



Tajemství domácího pečení



VÍCE NEŽ JEN SKVĚLÉ PEČENÍ

Všichni si chceme pochutnat na dokonalých pokrmech. A protože si dobré jídlo nejlépe užijeme v pohodlí našeho domova, připravujeme si ho rádi sami ve vlastní kuchyni. Zajistit svým pokrmům perfektní chuť je přitom velmi snadné.

Pokud i vy toužíte po pečivu, které bude vypadat i chutnat jako z profesionální pekárny, stačí vám jen naše technologie SteamBake, která u multifunkčních trub přidává páru na začátku pečení, čímž podpoří kynutí těsta, zvětší jeho objem a postará se o vláčnou konzistenci. Po zbývajícím čase se pokrm peče při tradičním horkovzdušném ohřevu. Díky tomu se vytvoří fantastická křupavá kůrka a nádherný zlatavý povrch. Výsledkem bude pokrm perfektně upečený zevnitř i zvenčí.

Vyzkoušejte účinnost páry!

Věříme, že během přípravy svých oblíbených pokrmů vytvoříte chuť, vůně a vzhled, které uspokojí všechny vaše smysly. Můžete tak směle konkurovat profesionálním kuchařům, navíc v teple svého domova.

Dobrou chuť!

Tým **ELECTROLUX**



OBSAH

MULTIFUNKČNÍ TROUBY S TECHNOLOGIÍ SteamBake	4
REŽIMY MULTIFUNKČNÍ TROUBY S TECHNOLOGIÍ SteamBake	5
HLAVNÍ VÝHODY MULTIFUNKČNÍ TROUBY S TECHNOLOGIÍ SteamBake	6
SROVNÁNÍ POKRMŮ Z KLASICKÉ TROUBY A Z TROUBY S TECHNOLOGIÍ SteamBake	7
POSTUP PŘI PEČENÍ S TECHNOLOGIÍ SteamBake	8
GABRIELA SEDLÁKOVÁ	9
SLANÉ PEČIVO	
BRAMBOROVÉ HOUSKY (VČETNĚ BEZLEPKOVÉ VARIANTY)	14
BRYNZOVÉ PLACKY SE SLANINOU	16
CHLĚB	18
CHLĚB Z PODMÁSLÍ	20
JIDÁŠE - TRADIČNÍ VELIKONOČNÍ PEČIVO (VČETNĚ BEZLEPKOVÉ VARIANTY)	22
KAPUSTNÍKY SE ZELÍM	24
OSÚCH	26
PAGÁČE	28
PIVNÍ ROHLÍKY	30
ROHLÍKY	32
SLANÉ CROISSANTY	34
SLADKÉ PEČIVO	
BÁBOVKA	38
BEZLEPKOVÉ MUFFINY	40
ČOKOLÁDOVÉ CUPCAKY	42
HONZOVY POVIDLOVÉ BUCHTY	44
JABLEČNÉ KYNUTÉ KOLÁČE	46
KAKAOVÝ A OŘECHOVÝ ZÁVIN	48
KYNUTÉ HANÁCKÉ KOLÁČE	50
MAKOVÉ A OŘECHOVÉ BRATISLAVSKÉ ROŽKY	52
VÁNOČKA	54

MULTIFUNKČNÍ TROUBY S TECHNOLOGIÍ STEAMBAKE



Co je SteamBake?

POPIS PRODUKTU:

Multifunkční trouba s technologií SteamBake přidává na začátku procesu pečení k horkému vzduchu i páru, díky které získáme lepší výsledky pečení moučných pokrmů, které budou nadýchanější a kypřejší se zlatavou křupavou kůrkou na povrchu.

PEČÍCÍ REŽIMY*:

SteamBake, pravý horký vzduch, pravý horký vzduch + spodní ohřev (příprava pizzy), horní/spodní ohřev, ventilátor + gril + spodní ohřev (mražené potraviny), gril, ventilátor + gril (turbo gril), spodní ohřev, vlhký horký vzduch

FUNKCE TROUBY*:

Elektronické funkce trouby: pečení až na 3 úrovních najednou, 45 variací přednastavených programů Assist, rychlé zahřátí trouby, elektronická regulace teploty, automatická nabídka teplot, připomínka čištění trouby, regulace teploty 30-300 °C, chladič ventilátor, 1x halogenové osvětlení, tlumené dovírání dveří

Druhy čištění trub*: pyrolýza, katalýza nebo aquaclean I u všech modelů možnost čištění při 90 °C na 30 minut, kdy vlhkost odmočí nečistoty z povrchu a čištění je pak mnohem jednodušší

Displej a ovládání: LED displej, zasunovací otočné ovladače

* design, ovládání trouby, pečící režimy, funkce trouby a druh čištění se mohou lišit na základě modelu trouby

REŽIMY MULTIFUNKČNÍ TROUBY S TECHNOLOGIÍ STEAMBAKE

Multifunkční trouba s technologií SteamBake nabízí mnoho způsobů přípravy jídla. Zde najdete přehled těch nejpoužívanějších režimů, díky nimž připravíte jídlo přesně podle svých představ.



HORNÍ A SPODNÍ OHŘEV

K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby.



SPODNÍ OHŘEV

K pečení moučných jídel a masa na jedné úrovni trouby. K pečení koláčů s křupavým korpusem a k zavařování potravin.



VELKOPLOŠNÝ GRIL

Ke grilování plochých kusů ve velkém množství a opékání chleba.



TURBO GRIL

K pečení větších kusů masa nebo drůbeže s kostmi na jedné úrovni trouby. Také k zapékání a pečení dozlatova.



PRAVÝ HORKÝ VZDUCH

K pečení jídla na třech úrovních současně a k sušení potravin. Nastavte teplotu trouby o 20-40 °C nižší než při použití funkce Horní/Spodní ohřev.



STEAMBAKE

K dodání vlhkosti během přípravy. K získání správné barvy a křupavé kůrky při pečení. K zajištění větší šavnatosti při ohřevu.



