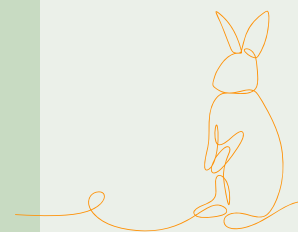




10  
Przepisów

## PRZEPISY WIELKANOCNE WYPIEKACZ DO CHLEBA



EXPERIENCE  
FRESH





## Kreatywne pieczenie z wypiekaczami do chleba Panasonic

Przepis na chleb marchewkowy na zakwasie z nasionami	03
Przepis na galette z gruszkami i czekoladą	04
Ciasto malinowo-migdałowe z białą czekoladą	05
Prosty przepis na chleb pszenny	06
Przepis na wielkanocne króliczki-brioszki	07
Przepis na wielkanocne brioszki	08
Ciasto marchewkowo-kokosowe z orzechami nerkowca	09
Miękkie ciasto jabłkowo-migdałowe	10
Przepis na bułeczki jaglano-orkiszowe	11
Chleb wieloziarnisty	12







7 godz 20 min | Prosty

# Przepis na chleb marchewkowy na zakwasie z nasionami



Ten chleb marchewkowy łączy w sobie charakterystyczny smak żyta z puszystością, którą można uzyskać tylko dzięki mące pszennej lub orkiszowej. Jego skład wzbogacamy, dodając pyszne, prażone nasiona i świeżo starte marchewki — przez to chleb nie tylko będzie świetnie smakować, ale też zachowa świeżość przez kilka dni.



Bez laktozy



Danie wegańskie

## KROKI

1 Mieszaj wszystkie składniki na zakwas do czasu otrzymania gładkiego zaczynu. Przykryj i pozostaw do wyśnięcia w ciepłym miejscu na dwie godziny.

2



Podpraż nasiona na suchej, rozgrzanej patelni przez pięć minut, często mieszając, aż ziarna zaczną wydzielać aromatyczny zapach. Zdejmij z ognia i odstaw.

3 Zetrzyj drobno marchewki.

4 Umieść wszystkie składniki w formie chlebowej i wybierz program wyrabiania ciasta przez 10 minut. (SD-YR2550/SD-YR2540/SD-R2530: program ręcznego wyrabiania ciasta chlebowego; we wszystkich innych modelach wypiekaczy do chleba wybierz program wyrabiania ciasta na pizzę i anuluj po 10 minutach).

5 Wybierz na wypiekaczu program chleba na zakwasie i naciśnij przycisk Start. Ten program zaczyna się od długiej fazy wyrastania i ma także zaplanowaną długą drugą fazę fermentowania.

6 Wymij bochenek z wypiekacza do chleba i pozostaw do całkowitego ostygnięcia przed krojeniem.



## SKŁADNIKI

### ZAKWAS:

75g zakwasu  
75g mąki  
75ml (28°C ciepłe) wody

### CIASTO CHLEBOWE:

50g nasion stonecznika  
30g nasion sezamu  
30g siemienia lnianego  
200g marchwi  
250g białej mąki orkiszowej  
175g mąki żytniej pełnoziarnistej  
12g soli  
300ml (28°C ciepłe) wody

### NAJLEPIEJ UŻYJ:

SD-YR2550	Menu 22
SD-R2530	Menu 21
SD-ZX2522	Menu 29
SD-ZB2512	Menu 10
SD-2511	Menu 26





 Prosty

# Przepis na galette z gruszkami i czekoladą



Pyszne ciasto z gruszkami i czekoladą, które jest zdrowe i bezglutenowe. Oczaruj gości i członków rodziny tym smakowitym deserem.




Bez glutenu



Danie wegańskie

## KROKI

- 1 Rozgrzej piekarnik do 180°C.
- 2 Miksuj migdały w robocie kuchennym do uzyskania konsystencji przypominającej mąkę.
- 3 
- 4 Uformuj kulę, owiń ją folią do żywności i włóż na 15–20 minut do lodówki.
- 5 W międzyczasie grubo posiekaj ciemną czekoladę.
- 6 Umyj i osusz gruszki, usuń rdzeń i nasiona i pokrój je na cienkie plasterki.
- 7 Włóż gruszki do miski lub rozłóż je na arkuszu papieru do pieczenia. Dodaj sok cytrynowy i syrop lub skrop je nimi. Delikatnie wymieszaj drewnianą łyżką lub rękami i odstaw na chwilę. (Możesz odłożyć ten krok i posmarować gruszki sokiem i syropem podczas rozkładania ich na cieście).



