

SILVERCREST®



BROTBACKAUTOMAT SBB 850 E1

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Stand der Informationen:
11 / 2021 - Ident.-No.: SBB 850 E1 112021-1

DE AT

REZEPTHEFT

IAN 377066_2110

OS-DE

IAN 377066_2110

OS-DE

Deutsch	2
----------------------	----------

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 3

Wissenswertes über Backzutaten..... 3

Mehl.....3

Hefe.....4

Salz5

Zucker5

Eier5

Fette.....5

Flüssigkeiten.....6

Glutenfreies Backen6

Zutaten abmessen6

Backmischungen 6

Brot schneiden..... 7

Brot aufbewahren 7

Rezepte für ein Brot von 1000 g, 1250 g und 1500 g..... 8

Programm 1: Normal.....8

Programm 2: Locker 10

Programm 3: Vollkorn 12

Programm 4: Süß 14

Programm 5: Low Carb 15

Programm 6: Glutenfrei 16

Programm 7: Express 17

Programm 8: Kuchen 18

Programm 9: Kneten 18

Programm 10: Teig 18

Programm 11: Nudelteig..... 19

Programm 12: Pizzateig 19

Programm 13: Joghurt 20

Programm 14: Marmelade..... 21

Programm 15: Backen 22

Programm 16: Programmierbar 22

Anregungen und Tipps zu den Rezepten..... 23

Einleitung

Sehr geehrter Kunde,

In diesem Rezeptheft finden Sie viele wichtige Informationen rund um die Benutzung des SilverCrest Brotbackautomaten SBB 850 E1.

Lesen Sie auf den folgenden Seiten Wissenswertes über Backzutaten und Backmischungen und erhalten Sie wichtige Tipps zum guten Gelingen Ihrer Produkte.

Eine Reihe von Rezepten unterteilt nach den verschiedenen Geräteprogrammen gibt Ihnen die Möglichkeit, leckere Brote, Kuchen, Teige und Marmeladen mit geringem Arbeitsaufwand selbst herzustellen. Die meisten Rezepte können durch Ändern der aufgelisteten Zutaten Ihren Bedürfnissen individuell angepasst werden.

Ob Sie Fertigbackmischungen verwenden, oder kreativ eigene Rezepte ausprobieren wollen, dieses Rezeptheft unterstützt Sie bei der Benutzung Ihres neuen SilverCrest Brotbackautomaten.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit!

Wissenswertes über Backzutaten

Mehl

Auf der Verpackung von Mehl ist angegeben, um welche Type es sich dabei handelt. Die Typenzahl gibt den Mineralstoffanteil in mg pro 100 g Mehl an. Dabei ist nicht jede Typenzahl gleich gut zum Backen geeignet. Die Mehl-Type hängt davon ab, wie stark das gesamte Korn gemahlen wurde. Bei Getreide befinden sich die meisten Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe in der äußeren Schale des Korns. Je höher die Typenzahl, umso mehr Schalenbestandteile und umso mehr Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe existieren im Mehl. Mehlsorten mit hoher Typenzahl, wie Weizenmehle (DE-Type 1700) oder Roggenmehl (DE-Type 1800), sind also besonders gesund, lassen sich allerdings schwerer verbacken.

Zum Backen sind am besten die im Handel erhältlichen Mehlsorten Weizen- oder Roggenmehl (DE-Type 405 bis DE-Type 1150) geeignet.



Bitte beachten Sie, dass die Type-Bezeichnung je nach Land unterschiedlich sein kann. Zu Ihrer Referenz ist in diesem Rezeptheft und in den nachfolgenden Rezepten immer die deutsche Type-Bezeichnung, z. B. (DE-Type 550) in Klammern dargestellt.

Bitte vergewissern Sie sich vor dem Backen, dass Sie die richtige Mehlsorte verwenden. Das Programm „Glutenfrei“ gibt Ihnen die Möglichkeit, auch glutenfreie Mehlsorten zu verwenden.

Die Programme 1 und 2 eignen sich für die Zugabe von 10-20% Körnern oder Getreideschrot.

Bei großen Anteilen Vollkornmehl (70-90%) verwenden Sie Programm 3.

Der folgenden Tabelle können Sie die Eigenschaften verschiedener Mehlarnten und ihre Eignung für bestimmte Brotsorten entnehmen. Einige dieser Mehle finden auch Verwendung in den Rezepten auf den folgenden Seiten.

Weizenmehl	Deutschland Type
Sehr fein ausgemahlenes Weizenmehl für Kuchen. Nur eingeschränkt zum Brotbacken geeignet.	405
Backstarkes, fein ausgemahlenes Weizenmehl, ideal für Brot oder Brötchen.	550
Mittelfein ausgemahlenes Mehl, gut geeignet für Mischbrote und herzhafte Backwaren.	1050
Vollkornmehl, grob ausgemahlen, gut geeignet für dunkle Mischbrote.	1600

Roggenmehl	Deutschland Type
Sehr fein ausgemahlenes Roggenmehl.	815
Fein ausgemahlenes einfaches Roggenmehl, gut geeignet für Mischbrote.	997
Mittelfein ausgemahlenes, kräftiges Roggenmehl, gut geeignet für Mischbrote.	1150
Grob ausgemahlenes Vollkornmehl, gut geeignet für dunkle Mischbrote.	1740

Bei der Wahl des richtigen Mehls kommt es auf die Art des zu backenden Brotes an und auf das Rezept, welches zu Grunde liegt. Für helle Brote und Brötchen nimmt man zum Beispiel ein helles Weizenmehl (DE-Type 550), für die Zubereitung von Sauerteig nehmen Sie Roggenmehl (DE-Type 1150) und für reine Dinkelbrote sowie Graubrote Dinkelmehl (DE-Type 1050).

