

SILVERCREST®



BROODBAKMACHINE SBB 850 E1

(NL)

RECEPTENBOEKJE

(DE) (AT)

REZEPTHEFT

TARGA GMBH
Coesterweg 45
59494 Soest
GERMANY

Datum nieuwste versie - Stand der Informationen:
12/2023 - Ident.-No.: SBB 850 E1 122023-1

IAN 451564_2310

OS-NL

IAN 451564_2310

OS-NL

Nederlands 2

Deutsch 24

Inhoudsopgave

Inleiding	3
Wetenswaardigheden over ingrediënten.....	3
Meel.....	3
Gist.....	4
Zout	5
Suiker	5
Eieren	5
Vet	5
Vloeistof	6
Glutenvrij bakken	6
Ingrediënten afmeten	6
Bakmixen.....	7
Brood snijden	7
Brood bewaren	7
Recepten voor een brood van 1000 g, 1250 g en 1500 g	8
Programma 1: Normaal	8
Programma 2: Luchtig	10
Programma 3: Volkoren.....	12
Programma 4: Zoet.....	14
Programma 5: Low Carb	15
Programma 6: Glutenvrij	16
Programma 7: Express.....	17
Programma 8: Taart	18
Programma 9: Kneden.....	18
Programma 10: Deeg	18
Programma 11: Pastadeeg	19
Programma 12: Pizzadeeg	19
Programma 13: Yoghurt	20
Programma 14: Jam.....	21
Programma 15: Bakken.....	22
Programma 16: Programmeerbaar	22
Suggesties en tips voor de recepten	22

Inleiding

Geachte klant,

In dit receptenboekje vindt u talrijke belangrijke informatie over het gebruik van de SilverCrest broodbakmachine SBB 850 E1.

Op de volgende pagina's vindt u wetenswaardigheden over ingrediënten en bakmixen en andere belangrijke tips voor succes bij het bakken.

Een reeks recepten die is onderverdeeld volgens de verschillende programma's van de machine, biedt u de mogelijkheid om heerlijke broden, gebak, deeg en jam met weinig inspanning zelf te bereiden. De meeste recepten kunt u door het wijzigen van de vermelde ingrediënten aan uw eigen behoeften aanpassen.

Of u nu kant-en-klare bakmixen gebruikt of op creatieve wijze eigen recepten wilt uitproberen, dit receptenboekje helpt u bij het gebruik van uw nieuwe SilverCrest broodbakmachine.

Wij wensen u veel succes en eet smakelijk!

Wetenswaardigheden over ingrediënten

Meel

Op de verpakking van meel is aangegeven welk type het betreft. Het typenummer geeft het mineraalgehalte in mg per 100 g meel aan. Daarbij is niet elk type even goed geschikt voor het bakken. Het type meel is afhankelijk van hoe sterk de hele graankorrel is gemalen. De meeste vitaminen, mineralen en vezels bevinden zich in de zemel, de buitenste schil van de graankorrel. Hoe hoger het typenummer, des te meer zemelen en des te meer vitaminen, mineralen en vezels er in het meel voorkomen. Meel met een hoger typenummer, zoals tarwemeel (DE-type 1700) of roggemeel (DE-type 1800) zijn daarom erg gezond, maar moeilijker om mee te bakken.

Voor het bakken is de in de winkel verkrijgbare tarwe- of roggemeel (DE-type 405 tot 1150) het meest geschikt.



Houdt u er rekening mee dat de type-aanduiding per land kan verschillen. In dit receptenboekje en de navolgende recepten wordt tussen haakjes altijd de Duitse type-aanduiding weergegeven, bijv. (DE-type 550).

Controleer voor het bakken dat u het juiste type meel gebruikt.

Met het programma 'Glutenvrij' kunt ook glutenvrij meel gebruiken.

De programma's 1 en 2 zijn geschikt voor het toevoegen van 10-20% graankorrels of schroot.

Voor grote gehalten volkorenmeel (70-90%) gebruikt u programma 3.

In de volgende tabel vindt u de eigenschappen van verschillende soorten meel en hun geschiktheid voor bepaalde soorten brood. Sommige van deze meelsoorten worden ook gebruikt in de recepten op de volgende pagina's.

Tarwemeel	Duitsland Type
Zeeuwse bloem: zeer fijn gemalen tarwebloem voor gebak. Slechts beperkt geschikt voor het bakken van brood.	405
Patentbloem: fijngemalen tarwebloem, ideaal voor brood of broodjes.	550
Gebuild meel: middelfijn gemalen meel, geschikt voor gemengd brood en hartig gebak.	1050
Volkorenmeel: grof gemalen, geschikt voor donker brood.	1600

Roggemeel	Duitsland Type
Zeer fijn gemalen roggemeel.	815
Eenvoudig, fijn gemalen roggemeel, geschikt voor gemengd brood.	997
Sterk, middelfijn gemalen roggemeel, geschikt voor gemengd brood.	1150
Grof gemalen volkorenmeel, geschikt voor donker brood.	1740

Het komt bij het kiezen van de juiste meel aan op het soort brood dat u wilt bakken en het ervoor gebruikte recept. Voor licht brood en broodjes neemt u bijvoorbeeld een licht tarwemeel (DE-type 550), voor de bereiding van zuurdesembrood neemt u roggemeel (DE-type 1150) en voor puur speltbrood en gemengd brood speltmeel (DE-type 1050).

