

SILVERCREST®



DOMÁCA PEKÁREŇ SBB 850 E1

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Aktualizácia na základe najnovších informácií
Stand der Informationen:
05/2023 - Ident.-No.: SBB 850 E1 052023-1

SK

RECEPTÁR

DE AT

REZEPTHEFT

IAN 435550_2304

OS-SK

IAN 435550_2304

OS-SK

Slovenčina 2

Deutsch 24

Obsah

Úvod	3
Čo treba vedieť o surovinách	3
Múka.....	3
Droždie	4
Soľ	5
Cukor	5
Vajcia	5
Tuky.....	5
Tekutiny.....	5
Bezlepkové pečenie.....	6
Odmeriavanie surovín.....	6
Zmesi na pečenie.....	6
Krájanie chleba	7
Uskladňovanie chleba.....	7
Recepty na chlieb o hmotnosti 1000 g, 1250 g a 1500 g	7
Program 1: Normálny.....	8
Program 2: Kyprý.....	10
Program 3: Celozrnný	11
Program 4: Sladký	13
Program 5: Low Carb	15
Program 6: Bezlepkový	16
Program 7: Extra rýchlo.....	17
Program 8: Koláč.....	18
Program 9: Miesiť	18
Program 10: Cesto.....	18
Program 11: Cesto na slíže	19
Program 12: Cesto na pizzu	19
Program 13: Jogurt	20
Program 14: Lekvár.....	21
Program 15: Piecť	22
Program 16: Programovateľný	22
Podnety a tipy k receptom	23

Úvod

Vážení zákazníci,

v tomto receptári nájdete veľa dôležitých informácií týkajúcich sa používania pekárničky SilverCrest SBB 850 E1.

Na nasledujúcich stranách sa dočítate nielen to, čo by ste mali vedieť o surovinách na pečenie a hotových zmesiach, ale tu nájdete aj dôležité tipy, aby boli vaše výrobky dobré.

S využitím mnohých receptov, ktoré sú rozdelené podľa rôznych programov prístroja, máte možnosť pripraviť rôzne druhy chutného chleba, múčnikov, cesta a lekvárov s minimálnou potrebou práce. Väčšinu receptov si môžete zmenami v nich uvedených ingrediencií prispôsobiť vašim vlastným chutiám a potrebám.

Či použijete hotové zmesi na pečenie alebo si chcete tvorivo vyskúšať vlastné recepty, v tomto receptári vždy nájdete podporu pri využívaní vašej novej pekárničky SilverCrest.

Želáme vám chutný výsledok a dobrú chuť!

Čo treba vedieť o surovinách

Múka

Na obale múky je uvedené, o aký typ ide. Typové číslo múky udáva podiel minerálnych látok v mg na 100 g múky. Preto sa nie každé typové číslo (typ múky) rovnako hodí na pečenie. Typ múky závisí od toho, nakoľko sa celé zrnó zomelie. Pri obilí je väčšina vitamínov, minerálnych látok a vlákniny vo vonkajšom obale (šupke) zrna. Čím je typové číslo múky vyššie, tým viac zložiek obalu, a teda tým viac vitamínov, minerálnych látok a vlákniny je v múke. Druhy múk s vysokým, typovým číslom, ako je pšeničná múka (v Nemecku typ 1700) alebo ražná múka (v Nemecku typ 1800), sú teda mimoriadne zdravé, ale sa z nich ťažšie pečie.

Na pečenie sa najlepšie hodia pšeničné alebo ražné múky (v Nemecku typ 405 až 1150), ktoré dostať v obchodoch.



Nezabudnite, že typové označenie sa môže v jednotlivých krajinách líšiť. Pre lepšiu orientáciu je v tomto receptári a v nasledujúcich receptoch použité v zátvorke vždy nemecké označenie typu, napr. (v Nemecku typ 550).

Pred pečením si vždy overte, či používate správny druh múky.

Program „Bezlepkový“ vám umožňuje použiť aj bezlepkové múky.

Programy 1 a 2 sa hodia na pridanie 10 - 20 % semienok alebo otrúb.

Pri väčších podieloch celozrnej múky (70 - 90 %) použite program 3.

V nasledujúcej tabuľke nájdete vlastnosti rôznych druhov múky a ich vhodnosť na určité druhy chlebov. Niektoré z týchto múk nájdú svoje použitie v receptoch na nasledujúcich stranách.

Pšeničná múka	Nemecko Typ
Veľmi jemne vymletá pšeničná múka na koláče. Na pečenie chleba sa hodí len s obmedzením.	405
Jemne vymletá pšeničná múka na pečenie, ideálna na chleby alebo žemle.	550
Stredne jemno vymletá múka, dobre sa hodí na zmiešané chleby a výživné pečivo.	1050
Celozrnná hrubo vymletá múka, dobre sa hodí na tmavé zmiešané chleby.	1600

Ražná múka	Nemecko Typ
Veľmi jemne vymletá ražná múka.	815
Jemne vymletá čistá ražná múka, dobre sa hodí na zmiešané chleby.	997
Stredne jemne vymletá silná ražná múka, dobre sa hodí na zmiešané chleby.	1150
Hrubo vymletá celozrnná ražná múka, dobre sa hodí na tmavé zmiešané chleby.	1740

Pri výbere správnej múky záleží na druhu pečeného chleba a recepte, ktorý chcete použiť. Na svetlé chleby a žemle sa používa svetlá pšeničná múka (v Nemecku typ 550), na prípravu kvásku použijete ražnú múku (v Nemecku typ 1150) a na prípravu čistých špaldových a ražných chlebov špaldovú múku (v Nemecku typ 1050).

Droždie

Droždie pri pečení rozkladá v ceste obsiahnutý cukor a uhľovodíky. Pri tomto procese, ktorý označujeme aj ako „kysnutie“, vzniká kyslíčnik uhličitý, ktorý je v ceste ako plyn vo forme mikroskopicky malých bubliniek. Ako pečenie pokračuje, množstvo kyslíčnika uhličitého v ceste stále stúpa. Tým sa v ceste vytvárajú bublinky a bubliny, ktoré poznáme. Cesto zväčší svoj objem.

