

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



BREAD MAKER SBB 850 B1

(GB) (IE)

RECIPE BOOK

(FR) (BE)

LIVRET DE RECETTES

(DE) (AT) (CH)

REZEPTHEFT

(DK)

OPSKRIFTSHÆFTE

(NL) (BE)

RECEPTENBOEKJE

IAN 274313

(DK)
(BE) (NL)

RECIPE BOOK	PAGE
Useful information about ingredients	2
Baking tips	3
Ready-to-use baking mixtures	4
Slicing and storing bread	4
Recipes for approx. 1000 g bread	5
Programme 1 Regular.....	5
Programme 2 French.....	6
Programme 3 Whole Wheat.....	6
Programme 4 Sweet.....	7
Programme 5 Super Rapid.....	8
Programme 6 Dough (knead)	8
Programme 7 Pasta	9
Programme 8 Buttermilk bread	9
Programme 9 Gluten Free	9
Programme 10 Cake	10
Programme 11 Jam	10
Troubleshooting the recipes	12

Useful information about ingredients

FLOUR

Most of the commercially available varieties of flour, such as wheat or rye flour, are suitable for baking. The type designation for flour types may vary from country to country. With the baking program "gluten-free", gluten-free flour types such as corn, buckwheat or potato flour can be used. You can also use ready-to-use baking mixtures. Programmes 1 and 2 are ideal for adding small proportions (10-20%) of grains or groats. In case of larger proportions of whole grain (70-95%) use programme 3. The following types of flour are used in the recipes:

Flour type	Description
Type 405	standard wheat flour
Type 550	strong wheat flour, for finely pored doughs
Type 997	standard rye flour
Type 812	Wheat flour, for light mixed breads
Type 1050	dark wheat flour for mixed breads or savoury pastries
Type 1150	Rye flour with a high mineral content

YEAST

In the fermentation process, yeast splits the sugar and carbohydrate contained in the dough and converts them into carbon dioxide, which causes the dough to rise. Yeast is available in different forms: as dry yeast, as fresh yeast or as fast fermenting yeast.

We recommend using dry yeast for the bread maker to obtain the best results. If you are using fresh yeast instead of dry yeast, observe the instructions given on the packaging. In general, 1 packet of dry yeast corresponds to about 21 g of fresh yeast and is suitable for approx. 500 g of flour. Always store yeast in the refrigerator, as heat decomposes it. Before use, check the expiry date. After opening the package, unused yeast should be carefully wound up and stored in the re-frigerator.

Note:

For recipes suggested in this recipe book, we recommend the use of dry yeast.

SUGAR

Sugar has a decisive influence on both the degree of browning and the taste of the bread. The use of crystal sugar is assumed for the recipes in this book. Do not use powdered sugar, unless it is expressly specified. Sweeteners are not suitable as alternatives to sugar.

SALT

Salt is important for the taste as well as the degree of browning. Salt also has an inhibiting effect on yeast fermentation. Therefore, do not exceed the quantity of salt specified in the recipes. Salt can be dispensed with for dietary reason. In such cases, the dough may rise faster than usual.

LIQUIDS

Liquids like milk, water or reconstituted milk powder can be used for making bread. Milk adds to the taste of the bread and softens the crust, whereas pure water gives a crispy crust. In some recipes, the use of fruit juices is indicated in order to give a particular flavour to the bread.

EGGS

Eggs enrich the bread and give it a softer structure. Use eggs of the largest size class when baking the recipes given in this recipe book.

FATS: BAKING FAT, BUTTER OR OIL

Baking fats, butter and oil make the yeast-based bread mellow. The unique form of crust and structure in French-style breads is due to its fat-free ingredients. However, bread stays fresh longer if fat has been used in its making. If you use butter directly from the refrigerator, cut it into small bits to optimise mixing with the dough during the kneading phase.

GLUTEN-FREE

Celiac disease, in adults also called sprue, is a chronic disease that is triggered by eating foods that contain gluten. The protein gluten (gliadin) contained in wheat and spelt and similar proteins in rye, barley and oats cause damage to the mucous membrane of the small intestine. Only special bread from health food shops or from one's own kitchen that has been prepared with gluten-free flours may be eaten. However, baking bread and cake with gluten-free flour takes some practice. Such flours require longer for the uptake of liquids and have different rising properties. Gluten-free flours must also be thickened or fluffed with gluten-free thickening agents. These are for example cream of tartar, yeast, sourdough from maize or rice flour, baking agents with a maize basis or binding agents such as guar flour, carob corn flour, kudzu, pectin, arrowroot starch or carrageen. It is also necessary to give up the familiar taste of bread. The consistency of gluten-free breads is also different to that of wheat meal breads.

