



NAJLEPSZE ŚNIADANIA

z dżemem Łowicz



Smaker.pl

...dla ludzi ze smakiem

Smaker.pl serwis miłośników jedzenia. Znajdziesz w nim ponad 30 tysięcy przepisów użytkowników oraz kulinarne tematy specjalne pełne ciekawostek, ciekawe konkursy z atrakcyjnymi nagrodami i forum, gdzie porozmawiasz o gotowaniu i nie tylko. Ponadto na czacie spotkasz się ze znanymi kucharzami.

Redakcja serwisu Smaker.pl: Joanna Jagodzińska, Sylwia Cisowska

Teksty: Sylwia Cisowska, Joanna Jagodzińska

Projekt okładki: Joanna Tracz

Skład i łamanie: Joanna Jagodzińska, Sylwia Cisowska

Nadzór nad całością: Andrzej Potocki

Fotografie: 123rf.com

Copyright Smaker.pl 2015



Spis treści

Wstęp.....	4
Amerykańskie pankejkiki.....	6
Proste rogaliki z dżemem i czekoladą.....	8
Placuszki twarogowe.....	10
Owsianka z czarną porzeczką	12
Amerykańska kanapka PB&J z domowym masłem orzechowym	15
Nadziewane tosty francuskie.....	17
Pieczony camembert.....	19
Śniadaniowa rolada	20
Śniadaniowa rolada	21
Wiatraczki z konfiturą.....	23
Domowe bajgle.....	25
Chrupiące gofry z dżemem	27
Śniadaniowe bułeczki z dżemem z owoców leśnych.....	29
Bezglutenowe naleśniki.....	31
Dżemowo-jogurtowy przekładaniec	34
Słodkie muffinki z dżemem jagodowym	36
Puszysty omlet na słodko	38
Pudding ryżowy.....	40
Owsiane batoniki z dżemem figowym.....	42
Paczuszki z ciasta francuskiego	44
Śniadanie dla malucha, czyli kaszka manna z konfiturą wiśniową	46



Wstęp

Śniadanie to najważniejszy posiłek w ciągu dnia, dlatego nie możemy pozwolić na to, aby był nudny. Nie musicie ograniczać się do nudnej kanapki lub zjedzonego w biegu owocu.

Chcielibyśmy wam udowodnić, że nie trzeba ani wiele wysiłku, ani dużo czasu, by przygotować pełnowartościowe śniadanie, dające wam energię i siłę na cały nadchodzący dzień. Wystarczy, że będziecie mieli w zanadrzu kilka sprawdzonych przepisów, które uatrakcyjnią każdy poranek.

Razem w dżemami Łowicz zapraszamy was w niezwykłą podróż kulinarną, dzięki której śniadania staną się najciekawszym punktem każdego dnia, z niecierpliwością wyczekiwanym przez każdego domownika.

Smacznego!





Amerykańskie pankejkki

Składniki:

600 g mąki

500 g maślanek

**2 łyżeczki proszku do
pieczenia**

**¼ szklanki oleju
roślinnego**

3 jajka

**3 łyżki miodu lub
syropu klonowego**

**Masło lub olej do
smażenia**

**Garstka orzechów
włoskich**

**Łowicz 100%
owoców
brzoskwiniowy**

Przygotowanie:

Sypkie składniki przesiej przez sitko. Dodaj do nich maślanekę, olej, jajka oraz miód. Szybko wymieszaj przy pomocy trzepaczki lub miksera. Masa powinna mieć konsystencję gęstej śmietany. Nie musi być idealnie gładka. Odstaw do odpoczęcia na co najmniej pół godziny.

Rozgrzej patelnię i rozpuść na niej łyżeczkę masła. Wykładaj na nią porcje ciasta, formując nieduże placuszki. Kiedy na powierzchni pojawią się bąbelki, obróć je na drugą stronę. Smaż do momentu aż pankejkki będą złote.

Podawaj z pokruszonymi orzechami i dżemem Łowicz.