Droždie sa dá kúpiť ako sušené, čerstvé alebo instantné.

Používanie sušeného droždia je pomerne bezproblémové. Preto sa v nasledujúcich receptoch ako droždie používa sušené droždie.

Ak chcete namiesto sušeného droždia použiť čerstvé, riadte sa v každom prípade údajmi na jeho obale.

Ako všeobecné pravidlo platí: Jeden balíček sušeného droždia (7 g) alebo pol kocky čerstvého droždia (asi 21 g) sa používa na 500 g múky.

Droždie sa kazí, preto ho treba vždy uchovávať v chladničke. Všímajte si aj údaje o dobe jeho použiteľnosti na obale.

Sol'

Sol' má na jednej strane schopnosť brzdiť droždie v procese kysnutia, na druhej strane je však dôležitá pre chuť a hnednutie chleba. Preto treba čo najpresnejšie dodržať množstvo soli uvedené v jednotlivých receptoch.

Ak chcete z dietetických dôvodov množstvo soli v chlebe znížiť alebo sol' celkom vypustiť, myslite na to, že potom môže chlieb nakysnúť silnejšie než je zvykom.

Cukor

Použitie cukru ovplyvňuje chuť a hnednutie chleba. Obyčajne sa na pečenie používa kryštálový cukor. Aj recepty na nasledujúcich stranách sa zakladajú na používaní kryštálového cukru. Nepoužívajte práškový cukor, pokiaľ to nie je v recepte výslovne uvedené.

Sladidlá nie sú vhodnou náhradou za cukor uvedený v receptoch.

Vajcia

Vo väčšine receptov na chlieb sa nepoužívajú vajcia. Napriek tomu môžu vajcia obohatiť chuť chleba a dodať mu jemnejšiu štruktúru. V receptoch, ktoré sú uvedené na nasledujúcich stranách používajte stredne veľké až veľké vajcia.

Tuky

Použitím tukov na pečenie, masla alebo oleja sa chlieb obsahujúci droždie zjemní. Chlieb, pri výrobe ktorého sa použije tuk, zostáva dlhšie čerstvý. Sú však recepty, pri ktorých sa tuk celkom vynecháva. Tieto chleby majú spravidla zvláštnu štruktúru a kôrku.

Ak použijete do chlebového cesta tuk, nemal by byť priamo z chladničky, ale v ideálnom prípade by mal mať izbovú teplotu. Tak sa zabezpečí optimálne zmiešanie s cestom počas miesenia.

Tekutiny

Pri výrobe chleba sa dá použiť voda, mlieko, cmar alebo ovocné šťavy. Zatiaľčo mlieko a cmar posilňujú chuť a zmäkčujú kôrku chleba, použitie vody robí kôrku tvrdšou. Aby chlieb získal ovocnú príchuť, v niektorých receptoch sa pridáva malé množstvo rôznych ovocných štiav.

Bezlepkové pečenie

Celiakia je neznášanlivosť lepku. Je to chronické ochorenie sliznice tenkého čreva spôsobené precitlivosťou na čistočky lepku, ktorý sa vo forme lepkovej bielkoviny nachádza v mnohých druhoch obilia. Táto neznášanlivosť je celoživotná, je čiastočne dedičná a jej príčina sa nedá liečiť. Jedinou možnosťou liečby celiakie je celoživotná bezlepková diéta.

Jesť možno chleby alebo koláče z obchodu so zdravou výživou alebo z vlastnej kuchyne, ktoré boli vyrobené z bezlepkových surovín.

Pečenie chleba alebo koláčov z bezlepkových múk si vyžaduje trochu cviku, lebo tieto múky sa správajú inak ako bežné pšeničné alebo ražné múky. Bezlepkové múky potrebujú viac času na prijatie tekutín a majú iné vlastnosti pri kysnutí. Aby bol výsledný produkt bezlepkový, musia byť aj všetky ostatné suroviny, ako sú použité kypridlá a spojivá bezlepkové. Chuť a konzistencia bezlepkových chlebov sa výrazne odlišujú od pšeničných alebo ražných chlebov.

Odmeriavanie surovín

Súčasťou dodávky pekárničky sú odmerky na suché a tekuté suroviny, ktoré uľahčujú presné dávkovanie použitých surovín:

- 1 odmerka na tekutiny so stupnicou
- 1 väčšia odmerná lyžica, ktorá zodpovedá polievkovej lyžici (PL)
- 1 menšia odmerná lyžička, ktorá zodpovedá čajovej lyžičke (ČL)

Pri odmeriavaní množstva surovín dávajte pozor na to, aby ste sa čo najpresnejšie držali množstiev uvedených v receptoch. Len tak dosiahnete požadovaný výsledok.

Zmesi na pečenie

Pekárnička SilverCrest sa samozrejme vynikajúco hodí aj na používanie hotových zmesí na pečenie. Aby ste získali perfektné výsledky pri pečení, riadte sa čo najpresnejšie podľa pokynov od výrobcu uvedených na obale. Väčšina hotových zmesí na pečenie sa dodáva v 1000 g balení.

Ako všeobecné pravidlo platí:

Na chlieb o hmotnosti 1500 g treba asi 1000 g hotovej zmesi a asi 700 ml tekutiny. Na upečenie ľahšieho chleba znížte množstvo surovín v rovnakom pomere.

Vždy však dodržte pokyny na prípravu, uvedené na obale.



Veľa chutných zmesí na pečenie v rôznych variáciách, ako aj suroviny pre vaše vlastné recepty si môžete kúpiť v miestnej predajni LIDL. Dodržujte pokyny na prípravu, uvedené na obale.

Krájanie chleba

Pred krájaním nechajte čerstvo upečený chlieb aspoň 30 minút chladnúť. Na krájanie použite krájač chleba alebo ostrý pílkový nôž. Odkrojený chlieb rýchlejšie schne. Preto neodkrojte viac krajcov než práve potrebujete, okrem prípadu, že máte radi chlieb suchší.