Gist

Gist zet tijdens het fermentatieproces de bestanddelen aan suiker en koolhydraten in het deeg om. Tijdens dit proces, dat ook wel 'rijzen' wordt genoemd, ontstaat in het deeg koolzuurgas in de vorm van microscopisch kleine belletjes. Zolang de fermentatie aanhoudt, neemt de hoeveelheid

koolzuurgas in het deeg gestaag toe. Zo ontstaan de welbekende belletjes en blaasjes in het deeg. Het deeg neemt aan volume toe.

Gist is verkrijgbaar als gedroogde gist, verse gist of instant gist.

Het gebruik van gedroogde gist is relatief gemakkelijk. Daarom gaan we bij de volgende recepten uit van het gebruik van gedroogde gist.

Als u in plaats van gedroogde gist liever verse gist gebruikt, neem dan in elk geval de aanwijzingen op de verpakking in acht.

Als vuistregel geldt: U gebruikt een pakje gedroogde gist (7 g) of een half blokje verse gist (ca. 21 g) op 500 gram meel.

Gist is bederfelijk en dient altijd in de koelkast te worden bewaard. Houdt u zich ook aan de vervaldatum op de verpakking.

Zout

Zout heeft enerzijds de eigenschap het fermentatieproces van gist te remmen. Anderzijds is zout belangrijk voor de smaak en het bruin worden van het brood. De hoeveelheid zout die in de lijst van ingrediënten bij de recepten staat aangegeven, dient zo nauwkeurig mogelijk te worden aangehouden.

Houdt u er wel rekening mee dat, als u wegens een dieet het zout in het brood wilt reduceren of weglaten, daardoor het brood meer dan normaal kan rijzen.

Suiker

Het gebruik van suiker beïnvloedt de smaak en het bruin worden van het brood. Over het algemeen wordt bij het bakken kristalsuiker gebruikt. Ook de recepten op de volgende pagina's zijn gebaseerd op het gebruik van kristalsuiker. Gebruik geen poedersuiker, tenzij dit in het recept uitdrukkelijk is vermeld.

Zoetstof is geen geschikte vervanging voor suiker in de recepten.

Eieren

Voor de meeste broodrecepten zijn geen eieren nodig. Eieren kunnen de smaak van brood echter verrijken en het een zachtere structuur geven. Gebruik bij de recepten op de volgende pagina's middelgrote tot grote eieren.

Vet

Door het gebruik van braadvet, boter of olie wordt brood dat gist bevat mals. Brood waarbij tijdens de bereiding vet wordt gebruikt, blijft langer vers. Er zijn echter ook recepten waarbij geen enkel vet wordt gebruikt. Het brood heeft in dat geval vaak een bijzondere structuur en korst.

Als u voor uw brooddeeg vet gebruikt, mag dit niet direct uit de koelkast komen, maar dient bij voorkeur op kamertemperatuur te zijn. Het kan zich dan tijdens het kneden optimaal met het deeg vermengen.

Vloeistof

Bij het bereiden van brood kan water, melk, karnemelk of zelfs vruchtensap worden gebruikt. Melk en karnemelk verbeteren de smaak en maken de korst van het brood zachter, maar het gebruik van water zorgt voor een hardere korst. Om het brood een fruitig smaakje te geven, zijn er in sommige broodrecepten kleine hoeveelheden van verschillende soorten vruchtensap aangegeven.

Glutenvrij bakken

Coeliakie is een glutenintolerantie. Dit uit zich als een chronische aandoening van het darmslijmvlies als gevolg van een overgevoeligheid voor de bestanddelen van gluten, een kleverig eiwit dat in vele graansoorten voorkomt. De onverdraaglijkheid houdt levenslang aan, is deels erfelijk en kan niet causaal worden behandeld. De enige mogelijkheid voor de behandeling van coeliakie is een levenslang glutenvrij dieet.

Men mag glutenvrij brood of gebak eten dat met glutenvrije ingrediënten is bereid. Dit is in veel winkels verkrijgbaar, maar kan ook zelf worden gebakken.

Het bakken van brood of gebak met glutenvrij meel vergt enige oefening, omdat dit soort meel zich anders gedraagt dan normaal tarwe- of roggemeel. Het heeft meer tijd nodig om vloeistof op te nemen en heeft andere rijseigenschappen. Voor een glutenvrij eindproduct dienen ook alle andere ingrediënten, zoals gebruikte broodverbeterings- of bindmiddelen glutenvrij te zijn. De smaak en consistentie van glutenvrij brood is beduidend anders dan bij tarwe- of roggebrood.

Ingrediënten afmeten

Om u te helpen bij de exacte dosering van de gebruikte ingrediënten zijn er een maatbeker en maatlepels voor droge en vloeibare ingrediënten bij de broodbakmachine meegeleverd:

- 1 maatbeker voor vloeistof met schaalverdeling
- 1 grote maatlepel met de inhoud van een eetlepel (el)
- 1 kleine maatlepel met de inhoud van een theelepel (tl)

Houdt u zich bij het afmeten van de ingrediënten zo goed mogelijk aan de in de recepten aangegeven hoeveelheden. Alleen op die manier bereikt u het gewenste resultaat.

Bakmixen

De SilverCrest broodbakmachine is natuurlijk ook zeer geschikt voor het gebruik van kant-en-klare bakmixen. Voor een perfect bakresultaat dient u zich zo goed mogelijk te houden aan de instructies op de verpakking. De meeste broodmixen zijn verkrijgbaar in verpakkingen van 1000 g.

Als vuistregel geldt:

Voor een brood van 1500 g is ca. 1000 g bakmix en ca. 700 ml vloeistof nodig. Voor lichter brood verlaagt u de hoeveelheid ingrediënten in dezelfde verhouding.

Neem echter altijd de informatie op de verpakking in acht.