PŘÍPRAVA PIZZY

K pečení jídel, která vyžadují propečenější a křupavý spodek, na jedné úrovni trouby. Nastavte teplotu trouby o 20-40 °C nižší než při použití funkce Horní/Spodní ohřev.

HLAVNÍ VÝHODY MULTIFUNKČNÍ TROUBY S TECHNOLOGIÍ STEAMBAKE



XL ventilátor pro pečení na více úrovních

XL velký ventilátor. Umožňuje péct až na třech úrovních najednou.



InfSpace plech

O 20 % větší plech než standardní plech prodávaný na trhu.



SteamBake funkce

Přidává vlhkost na začátku při pečení těsta.



Jasný pohled

Skleněné dveře nabízejí jasný pohled dovnitř trouby.



XXL objem

Velký pečicí prostor 74 litrů poskytuje celkem 5 pečicích úrovní.



Soft Closing

Prémiové tlumené dovírání dveří dodá vaší kuchyni pocit komfortu a luxusu.



Pyrolytické čištění

Už žádné drhnutí. Funkce pyrolytického samočištění promění zbytky pokrmů na popel. Ten pak jednoduše setřete.



Katalytické čištění

Katalytický povrch pečicí komory udržuje troubu stále čistou.



Aqua Clean

Proces využívá k čištění trouby páru, která pomáhá odstranit zbývající nečistoty a mastnoty z potravin.



Teplotní sonda

Stačí, když sondu umístíte do pokrmu a nastavíte příslušnou teplotu. Trouba již zbytek udělá za vás.

Nerezový povrch

S úpravou proti otiskům prstů.

Klasická
trouba

Technologie
SteamBake



zlatavější barva
větší objem
vláčnější uvnitř
křupavější kůrka
křehčí povrch

POSTUP PŘI PEČENÍ S TECHNOLOGIÍ STEAMBAKE*

KROK 1

Před zapnutím trouby nalijte podle druhu těsta 100 až 250 ml vody do prohlubně umístěné na dně trouby. Vodu nedolévejte, pokud je trouba horká.

KROK 2

Zvolte režim Horkovzdušné pečení se SteamBake a nastavte teplotu.

KROK 3

Stisknutím tlačítka SteamBake aktivujte funkci. Některé nové modely trub neobsahují tlačítko, režim SteamBake se automaticky aktivuje po nastavení pečicího režimu SteamBake.

KROK 4

Tlačítko SteamBake svítí, pokud je funkce aktivována.

KROK 5

Správné vlhkosti je dosaženo po 5 minutách, což je ideální čas na vložení těsta do trouby.

* postup nastavení se může lišit na základě modelu trouby. V receptech uvádíme postup pro troubu s tlačítkem SteamBake na panelu.



SLANÉ PEČIVO



BRAMBOROVÉ HOUSKY

(1 BEZLEPKOVÁ VARIANTA)

Počet porcí: 6–8 housek

Režim: Právý horký vzduch / SteamBake

Doplnění vody na dno trouby: ANO,
100 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

Přehřev: ANO, 5 minut

Teplota: 180 °C

Čas pečení: 20 minut

Vhodná nádoba: smaltovaný plech

Sonda: NE

Ingredience:

200 g bezlepkové mouky
140 g vařených brambor
50 g rozpuštěného másla
1 vejce
20 g čerstvého droždí
1 kávová lžička cukru
120 ml vody
½ lžičky soli
žloutek na potřetí
sezamová semínka
mouka na pomoučení



Postup:

Brambory uvaříme ve slupce a necháme zcela vychladnout. Poté je oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle.

Vodu ohřejeme jen tak, aby byla vlažná, a rozmícháme v ní cukr a rozdrobené droždí. Necháme vzejít kvásek (trvá to zhruba 5 minut).

Vezmeme si větší mísu, do které nasypeme mouku a nastrouhané brambory. Lehce promícháme, přilijeme rozpuštěné máslo. Jako další přidáme vejce, sůl a nakonec kvásek. Vařečkou vše řádně promícháme, povrch těsta lehce posypeme moukou, přikryjeme čistou utěrkou a necháme 30 minut kynout.

Pomoučíme si vál, těsto rozdělíme na 6–8 dílů, ze kterých vytváříme bochánky. Nařizneme je nožem (do kříže), pomazeme rozšlehaným žloutkem a posypeme semínky.

Do zásobníku na dně trouby nalijeme vodu, přehřejeme 5 minut a pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při **180 °C** asi **20 minut**.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba

BRYNZOVÉ PLACKY SE SLANINOU

Počet porcí: 2 placky

Režim: Příprava pizzy

Doplnění vody na dno trouby: NE

Předehřev: ANO, 10 minut

Teplota: 200 °C

Čas pečení: 20–25 minut

Vhodná nádoba: smaltovaný plech

Sonda: NE

Ingredience:

330 ml vlažného mléka

1 lžička medu

20 g čerstvého droždí

250 g hladké mouky

250 g polohrubé mouky

1 lžička soli

1 vejce

Na náplň:

300 g brynzý

250 g bílého jogurtu

1 vejce

špetka soli

špetka pepře

300 g slaniny

Postup:

Ohřejeme mléko tak, aby bylo vlažné, a rozmícháme v něm cukr a droždí. Necháme vzejít kvásek (trvá to zhruba 5 minut).

Ve větší míse smícháme obě mouky, sůl, vejce a kvásek. Důkladně vše vařečkou promícháme, povrch těsta lehce pomoučíme, přikryjeme čistou utěrkou a necháme 40 minut kynout.

Po vykynutí rozválíme těsto na placku (z uvedeného množství vyjdou placky na dva plechy) a potřeme brynzovou směsí, kterou si připravíme tak, že smícháme brynzý, bílý jogurt, vejce a špetku soli a pepře. Poklademe natrhanými plátky slaniny a ještě jednou potřeme směsí.