Uskladňovanie chleba

Neskonsumovaný chlieb vydrží pri izbovej teplote v špeciálnych vreckách alebo plastových nádobách asi tri dni. Ak chcete chlieb skladovať dlhšie, mali by ste ho zmraziť. Ale aj v mrazničke chlieb starne a časom bude suchší. Nemali by ste ho preto držať ani zmrazený dlhšie než 4 až 6 týždňov.

Nezabúdajte, že doma upečený chlieb neobsahuje žiadne konzervačné látky. Preto sa môže rýchlejšie pokaziť než priemyselne vyrobený chlieb.



Ak nájdete na svojom chlebe pleseň, nepokúšajte sa ju odstrániť, ale zlikvidujte celý chlieb.

Recepty na chlieb o hmotnosti 1000 g, 1250 g a 1500 g

Nasledujúce recepty poskytujú chleby o hmotnosti cca 1000 g, 1250 g resp. 1500 g.

Zvoľte želanú hmotnosť chleba a následne zistíte potrebné množstvo surovín v príslušnej tabuľke surovín.

Údaje o množstve v receptoch sú orientačné hodnoty. Možno bude užitočné si množstvá jednotlivých surovín mierne upraviť, aby výsledok pečenia zodpovedal vašej chuti.

Nezabúdajte pritom, že úprava množstva sa môže za istých okolností prejaviť na výsledku aj negatívne.

Skratky v receptoch znamenajú:

PL	zarovnaná polievková lyžica (alebo veľká odmerná lyžica)
ČL	zarovnaná čajová lyžička (alebo malá odmerná lyžica)
g	gram
ml	mililiter
bal.	balíček, napr. sušené droždie o hmotnosti 7 g na 500 g múky - zodpovedá 21 g čerstvého droždia

Program 1: Normálny

Zemiakový chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Mlieko alebo voda	300 ml	350 ml	400 ml
Maslo/margarín	2 PL	2,5 PL	3 PL
Cukor	2 PL	2 PL	2 PL
Varené, nadrobno pomliaždené zemiaky	90 g	95 g	100 g
Soľ	1 ČL	1,5 ČL	1,5 ČL
Pšeničná múka (v Nemecku typ 550)	540 g	645 g	750 g
Sušené droždie	1 bal. (7 g)	1 bal. (7 g)	1 bal. (7 g)

Zemiaky rozťajte nadrobno vidličkou.

Slniečnicový chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Vlažné mlieko	300 ml	375 ml	450 ml
Pšeničná múka (v Nemecku typ 550)	540 g	675 g	810 g
Maslo/margarín	1 PL	1,5 PL	1,5 PL
Slniečnicové jadierka	5 PL	6 PL	7 PL
Soľ	1 ČL	1 ČL	1,5 ČL
Cukor	1/2 ČL	1/2 ČL	1 ČL
Sušené droždie	1 bal. (7 g)	8 g	10 g

Bylinkový chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Cmar	350 ml	440 ml	530 ml
Pšeničná múka (v Nemecku typ 550)	540 g	675 g	810 g
Maslo/margarín	1,5 PL	2 PL	2,5 PL
Najemno nakrájané bylinky (petržlen)	4 PL	5 PL	6 PL
Soľ	1 ČL	1 ČL	1,5 ČL
Cukor	1 PL	1 PL	1,5 PL
Sušené droždie	5 g	6 g	1 bal. (7 g)

Kváskový chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Kváskok	50 g	63 g	75 g
Voda	350 ml	415 ml	480 ml

Soľ	1,5 ČL	1,5 ČL	2 ČL
Maslo/margarín	1,5 PL	2 PL	2,5 PL
Cukor	1 ČL	1 ČL	1,5 ČL
Ražná múka (v Nemecku typ 997)	180 g	215 g	250 g
Pšeničná múka (v Nemecku typ 1050)	360 g	430 g	500 g
Sušené droždie	1 bal. (7 g)	8 g	9 g

Pivný chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Voda	150 ml	185 ml	225 ml
Svetlé pivo	150 ml	185 ml	225 ml
Sladový extrakt (sirup)	1,5 PL	1,5 PL	2 PL
Kvások	100 ml	130 ml	150 ml
Pšeničná múka (v Nemecku typ 550)	540 g	675 g	810 g
Pohánková múka	3 PL	4 PL	5 PL
Otruby	1,5 PL	2 PL	2 PL
Soľ	1 ČL	1 ČL	1,5 ČL
Sezamové semiačka	3 PL	4 PL	5 PL
Sušené droždie	1 bal. (7 g)	8 g	10 g

Kukuričný chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Voda	350 ml	440 ml	530 ml
Pšeničná múka (v Nemecku typ 550)	540 g	675 g	810 g
Kukuričná krupica	3 PL	4 PL	5 PL
Maslo	1 PL	1,5 PL	1,5 PL
Najemno nakrájané jablká so šupkou	1/2 kusa	1/2 kusa	1 kus
Sušené droždie	5 g	6 g	1 bal. (7 g)

Vidiecky chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Mlieko	300 ml	350 ml	410 ml
Vajcia	2 kusy	2 kusy	3 kusy
Maslo/margarín	1,5 PL	2 PL	2,5 PL
Soľ	1,5 ČL	1,5 ČL	2 ČL
Cukor	1 PL	1 PL	1,5 PL
Pšeničná múka (v Nemecku typ 1050)	540 g	640 g	740 g
Sušené droždie	1 bal. (7 g)	8 g	9 g

Pizzový chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Voda	300 ml	375 ml	450 ml
Stolový olej	1 PL	1,5 PL	1,5 PL
Soľ	1 ČL	1 ČL	1,5 ČL
Pšeničná múka (v Nemecku typ 550)	540 g	675 g	810 g
Cukor	1 ČL	1 ČL	1,5 ČL
Sušené oregano	1 ČL	1,5 ČL	1,5 ČL
Nastrúhaný parmezán	2 PL	2,5 PL	3 PL
Nadrobno nakrájaná saláma	50 g	65 g	75 g
Sušené drożdžie	5 g	6 g	1 bal. (7 g)