Voor bakmixen in allerlei heerlijke variaties en ingrediënten voor uw eigen recepten kunt u voordelig terecht in uw plaatselijke LIDL. Lees voor de bereiding de aanwijzingen op de verpakking.

Brood snijden

Laat het vers gebakken brood voor het snijden ten minste 30 minuten lang afkoelen. Gebruik voor het snijden een broodsnijmachine of een scherp gekarteld mes. Gesneden brood droogt sneller uit. Snij daarom niet meer boterhammen dan u nodig heeft, tenzij u de voorkeur geeft aan droger brood.

Brood bewaren

Brood blijft bij kamertemperatuur in een plastic zak of doos ongeveer drie dagen lang goed. Als u uw brood langer wilt bewaren, dient u het in te vriezen. Maar ook in de vriezer veroudert uw brood en wordt met de tijd steeds droger. U dient het dus niet langer dan 4 tot 6 weken lang in te vriezen.

Houdt u er rekening mee dat zelfgebakken brood geen conserveringsmiddelen bevat. Daarom bederft het over het algemeen sneller dan in de winkel verkrijgbaar brood.



Als u merkt dat er schimmel op uw brood zit, probeer dan niet om het te verwijderen, maar gooi het hele brood weg.

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

Met de volgende broodrecepten krijgt u brood met een gewicht van ca. 1000 g, 1250 g of 1500 g.

Selecteer het gewenste gewicht van het brood en de benodigde hoeveelheid ingrediënten vindt u in de betreffende tabel.

Bij de in de recepten aangegeven hoeveelheden gaat het om richtwaarden. Het kan nuttig zijn om hoeveelheden hier en daar enigszins te veranderen om het bakresultaat naar eigen voorkeur aan te passen.

Houdt u er rekening mee dat veranderingen in het recept het bakresultaat ook nadelig zouden kunnen beïnvloeden.

De afkortingen in de recepten hebben de volgende betekenis:

el	afgestreken eetlepel (ofwel de grote maatlepel)
tl	afgestreken theelepel (ofwel de kleine maatlepel)
g	gram
ml	milliliter
pakje	bijv. pakje gedroogde gist met inhoud van 7 g op 500 g meel – komt overeen met 2 l verse gist.

Programma 1: Normaal

Aardappelbrood

Ingrediënten	1000g	1250g	1500g
melk of water	300 ml	350 ml	400 ml
boter of margarine	2 el	2,5 el	3 el
suiker	2 el	2 el	2 el
gekookte, fijngestampde aardappelen	90 g	95 g	100 g
keukenzout	1 tl	1,5 tl	1,5 tl
tarwemeel (DE-type 550)	540 g	645 g	750 g
gedroogde gist	1 pakje (7 g)	1 pakje (7 g)	1 pakje (7 g)

Stamp de aardappelen met een vork fijn.

Zonnebloempittenbrood

Ingrediënten	1000g	1250g	1500g
lauwe melk	300 ml	375 ml	450 ml
tarwemeel (DE-type 550)	540 g	675 g	810 g
boter of margarine	1 el	1,5 el	1,5 el
zonnebloempitten	5 el	6 el	7 el
keukenzout	1 tl	1 tl	1,5 tl
suiker	1/2 tl	1/2 tl	1 tl
gedroogde gist	1 pakje (7g)	8 g	10 g

Kruidenbrood

Ingrediënten	1000g	1250g	1500g
karnemelk	350 ml	440 ml	530 ml
tarwemeel (DE-type 550)	540 g	675 g	810 g
boter of margarine	1,5 el	2 el	2,5 el
fijngesneden kruiden (peterselie)	4 el	5 el	6 el
keukenzout	1 tl	1 tl	1,5 tl
suiker	1 el	1 el	1,5 el
gedroogde gist	5 g	6 g	1 pakje (7g)

Zuurdesembrood

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

Bierbrood

Ingrediënten	1000g	1250g	1500g
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
zuurdesemstarter	100 ml	130 ml	150 ml
tarwemeel (DE-type 550)	540 g	675 g	810 g
boekweitmeel	3 el	4 el	5 el
zemelen	1,5 el	2 el	2 el
keukenzout	1 tl	1 tl	1,5 tl
sesamzaad	3 el	4 el	5 el
gedroogde gist	1 pakje (7g)	8 g	10 g

Maïsbrood

Ingrediënten	1000g	1250g	1500g
water	350 ml	440 ml	530 ml
tarwemeel (DE-type 550)	540 g	675 g	810 g
maïsgriesmeel	3 el	4 el	5 el
boter	1 el	1,5 el	1,5 el
klein gesneden appel met schil	1/2 stuk	1/2 stuk	1 stuk
gedroogde gist	5 g	6 g	1 pakje (7g)

Boerenbrood

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

Pizzabrood

Ingrediënten	1000g	1250g	1500g
water	300 ml	375 ml	450 ml
bakolie	1 el	1,5 el	1,5 el
keukenzout	1 tl	1 tl	1,5 tl
tarwemeel (DE-type 550)	540 g	675 g	810 g
suiker	1 tl	1 tl	1,5 tl
gedroogde oregano	1 tl	1,5 tl	1,5 tl
geraspte Parmezaanse kaas	2 el	2,5 el	3 el
fijngehakte salami	50 g	65 g	75 g
gedroogde gist	5 g	6 g	1 pakje (7g)

Programma 2: Luchtig**Licht witbrood**

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

Paprikabrood

Ingrediënten	1000g	1250g	1500g
water	310 ml	-/-	-/-
speltmeel (DE-type 630)	530 g	-/-	-/-
keukenzout	1,5 tl	-/-	-/-
bakolie	1,5 tl	-/-	-/-
paprikapoeder	1,5 tl	-/-	-/-
fijn gesneden rode paprika	130 g	-/-	-/-
gedroogde gist	1 pakje (7g)	-/-	-/-