Proste rogaliki z dżemem i czekoladą

Składniki:

Opakowanie ciasta
francuskiego

Słoik malinowego dżemu
Łowicz 100% owoców

12 dużych kostek
mlecznej czekolady

1 jajko

Cukier puder

Przygotowanie:

Ciasto francuskie podziel na połowę, a następnie z każdej części wytnij 6 dużych trójkątów równoramiennych.

Pośrodku każdego z trójkątów (u jego podstawy) wyłóż sporą porcję dżemu Łowicz oraz kostkę czekolady. Zwiń trójkąty od szerszej do węższej strony, a następnie uformuj półksiężycy.

Rogaliki przełóż na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Każdy z nich posmaruj dokładnie rozbełtanym jajkiem. Piecz przez 20 minut w temperaturze 180 stopni. Po wyjęciu z piekarnika obsyp rogaliki cukrem pudrem.





Placuszki twarogowe

Składniki:

3 jajka
3 łyżki miodu
1 łyżeczka pasty waniliowej
5 łyżek mąki
Szczypta soli
200 g półtłustego twarogu
Olej do smażenia
Pół słoika truskawkowego dżemu niskosłodzonego Łowicz

Przygotowanie:

Oddziel żółtka od białek. Białka ubij na sztywno, dodając do nich szczyptę soli. Żółtka utrzyj dokładnie wymieszaj z miodem i pastą waniliową.

Do żółtek dodaj twaróg i mąkę. Dokładnie wymieszaj przy pomocy miksera. Do masy stopniowo zacznij dodawać białka, całość mieszając silikonową łyżką.

Porcje ciasta wykładaj na rozgrzaną patelnię. Smaż z obu stron na złoty kolor. Podawaj z dżemem truskawkowym Łowicz

Rozpocznij dzień w pysznym nastroju
z dżemami Łowicz!

Sprawdź



Samo najlepsze



Owsianka z czarną porzeczką

Składniki:

3 łyżki płatków
owsianych

2 łyżki otrębów żytnich

1 łyżka otrębów
owsianych

1/2 szklanki mleka

Pół łyżeczki masła

Łyżka syropu klonowego
lub miodu

2 kostki białej czekolady

5 orzechów włoskich

Łyżka nasion
słonecznika

Świeże porzeczki do
dekoracji

4 łyżki konfitury z
czarnej porzeczki

Łowicz

Przygotowanie:

Przygotowania zacznij już wieczorem. Wymieszaj ze sobą otręby i płatki. Zalej je niedużą ilością wrzątku i odstaw do nasiąknięcia.

Rano zalej płatki mlekiem i gotuj na niewielkim ogniu do momentu aż całość zgęstnieje i stanie się kremowa.

Dodaj masło, startą czekoladę, przyprawę korzenną, konfiturę oraz syrop klonowy. Dokładnie wymieszaj i przełóż do miseczki.

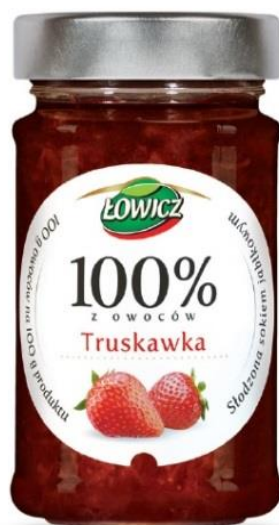
Udekoruj orzechami i owocami. Skrop miodem lub syropem klonowym i natychmiast podawaj.





Łowicz 100% z owoców to wyjątkowa linia nowych produktów, wyprodukowana z samych owoców. Do przygotowania 100g produktu zużyto 100g truskawek, a cukier został zastąpiony zagęszczonym sokiem jabłkowym.

Łowicz 100% z owoców to same owoce i nic więcej.



Samo najlepsze.