Hefe

Hefe spaltet beim Gärprozess im Teig enthaltene Zucker- und Kohlenhydratanteile auf. Bei diesem Prozess, der auch als „Gehen“ bezeichnet wird, entsteht Kohlendioxid, das im Teig als Gas in Form von mikroskopisch kleinen Bläschen anfällt. Mit fortschreitender Gärung nimmt die Kohlendioxidmenge im Teig stetig zu. Dadurch bilden sich die Bläschen und Blasen im Teig, die man kennt. Der Teig erfährt eine Volumenvergrößerung.

Hefe ist als Trockenhefe, Frischhefe oder schnellgärende Hefe erhältlich.

Die Verwendung von Trockenhefe ist verhältnismäßig problemlos. Aus diesem Grund ist in den folgenden Rezepten die Verwendung von Trockenhefe zu Grunde gelegt.

Wenn Sie anstatt der Trockenhefe lieber frische Hefe verwenden möchten, beachten Sie in jedem Fall die Angaben auf der Verpackung.

Als Faustregel gilt: Ein Päckchen Trockenhefe (7g) oder ein halber Würfel Frischhefe (ca. 21g) kommen auf 500 Gramm Mehl.

Hefe ist verderblich und sollte immer im Kühlschrank aufbewahrt werden. Beachten Sie auch das Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung.

Salz

Salz hat einerseits die Eigenschaft, den Gärprozess der Hefe zu hemmen. Andererseits ist Salz wichtig für Geschmack und Bräunung des Brotes. Die in den Zutatenlisten der Rezepte angegebene Menge Salz sollte daher möglichst genau eingehalten werden.

Wenn Sie aus diätetischen Gründen das Salz im Brot reduzieren oder weglassen möchten, beachten Sie bitte, dass dadurch das Brot stärker als gewohnt aufgehen kann.

Zucker

Die Verwendung von Zucker beeinflusst Geschmack und Bräunung des Brotes. In der Regel wird zum Backen Kristallzucker verwendet. Auch die Rezepte auf den folgenden Seiten basieren auf der Verwendung von Kristallzucker. Verwenden Sie keinen Puderzucker, wenn dieses im Rezept nicht ausdrücklich gefordert ist.

Süßstoffe sind kein geeigneter Ersatz für in den Rezepten verwendeten Zucker.

Eier

Die meisten Brotrezepte verzichten auf Eier. Doch können Eier den Brotgeschmack bereichern und dem Brot eine weichere Struktur verleihen. Verwenden Sie bei den Rezepten auf den folgenden Seiten mittlere bis große Eier.

Fette

Durch die Verwendung von Backfetten, Butter oder Öl wird hefehaltiges Brot mürbe. Brote, bei deren Herstellung Fette verwendet werden, bleiben länger frisch. Allerdings gibt es auch Rezepte, die vollständig auf Fette verzichten. Diese Brote haben in der Regel eine besondere Struktur und Kruste.

Wenn Sie Fette für Ihren Brotteig verwenden, sollten diese nicht direkt aus dem Kühlschrank kommen, sondern idealerweise Zimmertemperatur haben. So wird während der Knetphase eine optimale Vermengung mit dem Teig sichergestellt.

Flüssigkeiten

Bei der Brotherstellung können Wasser, Milch, Buttermilch oder auch Fruchtsäfte zum Einsatz kommen. Während Milch und Buttermilch den Geschmack steigern und die Kruste des Brotes weicher machen, bewirkt die Verwendung von Wasser eine härtere Kruste. Um dem Brot eine fruchtige Geschmacksnote zu verleihen, sind in einigen Brotrezepten geringe Mengen verschiedener Fruchtsäfte angegeben.

Glutenfreies Backen

Zöliakie ist eine Glutenunverträglichkeit. Diese äußert sich durch eine chronische Erkrankung der Dünndarmschleimhaut aufgrund einer Überempfindlichkeit gegen Bestandteile von Gluten, dem in vielen Getreidesorten vorkommenden Klebereiweiß. Die Unverträglichkeit bleibt lebenslang bestehen, sie ist zum Teil erblich und kann nicht ursächlich behandelt werden. Die einzige Behandlungsmöglichkeit der Zöliakie ist die lebenslange glutenfreie Ernährung.

Verzehrt werden dürfen glutenfreie Brote oder Kuchen aus dem Reformhaus oder aus der eigenen Küche, die mit glutenfreien Zutaten hergestellt wurden.

Das Backen von Brot oder Kuchen mit glutenfreien Mehlen bedarf einiger Übung, da sich diese Mehle anders verhalten als normales Weizen- oder Roggenmehl. Sie benötigen länger für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben andere Triebeigenschaften. Damit das Endprodukt glutenfrei ist, müssen auch alle anderen Zutaten, wie z. B. verwendete Lockerungs- oder Bindemittel glutenfrei sein. Der Geschmack und die Konsistenz glutenfreier Brote unterscheiden sich erheblich von Weizen- oder Roggenmehlbroten.