Plech vložíme do předem vyhřáté trouby a pečeme v režimu **Příprava pizzy** při **200 °C** zhruba **20–25 minut**.



CHLĚB

Počet porcí: 1 bochník

Režim: Právý horký vzduch / SteamBake

Doplnění vody na dno trouby: ANO,
150 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

Přehřev: ANO, 5 minut

Teplota: 220 °C

Čas pečení: 35 minut

Vhodná nádoba: smaltovaný plech + ošátka

Sonda: NE

Ingredience:

300 ml vlažné vody

1 kávová lžička medu

20 g čerstvého droždí

2 kávové lžičky soli

2 kávové lžičky celého kmínu

3 polévkové lžíce lněných semínek

1 polévková lžíce chia semínek

2 polévkové lžíce slunečnicových semínek

500 g hladké mouky

150 g žitné chlebové mouky

hladká mouka na pomoučení



Postup:

Vodu ohřejeme tak, aby byla vlažná. Rozmícháme v ní med a přidáme rozdrobené droždí. Necháme vzejít kvásek (trvá to zhruba 5 minut).

Ve větší míse smícháme obě mouky, sůl a všechna semínka a přidáme kvásek. Důkladně promícháme vařečkou, až vznikne konzistentní těsto. Lehce je poprášíme moukou, přikryjeme čistou utěrkou a necháme hodinu kynout.

Proutěnou ošátku pečlivě vysypeme hladkou moukou. Těsto na pomoučeném vále „přeskládáme“ a dáme je do připravené ošátky. Přikryjeme a necháme kynout dalších 30 minut.

Do zásobníku na dně trouby nalijeme vodu a vložíme na 5 minut přehřát plech s pečicím papírem. Na něj pak vyklopíme chléb a ihned jej dáme do trouby.

Pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při **220 °C** přibližně **35 minut** a po vytažení z trouby necháme vychladnout.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba

CHLĚB Z PODMÁSLÍ

Počet porcí: 1 bochník

Režim: Právý horký vzduch / SteamBake

Doplnění vody na dno trouby: ANO,
150 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

Přehřev: ANO, 5 minut

Teplota: 250 °C a po 10 minutách 220 °C

Čas pečení: 35 minut

Vhodná nádoba: smaltovaný plech + ošatka

Sonda: NE

Ingredience:

120 ml vody

20 g čerstvého droždí

1 kávová lžička cukru

260 g hladké mouky

160 g žitné chlebové mouky

1 kávová lžička soli

200 ml podmáslí

mouka na poprášení

Postup:

Smícháme vlažnou vodu, cukr, lžiči žitné mouky a droždí a necháme vzejít kvásek (trvá to zhruba 5 minut).

Podmáslí lehce ohřejeme. Do větší mísy nasypeme veškeré ingredience, jako poslední přidáme kvásek a vařečkou vypracujeme těsto. Jeho povrch lehce poprášíme moukou, přikryjeme čistou utěrkou a necháme hodinu kynout.

Poté těsto přendáme do moukou vysypané ošatky, přikryjeme a dáme kynout na dalších 30 minut.

Přehřejeme si troubu, do které dáme nahřát plech s pečicím papírem (na 5 minut). Na něj vyklopíme chléb z ošatky a dáme ihned do trouby. Pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** nejdříve při **250 °C**, po **10 minutách** snížíme teplotu na **220 °C** a pečeme dalších **25 minut**. Po vytažení z trouby musí chléb při poklepání na kůrku znít dutě.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba



JIDÁŠE

TRADIČNÍ VELIKONOČNÍ PEČIVO (I BEZLEPKOVÁ VARIANTA)

Počet porcí: 18 jidášů

Režim: Právý horký vzduch / SteamBake

Doplnění vody na dno trouby: ANO,
100 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

Přehřev: ANO, 5 minut

Teplota: 170 °C

Čas pečení: 15 minut

Vhodná nádoba: smaltovaný plech

Sonda: NE

Ingredience:

280 g špaldové hladké mouky
(případně bezlepkové směsi Jizerka)

150 ml mléka

15 g čerstvého droždí

2 polévkové lžice medu

35 g rozpuštěného másla

špetka soli

rozinky/mandle

1 žloutek

mouka na podsypání

moučkový cukr



Postup:

Mléko ohřejeme tak, aby bylo vlažné. Rozmícháme v něm med a přidáme polévkovou lžici mouky a rozdrobené droždí. Necháme vzejít kvásek (trvá to zhruba 5 minut).

V míse smícháme zbytek mouky se špetkou soli a rozpuštěným máslem. Jakmile vzejde kvásek, přidáme jej k mouce a hněteme vařečkou. Až je těsto pěkně spojené, lehce je posypeme moukou, přikryjeme čistou utěrkou a necháme 35 minut kynout.

Připravíme si vál, který pomůžeme. Těsto zlehka propracujeme a rozdělíme na menší kousky (zhruba 15–20 kousků). Z těch vyválíme válečky, ze kterých motáme různé tvary (točíme k sobě). Jidáše klademe na plech s pečicím papírem, pomašlujeme (potřeme) rozšlehaným žloutkem a ozdobíme rozinkami nebo mandlemi.

Do zásobníku na dně trouby nalijeme 100 ml vody, zapneme funkci Právý horký vzduch Plus a stiskneme tlačítko SteamBake. Po 5 minutách opatrně otevřeme troubu a plech s jidáši vložíme na polohu roštu 3.

Pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při teplotě **170 °C** asi **15 minut** pěkně dozlatova.