Amerykańska kanapka PB&J z domowym masłem orzechowym

Składniki:

Kromki pieczywa tostowego

200 g orzeszków ziemnych

Dżem Łowicz 100% z owoców
extra gładki truskawka-
czerwona porzeczka

Przygotowanie:

Przygotuj domowe masło orzechowe – orzeszki wsyp do blendera i zacznij miksować do momentu uzyskania gładkiej konsystencji. W zależności od mocy blendera może to zająć więcej lub mniej czasu. Podczas miksowania warto robić przerwy, aby nie zepsuć sprzętu.

Połowę kromek posmaruj dokładnie masłem orzechowym. Na pozostałych rozsmaruj dżem. Złóż kanapki, tak aby w każdej znalazła się kromka z dżemem i kromka z masłem orzechowym. Każdą kanapkę przekrój na skos.





Nadziewane tosty francuskie

Składniki:

6 grubych kromek
brioszki lub chąłki

2 jajka

4 łyżki mleka

2 łyżki słodkiej
śmietanki

6 łyżki konfitury
truskawkowej Łowicz

Skórka z połówki
cytryny (+ łyżeczka do
dekoracji)

Łyżka masła

Łyżka oleju

Cukier puder

Przygotowanie:

W misce rozmieszaj mleko, śmietankę oraz jajka. Dodaj skórkę startą z połowy cytryny. Dokładnie wymieszaj.

Przy pomocy noża zrób w każdej z kromek nacięcie, tworząc w środku dosyć sporo miejsca na nadzienie. Łyżką lub rękawem cukierniczym nadziej każdą z kromek konfiturą Łowicz. Następnie obtocz je dokładnie w masie jajecznej, pozwalając aby kromki nią mocno nasiąknęły.

Na patelni rozpuść masło i dodaj olej, który zapobiegnie jego spaleni. Każdą z kromek smaź z obu stron do momentu aż nabiorą złotego koloru. Przed podaniem posyp tosty cukrem pudrem oraz skórką z cytryny.





Pieczony camembert

Składniki:

1 ser camembert

2 łyżeczki żurawiny

Łowicz

Kilka orzechów włoskich

Świeże winogrona

Tosty z chleba pszennego
lub razowego

Przygotowanie:

Ser przełóż na małą blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Włóż go do piekarnika nagrzanego do ok. 150 stopni.

Piecz przez ok. 15 minut, do momentu aż ser będzie gorący i bardzo miękki. Ostrożnie przełóż go na talerz.

Udekoruj orzechami, żurawiną Łowicz oraz winogronami. Podawaj z tostami z ulubionego pieczywa, które możesz zanurzać w rozpuszczającym się serze.

Rozpocznij dzień w pysznym nastroju
z dżemami Łowicz!

Sprawdź



Samo najlepsze



Śniadaniowa rolada

Składniki:

750 g mąki pszennej
2 jajka
60 g cukru
Łyżka cukru
waniliowego
300 ml mleka
100 g masła
1 łyżeczka soli
12 g suchych drożdży
100 ml mleka do
posmarowania
2 słoiki jagodowego
dżemu niskosłodzonego
Łowicz

Przygotowanie:

Przesianą mąkę pszenną wymieszaj z drożdżami oraz dwoma rodzajami cukru. Następnie dodaj rozpuszczony tłuszcz, mleko oraz rozbełtane jajka. Ręcznie lub przy pomocy miksera zagnieć jednolite i elastyczne ciasto. Uformuj z niego kulę, przykryj wilgotną ściereczką i odstaw w ciepłe miejsce na ok. 1,5 godziny.

Gdy ciasto wyrośnie, możesz je ponownie wyrobić. Na dużej stolnicy rozwałkuj je na grubość ok. pół centymetra i szerokości 30-40 cm. Na cieście rozsmaruj grubą warstwę dżemu, a następnie zroluj roladę. Ostrożnie przenieś do blaszki wysmarowanej tłuszczem. Roladę dokładnie wysmaruj mlekiem. Piecz w temperaturze 180 stopni przez 40 minut. Podawaj lekko przestudzone.