Ouderwets witbrood

Ingrediënten	1000g	1250g	1500g
melk of water	320 ml	360 ml	400 ml
boter of margarine	2 el	2,5 el	3 el
keukenzout	1,5 tl	1,5 tl	2 tl
tarwemeel (DE-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	1000g	1250g	1500g
water	320 ml	400 ml	480 ml
honing	1,5 el	2 el	2,5 el
keukenzout	1,5 tl	1,5 tl	2 tl
olijfolie	2,5 tl	3 tl	3,5 tl
tarwemeel (DE-type 550)	600 g	750 g	900 g
gedroogde gist	1 pakje (7g)	8 g	10 g

Maanzaadbrood

Ingrediënten	1000g	1250g	1500g
water	300 ml	375 ml	450 ml
boter of margarine	1 el	1,5 el	1,5 el
tarwemeel (DE-type 550)	540 g	675 g	810 g
suiker	1 tl	1 tl	1,5 tl
keukenzout	1 tl	1 tl	1,5 tl
gemalen maanzaad	75 g	95 g	110 g
nootmuskaat	1 snufje	1 snufje	1 snufje
geraspte Parmezaanse kaas	1 el	1,5 el	1,5 el
gedroogde gist	5 g	6 g	1 pakje (7g)

Programma 3: Volkoren

Volkorenbrood

Ingrediënten	1000g	1250g	1500g
water	350 ml	440 ml	530 ml
boter of margarine	25 g	35 g	40 g
keukenzout	1 tl	1 tl	1,5 tl
suiker	1 tl	1 tl	1,5 tl
tarwemeel (DE-type 1050)	270 g	340 g	405 g
volkoren tarwemeel	270 g	340 g	405 g
gedroogde gist	5 g	6 g	1 pakje (7g)

Tarweschrootbrood

Ingrediënten	1000g	1250g	1500g
water	350 ml	410 ml	475 ml
boter of margarine	2 el	2,5 el	3 el
honing	1,5 el	1,5 el	2 el
keukenzout	1 tl	1 tl	1,5 tl
tarwemeel (DE-type 1050)	360 g	425 g	490 g
volkoren tarwemeel	180 g	210 g	240 g
tarweschroot	50 g	55 g	65 g
gedroogde gist	5 g	5 g	6 g

Volkoren roggebrood

Ingrediënten	1000g	1250g	1500g
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
volkoren rogge-meel	350 g	450 g	540 g
volkoren tarwemeel	150 g	225 g	270 g
johannesbroodpitmeel	1 el	1 el	1,5 el
keukenzout	1/2 el	1/2 el	1/2 el
gedroogde gist	1 pakje (7g)	8 g	10 g

Speltbrood

Ingrediënten	1000g	1250g	1500g
karnemelk	350 ml	440 ml	530 ml
zuurdesemstarter	75 ml	95 ml	115 ml
keukenzout	1 tl	1 tl	1,5 tl
suiker	1/2 tl	1/2 tl	1 tl

volkoren speltmeel	360 g	450 g	540 g
speltschroot	90 g	115 g	135 g
volkoren roggemeel	90 g	115 g	135 g
zonnebloempitten	50 g	60 g	75 g
gedroogde gist	5 g	6 g	1 pakje (7g)

Donker roggebrood

Ingrediënten	1000g	1250g	1500g
water (warm)	400 ml	500 ml	600 ml
donkere bietenstroop	100 ml	125 ml	150 ml
keukenzout	1 tl	1 tl	1,5 tl
tarwemeel (DE-type 550)	160 g	200 g	240 g
grof volkoren roggeschroot	200 g	250 g	300 g
gedroogde zuurdesem	1 pakje	1 pakje	1,5 pakje
zonnebloempitten	100 g	125 g	150 g
fijn roggeschroot	180 g	225 g	270 g
gedroogde gist	1 pakje (7g)	8 g	10 g

Meergranenvlokkenbrood

Ingrediënten	1000g	1250g	1500g
water	300 ml	375 ml	450 ml
boter of margarine	1,5 el	2 el	2,5 el
keukenzout	1 tl	1 tl	1,5 tl
suiker	2,5 el	3 el	3,5 el
tarwemeel (DE-type 1050)	240 g	300 g	360 g
volkoren tarwemeel	240 g	300 g	360 g
7-granenvlokken	60 g	75 g	90 g
gedroogde gist	5 g	6 g	1 pakje (7g)

Roggebrood

Ingrediënten	1000g	1250g	1500g
water	300 ml	375 ml	450 ml
boter of margarine	1,5 el	2 el	2,5 el
keukenzout	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 (DE-type 1150)	180 g	225 g	270 g
tarwemeel (DE-type 1050)	360 g	450 g	540 g
gedroogde gist	1 pakje (7g)	8 g	10 g

Programma 4: Zoet

Chocoladebrood

Ingrediënten	1000g	1250g	1500g
melk	400 ml	450 ml	500 ml
magere quark	100 g	115 g	130 g
keukenzout	1,5 tl	1,5 tl	2 tl
suiker	1,5 tl	2 tl	2,5 tl
volkoren tarwemeel	600 g	700 g	800 g
cacao	10 el	10 el	13 el
fijngehakte melkchocolade	100 g	115 g	130 g
gedroogde gist	1 pakje (7g)	1 pakje (7g)	8 g

Gebruik naar eigen voorkeur melkchocolade of pure chocolade.