Zutaten abmessen

Im Lieferumfang des Brotbackautomaten befinden sich Messbehälter für trockene und flüssige Zutaten, die Ihnen das genaue Dosieren der verwendeten Zutaten erleichtern sollen:

- 1 Messbecher für Flüssigkeiten mit Messskala
- 1 großer Messlöffel, der Inhalt entspricht einem Esslöffel (EL)
- 1 kleiner Messlöffel, der Inhalt entspricht einem Teelöffel (TL)

Achten Sie beim Abmessen der Zutaten darauf, dass Sie sich möglichst exakt an die Mengenangaben in den Rezepten halten. Nur so erhalten Sie das gewünschte Ergebnis.

Backmischungen

Der SilverCrest Brotbackautomat ist selbstverständlich auch bestens für die Verwendung von Fertig-Backmischungen geeignet. Um perfekte Backergebnisse zu erhalten, richten Sie sich möglichst exakt nach den Anweisungen des Herstellers auf der Verpackung. Die meisten Brotbackmischungen sind als 1000g-Gebinde erhältlich.

Als Faustregel gilt:

Für ein 1500 g schweres Brot werden ca. 1000 g Fertigbackmischung und ca. 700 ml Flüssigkeit benötigt. Für leichtere Brote verringern Sie die Zutaten im gleichen Verhältnis.

Beachten Sie jedoch immer die Angaben auf der Verpackung.



Brotbackmischungen in vielen, leckeren Variationen und Zutaten für Ihre eigenen Rezepte können Sie preiswert in Ihrem LIDL vor Ort kaufen. Beachten Sie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung.

Brot schneiden

Lassen Sie das frisch gebackene Brot vor dem Anschneiden mindestens 30 Minuten abkühlen. Benutzen Sie zum Schneiden eine Brotschneidemaschine oder ein scharfes Sägemesser. Geschnittenes Brot wird schneller trocken. Schneiden Sie deshalb nicht mehr Scheiben als Sie gerade benötigen, es sei denn, Sie mögen das Brot lieber etwas trockener.

Brot aufbewahren

Nicht verzehrtes Brot hält sich bei Raumtemperatur in Frischhaltebeuteln oder Kunststoffdosen ca. drei Tage. Möchten Sie Ihr Brot länger aufbewahren, sollten Sie es einfrieren. Aber auch im Gefrierschrank altert Ihr Brot und wird mit der Zeit zunehmend trockener. Sie sollten es daher nicht länger als 4 bis 6 Wochen eingefroren lassen.

Bedenken Sie, dass selbstgebackenes Brot keine Konservierungsstoffe enthält. Daher kann es schneller verderben als gewerblich hergestelltes Brot.



Falls Sie Schimmel an Ihrem Brot feststellen sollten, versuchen Sie nicht, diesen zu entfernen, sondern entsorgen Sie das ganze Brot.

Rezepte für ein Brot von 1000 g, 1250 g und 1500 g

Die nachfolgenden Brot-Rezepte ergeben Brote von ca. 1000 g, 1250 g bzw. 1500 g Gewicht.

Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht und entnehmen Sie die benötigte Zutatenmenge der entsprechenden Zutatentabelle.

Bei den Mengenangaben in den Rezepten handelt es sich um Richtwerte. Möglicherweise ist es sinnvoll, einzelne Zutatenmengen leicht anzupassen, um das Backergebnis auf Ihre Vorlieben zu optimieren.

Bitte beachten Sie, dass eine Mengenanpassung sich unter Umständen auch negativ auf das Backergebnis auswirken kann.

Die Abkürzungen in den Rezepten bedeuten:

EL	Esslöffel gestrichen (oder Messlöffel groß)
TL	Teelöffel gestrichen (oder Messlöffel klein)
g	Gramm
ml	Milliliter
Pckg.	Päckchen, z. B. Trockenhefe von 7 g Inhalt für 500 g Mehl – entspricht 21 g Frischhefe.

Programm 1: Normal

Kartoffelbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Milch oder Wasser	300 ml	350 ml	400 ml
Butter/Margarine	2 EL	2,5 EL	3 EL
Zucker	2 EL	2 EL	2 EL
gekochte, klein zerdrückte Kartoffeln	90 g	95 g	100 g
Speisesalz	1 TL	1,5 TL	1,5 TL
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	645 g	750 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7 g)	1 Pckg. (7 g)	1 Pckg. (7 g)

Bitte zerdrücken Sie die Kartoffeln mit einer Gabel klein.

Sonnenblumenkernbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
lauwarme Milch	300 ml	375 ml	450 ml
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	675 g	810 g
Butter/Margarine	1 EL	1,5 EL	1,5 EL
Sonnenblumenkerne	5 EL	6 EL	7 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	1/2 TL	1/2 TL	1 TL
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

Kräuterbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Buttermilch	350 ml	440 ml	530 ml
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	675 g	810 g
Butter/Margarine	1,5 EL	2 EL	2,5EL
feingehackte Kräuter (Petersilie)	4 EL	5 EL	6 EL
Speisesalz	1 TL	1TL	1,5TL
Zucker	1 EL	1 EL	1,5 EL
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

Sauerteigbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Sauerteig	50 g	63 g	75 g
Wasser	350 ml	415 ml	480 ml
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Butter/Margarine	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Zucker	1 TL	1 TL	1,5 TL
Roggenmehl (DE-Type 997)	180 g	215 g	250 g
Weizenmehl (DE-Type 1050)	360 g	430 g	500 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	9 g

Bierbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	150 ml	185 ml	225 ml
helles Bier	150 ml	185 ml	225 ml
Malzextrakt (Sirup)	1,5 EL	1,5 EL	2 EL
Sauerteigansatz	100 ml	130 ml	150 ml
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	675 g	810 g
Buchweizenmehl	3 EL	4 EL	5 EL
Kleie	1,5 EL	2 EL	2 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Sesamsamen	3 EL	4 EL	5 EL
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

Maishrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	350 ml	440 ml	530 ml
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	675 g	810 g
Maisgrieß	3 EL	4 EL	5 EL
Butter	1 EL	1,5 EL	1,5 EL
klein gehackter Apfel mit Schale	1/2 Stück	1/2 Stück	1 Stück
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

Landbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Milch	300 ml	350 ml	410 ml
Eier	2 Stück	2 Stück	3 Stück
Butter/Margarine	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1 EL	1 EL	1,5 EL
Weizenmehl (DE-Type 1050)	540 g	640 g	740 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	9 g

Pizzabrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Speise-Öl	1 EL	1,5 EL	1,5 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	675 g	810 g
Zucker	1 TL	1 TL	1,5 TL
getrockneter Oregano	1 TL	1,5 TL	1,5 TL
geriebener Parmesan	2 EL	2,5 EL	3 EL
kleingeschnittene Salami	50 g	65 g	75 g
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

Programm 2: Locker**Helles Weißbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	320 ml	370 ml	420 ml
Butter/Margarine	20 g	20 g	25 g
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Eier	1 Stück	1 Stück	2 Stück
Zucker	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Weizenmehl (DE-Type 405)	600 g	690 g	780 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	1 Pckg. (7g)	1 Pckg. (7g)

Paprikabrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	310 ml	-/-	-/-
Dinkelmehl (DE-Type 630)	530 g	-/-	-/-
Speisesalz	1,5 TL	-/-	-/-
Speise-Öl	1,5 TL	-/-	-/-
Paprikapulver	1,5 TL	-/-	-/-
fein gewürfelte rote Paprikaschoten	130 g	-/-	-/-
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	-/-	-/-

Weißbrot „altbewährtes“

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Milch oder Wasser	320 ml	360 ml	400 ml
Butter/Margarine	2 EL	2,5 EL	3 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Weizenmehl (DE-Type 550)	600 g	675 g	750 g
Zucker	2 EL	2 EL	2,5 EL
Trockenhefe	6 g	6 g	6 g

Honigbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	320 ml	400 ml	480 ml
Honig	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Olivöl	2,5 TL	3 TL	3,5 TL
Weizenmehl (DE-Type 550)	600 g	750 g	900 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

Mohnbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Butter/Margarine	1 EL	1,5 EL	1,5 EL
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	675 g	810 g
Zucker	1 TL	1 TL	1,5 TL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
gemahlener Mohn	75 g	95 g	110 g
Muskatnus	1 Prise	1 Prise	1 Prise
geriebener Parmesan	1 EL	1,5 EL	1,5 EL
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

Programm 3: Vollkorn

Vollkornbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	350 ml	440 ml	530 ml
Butter/Margarine	25 g	35 g	40 g
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	1 TL	1 TL	1,5 TL
Weizenmehl (DE-Type 1050)	270 g	340 g	405 g
Weizenvollkornmehl	270 g	340 g	405 g
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

Weizenschrotbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	350 ml	410 ml	475 ml
Butter/Margarine	2 EL	2,5 EL	3 EL
Honig	1,5 EL	1,5 EL	2 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Weizenmehl (DE-Type 1050)	360 g	425 g	490 g
Weizenvollkornmehl	180 g	210 g	240 g
Weizenschrot	50 g	55 g	65 g
Trockenhefe	5 g	5 g	6 g

Roggenvollkornbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser (warm)	325 ml	410 ml	490 ml
Sauerteig	75 g	95 g	115 g
Tannenhonig	2 EL	2,5 EL	3 EL
Eier	1 Stück	1 Stück	2 Stück
Roggenvollkornmehl	350 g	450 g	540 g
Weizenvollkornmehl	150 g	225 g	270 g
Johannisbrotkernmehl	1 EL	1 EL	1,5 EL
Speisesalz	1/2 EL	1/2 EL	1/2 EL
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

Dinkelbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Buttermilch	350 ml	440 ml	530 ml
Sauerteigansatz	75 ml	95 ml	115 ml
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	1/2 TL	1/2 TL	1 TL

Dinkelvollkornmehl	360 g	450 g	540 g
Dinkelschrot	90 g	115 g	135 g
Roggenvollkornmehl	90 g	115 g	135 g
Sonnenblumenkerne	50 g	60 g	75 g
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

Schwarzbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser (warm)	400 ml	500 ml	600 ml
dunkler Rübensirup	100 ml	125 ml	150 ml
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Weizenmehl (DE-Type 550)	160 g	200 g	240 g
grobes Roggenvollkornschrot	200 g	250 g	300 g
Trockensauerteig	1 Packung	1 Packung	1,5 Packungen
Sonnenblumenkerne	100 g	125 g	150 g
feines Roggenschrot	180 g	225 g	270 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

Mehrkornflockenbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Butter/Margarine	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	2,5 EL	3 EL	3,5 EL
Weizenmehl (DE-Type 1050)	240 g	300 g	360 g
Weizenvollkornmehl	240 g	300 g	360 g
7-Korn-Flocken	60 g	75 g	90 g
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

Roggenbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Butter/Margarine	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Essig	1,5 EL	1,5 EL	2 EL
Zucker	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Roggenmehl (DE-Type 1150)	180 g	225 g	270 g
Weizenmehl (DE-Type 1050)	360 g	450 g	540 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

Programm 4: Süß

Schokoladenbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Milch	400 ml	450 ml	500 ml
Magerquark	100 g	115 g	130 g
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1,5 TL	2 TL	2,5 TL
Weizenvollkornmehl	600 g	700 g	800 g
Kakao	10 EL	10 EL	13 EL
gehackte Vollmilch-Schokolade	100 g	115 g	130 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	1 Pckg. (7g)	8 g

Verwenden Sie je nach Geschmack Vollmilch- oder Zartbitterschokolade.