8 Wyjmij ciasto z lodówki i zostaw je na 2–3 minuty. Rozgnieć je rękami i rozwałkuj walekiem między dwoma arkuszami papieru do pieczenia. Ciasto powinno mieć grubość około 2–3 mm.

- 9 Posyp ciasto siekaną czekoladą, pozostawiając krawędź około 3 cm.
- 10 Rozłóż gruszki na siekanej czekoladzie.
- 11 Zagnij krawędzie tarty i posmaruj ciasto mieszaniną syropu i mleka roślinnego.
- 12 Piecz przez około 38–40 minut, aż ciasto będzie jasnobrązowe.
- 13 Podawaj galette z czekoladą i gruszkami na ciepło lub w temperaturze pokojowej z topioną czekoladą.



## SKŁADNIKI

### DLA ZAKWASU:

150g mąki gryczanej  
75g migdałów lub mąki migdałowej  
40g mąki z ciecierzycy  
35–45g cukru kokosowego  
75g oleju kokosowego  
50ml wody  
szczypta nierafinowanej soli  
80g ciemnej czekolady  
4–5 gruszek  
2 łyżki syropu klonowego  
sok z ½ cytryny  
szczypta soli  
1 łyżka tapioki lub skrobi kukurydzianej

### DO POSMAROWANIA:

1 łyżeczka mleka  
1 łyżka syropu klonowego

### NAJLEPIEJ UŻYJ:

MODELE YR i R: funkcja ugniatania, wszystkie inne modele: program do ciasta na pizzę (ale musi być anulowany)

SD-ZP2000	Menu 17 (pizza)	<i>Croston</i>
SD-B2510	Menu 17 (pizza)	
SD-ZX2522	Menu 32 (pizza)	
SD-ZB2512	Menu 29 (pizza)	
SD-2511	Menu 28 (pizza)	
SD-2500	Menu 20 (pizza)	
SD-YR2550	Menu 29 (ugniatanie)	
SD-R2530	Menu 28 (ugniatanie)	





🕒 2 godz 35 min | 🍳 Średnia trudność

# Ciasto malinowo-migdałowe z białą czekoladą



Przepis na proste, ale efektownie wyglądające ciasto migdałowe z malinami i polewą z białej czekolady.



Vegetarian

## KROKI

- 1 Rozgrzać piekarnik do 180°C (grzanie górne i dolne). 150 g migdałów roztożyć na blasze wyłożonej papierem do pieczenia i prażyć w piekarniku 8 minut. Wyjąć migdały z piekarnika i ostudzić, następnie drobno zemiać w blenderze. Zamiast tego można użyć produktu gotowego.
- 2 Masto podzielić na kawałki wielkości 1 cm. Laskę wanilii przekroić wzdłuż i wyskrobać miąższ. Jajka z cukrem pudrem ubijać do białości robotem ręcznym na najwyższych obrotach na ok. 5 minut.
- 3 Przygotować wypiekacz do chleba. Wyjąć z urządzenia formę do pieczenia i zamocować nóż do wyrabiania ciasta.
- 4 170 g miękkiego masła, mleko, mąkę, miąższ wanilii, proszek do pieczenia i mielone migdały włożyć do formy do pieczenia. Włączyć ostrożnie ubite jajka i utrzeć na tym 100 g malin. Pozostałe maliny odłożyć, aby się rozmroziły.



- 8 Pozostałe maliny zmiksować i przetrzeć przez sito. Białą czekoladę podzielić na kawałki i roztopić na parze. Ciasto posmarować równomiernie roztopioną czekoladą. Malinowe piure natożyć klaskami na czekoladę i widelcem narysować na czekoladzie esy floresy. Odczekać, aż czekolada stężeje i podać.



NOTA: Czekoladę można również rozpuścić w mikrofalówce. Aby to zrobić, drobno posiekaj czekoladę, włóż ją do miski nadającej się do mikrofalówki i ustaw kuchenkę parową na tryb "mikrofalowy" 100 W. Roztopić czekoladę w 20-sekundowych odstępach, mieszając za każdym razem i rozpoczynając proces od nowa. Ponieważ biała czekolada może się szybko przypalić, konieczne jest powolne topnienie. Trwa to w sumie ok. 1 1/2–2 minuty.