Program 2: Kyprý**Svetlý biely chlieb**

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Voda	320 ml	370 ml	420 ml
Maslo/margarín	20 g	20 g	25 g
Soľ	1,5 ČL	1,5 ČL	2 ČL
Vajcia	1 kus	1 kus	2 kusy
Cukor	1,5 ČL	1,5 ČL	2 ČL
Pšeničná múka (v Nemecku typ 405)	600 g	690 g	780 g
Sušené drożdžie	1 bal. (7 g)	1 bal. (7 g)	1 bal. (7 g)

Paprikový chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Voda	310 ml	-/-	-/-
Špaldová múka (v Nemecku typ 630)	530 g	-/-	-/-
Soľ	1,5 ČL	-/-	-/-
Stolový olej	1,5 ČL	-/-	-/-
Paprikový prášok	1,5 ČL	-/-	-/-
červená paprika pokrúpaná na malé kocky	130 g	-/-	-/-
Sušené drożdžie	1 bal. (7 g)	-/-	-/-

Biely chlieb „dávno osvedčený“

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Mlieko alebo voda	320 ml	360 ml	400 ml
Maslo/margarín	2 PL	2,5 PL	3 PL
Soľ	1,5 ČL	1,5 ČL	2 ČL

Pšeničná múka (v Nemecku typ 550)	600 g	675 g	750 g
Cukor	2 PL	2,5 PL	2,5 PL
Sušené droždie	6 g	6 g	6 g

Medový chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Voda	320 ml	400 ml	480 ml
Med	1,5 PL	2 PL	2,5 PL
Soľ	1,5 ČL	1,5 ČL	2 ČL
Olivový olej	2,5 ČL	3 ČL	3,5 ČL
Pšeničná múka (v Nemecku typ 550)	600 g	750 g	900 g
Sušené droždie	1 bal. (7 g)	8 g	10 g

Makový chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Voda	300 ml	375 ml	450 ml
Maslo/margarín	1 PL	1,5 PL	1,5 PL
Pšeničná múka (v Nemecku typ 550)	540 g	675 g	810 g
Cukor	1 ČL	1 ČL	1,5 ČL
Soľ	1 ČL	1 ČL	1,5 ČL
Mletý mak	75 g	95 g	110 g
Muškatový orech	1 štipka	1 štipka	1 štipka
Nastrúhaný parmezán	1 PL	1,5 PL	1,5 PL
Sušené droždie	5 g	6 g	1 bal. (7 g)

Program 3: Celozrnný**Celozrnný chlieb:**

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Voda	350 ml	440 ml	530 ml
Maslo/margarín	25 g	35 g	40 g
Soľ	1 ČL	1 ČL	1,5 ČL
Cukor	1 ČL	1 ČL	1,5 ČL
Pšeničná múka (v Nemecku typ 1050)	270 g	340 g	405 g
Pšeničná celozrnná múka	270 g	340 g	405 g
Sušené droždie	5 g	6 g	1 bal. (7 g)

Hlieb z nahrubo zomletej pšeničnej múky

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Voda	350 ml	410 ml	475 ml
Maslo/margarín	2 PL	2,5 PL	3 PL
Med	1,5 PL	1,5 PL	2 PL
Soľ	1 ČL	1 ČL	1,5 ČL
Pšeničná múka (v Nemecku typ 1050)	360 g	425 g	490 g
Pšeničná celozrnná múka	180 g	210 g	240 g
Nahrubo zomletá pšeničná múka	50 g	55 g	65 g
Sušené droždie	5 g	5 g	6 g

Celozrnný ražný chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Voda (teplá)	325 ml	410 ml	490 ml
Kvások	75 g	95 g	115 g
Jedľový med	2 PL	2,5 PL	3 PL
Vajcia	1 kus	1 kus	2 kusy
Ražná celozrnná múka	350 g	450 g	540 g
Pšeničná celozrnná múka	150 g	225 g	270 g
Svätojánska múka	1 PL	1 PL	1,5 PL
Soľ	1/2 PL	1/2 PL	1/2 PL
Sušené droždie	1 bal. (7 g)	8 g	10 g

Špaldový chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Cmar	350 ml	440 ml	530 ml
Kvások	75 ml	95 ml	115 ml
Soľ	1 ČL	1 ČL	1,5 ČL
Cukor	1/2 ČL	1/2 ČL	1 ČL
Špaldová celozrnná múka	360 g	450 g	540 g
Nahrubo zomletá špaldová múka	90 g	115 g	135 g
Ražná celozrnná múka	90 g	115 g	135 g
Slnčnicové jadierka	50 g	60 g	75 g
Sušené droždie	5 g	6 g	1 bal. (7 g)

Čierny chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Voda (teplá)	400 ml	500 ml	600 ml
Tmavý repný sirup	100 ml	125 ml	150 ml
Soľ	1 ČL	1 ČL	1,5 ČL

Pšeničná múka (v Nemecku typ 550)	160 g	200 g	240 g
Nahrubo zomletá celozrnná ražná múka	200 g	250 g	300 g
Sušený kvások	1 balenie	1 balenie	1,5 balenia
Snečnicové jadierka	100 g	125 g	150 g
Nahrubo zomletá ražná múka	180 g	225 g	270 g
Sušené droždie	1 bal. (7 g)	8 g	10 g

Chlieb z viacvrznných vločiek

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Voda	300 ml	375 ml	450 ml
Maslo/margarín	1,5 PL	2 PL	2,5 PL
Soľ	1 ČL	1 ČL	1,5 ČL
Cukor	2,5 PL	3 PL	3,5 PL
Pšeničná múka (v Nemecku typ 1050)	240 g	300 g	360 g
Pšeničná celozrnná múka	240 g	300 g	360 g
7-zrnných vločiek	60 g	75 g	90 g
Sušené droždie	5 g	6 g	1 bal. (7 g)