Po vychladnutí můžeme jidáše lehce posypat moučkovým cukrem.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba



KAPUSTNÍKY SE ZELÍM

Počet porcí: 3 kapustníky

Režim: Právý horký vzduch / SteamBake

Doplnění vody na dno trouby: ANO,
150 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

Přehřev: ANO, 5 minut

Teplota: 180 °C

Čas pečení: 20 minut

Vhodná nádoba: smaltovaný plech

Sonda: NE

Ingredience:

500 g hladké mouky

½ kávové lžičky soli

1 kávová lžička medu

30 g másla

20 g čerstvého droždí

125 + 100 ml vody

mouka na poprášení

Náplň:

1 sklenice zelí (sladkokyselého)

2 kávové lžičky kmínu

čerstvě mletý pepř

čerstvě mletá sůl

Postup:

Do 125 ml vlažné vody přidáme med a rozdrobené droždí. Necháme vzejít kvásek (trvá to přibližně 5 minut).

Mouku smícháme se solí, máslem a 100 ml vody, jako poslední opatrně přilijeme kvásek a vypracujeme těsto. Povrch lehce poprášíme moukou, přikryjeme čistou utěrkou a necháme 45 minut kynout.

Během kynutí si připravíme náplň. Zelí ochutíme solí, pepřem a kmínem a v hrnci lehce povaříme (zhruba 10 minut).

Po vykynutí rozdělíme těsto na tři části. Z každé si vytvarujeme středně velký bochník. Ten pak nožem rozřízneme podélně a naplníme ho zelím. Těsto opět „uzavřeme“ tak, aby se náplň nedostala ven. Dáme na plech s pečicím papírem.

Do zásobníku na dně trouby nalijeme vodu, přehřejeme ji 5 minut a pečeme kapustníky v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při teplotě **180 °C** po dobu **20 minut**. Po vytažení je necháme jen lehce vychladnout a můžeme podávat.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba



OSÚCH

Počet porcí: 1 placka

Režim: Právý horký vzduch / SteamBake

Doplnění vody na dno trouby: ANO,
100 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

Přehřev: ANO, 5 minut

Teplota: 180 °C

Čas pečení: 30 minut

Vhodná nádoba: smaltovaný plech

Sonda: NE

Ingredience:

80 g změkklého másla

1 kávová lžička medu

1 vejce

2 polévkové lžíce olivového oleje

1 kávová lžička sušeného droždí

200 ml mléka

350 g hladké mouky

1 kávová lžička soli

Na potření:

2 zakysané smetany

špetka soli

špetka čerstvě mletého pepře

2 velké cibule

1 polévková lžíce drceného kmínu



Postup:

Mléko lehce ohřejeme a přidáme do něj med a droždí. Vše rozmícháme a necháme vzejít kvásek (trvá to přibližně 5 minut).

Máslo smícháme s vejcem a přidáme je do mouky se solí. Promícháme. Přilijeme kvásek a olej a vypracujeme těsto. Přikryjeme ho čistou utěrkou a necháme hodinu kynout.

Poté vyložíme plech pečicím papírem a na něj vyválíme těsto. Smícháme smetanu, špetku soli a pepře a těsto touto směsí potřeme. Poklademe cibulí (nakrájenou na měsíčky) a posypeme kmínem.

Do zásobníku na dně trouby nalijeme vodu, troubu 5 minut přehřejeme a vložíme plech s osúchem. Pečeme na pozici roštu 3 v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při teplotě **180 °C** přibližně **30 minut**.

Osúch se jí samotný nebo se může ještě teplý podávat jako příloha k polévkám.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba



PAGÁČE

Počet porcí: 20 pagáčů

Režim: Právý horký vzduch / SteamBake

Doplnění vody na dno trouby: ANO,
100 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

Předehřev: ANO, 5 minut

Teplota: 170 °C

Čas pečení: 20 minut

Vhodná nádoba: smaltovaný plech

Sonda: NE

Ingredience:

1. těsto:

250 g hladké mouky

250 g polohrubé mouky

1 kelímek zakysané smetany

3 žloutky

2. těsto:

200 g hladké mouky

250 g povoleného másla

špetka soli

1 vejce na potřetí

sezamová semínka / lněná semínka / hrubozrnná

sůl / kmín na posypání

mouka na pomoučení

Postup:

Smícháním všech příslušných ingrediencí vypracujeme první těsto. Stejně tak připravíme i druhé těsto. První těsto vyválíme na pomoučeném vále a na něj vyválíme druhé těsto. Přeložíme a vyválíme. Opět přeložíme na polovinu a tu znovu na polovinu a vzniklou kostku zabalíme do pečicího papíru. Dáme na 30 minut do chladu.

Poté opět vyválíme, dvakrát přeložíme a necháme odpočívat dalších 30 minut. Stejný postup opakujeme ještě dvakrát.

Pak těsto již naposled vyválíme a vykrajujeme z něj kolečka, která potřeme rozšlehaným žloutkem a posypeme libovolnými semínky nebo hrubozrnnou solí.

Do zásobníku na dně trouby nalijeme vodu a pagáče pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při teplotě **170 °C** zhruba **20 minut** na pozici roštu 2 a 4. Před konzumací je necháme alespoň lehce vychladnout.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba



PIVNÍ ROHLÍKY

Počet porcí: 12 rohlíků

Režim: Právý horký vzduch / SteamBake

Doplnění vody na dno trouby: ANO,
100 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

Přehřev: ANO, 5 minut

Teplota: 200 °C

Čas pečení: 18 minut

Vhodná nádoba: smaltovaný plech

Sonda: NE

Ingredience:

500 g polohrubé mouky

200 ml piva (světlého)

50 ml slunečnicového oleje

1 lžice mléka

1 žloutek

20 g čerstvého droždí

1 kávová lžička soli

1 bílek na potřetí

hrubozrnná sůl a kmín na posypání

mouka na pomoučení



Postup:

Pivo mírně ohřejeme. Přidáme do něj lžici mléka a rozdrobené droždí a necháme vzejít kvásek (trvá to zhruba 5 minut).

Mouku smícháme se solí, přilijeme kvásek, olej a žloutek. Vše důkladně promícháme. Těsto přikryjeme čistou utěrkou a necháme 40 minut kynout.