## SKŁADNIKI

### ROBI 1 BOCHENEK CIASTO:

150g całe blanszowane migdały  
170g miękkie masło  
1 laska wanilii  
4 jajka  
150g cukier puder  
2 łyżki mleko  
150g mąka pszenna  
3 łyżeczki proszek do pieczenia  
150g mrożone maliny  
100g biała czekolada

### NAJLEPIEJ UŻYJ:

SD-YR2550	Menu 25
SD-R2530	Menu 24
SD-B2510	Menu 18

- 5 Formę do pieczenia umieścić w urządzeniu i zamknąć pokrywę.
- 6 Ustawić program 18 „Ciasto” i wcisnąć „Start”.
- 7 Po zakończeniu programu podnieść pokrywę i studzić ciasto w formie przez 30 minut. Potem wyjąć formę z wypiekacza. Ciasto wyjąć z formy, usunąć z niego nóż do wyrabiania ciasta. Pozostawić do całkowitego ostygnięcia.



🕒 4 godz<sup>1</sup> lub 3 godz 30 min<sup>2</sup> | 🍞 Prosty

# Prosty przepis na chleb pszenny



Danie  
wegetariańskie

## KROKI

- 1 Wyjmij z wypiekacza formę chlebową z ostrzem do wyrabiania. Jeśli wypiekacz jest wyposażony w dozownik drożdży (SD-YR2550, SD-YR2540), wtóż do niego drożdże. Jeśli nie, wtóż drożdże do formy chlebowej. Dodaj pozostałe składniki (od góry do dołu) do formy chlebowej..
- 2 Umieść formę chlebową z powrotem w wypiekaczu do chleba Panasonic SD-YR2550, SD-YR2540, SD-R2530 lub SD-B2510, zamknij pokrywę, wybierz menu 1, rozmiar bochenka oraz preferowany stopień wypieczenia, po czym naciśnij przycisk Start. Opcjonalnie: Jeśli chcesz, aby chleb został upieczony później, a nawet następnego dnia — ustaw czasomierz (do 13 godzin).
- 3 Kiedy chleb będzie gotowy, wyjmij go i odstaw do ostygnięcia.

## SKŁADNIKI

<sup>1</sup>tylko dla *Croustina*

### SKŁADNIKI

1 łyżeczka suszonych drożdży  
320g białej mąki chlebowej  
50g masła  
3 i 1/2 łyżki cukru  
1 i 1/2 łyżki odtuszczonego mleka w proszku  
11/4 łyżeczka soli  
2 żółtka  
1 jajko (średniej wielkości)  
110g wody  
70g masła

### NAJLEPIEJ UŻYJ:

SD-ZP2000 Menu 12 *Croustina*  
SD-ZF2010 Menu 12 *Croustina*

## SKŁADNIKI

<sup>2</sup>dla wszystkich innych Wypiekaczy do chleba

1 i 1/4 łyżeczki suszonych drożdży  
400g białej mąki chlebowej  
60g masła  
50g cukru  
2 łyżki odtuszczonego mleka w proszku  
1 i 1/2 łyżki soli  
270ml<sup>max</sup> 2 jajka (średniej wielkości)  
2 żółtka + wody  
80g masła

### NAJLEPIEJ UŻYJ:

SD-YR2550 Menu 10  
SD-R2530 Menu 10  
SD-B2510 Menu 8  
SD-ZX2522 Menu 14  
SD-ZB2512 Menu 29  
SD-2511 Menu 29  
SD-2500 Menu 10







🕒 3 godz | 🍳 Prosty

# Przepis na wielkanocne króliczki-brioszki



Te króliczki-brioszki doskonale sprawdzą się nie tylko na Wielkanoc. Stanowią uroczy dodatek do świątecznego śniadania i można je przygotować w piecu Combi Steam.



Danie  
wegetariańskie

## KORKI

1



Dodaj drożdże, mąkę, cukier, mleko, jajko i masło do wypiekacza do chleba Croustina i wybierz program 16 (ciasto chlebowe). Pozwól urządzeniu zająć się wyrabianiem i wyrastaniem ciasta.

2 Po zakończeniu programu podziel ciasto na sześć równych części i uformuj z każdej długą watek. Z każdego wataka odetnij małą część ciasta i uformuj z niego kulę.

3



Skręć dwa końce wataka z ciasta i uformuj z niego króliczka. Pośrodku umieść uformowaną wcześniej kulkę. Ułóż wszystkie sześć króliczków na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Odstaw na 30 minut.

