

Palačinky

3 pol. lžíce **univerzální směsi PROCELIA**, 2 vejce, 1/2 litru mléka, sůl. Příprava je stejná jako u klasických palačinek. Těsto necháme 5 minut odstát a smažíme na oleji. Plníme vařenou nebo syrovou zeleninou, směsí masa a zeleniny dle chuti a domácích zásob.

Linecká kolečka

250 g **univerzální směsi PROCELIA**, 170 g tuku (STELLA), 150 g cukru práškového, 1 žloutek, 1/4 vanilkového cukru, 1/2 prášku do pečiva. Do mísy dáme mouku, cukr, vanilkový cukr a prášek do pečiva, přidáme žloutek, tuk a zaděláme těsto. Vyválíme silnější placku asi 1 cm a vykrajujeme kolečka, hvězdičky atd. Pečeme ve vyhřáté troubě pouze na pečicím papíře! Pocukrujeme.

Koblížky

250 g tvarohu, 250 g **univerzální směsi PROCELIA**, 4 vejce, 1 prášek do pečiva, 2 lžíce rumu, 2 lžíce mléka, 1 lžíce cukru, špetka soli. Z ingrediencí zaděláme řidší těsto. Lžící vykrajujeme koblížky a smažíme v oleji. Hotové koblížky obalíme ve skořicovém cukru nebo potřeme marmeládou.

Bábovka (bez vajec)

500 g **univerzální směsi PROCELIA**, 1 prášek do pečiva, 170 g cukru, vanilkový cukr, 500 ml vody, 2 polévkové lžíce oleje, lžíce citrónové šťávy. Ingredience dobře promícháme a vložíme do vymaštěné bábovkové formy. Necháme 30–40 min. kynout. Pečeme při 180–200° C. Doporučujeme vložit do trouby hrneček s vodou pro zvýšení vlhkosti.

Vánočka / mazanec

140 g cukru (jemný krystal), 1 žloutek, 20 g tuku (HERY), 250 g **univerzální směsi PROCELIA**, 3 g instantního nebo 10 g čerstvého droždí, 50–75 ml vody, 30 g mandlí nebo ořechů (rozinek), vejce na potření. Cukr, žloutek a tuk utřeme, vypracujeme se směsí a vodou vláčné těsto, nakonec vložíme rozinky (sekané mandle, ořechy), necháme 10 minut odpočinout. Vytvarujeme vánočku z 5 pramenů (3 + 2) a necháme 30–40 minut v teple nakynout. Potřeme šlehaným vejcem, posypeme sekanými mandlemi. Pečeme zvolna ve vyhřáté troubě na vymaštěném plechu cca 40 min. Pro zlepšení objemu je možno přidat kvásek z droždí.

Perníčky (2 plechy)

250 g bezlepkové **univerzální směsi PROCELIA**, 100 g cukru, 1 vejce, 50 g rozpuštěného teplého medu, perníkové koření (fenykl, anýz, hřebíček, skořice, badyán) jemně mleté nebo tlučené, 25 ml mléka, vejce na potření. Ve směsi promísené s jemně tlučeným nebo mletým kořením a cukrem uděláme důlek, do kterého vlijeme rozpuštěný med a vejce smíchané s mlékem. Dobře prohněteme. Těsto necháme 15 minut odležet. Z plátu těsta vyváleného na 5 mm vykrajujeme různé tvary, potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme zvolna cca při 150 °C na pečicím papíru. Šikovné hospodyňky je mohou nazdobit bílkovou polevou (utřeme 1 bílek / 14 dkg práškového cukru), nebo citrónovou polevou.



bezlepkové směsi



Procelia® – Tmavý bezlepkový chléb s vlákninou

Procelia® – Chlebová bezlepková směs

Procelia® – Univerzální bezlepková směs

Prodávají vybraná
pekařství, prodejny
zdravé výživy a lékárny.

Seznam prodejen a další recepty
naleznete na našich webových stránkách

www.alimpek.cz



Výroba a dodávky směsí a zlepšujících
přípravků pro pekárny, cukrárny,
gastronomii a technologické poradenství.



Společnost má certifikován
systém jakosti dle ISO 9001 : 2001.

ALIMPEK spol. s r. o.