Poté na pomoučeném vále rozdělíme těsto na 12 malých bochánků. Z těch vyválíme placky, které srolujeme do rohlíků. Klademe je na plech s pečicím papírem, potřeme bílkem a posypeme solí a kmínem.

Troubu přehřejeme společně s vodou v zásobníku. Rohlíky pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při teplotě **200 °C** asi **18 minut** a po vytažení necháme vychladnout. Ideální je rohlíky sníst hned ten den.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba

ROHLÍKY

Počet porcí: 10 rohlíků

Režim: Právý horký vzduch / SteamBake

Doplnění vody na dno trouby: ANO,
100 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

Předehřev: ANO, 5 minut

Teplota: 200 °C

Čas pečení: 20 minut

Vhodná nádoba: smaltovaný plech

Sonda: NE

Ingredience:

250 ml vlažné vody

3 lžice másla

1 balíček instantního droždí

500 g polohrubé mouky

10 g cukru

10 g soli

Postup:

Rozpustíme máslo. Do větší mísy nalijeme vlažnou vodu, přidáme droždí a máslo, chvíli mícháme. Postupně přisypeme suché ingredience.

Dáme na 1-2 hodiny kynout (na teplém místě to je rychlejší) – po půlhodině těsto jednou přeložíme.

Po vyknutí uděláme malé bochníčky (pro představu asi 80gramové), lehce je zpracujeme a necháme 10 minut kynout. Potom rozválíme každý bochníček do elipsy (o délce zhruba 25 cm) a srolujeme do ruličky – dobře utáhneme!

Klademe na pečicí papír dostatečně od sebe, pokapeme vodou a necháme kynout dalších 45 minut pod čistou utěrkou.

Do zásobníku na dně trouby nalijeme vodu, troubu 5 minut předehříváme a poté vložíme plech (na pozici roštu 2 nebo 3). Pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake 20 minut** při teplotě **200 °C**. Po vytažení plechu z trouby necháme rohlíky vychladnout a ideálně hned ten den sníme.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba



SLANÉ CROISSANTY

Počet porcí: 28 menších croissantů

Režim: Právý horký vzduch / SteamBake

Doplnění vody na dno trouby: ANO,
100 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

Přehřev: ANO, 5 minut

Teplota: 170 °C

Čas pečení: 20 minut

Vhodná nádoba: smaltovaný plech

Sonda: NE

Ingredience:

500 g hladké mouky

150 ml vody

120 ml mléka

1 kávová lžička cukru

50 g másla

20 g čerstvého droždí

1 kávová lžička soli

250 g másla

1 žloutek

mouka na pomoučení



Postup:

Mléko i vodu ohřejeme tak, aby byly vlažné. Do mléka rozmícháme cukr a rozdrobené droždí a necháme vzejít kvásek (trvá to asi 5 minut).

Mouku smícháme se solí, rozpuštěným máslem a vodou. Přidáme kvásek a důkladně promícháme. Těsto přikryjeme čistou utěrkou a necháme 45 minut kynout.

Poté těsto rozválíme na pomoučeném válu a klademe na ně máslo nakrájené na tenké plátky. Plátky másla dáváme na střed těsta a těsně vedle sebe. Přes máslo přeložíme okraje těsta, přitlačíme a zabalíme do pečicího papíru. Dáme na 30 minut do lednice.

Po vytažení z lednice rozválíme těsto na pomoučeném válu na tenký plát. Přeskládáme ho na polovinu, pak ještě jednou na polovinu a opět dáme do lednice na 30 minut.

Tento postup alespoň třikrát opakujeme a těsto necháme ideálně přes noc uležet.

Druhý den ráno ještě jednou přeskládáme, dáme na 30 minut odpočinout a pustíme se do přípravy croissantů.

Těsto rozdělíme na tři kousky. Z každého vyválíme tenký obdélník, z něhož nakrájíme trojúhelníky se základnou cca 15 cm. Každý trojúhelník srolujeme a lehce zahne. Croissanty klademe na plech s pečicím papírem a potřeme rozšlehaným žloutkem.

Do zásobníku na dně trouby nalijeme 100 ml vody, troubu přehřejeme a po 5 minutách vložíme plech s croissanty na 3. pozici roštu (můžeme péct i dva plechy naráz - na 2. a 4. pozici).

Pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při teplotě **170 °C** přibližně **20 minut** a po vytažení z trouby necháme vychladnout.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba



SLADKÉ PEČIVO



BÁBOVKA

Počet porcí: 1 bábovka

Režim: Právý horký vzduch / SteamBake

Doplnění vody na dno trouby: ANO,
100 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

Přehřev: ANO, 5 minut

Teplota: 170 °C

Čas pečení: 60 minut

Vhodná nádoba: forma na bábovku

Sonda: NE

Ingredience:

250 g tvarohu

200 ml mléka

150 g másla

4 celá vejce

100 g třtinového cukru

150 g hladké mouky

150 g špaldové mouky hladce mleté

½ dřeně z vanilkového lusku

1 prášek do pečiva

tuk a mouka na vymazání a vysypání formy
moučkový cukr



Postup:

Oddělíme žloutky a bílky. Žloutky vyšleháme s cukrem a máslem. Obě mouky smícháme s práškem do pečiva, vanilkou (vanilkový lusk rozřízneme podélně a nožem vydlabeme), tvarohem a mlékem. Lehce promícháme a přidáme vyšlehané žloutky.

Z bílků ušleháme tuhý sníh a opatrně ho vmícháme do těsta.

Formu na bábovku důkladně vymažeme tukem a pečlivě vysypeme moukou, aby jediné místo nezůstalo suché. Poté formu naplníme těstem.

Troubu 5 minut přehřejeme společně s vodou v zásobníku a pečeme bábovku v režimu

Horkovzdušné pečení se SteamBake při teplotě **170 °C** po dobu **60 minut**.

Po vytažení z trouby překlápíme formu dnem vzhůru, přehodíme přes ni namočenou utěrku a necháme minutu působit. Pak formu opatrně zvedneme a bábovka pěkně vypadne.