4



Wymieszaj jedno jajko z odrobiną wody i posmaruj nim króliczki. Kulkę ciasta pośrodku posyp cukrem perlistym.

5



Piecz króliczki-brioszki przez około 20 minut w piecu Combi Microwave na programie z termooobiegami w temperaturze 180°C, do czasu aż zarumienią się na złoto. Po upieczeniu odstaw je do ostygnięcia.

6 Wlej rozpuszczoną czekoladę do worka do dekorowania ciasta i narysuj swoim króliczkom ładne buzie. Pozostaw czekoladę do zastygnięcia.

## SKŁADNIKI

6 KRÓLICZKÓW:

250g mąki pszennej  
8g (1 opakowanie) suszonych  
Drożdży  
2 łyżki stołowe cukru  
150ml masła  
1 łyżka stołowa masła  
2 jajka  
3 łyżki stołowe cukru perłowego  
50g roztopionej czekolady

NAJLEPIEJ UŻYJ:

SD-ZP2000	Menu 12	<i>Croustina</i>
SD-YR2550	Menu 10	
SD-R2530	Menu 10	
SD-B2510	Menu 8	
SD-ZX2522	Menu 14	
SD-ZB2512	Menu 29	
SD-2511	Menu 29	
SD-2500	Menu 10	







🕒 40–45 min | 🍳 Prosty

# Przepis na wielkanocne brioszki



Danie  
wegetariańskie

## KORKI

- 1 Wtóż drożdże do formy chlebowej wypiekacza. Dodaj mąkę, sól, cukier, roztrzepane jajka i mleko. Potnij masło na kawałki i dodaj do formy.
- 2 Wybierz program do wyrabiania ciasta chlebowego (w przypadku wypiekacza Croustina: program nr 16) i naciśnij przycisk Start. W międzyczasie pomaluj ugotowane wcześniej jajka barwnikami spożywczymi i zostaw do wyschnięcia.



Kiedy urządzenie skończy pracę na tym programie, wyjmij ciasto z formy i umieść na blacie obsypanym delikatnie mąką. Ugnieć ciasto przez chwilę i podziel je na 12 części. Każdą porcję uformuj w grubsze paski.



Spleć dwa kawałki ciasta ze sobą, formując wieńiec. Końcówki sklej odrobiną wody. Potóż brioszki na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia. Wtóż jajka do otworów w każdej brioszce, przykryj ściereczką kuchenną i zostaw na 30 minut.

- 5 Wymieszaj żółtko z mlekiem. Posmaruj nim butki, zdejmując na chwilę jajka.
- 6 Rozgrzej piekarnik do 175°C i piecz butki z konwekcją przez 20 minut.
- 7 Po upieczeniu butek zostaw je do wystygnięcia na kratce.
- 8 Posmaruj butki odrobiną syropu klonowego i posyp je cukrowymi perłkami. Butki można jeść, kiedy zupełnie ostygną.



## SKŁADNIKI

### BUŁKI:

360g mąki tortowej  
65g cukru  
6g soli  
6g drożdży suszonych  
3 jajka  
80g masła  
40ml mleka

### KOLOROWE JAJKA:

6 jajek  
1 żółtko  
1 łyżka mleka

### DEKORACJA:

2 łyżki syropu klonowego  
6 łyżeczek cukrowych peretek

### NAJLEPIEJ UŻYJ:

SD-ZP2000	Menu 12	<i>Croustina</i>
SD-YR2550	Menu 10	
SD-R2530	Menu 10	
SD-B2510	Menu 8	
SD-ZX2522	Menu 14	
SD-ZB2512	Menu 29	
SD-2511	Menu 29	
SD-2500	Menu 10	





🕒 1 godz 15 min | 🏠 Prosty

# Ciasto marchewkowo-kokosowe z orzechami nerkowca



## KROKI

- 1 Namocz orzechy nerkowca w wodzie przez noc. Odlej wodę.



Zamknij kran wyciskarki wolnoobrotowej Panasonic MJ-L700. Dodaj połowę orzechów nerkowca, włącz wyciskacz i stopniowo dodawaj 700 ml wody. Po wyciśnięciu orzechów otwórz kran i powtórz proces z pozostałą częścią orzechów. Odstaw mleko z orzechów nerkowca.