Ražný chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Voda	300 ml	375 ml	450 ml
Maslo/margarín	1,5 PL	2 PL	2,5 PL
Soľ	1 ČL	1 ČL	1,5 ČL
Ocot	1,5 PL	1,5 PL	2 PL
Cukor	1,5 PL	2 PL	2,5 PL
Ražná múka (v Nemecku typ 1150)	180 g	225 g	270 g
Pšeničná múka (v Nemecku typ 1050)	360 g	450 g	540 g
Sušené droždie	1 bal. (7 g)	8 g	10 g

Program 4: Sladký

Čokoládový chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Mlieko	400 ml	450 ml	500 ml
Nízkotučný tvaroh	100 g	115 g	130 g
Soľ	1,5 ČL	1,5 ČL	2 ČL
Cukor	1,5 ČL	2 ČL	2,5 ČL

Pšeničná celozrnná múka	600 g	700 g	800 g
Kakao	10 PL	10 PL	13 PL
Pokrájaná mliečna čokoláda	100 g	115 g	130 g
Sušené droždie	1 bal. (7 g)	1 bal. (7 g)	8 g

Podľa chuti použite mliečnu alebo horkú čokoládu.

Keď cesto po vymiesení potriete 1 až 2 PL mlieka, bude kôrka tmavšia.

Chlieb s hrozičkami a orechami

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Voda	300 ml	375 ml	450 ml
Maslo	1,5 PL	2 PL	2,5 PL
Soľ	1 ČL	1 ČL	1,5 ČL
Cukor	1 PL	1 PL	1,5 PL
Pšeničná múka (v Nemecku typ 405)	540 g	675 g	810 g
Sušené hroznové bobule (hrozička)	100 g	125 g	150 g
Pokrájané vlašské orechy	3 PL	4 PL	5 PL
Sušené droždie	5 g	6 g	1 bal. (7 g)

Sladký chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Voda alebo mlieko	300 ml	350 ml	400 ml
Vajcia	2 kusy	2 kusy	2 kusy
Med	1,5 PL	1,5 PL	2 PL
Soľ	1,5 ČL	1,5 ČL	1,5 ČL
Maslo/margarín	2 PL	2 PL	2 PL
Pšeničná múka (v Nemecku typ 550)	600 g	675 g	750 g
Sušené droždie	6 g	6 g	6 g

Hrozičkový chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Voda	300 ml	350 ml	410 ml
Maslo	2,5 PL	2,5 PL	3 PL
Soľ	1 ČL	1 ČL	1,5 ČL
Med	1,5 PL	2 PL	2,5 PL
Pšeničná múka (v Nemecku typ 405)	540 g	640 g	740 g
Sušené hroznové bobule (hrozička)	100 g	115 g	130 g
Sušené droždie	5 g	5 g	6 g

Program 5: Low Carb

Všeobecné pokyny:

Používajte prosím len čerstvé suroviny a pamätajte, že vajcia treba pred spracovaním rozšľahať.

Niektoré druhy múky odoberajú z chleba veľa vlhkosti. Dbajte preto pri miesení v záujme dostatočnej vlhkosti cesta na to, aby bolo poruke dostatočné množstvo tekutiny. Podľa potreby pridajte trochu minerálnej vody alebo mlieka.

Ak sa stane, že výsledný chlieb je prívľhký alebo lepivý, môžete ho nakrájať na krajce a dopieť v opekači hriankov.

Niektoré z použitých surovín sa rýchlo kazia. Uchovávajte preto Váš nízkosacharidový chlieb v chladničke alebo na inom chladnom mieste a čoskoro ho spotrebujte.

Bielkovinový chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Vajcia (veľkosť L, 63 g až 73 g)	6 ks	7 ks	8 ks
Plnotučné mlieko	100 ml	100 ml	100 ml
Bežný tvaroh/odtučený tvaroh	300 g	400 g	500 g
Soľ	1 čajová lyžička	1 čajová lyžička	1 čajová lyžička
Pšeničné otruby	50 g	75 g	100 g
Ľanové semiačka	50 g	75 g	100 g
Mandľová múka	50 g	75 g	100 g
Bielkovinový prášok (neutrálny)	30 g	40 g	50 g
Sušené kvasnice	1 balenie (7 g)	1 balenie (7 g)	1 balenie (7 g)

Arašidový chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Vajcia (veľkosť L, 63 g až 73 g)	5 ks	5 ks	6 ks
Tvaroh	300 g	400 g	500 g
Arašidové maslo	150 g	175 g	200 g
Sójová múka	85 g	115 g	135 g
Minerálna voda	75 ml	120 ml	150 ml
Pražné arašidy	75 g	90 g	125 g
Soľ	1 čajová lyžička	1 čajová lyžička	1 čajová lyžička
Maslovo-vanilková aróma	2 ml	2 ml	2 ml
Kypriaci prášok do pečiva	1 balenie (16 g)	1 balenie (16 g)	2 balenia (32 g)

Kokosový chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Vajcia (veľkosť L, 63 g až 73 g)	5 ks	6 ks	7 ks
Maslo (tekuté)	225 g	275 g	315 g
Kokosová múka	150 g	175 g	200 g
Tekuté sladidlo	30 ml	40 ml	50 ml

Kokosové maslo (najemno zomletá kokosová dužina)	50 g	50 g	50 g
Kokosový olej	75 ml	100 ml	120 ml
Soľ	1 čajová lyžička	1 čajová lyžička	1 čajová lyžička
Plnotučné mlieko	100 ml	125 ml	150 ml
Kypriaci prášok do pečiva	1 balenie (16 g)	1 balenie (16 g)	1 balenie (16 g)

Mandľový chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Vajcia (veľkosť L, 63 g až 73 g)	5 ks	5 ks	6 ks
Maslo (tekuté)	75 g	100 g	100 g
Tvaroh	150 g	200 g	250 g
Plnotučné mlieko	200 ml	250 ml	300 ml
Mandľová múka	150 g	200 g	250 g
Soľ	1 čajová lyžička	1 čajová lyžička	1 čajová lyžička
Citrónová aróma	2 ml	2 ml	2 ml
Mandle	100 g	150 g	200 g
Kypriaci prášok do pečiva	1 balenie (16 g)	2 balenia (32 g)	2 balenia (32 g)

Program 6: Bezpečkový



Aj malé zvyšky múčneho prachu môžu vyvolať u ľudí citlivých na lepok alergickú reakciu. Pred pečením bezpečkového chleba obzvlášť dobre vyčistite pekárníčku, nádobu na pečenie a miesiace háky.