Wiatraczki z konfiturą

Składniki:

**Opakowanie ciasta
francuskiego**

**100 g półtłustego
twarogu**

**Łyżeczka skórki startej z
pomarańczy**

**Łyżeczka pasty
waniliowej**

1 żółtko

**Konfitura niskosłodzona
z moreli Łowicz**

**Konfitura niskosłodzona
z owoców leśnych
Łowicz**

**Cukier puder do
posypania**

Przygotowanie:

Ciasto francuskie podziel na kwadraty o boku ok. 8cm. Każdy róg natnij po przekątnej, zatrzymując się ok. 2 cm od środka. Co drugi z naciętych rogów załóż do środka, tworząc wiatraczek.

Twaróg ucieramy z pastą waniliową i skórą z pomarańczy. Po łyżeczce takiej masy wyłóż na środek każdego wiatraczka, a następnie przykryj ją warstwą dżemu (w połowie ciastek wykorzystaj konfiturę morelową, w połowie konfiturę z owoców leśnych). Każde ciastko posmaruj roztrzepanym żółtkiem.

Tak przygotowane wiatraczki piecz w temperaturze 180 stopni, do momentu aż ciasto się zezłoci (ok. 25 minut). Przed podaniem wiatraczki oprósz cukrem pudrem.





Domowe bajgle

Składniki:

500 g mąki pszennej

1 łyżka cukru

1 łyżeczka soli

**Saszetka suszonych
drożdży**

300 ml wody

1 żółtko

**Wybrane ziarna do
posypania (np. sezam lub
mak)**

Masło

Dżem malinowy Łowicz

Przygotowanie:

Do przesianej mąki dodaj cukier, drożdże oraz sól. Dokładnie wymieszaj, a następnie stopniowo zacznij dodawać wodę jednocześnie wyrabiając ciasto. Zagniataj około 15 minut, do momentu uzyskania gładkiego i elastycznego ciasta. Następnie przełóż je do miski, oprósz mąką, przykryj wilgotną ściereczką i odłóż je w ciepłe miejsce na ok. 1,5 godziny.

Po tym czasie ciasto przełóż na stolnicę i podziel na 10 kawałków. Z każdej porcji utocz kulkę, w której następnie zrobisz dziurkę pośrodku (wystarczy, że wbijesz w środek palec, a następnie zaczniesz delikatnie rozszerzać otwór). Ponownie odstaw bajgle do wyrośnięcia na około pół godziny.

W szerokim naczyniu zagotuj ok. 3 litrów wody. Ostrożnie układaj na wrzątek bajgle, gotuj je 2-3 minuty z każdej strony. Wyjęte bajgle osusz na papierowym ręczniku, a następnie przenieś je na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Każdego z bajgli posmaruj dokładnie roztrzepanym żółtkiem oraz posyp ziarnami. Piecz przez 15 minut w temperaturze 200 stopni.

Podawaj wystudzone, wraz ze świeżym masłem oraz ulubionym dżemem Łowicz.





Chrupiące gofry z dżemem

Składniki:

5 jajka
1 szklanka mąki
pełnoziarnistej
1 łyżeczka proszku do
pieczenia
1/3 szklanki gazowanej
wody
1/4 szklanki drobnego
cukru
dżem brzoskwiniowy
lub wiśniowy Łowicz
cukier puder -
opcjonalnie do
posypania gofrów

Przygotowanie:

Mąkę wymieszaj z proszkiem do pieczenia. Żółtka oddziel od białek, utrzyj z cukrem na gładką masę i dodaj do mąki. Białka ubij na sztywną pianę i delikatnie połącz z resztą składników.

Ciasto gofrowe powinno być dość gęste i bez grudek.

Gofrownicę rozgrzej do maksymalnej temperatury. Następnie wylej odrobinę ciasta na dolną płytę i zamknij. Gofry wypiekaj do zrumieniania, od 4-6 minut. Aby były chrupiące studź pojedynczo, na kratce.

Gofry najlepiej smakują podane z dżemem Łowicz. Opcjonalnie można posypać je także cukrem pudrem.





