



**Kolikrát jste se
zdravě radovali
z odměny?**

**Se mnou
vždycky.**

**Děkujeme vám, že jste si pořídili troubu
MORA, a věříme, že vás odměna v podobě
10 kg špaldové mouky Babiččina volba
potěšíla.**

Navíc teď můžete soutěžit o další domácí
spotřebiče MORA. Upečte svou bábovku
ze špaldové mouky, pochlubte se a vyhraďte.



Akce trvá do 30. 6. 2019 nebo do vyprodání zásob.

www.mora.cz



MORA

PLNÁ ŽIVOTA



**Žijte
život naplno**

Spolu se značkou MORA vám to bude doma skvěle šlapat. Díky nejmodernějším funkcím našich spotřebičů snadno a rychle připravíte pokrmy, které jsou nejen chutné, ale i zdravé a plné živin. Celá vaše rodina tak bude mít spoustu energie na společné chvíle, aktivity a výlety a následně i dostatek času na kvalitní odpočinek. Vaše správná strava a váš čas strávený s blízkými jsou pro nás důležité.
MORA plná života.



široký sortiment
za dostupné ceny



moderní
a funkční design



logické a intuitivní
ovládání i funkce



odolnost a dlouhá
životnost



ekologická
vypělost



poradenství a servis
každý všední den



**Se mnou to
vyhraje**

**Hledáme nejlepší české bábovky!
Upečte bábovku ze špaldové mouky v troubě MORA
a vyfoťte, jak se vám povedla.**

Foto své originální bábovky nám spolu s receptem nahrajte do formuláře na stránce www.mora.cz/soutez-babovka.

Každý měsíc hrajeme o **tři malé domácí spotřebiče MORA**, hledáme totiž tři nejlepší bábovky.

Všechny bábovky, které se během soutěže umístí na 1. místě, se zároveň dostanou do užšího výběru a mohou vyhrát novou **indukční varnou desku MORA**.

Podrobná pravidla soutěže naleznete spolu se zajímavými tipy na zdravé recepty a cvičení na www.mora.cz/soutez-babovka.



SLANÉ KOLÁČKY S ŘEPOU NEBO HRUŠKAMI

Ingredience:

Suroviny na 18 koláčků

Na listové těsto:

- > 500 g hladké mouky Babiččina volba
- > 500 g vychlazeného másla
- > 50 g změkčlého másla
- > ¾ l vody
- > 2 lžice octa
- > lžička soli

Na náplň:

- > 2 menší řepy
- > 4 hrušky
- > balkánský nebo kozí sýr
- > gorgonzola
- > hrst vlašských ořechů
- > čerstvý tymián
- > čerstvý rozmarýn
- > čerstvé oregano
- > mletý pepř a sůl
- > 1 lžice másla
- > 1 lžice lučního medu
- > 1 limeta
- > 2 lžice olivového oleje
- > 1 vejce

Postup:

Řepu zabalte do alobalu a pečte v troubě při 180 °C asi 1,5 hodiny. Pak ji oloupejte a nakrájejte na tenké plátky. Na pánvi rozehejte trochu másla s několika větvičkami rozmarýnu. Přidejte hrušky nakrájené na plátky a 5 minut opékejte.

Zálivka na řepu: vyšlehejte olivový olej, med a šťávu z jedné limety. Přidejte tymián, osolte a opepřete.

Listové těsto rozválejte na plát tenký 3 mm a vykrájejte čtverce o velikosti 8 cm. Střed hodně propíchejte vidličkou a vložte náplň. Jednu náplň tvoří červená řepa, balkánský sýr a zálivka.

Druhou náplň tvoří hrušky, gorgonzola, oregano a vlašský ořech. Okraje potřete rozšlehaným vejcem a pečte v troubě 15 minut při 180 °C. Po vyjmutí z trouby koláčky posypte troškou bylinek, případně ještě pokapejte zálivkou.

Tip MORA: Teleskopické výsuvy vám zajistí pohodlnou manipulaci během pečení.