MEASURING THE INGREDIENTS

Along with our Automatic Bread Maker, you will receive the following measuring cups, which make the task of measuring the ingredients easier for you:

- 1 Measuring cup with quantity level markings
- 1 Large measuring spoon corresponding to one tablespoon (tbsp.)
- 1 Small measuring spoon corresponding to one teaspoon (tsp.)

Place the measuring cup on a flat surface. Make sure that the quantities reach the measuring lines correctly. When measuring dry ingredients, make sure that the measuring cup is dry.

Baking tips

Baking in different climatic regions

In areas located at higher altitudes, the lower atmospheric pressure causes yeast to ferment faster.

Hence, less yeast is required here.

In dry regions, the flour will be drier and requires more liquids.

In humid regions, the flour will be more moist and thus absorbs a lesser amount of liquids. In such areas, more flour is required.

Ready-to-use baking mixtures

You can also use ready-to-use baking mixtures with this bread maker.

Follow the manufacturer’s instructions on the packaging.

The following table provides you the examples of conversion for some of the baking mixtures.

Slicing and storing bread

You can achieve the best results, if you place the freshly baked bread on a grill before slicing it and allow it to cool down for 15 to 30 minutes. Use a bread slicing machine or a toothed knife to slice the bread. Unconsumed bread can be stored at room temperature for up to 3 days in suitable plastic bags or containers. If you wish to store the bread for longer periods (up to 1 month), you should freeze it. Since homemade bread does not contain preservatives, it spoils faster than commercially manufactured bread.

Baking mixtures	for a loaf of ca. 750 g
Multigrain health bread	500 g baking mixture 350 ml water
Sunflower seed bread	500 g baking mixture 350 ml water
Rustic whole grain bread	500 g baking mixture 370 ml water
Farmhouse bread	500 g baking mixture 350 ml water
Ciabatta	500 g baking mixture 360 ml water 1 tsp. olive oil

The ready to use baking mixtures, available at Lidl, are especially suitable for this Bread Baking Machine. Follow the preparation instructions on the packaging.

Recipes for approx. 1 000 g bread

Note: To achieve a better baking result, prepare the dough with a mixer. Then place the finished dough in the baking mould. Using the button "Bread weight" enter the weight 1000 gr. Select the desired degree of browning for your bread. Please note that the quantities given are intended as guiding values. Small variations may arise in the baking result.

Programme 1 Regular

Sunflower bread

300 ml lukewarm milk
1 tbsp. butter
540 g flour of type 550
5 tbsp. sunflower seeds
1 tsp. salt
1/2 tsp. sugar
1 packet of dry yeast

Sourdough bread

50 g sourdough
350 ml water
1.5 tbsp. butter
1,5 tsp. salt
1 tsp. sugar
180 g flour of type 997
360 g flour of type 1050
1 packet of dry yeast

Farmhouse bread

300 ml milk
1,5 tsp. Salt
2 eggs
1,5 tbsp butter/margarine
540 g flour of type 1050
1 tbsp. sugar
1 packet of dry yeast

Potato bread

300 ml water/milk
2 tbsp. butter
1 egg
90 g pressed, cooked potatoes
1 tsp. salt
2 tbsp. sugar
540 g flour of type 550
1 packet of dry yeast

Herb bread

350 ml buttermilk
1 tsp. salt
1.5 tbsp. butter
1 tbsp. sugar
540 g flour of type 550
4 tbsp. finely chopped parsley
3/4 packet of dry yeast

Pizza bread

300 ml water
1 tbsp. oil
1 tsp. salt
1 tsp. sugar
1 tsp. dried oregano
2 tbsp. grated Parmesan
50 g thinly sliced salami
540 g flour of type 550
3/4 packet of dry yeast

Beer bread

150 ml water
150 ml lager beer
540 g flour of type 550
3 tbsp. buckwheat flour
1.5 tbsp. bran
1 tsp. salt
3 tbsp. sesame seeds
1.5 tbsp. malt extract (syrup)
1/2 packet of dry yeast
150 ml sourdough starter

Cornbread

350 ml water
1 tbsp. butter
540 g flour of type 550
3 tbsp. corn semolina
1/2 chopped apple with peel
3/4 packet of dry yeast

Programme 2 French

"Classic" white bread

320 ml water/milk
2 tbsp. butter
1,5 tsp. Salt
2 tbsp. sugar
600 g wheat flour of type 550
1 packet of dry yeast

Light white bread

320 ml water
20 g butter
1,5 tsp salt
1.5 tsp. sugar
600 g wheat flour of type 405
1 packet of dry yeast
1 egg

Honey bread

320 ml water
1,5 tsp. salt
2.5 tsp. olive oil
1.5 tbsp. honey
600 g flour of type 550
1 packet of dry yeast