Śniadaniowe bułeczki z dżemem z owoców leśnych

Składniki:

4 szklanki mąki pszennej

1/4 szklanki drobnego
cukru

2 łyżeczki drożdży
instant

1/2 łyżeczki soli

1/2 kostki masła

1 i 1/2 szklanki mleka

1 duże jajko + jajko do
posmarowania bułeczek
przed pieczeniem

dżem niskosłodzony z
owoców leśnych Łowicz

Przygotowanie:

W małym rondelku rozpuść masło i odstaw do wystygnięcia. W dużej misce wymieszaj ze sobą wszystkie suche składniki. Dodaj do nich jajko oraz mleko, zacznij powoli wyrabiać ciasto równocześnie wlewając przestudzone masło.

Ciasto początkowo będzie się dość mocno kleić do rąk, jednak w miarę wyrabiania stanie się coraz bardziej elastyczne.

Gotowe ciasto przykryj ściereczką lub folią i pozostaw w ciepłym miejscu do wyrośnięcia. Gdy ciasto zwiększy swoją objętość podziel je na 12 równych części. Każdą z nich rozplaszcz na ręce, następnie łyżką nałóż dżem z owoców leśnych i uformuj w zgrabną kulkę.

Bułeczki układaj na blasze wyłożonej papierem do pieczenia. Odstaw na 30 minut do ponownego wyrośnięcia. Po tym czasie każdą z bułeczek posmaruj roztrzepanym jajkiem i włóż do pieca nagrzanego do 180 st. C na ok. 20 minut, aż do zrumienienia.





Bezglutenowe naleśniki

Składniki:

1 szklanka mąki ryżowej
1 szklanka mleka
1/4 szklanki wody
gazowanej
szczypta soli
kokosowy olej do smażenia
dżem z agrestu i kiwi

Przygotowanie:

Do mąki dodaj mleko, wodę, jajko i szczyptę soli. Wszystkie składniki dokładnie ze sobą wymieszaj (możesz użyć do tego miksera nastawionego na średnie obroty).

Na patelni rozgrzej odrobinę oleju kokosowego, gdy będzie dostatecznie gorący wylewaj masę za pomocą chochelki, tak aby powierzchnia patelni w całości pokryła się cienką warstwą ciasta. Smaż z obu stron na złoty kolor.

Każdy z naleśników posmaruj cienką warstwą dżemu, złoż na pół, następnie znowu na pół, tak aby kształtem przypominały trójkąt lub zawinąć w rulon.





Łowicz 100% z owoców to wyjątkowa linia nowych produktów, wyprodukowana z samych owoców. Do przygotowania 100g produktu zużyto 100g truskawek, a cukier został zastąpiony zagęszczonym sokiem jabłkowym.

Łowicz 100% z owoców to same owoce i nic więcej.



Samo najlepsze.



Dżemowo-jogurtowy przekładaniec

Składniki:

3 łyżki dżemu z wiśni lub
truskawek Łowicz

5 łyżek naturalnego
jogurtu

2 łyżki ulubionej,
najlepiej domowej
granoli

2 łyżki płatków
owsianych

Owoce do dekoracji

Przygotowanie:

Na dno szklanki wyłóż kolejno 3 łyżki jogurtu, 2 łyżki dżemu i łyżkę granoli.

Następnie znowu warstwowo 2 łyżki jogurtu, łyżkę granoli i łyżkę dżemu.

Gotowy przekładaniec podawaj natychmiast po przygotowaniu.

Rozpocznij dzień w pysznym nastroju
z dżemami Łowicz!

Sprawdź



Samo najlepsze



Słodkie muffinki z dżemem jagodowym

Składniki:

2 szklanki mąki
3/4 szklanki brązowego cukru
1 łyżeczka proszku do pieczenia
szczypta soli
2 jajka
1 szklanka mleka
1/2 szklanki oleju
dżem niskosłodzony jagodowy Łowicz

Przygotowanie:

Wszystkie suche składniki połącz ze sobą. Następnie dodaj do nich jajko, mleko i olej. Mieszaj do momentu powstania jednolitej masy.

