

SILVERCREST®



BREAD MAKER SBB 850 F2

(FR) (BE)
LIVRE DE RECETTES

(NL) (BE)
RECEPTENBOEKJE

(DE) (AT) (CH)
REZEPTHEFT

IAN 337874_1910

(BE) (NL)

FR/BE	Livre de recettes	Page	1
NL/BE	Receptenboekje	Pagina	33
DE/AT/CH	Rezeptheft	Seite	65

Sommaire

Pour en savoir plus sur les ingrédients de boulangerie	2
Farine.....	2
Levure.....	3
Sel	3
Liquides	3
Œufs	3
Matières grasses	4
Sans gluten	4
Doser les ingrédients	4
Préparations pour pain	5
Couper et conserver le pain	5
Recettes pour un pain de 1000 g, 1250 g et 1500 g	6
Programme 1 : Normal	7
Programme 2 : Léger	11
Programme 3 : Pain complet	13
Programme 4 : Sucré	17
Programme 5 : Low Carb.	19
Programme 6 : Sans gluten	22
Programme 7 : Express	24
Programme 8 : Gâteau	25
Programme 9 : Pétrir	25
Programme 10 : Pâte	26
Programme 11 : Pâte à pâtes fraîches	27
Programme 12 : Pâte à pizza	27
Programme 13 : Yaourt	28
Programme 14 : Confiture	30
Programme 15 : Cuisson	31
Programme 16 : Programmable	31
Dépannage	32

Pour en savoir plus sur les ingrédients de boulangerie

Farine

Vous pouvez utiliser la plupart des farines en vente dans le commerce comme la farine de blé ou de seigle (types 45 - 130).

REMARQUE

La désignation de type des farines peut varier en fonction du pays.

Le programme "Sans gluten" vous permet d'utiliser des farines sans gluten, par ex. la farine de maïs, de sarrasin ou la féculé de pommes de terre. Vous pouvez aussi utiliser des préparations pour pain. Les programmes 1 et 2 sont parfaits pour l'ajout de plus petites quantités (10 - 20 %) de graines ou de gruau. Utilisez le programme 3 pour de plus grandes parts (70 - 95 %) de farine complète. Les recettes sont réalisées avec les farines suivantes :

Type de farine	Description
Type 45	farine de blé normale
Type 55	farine de blé de force pour des pâtes aérées
Type 85	farine de seigle normale
Type 110	farine de blé brune pour pains bis ou viennoiseries consistantes
Type 130	farine de seigle à teneur élevée en minéraux

Levure

Au cours de la fermentation, la levure fractionne les parts de sucre et de glucides contenues dans la pâte, les transforme en dioxyde de carbone et fait ainsi lever la pâte à pain. La levure est disponible sous différentes formes : levure déshydratée, levure fraîche ou levure instantanée. Pour les machines à pain, nous recommandons d'utiliser de la levure déshydratée, car elle permet d'obtenir les meilleurs résultats.

Si vous utilisez de la levure fraîche au lieu de levure déshydratée, respectez les indications données sur l'emballage.

En règle générale, 1 sachet de levure déshydratée correspond à 21 g env. de levure fraîche, et il est suffisant pour env. 500 g de farine. Conservez toujours la levure au réfrigérateur, sinon elle s'abîme rapidement. Vérifiez si la date limite de consommation est dépassée. Une fois le paquet ouvert, la levure non utilisée doit être à nouveau emballée avec soin et conservée au réfrigérateur.

REMARQUE

Les recettes de ce mode d'emploi ont été réalisées avec de la levure déshydratée.

Sel

Le sel est important à la fois pour le goût et pour le niveau coloration. Le sel tend également à inhiber la fermentation de la levure. Ne dépassez donc pas les quantités de sel indiquées dans les recettes.

Vous pouvez ne pas mettre de sel pour des raisons diététiques. Dans ce cas, le pain risque de lever plus que d'ordinaire. Préparez de ce fait uniquement des pains d'un poids de 1000 g ou de 1250 g avec une quantité de sel réduite. Sinon, le moule risque de déborder.

Liquides

Des liquides tels que le lait, l'eau ou du lait en poudre dissous dans de l'eau peuvent parfois être utilisés pour la préparation du pain. Le lait donne du goût au pain et en assouplit la croûte, tandis que l'eau pure permet d'obtenir une croûte plus croustillante. Dans certaines recettes, l'utilisation de jus de fruits est spécifiée, pour donner au goût du pain une note particulière.

Œufs

Les œufs enrichissent le pain et lui confèrent une consistance plus moelleuse. Lorsque vous préparez du pain en utilisant les recettes de ce livret, utilisez des œufs de gros calibre.

Matières grasses

Les graisses de cuisson, le beurre et l'huile rendent le pain contenant de la levure plus moelleux. Le pain à la française doit sa croûte unique en son genre et sa consistance à ses ingrédients pauvres en graisse. Le pain qui contient de la matière grasse reste cependant plus longtemps frais. Si vous utilisez du beurre sortant directement du réfrigérateur, coupez-le en petits morceaux pour optimiser le mélange avec la pâte lors de la phase de pétrissage.

Sans gluten

La maladie coéliquaue, également appelée sprue nostras chez l'adulte, est une maladie chronique causée par la consommation d'aliments contenant du gluten. Le gluten (gliadine) contenu dans le blé et l'épeautre ainsi que les protéagineux similaires du seigle, de l'orge et de l'avoine abiment la muqueuse de l'intestin grêle. Seul du pain spécial acheté en magasin diététique ou fait maison et préparé à partir de farines sans gluten peut alors être consommé. Cuire du pain et des gâteaux sans gluten nécessite cependant un certain tour de main. Ces farines ont besoin de plus de temps pour l'absorption des liquides et possèdent des propriétés de gonflement différentes. Les farines sans gluten doivent également être combinées ou aérées avec des agents levants sans gluten. Ce sont par exemple la poudre à lever Weinstein, la levure, le levain à base de farine de riz ou de maïs, le ferment à base de maïs, ou un liant comme la farine de graines de guar, la farine de graines de caroube, le kuzu, la pectine, la fécule de marante, ou le carraghénane. Outre cela, il faut également renoncer au goût habituel du pain. La consistance des pains sans gluten est également différente de celle des pains à la farine de blé.

Doser les ingrédients

Notre machine à pain est livrée avec les instruments de mesure suivants, qui vous facilitent le dosage des ingrédients :

1 verre mesureur indiquant les quantités

1 grande cuillère doseuse, correspond à une cuillère à soupe (c. à s.)

1 petite cuillère doseuse, correspond à une cuillère à café (c. à c.)

Placez le verre mesureur sur une surface plate. Veillez à ce que les quantités mesurées correspondent exactement aux lignes graduées. Pour le dosage d'ingrédients secs, veillez à ce que le verre mesureur soit sec.

Préparations pour pain

Vous pouvez également utiliser des préparations pour pain avec cette machine à pain.

Respectez pour cela les indications du fabricant présentes sur l'emballage.

REMARQUE

Ne dépassez jamais une quantité de 900 g de préparation pour pain si vous utilisez des préparations dans cet appareil.

Les préparations pour pains en vente chez Lidl sont particulièrement bien adaptées à cette machine à pain. Tenez compte des conseils de préparation donnés sur l'emballage.

Couper et conserver le pain

Vous obtiendrez de meilleurs résultats si vous placez le pain sortant du four sur une grille et si vous le laissez refroidir 15 à 30 minutes avant de le couper. Utilisez une machine à couper le pain ou un couteau à dents.

Le pain non consommé peut être conservé à température ambiante jusqu'à trois jours dans des sachets fraîcheur, ou des boîtes en plastique. Si vous souhaitez le conserver plus longtemps (jusqu'à 1 mois), il faut alors le congeler.

Le pain fait maison ne renfermant aucun conservateur, il est plus vite périssable que du pain de fabrication industrielle.

Recettes pour un pain de 1000 g, 1250 g et 1500 g

Les indications de poids se rapportent à la quantité d'ingrédients versés dans le moule.

Sélectionnez un poids de pain et mettez toujours les ingrédients dans l'ordre et la quantité indiqués dans le moule. Veillez à régler le poids de pain correspondant sur l'appareil.

Les quantités indiquées dans les recettes sont des valeurs indicatives approximatives. Il peut être utile d'adapter légèrement certaines quantités d'ingrédients pour optimiser le résultat de cuisson en fonction de vos préférences. Veuillez tenir compte du fait qu'adapter les quantités peut éventuellement aussi avoir un effet négatif sur le résultat de cuisson.

Signification des abréviations dans les recettes :

c. à s.	Cuillère à soupe rase (ou grande cuillère doseuse)
c. à c.	Cuillère à café rase (ou petite cuillère doseuse)
g	Gramme
ml	Millilitre
sach.	Sachet, par ex, de levure sèche de 7 g pour 500 g de farine, correspond à 21 g de levure fraîche.

Programme 1 : Normal

Pain aux graines de tournesol

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Lait tiède	300 ml	375 ml	450 ml
Farine de blé (FR type 55)	540 g	675 g	810 g
Beurre/margarine	1 c. à s.	1,5 c. à s.	1,5 c. à s.
Graines de tournesol	5 c. à s.	6 c. à s.	7 c. à s.
Sel de table	1 c. à c.	1 c. à c.	1,5 c. à c.
Sucre	0,5 c. à c.	0,5 c. à c.	1 c. à c.
Levure sèche	1 sach. (7 g)	1 sach. (7 g)	1 sach. (7 g)

Pain au levain

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Levain	50 g	63 g	75 g
Eau	350 ml	415 ml	480 ml
Sel de table	1,5 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Beurre/margarine	1,5 c. à s.	2 c. à s.	2,5 c. à s.
Sucre	1 c. à c.	1 c. à c.	1,5 c. à c.
Farine de seigle (FR type 85)	180 g	215 g	250 g
Farine de blé (FR type 110)	360 g	430 g	500 g
Levure sèche	1 sach. (7 g)	8 g	9 g

Pain de campagne

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Lait	300 ml	350 ml	410 ml
Œufs	2	2	3
Beurre / margarine	1,5 c. à s.	2 c. à s.	2,5 c. à s.
Sel de table	1,5 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Sucre	1 c. à s.	1 c. à s.	1,5 c. à s.
Farine de blé (Type 110)	540 g	640 g	740 g
Levure sèche	1 sach. (7 g)	8 g	9 g

Pain à la pomme de terre

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Lait/eau	300 ml	350 ml	400 ml
Beurre/margarine	2 c. à s.	2,5 c. à s.	3 c. à s.
Sucre	2 c. à s.	2 c. à s.	2 c. à s.
Pommes de terre cuites, écrasées	90 g	95 g	100 g
Sel de table	1 c. à c.	1,5 c. à c.	1,5 c. à c.
Farine de blé (Type 55)	540 g	645 g	750 g
Levure sèche	1 sach. (7 g)	1 sach. (7 g)	1 sach. (7 g)

Pain aux herbes aromatiques

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Babeurre	350 ml	440 ml	530 ml
Sel de table	1 c. à c.	1 c. à c.	1,5 c. à c.
Farine de blé (Type 55)	540 g	675 g	810 g
Beurre/margarine	1,5 c. à s.	2 c. à s.	2,5 c. à s.
Herbes aromatiques finement hachées (persil, ciboulette, etc.)	4 c. à s.	5 c. à s.	6 c. à s.
Sucre	1 c. à s.	1 c. à s.	1,5 c. à s.
Levure sèche	5 g	6 g	1 sach. (7 g)

Pain à pizza

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Eau	300 ml	375 ml	450 ml
Huile de cuisson	1 c. à s.	1,5 c. à s.	1,5 c. à s.
Sel de table	1 c. à c.	1 c. à c.	1,5 c. à c.
Sucre	1 c. à c.	1 c. à c.	1,5 c. à c.
Farine de blé (Type 55)	540 g	675 g	810 g
Origan (séché)	1 c. à c.	1,5 c. à c.	1,5 c. à c.
Parmesan (râpé)	2 c. à s.	2,5 c. à s.	3 c. à s.
Salami (coupé en petits morceaux)	50 g	65 g	75 g
Levure sèche	5 g	6 g	1 sach. (7 g)

Pain à la bière

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Eau	150 ml	185 ml	225 ml
Bière blonde	150 ml	185 ml	225 ml
Extrait de malte (sirop)	1,5 c. à s.	1,5 c. à s.	2 c. à s.
Levain	100 ml	130 ml	150 ml
Farine de blé (Type 55)	540 g	675 g	810 g
Farine de sarrasin	3 c. à s.	4 c. à s.	5 c. à s.
Son	1,5 c. à s.	2 c. à s.	2 c. à s.
Sel de table	1 c. à c.	1 c. à c.	1,5 c. à c.
Graines de sésame	3 c. à s.	4 c. à s.	5 c. à s.
Levure sèche	1 sach. (7 g)	8 g	10 g