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

Brood met rozijnen en walnoten

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

Zoet brood

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

Rozijnenbrood

Ingrediënten	1000g	1250g	1500g
water	300 ml	350 ml	410 ml
boter	2,5 el	2,5 el	3 el
keukenzout	1 tl	1 tl	1,5 tl
honing	1,5 el	2 el	2,5 el
tarwemeel (DE-type 405)	540 g	640 g	740 g

gedroogde druiven (rozijnen)	100 g	115 g	130 g
gedroogde gist	5 g	5 g	6 g

Programma 5: Low Carb

Algemene aanwijzingen:

Gebruik alleen verse ingrediënten en let erop dat eieren voor het gebruik moeten worden geklutst.

Sommige meelsoorten onttrekken vocht aan het brood. Let er daarom tijdens de kneedprocessen op, dat er genoeg vloeistof aanwezig is voor een voldoende vochtig deeg. Voeg eventueel wat mineraalwater of melk toe.

Als uw brood te vochtig of te kleverig wordt, kunt u het snijden en natoasten in een toaster.

De gebruikte ingrediënten kunnen deels snel bederven. Bewaar uw Low Carb-brood daarom in de koelkast of op een koele plaats en consumeer het in korte tijd.

Eiwitbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
Eieren (formaat L = 63 g - 73 g)	6 stk.	7 stk.	8 stk.
Volle melk	100 ml	100 ml	100 ml
Kwark / magere kwark	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
Droge gist	1 pakje (7 g)	1 pakje (7 g)	1 pakje (7 g)

Pindabrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
Eieren (formaat L = 63 g - 73 g)	5 stk.	5 stk.	6 stk.
Kwark	300 g	400 g	500 g
Pindakaas	150 g	175 g	200 g
Sojameel	85 g	115 g	135 g
Mineraalwater	75 ml	120 ml	150 ml
Geroosterde pinda's	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 pakjes (32 g)

Kokosbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
Eieren (formaat L = 63 g - 73 g)	5 stk.	6 stk.	7 stk.
Boter (gesmolten)	225 g	275 g	315 g
Kokosmeel	150 g	175 g	200 g
Vloeibare zoetstof	30 ml	40 ml	50 ml
Kokosmoes	50 g	50 g	50 g
Kokosolie	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)

Amandelbrood

Ingrediënten	1000 g	1250 g	1500 g
Eieren (formaat L = 63 g - 73 g)	5 stk.	5 stk.	6 stk.
Boter (gesmolten)	75 g	100 g	100 g
Kwark	150 g	200 g	250 g
Volle melk	200 ml	250 ml	300 ml
Amandelmeel	150 g	200 g	250 g
Zout	1 tl	1 tl	1 tl
Citroenaroma	2 ml	2 ml	2 ml
Amandelen	100 g	150 g	200 g
Bakpoeder	1 pakje (16 g)	2 pakjes (32 g)	2 pakjes (32 g)

Programma 6: Glutenvrij

Zelfs geringe resten meelstof kunnen allergische reacties veroorzaken bij mensen die gevoelig zijn voor gluten. Reinig voordat u glutenvrij brood bakt de broodbakmachine, de bakvorm en de kneedhaken zeer grondig.

Glutenvrij zadenbrood

Ingrediënten	1000g	1250g	1500g
water	250 ml	310 ml	375 ml
melk	200 ml	250 ml	300 ml
zonnebloemolie	1,5 el	2 el	2,5 el
keukenzout	1,5 tl	1,5 tl	2 tl

suiker	1,5 tl	1,5 tl	2 tl
glutenvrije meelmix	500 g	625 g	750 g
zaden (bijv. zonnebloempitten)	100 g	125 g	150 g
gedroogde gist	9 g	12 g	15 g

Glutenvrij aardappelbrood

Ingrediënten	1000g	1250g	1500g
water of melk	400 ml	500 ml	600 ml
zonnebloemolie	1,5 el	2 el	2,5 el
keukenzout	1,5 tl	1,5 tl	2 tl
suiker	1,5 tl	1,5 tl	2 tl
glutenvrije meelmix	400 g	500 g	600 g
gepelde en gekookte aardappelen, gepureerd	50 g	55 g	60 g
gedroogde gist	2 g	2 g	2 g

Glutenvrij yoghurtbrood

Ingrediënten	1000g	1250g	1500g
water	350 ml	440 ml	530 ml
natuurlijke yoghurt	150 g	190 g	230 g
zonnebloemolie	1,5 el	2 el	2,5 el
azijn	1,5 el	1,5 el	2 el
keukenzout	1,5 tl	1,5 tl	2 tl
suiker	1,5 tl	1,5 tl	2 tl
glutenvrij meel (bijv. gierst of boekweit)	100 g	125 g	150 g
glutenvrije meelmix	400 g	500 g	600 g
guarpitmeel of johannesbroodpitmeel	1 tl	1,5 tl	2 tl
gedroogde gist	5 g	6 g	1 pakje (7g)

Programma 7: Express

Withbrood expres

Ingrediënten	1000g	1250g	1500g
water	360 ml	450 ml	540 ml
bakolie	5 el	6 el	7 el
keukenzout	1 tl	1 tl	1,5 tl
suiker	4 tl	5 tl	6 tl
tarwemeel (DE-type 405)	630 g	790 g	900 g
gedroogde gist	1 pakje (7g)	8 g	10 g

Wortelbrood

Ingrediënten	1000g	1250g	1500g
water	330 ml	410 ml	500 ml
boter	1,5 el	2 el	2,5 el
keukenzout	1 tl	1 tl	1,5 tl
suiker	1,5 tl	2 tl	2,5 tl
tarwemeel (DE-type 550)	600 g	750 g	900 g
fijngeraspte wortels	90 g	115 g	135 g
gedroogde gist	1 pakje (7g)	8 g	10 g

Amandelbrood met peper

Ingrediënten	1000g	1250g	1500g
water	300 ml	375 ml	450 ml
boter of margarine	2 el	2,5 el	3 el
keukenzout	1 tl	1 tl	1,5 tl
suiker	1 tl	1,5 tl	2 tl
tarwemeel (DE-type 550)	540 g	675 g	810 g
geroosterd amandelschaafsel	100 g	125 g	150 g
ingelegde groene peperkorrels	1 el	1 el	1,5 el
gedroogde gist	5g	6 g	1 pakje (7g)

Programma 8: Taart

Dit programma is ideaal voor kant-en-klare cakemixen.