U Sirkárny 582, 370 04 České Budějovice

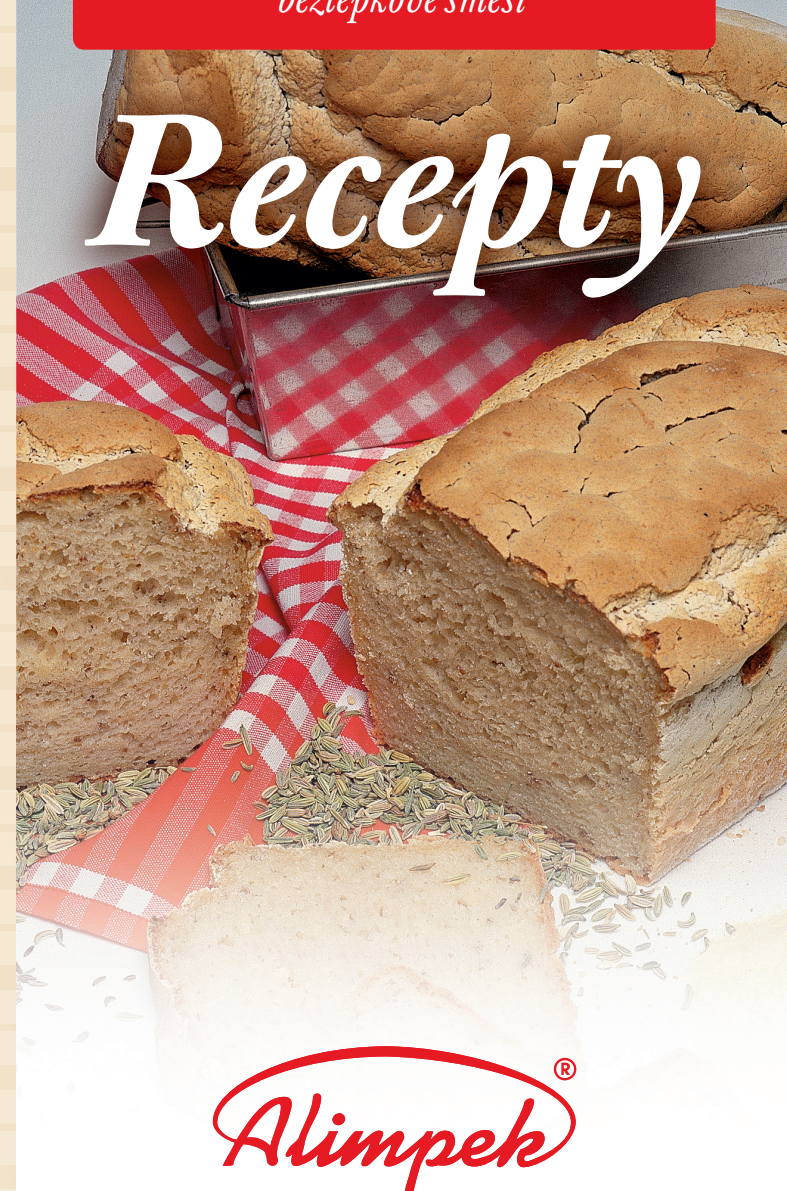
tel.: 387 002 911, fax: 387 002 927, GSM: 777 663 635

e-mail: procelia@alimpek.cz, www.alimpek.cz



bezlepkové směsi

Recepty





Recepty Procelia®

Bezlepkové směsi

Výrobová řada firmy ALIMPEK:

Procelia® – Tmavý bezlepkový chléb s vlákninou

Procelia® – Chlebová bezlepková směs

Procelia® – Univerzální bezlepková směs

Z uvedených směsí uvaříte a napečete základní pokrmy doplňující zeleninová a masová jídla v denním jídelníčku. Směsi jsou vyrobeny s ohledem na zdravou výživu, limitovanou bezlepkovými surovinami, s přihlédnutím na intoleranci na sóju, mléko, vejce a řepný cukr. Naším cílem je nabídnout možnost přípravy chutných, zdravých, cenově dostupných jídel a pečivo s jednoduchou přípravou. Recepty umožňují různé variace podle chuti a použitých surovin. Při přípravě pečiva dáváme opatrně vodu, abychom těsto nepřelili.