Až vychladne, můžeme ji lehce posypat moučkovým cukrem.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba

BEZLEPKOVÉ MUFFINY

Počet porcí: 12 muffinů

Režim: Horní/spodní ohřev

Doplnění vody na dno trouby: NE

Přehřev: ANO, 5 minut

Teplota: 180 °C

Čas pečení: 25 minut

Vhodná nádoba: forma na muffiny

Sonda: NE

Ingredience:

200 g bezlepkové mouky (např. směs Jizerka)

1 kávová lžička skořice

2 kávové lžičky prášku do pečiva

2 celá vejce

80 ml slunečnicového oleje

2 polévkové lžíce bílého jogurtu

2 menší jablka

2 polévkové lžíce rozinek

Postup:

V míse smícháme mouku, prášek do pečiva a skořici. Přidáme vejce, jogurt, olej a vše důkladně promícháme.

Z omytých jablek odstraníme jádřince a jablka nakrájíme na malé kousky. Společně s rozinkami je vmícháme do těsta.

Směs plníme do košíčků na muffiny nebo do formy na muffiny.

Troubu přehřejeme na **180 °C** a muffiny pečeme v režimu **Horní/spodní ohřev** asi **25 minut**. Po vytažení z trouby je necháme zcela vychladnout.



ČOKOLÁDOVÉ CUPCAKY

Počet porcí: 12 cupcaků

Režim: Horní/spodní ohřev

Doplnění vody na dno trouby: NE

Předehřev: ANO, 5 minut

Teplota: 180 °C

Čas pečení: 25 minut

Vhodná nádoba: forma na muffiny

Sonda: NE

Ingredience:

200 g hladké mouky

50 g světlého karobu / kakaa

50 g 80% čokolády

120 g másla

1 a ½ kávové lžičky prášku do pečiva

2 celá vejce

100 g třtinového cukru

150 g bílého jogurtu

Na krém:

150 g 80% čokolády

100 g změkklého másla

100 g prosátého moučkového cukru



Postup:

Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu s máslem. V míse smícháme mouku, prášek do pečiva a karob nebo kakao.

Vejce vyšleháme s cukrem, přidáme zchladlé čokoládové máslo a zlehka spojíme. Směs přilijeme k sybkým surovinám, promícháme a nakonec přidáme jogurt.

Těsto plníme do košíčků na muffiny nebo do silikonové formy na muffiny.

Troubu předehřejeme na **180 °C** a pečeme v režimu **Horní/spodní ohřev** asi **25 minut**. Po vytažení z trouby necháme zcela vychladnout.

Krém připravíme v robotu (nebo vymícháme tyčovým mixérem s metličkou). Vychladlou rozpuštěnou čokoládu smícháme s povoleným máslem a postupně přidáváme moučkový cukr. Vznikne tak hutný krém, který naplníme do zdobícího sáčku a muffiny s ním nazdobíme. Pro efekt lze ještě posypat nastrohanou čokoládou.



HONZOVY POVIDLOVÉ BUCHTY

Počet porcí: 22 buchet

Režim: Pravý horký vzduch / SteamBake

Doplnění vody na dno trouby: ANO,
100 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

Přehřev: ANO, 5 minut

Teplota: 170 °C

Čas pečení: cca 35 minut

Vhodná nádoba: větší pekáč (s vyššími okraji)

Sonda: NE

Ingredience:

250 ml mléka

150 g rozpuštěného másla

2 žloutky

500 g hladké mouky

60 g cukru krupice

1 bio vanilkový cukr

kůra z 1 bio citronu

špetka soli

1 a ½ kávové lžičky sušeného droždí

20 g másla na potírání

mouka na pomoučení

švestková povidla

moučkový cukr

Postup:

Mléko ohřejeme tak, aby bylo vlažné, a přidáme do něj lžici cukru a droždí. Necháme vzejít kvásek (trvá to asi 5 minut).

V míse smícháme mouku, rozpuštěné máslo, žloutky, zbytek cukru a vanilkový cukr, nastrouhanou citronovou kůru a špetku soli. Vše důkladně promícháme a přidáme kvásek. Vařečkou vypracujeme hladké těsto, povrch zlehka pomoučíme, přikryjeme čistou utěrkou a necháme 45 minut kynout.

Poté na poprášeném vále rozdělíme těsto na 22 bochánků. Ty „rozpláceme“, naplníme povidly a zabalíme. Pekáček vymažeme máslem a buchty do něj klademe těsně vedle sebe. Všechny pak pomažeme (i na bocích, aby se neslepily) rozpuštěným máslem.

Do zásobníku na dně trouby nalijeme vodu, troubu 5 minut přehřejeme a pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při teplotě **170 °C** zhruba **35–40 minut**. Po vychladnutí buchty lehce posypeme moučkovým cukrem.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba



JABLEČNÉ KYNUTÉ KOLÁČE

Počet porcí: cca 20 koláčků

Režim: Právý horký vzduch / SteamBake

Doplnění vody na dno trouby: ANO,
150 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

Přehřev: ANO, 5 minut

Teplota: 200 °C

Čas pečení: 20 minut

Vhodná nádoba: smaltovaný plech

Sonda: NE

Ingredience:

250 g špaldové mouky hladce mleté

250 g hladké mouky

250 ml mléka

20 g čerstvého droždí

50 g třtinového cukru

špetka soli

100 g másla

1 žloutek

1 vejce na potřeni

Na náplň:

4 velká jablka

3 lžičce medu

1 bio skořicový cukr

50 g rozinek

Drobenka:

40 g másla

50 g polohrubé mouky

20 g třtinového cukru



Postup:

Z vlažného mléka, lžičky cukru a droždí připravíme kvásek (trvá to zhruba 5 minut).

V míse smícháme obě mouky, špetku soli, rozpuštěné máslo a žloutek. Jako poslední přidáme kvásek. Vařečkou vypracujeme vláčné těsto, jeho povrch lehce poprášíme hladkou moukou, přikryjeme čistou utěrkou a necháme hodinu kynout.