Pain de maïs à la pomme

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Eau	350 ml	440 ml	530 ml
Farine de blé (Type 55)	540 g	675 g	810 g
Semoule de maïs	3 c. à s.	4 c. à s.	5 c. à s.
Beurre/margarine	1 c. à s.	1,5 c. à s.	1,5 c. à s.
Pomme finement hachée avec la peau	1/2	3/4	1
Levure sèche	5 g	6 g	1 sach. (7 g)

Programme 2 : Léger

Pain blanc "clair"

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Eau	320 ml	370 ml	420 ml
Beurre/margarine	20 g	20 g	25 g
Sel de table	1,5 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Œufs	1	1	2
Sucre	1,5 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Farine de blé (Type 45)	600 g	690 g	780 g
Levure sèche	1 sach. (7 g)	1 sach. (7 g)	1 sach. (7 g)

Pain au poivron

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Eau	310 ml	–	–
Farine d'épeautre (Type 630)	530 g	–	–
Sel de table	1,5 c. à c.	–	–
Huile de cuisson	1,5 c. à c.	–	–
Paprika en poudre	1,5 c. à c.	–	–
Poivron rouge (en dés fins)	130 g	–	–
Levure sèche	1 sach. (7 g)	–	–

Pain blanc "Classique"

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Lait ou eau	320 ml	360 ml	400 ml
Beurre/margarine	2 c. à s.	2,5 c. à s.	3 c. à s.
Sel de table	1,5 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Farine de blé (FR type 55)	600 g	675 g	750 g
Sucre	2 c. à s.	2 c. à s.	2,5 c. à s.
Levure sèche	6 g	6 g	6 g

Pain au miel

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Eau	320 ml	400 ml	480 ml
Miel	2 c. à s.	2,5 c. à s.	3 c. à s.
Huile d'olive	2,5 c. à c.	3 c. à c.	3,5 c. à c.
Sel de table	1,5 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Farine de blé (Type 55)	600 g	750 g	900 g
Levure sèche	1 sach. (7 g)	1 sach. (7 g)	1 sach. (7 g)

Pain au pavot

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Eau	300 ml	375 ml	450 ml
Beurre/margarine	1 c. à s.	1,5 c. à s.	1,5 c. à s.
Farine de blé (Type 55)	540 g	675 g	810 g
Sucre	1 c. à c.	1 c. à c.	1,5 c. à c.
Sel de table	1 c. à c.	1 c. à c.	1,5 c. à c.
Pavot (moulu)	75 g	95 g	110 g
Noix de muscade	1 pincée	1 pincée	1 pincée
Parmesan râpé	1 c. à s.	1,5 c. à s.	1,5 c. à s.
Levure sèche	5 g	6 g	1 sach. (7 g)

Programme 3 : Pain complet

Pain complet

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Eau	350 ml	440 ml	530 ml
Beurre/margarine	25 g	35 g	40 g
Sel de table	1 c. à c.	1 c. à c.	1,5 c. à c.
Sucre	1 c. à c.	1 c. à c.	1,5 c. à c.
Farine de blé (Type 110)	270 g	340 g	405 g
Farine de blé complet	270 g	340 g	405 g
Levure sèche	5 g	6 g	1 sach. (7 g)

Pain aux sept céréales

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Eau	300 ml	375 ml	450 ml
Beurre/margarine	1,5 c. à s.	2 c. à s.	2,5 c. à s.
Sel de table	1 c. à c.	1 c. à c.	1,5 c. à c.
Sucre	2,5 c. à s.	3 c. à s.	3,5 c. à s.
Farine de blé (Type 110)	240 g	300 g	360 g
Farine de blé complet	240 g	300 g	360 g
Flocons 7 céréales	60 g	75 g	90 g
Levure sèche	5 g	6 g	1 sach. (7 g)

Pain de seigle complet

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Eau (chaude)	325 ml	410 ml	490 ml
Levain	75 g	95 g	115 g
Miel de sapin	2 c. à s.	2,5 c. à s.	3 c. à s.
Œufs	1	1	2
Farine de seigle complet	350 g	450 g	540 g
Farine de blé complet	150 g	225 g	270 g
Farine de graines de caroube	1 c. à s.	1 c. à s.	1,5 c. à s.
Sel de table	0,5 c. à s.	0,5 c. à s.	0,5 c. à s.
Levure sèche	1 sach. (7 g)	8 g	10 g

Pain à l'épeautre

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Babeurre	350 ml	440 ml	500 ml
Levain	75 ml	95 ml	115 ml
Sel de table	1 c. à c.	1 c. à c.	1,5 c. à c.
Sucre	0,5 c. à c.	0,5 c. à c.	1 c. à c.
Farine d'épeautre complet	360 g	450 g	540 g
Gruau d'épeautre	90 g	115 g	135 g
Farine de seigle complet	90 g	115 g	135 g
Graines de tournesol	50 g	60 g	75 g
Levure sèche	5 g	6 g	1 sach. (7 g)

Pain au gruau de blé

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Eau	350 ml	410 ml	475 ml
Beurre/margarine	2 c. à s.	2,5 c. à s.	3 c. à s.
Sel de table	1 c. à c.	1 c. à c.	1,5 c. à c.
Miel	1,5 c. à s.	1,5 c. à s.	2 c. à s.
Farine de blé (Type 110)	360 g	425 g	490 g
Farine de blé complet	180 g	210 g	240 g
Gruau de blé	50 g	55 g	65 g
Levure sèche	5 g	5 g	6 g

Pain noir

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Eau (chaude)	400 ml	500 ml	600 ml
Sirup de betterave brun	100 ml	125 ml	150 ml
Sel de table	1 c. à c.	1 c. à c.	1,5 c. à c.
Farine de blé (Type 55)	160 g	200 g	240 g
Gruau grossier de seigle complet	200 g	250 g	300 g
Levain déshydraté	1 sach.	1 sach.	1,5 sach.
Graines de tournesol	100 g	125 g	150 g
Gruau de seigle fin	180 g	225 g	270 g
Levure sèche	1 sach. (7 g)	8 g	10 g

Pain de seigle

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Eau	300 ml	375 ml	450 ml
Beurre/margarine	1,5 c. à s.	2 c. à s.	2,5 c. à s.
Sel de table	1 c. à c.	1 c. à c.	1,5 c. à c.
Vinaigre	1,5 c. à s.	1,5 c. à s.	2 c. à s.
Sucre	1,5 c. à s.	2 c. à s.	2,5 c. à s.
Farine de seigle (Type 130)	180 g	225 g	270 g
Farine de blé (Type 110)	360 g	450 g	540 g
Levure sèche	1 sach. (7 g)	8 g	10 g

Programme 4 : Sucré

Pain aux noix et aux raisins

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Eau	300 ml	375 ml	450 ml
Beurre	1,5 c. à s.	2 c. à s.	2,5 c. à s.
Sel de table	1 c. à c.	1 c. à c.	1,5 c. à c.
Sucre	1 c. à s.	1 c. à s.	1,5 c. à s.
Farine de blé (Type 45)	540 g	675 g	810 g
Raisins secs	100 g	125 g	150 g
Noix (hachées)	3 c. à s.	4 c. à s.	5 c. à s.
Levure sèche	5 g	6 g	1 sach. (7 g)

Pain sucré

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Lait/eau	300 ml	350 ml	400 ml
Beurre/margarine	2 c. à s.	2 c. à s.	2 c. à s.
Sel de table	1,5 c. à c.	1,5 c. à c.	1,5 c. à c.
Œufs	2	2	2
Miel	1,5 c. à s.	1,5 c. à s.	2 c. à s.
Farine de blé (FR type 55)	600 g	675 g	750 g
Levure sèche	6 g	6 g	6 g

Pain aux raisins

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Eau	300 ml	350 ml	410 ml
Beurre	2,5 c. à s.	2,5 c. à s.	3 c. à s.
Sel de table	1 c. à c.	1 c. à c.	1,5 c. à c.
Miel	1,5 c. à s.	2 c. à s.	2,5 c. à s.
Farine de blé (FR type 45)	540 g	640 g	740 g
Raisins secs	100 g	115 g	130 g
Levure sèche	5 g	5 g	6 g

Pain au chocolat

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Lait	400 ml	450 ml	500 ml
Fromage blanc à 0 %	100 g	115 g	130 g
Sel de table	1,5 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Sucre	1,5 c. à c.	2 c. à c.	2,5 c. à c.
Farine de blé complet	600 g	700 g	800 g
Cacao	10 c. à s.	10 c. à s.	13 c. à s.
Chocolat au lait (haché)	100 g	115 g	130 g
Levure sèche	1 sach. (7 g)	1 sach. (7 g)	8 g

Utilisez du chocolat au lait ou du chocolat noir selon vos goûts.

Si vous badigeonnez la pâte avec 1 à 2 c. à s. de lait après l'avoir pétrie, la croûte sera plus foncée.

Programme 5 : Low Carb

REMARQUES

- ▶ Utilisez uniquement des ingrédients frais.
- ▶ Battez les œufs avant de les incorporer.
- ▶ Certaines farines desséchant beaucoup le pain, veillez à avoir suffisamment de liquide lors du pétrissage. Si nécessaire, ajoutez de l'eau minérale ou du lait.
- ▶ Si votre pain est trop humide, ou trop collant, vous pouvez le couper en tranches et le faire griller dans un grille-pain.
- ▶ Les ingrédients utilisés sont en partie facilement périssables. Conservez votre pain Low Carb de ce fait au réfrigérateur ou dans un endroit frais et consommez-le rapidement.

Pain à la noix de coco

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Œufs	5	6	7
Beurre (fondu)	180 g	250 g	280 g
Farine de noix de coco	100 g	125 g	150 g
Édulcorant (liquide)	30 ml	40 ml	50 ml
Purée de noix de coco	50 g	50 g	50 g
Huile de noix de coco	75 ml	100 ml	120 ml
Sel de table	1 c. à c.	1 c. à c.	1 c. à c.
Lait entier	100 ml	125 ml	150 ml
Levure chimique	1 sach. (16 g)	1 sach. (16 g)	1 sach. (16 g)

Pain à la cacahuète

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Œufs	5	5	6
Fromage blanc	300 g	400 g	500 g
Beurre de cacahuètes	100 g	125 g	150 g
Farine de soja	50 g	75 g	100 g
Eau minérale	75 ml	120 ml	150 ml
Cacahuètes (grillées, non salées)	75 g	90 g	125 g
Sel de table	1 c. à c.	1 c. à c.	1 c. à c.
Arôme beurre-vanille	2 ml	2 ml	2 ml
Levure chimique	1 sach. (16 g)	1 sach. (16 g)	2 sach. (32 g)

Pain aux amandes

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Œufs	3	4	4
Beurre (fondu)	75 g	100 g	100 g
Fromage blanc	150 g	200 g	250 g
Lait entier	200 ml	250 ml	300 ml
Poudre d'amandes	100 g	150 g	200 g
Sel de table	1 c. à c.	1 c. à c.	1 c. à c.
Arôme citron	2 ml	2 ml	2 ml

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Amandes (en bâtonnets)	100 g	150 g	200 g
Levure chimique	1 sach. (16 g)	2 sach. (32 g)	2 sach. (32 g)

Pain protéiné

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Œufs	6	7	8
Lait entier	100 ml	100 ml	100 ml
Fromage blanc/fromage blanc à 0 %	300 g	400 g	500 g
Sel de table	1 c. à c.	1 c. à c.	1 c. à c.
Son de blé	50 g	75 g	100 g
Graines de lin	50 g	75 g	100 g
Poudre d'amandes	50 g	75 g	100 g
Blanc d'œuf en poudre (neutre)	30 g	40 g	50 g
Levure sèche	1 sach. (7 g)	1 sach. (7 g)	1 sach. (7 g)

Programme 6 : Sans gluten

REMARQUE

- Si vous voulez cuire des pains sans gluten, nettoyez le moule, les crochets de pétrissage et l'appareil avec un soin particulier. De minuscules restes de poussière de farine suffisent à déclencher une réaction allergique chez les personnes souffrant d'une intolérance au gluten.