Volg bij cakemixen in elk geval de instructies op de verpakking op.

Programma 9: Kneden

Gebruik dit programma als u deeg alleen wilt kneden. Het programma bevat geen rijfsfase.

Programma 10: Deeg**Zemelenbrood**

200ml water	50g boter of margarine
1 ei	$\frac{3}{4}$ tl keukenzout
3 el suiker	500 g tarwemeel (DE-type 1050)
50 g tarwezemelen	1 pakje gedroogde gist (7 g)

Frans stokbrood

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

Vorm broden uit het gemaakte deeg en snij de bovenkant van de gevormde broden (baguettes) schuin in. Laat het deeg vervolgens ca. 30 tot 40 minuten op de bakplaat rijzen en bak het brood dan ca. 25 minuten in de bakoven op 175°C.

Krakelingen

200ml water	1 tl keukenzout
1 tl suiker	360g tarwemeel (DE-type 405)
½ pakje gedroogde gist (3,5 g)	

Neem het volgende in acht: Vorm het deeg als het klaar is tot krakelingen. Bestrijk de krakelingen met losgeklopt ei en bestrooi ze vervolgens met grof zout (2 el grof zout voor 12 krakelingen). Plaats de krakelingen op een bakplaat en bak ze 15 tot 20 minuten in de oven op 230°C.

Programma 11: Pastadeeg**Eierpastadeeg**

5 eieren (kamertemperatuur)	1 tl olijfolie
250 g Zeeuwse tarwebloem (DE-type 405)	1 tl tafelsout
250 g hard tarwegriesmeel	2 el water



Voor een optimaal resultaat raden we aan om het deeg achteraf met de hand tot de gewenste consistentie te kneden. Voeg een beetje meel toe indien het deeg te plakkerig of te nat is. Is het deeg te droog, voeg dan een kleine hoeveelheid water of olijfolie toe.

Pastadeeg

300 ml water
250 g Zeeuwse tarwebloem (DE-type 405)
250 g gebuild tarwemeel (DE-type 1050)

Programma 12: Pizzadeeg

Neem het volgende in acht: Laat het deeg na het uitrollen op de bakplaat nog ca. 15 minuten rijzen. Vervolgens belegt u het deeg naar wens en bakt u het in ca. 15 tot 20 minuten op 180° tot 200°C in de oven.

Origineel Italiaans pizzadeeg

100 ml lauwwarm water	3 el olijfolie
100 ml witbier	2 tl tafelsout
50 g hard tarwegriesmeel	400 g pizzameel
15 g verse gist	

Los de verse gist in het lauwarme water op en wacht vervolgens 10 minuten totdat u de oplossing in de bakvorm giet.

Pizzadeeg (voor 2 pizza's)

300 ml water	1 el olijfolie
1 tl keukenzout	2 tl suiker
450g tarwemeel (DE-type 405)	1 pakje gedroogde gist (7 g)

Volkoren pizzadeeg

310 ml water	2 el olijfolie
1 el honing	1 tl keukenzout
50 g tarwekiemen	510 g volkoren tarwemeel
1 pakje gedroogde gist (7 g)	

Programma 13: Yoghurt

Met dit programma kunt u op eenvoudige wijze zelf yoghurt maken.

- U heeft hiervoor 1,8 liter lang houdbare melk nodig. Als u gebruik maakt van volle of rauwe melk, dient u deze eerst kort te koken om microben en bacteriën te doden. Laat de melk dan weer afkoelen. UHT-melk hoeft niet eerst te worden gekookt. Voor een optimaal resultaat dient de melk op kamertemperatuur te zijn.
- Giet de melk in de bakvorm.
- Roer er yoghurt met levende yoghurtculturen doorheen (ca. 100 ml yoghurt op 1 liter melk). De yoghurt dient ongeveer dezelfde temperatuur (kamertemperatuur) te hebben als de melk.



Houdt u er rekening mee dat de totale in de bakvorm gevulde hoeveelheid niet meer mag bedragen dan 2 liter. Anders bestaat er gevaar van overkoken.

- Start programma 13.



We bevelen aan om de vooraf ingestelde programmalooptijd van 8 uur als volgt aan te passen aan de ingevoerde hoeveelheden:

Hoeveelheid	Programmalooptijd
tot 1000 ml	8 tot 10 uur
1000 ml tot 1500 ml	9 tot 11 uur
1500 ml tot 2000 ml	10 tot 12 uur

- Laat de yoghurt na afloop van het programma nog een beetje afkoelen. Doe de yoghurt eventueel in schaaltes en bewaar deze dan ca. 24 uur in de koelkast voordat u ze consumeert. Roer de yoghurt voor consumptie om.

Yoghurt van sojadrink

Als alternatief voor melk kunt u voor uw yoghurt ook sojadrink gebruiken.