Bezpečkový viacvrnný chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Voda	250 ml	310 ml	375 ml
Mlieko	200 ml	250 ml	300 ml
Slnečnicový olej	1,5 PL	2 PL	2,5 PL
Soľ	1,5 ČL	1,5 ČL	2 ČL
Cukor	1,5 ČL	1,5 ČL	2 ČL
Bezpečková zmes múk	500 g	625 g	750 g
Semiačka (napr. slnečnicové jadierka)	100 g	125 g	150 g
Sušené droždie	9 g	12 g	15 g

Bezlepkový zemiakový chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Voda alebo mlieko	400 ml	500 ml	600 ml
Slniečnicový olej	1,5 PL	2 PL	2,5 PL
Soľ	1,5 ČL	1,5 ČL	2 ČL
Cukor	1,5 ČL	1,5 ČL	2 ČL
Bezlepková zmes múk	400 g	500 g	600 g
Uvarené zemiaky, olúpané a pretlačené cez lis	50 g	55 g	60 g
Sušené droždie	2 g	2 g	2 g

Bezlepkový jogurtový chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Voda	350 ml	440 ml	530 ml
Biely jogurt	150 g	190 g	230 g
Slniečnicový olej	1,5 PL	2 PL	2,5 PL
Ocot	1,5 PL	1,5 PL	2 PL
Soľ	1,5 ČL	1,5 ČL	2 ČL
Cukor	1,5 ČL	1,5 ČL	2 ČL
Bezlepková múka (napr. proso, pohánka)	100 g	125 g	150 g
Bezlepková zmes múk	400 g	500 g	600 g
Múka z jadriek guar alebo svätotrojčianska múka	1 ČL	1,5 ČL	2 ČL
Sušené droždie	5 g	6 g	1 bal. (7 g)

Program 7: Extra rýchlo**Biely chlieb expres**

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Voda	360 ml	450 ml	540 ml
Stolový olej	5 PL	6 PL	7 PL
Soľ	1 ČL	1 ČL	1,5 ČL
Cukor	4 ČL	5 ČL	6 ČL
Pšeničná múka (v Nemecku typ 405)	630 g	790 g	900 g
Sušené droždie	1 bal. (7 g)	8 g	10 g

Karotkový chlieb

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Voda	330 ml	410 ml	500 ml
Maslo	1,5 PL	2 PL	2,5 PL
Soľ	1 ČL	1 ČL	1,5 ČL

Cukor	1,5 ČL	2 ČL	2,5 ČL
Pšeničná múka (v Nemecku typ 550)	600 g	750 g	900 g
Jemne posekaná karotka (mrkva)	90 g	115 g	135 g
Sušené droždie	1 bal. (7 g)	8 g	10 g

Chlieb s mandľami a zeleným korením

Suroviny	1000g	1250g	1500g
Voda	300 ml	375 ml	450 ml
Maslo/margarín	2 PL	2,5 PL	3 PL
Soľ	1 ČL	1 ČL	1,5 ČL
Cukor	1 ČL	1,5 ČL	2 ČL
Pšeničná múka (v Nemecku typ 550)	540 g	675 g	810 g
Opražené mandľové lupienky	100 g	125 g	150 g
Nakladané zelené korenie	1 PL	1 PL	1,5 PL
Sušené droždie	5g	6 g	1 bal. (7 g)

Program 8: Koláč

Tento program sa vynikajúco hodí na použitie hotových zmesí na koláče.

Pri používaní hotových zmesí na koláče sa bezpodmienečne riadte pokynmi na prípravu uvedenými na obale zmesi.

Program 9: Miesiť

Použite tento program, keď chcete cesto iba vymiesiť. Program neobsahuje fázu kysnutia.

Program 10: Cesto

Žemle s otrubami

200 ml vody	50 g masla/margarínu
1 vajce	¾ ČL soli
3 PL cukru	500 g pšeničnej múky (v Nemecku typ 1050)
50 g pšeničných otrúb	1 balíček sušeného droždia (7 g)

Bagety „na francúzsky spôsob“

300 ml vody	1 PL medu
1 ČL soli	1 ČL cukru
540 g pšeničnej múky (v Nemecku typ 550)	1 balíček sušeného droždia (7 g)

Z hotového cesta vytvarujte pecne (bagety) a ich vrchné strany šikmo narežte. Potom nechajte cesto asi 30 až 40 minút na plechu na pečenie kysnúť, a potom ho v rúre pečte asi 25 minút pri teplote 175 °C.

Pracľíky

200 ml vody	1 ČL soli
1 ČL cukru	360 g pšeničnej múky (v Nemecku typ 405)
½ balíčka sušeného droždia (3,5 g)	

Nezabudnite: Vytvarujte hotové cesto vytvarovať do tvaru pracľíkov. Potrite pracľíky vyšľahaným vajcom a potom posypte hrubou soľou (2 PL hrubej soli na 12 pracľíkov). Položte pracľíky na pripravený plech na pečenie a pečte v rúre asi 15-20 minút pri teplote 230 °C.

Program 11: Cesto na slíže**Vaječné cesto na slíže**

5 vajec (izbová teplota)	1 ČL olivového oleja
250 g pšeničnej múky (v Nemecku typ 405)	1 ČL soli
250 g krupice z tvrdej pšenice	2 PL vody



Na dosiahnutie optimálneho výsledku odporúčame vymiesiť cesto ručne na želanú konzistenciu. Ak sa cesto príliš lepi alebo je príliš tekuté, pridajte trochu múky. Ak je cesto príliš tuhé, pridajte do neho malé množstvo vody alebo olivového oleja.