Pain blanc sans gluten

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Eau (chaude, env. 40 °C)	550 ml	570 ml	590 ml
Beurre (mou)	30 g	35 g	35 g
Mélange de farine sans gluten	700 g	750 g	800 g
Sel	0,5 c. à c.	0,5 c. à c.	0,5 c. à c.
Levure sèche	2 sach. (14 g)	2 sach. (14 g)	2 sach. (14 g)

Pain aux céréales sans gluten

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Eau	250 ml	310 ml	375 ml
Lait	200 ml	250 ml	300 ml
Huile de tournesol	1,5 c. à s.	2 c. à s.	2,5 c. à s.
Sel de table	1,5 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Sucre	1,5 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Mélange de farine sans gluten	500 g	625 g	750 g
Graines (par ex. graines de tournesol)	100 g	125 g	150 g
Levure sèche	9 g	12 g	14 g

Pain à la pomme de terre sans gluten

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Eau/lait	440 ml	520 ml	600 ml
Huile de tournesol	1,5 c. à s.	2 c. à s.	2,5 c. à s.
Sel de table	1,5 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Sucre	1,5 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Mélange de farine sans gluten	400 g	470 g	540 g
Pommes de terre (cuites, pelées, réduites en purée)	230 g	260 g	300 g
Levure sèche	1 sach. (7 g)	1 sach. (7 g)	1 sach. (7 g)

Pain au yaourt sans gluten

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Eau	350 ml	440 ml	600 ml
Yaourt nature	150 g	190 g	300 g
Huile de tournesol	1,5 c. à s.	2 c. à s.	2,5 c. à s.
Vinaigre	1,5 c. à s.	1,5 c. à s.	2 c. à s.
Sel de table	1,5 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Sucre	1,5 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Farine sans gluten (par ex. farine de millet ou de riz)	100 g	125 g	150 g
Mélange de farine sans gluten	400 g	500 g	600 g
Farine de graines de caroube ou de guar	1 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Levure sèche	1 sach. (7 g)	1 sach. (7 g)	1 sach. (7 g)

Programme 7 : Express

Pain blanc express

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Eau	360 ml	450 ml	540 ml
Huile de cuisson	5 c. à s.	6 c. à s.	7 c. à s.
Sel de table	3 c. à c.	3 c. à c.	4 c. à c.
Sucre	4 c. à c.	5 c. à c.	6 c. à c.
Farine de blé (Type 45)	630 g	790 g	900 g
Levure sèche	1 sach. (7 g)	8 g	10 g

Pain à la carotte

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Eau	330 ml	410 ml	500 ml
Beurre	1,5 c. à s.	2 c. à s.	2,5 c. à s.
Sel de table	2 c. à c.	2,5 c. à c.	3 c. à c.
Sucre	1,5 c. à c.	2 c. à c.	2,5 c. à c.
Farine de blé (Type 55)	600 g	750 g	900 g
Carottes (finement râpées)	90 g	115 g	135 g
Levure sèche	1 sach. (7 g)	8 g	10 g

Pain au poivre et aux amandes

Ingrédients	1000 g	1250 g	1500 g
Eau	300 ml	375 ml	450 ml
Beurre/margarine	2 c. à s.	2,5 c. à s.	3 c. à s.
Sel de table	1 c. à c.	1 c. à c.	1,5 c. à c.
Sucre	1 c. à c.	1,5 c. à c.	2 c. à c.
Farine de blé (Type 55)	540 g	675 g	810 g
Amandes effilées (grillées)	100 g	125 g	150 g
Graines de poivre vert en bocal	1 c. à s.	1 c. à s.	1,5 c. à s.
Levure sèche	5 g	6 g	1 sach. (7 g)

Programme 8 : Gâteau

Les préparations pour gâteaux sont idéales pour ce programme. Il comporte une phase de pétrissage et une phase de cuisson. Le gâteau peut ensuite être maintenu au chaud pendant 60 minutes.

Pour les préparations pour gâteaux, observez absolument les conseils de préparation donnés sur l'emballage. Ne dépassez jamais la quantité maximale de 900 g de farine/préparation pour pain.

Programme 9 : Pétrir

Utilisez ce programme lorsque vous souhaitez uniquement pétrir de la pâte. Le programme ne comporte pas de phase de levée ni de cuisson.

Programme 10 : Pâte

Petits pains au son de blé

200 ml d'eau
1 œuf
3 c. à s. de sucre
50 g de son de blé
50 g de beurre/margarine
3/4 c. à c. de sel de table
500 g de farine de blé (FR type 110)
1 sach. de levure sèche (7 g)

Baguettes à la française

300 ml d'eau
1 c. à c. de sel de table
540 g de farine de blé (FR type 55)
1 c. à s. de miel
1 c. à c. de sucre
1 sach. de levure sèche (7 g)

Façonnez des baguettes avec la pâte et faites des entailles en biais sur le dessus. Laissez ensuite lever la pâte pendant env. 30 à 40 minutes sur la plaque du four et cuisez-la ensuite env. 25 minutes au four à 175 °C.

Bretzels

200 ml d'eau
1/2 c. à c. de sucre
1/2 sach. de levure sèche (3,5 g)
1/4 c. à c. de sel de table
360 g de farine de blé (FR type 45)

Formez des bretzels avec la pâte. Badigeonnez les bretzels avec un œuf battu et saupoudrez-les ensuite de gros sel (2 c. à s. de gros sel pour 12 bretzels). Placez les bretzels sur une plaque de four graissée et faites-les cuire à 230 °C pendant 15-20 minutes au four.

Programme 11 : Pâte à pâtes fraîches

Pâtes fraîches aux œufs

5 œufs (température ambiante)
250 g de farine de blé tendre (FR type 45)
250 g de farine de blé dur (FR type 110)

Pâtes fraîches

300 ml d'eau
250 g de farine de blé tendre (FR type 45)
250 g de farine de blé dur (FR type 110)

Programme 12 : Pâte à pizza

REMARQUE

Une fois la pâte à pizza pétrie : Laissez lever la pâte étalée env. 15 minutes encore sur la plaque de four. Garnissez ensuite la pâte selon vos goûts et faites-la cuire à 180-200 °C pendant env. 15-20 minutes au four.

Pâte à pizza italienne

100 ml d'eau (tiède)	3 c. à s. d'huile d'olive
100 ml de bière de froment	2 c. à c. de sel de table
50 g de semoule de blé dur	400 g de farine à pizza
15 g de levure fraîche (Délayez la levure fraîche dans l'eau tiède et patientez ensuite 10 minutes avant d'ajouter le mélange dans le moule.)	

Pâte à pizza (pour 2 pizzas)

300 ml d'eau	1 c. à s. d'huile d'olive
3/4 c. à c. de sel de table	2 c. à c. de sucre
450 g de farine (type 45)	1 sach. de levure sèche (7 g)

Pâte à pizza complète

300 ml d'eau	1 c. à s. d'huile d'olive
1 c. à s. de miel	3/4 c. à c. de sel de table
50 g de germes de blé	450 g de farine de blé complet
1 sach. de levure sèche (7 g)	

Programme 13 : Yaourt

REMARQUES

- ▶ Si vous utilisez du lait entier ou du lait cru, vous devez le faire bouillir juste avant de l'utiliser pour tuer les germes et bactéries. Laissez ensuite refroidir le lait.
- ▶ Le lait UHT n'a pas besoin d'être porté à ébullition, puisqu'il a déjà été upérisé à haute température lors de la production.
- ▶ Pour obtenir un résultat optimal, le lait doit être à température ambiante.
- ▶ Le yaourt à fermenter doit contenir des cultures de yaourt vivantes, sinon la préparation du yaourt maison ne fonctionne pas. L'emballage indique si un yaourt contient des cultures vivantes.
- ▶ Le lait et le yaourt doivent être à peu près à la même température (température ambiante).

- ◆ Versez le lait dans le moule.
- ◆ Versez le yaourt avec les cultures de yaourt vivantes dans le moule et mélangez bien.

REMARQUE

- ▶ Le rapport yaourt/lait doit toujours être de 1:10, ce qui veut dire qu'il vous faut 100 ml de yaourt pour 1 litre de lait.

ATTENTION – DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'utilisez jamais plus de 1,8 litre de lait avec 180 ml de yaourt. La quantité de remplissage maximale du moule est de 2 litres. Dans le cas contraire, l'appareil risque de déborder.

- ◆ Lancez le programme 13.

REMARQUE

- ▶ Nous recommandons d'adapter la durée du programme de 8 heures comme suit en fonction de la quantité remplie :

Quantité	Durée du programme
jusqu'à 1000 ml	8 à 10 heures
1000 ml à 1500 ml	9 à 11 heures
plus de 1500 ml	10 à 12 heures

- ◆ Laissez refroidir légèrement le yaourt une fois le programme terminé. Versez-le dans de petits pots en verre individuels et conservez le yaourt environ 24 heures au réfrigérateur avant de le consommer. Mélangez-le bien avant de le manger.

Conseils et astuces

- Si vous préférez le yaourt un peu plus ferme, vous pouvez ajouter env. 2 c. à s. de lait en poudre pour 1 litre de lait.
- Pour rendre le yaourt un peu plus crémeux, ajoutez 1-2 c. à s. d'inuline au yaourt. L'inuline est une fibre alimentaire extraite de la racine de chicorée et au goût neutre. L'inuline est en vente par ex. dans les magasins diététiques.
- Afin d'obtenir de conserver le plus longtemps possible votre yaourt maison, utilisez des ingrédients les plus frais possible.

Une fois le yaourt préparé, vous pouvez l'affiner selon vos goûts :

Yaourt aux fruits

Mélangez de la confiture ou des fruits dans le yaourt.

Yaourt sucré

Mélangez par ex. des vermicelles de chocolat, du pralin, de la vanille, du miel, des noix, de la pâte d'amande ou d'autres ingrédients dans le yaourt selon vos goûts.

Sauce au yaourt

Mélangez un peu de crème et de sucre dans le yaourt. Ajoutez des herbes aromatiques fraîches hachées. Salez et poivrez. Ajoutez un peu de jus de citron ou de citron vert selon vos goûts.

Yaourt au lait de soja

Vous pouvez également préparer du yaourt au lait de soja en alternative au yaourt au lait de vache.

Procédez pour cela exactement comme pour la préparation de yaourt au lait de vache, mais utilisez du lait de soja (naturel) et du yaourt de soja comme ferment. Veillez ici absolument à ce que le yaourt au soja contienne des cultures de yaourt vivantes.

Programme 14 : Confiture

La machine à pain permet de préparer des confitures ou des marmelades de manière simple et rapide.

Procédez comme suit :

- ◆ Lavez des fruits frais et mûrs.
- ◆ Épluchez des pommes, pêches et autres fruits à peau dure et les dénoyauter si nécessaire.
- ◆ Respectez absolument les quantités indiquées pour éviter une cuisson prématurée et donc un éventuel débordement. Le programme est exactement adapté aux quantités.
- ◆ Coupez les fruits en petits morceaux (max. 1 cm) ou réduisez-les en purée avant de les mettre dans le moule.
- ◆ Ajoutez la quantité indiquée de sucre gélifiant.

REMARQUE

► N'utilisez que du "sucre gélifiant 1:1". Le sucre normal ou le sucre gélifiant "2:1" ne sont pas adaptés, la confiture ne prendra pas.

- ◆ Mélangez bien les fruits et le sucre gélifiant dans le moule et lancez le programme, qui se déroule maintenant entièrement automatiquement.
- ◆ Une fois le programme fini, versez la confiture prête dans des pots en verre et fermez-les bien.

Marmelade de fraises

500 g de fraises

500 g de sucre gélifiant

3 - 4 c. à s. de jus de citron

Marmelade de myrtilles

500 g de myrtilles

500 g de sucre gélifiant

1 c. à s. de jus de citron

Marmelade d'oranges et de citrons

400 g d'orange

100 g de citron

500 g de sucre gélifiant

Confiture aux baies rouges

500 g de baies mélangées

500 g de sucre gélifiant

2 - 3 c. à s. de jus de citron

Programme 15 : Cuisson

Ce programme permet de cuire des pains trop clairs ou qui ne sont pas entièrement cuits. Le programme ne comporte pas de phase de pétrissage ni de levée. Vous pouvez choisir entre trois températures différentes.

Programme 16 : Programmable

Vous pouvez programmer ce programme vous-même en fonction de vos préférences et de vos expériences. Vous pouvez programmer des durées personnalisées pour chaque phase (pétrissage, levée, cuisson, maintien au chaud).

Bon appétit !

Recettes sans garantie. Toutes les indications relatives aux ingrédients et aux préparations sont des valeurs approximatives. Complétez ces propositions de recette avec vos expériences personnelles. Nous vous souhaitons beaucoup de réussite et un bon appétit.