Bij het maken van yoghurt uit sojadrink (naturel) dient u gebruik te maken van yoghurt met levende yoghurtculturen, ook gemaakt op basis van soja.

Voor de rest is de procedure hetzelfde zoals die is beschreven in de vorige paragraaf.

Tips voor een goed resultaat van uw yoghurt

U kunt eventueel gebruik maken van de volgende tips:

- Gebruik ca. twee eetlepels melkpoeder op 1 liter melk om de yoghurt dikker te maken.
- Zorg ervoor dat de gebruikte melk en yoghurt hetzelfde vetgehalte hebben.
- Voeg ca. één tot twee eetlepels inuline op 1 liter melk toe om de yoghurt romiger te maken. Inuline is een smaakloze voedingsvezel en wordt voornamelijk verkregen uit de cichoreiwortel. Inuline is verkrijgbaar op het internet en in reformwinkels.
- Gebruik indien mogelijk verse ingrediënten met een lange houdbaarheid.

Na het maken van uw yoghurt kunt u deze naar wens verfijnen.

Vruchtenyoghurt

Meng jam of fruit door de yoghurt.

Zoete yoghurt

Meng naar smaak bijvoorbeeld hagelslag, noga, vanille, honing, noten, marsepein of andere ingrediënten door de yoghurt.

Yoghurtdressing

Roer een beetje room en suiker door de yoghurt. Voeg er wat verse gehakte kruiden aan toe. Breng het met peper en zout op smaak. Voeg er naar wens nog een beetje citroen- of limoensap aan toe.

Programma 14: Jam

Het bereiden van jam, marmelade en ander broodbeleg met vers fruit is kinderspel met de broodbakmachine.

U gaat als volgt te werk:

- Was het verse en rijpe fruit grondig.
- Schil appels, perziken en ander soortgelijk fruit en verwijder indien nodig de pit.
- Houdt u zich exact aan de vermelde hoeveelheden om te voorkomen dat het voortijdig kookt en overloopt. Het programma is precies afgestemd op de vermelde hoeveelheden.
- Snij het fruit in kleine stukjes van max. 1 cm of pureer het. Doe het fijngemaakte fruit in de bakvorm.
- Voeg geleisuiker toe in de aangegeven hoeveelheid.



Gebruik alleen '1 op 1 geleisuiker'.

Normale kristalsuiker of '1 op 2 geleisuiker' zijn niet geschikt, omdat de jam daarmee niet dik wordt.

- Meng het fruit in de bakvorm goed met de geleisuiker.
- Start het programma.
- Doe de jam na afloop van het programma in potten en doe deze goed dicht.
- Klaar is Kees! U heeft met weinig moeite zelf een heerlijk fruitig broodbeleg gemaakt.

Aardbeienjam

500 g aardbeien
500 g geleisuiker
3-4 el citroensap

Zure kersenjam

500 g zure kersen
500 g geleisuiker
1 el citroensap

Marmelade van sinaasappel en citroen

400 g sinaasappelen
100 g citroenen
500 g geleisuiker

Bessenjam

500 g gemengde bessen, ontdooid
500 g geleisuiker
2-3 el citroensap

Programma 15: Bakken

Met dit programma kunt u brood nabakken dat te licht is uitgevallen of niet goed doorgebakken is. Het programma bevat geen kneed- en geen rijfsfase. U kunt drie verschillende temperaturen selecteren.

Programma 16: Programmeerbaar

Dit programma kunt u op basis van uw eigen voorkeuren en ervaringen zelf programmeren. U kunt voor elke fase van het bakproces (knedén, rijzen, bakken, warmhouden) afzonderlijk tijden programmeren.

Eet smakelijk!

Alle recepten zijn onder voorbehoud. De informatie over ingrediënten en de bereiding ervan dient slechts ter indicatie. U kunt de in dit boekje opgenomen recepten naar eigen ervaring aanpassen. Op die manier bereikt u een resultaat dat beantwoordt aan uw eigen voorkeur.

Suggesties en tips voor de recepten

De volgende tips voor kleine of grote problemen bij het bakken dienen om u te helpen bij het optreden van storingen, recepten te verfijnen en naar eigen voorkeur brood te bereiden.

Waarom dienen de ingrediënten in een bepaalde volgorde te worden toegevoegd?

Op deze manier kunt u ervan verzekerd zijn dat het deeg optimaal bereid wordt. Vooral bij gebruik van de timer is het van belang dat de gist niet in aanraking komt met vloeistof voordat het deeg wordt omgeroerd.

Waarom zit er aan de zijkant van het bereide brood soms meel aan de korst?

Dit kan het gevolg zijn van te droog deeg. Zorg er bij de volgende poging in elk geval voor dat de ingrediënten precies worden afgemeten. Mocht dat niet helpen, dan kunt u er ook 1 eetlepel extra vloeistof aan toevoegen. Voeg er echter niet al te veel extra vloeistof aan toe. Dit kan ook nadelig uitwerken op het bakresultaat.

Het deeg wordt niet helemaal gekneed.

Controleer eerst of de bakvorm en de deeghaken correct zijn geplaatst. Het kan ook zijn dat het deeg te droog is. Voeg er in dat geval wat vloeistof aan toe. Bij bakmixen is de hoeveelheid bakmix en ingrediënten wellicht niet aangepast aan de capaciteit van de bakvorm. Reduceer de hoeveelheden.

Het gebakken brood is te vochtig

Zorg er bij de volgende poging in elk geval voor dat de ingrediënten precies worden afgemeten. Mocht dat niet helpen, dan kunt u er ook wat meel aan toevoegen. Het toevoegen van te veel meel kan ook nadelig uitwerken op het bakresultaat.