Wenn Sie den Teig nach dem Kneten mit 1 bis 2 EL Milch bestreichen, wird die Kruste dunkler.

Rosinen-Walnuss-Brot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Butter	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	1 EL	1 EL	1,5 EL
Weizenmehl (DE-Type 405)	540 g	675 g	810 g
getrocknete Weinbeeren (Rosinen)	100 g	125 g	150 g
gehackte Walnüsse	3 EL	4 EL	5 EL
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

Süßes Brot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser oder Milch	300 ml	350 ml	400 ml
Eier	2 Stück	2 Stück	2 Stück
Honig	1,5 EL	1,5 EL	2 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	1,5 TL
Butter/Margarine	2 EL	2 EL	2 EL
Weizenmehl (DE-Type 550)	600 g	675 g	750 g
Trockenhefe	6 g	6 g	6 g

Rosinenbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	300 ml	350 ml	410 ml
Butter	2,5 EL	2,5 EL	3 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Honig	1,5 EL	2 EL	2,5 EL

Weizenmehl (DE-Type 405)	540 g	640 g	740 g
getrocknete Weinbeeren (Rosinen)	100 g	115 g	130 g
Trockenhefe	5 g	5 g	6 g

Programm 5: Low Carb

Allgemeine Hinweise:

Bitte verwenden Sie nur frische Zutaten und achten Sie darauf, dass Eier vor der Verarbeitung verquirlt werden müssen.

Einige Mehlsorten entziehen dem Brot viel Feuchtigkeit. Achten Sie daher bei den Knetvorgängen darauf, dass genug Flüssigkeit vorhanden ist, um eine ausreichende Feuchtigkeit im Teig sicherzustellen. Fügen Sie gegebenenfalls etwas Mineralwasser oder Milch hinzu.

Sollte Ihr Brot zu feucht und oder zu klebrig werden, können Sie es in Scheiben schneiden und in einem Toaster nachtoasten.

Die verwendeten Zutaten sind zum Teil leicht verderblich. Lagern Sie Ihr Low Carb-Brot aus diesem Grunde im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort und verzehren Sie es zeitnah.

Eiweißbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Eier (Größe L = 63g-73g)	6 Stk.	7 Stk.	8 Stk.
Vollmilch	100 ml	100 ml	100 ml
Speisequark / Magerquark	300 g	400 g	500 g
Salz	1 TL	1 TL	1 TL
Weizenkleie	50 g	75 g	100 g
Leinsaat	50 g	75 g	100 g
Mandelmehl	50 g	75 g	100 g
Eiweißpulver (neutral)	30 g	40 g	50 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	1 Pckg. (7g)	1 Pckg. (7 g)

Erdnussbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Eier (Größe L = 63g-73g)	5 Stk.	5 Stk.	6 Stk.
Quark	300 g	400 g	500 g
Erdnussbutter	150 g	175 g	200 g
Sojamehl	85 g	115 g	135 g
Mineralwasser	75 ml	120 ml	150 ml
geröstete Erdnüsse	75 g	90 g	125 g
Salz	1 TL	1 TL	1 TL
Butter-Vanille Aroma	2 ml	2 ml	2 ml
Backpulver	1 Pckg. (16g)	1 Pckg. (16g)	2 Pckg. (32 g)

Kokosbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Eier (Größe L = 63g-73g)	5 Stk.	6 Stk.	7 Stk.
Butter (verflüssigt)	225 g	275 g	315 g
Kokosmehl	150 g	175 g	200 g
flüssiger Süßstoff	30 ml	40 ml	50 ml
Kokosnuss-Mus	50 g	50 g	50 g
Kokosnuss-Öl	75 ml	100 ml	120 ml
Salz	1 TL	1 TL	1 TL
Vollmilch	100 ml	125 ml	150 ml
Backpulver	1 Pckg. (16 g)	1 Pckg. (16 g)	1 Pckg. (16 g)

Mandelbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Eier (Größe L = 63g-73g)	5 Stk.	5 Stk.	6 Stk.
Butter (verflüssigt)	75 g	100 g	100 g
Quark	150 g	200 g	250 g
Vollmilch	200 ml	250 ml	300 ml
Mandelmehl	150 g	200 g	250 g
Salz	1 TL	1 TL	1 TL
Zitronenaroma	2 ml	2 ml	2 ml
Mandeln	100 g	150 g	200 g
Backpulver	1 Pckg. (16 g)	2 Pckg. (32 g)	2 Pckg. (32 g)

Programm 6: Glutenfrei

Selbst geringe Rückstände an Mehlstaub können bei glutenempfindlichen Menschen allergische Reaktionen hervorrufen. Bevor Sie glutenfreie Brote backen, reinigen Sie den Brotbackautomaten, die Backform und die Knethaken besonders gründlich.