Dépannage

Pourquoi est-ce que mon pain présente parfois un peu de farine sur les croûtes des côtés ?	Votre pâte est peut-être trop sèche. Veillez la prochaine fois à mesurer les ingrédients exactement. Ajoutez jusqu'à 1 c. à soupe de liquide en plus.
Pourquoi est-ce que les ingrédients doivent être ajoutés dans un ordre précis ?	Cela permet de préparer la pâte de manière idéale. L'utilisation de la fonction minuterie empêche que la levure ne se mélange avec le liquide avant que la pâte ne soit mélangée.
Pourquoi est-ce que la pâte n'a été pétrie qu'en partie seulement ?	Vérifiez si le pétrin et le moule sont correctement positionnés. Vérifiez également la consistance de la pâte et ajoutez une ou plusieurs fois ½ à 1 c. à soupe de liquide ou de farine après le pétrissage. Pour les préparations pour pains : La quantité de la préparation et des ingrédients n'a pas été adaptée à la capacité du moule. Réduisez les quantités des ingrédients.
Pourquoi est-ce que le pain n'a pas levé ?	La levure utilisée était trop ancienne ou vous n'avez pas ajouté de levure.
Quand faut-il ajouter les noix et les fruits dans la pâte ?	Un signal retentit lorsque vous devez ajouter les ingrédients. Si vous ajoutez déjà ces ingrédients au début dans la pâte, les noix ou les fruits risquent d'être concassés au cours du pétrissage.
Le pain cuit est trop humide.	Vérifiez la consistance de la pâte 5 min. avant de commencer le pétrissage et ajoutez de la farine si nécessaire.
Des bulles d'air se forment à la surface du pain.	Vous avez peut-être utilisé trop de levure.
Le pain lève et retombe.	Le pain lève peut-être trop vite. Pour l'éviter, réduisez la quantité d'eau et/ou augmentez la quantité de sel et/ou réduisez la quantité de levure.
Est-il également possible d'utiliser d'autres recettes ?	Vous pouvez utiliser d'autres recettes, veillez cependant à respecter les quantités indiquées. Familiarisez-vous avec l'appareil et avec les recettes données avant d'essayer vos propres recettes. Ne dépassez jamais la quantité de 900 g de farine. Pour adapter vos recettes, orientez-vous aux quantités indiquées dans les recettes données.

Inhoud

Nuttige info over bakingsrediënten	34
Meel	34
Gist	35
Zout	35
Vloeistoffen	35
Eieren	35
Vetten	36
Glutenvrij	36
Afmeten van de ingrediënten	36
Kant-en-klare bakmixen	37
Brood snijden en bewaren	37
Recepten voor een brood van 1000 g, 1250 g en 1500 g	38
Programma 1: Normaal	39
Programma 2: Luchtig	43
Programma 3: Volkoren	45
Programma 4: Zoet	49
Programma 5: Low Carb	51
Programma 6: Glutenvrij	54
Programma 7: Express	56
Programma 8: Cake	57
Programma 9: Kneden	57
Programma 10: Deeg	58
Programma 11: Pastadeeg	59
Programma 12: Pizzadeeg	59
Programma 13: Yoghurt	60
Programma 14: Jam	62
Programma 15: Bakken	63
Programma 16: Programmeerbaar	63
Problemen oplosse	64

Nuttige info over bakingsrediënten

Meel

Geschikt zijn de meeste in de handel verkrijgbare meelsoorten zoals tarwe- of roggemeel (type 405 - 1150).

OPMERKING

De typeaanduiding van de meelsoorten kan per land verschillen.

Met het bakprogramma "Glutenvrij" kunt u glutenvrije meelsoorten, bijv. mais-, boekweit- of aardappelmeel gebruiken. U kunt ook kant-en-klare bakmixen gebruiken. Voor toevoeging van kleinere aandelen (10-20%) granen of graan-afvalmeel zijn programma's 1 en 2 geschikt. Bij grotere aandelen volkorenmeel (70-95%) gebruikt u programma 3.

Bij de recepten worden de volgende meelsoorten gebruikt:

Meelsoort	Beschrijving
Type 405	Normale tarwebloem
Type 550	Tarwebloem met hoge bakwaarde, voor deeg met fijne poriën
Type 997	Normaal roggemeel
Type 1050	Donker tarwemeel, voor mengbroden of hartige bakproducten
Type 1150	Roggemeel met hoog mineralengehalte

Gist

Door het gaarproces scheidt de gist de suikers en koolhydraten in het deeg, zet de gist deze om in kooldioxide en zorgt er zo voor dat het brooddeeg rijst. Gist is verkrijgbaar in verschillende vormen: als gedroogde gist, verse gist of snel garende gist. Voor de broodbakmachine verdient het gebruik van gedroogde gist aanbeveling, omdat daarmee de beste resultaten worden bereikt.

Bij gebruik van verse gist in plaats van gedroogde gist zijn de gegevens op de verpakking maatgevend.

In de regel komt 1 pakje gedroogde gist overeen met ca. 21 g verse gist en is het geschikt voor ca. 500 g meel. Bewaar gist altijd in de koelkast, omdat gist bij warmte bederft. Controleer of de houdbaarheidsdatum niet is verstreken. Na opening van de verpakking moet ongebruikte gist weer zorgvuldig worden ingepakt en in de koelkast worden bewaard.

OPMERKING

Bij het maken van de recepten in deze gebruiksaanwijzing is uitgegaan van het gebruik van gedroogde gist.

Zout

Zout is belangrijk voor de smaak en bruiningsgraad. Zout remt ook de garing van de gist. Overschrijd daarom niet de in de recepten aangegeven hoeveelheden zout.

Bij een zoutarm of zoutloos dieet kan het zout achterwege worden gelaten. In dat geval kan het brood sterker dan normaal rijzen. Gebruik daarom alleen minder zout bij het bakken van brood met een broodgewicht van 1000 g of 1250 g. Anders kan de bakvorm overlopen.

Vloeistoffen

Vloeistoffen zoals melk, water of in water opgelost melkpoeder kunnen bij het maken van brood worden gebruikt. Melk versterkt de smaak van het brood en maakt de korst zacht, terwijl water voor een knapperige korst zorgt. In enkele recepten wordt het gebruik van vruchtensappen aangegeven, om de smaak van het brood een bepaald karakter te geven.

Eieren

Eieren verrijken het brood en geven het een zachtere structuur. Gebruik bij het bakken volgens de recepten in deze gebruiksaanwijzing grotere eieren.

Vetten

Bakvetten, boter en olie maken brood met gist kruimelig. Franse broodsoorten danken hun unieke knapperigheid en structuur aan de vetarme ingrediënten. Brood dat met vet is gemaakt, blijft echter langer vers. Wanneer u boter direct uit de koelkast gebruikt, dient u deze in kleine stukjes te snijden, om de vermenging met het deeg tijdens de kneedfase te optimaliseren.

Glutenvrij

Coeliakie, bij volwassenen ook wel spruw genoemd, is een chronische aandoening die wordt veroorzaakt door het nuttigen van gluten bevattende levensmiddelen. Het in tarwe en spelt voorkomende lijmeiwit gluten (gliadine) en vergelijkbare eiwitkorrels in rogge, gerst en haver veroorzaken een beschadiging van het slijmvlies van de dunne darm. Alleen speciaal brood uit de reformwinkel of uit eigen keuken, gemaakt met glutenvrije meelsoorten, wordt dan nog verteerd. Brood en gebak bakken met glutenvrije meelsoorten behoeft echter enige oefening. Dergelijke meelsoorten doen langer over de opname van de vloeistof en hebben andere rijseigenschappen. Glutenvrije meelsoorten moeten ook met glutenvrije rijsmiddelen worden gebonden of losgemaakt. Dat zijn bijvoorbeeld wijnsteenbakpoeder, gist, zuurdesem van mais- of rijstmeel, bakferment op maisbasis of bindmiddelen zoals guarpitmeel, johannesbroodpitmeel, kuzu, pectine, pijlwortelmeel (arrowroot) of carrageen. Bovendien moet dan worden afgezien van de gebruikelijke broodsmak. Ook de consistentie van glutenvrij brood is anders dan die van tarwemeelbrood.

Afmeten van de ingrediënten

Bij onze broodbakmachine worden de volgende maatbekers en maatlepels geleverd, die het afmeten van ingrediënten moeten vergemakkelijken:

- 1 maatbeker met indicatie van de hoeveelheid
- 1 grote maatlepel, overeenkomend met een eetlepel (el)
- 1 kleine maatlepel, overeenkomend met een theelepel (tl)

Plaats de maatbeker altijd op een egaal vlak. Let er ook op dat de hoeveelheden exact overeenkomen met de maatstrepen. Zorg er bij het afmeten van droge ingrediënten voor dat de maatbeker droog is.

Kant-en-klare bakmixen

Voor deze broodbakmachine kunt u ook kant-en-klare bakmixen gebruiken.

Neem de gegevens van de fabrikant op de verpakking in acht.

OPMERKING

Gebruik bij bakken met bakmix in dit apparaat nooit meer dan 900 g bakmix.

Voor deze broodbakmachine zijn vooral de kant-en-klare bakmixen geschikt die bij Lidl verkrijgbaar zijn. Neem de bereidingsaanwijzingen op de verpakking in acht.

Brood snijden en bewaren

U bereikt de beste resultaten wanneer u het versgebakken brood vóór het snijden op een rooster legt en 15 tot 30 minuten laat afkoelen. Gebruik een broodsnijmachine of een broodmes voor het snijden van het brood.

Niet-genuttigd brood kan bij kamertemperatuur tot drie dagen in vershoudzakjes of kunststofdoosjes worden bewaard. Bij langere bewaartijden (tot 1 maand) moet het brood worden ingevroren.

Omdat zelfgebakken brood geen conserveringsmiddelen bevat, bederft het sneller dan commercieel vervaardigd brood.

Recepten voor een brood van 1000 g, 1250 g en 1500 g

De gewichtsaanduidingen hebben betrekking op de hoeveelheid ingrediënten die zich in de bakvorm bevindt.

Selecteer een broodgewicht en doe de ingrediënten in de juiste volgorde en met de juiste hoeveelheid in de bakvorm. Vergeet niet om het apparaat op het juiste broodgewicht in te stellen.

De vermelde hoeveelheden in de recepten zijn richtwaarden. Het kan zinvol zijn om de hoeveelheden van individuele ingrediënten enigszins aan te passen om het bakresultaat naar uw smaak aan te passen. Houd er rekening mee dat een aanpassing van de hoeveelheden onder bepaalde omstandigheden ook een negatief effect op het bakresultaat kan hebben.

De afkortingen in de recepten hebben de volgende betekenis:

el	Afgestreken eetlepel (of grote meetlepel)
tl	Afgestreken theelepel (of kleine maatlepel)
g	Gram
ml	Milliliter
Pakje	Pakje, bv. pakje gedroogde gist van 7 g voor 500 g meel; komt overeen met 21 g verse gist.

Programma 1: Normaal**Zonnebloempittenbrood**

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
lauwe melk	300 ml	375 ml	450 ml
tarwebloem (type 550)	540 g	675 g	810 g
boter/margarine	1 el	1,5 el	1,5 el
zonnebloempitten	5 el	6 el	7 el
zout	1 tl	1 tl	1,5 tl
suiker	0,5 tl	0,5 tl	1 tl
gedroogde gist	1 pakje (7 g)	1 pakje (7 g)	1 pakje (7 g)

Zuurdesembrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
zuurdesem	50 g	63 g	75 g
water	350 ml	415 ml	480 ml
zout	1,5 tl	1,5 tl	2 tl
boter/margarine	1,5 el	2 el	2,5 el
suiker	1 tl	1 tl	1,5 tl
roggemeel (type 997)	180 g	215 g	250 g
tarwemeel (type 1050)	360 g	430 g	500 g
gedroogde gist	1 pakje (7 g)	8 g	9 g

Boerenbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
melk	300 ml	350 ml	410 ml
eieren	2 stuks	2 stuks	3 stuks
boter/margarine	1,5 el	2 el	2,5 el
zout	1,5 tl	1,5 tl	2 tl
suiker	1 el	1 el	1,5 el
tarwemeel (type 1050)	540 g	640 g	740 g
gedroogde gist	1 pakje (7 g)	8 g	9 g

Aardappelbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
melk/water	300 ml	350 ml	400 ml
boter/margarine	2 el	2,5 el	3 el
suiker	2 el	2 el	2 el
gekookte, geprakte aardappelen	90 g	95 g	100 g
zout	1 tl	1,5 tl	1,5 tl
tarwebloem (type 550)	540 g	645 g	750 g
gedroogde gist	1 pakje (7 g)	1 pakje (7 g)	1 pakje (7 g)

Kruidenbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
botermelk	350 ml	440 ml	530 ml
zout	1 tl	1 tl	1,5 tl
tarwebloem (type 550)	540 g	675 g	810 g
boter/margarine	1,5 el	2 el	2,5 el
fijngehakte kruiden (peterselie, knoflook enz.)	4 el	5 el	6 el
suiker	1 el	1 el	1,5 el
gedroogde gist	5 g	6 g	1 pakje (7 g)

Pizzabrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
water	300 ml	375 ml	450 ml
spijsolie	1 el	1,5 el	1,5 el
zout	1 tl	1 tl	1,5 tl
suiker	1 tl	1 tl	1,5 tl
tarwebloem (type 550)	540 g	675 g	810 g
oregano (gedroogd)	1 tl	1,5 tl	1,5 tl
Parmezaanse kaas (geraspt)	2 el	2,5 el	3 el
salami (fijngehakt)	50 g	65 g	75 g
gedroogde gist	5 g	6 g	1 pakje (7 g)

Brouwerijbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
water	150 ml	185 ml	225 ml
licht bier	150 ml	185 ml	225 ml
moutextract (siroop)	1,5 el	1,5 el	2 el
zuurdesembasis	100 ml	130 ml	150 ml
tarwebloem (type 550)	540 g	675 g	810 g
boekweitmeel	3 el	4 el	5 el
zemelen	1,5 el	2 el	2 el
zout	1 tl	1 tl	1,5 tl
sesamzaad	3 el	4 el	5 el
gedroogde gist	1 pakje (7 g)	8 g	10 g

Appel-maisbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
water	350 ml	440 ml	530 ml
tarwebloem (type 550)	540 g	675 g	810 g
maïsgries	3 el	4 el	5 el
boter/margarine	1 el	1,5 el	1,5 el
fijngehakte appel met schil	1/2 stuk	3/4 stuk	1 stuk
gedroogde gist	5 g	6 g	1 pakje (7 g)

Programma 2: Luchtig

Witbrood "helder"

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
water	320 ml	370 ml	420 ml
boter/margarine	20 g	20 g	25 g
zout	1,5 tl	1,5 tl	2 tl
eieren	1 stuk	1 stuk	2 stuks
suiker	1,5 tl	1,5 tl	2 tl
tarwebloem (type 405)	600 g	690 g	780 g
gedroogde gist	1 pakje (7 g)	1 pakje (7 g)	1 pakje (7 g)

Paprikabrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
water	310 ml	–	–
speltmeel (type 630)	530 g	–	–
zout	1,5 tl	–	–
spijsolie	1,5 tl	–	–
paprikapoeder	1,5 tl	–	–
rode paprika (in blokjes gesneden)	130 g	–	–
gedroogde gist	1 pakje (7 g)	–	–

Witbrood "klassiek"

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
melk of water	320 ml	360 ml	400 ml
boter/margarine	2 el	2,5 el	3 el
zout	1,5 tl	1,5 tl	2 tl
tarwebloem (type 550)	600 g	675 g	750 g
suiker	2 el	2 el	2,5 el
gedroogde gist	6 g	6 g	6 g

Honingbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
water	320 ml	400 ml	480 ml
honing	2 el	2,5 el	3 el
olijfolie	2,5 tl	3 tl	3,5 tl
zout	1,5 tl	1,5 tl	2 tl
tarwebloem (type 550)	600 g	750 g	900 g
gedroogde gist	1 pakje (7 g)	1 pakje (7 g)	1 pakje (7 g)

Maanzaadbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
water	300 ml	375 ml	450 ml
boter/margarine	1 el	1,5 el	1,5 el
tarwebloem (type 550)	540 g	675 g	810 g
suiker	1 tl	1 tl	1,5 tl
zout	1 tl	1 tl	1,5 tl
maanzaad (gemalen)	75 g	95 g	110 g
nootmuskaat	1 snufje	1 snufje	1 snufje
geraspte parmezaan	1 el	1,5 el	1,5 el
gedroogde gist	5 g	6 g	1 pakje (7 g)

Programma 3: Volkoren

Volkorenbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
water	350 ml	440 ml	530 ml
boter/margarine	25 g	35 g	40 g
zout	1 tl	1 tl	1,5 tl
suiker	1 tl	1 tl	1,5 tl
tarwebloem (type 1050)	270 g	340 g	405 g
tarwevolkorenmeel	270 g	340 g	405 g
gedroogde gist	5 g	6 g	1 pakje (7 g)

Zevengranenbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
water	300 ml	375 ml	450 ml
boter/margarine	1,5 el	2 el	2,5 el
zout	1 tl	1 tl	1,5 tl
suiker	2,5 el	3 el	3,5 el
tarwebloem (type 1050)	240 g	300 g	360 g
tarwevolkorenmeel	240 g	300 g	360 g
7-granen-vlokken	60 g	75 g	90 g
gedroogde gist	5 g	6 g	1 pakje (7 g)

Roggevolkorenbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
water (warm)	325 ml	410 ml	490 ml
Zuurdesem	75 g	95 g	115 g
dennenhoning	2 el	2,5 el	3 el
eieren	1 stuk	1 stuk	2 stuks
roggevolkorenmeel	350 g	450 g	540 g
tarwevolkorenmeel	150 g	225 g	270 g
johannesbroodpitmeel	1 el	1 el	1,5 el
zout	0,5 el	0,5 el	0,5 el
gedroogde gist	1 pakje (7 g)	8 g	10 g

Speltbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
botermelk	350 ml	440 ml	500 ml
zuurdesembasis	75 ml	95 ml	115 ml
zout	1 tl	1 tl	1,5 tl
suiker	0,5 tl	0,5 tl	1 tl
speltvolkorenmeel	360 g	450 g	540 g
speltafvalmeel	90 g	115 g	135 g
roggevolkorenmeel	90 g	115 g	135 g
zonnebloempitten	50 g	60 g	75 g
gedroogde gist	5 g	6 g	1 pakje (7 g)

Tarwemeelbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
water	350 ml	410 ml	475 ml
boter/margarine	2 el	2,5 el	3 el
zout	1 tl	1 tl	1,5 tl
honing	1,5 el	1,5 el	2 el
tarwebloem (type 1050)	360 g	425 g	490 g
tarwevolkorenmeel	180 g	210 g	240 g
tarwemeel	50 g	55 g	65 g
gedroogde gist	5 g	5 g	6 g

Donker volkorenbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
water (warm)	400 ml	500 ml	600 ml
rodebietensiroop	100 ml	125 ml	150 ml
zout	1 tl	1 tl	1,5 tl
tarwebloem (type 550)	160 g	200 g	240 g
grof roggevolkorenmeel	200 g	250 g	300 g
droge zuurdesem	1 pakje	1 pakje	1,5 pakje
zonnebloempitten	100 g	125 g	150 g
fijn roggemeel	180 g	225 g	270 g
gedroogde gist	1 pakje (7 g)	8 g	10 g

Roggebrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
water	300 ml	375 ml	450 ml
boter/margarine	1,5 el	2 el	2,5 el
zout	1 tl	1 tl	1,5 tl
azijn	1,5 el	1,5 el	2 el
suiker	1,5 el	2 el	2,5 el
roggemeel (type 1150)	180 g	225 g	270 g
tarwebloem (type 1050)	360 g	450 g	540 g
gedroogde gist	1 pakje (7 g)	8 g	10 g

Programma 4: Zoet

Rozijnen-notenbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
water	300 ml	375 ml	450 ml
boter	1,5 el	2 el	2,5 el
zout	1 tl	1 tl	1,5 tl
suiker	1 el	1 el	1,5 el
tarwebloem (type 405)	540 g	675 g	810 g
rozijnen	100 g	125 g	150 g
walnoten (fijngehakt)	3 el	4 el	5 el
gedroogde gist	5 g	6 g	1 pakje (7 g)

Zoet brood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
melk/water	300 ml	350 ml	400 ml
boter/margarine	2 el	2 el	2 el
zout	1,5 tl	1,5 tl	1,5 tl
eieren	2 stuks	2 stuks	2 stuks
honing	1,5 el	1,5 el	2 el
tarwebloem (type 550)	600 g	675 g	750 g
gedroogde gist	6 g	6 g	6 g

Rozijnenbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
water	300 ml	350 ml	410 ml
boter	2,5 el	2,5 el	3 el
zout	1 tl	1 tl	1,5 tl
honing	1,5 el	2 el	2,5 el
tarwebloem (type 405)	540 g	640 g	740 g
rozijnen	100 g	115 g	130 g
gedroogde gist	5 g	5 g	6 g

Chocoladebrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
melk	400 ml	450 ml	500 ml
magere kwark	100 g	115 g	130 g
zout	1,5 tl	1,5 tl	2 tl
suiker	1,5 tl	2 tl	2,5 tl
tarwevolkorenmeel	600 g	700 g	800 g
cacao	10 el	10 el	13 el
melkchocolade (fijngenhakt)	100 g	115 g	130 g
gedroogde gist	1 pakje (7 g)	1 pakje (7 g)	8 g

Gebruik naar wens melk- of pure chocolade.

Wanneer u het deeg na het kneden met 1 tot 2 el melk bestrijkt, wordt de korst donkerder.

Programma 5: Low Carb

OPMERKINGEN

- ▶ Gebruik alleen verse ingrediënten.
- ▶ De eieren moeten voor gebruik worden geklopt.
- ▶ Omdat sommige meelsoorten veel vocht aan het brood onttrekken, dient u er tijdens het kneden voor te zorgen dat er voldoende vloeistof aanwezig is. Voeg ook een beetje mineraalwater of melk toe.
- ▶ Als uw brood te vochtig of te kleverig wordt, kunt u het in plakjes snijden en in een broodrooster roosteren.
- ▶ Sommige van de gebruikte ingrediënten zijn licht bederfelijk. Bewaar uw low carb-brood daarom in de koelkast of op een koele plek en consumeer het op tijd.

Kokosbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
eieren	5 stuks	6 stuks	7 stuks
boter (gesmolten)	180 g	250 g	280 g
kokosmeel	100 g	125 g	150 g
zoetstof (vloeibaar)	30 ml	40 ml	50 ml
kokosnootmoes	50 g	50 g	50 g
kokosnootolie	75 ml	100 ml	120 ml
zout	1 tl	1 tl	1 tl
volle melk	100 ml	125 ml	150 ml
bakpoeder	1 pakje (16 g)	1 pakje (16 g)	1 pakje (16 g)

Pindabrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
eieren	5 stuks	5 stuks	6 stuks
quark	300 g	400 g	500 g
pindakaas	100 g	125 g	150 g
sojameel	50 g	75 g	100 g
mineraalwater	75 ml	120 ml	150 ml
pindanoten (geroosterd, niet ge- zouten)	75 g	90 g	125 g
zout	1 tl	1 tl	1 tl
boter-vanille-aroma	2 ml	2 ml	2 ml
bakpoeder	1 pakje (16 g)	1 pakje (16 g)	2 pakje (32 g)

Amandelbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
eieren	3 stuks	4 stuks	4 stuks
boter (gesmolten)	75 g	100 g	100 g
quark	150 g	200 g	250 g
volle melk	200 ml	250 ml	300 ml
amandelmeel	100 g	150 g	200 g
zout	1 tl	1 tl	1 tl
citroenaroma	2 ml	2 ml	2 ml

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
amandelen (geraspt)	100 g	150 g	200 g
bakpoeder	1 pakje (16 g)	2 pakje (32 g)	2 pakje (32 g)

Eiwitbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
eieren	6 stuks	7 stuks	8 stuks
volle melk	100 ml	100 ml	100 ml
volle quark/magere quark	300 g	400 g	500 g
zout	1 tl	1 tl	1 tl
tarwezemelen	50 g	75 g	100 g
lijnzaad	50 g	75 g	100 g
amandelmeel	50 g	75 g	100 g
eiwitpoeder (neutraal)	30 g	40 g	50 g
gedroogde gist	1 pakje (7 g)	1 pakje (7 g)	1 pakje (7 g)

Programma 6: Glutenvrij

OPMERKING

- ▶ Wanneer u glutenvrij brood wilt bakken, reinig dan de bakvorm, de kneedhaken en het apparaat uiterst grondig. Kleine restjes meelstof kunnen bij mensen die gevoelig zijn voor gluten al een allergische reactie veroorzaken.