ŠPALDOVÁ VÁNOČKA

Ingredience:

- > 330 g hladké špaldové mouky
Babiččina volba
- > 60 g másla
- > 90 g cukru krupice
- > 2 žloutky + 1 vejce na potření
- > 170 ml mléka
- > špetka soli
- > ½ balíčku sušeného droždí
- > kůra z ½ citronu
- > hrst rozinek
- > hrst nasekaných ořechů
- > 1 vanilkový cukr
- > 3 lžíce rumu

Postup:

Do mísy nasype všechny suché ingredience kromě droždí a promíchejte. Doprostřed udělejte důlek a do něj vlijte teplé mléko a nasype droždí. Nechte 10 minut odstát. Přidejte zbylé suroviny a vypracujte hladké, pružné těsto. Na konci hnětení těsto vyklopte na pomoučenou plochu a ještě chvíli ho propracovávejte rukama. Těsto vložte do čisté nádoby, přikryjte utěrkou a na teplém místě nechte 2 hodiny kynout. Vykynuté těsto vyklopte na pracovní plochu a rozdělte na 8 stejných dílů. Jeden z těchto dílů ještě rozdělte napůl. Ze 4 dílů vyválejte stejné válečky a upleťte cop ze 4 pramenů.

Ten umístěte na pečicím papírem vyložený plech. Z dalších 3 dílů upleťte klasický cop a ten položte na základnu. Dva nejmenší díly zamotejte dokola a položte navrch vánočky. Vánočku zpevněte špejlemi a nechte ještě 30 minut kynout. Poté ji potřete vejcem a můžete ji ještě posypat ořechy. Vložte do trouby předehřáté na 170 °C. Po 10 minutách pečení snižte teplotu na 150 °C a pečte přibližně 35 minut, dokud vánočka není hotová. Hotovou vánočku nechte lehce vychladnout, a než úplně vystydně, vyjměte špejle.



ŠPALDOVÝ OVOCNÝ KOLÁČ

Ingredience:

- > 200 g celozrnné špaldové mouky
Babiččina volba
- > 100 g hladké špaldové mouky
Babiččina volba
- > 1 prášek do pečiva
- > 100 g cukru krupice nebo třtinového
- > špetka soli
- > 100 g másla
- > 2 vejce
- > 150 ml mléka
- > 2-3 oloupaná a nakrájená jablka

Postup:

V míse smícháme obě mouky s práškem do pečiva, cukrem a solí. Ve druhé míse rozšleháme vejce s rozpuštěným máslem a mlékem. Poté důkladně smícháme se

suchou směsí. Vznikne hustší těsto pomocí stěrky konzistence, které pomocí stěrky rozprostřeme do koláčové formy vyložené pečicím papírem a uhladíme. Na koláč naskládáme pokrájená jablka a pečeme dozlatova v předehřáté troubě při 180 °C asi 25 minut.

Tip: Koláč je výborný např. i s jahodami, borůvkami či hruškami. Můžete jej před pečením posypat drobenkou, nasekanými ořechy nebo hořkou čokoládou.

Tip MORA: Pečení vám usnadní rychlý předehřev a bezpečná chladná dvířka.



„Sladké recepty ráda ozvláštím špaldou.“

DOMÁCÍ HOUSKY ZE ŠPALDY

Ingredience:

- > 500 g hladké špaldové mouky Babiččina volba
- > 500 g celozrnné špaldové mouky Babiččina volba
- > 5 g cukru krupice
- > 60 ml oleje
- > 580 ml mléka
- > 20 g soli
- > 42 g droždí

Postup:

Všechny suroviny vložte do kuchyňského robota a nechte vypracovat hladké těsto. Těsto vytvarujte do bochánku, přikryjte potravinářskou fólií a nechte na teplém

místě odpočinout zhruba půl hodiny. Bochánek poté vyválíme na placku a rozdělíme na 8 stejných dílů. Z každého dílu vyválíme váleček a ten rozdělíme na tři stejné díly, ze kterých housky upleteme. Takto připravené housky nebo rohlíky necháme kynout na plechu asi tak 30 minut, než zdvojnásobí svůj objem. Po uplynutí doby kynutí je potřeme vodou a posypeme solí/kmínem/sezamem/mákem dle chuti. Pečeme v předehřáté troubě při 210 °C asi tak 12 minut (dozlatova).

Tip MORA: Klenutý tvar trouby MORA, který je inspirovaný tradiční pecí, vám díky rovnoměrnému proudění vzduchu zajistí dokonalý výsledek pečení.