Glutenfreies Körnerbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	250 ml	310 ml	375 ml
Milch	200 ml	250 ml	300 ml
Sonnenblumen-Öl	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
glutenfreie Mehlmischung	500 g	625 g	750 g
Samen (z.B. Sonnenblumenkerne)	100 g	125 g	150 g
Trockenhefe	9 g	12 g	15 g

Glutenfreies Kartoffelbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser oder Milch	400 ml	500 ml	600 ml
Sonnenblumen-ÖL	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
glutenfreie Mehlmischung	400 g	500 g	600 g
gepölte, gekochte Kartoffeln, durch die Presse gedrückt	50 g	55 g	60 g
Trockenhefe	2 g	2 g	2 g

Glutenfreies Joghurtbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	350 ml	440 ml	530 ml
Naturjoghurt	150 g	190 g	230 g
Sonnenblumen-ÖL	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Essig	1,5 EL	1,5 EL	2 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
glutenfreies Mehl (z. B. Hirse o. Buchweizen)	100 g	125 g	150 g
glutenfreie Mehlmischung	400 g	500 g	600 g
Guarkern- oder Johanniskernmehl	1 TL	1,5 TL	2 TL
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

Programm 7: Express**Weißbrot Express**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	360 ml	450 ml	540 ml
Speise-Öl	5 EL	6 EL	7 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	4 TL	5 TL	6 TL
Weizenmehl (DE-Type 405)	630 g	790 g	900 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

Karottenbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	330 ml	410 ml	500 ml
Butter	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	1,5 TL	2 TL	2,5 TL

Weizenmehl (DE-Type 550)	600 g	750 g	900 g
fein zerkleinerte Karotten (Möhren)	90 g	115 g	135 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

Mandel-Pfeffer-Brot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Butter/Margarine	2 EL	2,5 EL	3 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	1 TL	1,5 TL	2 TL
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	675 g	810 g
geröstete Mandelblättchen	100 g	125 g	150 g
eingelegte grüne Pfefferkörner	1 EL	1 EL	1,5 EL
Trockenhefe	5g	6 g	1 Pckg. (7g)

Programm 8: Kuchen

Dieses Programm eignet sich hervorragend für fertige Kuchenbackmischungen.

Beachten Sie bei Kuchenbackmischungen unbedingt die Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Backmischung.

Programm 9: Kneten

Nutzen Sie dieses Programm, wenn Sie einen Teig nur kneten wollen. Das Programm beinhaltet keine Gehphase.

Programm 10: Teig

Kleie-Brötchen

200 ml Wasser	50 g Butter/Margarine
1 Ei	$\frac{3}{4}$ TL Speise-Salz
3 EL Zucker	500 g Weizenmehl (DE-Type 1050)
50 g Weizenkleie	1 Pckg. Trockenhefe (7g)

Baguettes „Französische Art“

300 ml Wasser	1 EL Honig
1 TL Salz	1 TL Zucker
540 g Weizenmehl (DE-Type 550)	1 Pckg. Trockenhefe (7g)

Aus dem fertigen Teig formen Sie Brotlaibe und schneiden Sie die Oberseiten der geformten Brotlaibe (Baguettes) schräg ein. Anschließend lassen Sie den Teig ca. 30 bis 40 Minuten auf dem Backblech gehen und backen Sie ihn danach ca. 25 Minuten bei 175 °C im Backofen.

Brezeln

200 ml Wasser	1 TL Speise-Salz
1 TL Zucker	360 g Weizenmehl (DE-Type 405)
½ Pckg. Trockenhefe (3,5g)	

Bitte beachten Sie: Formen Sie den fertigen Teig zu Brezeln. Bestreichen Sie die Brezeln mit einem verquirlten Ei und streuen Sie anschliessend grobes Salz darüber (2 EL grobes Salz für 12 Brezeln). Legen Sie die Brezeln auf ein vorbereitetes Backblech und backen Sie die Brezeln bei 230°C für 15-20 Minuten im Backofen.

Programm 11: Nudelteig**Eier – Nudelteig**

5 Eier (Zimmertemperatur)	1 TL Olivenöl
250 g Weizenmehl (DE-Type 405)	1 TL Speise-Salz
250 g Hartweizengrieß	2 EL Wasser



Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, empfehlen wir, den Teig nachträglich von Hand auf die gewünschte Konsistenz zu bringen. Sollte der Teig zu klebrig oder zu flüssig sein, fügen Sie etwas Mehl hinzu. Ist der Teig zu fest, geben Sie eine geringe Menge Wasser oder Olivenöl dazu.

Nudelteig

300ml Wasser
250g Weichweizenmehl (DE-Type 405)
250g Hartweizenmehl (DE-Type 1050)

Programm 12: Pizzateig

Bitte beachten Sie: Lassen Sie den Teig nach dem Ausrollen auf dem Backblech noch ca. 15 Minuten gehen. Anschliessend belegen Sie den Teig nach Wunsch und backen ihn bei 180°-200° für ca. 15-20 Minuten im Backofen.

Original italienischer Pizzateig

100 ml lauwarmes Wasser	3 EL Olivenöl
100 ml Weizenbier	2 TL Speise-Salz
50 g Hartweizengrieß	400 g Pizzamehl
15g frische Hefe	

Lösen Sie die frische Hefe in dem lauwarmen Wasser auf und warten Sie anschliessend 10 Minuten bis Sie die Lösung in die Backform geben.