Mezitím si připravíme náplň. Jablka důkladně umyjeme, nastrouháme na hrubém struhadle, přidáme k nim med, skořicový cukr a rozinky.

Z vykynutého těsta vytvoříme dva až tři válečky, z každého postupně ukrajujeme kousky,

vytváříme je do kuličky a tu „rozpláceme“. Okraj potřeme rozšlehaným vejcem, doprostřed dáme jablečnou náplň a na ni trochu drobenky. Klademe na plech s pečicím papírem.

Koláčky se vejdou na dva plechy, ty dáme do předem vyhřáté trouby (s vodou nalitou do zásobníku) na 2. a 4. pozici roštu. Pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při teplotě **200 °C** zhruba **20 minut**.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba

KAKAOVÝ A OŘECHOVÝ ZÁVIN

Počet porcí: 2 závin

Režim: Pravý horký vzduch / SteamBake

Doplnění vody na dno trouby: ANO,
150 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

Přehřev: ANO, 5 minut

Teplota: 180 °C

Čas pečení: 15-18 minut

Vhodná nádoba: smaltovaný plech

Sonda: NE

Ingredience:

350 g polohrubé mouky
150 g špaldové mouky
80 g cukru
1 kostka čerstvého droždí
špetka soli
1 vejce
300 ml mléka
80 ml oleje

Náplně:

100 g karobu/kakaa
100 g mletých ořechů
4 lžičice třtinového cukru
40 g másla na potřeni
voda

Postup:

Polovinu mléka ohřejeme tak, aby bylo vlažné. Přidáme lžičku cukru a rozdrobené droždí a necháme vzejít kvásek (bude to trvat zhruba 5 minut).

Obě mouky smícháme se špetkou soli, zbytkem cukru a mléka, vejcem a olejem. Promícháme a přidáme kvásek. Vše řádně zpracujeme tak, aby bylo těsto pěkně hladké. Povrch zlehka pomoučíme, přikryjeme čistou utěrkou a necháme 40 minut kynout.

Mezitím kakao nebo karob smícháme s polovinou cukru a spaříme trochou vody. Stejně postupujeme s namletými ořechy. Máslo rozpustíme.

Těsto rozdělíme na dvě části. Každou rozválíme na plát, potřeme jej rozpuštěným máslem a každou část jednou náplní. Závin srolujeme a vršek ještě potřeme rozpuštěným máslem.

Do zásobníku na dně trouby nalijeme 150 ml vody a troubu necháme 5 minut rozehtát. Pečeme na pozici roštu 2 a 4 v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při teplotě **180 °C** přibližně **15-18 minut**.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba



KYNUTÉ HANÁCKÉ KOLÁČE

Počet porcí: 3-5 koláčů

Režim: Právý horký vzduch / SteamBake

Doplnění vody na dno trouby: ANO,
150 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

Přehřev: ANO, 5 minut

Teplota: 170 °C

Čas pečení: 35-40 minut

Vhodná nádoba: smaltovaný plech

Sonda: NE

Ingredience:

500 g hladké mouky
100 g cukru
40 g čerstvého droždí
2 vejce
100 g rozpuštěného másla
250 ml mléka
kůra z ½ bio citronu
špetka soli

Tvarohová náplň:

300 g tvarohu
80 g cukru
3 žoutky
rozinky
kůra z ½ bio citronu

švestková povidla

Drobenka:

100 g másla
100 g cukru
1 bio vanilkový cukr
100 g polohrubé mouky

1 žloutek na potřeni



Postup:

Připravíme si kvásek z vlažného mléka, cukru a droždí. Přidáme jej k mouce, vejcím, rozpuštěnému máslu, citronové kůře a špetce soli. Vytvoříme polotuhé těsto, které necháme vykynout (zhruba 60 minut).

Po vykynutí rozdělíme těsto na 3-5 dílů (podle toho, jak velké koláče chceme mít), rozválíme je na menší placky, naplníme tvarohem, opět vyválíme, potřeme povidly a posypeme připravenou drobenkou (vznikne smícháním všech příslušných ingrediencí).

Okraje koláčů potřeme rozšlehaným žloutkem a dáme na plech s pečicím papírem.

Pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při teplotě **170 °C** v předem vyhřáté troubě, na jejíž dno jsme do zásobníku nalili vodu, dokud koláče nezezlátnou (**35-40 minut**).

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba



MAKOVÉ A OŘECHOVÉ BRATISLAVSKÉ ROŽKY

Počet porcí: 14 rožků

Režim: Právý horký vzduch / SteamBake

Doplnění vody na dno trouby: ANO,
100 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

Přehřev: ANO, 5 minut

Teplota: 200 °C

Čas pečení: 15 minut

Vhodná nádoba: smaltovaný plech

Sonda: NE

Ingredience:

340 g hladké mouky
(nebo 1:1 špaldová hladká : pšeničná hladká)
120 g másla
2 kávové lžičky cukru
špetka soli
15 g čerstvého droždí
1 vejce
kůra z 1 bio citronu
100 ml mléka
1 žloutek

Na náplně:

200 g namletých ořechů
2 polévkové lžíce třtinového cukru
50 ml vlažného mléka

200 g mletého máku
2 polévkové lžíce třtinového cukru
1 bio vanilkový cukr
1 lžička nastrohané kůry z bio citronu
80 ml vlažného mléka

Postup:

Mírně ohřejeme 50 ml mléka, přidáme cukr a droždí a počkáme, až vzejde kvásek.

Máslo necháme povolit, dáme jej do robotu a postupně přidáváme mouku, 50 ml mléka, špetku soli, vejce, nastrohanou kůru z citronu a opět necháme míchat. Jako poslední přilijeme kvásek a už jen lehce promícháme.

Povrch těsta poprášíme moukou, přikryjeme čistou utěrkou a necháme 45 minut kynout.