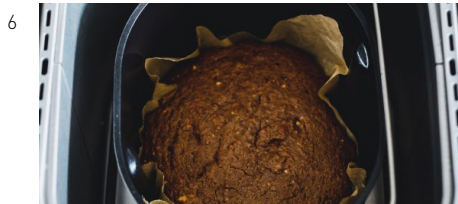


Włącz wyciskarkę wolnoobrotową i dodaj marchew, aby zrobić sok. Odstaw miąższ z marchwi i sok. Sok w zamkniętym pojemniku przechowuj w lodówce do późniejszego wykorzystania.



Umieść suche składniki w misce i wymieszaj.

- 5 Dodaj pozostałe składniki i szybko mieszaj do uzyskania jednolitej masy.



Wyłoż papierem do pieczenia formę do chleba wyciskacza Panasonic i dodaj ciasto. Piecz przez 60 minut, korzystając z programu 13.

- 7 Umieść składniki do przygotowania posypki w blenderze i miksuj do uzyskania gładkiej masy. Włóż do lodówki na czas pieczenia ciasta.

- 8 Po upieczeniu pozostaw ciasto na kratce do całkowitego ostygnięcia.

- 9 Natóż posypkę i udekoruj ciasto wiórkami kokosowymi oraz migdałami.



Bez laktozy



Danie wegańskie

## SKŁADNIKI

MLEKO Z ORZECHÓW NERKOWCA:

150g orzechów nerkowca  
700ml wody

SOK MARCHEWKOWY:

1kg marchwi

CIASTO MARCHEWKOWE:

330g petnoziarnistej mąki orkiszowej  
240g cukru trzcinowego  
4 łyżeczki cynamonu  
3 łyżeczki proszku do pieczenia  
1 i 1/2 łyżeczki sody  
150g musu jabłkowego  
75ml mleka z orzechów nerkowca  
120g miąższu z marchwi  
150ml oleju rzepakowego  
1 szczypta soli

POSYPKA Z ORZECHÓW NERKOWCA:

150g orzechów nerkowca  
100g twarogu sojowego  
1/2 skórka  
1 sok  
1 łyżka oleju kokosowego  
1 łyżka syropu z agawy  
1 szczypta soli

DODATKOWO:

25g wiórków kokosowych  
1 łyżeczka migdałów

NAJLEPIEJ UŻYJ:

SD-ZP2000	Menu 13	<i>Cristina</i>
SD-YR2550	Menu 26	
SD-YR2540	Menu 27	
SD-R2530	Menu 25	
SD-B2510	Menu 19	
SD-ZX2522	Menu 18	
SD-ZB2512	Menu 18	
SD-2511	Menu 18	
SD-2500	Menu 14	





🕒 1 hr 40 min | 🏠 Prosty

# Miękkie ciasto jabłkowo-migdałowe



Danie wegańskie

## KROKI



Do dużej miski wsyp mąkę, cukier, startą skórkę z 1/2 cytryny, sól, wanilię i proszek do pieczenia i wymieszaj za pomocą szpatułki. W innym pojemniku wymieszaj mleko sojowe z sokiem z 1/2 cytryny i pozostaw na 5 minut, przed dodaniem oleju słonecznikowego.

2 Wlej płyny do miski z mąką i mieszaj, aż uzyskasz jednolitą konsystencję.



Namocz rodzynki przez 10 minut w gorącej wodzie. Następnie dodaj je i 1 pokrojone w kostkę jabłko do ciasta.



Dobrze wymieszaj i wlej mieszankę do przygotowanej blachy do pieczenia (wyjmij ostrza do ugnięcia).



Pokrój 1 jabłko w cienkie plasterki. Ułóż plasterki jabłka na powierzchni ciasta, posmaruj stodem ryżowym (rozcieńczonym z odrobiną wody), udekoruj płatkami migdałów, a następnie posyp cynamonem i cukierem trzcinowym.

6 Wybierz program "tylko pieczenie" i ustaw czas 1 h i 30 min.

7 Po zakończeniu pieczenia sprawdź za pomocą wykłaczki czy ciasto jest gotowe: ciasto powinno być suche w środku.

8 Wyjmij koszyk i odczekaj 5 minut przed wyjęciem ciasta. Po wyjęciu umieść go na ruszcie i pozwól mu całkowicie ostygnąć przed pokrojeniem.