Poppy seed bread

300 ml water
540 g flour of type 550
1 tsp. sugar
1 tsp. salt
75 g ground poppy seeds
1 tbsp. butter
1 pinch of nutmeg
3/4 packet of dry yeast
1 tbsp. grated Parmesan

Paprika bread

310 ml water
1,5 tsp salt
1.5 tsp. oil
1.5 tsp. paprika powder
530 g flour of type 812
1 packet of dry yeast
130 g red pepper, finely diced

Programme 3 Whole Wheat

Rye whole grain bread

75 g sourdough
325 ml warm water
2 tbsp. honeydew
350 g rye whole grain flour
150 g wheat whole grain flour
1 tbsp. carob seed flour
1/2 tbsp. salt
1 packet of dry yeast

Spelt bread

350 ml buttermilk
360 g spelt whole grain flour
90 g rye whole grain flour
90 g spelt groats
50 g sunflower seeds
1 tsp. salt
1/2 tsp. sugar
75 ml sourdough starter
3/4 packet of dry yeast

Wheat groats bread

350 ml water
1 tsp. salt
2 tbsp. butter
1.5 tbsp. honey
360 g flour of type 1050
180 g wheat whole grain flour
50 g wheat groats
3/4 packet of dry yeast

Whole grain bread

350 ml water
25 g butter
1 tsp. salt
1 tsp. sugar
270 g flour of type 1050
270 g wheat whole grain flour
3/4 packet of dry yeast

Rye bread

300 ml water
1.5 tbsp. butter
1.5 tbsp. vinegar
1 tsp. salt
1,5 tbsp. sugar
180 g rye flour of type 1150
360 g flour of type 1050
1 packet of dry yeast

Seven grain bread

300 ml water
1.5 tbsp. butter
1 tsp. salt
2.5 tbsp. sugar
240 g flour of type 1050
240 g wheat whole grain flour
60 g 7 grain flakes
3/4 packet of dry yeast

Brown bread

400 ml warm water
160 g wheat flour of type 550
200 g coarse rye whole grain groats
180 g fine rye groats
1 tsp. salt
100 g sunflower seeds
100 ml dark treacle
1 packet of dry yeast
1 package of dry sourdough

Programme 4 Sweet

Raisin bread

300 ml water
2.5 tbsp. butter
1.5 tbsp. honey
1 tsp. salt
540 g wheat flour of type 405
100 g raisins
3/4 packet of dry yeast

Raisin nut bread

300 ml water
1.5 tbsp. butter
1 tsp. salt
1 tbsp. sugar
540 g flour of type 405
100 g raisins
3 tbsp. chopped walnuts
3/4 packet of dry yeast

Chocolate bread

400 ml milk
100 g low fat curd cheese
1,5 tsp. salt
1.5 tsp. sugar
600 g wheat whole grain flour
10 tbsp. cocoa
100 g chopped whole milk chocolate
1 packet of dry yeast

Use whole milk or semi-sweet chocolate.

If you brush the dough with 1 tbsp. milk after kneading, the crust will be darker.

Sweet bread

300 ml water/milk
2 tbsp. butter
2 eggs
1,5 tsp. salt
1.5 tbsp. honey
600 g flour of type 550
1 packet of dry yeast

Programme 5 Super Rapid

White bread express

360 ml water
5 tbsp. oil
4 tsp. sugar
4 tsp. salt
630 g wheat flour of type 405
1 packet of dry yeast

Pepper almond bread

300 ml water
540 g flour of type 550
1 tsp. salt
1 tsp. sugar
2 tbsp. butter
100 g flaked almonds (roasted)
1 tbsp. pickled green peppercorn
3/4 packet of dry yeast

Carrot bread

330 ml water
1.5 tbsp. butter
600 g flour of type 550
90 g finely chopped carrots
2 tsp. salt
1.5 tsp. sugar
1 packet of dry yeast

Programme 6 Dough (knead)

Pizza dough (for 2 Pizzas)

300 ml water
1 tbsp. olive oil
3/4 tsp. salt
2 tsp. sugar
450 g wheat flour of type 405
1 packet of dry yeast

Whole grain pizza dough

300 ml water
1 tbsp. olive oil
3/4 tsp. salt
1 tbsp. honey
450 g wheat whole grain flour
50 g wheat germ
1 packet of dry yeast

Roll out the dough and let it rise for about 10 minutes.
Top the dough as desired and bake the pizza at
180°C for approx. 20 minutes.

Bran rolls

200 ml water
50 g butter
3/4 tsp. salt
1 egg
3 tbsp. sugar
500 g flour of type 1050
50 g wheat bran
1 packet of dry yeast

Pretzels

200 ml water
1/4 tsp. salt
360 g flour of type 405
1/2 tsp. sugar
1/2 packet of dry yeast

Form the dough into pretzels. Then coat the pretzels with 1 whisked egg and spread coarse salt over top (a total of 1-2 tbsp. coarse salt for about 12 pretzels). Bake the pretzels at approx. 230 °C for approx.
15-20 minutes.