Cesto na slíže

300 ml vody
250 g pšeničnej múky (v Nemecku typ 405)
250 g múky z tvrdej pšenice - semoliny (v Nemecku typ 1050)

Program 12: Cesto na pizzu

Nezabudnite: Po vyvalkání nechajte cesto na plechu na pečenie ešte asi 15 minút kysnúť. Potom cesto obložte podľa chuti a pečte v rúre asi 15 - 20 minút pri teplote 180 - 200 °C.

Originálne talianske cesto na pizzu

100 ml vlažnej vody	3 polievkové lyžice olivového oleja
100 ml pšeničného piva	2 čajové lyžičky kuchynskej soli
50 g krupice z tvrdej pšenice	400 g pizzovej múky
15 g čerstvých kvasníc	

Rozpusťte čerstvé kvasnice vo vlažnej vode a počkajte 10 minút. Potom vlejte takto zarobené kvasnice do nádoby na pečenie.

Cesto na pizzu (na 2 pizzy)

300 ml vody	1 PL olivového oleja
1 ČL soli	2 ČL cukru
450 g pšeničnej múky (v Nemecku typ 405)	1 balíček sušeného droždia (7 g)

Celozrnné pizzové cesto

310 ml vody	2 PL olivového oleja
1 PL medu	1 ČL soli
50 g pšeničných klíčkov	510 g pšeničnej celozrnej múky
1 balíček sušeného droždia (7 g)	

Program 13: Jogurt

S týmto programom môžete aj jednoduchým spôsobom sami vyrábať jogurt.

- Potrebujete 1,8 litra trvanlivého mlieka. Keď použijete plnotučné alebo surové mlieko, musíte ho najprv krátko povariť, aby ste zničili plesne a baktérie. Potom nechajte mlieko opäť vychladnúť. Trvanlivé mlieko nemusí byť predtým prevarené. Aby ste dosiahli optimálny výsledok, malo by mať mlieko izbovú teplotu.
- Dajte mlieko do nádoby na pečenie.
- Vmiešajte jogurt so živými jogurtovými kultúrami (cca 100 ml jogurtu na 1 liter mlieka). Jogurt by mal pritom mať približne rovnakú teplotu (izbovú teplotu) ako mlieko.



Nezabudnite, že maximálna náplň nádoby na pečenie nesmie prekročiť 2 litre. Inak hrozí nebezpečenstvo prevarenia.

- Spusťte program 13.



Odporúčame prispôsobiť prednastavenú dĺžku programu 8 hodín podľa množstva náplne takto:

Množstvo	Dĺžka programu
do 1000 ml	8 až 10 hodín
1000 ml až 1500 ml	9 až 11 hodín
1500 ml až 2000 ml	10 až 12 hodín

- Nechajte jogurt po uplynutí programu ešte trochu vychladnúť. Jogurt prípadne naplňte do malých skličok a uskladnite ho potom pred konzumáciou cca 24 hodín v chladničke. Jogurt pred konzumáciou zamiešajte.

Jogurt zo sójového nápoja

Ako alternatívu k mlieku môžete použiť jogurt zo sójového nápoja.

Pri výrobe jogurtu zo sójového mlieka (prírodné) použite aj jogurt so živými jogurtovými kultúrami, ktoré boli tiež vyrobené zo sóje.

Inak je postup rovnaký ako je popísaný v predchádzajúcej kapitole.

Tipy na dosiahnutie dobrých výsledkov jogurtu

Voliteľne môžete použiť tieto tipy:

- Použite cca dve polievkové lyžice mliečného prášku na 1 liter mlieka, aby ste jogurt spevnili.
- Dbajte na to, aby mali použité mlieko a jogurt rovnaký podiel tuku.

- Použite 1-2 polievkové lyžice inulínu na 1 liter mlieka, aby bol jogurt krémovejší. Inulín je chuťovo neutrálna vláknina a získava sa prevažne z koreňa cigórie. Inulín môžete zakúpiť na internete a v obchode so zdravou výživou.
- Používajte čo najčerstvejšie suroviny, aby ste mali dlhý dátum životnosti.

Po výrobe vášho jogurtu ho môžete ľubovoľne vylepšovať.

Ovocný jogurt

Zamiešajte do jogurtu marmeládu alebo ovocie.

Sladký jogurt

Zamiešajte do jogurtu napríklad čokoládovú posýpku, nugát, vanilku, med, orechy, marcipán alebo iné suroviny podľa vašej chuti.

Jogurtový dresing

Do jogurtu primiešajte trochu smotany a cukru. Pridajte niekoľko čerstvo nasekaných bylínok. Ochutťe trochou soli a korenia. Podľa chuti pridajte ešte trochu citrónovej alebo limetkovej šťavy.

Program 14: Lekvár

Príprava čerstvých ovocných nátierok, lekvárov a džemov v tejto pekárnici je hračka.

Postupujte takto:

- Čerstvé zrelé ovocie dobre umyte.
- Jablká, broskyne a iné ovocie s tvrdou šupkou olúpte, prípadne vykôstajte.
- Bezpodmienečne dodržte presne uvedené množstvá, aby ste sa vyhli skoršiemu varu, a tým aj prípadnému pretečeniu. Program je nastavený presne na uvedené množstvá.
- Ovocie pokrájajte na malé kúsky max. 1 cm alebo ho roztláčte na kašu (rozmixujte). Pripravené ovocie dajte do nádoby na pečenie.
- Pridajte k nemu predpísané množstvo želirovacieho cukru.



Používajte len „želirovací cukor 1:1“.

bežný domáci cukor alebo „želirovací cukor 2:1“ nie sú vhodné, lebo džem by nebol tuhý.