Pizzateig (für 2 Pizzen)

300 ml Wasser	1 EL Olivenöl
1 TL Speise-Salz	2 TL Zucker
450 g Weizenmehl (DE-Type 405)	1 Pckg. Trockenhefe (7g)

Vollkornpizzateig

310 ml Wasser	2 EL Olivenöl
1 EL Honig	1 TL Speise-Salz
50 g Weizenkeime	510 g Weizenvollkornmehl
1 Pckg. Trockenhefe (7g)	

Programm 13: Joghurt

Mit diesem Programm können Sie auf einfache Art Joghurt selbst herstellen.

- Sie benötigen 1,8 Liter H-Milch. Wenn Sie Vollmilch oder Rohmilch verwenden, müssen Sie diese zuvor kurz aufkochen, um Keime und Bakterien abzutöten. Lassen Sie die Milch anschließend wieder abkühlen. H-Milch muss nicht zuvor aufgekocht werden. Um ein optimales Ergebnis zu erreichen, sollte die Milch Zimmertemperatur haben.
- Geben Sie die Milch in die Backform.
- Rühren Sie Joghurt mit lebenden Joghurtkulturen (ca. 100 ml Joghurt auf 1 Liter Milch). Der Joghurt sollte dabei etwa die gleiche Temperatur (Zimmertemperatur) haben wie die Milch.



Bitte beachten Sie, dass die eingefüllte Gesamtmenge in der Backform maximal 2 Liter betragen darf. Sonst besteht die Gefahr des Überkochens.

- Starten Sie das Programm 13.



Wir empfehlen, die voreingestellte Programmdauer von 8 Stunden in Abhängigkeit von der eingefüllten Menge folgendermaßen anzupassen:

Menge	Programmdauer
bis 1000 ml	8 bis 10 Stunden
1000 ml bis 1500 ml	9 bis 11 Stunden
1500 ml bis 2000 ml	10 bis 12 Stunden

- Lassen Sie den Joghurt nach Ablauf des Programmes noch etwas abkühlen. Füllen Sie ihn ggf. in kleine Portionsgläser und lagern Sie den Joghurt dann ca. 24 Stunden im Kühlschrank, bevor Sie ihn verzehren. Rühren Sie den Joghurt vor dem Verzehr um.

Joghurt aus Soja-Drink

Als Alternative zu Milch können Sie für Ihren Joghurt auch Soja-Drink verwenden.

Bei der Herstellung von Joghurt aus Sojadrink (Natur) sollten Sie auch Joghurt mit lebenden Joghurtkulturen verwenden, der ebenfalls aus Soja hergestellt wurde.

Ansonsten ist die Vorgehensweise die gleiche, wie im vorherigen Abschnitt beschrieben.

Tipps zum guten Gelingen Ihres Joghurts

Die folgenden Tipps können Sie optional anwenden:

- Verwenden Sie ca. zwei Esslöffel Milchpulver auf 1 Liter Milch, um den Joghurt fester zu machen.
- Achten Sie darauf, dass die verwendete Milch und der Joghurt den gleichen Fettanteil haben.

- Geben Sie ein bis zwei Esslöffel Inulin auf 1 Liter Milch, um den Joghurt cremiger zu machen. Inulin ist ein geschmacksneutraler Ballaststoff und wird überwiegend aus der Chicorée-Wurzel gewonnen. Inulin können Sie im Internet und im Reformhaus erwerben.
- Verwenden Sie möglichst frische Zutaten, die ein langes Mindesthaltbarkeitsdatum haben.

Nach der Herstellung Ihres Joghurts können Sie diesen nach Belieben verfeinern.

Fruchtjoghurt

Mischen Sie Marmelade oder Früchte unter den Joghurt.

Süßer Joghurt

Mischen Sie z. B. Schokostreusel, Nougat, Vanille, Honig, Nüsse, Marzipan oder andere Zutaten nach Geschmack unter den Joghurt.

Joghurt-Dressing

Rühren Sie etwas Sahne und Zucker unter den Joghurt. Geben Sie ein paar frische gehackte Kräuter hinzu. Schmecken Sie mit etwas Salz und Pfeffer ab. Nach Belieben noch etwas Zitronensaft oder Limettensaft hinzugeben.

Programm 14: Marmelade

Die Herstellung von frischen Fruchtaufstrichen, Marmelade und Konfitüre im Brotbackautomaten ist ein Kinderspiel.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Frische, reife Früchte gründlich waschen.
- Äpfel, Pfirsiche und andere hartschalige Früchte schälen, ggf. entsteinen.
- Halten Sie sich unbedingt genau an die angegebenen Mengen, um ein verfrühtes Kochen und damit ein mögliches Überlaufen zu vermeiden. Das Programm ist genau auf die angegebenen Mengen abgestimmt.
- Schneiden Sie die Früchte in kleine Stücke von max. 1 cm oder pürieren Sie diese. Geben Sie die vorbereiteten Früchte in die Backform.
- Geben Sie den Gelierzucker in der angegebenen Menge dazu.



Verwenden Sie nur „Gelierzucker 1:1“.

Normaler Haushaltszucker oder „Gelierzucker 2:1“ sind nicht geeignet, da die Konfitüre dann nicht fest wird.

- Vermischen Sie die Früchte in der Backform gut mit dem Gelierzucker.
- Starten Sie das Programm.
- Füllen Sie die fertige Konfitüre nach Ablauf des Programms in Gläser und verschließen Sie diese gut.
- Fertig! Sie haben mit wenig Aufwand einen köstlichen Brotaufstrich selbst hergestellt.