Glutenvrij witbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
water (warm, ca. 40 °C)	550 ml	570 ml	590 ml
boter (zacht)	30 g	35 g	35 g
glutenvrije broodmix	700 g	750 g	800 g
zout	0,5 tl	0,5 tl	0,5 tl
gedroogde gist	2 pakje (14 g)	2 pakje (14 g)	2 pakje (14 g)

Glutenvrij graanbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
water	250 ml	310 ml	375 ml
melk	200 ml	250 ml	300 ml
zonnebloemolie	1,5 el	2 el	2,5 el
zout	1,5 tl	1,5 tl	2 tl
suiker	1,5 tl	1,5 tl	2 tl
glutenvrije broodmix	500 g	625 g	750 g
zaden (bv. zonnebloempitten)	100 g	125 g	150 g
gedroogde gist	9 g	12 g	14 g

Glutenvrij aardappelbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
water/melk	440 ml	520 ml	600 ml
zonnebloemolie	1,5 el	2 el	2,5 el
zout	1,5 tl	1,5 tl	2 tl
suiker	1,5 tl	1,5 tl	2 tl
glutenvrije broodmix	400 g	470 g	540 g
aardappelen (gekookt, geschild, gepureerd)	230 g	260 g	300 g
gedroogde gist	1 pakje (7 g)	1 pakje (7 g)	1 pakje (7 g)

Glutenvrij yoghurtbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
water	350 ml	440 ml	600 ml
biologische yoghurt	150 g	190 g	300 g
zonnebloemolie	1,5 el	2 el	2,5 el
azijn	1,5 el	1,5 el	2 el
zout	1,5 tl	1,5 tl	2 tl
suiker	1,5 tl	1,5 tl	2 tl
glutenvrij meel (bv. gierst- of rijstmeel)	100 g	125 g	150 g
glutenvrije broodmix	400 g	500 g	600 g
guarpit- of johannesbroodpitmeel	1 tl	1,5 tl	2 tl
gedroogde gist	1 pakje (7 g)	1 pakje (7 g)	1 pakje (7 g)

Programma 7: Express**Witbrood Express**

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
water	360 ml	450 ml	540 ml
spijsolie	5 el	6 el	7 el
zout	3 tl	3 tl	4 tl
suiker	4 tl	5 tl	6 tl
tarwebloem (type 405)	630 g	790 g	900 g
gedroogde gist	1 pakje (7 g)	8 g	10 g

Wortelbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
water	330 ml	410 ml	500 ml
boter	1,5 el	2 el	2,5 el
zout	2 tl	2,5 tl	3 tl
suiker	1,5 tl	2 tl	2,5 tl
tarwebloem (type 550)	600 g	750 g	900 g
wortels (fijngesneden)	90 g	115 g	135 g
gedroogde gist	1 pakje (7 g)	8 g	10 g

Peper-amandelbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
water	300 ml	375 ml	450 ml
boter/margarine	2 el	2,5 el	3 el
zout	1 tl	1 tl	1,5 tl
suiker	1 tl	1,5 tl	2 tl
tarwebloem (type 550)	540 g	675 g	810 g
amandelsnippers (ge- roosterd)	100 g	125 g	150 g
ingelegde groenepeper- korrels	1 el	1 el	1,5 el
gedroogde gist	5 g	6 g	1 pakje (7 g)

Programma 8: Cake

Voor dit programma zijn kant-en-klare cakemixen uitstekend geschikt. Het omvat een kneed- en een bakfase. De cake kan vervolgens 60 minuten warm gehouden worden.

Neem bij gebruik van cakemixen de bereidingsaanwijzingen op de verpakking in acht. Overschrijd nooit de maximale hoeveelheid van 900 g meel/bakmix.

Programma 9: Kneden

Gebruik dit programma als u alleen deeg wilt kneden. Het programma omvat geen rijs- of bakfase.

Programma 10: Deeg

Zemelenbroodjes

200 ml water
1 ei
3 el suiker
50 g tarwezemelen
50 g boter/margarine
3/4 tl zout
500 g tarwemeel (type 1050)
1 pakje gedroogde gist (7 g)

Baguettes op Franse wijze

300 ml water
1 tl zout
540 g tarwemeel (type 550)
1 el honing
1 tl suiker
1 pakje gedroogde gist (7 g)

Maak lange ronde vormen van het deeg en snijd de bovenkant van de gevormde baguettes schuin in. Laat vervolgens het deeg ca. 30 tot 40 minuten op de bakplaat rijzen en bak het daarna ca. 25 minuten bij 175 °C in de oven.

Pretzels

200 ml water
1/2 tl suiker
1/2 pakje gedroogde gist (3,5 g)
1/4 tl zout
360 g tarwebloem (type 405)

Vorm het bereide deeg tot pretzels. Bestrijk de pretzels met een geklopt ei en strooi er grof zout over (voor ca. 12 pretzels in totaal 2 el grof zout). Leg de pretzels op een voorbereide bakplaat en bak ze op 230 °C gedurende ca. 15-20 minuten in de oven.

Programma 11: Pastadeeg

Eier-pastadeeg

5 eieren (kamertemperatuur)
250 g tarwebloem (type 405)
250 g tarwemeel (type 1050)

Pastadeeg

300 ml water
250 g tarwebloem (type 405)
250 g tarwemeel (type 1050)

Programma 12: Pizzadeeg

OPMERKING

Wanneer het pizzadeeg voldoende gekneed is: Laat het deeg na het uitrollen op een bakplaat nog ca. 15 minuten rijzen. Beleg vervolgens het deeg naar eigen smaak en bak het bij 180–200 °C gedurende ca. 15–20 minuten in de oven.

Italiaans pizzadeeg

100 ml water (lauw)	3 el olijfolie
100 ml witbier	2 tl zout
50 g harde-tarwegries	400 g pizzameel
15 g verse gist (Los de verse gist in lauw water op en wacht vervolgens 10 minuten voordat u de oplossing in de bakvorm giet.)	

Pizzadeeg (voor 2 pizza's)

300 ml water	1 el olijfolie
3/4 tl zout	2 tl suiker
450 g tarwebloem (type 405)	1 pakje gedroogde gist (7 g)

Volkorenpizza-deeg

300 ml water	1 el olijfolie
1 el honing	3/4 tl zout
50 g tarwekiemen	450 g tarwevolkorenmeel
1 pakje gedroogde gist (7 g)	

Programma 13: Yoghurt

OPMERKINGEN

- ▶ Wanneer u volle of rauwe melk gebruikt, moet u deze kort voor de verwerking eenmaal laten koken, om ziektekiemen en bacteriën te doden. Laat de melk vervolgens afkoelen.
- ▶ Houdbare melk moet vooraf niet worden gekookt, omdat deze reeds in de fabriek in een Ultra Hoge Temperatuur-proces is verhit.
- ▶ Voor een optimaal resultaat moet de melk op kamertemperatuur zijn.
- ▶ De startyoghurt moet levende yoghurtcultuur bevatten, anders werkt de aanmaak van eigen yoghurt niet. Of een yoghurt al dan niet levende cultuur bevat, vindt u op de verpakking van de yoghurt.
- ▶ De melk en yoghurt moeten ongeveer dezelfde temperatuur (kamertemperatuur) hebben.

- ◆ Giet de melk in de bakvorm.
- ◆ Giet de yoghurt met levende yoghurtcultuur in de bakvorm en roer kort.

OPMERKING

- ▶ De verhouding tussen yoghurt en melk moet altijd 1:10 bedragen, m.a.w. bij 1 liter melk komt 100 ml yoghurt.

LET OP – MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Gebruik nooit meer dan 1,8 liter melk bij 180 ml yoghurt. De maximale vulhoeveelheid van de bakvorm bedraagt 2 liter. Anders kan het apparaat overkoken.

- ◆ Start programma 13.

OPMERKING

- ▶ We raden aan om de fabrieksmatig ingestelde programmaduur van 8 uur als volgt aan te passen aan de gebruikte hoeveelheid:

Hoeveelheid	Programmaduur
tot 1000 ml	8 tot 10 uur
1000 ml tot 1500 ml	9 tot 11 uur
meer dan 1500 ml	10 tot 12 uur

- ◆ Laat de yoghurt aan het einde van het programma even afkoelen. Verdeel de yoghurt in individuele porties in glazen en laat die ca. 24 uur in de koelkast staan voordat u de yoghurt consumeert. Roer de yoghurt voor consumptie even door.

Tips en trucs

- Voor een dikkere yoghurt kunt u ca. 2 eetlepels melkpoeder aan 1 liter melk toevoegen.
- Om de yoghurt romiger te maken voegt u 1-2 eetlepels inuline aan de yoghurt toe. Inuline is een hoofdzakelijk uit chicoreiwortel gewonnen vezel met neutrale smaak. Inuline is bv. in de reformwinkel te koop.
- Gebruik zo veel mogelijk verse ingrediënten voor uw yoghurt, om een zo lang mogelijke houdbaarheidsdatum van uw zelfbereide yoghurt te garanderen.

Na de bereiding van uw yoghurt kunt u deze naar wens afwerken:

Vruchtenyoghurt

Meng marmelade of vruchten door de yoghurt.

Zoete yoghurt

Meng bv. chocoladekorrels, nougat, vanille, honing, noten, marsepein of andere ingrediënten naar wens door de yoghurt.

Yoghurtdressing

Roer een beetje room en suiker door de yoghurt. Voeg een paar verse gehakte kruiden toe. Breng op smaak met een snufje zout en peper. Voeg naar wens een beetje citroensap of limoensap toe.

Yoghurt van sojamelk

Als alternatief voor yoghurt van koeienmelk kunt u ook yoghurt van sojamelk bereiden.

Ga daarbij op dezelfde manier te werk als bij het bereiden van yoghurt van koeienmelk, maar gebruik (natuurlijke) sojamelk voor het starten van de soja-yoghurt. Let er ook hier op dat de soja-yoghurt levende yoghurtcultuur bevat.

Programma 14: Jam

Jam of marmelade kan in de broodbakmachine snel en eenvoudig worden gemaakt.

Ga als volgt te werk:

- ◆ Was verse, rijpe vruchten.
- ◆ Schil en ontpit (zo nodig) appels, perziken en andere vruchten met een harde schil.
- ◆ Neem altijd de vermelde hoeveelheden in acht, om te voorkomen dat de bereiding voortijdig kookt en mogelijk begint over te lopen. Het programma is precies op de vermelde hoeveelheden afgestemd.
- ◆ Snijd de vruchten in kleine stukjes (max. 1 cm) of pureer ze voordat u ze in de bakvorm doet.
- ◆ Voeg de geleisuiker in de aangegeven hoeveelheid toe.

OPMERKING

► Gebruik alleen geleisuiker "1:1". Gewone suiker of geleisuiker "2:1" zijn niet geschikt, omdat de jam dan niet stevig wordt.

- ◆ Meng de vruchten in de bakvorm grondig met de geleisuiker en start het programma, dat verder volledig automatisch wordt afgewerkt.
- ◆ Giet de jam aan het einde van het programma in glazen potten en sluit deze goed af.

Aardbeienmarmelade

500 g bessen

500 g geleisuiker

3-4 el citroensap

Bosbessenmarmelade

500 g bosbessen

500 g geleisuiker

1 el citroensap

Sinaasappel-citroen-marmelade

400 g sinaasappels

100 g citroenen

500 g geleisuiker

Bessenjam

500 g gemengde bessen

500 g geleisuiker

2-3 el citroensap

Programma 15: Bakken

Met dit programma kunt u brood nabakken dat te licht of niet doorbakken is. Het programma omvat geen kneed- of rijfsfase. U kunt kiezen uit drie verschillende temperaturen.

Programma 16: Programmeerbaar

Dit programma kunt u zelf programmeren volgens uw eigen smaak en ervaring. U kunt voor elke individuele fase van het bakproces (knedden, rijzen, bakken, warmhouden) individuele tijden programmeren.

Eet smakelijk!

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor de recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsuggeraties aan met uw persoonlijke bevindingen. Wij wensen u in ieder geval een geslaagde en lekkere maaltijd toe.

Problemen oplosse

<p>Waarom zit er aan de zijkanten van mijn brood soms wat meel?</p>	<p>Misschien is uw deeg te droog. Let de volgende keer speciaal op het nauwkeurig afmeten van de ingrediënten. Voeg tot 1 el meer vloeistof toe.</p>
<p>Waarom moeten de ingrediënten in een bepaalde volgorde worden toegevoegd?</p>	<p>Zo is de bereiding van het deeg het beste. Bij gebruik van de Timer-functie wordt voorkomen dat de gist zich met de vloeistof mengt voordat het deeg wordt geroerd.</p>
<p>Waarom is het deeg maar gedeeltelijk geknead?</p>	<p>Controleer of de kneedhaken en bakvorm correct zijn geplaatst. Controleer ook de consistentie van het deeg en voeg na het kneden een of meer keer ½ tot 1 el vloeistof of meel toe.</p> <p>Bij kant-en-klaare bakmixen: de hoeveelheid van de kant-en-klaare bakmix en van de ingrediënten is niet aangepast aan de capaciteit van de bakvorm. Verminder de hoeveelheden van de ingrediënten.</p>
<p>Waarom is het brood niet gerezen?</p>	<p>De gebruikte gist is te oude of er is geen gist toegevoegd.</p>
<p>Wanneer worden noten en fruit aan het deeg toegevoegd?</p>	<p>Er klinkt een geluidssignaal wanneer u deze ingrediënten moet toevoegen. Wanneer u deze ingrediënten al meteen aan het deeg toevoegt, kunnen noten of fruit door het kneedproces worden vermalen.</p>
<p>Het gebakken brood is te vochtig.</p>	<p>Controleer de consistentie van het deeg 5 minuten na het begin van het kneedproces en voeg zo nodig wat meel toe.</p>
<p>Op het oppervlak van het brood bevinden zich luchtballen.</p>	<p>Mogelijk hebt u te veel gist gebruikt.</p>
<p>Het brood rijst en zakt dan weer in.</p>	<p>Mogelijk rijst het brood te snel. Om dit te voorkomen, vermindert u de hoeveelheid water en/of verhoogt u de hoeveelheid zout en/of vermindert u de hoeveelheid gist.</p>
<p>Kunnen er ook andere recepten worden gebruikt?</p>	<p>U kunt andere recepten gebruiken, als u daarbij de aangegeven hoeveelheden precies aanhoudt. Maak u vertrouwd met het apparaat en de bijgevoegde recepten voordat u uw eigen recepten uitprobeert.</p> <p>Overschrijd nooit de hoeveelheid van 900 g meel.</p> <p>Richt u bij het aanpassen van uw recepten op de aangegeven hoeveelheden in de bijgevoegde recepten.</p>

Inhaltsverzeichnis

Wissenswertes über Backzutaten	66
Mehl66
Hefe67
Salz67
Flüssigkeiten67
Eier67
Fette68
Glutenfrei	68
Abmessen der Zutaten	68
Fertig-Backmischungen	69
Brot schneiden und aufbewahren	69
Rezepte für ein Brot von 1000 g, 1250 g und 1500 g	70
Programm 1: Normal71
Programm 2: Locker75
Programm 3: Vollkorn77
Programm 4: Süß81
Programm 5: Low Carb83
Programm 6: Glutenfrei86
Programm 7: Express88
Programm 8: Kuchen89
Programm 9: Kneten89
Programm 10: Teig90
Programm 11: Nudelteig91
Programm 12: Pizzateig91
Programm 13: Joghurt92
Programm 14: Marmelade94
Programm 15: Backen95
Programm 16: Programmierbar95
Fehlerbehebung	96

Wissenswertes über Backzutaten

Mehl

Geeignet sind die meisten handelsüblichen Mehlsorten wie Weizen- oder Roggenmehl (Type 405 - 1150).