Chléb z našich směsí Procelia®

Pečeme klasickým způsobem v troubě nebo v automatické pekárně. Těsta na chléb jsou litá, proto se vždy pečou ve formě. Pro klasické pečení je těsto volnější. Protože bezlepková těsta mají omezenou vaznost vody v těstě, musíme pečení odzkoušet a zde uvedený recept popřípadě upravit dávkováním vody a droždí podle typu pečicí trouby. Proti osychání je vhodné vložit do trouby hrneček s vodou. Pro pečení v automatických pekárnách volíme krátký program nebo musíme snížit dávkování droždí. Velmi záleží na typu automatické pekárně. Pokud je chléb propadlý, obsahoval příliš mnoho droždí nebo se pekl příliš dlouho (překynul). Příprava chleba je po prvním odzkoušení velmi snadná. K chlebovým směsím můžeme přidávat různá semena – dýňová, sezamová, lněná, slunečnicová, nebo nahradit podíl směsi pohankovou lámankou, kukuřičnými vločkami nebo moukou (amarantová, pohanková, atp.).

Procelia® – Tmavý bezlepkový chléb s vlákninou

neobsahuje sóju, vejce a mléko

Tmavý bezlepkový chléb s vlákninou

500 g směsi **chlebové tmavé PROCELIA**, 6 g sušeného (nebo 20 g čerstvého) droždí, polévkovou lžici oleje smícháme s 465 ml vody. Lze přidat 35 g slunečnicových a 30 g lněných semen. Pečení: 1. v domácí pekárně: (ETA) – program SPRINT cca 2 hod.; 2. v troubě: těsto necháme ve vymazané formě 30–40 min. nakynout, pečeme při 180–200 °C asi 30–40 min. Doporučujeme vložit do trouby hrneček s vodou.

Procelia® – Chlebová bezlepková směs

obsahuje sójovou mouku, neobsahuje vejce a mléko

Český bezlepkový chléb

50 dkg směsi – **PROCELIE chlebové** smícháme s 465 ml vody a droždí (v troubě: 7,5 g instantní/ 20 g čerstvé, v domácí pekárně: max. 7g/15g čerstvého), s 2,5 polévkovými lžicemi oleje, důkladně promícháme, nalijeme do vymazané formy a necháme 30–45 min. kynout. Pečeme při teplotě 180–200 °C přibližně 30–40 min. Doporučujeme vložit do trouby hrneček s vodou ke zvýšení vlhkosti při pečení. Pečivo má světlou kůrku. V domácí automatické pekárně smícháme všechny ingredience najednou. Pečeme na programu SPRINT (ETA) – krátký program.

Zámecký chléb z Hluboké

20 dkg **PROCELIA chlebová**, 20 dkg pohankové mouky, 5 dkg strouhaného tvrdého sýra, 5 dkg lněných semen, max. 7 g sušeného (nebo 15 g čerstvého) droždí, cca 300 ml vody, kávová lžička oleje, sůl. Smícháme ingredience a necháme ve vymaštěné formě kynout 20 min. Pečeme v troubě při teplotě 180–200 °C. Příprava v automatické pekárně – krátký program.

Petríkovský chlebaček

110 ml mírně teplé vody, 140 g směsi **chlebové PROCELIA** 3–4 dkg (polovička 7g sáčku) sušeného droždí, kmín, semínka slunečnicová, sezamová, 1 polévková lžice, lžice oleje, pár kapek citrónové šťávy. Suroviny smícháme a vyšleháme hladké těsto, které necháme asi 30 minut odležet. Petříkovský chlebaček doporučujeme péct ve vařovnici – množství je na dvě větší vafle. Upečená chlebová vafle nejlépe chutná čerstvá. Podáváme se sýrem, salámem, zeleninou, podle chuti a možností.

Procelia® – Univerzální bezlepková směs

obsahuje sójovou mouku, neobsahuje vejce a mléko

Světlý chléb (večka)

500 g **univerzální směsi PROCELIA** smícháme s 500 ml vody a 2 polévkovými lžicemi oleje, přidáme 6 g instantního nebo 20 g čerstvého droždí. Necháme 30–40 min. kynout ve vymazané formě. Pečeme 35–40 min. při teplotě cca 180–200 °C. V automatické pekárně pečeme na krátkém programu (SPRINT).