ŽITNO-PŠENIČNÝ CHLĚB

Ingredience:

- > 800 g žitné mouky Babiččina volba chlebová
- > 200 g pšeničné mouky Babiččina volba chlebová
- > 5 g kmínu
- > 25 g soli
- > 25 g droždí
- > 30 ml octa
- > 800 ml vlažné vody
- > žitná mouka na vysypání forem

Postup:

Do mísy nalijeme vodu a přidáme ostatní suroviny. Promícháme vařečkou nebo pomocí robota a dohladka vypracované

těsto necháme v míse 30 minut zrát. Po vyzrání rozdělíme těsto na díly podle velikosti forem. Těsto bude leplivé. Díly rukama zformujeme na válu pomoučeném žitnou moukou do tvaru válečku a dáme těsto do formy. Forma má být zhruba z poloviny plná. Těsto necháme ve formách asi 30 minut kynout. Poté chleby ve formách vložíme do zapálené trouby vyhřáté na 250 °C (domácí troubu zapáříme tak, že na stěny rozpálené trouby nastříkáme vodu). Po třech minutách troubu odvětráme, aby unikla přebytečná pára, snížíme teplotu na 180 °C a pečeme 35 až 40 minut dle velikosti formy, aby kůrka získala tmavohnědou barvu. Po vyndání z trouby chleby opatrně vyklopíme z forem a necháme vychladnout.

PERNÍKOVÉ BÁBOVIČKY S TŘEŠŇEMI

Ingredience:

- > 200 g mouky Babiččina volba žitná hladká (chlebová)
- > 100 g cukru
- > 110 ml mléka
- > 2 vejce
- > 80 g rozpuštěného másla
- > ½ kypřícího prášku do perníku
- > ½ lžičky skořice
- > 1 lžice kvalitního kakaa
- > 1 lžice medu
- > 1 lžice třešňové marmelády
- > 100 g třešní

Postup:

Do mísy nasype cukr, kypřící prášek, skořici, kakao a většinu uvedeného množství mouky (trochu si jí nechte na vysypání formiček).

V druhé nádobě smíchejte mléko, žoutky, máslo, med a marmeládu.

Z bílků vyšlehejte sníh. Sykou směs postupně spojte s tekutou a na závěr opatrně vmíchejte sníh.

Třešně vypeckujte, nakrájejte je na menší kousky a zlehka přidejte do těsta.

Formy na bábovičky vymažte máslem a vysypte moukou (pokud formy na malé bábovky nemáte, použijte formu na muffiny). Naplňte těstem a pečte asi 20 minut v troubě předehřáté na 180 °C.



Spolu
nám to
šlape

MORA

„Když se chci po
tréninku sladce
odměnit.“

ŠPALDOVÁ BÁBOVKA

Ingredience:

- > 200 g hladké špaldové mouky Babiččina volba
- > 170 g cukru krupice
- > 1 vanilkový cukr
- > 200 g bílého jogurtu
- > 100 ml oleje
- > 2 vejce
- > 1 prášek do pečiva
- > 1 lžice kakaa

Postup:

Vejce vyšleháme s oběma cukry. Poté lehce vmícháme jogurt a olej, přisypeme

mouku s práškem do pečiva a vyšleháme hladké těsto.

¾ těsta nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy. Zbytek těsta smícháme se lžící kakaa a nalijeme do světlé části. Pečeme v předehřáté formě při 170 °C asi 30 minut (propečení kontrolujeme špejlí).

Tip: Do těsta můžeme přidat rozinky.

Tip MORA: Pro dokonalé a snadné vyčištění vaší trouby stačí zvolit program EcoClean.



Sortiment kuchyňských spotřebičů MORA



vestavné trouby



plynové desky



indukční desky



sklokeramické desky



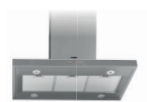
varné desky Domino



podstavné odsavače



komínové odsavače



ostrůvkové odsavače



mikrovlnné trouby



sporáky



vestavné myčky



volně stojící myčky



chladničky



plynová topidla



ohříváče vody

Malé domácí spotřebiče MORA



tyčové mixéry



ruční šlehače



toustovače



rychlovarné konvice

**ZÁKAZNICKÁ LINKA PRO ČR:
800 105 505**

Více podrobných informací o našich spotřebičích na stránkách:

www.mora.cz



MORA

PLNÁ ŽIVOTA