HINWEIS

Die Typenbezeichnung der Mehlsorten können je nach Land variieren.

Durch das Backprogramm „Glutenfrei“ können Sie glutenfreie Mehlsorten, wie z.B. Mais-, Buchweizen- oder Kartoffelmehl verwenden. Sie können auch Fertig-Backmischungen benutzen. Für Zugaben von kleineren Anteilen (10 - 20%) an Körnern oder Getreideschrot sind die Programme 1 und 2 geeignet. Bei größeren Anteilen an Vollkornmehl (70 - 95%) verwenden Sie Programm 3. Bei den Rezepten werden folgende Mehlsorten verwendet:

Mehl-Sorte	Beschreibung
Type 405	normales Weizenmehl
Type 550	backstarkes Weizenmehl, für feinporige Teige
Type 997	normales Roggenmehl
Type 1050	dunkles Weizenmehl, für Mischbrote oder herzhaft Backwaren
Type 1150	Roggenmehl mit hohem Mineralstoffgehalt

Hefe

Durch den Gärprozess spaltet Hefe die im Teig enthaltenen Zucker- und Kohlenhydratanteile auf, wandelt sie in Kohlendioxid um und bewirkt so, dass der Brotteig aufgeht. Hefe ist in verschiedenen Formen erhältlich: als Trockenhefe, als Frischhefe oder als schnell gärende Hefe. Wir empfehlen für den Brotbackautomaten die Verwendung von Trockenhefe, da hiermit die besten Ergebnisse erzielt werden.

Bei der Verwendung von frischer Hefe anstatt Trockenhefe sind die Angaben auf der Verpackung maßgebend.

In der Regel entspricht 1 Päckchen Trockenhefe ca. 21 g frischer Hefe und eignet sich für ca. 500 g Mehl. Bewahren Sie Hefe immer im Kühlschrank auf, da Wärme sie verdirbt. Prüfen Sie, ob das Verfallsdatum abgelaufen ist. Nach Öffnen der Verpackung sollte unbenutzte Hefe wieder sorgsam eingewickelt und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

HINWEIS

Bei der Erstellung der Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurde die Verwendung von Trockenhefe zugrunde gelegt.

Salz

Salz ist für den Geschmack und für den Bräunungsgrad wichtig. Salz wirkt auch hemmend auf die Gärung der Hefe. Überschreiten Sie daher nicht die in den Rezepten angegebenen Salzmenngen.

Aus diätetischen Gründen kann das Salz weggelassen werden. In diesem Fall kann das Brot stärker als gewöhnlich aufgehen. Backen Sie daher nur Brote mit einem Brotgewicht von 1000 g oder 1250 g mit reduzierter Salzmenge. Ansonsten kann die Backform überlaufen.

Flüssigkeiten

Flüssigkeiten wie Milch, Wasser oder in Wasser aufgelöstes Milchpulver können bei der Herstellung von Brot verwendet werden. Milch steigert den Geschmack des Brotes und erweicht die Kruste, während reines Wasser eine knusprigere Kruste bewirkt. In einigen Rezepten wird die Verwendung von Fruchtsäften spezifiziert, um dem Geschmack des Brotes eine bestimmte Note zu verleihen.

Eier

Eier bereichern das Brot und verleihen ihm eine weichere Struktur. Verwenden Sie beim Backen nach den Rezepten in diesem Heft Eier der oberen Größenklasse.

Fette

Backfette, Butter und Öl machen hefehaltiges Brot mürbe. Das Brot nach französischer Art verdankt seine einzigartige Kruste und Struktur seinen fettarmen Zutaten. Brot, bei dessen Herstellung Fett verwendet wird, bleibt jedoch länger frisch. Wenn Sie Butter direkt aus dem Kühlschrank verwenden, sollten Sie diese in kleine Stücke schneiden, um die Vermengung mit dem Teig während der Knetphase zu optimieren.

Glutenfrei

Zöliakie, bei Erwachsenen auch Sprue genannt, ist eine chronische Krankheit, die durch den Genuss glutenhaltiger Speisen ausgelöst wird. Das in Weizen und Dinkel enthaltene Klebereiweiß Gluten (Gliadin) und ähnliche Eiweißkörner in Roggen, Gerste und Hafer führen zu einer Schädigung der Dünndarmschleimhaut. Verzehrt werden darf nur noch Spezialbrot aus dem Reformhaus oder aus der eigenen Küche, hergestellt mit glutenfreien Mehlen.

Mit glutenfreien Mehlen Brot und Kuchen zu backen, bedarf allerdings einiger Übung. Solche Mehle benötigen länger für die Aufnahme der Flüssigkeit und haben andere Trieb Eigenschaften. Glutenfreie Mehle müssen auch mit glutenfreien Lockerungsmitteln gebunden oder gelockert werden. Das sind beispielweise Weinsteinbackpulver, Hefe, Sauerteig aus Mais- oder Reismehl, Backferment auf Maisbasis oder Bindemittel wie Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Kuzu, Pektin, Pfeilwurzelsstärke oder Carrageen. Außerdem muss man auf den gewohnten Brotgeschmack verzichten. Auch die Konsistenz glutenfreier Brote ist anders als die von Weizenmehlbrot.

Abmessen der Zutaten

Mit unserem Brotbackautomaten bekommen Sie folgende Messbehälter mitgeliefert, die Ihnen das Abmessen der Zutaten erleichtern sollen:

- 1 Messbecher mit Mengenangaben
- 1 großer Messlöffel, entspricht einem Esslöffel (EL)
- 1 kleiner Messlöffel, entspricht einem Teelöffel (TL)

Stellen Sie den Messbecher auf eine ebene Fläche. Achten Sie auch darauf, dass die Mengen genau den Messlinien entsprechen. Beim Abmessen trockener Zutaten achten Sie darauf, dass der Messbecher trocken ist.

Fertig-Backmischungen

Sie können auch Fertig-Backmischungen für diesen Brotbackautomaten nutzen.

Beachten Sie dazu die Angaben des Herstellers auf der Verpackung.

HINWEIS

Überschreiten Sie bei der Verwendung von Backmischungen in diesem Gerät niemals eine Menge von 900 g Backmischung.

Für diesen Brotbackautomaten eignen sich besonders die Fertig-Backmischungen, die Sie bei Lidl erhalten können. Beachten Sie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung.

Brot schneiden und aufbewahren

Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn Sie das frisch gebackene Brot vor dem Anschneiden auf einen Rost legen und 15 bis 30 Minuten abkühlen lassen. Benutzen Sie eine Brotschneidemaschine oder ein Sägemesser zum Schneiden des Brotes.

Nicht verzehrtes Brot kann bei Raumtemperatur bis zu drei Tagen in Frischhaltebeuteln oder Kunststoffbehältern aufbewahrt werden. Bei längeren Aufbewahrungszeiten (bis 1 Monat) sollten Sie es einfrieren.

Da selbstgebackenes Brot keine Konservierungsstoffe enthält, verdirbt es schneller als gewerblich hergestelltes Brot.

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

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die ungefähre Menge der in die Backform eingefüllten Zutaten.

Wählen Sie ein Brotgewicht und füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge und Menge in die Backform. Achten Sie darauf am Gerät das entsprechende Brotgewicht einzustellen.

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

Sonnenblumenbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
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	0,5 TL	0,5 TL	1 TL
Trockenhefe	1 Pckg. (7 g)	1 Pckg. (7 g)	1 Pckg. (7 g)

Sauerteigbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
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. (7 g)	8 g	9 g

Bauernbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
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 (Type 1050)	540 g	640 g	740 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7 g)	8 g	9 g

Kartoffelbrot

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

Kräuterbrot

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

Pizzabrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Speiseöl	1 EL	1,5 EL	1,5 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	1 TL	1 TL	1,5 TL
Weizenmehl (Type 550)	540 g	675 g	810 g
Oregano (getrocknet)	1 TL	1,5 TL	1,5 TL
Parmesan (gerieben)	2 EL	2,5 EL	3 EL
Salami (kleingeschnitten)	50 g	65 g	75 g
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7 g)

Brauereibrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
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 (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. (7 g)	8 g	10 g

Apfel-Maisbrot

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

Programm 2: Locker
Weißbrot "hell"

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
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 (Type 405)	600 g	690 g	780 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7 g)	1 Pckg. (7 g)	1 Pckg. (7 g)

Paprikabrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Wasser	310 ml	–	–
Dinkelmehl (Type 630)	530 g	–	–
Speisesalz	1,5 TL	–	–
Speiseöl	1,5 TL	–	–
Paprikapulver	1,5 TL	–	–
rote Paprikaschoten (fein gewürfelt)	130 g	–	–
Trockenhefe	1 Pckg. (7 g)	–	–

Weißbrot „klassisch“

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

Mohnbrot

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

Programm 3: Vollkorn

Vollkornbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
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 (Type 1050)	270 g	340 g	405 g
Weizenvollkornmehl	270 g	340 g	405 g
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7 g)

Siebenkornbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
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 (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. (7 g)

Roggenvollkornbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
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	0,5 EL	0,5 EL	0,5 EL
Trockenhefe	1 Pckg. (7 g)	8 g	10 g

Dinkelbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Buttermilch	350 ml	440 ml	500 ml
Sauerteigansatz	75 ml	95 ml	115 ml
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	0,5 TL	0,5 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. (7 g)

Weizenschrotbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Wasser	350 ml	410 ml	475 ml
Butter/Margarine	2 EL	2,5 EL	3 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Honig	1,5 EL	1,5 EL	2 EL
Weizenmehl (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

Schwarzbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
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 (Type 550)	160 g	200 g	240 g
grobes Roggenvollkornschrot	200 g	250 g	300 g
Trockensauerteig	1 Pckg.	1 Pckg.	1,5 Pckg.
Sonnenblumenkerne	100 g	125 g	150 g
feines Roggenschrot	180 g	225 g	270 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7 g)	8 g	10 g

Roggenbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
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 (Type 1150)	180 g	225 g	270 g
Weizenmehl (Type 1050)	360 g	450 g	540 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7 g)	8 g	10 g

Programm 4: Süß

Rosinen-Nuss-Brot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
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 (Type 405)	540 g	675 g	810 g
Rosinen	100 g	125 g	150 g
Walnüsse (gehackt)	3 EL	4 EL	5 EL
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7 g)

Süßes Brot

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

Rosinenbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
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
Rosinen	100 g	115 g	130 g
Trockenhefe	5 g	5 g	6 g

Schokoladenbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
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
Vollmilch-Schokolade (gehackt)	100 g	115 g	130 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7 g)	1 Pckg. (7 g)	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.

Programm 5: Low Carb

HINWEISE

- ▶ Verwenden Sie nur frische Zutaten.
- ▶ Eier sollten vor der Verarbeitung verquirlt werden.
- ▶ Da einige Mehlsorten dem Brot viel Feuchtigkeit entziehen, achten Sie bei den Knetvorgängen darauf, dass genug Flüssigkeit vorhanden ist. 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 daher im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort und verzehren Sie es zeitnah.

Kokosbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Eier	5 Stk.	6 Stk.	7 Stk.
Butter (geschmolzen)	180 g	250 g	280 g
Kokosmehl	100 g	125 g	150 g
Süßstoff (flüssig)	30 ml	40 ml	50 ml
Kokosnussmus	50 g	50 g	50 g
Kokosnussöl	75 ml	100 ml	120 ml
Speisesalz	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)

Erdnussbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Eier	5 Stk.	5 Stk.	6 Stk.
Quark	300 g	400 g	500 g
Erdnussbutter	100 g	125 g	150 g
Sojamehl	50 g	75 g	100 g
Mineralwasser	75 ml	120 ml	150 ml
Erdnüsse (geröstet, nicht gesalzen)	75 g	90 g	125 g
Speisesalz	1 TL	1 TL	1 TL
Butter-Vanille-Aroma	2 ml	2 ml	2 ml
Backpulver	1 Pckg. (16 g)	1 Pckg. (16 g)	2 Pckg. (32 g)

Mandelbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Eier	3 Stk.	4 Stk.	4 Stk.
Butter (geschmolzen)	75 g	100 g	100 g
Quark	150 g	200 g	250 g
Vollmilch	200 ml	250 ml	300 ml
Mandelmehl	100 g	150 g	200 g
Speisesalz	1 TL	1 TL	1 TL
Zitronenaroma	2 ml	2 ml	2 ml

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Mandeln (gestiftelt)	100 g	150 g	200 g
Backpulver	1 Pckg. (16 g)	2 Pckg. (32 g)	2 Pckg. (32 g)

Eiweißbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Eier	6 Stk.	7 Stk.	8 Stk.
Vollmilch	100 ml	100 ml	100 ml
Speisequark/Magerquark	300 g	400 g	500 g
Speisesalz	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. (7 g)	1 Pckg. (7 g)	1 Pckg. (7 g)

Programm 6: Glutenfrei

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie glutenfreie Brote backen wollen, reinigen Sie die Backform, die Knethaken und das Gerät besonders gründlich. Schon kleine Restmengen an Mehlstaub können bei glutenempfindlichen Menschen eine allergische Reaktion hervorrufen.

Glutenfreies Weißbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Wasser (warm, ca. 40 °C)	550 ml	570 ml	590 ml
Butter (weich)	30 g	35 g	35 g
glutenfreie Mehlmischung	700 g	750 g	800 g
Salz	0,5 TL	0,5 TL	0,5 TL
Trockenhefe	2 Pckg. (14 g)	2 Pckg. (14 g)	2 Pckg. (14 g)

Glutenfreies Körnerbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Wasser	250 ml	310 ml	375 ml
Milch	200 ml	250 ml	300 ml
Sonnenblumenöl	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. Sonnenblu- menkerne)	100 g	125 g	150 g
Trockenhefe	9 g	12 g	14 g

Glutenfreies Kartoffelbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Wasser/Milch	440 ml	520 ml	600 ml
Sonnenblumenöl	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	470 g	540 g
Kartoffeln (gekocht, gepellt, durch die Presse gedrückt)	230 g	260 g	300 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7 g)	1 Pckg. (7 g)	1 Pckg. (7 g)

Glutenfreies Joghurtbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Wasser	350 ml	440 ml	600 ml
Naturjoghurt	150 g	190 g	300 g
Sonnenblumenöl	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- oder Reismehl)	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	1 Pckg. (7 g)	1 Pckg. (7 g)	1 Pckg. (7 g)

Programm 7: Express**Weißbrot Express**

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Wasser	360 ml	450 ml	540 ml
Speiseöl	5 EL	6 EL	7 EL
Speisesalz	3 TL	3 TL	4 TL
Zucker	4 TL	5 TL	6 TL
Weizenmehl (Type 405)	630 g	790 g	900 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7 g)	8 g	10 g

Möhrenbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Wasser	330 ml	410 ml	500 ml
Butter	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	2 TL	2,5 TL	3 TL
Zucker	1,5 TL	2 TL	2,5 TL
Weizenmehl (Type 550)	600 g	750 g	900 g
Möhren (fein zerkleinert)	90 g	115 g	135 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7 g)	8 g	10 g

Pfeffer-Mandel-Brot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
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 (Type 550)	540 g	675 g	810 g
Mandelblättchen (geröstet)	100 g	125 g	150 g
eingelegte grüne Pfeffer- körner	1 EL	1 EL	1,5 EL
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7 g)

Programm 8: Kuchen

Dieses Programm eignet sich hervorragend für fertige Kuchenbackmischungen. Es beinhaltet eine Knet- und eine Backphase. Der Kuchen kann anschließend 60 Minuten warmgehalten werden.

Beachten Sie bei Kuchenbackmischungen unbedingt die Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Backmischung. Überschreiten Sie jedoch niemals die maximale Höchstmenge von 900 g Mehl/Backmischung.

Programm 9: Kneten

Nutzen Sie dieses Programm, wenn Sie einen Teig nur kneten wollen. Das Programm beinhaltet keine Geh- oder Backphase.

Programm 10: Teig

Kleie-Brötchen

200 ml Wasser
1 Ei
3 EL Zucker
50 g Weizenkleie
50 g Butter/Margarine
3/4 TL Speisesalz
500 g Weizenmehl (DE-Type 1050)
1 Pckg. Trockenhefe (7 g)

Baguettes „Französische Art“

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

Formen Sie aus dem fertigen Teig 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
1/2 TL Zucker
1/2 Pckg. Trockenhefe (3,5g)
1/4 TL Speisesalz
360 g Weizenmehl (DE-Type 405)

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)
250 g Weichweizenmehl (DE-Type 405)
250 g Hartweizenmehl (DE-Type 1050)

Nudelteig

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

Programm 12: Pizzateig

HINWEIS

Wenn der Pizzateig fertig geknetet ist: 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 °C für ca. 15-20 Minuten im Backofen.

Italienischer Pizzateig

100 ml Wasser (lauwarm)	3 EL Olivenöl
100 ml Weizenbier	2 TL Speisesalz
50 g Hartweizengrieß	400 g Pizzamehl
15 g 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
3/4 TL Speisesalz	2 TL Zucker
450 g Weizenmehl (Type 405)	1 Pckg. Trockenhefe (7 g)

Vollkornpizzateig

300 ml Wasser	1 EL Olivenöl
1 EL Honig	3/4 TL Speisesalz
50 g Weizenkeime	450 g Weizenvollkornmehl
1 Pckg. Trockenhefe (7 g)	

Programm 13: Joghurt

HINWEISE

- ▶ Wenn Sie Vollmilch oder Rohmilch benutzen, müssen Sie diese kurz vor der Verarbeitung einmal aufkochen, um Keime und Bakterien abzutöten. Lassen Sie die Milch anschließend abkühlen.
- ▶ H-Milch muss zuvor nicht abgekocht werden, da diese bei der Herstellung schon ultrahochoerhitzt wurde.
- ▶ Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, sollte die Milch Zimmertemperatur haben.
- ▶ Der Joghurt zum Ansetzen muss lebende Joghurtkulturen enthalten, ansonsten funktioniert die Herstellung des eigenen Joghurts nicht. Ob ein Joghurt lebende Kulturen enthält, finden Sie auf der Verpackung des Joghurts.
- ▶ Die Milch und der Joghurt sollten etwa die gleiche Temperatur (Zimmertemperatur) haben.

- ◆ Geben Sie die Milch in die Backform.
- ◆ Geben Sie den Joghurt mit lebenden Joghurtkulturen in die Backform und rühren Sie diesen kurz unter.

HINWEIS

- ▶ Das Verhältnis von Joghurt zu Milch muss hierbei immer ein Verhältnis von 1:10 haben, das heißt, auf 1 Liter Milch kommen 100 ml Joghurt.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie niemals mehr als 1,8 Liter Milch mit 180 ml Joghurt. Die maximale Einfüllmenge der Backform beträgt 2 Liter. Ansonsten kann das Gerät überkochen.

- ◆ Starten Sie das Programm 13.

HINWEIS

- ▶ 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
mehr als 1500 ml	10 bis 12 Stunden

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

Tipps und Tricks

- Wenn Sie den Joghurt lieber etwas fester mögen, können Sie ca. 2 Esslöffel Milchpulver auf 1 Liter Milch geben.
- Um den Joghurt cremiger zu machen, geben Sie 1–2 Esslöffel Inulin zum Joghurt. Inulin ist ein hauptsächlich aus der Chicorée-Wurzel gewonnener Ballaststoff und ist geschmacksneutral. Inulin gibt es z. B. im Reformhaus zu kaufen.
- Um ein möglichst langes Haltbarkeitsdatum Ihres selbstgemachten Joghurts zu haben, verwenden Sie möglichst frische Zutaten.

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.

Joghurt aus Soja-Drink

Als Alternative zu Joghurt aus Kuhmilch, können Sie auch Joghurt aus Sojamilch herstellen.

Gehen Sie hierbei genauso vor, wie bei der Herstellung von Joghurt aus Kuhmilch, verwenden Sie jedoch Sojadrink (Natur) und zum Ansetzen Soja-Joghurt. Achten Sie auch hier unbedingt darauf, dass der Soja-Joghurt lebende Joghurtkulturen enthält.

Programm 14: Marmelade

Konfitüre oder Marmelade kann im Brotbackautomaten schnell und einfach zubereitet werden.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- ◆ Frische, reife Früchte waschen.
- ◆ Äpfel, Pfirsiche und andere hartschalige Früchte schälen und 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 (max. 1cm) oder pürieren Sie diese, bevor Sie sie in die Backform geben.
- ◆ Geben Sie den Gelierzucker in der angegebenen Menge dazu.

HINWEIS

► 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 und starten Sie das Programm, welches nun vollautomatisch abläuft.
- ◆ Füllen Sie die fertige Konfitüre nach Ablauf des Programms in Gläser und verschließen Sie diese gut.

Erdbeermarmelade

500 g Erdbeeren

500 g Gelierzucker

3-4 EL Zitronensaft

Blaubeermarmelade

500 g Blaubeeren

500 g Gelierzucker

1 EL Zitronensaft

Orangen-Zitronen-Marmelade

400 g Orangen

100 g Zitronen

500 g Gelierzucker

Beerenkonfitüre

500 g gemischte Beeren

500 g 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.

Fehlerbehebung

Warum hat mein Brot manchmal etwas Mehl an der seitlichen Kruste?	Ihr Teig könnte zu trocken sein. Achten Sie beim nächsten Mal besonders auf das Abmessen der Zutaten. Geben Sie bis zu 1 EL mehr Flüssigkeit hinzu.
Warum müssen die Zutaten in einer bestimmten Reihenfolge zugeführt werden?	So wird der Teig am besten zubereitet. Bei Nutzung der Timer-Funktion wird verhindert, dass die Hefe sich mit der Flüssigkeit vermischt, bevor der Teig gerührt wird.
Warum ist der Teig nur zum Teil geknetet worden?	Überprüfen Sie, ob Knethaken und Backform richtig eingesetzt ist. Überprüfen Sie auch die Teigkonsistenz und fügen Sie ein oder mehrmals nach dem Kneten ½ bis 1 EL Flüssigkeit oder Mehl hinzu. Bei Fertig-Backmischungen: Die Menge der Fertig-Backmischung und der Zutaten wurde nicht an das Fassungsvermögen der Backform angepasst. Reduzieren Sie die Mengen der Zutaten.
Warum ist das Brot nicht aufgegangen?	Die verwendete Hefe war zu alt oder es wurde keine Hefe hinzugefügt.
Wann werden Nüsse und Obst in den Teig gegeben?	Ein Signal ertönt, wenn Sie die Zutaten dazugeben sollen. Wenn Sie diese Zutaten bereits zu Anfang mit in den Teig geben, können Nüsse oder Obst durch den Knetvorgang zerkleinert werden.
Das gebackene Brot ist zu feucht.	Überprüfen Sie die Teigkonsistenz 5 Min. nach Beginn des Knetvorgangs und fügen ggf. Mehl hinzu.
Auf der Brotoberfläche befinden sich Luftblasen.	Möglicherweise haben Sie zuviel Hefe verwendet.
Das Brot geht auf und fällt zusammen.	Das Brot geht vielleicht zu schnell auf. Um dies zu vermeiden, reduzieren Sie die Wassermenge und/oder erhöhen Sie die Salzmenge und/oder reduzieren Sie die Hefemenge.
Können auch andere Rezepte benutzt werden?	Sie können andere Rezepte benutzen, berücksichtigen Sie dabei jedoch die Mengenangaben. Machen Sie sich mit dem Gerät und den beigefügten Rezepten vertraut, bevor Sie Ihre eigenen Rezepte ausprobieren. Überschreiten Sie nie die Menge von 900 g Mehl. Orientieren Sie sich beim Anpassen Ihrer Rezepte an den Mengenangaben der beigefügten Rezepte.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

02/2020 · Ident.-No.: SBB850F2-122019-2

IAN 337874_1910