Pizza

cca 300 g **univerzální směsi PROCELIA**, 3 g instantního nebo 10 g čerstvého droždí, 2 lžice oleje, voda dle potřeby. Zaděláme hustší lité těsto a vložíme do vymazané a vysypané dortové formy, těsto potřeme kečupem a klademe: cca 30 dkg bezlepkového salámu, rajčata, papriky, žampiony, cibuli, posypeme sýrem, pokapeme kečupem. Necháme asi 20 minut kynout. Na obložení můžeme použít kyselé ryby, kuř. maso, vařenou zeleninu (kukuřice, brokolice, špenát) apod. Pečeme ve vyhřáté troubě.

Houskové knedlíky

250 g **univerzální směsi PROCELIA**, 3 g instantního nebo 10 g čerstvého droždí, 1 vajíčko, sůl dle chuti, 1 bezlepková žemle, vlažná voda dle potřeby. Zaděláme tužší těsto a necháme 20 minut kynout. Po vykynutí vytváříme knedlík a vaříme ve vroucí vodě 15–20 minut.

Halušky

6–8 polévkových vrchovatých lžic **univerzální PROCELIA**, 1 pol. lžice oleje, 100 ml vody, dle chuti sůl. Ingredience rozšleháme na hustší těsto a halušky propasírujeme přes struhadlo nebo hrubé síto do vroucí vody. Vařené halušky vyplavou na povrch, vyjeme je a propálíme ve studené vodě. Podáváme se sýrem, se zakysanou smetanou nebo s jinou přílohou dle chuti. Podávají se k masu, omáčkám, zelenině. Chutnají i zapečené se smetanou, zeleninou, houbami, špenátem nebo masem.

Česneková krémová polévka

2–3 cibule, 1 bezl. masox, 250 ml šlehačky, 4–5 stroužků česneku, 1 pol. lžice **univerzální směsi PROCELIA**, 1/2 l mléka, 1–2 krajíce bezlep. chleba, cca 5 dkg strouhaného sýra, pepř, sůl. Cibuli nakrájíme, orestujeme na oleji, následně zalijeme mlékem a přidáme bezlep. masox. Vaříme cca 20 minut. Směs **univerzální PROCELIA** rozmícháme se šlehačkou a zahustíme polévku. Nakonec do polévky vložíme třený česnek, dochutíme pepřem a solí. Při stolování dáme na talíř strouhaný sýr, kostky osmaženého chleba a zalijeme polévkou.

Bramborák

2–3 kusy brambor, 1 vejce, 2 pol. lžice **univerzální směsi PROCELIA**, sůl, pepř, majoránka, česnek. Nastrouháme brambory, přidáme vejce, sůl, pepř, česnek, mouku z **univerzální směsi PROCELIA**, majoránku. Bramboráčky smažíme na rozpáleném oleji. Po usmažení můžeme posypat sýrem nebo přelít kysanou smetanou. Pro velké jedlíky vložíme krájené uzené maso.

Omeleta

2 vejce, 2 lžice **univerzální směsi PROCELIA**, 1/2 l mléka, 1 lžice oleje. Vejce rozmícháme s moukou a s mlékem, pak vylijeme na rozpálený olej. Další varianty: se žampiony, masem a zeleninou.

Bešamelová omáčka

4 dkg másla, 1–2 pol. lžice **univerzální směsi PROCELIA**, 4 dcl mléka. Máslo rozpustíme v rendlíku, přidáme mouku a uděláme jíšku, pak zalijeme mlékem. Používáme k přelití masa a zeleniny i jako zálivku při přípravě zapečených jídel z těstovin a brambor.

Nádívka

3–4 ks pečiva z **univerzální směsi PROCELIA**, cca 2 dcl mléka, 1 cibule, sůl, koření podle chuti, 1–2 vejce. Cibuli nakrájíme a na oleji osmažíme dozlatova. Chléb namočíme do mléka, pak vymačkáme. Smícháme cibuli, chleba, koření podle chuti a spojíme s vajíčkem. Podle potřeby můžeme ještě přidat strouhanku z **univerzální směsi PROCELIA** nebo mouku z **univerzální PROCELIA**, zeleninu, apod. Poté plníme maso – vepřové, kuřecí, krutí kapsy a nebo kuře. Nádívku můžeme péci samostatně – vložíme do ní nakrájené vařené (uzené) maso a přidáme vejce, petrželku.