- Ovocie v nádobe na pečenie dobre premiešajte so želirovacím cukrom.
- Spusťte program.
- Po skončení programu dajte džem do sklenených pohárov a dobre ich uzatvorte.
- Hotovo! S malou námahou ste si sami urobili chutnú nátierku na chlieb.
-

Jahodový lekvár

500 g jahôd
500 g želirovacieho cukru
3-4 PL citrónovej šťavy

Višňový lekvár

500 g višní
500 g želírovacieho cukru
1 PL citrónovej šťavy

Pomarančovo-citrónový lekvár

400 g pomarančov
100 g citrónov
500 g želírovacieho cukru

Džem z bobuľovín

500 g miešaných rozmrazených bobuľovín
500 g želírovacieho cukru
2-3 PL citrónovej šťavy

Program 15: Piecť

S týmto programom môžete dopiecť chlieb, ktorý sa vydaril príliš svetlý alebo nie je prepečený. Program neobsahuje žiadnu fázu miesenia ani kysnutia. Máte možnosť zvoliť tri rôzne teploty.

Program 16: Programovateľný

Tento program môžete sami naprogramovať podľa vašich obľúb a skúseností. Môžete naprogramovať individuálne časy pre každú jednotlivú fázu procesu pečenia (miesenie, kysnutie, pečenie, udržiavanie v teple).

Dobrá chuť!

Všetky recepty sú bez záruky. Pri údajoch o surovinách a príprave ide vždy o orientačné údaje. V tomto receptári uvedené návrhy receptov si upravte a doplňte podľa vlastných skúseností. Tak dosiahnete výsledky, ktoré budú zodpovedať vašej chuti.

Podnety a tipy k receptom

Nasledujúce tipy k menším alebo väčším problémom s pečením by vám mali pomôcť pri hľadaní chýb, vylepšovaní receptov a príprave chlebov podľa vašej chuti.

Prečo sa musia suroviny pridávať v určitom poradí?

Tým sa zabezpečí, aby sa cesto optimálne pripravilo. Hlavne pri použití časovača sa zabráni tomu, aby sa droždie spojilo s tekutinou predtým než sa cesto začne miesiť.

Prečo má chlieb často trochu múky na bočnej kôrke?

Môže to byť dôsledok príliš suchého cesta. Pri ďalšom pokuse dajte pozor na to, aby ste presne odmerali suroviny. Ak ani to nepomôže, môžete pridať až 1 PL tekutiny navyše. Nezvyšujte však množstvo tekutiny o veľa. Aj to sa môže na výsledku pečenia negatívne prejaviť.

Cesto nie je celkom vymiesené.

Najprv skontrolujte, či sú nádoba na pečenie a miesiace háky správne nasadené. Prípadne ak je cesto príliš suché, môžete pridať trocha tekutiny. Pri hotových zmesiach na pečenie možno nebolo množstvo zmesi a prísad prispôsobené objemu nádoby na pečenie. Zmenšite množstvá.

Upečený chlieb je príliš vlhký.

Pri ďalšom pokuse dajte pozor na to, aby ste presne odmerali suroviny. Ak ani to nepomôže, môžete pridať trochu múky. Pridanie príliš veľa múky však môže mať tiež negatívny dopad na výsledok pečenia.

Môžu sa používať aj iné recepty?

Samozrejme môžete použiť aj iné recepty. Dôležité je pritom vždy, aby ste si overili a prípadne upravili množstvá. Môžete sa pritom riadiť podľa receptov v tomto zošite, ktoré sú upravené na chleby s hmotnosťou asi 1000 g, 1250 g a 1500 g. Bezpodmienečne dávajte pozor, aby ste nikdy neprekročili množstvo cca 900 g múky. Pred skúšaním iných receptov však odporúčame najprv získať určitý cvik pomocou tu uvedených receptov.

Na povrchu chleba sú viditeľné vzduchové bubliny.

To môže znamenať, že ste použili príliš veľa droždí. Pri ďalšom pokuse dodržte dávkovanie droždí, za istých okolností môže pomôcť mierne zníženie množstva.

Pridávanie ovocia alebo orechov

Do programov na pečenie bola vedome vložená fáza, ktorá umožňuje pridávanie ovocia alebo orechov. Tento moment spoznáte podľa pípnutia a zároveň sa na displeji pekárníčky zobrazí údaj „ADD“. Ovocie alebo orechy je vhodné pridávať až v tomto momente. Ak tieto suroviny pridáte do cesta už na začiatku, môžu sa orechy alebo ovocie rozomlieť v priebehu miesenia.

Chlieb nenakysol.

Dali ste málo alebo žiadne droždie, prípadne bolo použité droždie už staré.

Chlieb nakysne a potom sa „prepadne“.

Pomer jednotlivých surovín nebol správny. Skúste toto: Zmenšite množstvo vody a/alebo zväčšite množstvo soli a/alebo zmenšite množstvo droždí.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	25
Wissenswertes über Backzutaten.....	25
Mehl.....	25
Hefe.....	26
Salz	27
Zucker	27
Eier	27
Fette.....	27
Flüssigkeiten.....	28
Glutenfreies Backen	28
Zutaten abmessen	28
Backmischungen	28
Brot schneiden.....	29
Brot aufbewahren.....	29
Rezepte für ein Brot von 1000 g, 1250 g und 1500 g.....	30
Programm 1: Normal.....	30
Programm 2: Locker	32
Programm 3: Vollkorn	34
Programm 4: Süß	36
Programm 5: Low Carb	37
Programm 6: Glutenfrei	38
Programm 7: Express	39
Programm 8: Kuchen	40
Programm 9: Kneten	40
Programm 10: Teig	40
Programm 11: Nudelteig.....	41
Programm 12: Pizzateig	41
Programm 13: Joghurt	42
Programm 14: Marmelade.....	43
Programm 15: Backen	44
Programm 16: Programmierbar	44
Anregungen und Tipps zu den Rezepten.....	45

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

Roggenmehl	Deutschland Type
Sehr fein ausgemahlene Roggenmehl.	815
Fein ausgemahlene einfaches Roggenmehl, gut geeignet für Mischbrote.	997
Mittelfein ausgemahlene, kräftiges Roggenmehl, gut geeignet für Mischbrote.	1150
Grob ausgemahlene 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 Messkala
- 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

Maisbrot

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
Olivenöl	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
gepellte, 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.