Kunnen er ook andere recepten worden gebruikt?

Natuurlijk kunt u ook gebruik maken van andere recepten. Het is daarbij wel van belang dat u de hoeveelheden controleert en indien nodig aanpast. U kunt zich oriënteren naar de recepten in dit boekje, die bedoeld zijn voor brood van ca. 1000 g, 1250 g en 1500 g. Let er in ieder geval op dat de hoeveelheid van ca. 900 g meel niet wordt overschreden. Voordat u andere recepten uitprobeert, raden wij u aan zich met de bestaande recepten vertrouwd te maken.

Aan de buitenkant van het brood zijn luchtbellen zichtbaar.

Dit zou erop kunnen wijzen dat u te veel gist heeft gebruikt. Zorg ervoor dat u de volgende keer de hoeveelheid gist exact aanhoudt. Ook een klein beetje minder gist kan soms helpen.

Toevoegen van fruit of noten

In sommige bakprogramma's is er een speciale fase, waarbij u ingrediënten zoals fruit of noten kunt toevoegen. Dit moment is te herkennen aan een pieptoon en op het display van de broodbakmachine wordt er gelijktijdig 'ADD' weergegeven. Het is aan te bevelen om fruit of noten alleen op dat moment toe te voegen. Als u deze ingrediënten meteen aan het begin in de bakvorm zou doen, kunnen ze door het kneden worden fijn gemaakt.

Het brood is niet gerezen.

U heeft te weinig of geen gist toegevoegd, of de gebruikte gist was te oud.

Het brood rijst aanvankelijk en zakt dan weer in elkaar

In dit geval zou de verhouding tussen de afzonderlijke ingrediënten niet juist kunnen zijn. Probeer het volgende: Verminder de hoeveelheid water en/of verhoog de hoeveelheid zout en/of verminder de hoeveelheid gist.

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

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

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

Hefe

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

Hefe ist als Trockenhefe, Frischhefe oder schnellgärende Hefe erhältlich.

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

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

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

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

Salz

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

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

Zucker

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

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

Eier

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

Fette

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

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

Flüssigkeiten

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

Glutenfreies Backen

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

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

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

Zutaten abmessen

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

- 1 Messbecher für Flüssigkeiten mit 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

Maishrot

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

Landbrot

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

Pizzabrot

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

Programm 2: Locker**Helles Weißbrot**

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

Paprikabrot

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

Weißbrot „altbewährtes“

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

Honigbrot

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

Mohnbrot

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

Programm 3: Vollkorn

Vollkornbrot

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

Weizenschrotbrot

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

Roggenvollkornbrot

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

Dinkelbrot

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

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

Schwarzbrot

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

Mehrkornflockenbrot

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

Roggenbrot

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

Programm 4: Süß

Schokoladenbrot

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

Verwenden Sie je nach Geschmack Vollmilch- oder Zartbitterschokolade.

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

Rosinen-Walnuss-Brot

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

Süßes Brot

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

Rosinenbrot

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

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

Programm 5: Low Carb

Allgemeine Hinweise:

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

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

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

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

Eiweißbrot

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

Erdnussbrot

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

Kokosbrot

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

Mandelbrot

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

Programm 6: Glutenfrei

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

Glutenfreies Körnerbrot

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

Glutenfreies Kartoffelbrot

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

Glutenfreies Joghurtbrot

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

Programm 7: Express**Weißbrot Express**

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

Karottenbrot

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

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

Mandel-Pfeffer-Brot

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

Programm 8: Kuchen

Dieses Programm eignet sich hervorragend für fertige Kuchenbackmischungen.

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

Programm 9: Kneten

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

Programm 10: Teig

Kleie-Brötchen

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

Baguettes „Französische Art“

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

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

Brezeln

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

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

Programm 11: Nudelteig**Eier – Nudelteig**

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



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

Nudelteig

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

Programm 12: Pizzateig

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

Original italienischer Pizzateig

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

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

Pizzateig (für 2 Pizzen)

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

Vollkornpizzateig

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

Programm 13: Joghurt

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

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



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

- Starten Sie das Programm 13.



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

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

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

Joghurt aus Soja-Drink

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

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

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

Tipps zum guten Gelingen Ihres Joghurts

Die folgenden Tipps können Sie optional anwenden:

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

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

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

Fruchtjoghurt

Mischen Sie Marmelade oder Früchte unter den Joghurt.

Süßer Joghurt

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

Joghurt-Dressing

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

Programm 14: Marmelade

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

Gehen Sie folgendermaßen vor:

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



Verwenden Sie nur „Gelierzucker 1:1“.

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

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

Erdbeermarmelade

500g Erdbeeren
500g Gelierzucker
3-4 EL Zitronensaft

Sauerkirschmarmelade

500g Sauerkirschen
500g Gelierzucker
1 EL Zitronensaft

Orangen-Zitronen-Marmelade

400g Orangen
100g Zitronen
500g Gelierzucker

Beerenkonfitüre

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

Programm 15: Backen

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

Programm 16: Programmierbar

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

Guten Appetit !

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

Anregungen und Tipps zu den Rezepten

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

Warum müssen Zutaten in einer bestimmten Reihenfolge zugegeben werden?

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

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

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

Der Teig wird nicht vollständig geknetet.

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

Das gebackene Brot ist zu feucht

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

Können auch andere Rezepte verwendet werden?

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

Auf der Brotoberfläche sind Luftblasen sichtbar.

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

Zugabe von Obst oder Nüssen

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

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

Das Brot ist nicht aufgegangen.

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

Das Brot geht zunächst auf und fällt dann wieder zusammen

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