Do silikonowych foremek na muffinki lub papierowych papilotek nakładaj za pomocą łyżki ciasto, następnie łyżeczkę dżemu jagodowego, a potem znowu ciasto.

Foremki lub papilotki powinny być wypełnione masą do 3/4 ich wysokości. Muffinki wypiekaj przez 20 - 25 minut w temperaturze 200 st. C.





Puszysty omlet na słodko

Składniki:

2 jajka

2 łyżki mąki
pełnoziarnistej

szczypta soli

dżem niskosłodzony z
aronii Łowicz

odrobina masła do
smażenia

Przygotowanie:

Żółtka oddziel od białek. Białka ubij na sztywną masę, dodaj żółtka, mąkę i szczyptę soli. Wszystko razem delikatnie wymieszaj.

Wyłóż masło na rozgrzaną patelnię, poczekaj aż się roztopi. Następnie wylej masę i smaż przez chwilę z obu stron. Omlet przełóż ostrożnie na talerz i posmaruj cienką warstwą dżemu z aronii.





Pudding ryżowy

Składniki:

0,5 szklanki białego ryżu

2 i 1/2 szklanki 3,2%
mleka

2 łyżeczki cukru
waniliowego

2 łyżki dżemu
truskawkowego Łowicz

Przygotowanie:

Ryż wsypać do garnka, dodać cukier waniliowy i zalać mlekiem. Garnek postawić na średnim ogniu. Ryż gotować cały czas mieszając przez 30-40 minut, do czasu aż wchłonie cały płyn.

Gotową masę przełożyć do miseczki i udekorować dżemem. Pudding najlepiej smakuje gdy jest lekko schłodzony.





Owsiane batoniki z dżemem figowym

Składniki:

**0.5 szklanki płatków
owsianych**

**1 szklanka mąki
pełnoziarnistej**

**2 łyżeczki proszku do
pieczenia**

**4 kopiate łyżki oleju
kokosowego**

1 duże jajko

**dżem figowy 100% z
owoców Łowicz**

Przygotowanie:

Płatki owsiane wymieszaj z mąką, proszkiem do pieczenia i cukrem. Następnie dodaj roztopiony i przestudzony olej kokosowy i jajko. Wszystkie składniki dokładnie ze sobą połącz.

Połowę masy przełóż na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Posmaruj dość grubą warstwą dżemu i przykryj pozostałą częścią ciasta.

Piecz w temperaturze 180 st. C przez około 20 minut. Ciasto po ostygnięciu pokrój na prostokąty. Każdy z powstałych batoników owiń w połowie papierem śniadaniowym i przewiąż sznurkiem.





Paczuszki z ciasta francuskiego

Składniki:

1 opakowanie ciasta francuskiego

1 jajko

Dżem niskosłodzony brzoskwiniowy Łowicz

Przygotowanie:

Ciasto francuskie lekko rozwałkuj. Podziel na równe kwadraty. Jajko rozkłóć w misce.

Na każdy z kawałków wyłóż łyżeczkę dżemu brzoskwiniowego.

Przeciwnie sobie brzegi kwadratów posmaruj rozkłóconym jajkiem, jest to potrzebne aby można było skleić je ze sobą. Piecz w 200 st. C przez 10 do 15 minut.

Rozpocznij dzień w pysznym nastroju
z dżemami Łowicz!

Sprawdź



Samo najlepsze



Śniadanie dla malucha, czyli kaszka manna z konfiturą wiśniową

Składniki:

5 łyżek kaszki manny
1 szklanka mleka 3,2%
1 łyżeczka cukru waniliowego
2 łyżki konfitury wiśniowej Łowicz

Przygotowanie:

Mleko podgrzej na średnim ogniu. Następnie wsyp kaszkę i cukier. Wszystko razem wymieszaj i trzymaj na ogniu do momentu zagotowania.

Kaszkę podawaj na ciepło udekorowaną konfiturą.