Erdbeermarmelade

500g Erdbeeren
500g Gelierzucker
3-4 EL Zitronensaft

Sauerkirschmarmelade

500g Sauerkirschen
500g Gelierzucker
1 EL Zitronensaft

Orangen-Zitronen-Marmelade

400g Orangen
100g Zitronen
500g Gelierzucker

Beerenkonfitüre

500g gemischte getaute Beeren
500g Gelierzucker
2-3 EL Zitronensaft

Programm 15: Backen

Mit diesem Programm können Sie Brote nachbacken, die zu hell geraten oder nicht durchgebacken sind. Das Programm beinhaltet keine Knet- und keine Gehphase. Sie haben die Möglichkeit, drei verschiedene Temperaturen zu wählen.

Programm 16: Programmierbar

Dieses Programm können Sie nach Ihren Vorlieben und Erfahrungen selbst programmieren. Sie können für jede einzelne Phase des Backvorganges (kneten, gehen, backen, warmhalten) individuelle Zeiten programmieren.

Guten Appetit !

Alle Rezepte sind ohne Gewähr. Bei den Zutaten- und Zubereitungsangaben handelt es sich lediglich um Anhaltswerte. Ergänzen und verändern Sie die in diesem Heft enthaltenen Rezeptvorschläge nach Ihren persönlichen Erfahrungswerten. So erzielen Sie Ergebnisse, die Ihren Vorlieben entsprechen.

Anregungen und Tipps zu den Rezepten

Die folgenden Tipps zu kleineren oder größeren Problemen mit Ihren Backprodukten sollen Sie bei der Fehlersuche unterstützen und Ihnen helfen, Rezepte zu verfeinern und Brote nach Ihren Vorlieben herzustellen.

Warum müssen Zutaten in einer bestimmten Reihenfolge zugegeben werden?

Auf diese Weise ist sichergestellt, dass der Teig optimal zubereitet wird. Insbesondere bei Nutzung der Timer-Funktion ist es wichtig, dass die Hefe sich nicht mit Flüssigkeit vermengt, bevor der Teig gerührt wird.

Warum hat das fertige Brot manchmal Mehl an der seitlichen Kruste?

Dieses könnte aus einem zu trockenen Teig resultieren. Achten Sie beim nächsten Versuch unbedingt darauf, die Zutaten genau abzumessen. Sollte auch das keinen Erfolg bringen, können Sie bis zu 1 EL mehr Flüssigkeit zugeben. Erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge jedoch nicht zu sehr. Auch das könnte sich negativ auf das Backergebnis auswirken.

Der Teig wird nicht vollständig geknetet.

Überprüfen Sie zunächst, ob Backform und Knethaken richtig eingesetzt sind. Eventuell ist auch der Teig zu trocken, geben Sie ggf. etwas Flüssigkeit dazu. Bei Fertigbackmischungen wurde möglicherweise die Menge der Backmischung und der Zutaten nicht an das Fassungsvermögen der Backform angepasst. Reduzieren Sie die Mengen.

Das gebackene Brot ist zu feucht

Achten Sie beim nächsten Versuch unbedingt darauf, die Zutaten genau abzumessen. Sollte auch das keinen Erfolg bringen, können Sie etwas Mehl zugeben. Die Zugabe von zuviel Mehl könnte sich ebenfalls negativ auf das Backergebnis auswirken.

Können auch andere Rezepte verwendet werden?

Selbstverständlich können Sie auch andere Rezepte verwenden. Wichtig ist dabei immer, dass Sie die Mengenangaben prüfen und gegebenenfalls anpassen. Hierbei können Sie sich an den Rezepten dieses Heftes orientieren, die jeweils auf Brote von ca. 1000 g, 1250 g und 1500 g ausgelegt sind. Beachten Sie unbedingt, dass die Menge von ca. 900g Mehl niemals überschritten wird. Bevor Sie jedoch andere Rezepte ausprobieren empfehlen wir, dass Sie sich mit den vorhandenen Rezepten eine gewisse Routine verschaffen.

Auf der Brotoberfläche sind Luftblasen sichtbar.

Dieses könnte darauf hinweisen, dass Sie zuviel Hefe verwendet haben. Achten Sie beim nächsten Mal auf eine genaue Hefedosierung, unter Umständen ist eine minimale Reduzierung erfolgreich.

Zugabe von Obst oder Nüssen

In den Backprogrammen ist bewusst eine Phase implementiert, in der Zutaten wie Obst oder Nüsse zugeführt werden sollten. Diesen Zeitpunkt erkennen Sie an einem Signalton und gleichzeitiger Anzeige „**ADD**“ im Display des Brotbackautomaten. Es ist sinnvoll, Obst oder Nüsse erst zu

diesem Zeitpunkt zuzuführen. Würden Sie diese Zutaten direkt zu Beginn mit in die Backform geben, könnten diese durch den Knetvorgang zerkleinert werden.

Das Brot ist nicht aufgegangen.

Sie haben keine oder zu wenig Hefe hinzugefügt oder die verwendete Hefe war zu alt.

Das Brot geht zunächst auf und fällt dann wieder zusammen

Hier könnte das Verhältnis einzelner Zutaten nicht stimmig sein. Versuchen Sie folgendes: Reduzieren Sie die Wassermenge und/oder erhöhen Sie die Salzmenge und/oder reduzieren Sie die Hefemenge.