## SKŁADNIKI

220g mąki pszennej  
65g mąki migdałowej  
10g proszku do pieczenia  
60g rodzynek  
50g cukru trzcinowego  
260ml mleka sojowego  
80g oleju słonecznikowego  
szczypta soli  
1 łyżka cynamonu  
1/2 cytryny (skórka i sok)  
wanilia  
2 jabłka  
płatki migdałów  
1 łyżka stołu ryżowego

### NAJLEPIEJ UŻYJ:

SD-ZP2000	Menu 13	<i>Chrostowa</i>
SD-YR2550	Menu 26	
SD-R2530	Menu 25	
SD-B2510	Menu 19	
SD-ZX2522	Menu 18	
SD-ZB2512	Menu 18	
SD-2511	Menu 18	
SD-2500	Menu 14	







🕒 4 godz 30 min | 🍳 Średnia trudność

# Przepis na bułeczki jaglano-orkiszowe



Zdrowe i idealne na śniadanie bułeczki, które można łatwo przyrządzić w wypiekaczach Panasonic. Są zrobione z kaszy jaglanej, mąki orkiszowej i pełnoziarnistej mąki orkiszowej.



Bez laktozy



Danie wegańskie

## KROKI

- 1 Ugotuj kaszę w garnku z wodą i odstaw do ostygnięcia.
- 2 Wyjmij formę z wypiekacza i załóż końcówkę do wyrabiania ciasta. Dodaj ugotowaną kaszę i pozostałe składniki (w przedstawionej kolejności).

3



Umieść formę z powrotem w wypiekaczu i zamknij pokrywę. Następnie wybierz i uruchom program wyrabiania ciasta z mąki pełnoziarnistej (program 21 w modelu SD-YR2540, program 20 w modelu SD-YR2550, program 19 w modelu SD-R2530 lub program 16 w modelu SD-B2510).

- 4 Podziel ciasto na 8 równych kawałków i uformuj z nich bułeczki. Włóż blachę papierem do pieczenia, umieść na nim bułeczki, przykryj je i odstaw na 20 minut do wyrośnięcia. (Opcjonalnie możesz też naciąć bułeczki na krzyż od góry).
- 5 W międzyczasie nagrzej piekarnik do 240°C (konwekcja). Na spodzie piekarnika umieść naczynie żaroodporne wypełnione wodą. Dzięki temu bułeczki będą miały chrupiącą skórkę.

(Zamiast tego możesz też użyć kuchenki Panasonic NN-CS89. Połączenie pary wodnej i konwekcji zapewni świetne efekty. Urządzenie ma również funkcję wyrzutu pary, której warto użyć na początku pieczenia).

6



Oprósz bułeczki odrobiną mąki. Włóż bułeczki do piekarnika i piecz przez 5 minut. Następnie zmniejsz temperaturę do 190°C i piecz bułeczki jeszcze przez 10–15 minut. (Zależnie od tego, jak bardzo mają być przypieczone).



## SKŁADNIKI

50g kaszy jaglanej  
170ml wody  
100g mąki orkiszowej razowej  
250g drobnej mąki orkiszowej  
1 1/2 łyżeczki soli  
1 1/2 łyżeczki suszonych drożdży  
1 łyżeczka cukru  
200ml wody

NAJLEPIEJ UŻYJ:

SD-YR2550	Menu 20
SD-R2530	Menu 19
SD-B2510	Menu 16





🕒 3 godz. 30 min. | 🍳 Prosty

# Chleb wieloziarnisty



Ciesz się chlebem wieloziarnistym pełnym smaku.



Danie  
wegetariańskie

## KROKI

- 1 Wyjmij blachę z wypiekacza i dodaj wszystkie składniki z wyjątkiem nasion. (kolejność od góry do dołu)
- 2 Umieść blachę z powrotem w wypiekaczu do chleba, Wybierz Program 2 i naciśnij Start.
- 3 Gdy urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, dodaj nasiona do blachy z mas.
- 4 Gdy chleb będzie gotowy, wyjmij go z wypiekacza i pozwól mu ostygnąć.

5



Zaletą: Wypiekacz do chleba Croustina jest w pełni automatyczny i posiada czasomierz, dzięki czemu można przygotować składniki dzień wcześniej i rano cieszyć się świeżym chlebem!



## SKŁADNIKI

2 łyżeczki suchych drożdży  
400g mąki pełnoziarnistej  
15g masła  
1 łyżeczka białego cukru  
2 łyżeczki soli  
150g<sup>max</sup> mieszane nasiona (nasiona słonecznika, nasiona lnu, nasiona sezamu itp.)

NAJLEPIEJ UŻYJ:

SD-ZP2000 Menu 2 *Croustina*