Během kynutí si připravíme ořechovou i makovou náplň tak, že ingredience na každou z nich smícháme dohromady.

Vykynuté těsto rozdělíme na 14 částí, ze kterých vyválíme placky. Naplníme je náplní, zabalíme do tvaru rohlíku a položíme na plech spojem dolů. Povrch potřeme rozšlehaným žloutkem.

Pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při teplotě **200 °C** buď na 3. pozici, nebo dva plechy na 2. a 4. pozici roštu po dobu **15 minut** s tím, že nejdříve nalijeme do zásobníku na dně trouby vodu a necháme ji 5 minut rozehřát.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba



VÁNOČKA

Počet porcí: 1 větší vánočka

Režim: Pravý horký vzduch / SteamBake

Doplnění vody na dno trouby: ANO,
150 ml a zároveň zapnout funkci SteamBake

Předehřev: ANO, 5 minut

Teplota: 200 °C

Čas pečení: 35 minut

Vhodná nádoba: smaltovaný plech

Sonda: NE

Ingredience:

500 g hladké mouky
40 g čerstvého droždí
2 lžičky cukru
100 g másla
špetka soli
2 žloutky
kůra z 1 bio citronu
200 ml mléka
muškátový oříšek
rozinky/brusinky
mandle (půlky nebo lupínky)
vejce na potření
mouka na pomoučení



Postup:

V hrnečku rozdrobíme droždí, přidáme 2 lžičky cukru a lžičku mouky plus trochu vlažného mléka. Droždí rozetřeme a přikryté necháme vzejít.

Do mísy dáme mouku, špetku soli, rozeřáté máslo, žloutky, kůru z citronu, nastrouhaný muškátový oříšek (stačí trochu), vykynutý kvásek a zbytek vlažného mléka. Zaděláme tužší těsto, dobře je propracujeme a přidáme mandlové lupínky nebo oloupané mandle a rozinky. Povrch poprášíme moukou, přikryjeme čistou utěrkou a necháme hodinu a půl kynout. (Těsto lze také nechat umíchat v robotu.)

Vykynuté těsto přendáme na pomoučený vál, rozdělíme je nožem na devět stejných dílků a ty rozválíme na stejně dlouhé prameny.

První spleteme do copu čtyři prameny a přendáme je na plech s pečicím papírem. Vprostřed uděláme

rukou lehce důlek a spleteme tři prameny, které umístíme do vytvořeného důlku. Opět vprostřed promáčkeme a spleteme poslední dva prameny, které dáme na vršek vánočky a konce podtočíme dolů pod vánočku.

Potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme mandlovými lupínky a na několika místech propícháme špejlí, aby vánočka lépe držela. Necháme ještě 20–30 minut kynout.

Do zásobníku na dně trouby nalijeme vodu, předehřejeme ji 5 minut a pečeme v režimu **Horkovzdušné pečení se SteamBake** při teplotě **200 °C** zhruba **35 minut**. Pokud vršek vánočky začíná při pečení rychle růžovět, přikryjeme jej alobalem.

Stejný postup přípravy použijte u multifunkčních parních trub se zásobníkem - doplňte vodu do zásobníku a zvolte funkci pečení chleba



PŘÍSLUŠENSTVÍ K MULTIFUNKČNÍM TROUBÁM S TECHNOLOGIÍ STEAMBAKE



Inovativní keramická vrstva Plechu na pečení Easy2Clean nedovolí mastnotě a nečistotám, aby k plechu přilnuly. Užijte si pečení bez vymazávání nebo pečicího papíru.



Extra hluboký plech na pečení je ideální pro pokrmy, které si během přípravy vyžadují dostatečný prostor (např. lasagne, ryby či moussaka). Je vhodný i pro metody vaření, jako např. vodní lázeň, pošírování, pečení masa apod.

Tajemství dobré pece na pizzu spočívá ve speciálních žáruvzdorných cihlách, které zadržují teplo a dodávají pokrmům, jako jsou pizza, focaccia a jiná chlebová jídla, autentickou lahodnou chuť. Tento cihlový plát vytvoří stejný efekt i ve vaší multifunkční parní troubě.



Čistící sprej na trouby účinně odstraňuje tuk a připálené zbytky pokrmů. Jeho jednoduchá aplikace zaručí rovnoměrné pokrytí bez stékání.



Tento plech na pečivo umožňuje rovnoměrné rozložení tepla po celém jeho povrchu a po stranách, čímž zajišťuje rovnoměrné pečení chleba, rohlíků a ostatního drobného pečiva. Ať se jedná o čerstvě připravené pečivo nebo pečivo z polotovarů, získá vždy křupavost a zlatavou kůrčičku jako z pekárny. Extra velký povrch je vhodný pro pečení ve velkém nebo pro pečení dlouhého válcovitého pečiva.



Více příslušenství najdete na stránce
<https://shop.electrolux.cz>

POZNÁMKY




Vydavatel: **ELECTROLUX, s.r.o.**
Odborné vedení: **Gabriela Sedláková, ReceptyDětem.cz**
Koncept a redakce: © **doblogoo s.r.o.**

2. vydání
Electrolux CZ © 2021

www.electrolux.cz

 [Electrolux](https://www.facebook.com/Electrolux)

 [Electrolux.cz](https://www.instagram.com/Electrolux.cz)

PNC 801415287



Naše kuchařka vám přináší inspiraci a praktické rady pro pečení v multifunkční troubě Electrolux s technologií SteamBake. Tento moderní domácí spotřebič umožňuje přípravu velmi chutného pečiva, které je vláčné uvnitř a zlatavé a křupavé na povrchu.

Najdete zde české i slovenské speciality, jako jsou brynzové placky se slaninou či Honzovy buchty.



www.electrolux.cz
[f/electroluxceskarepublika](https://www.facebook.com/electroluxceskarepublika)
[@/electrolux.cz](https://www.instagram.com/electrolux.cz)

 **Electrolux**

PNC 801415287