French baguettes

300 ml water
1 tbsp. honey
1 tsp. salt
1 tsp. sugar
540 g flour of type 550
1 packet of dry yeast

Form loaves out of the dough and cut into the top side of the shaped baguettes at an angle. Let the dough rise for approx. 30-40 minutes. Bake at approx. 175 °C for approx. 25 minutes.

Programme 7 Pasta

5 Eggs (room temperature)
or 300 ml water
250 g soft wheat flour of type 405
250 g hard wheat flour of type 1050

Programme 8 Buttermilk bread

Buttermilk bread (type 1)

350 ml buttermilk
2 tbsp. butter
2 tsp. salt
3 tbsp. sugar
600 g wheat flour of type 1050
1 packet of dry yeast

Buttermilk bread (type 2)

250 ml buttermilk
130 ml water
600 g wheat flour of type 1050
60 g rye flour of type 997
1,5 tsp. Salt
1 packet of dry yeast

Yoghurt bread

250 ml Water or milk
150 g Yoghurt
1 tsp. salt
1 tsp. sugar
500 g flour of type 550
3/4 packet of dry yeast

Curd cheese bread

200 ml water/milk
3 tbsp. oil
260 g curd cheese (40% fat content)
600 g wheat flour
1,5 tsp salt
1.5 tsp. sugar
1 packet of dry yeast

Programme 9 Gluten Free



Note:

When you wish to bake gluten-free breads, ensure that you clean the mould, the dough hook and the appliance especially thoroughly. Even small residual amounts of flour can cause an allergic reaction in gluten-sensitive people.

Gluten-free potato bread

440 ml water
1.5 tbsp. oil
400 g gluten-free flour mixture
(e.g. "Mix B" from Schär)
1.5 tsp. salt
1.5 tsp. sugar
1 1/4 packet of dry yeast
230 g cooked potatoes, peeled and pressed

Gluten-free yoghurt bread

350 ml water
150 g natural yoghurt
1.5 tbsp. oil
1.5 tbsp. vinegar
100 g gluten-free flour
(e.g. millet, rice, buckwheat)
400 g gluten-free flour mixture
(e.g. "Mix B" from Schär)
1,5 tsp salt
1.5 tsp. sugar
1 1/4 packet of dry yeast
1 tsp. guar seed or carob seed flour

Gluten-free seed bread

250 ml water
200 ml milk
1.5 tbsp. oil
500 g gluten-free flour mixture
1,5 tsp salt
1.5 tsp. sugar
1 1/4 packet of dry yeast
100 g seeds (e.g. sunflower seeds)

Gluten-free rice bread

350 ml water
200 g natural yoghurt
1.5 tbsp. oil
1.5 tbsp. vinegar
200 g rice flour
300 g gluten-free flour mixture
1,5 tsp Salt
1.5 tsp. sugar
1 1/4 packet of dry yeast
1 tsp.guar seed or carob seed flour

Programme 10 Cake

Ready-to-use cake mixes work excellently with this programme.

Follow the preparation instructions on the packaging.

Programme 11 Jam

Jams and marmalades can be quickly and easily prepared in the Bread Baking Machine. Even when you have never done it before, you should give it a try. You will acquire an especially delicious, good tasting sweetened fruit preserve.

Proceed as follows:

- Wash the fresh ripe fruit. Hard skinned fruits such as apples, peaches, pears etc may need peeling.
- Always use the amount specified, as this is adjusted exactly to the programme JAM. Otherwise, the mixture will cook too early and pour over.
- Weigh the fruit, cut it into small pieces (max. 1 cm) or mash it, then place it in the container.
- Add the gelling sugar in the given amount. Use only this type, not household sugar, as the preserve will then not be firm.
- Mix the fruit with the sugar and start the Programme, which will now run completely automatically.
- After the Programme has ended, pour the jam into glasses and seal them well.

Orange marmelade

350 g oranges
150 g lemons
500 g gelling sugar

Strawberry jam

500 g strawberries
500 g gelling sugar
2-3 tbsp. lemon juice

Berry jam

500 g thawed berries
500 g gelling sugar
1 tbsp. lemon juice

Mix all ingredients in the baking mould.

Enjoy your meal!

These recipes are provided without guarantee. All ingredients and preparation information are guiding values. Expand these recipe suggestions based on your personal experiences. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit".

Troubleshooting the recipes

Why does my bread occasionally have some flour on the side crusts?	Your dough may be too dry.. Next time, take particular care with measuring the ingredients. Add up to 1 tbsp. of additional liquid.
Why do I need to add the ingredients in a particular sequence?	This is the best way to prepare the dough. Using the timer function prevents the yeast from mixing with the liquid before the dough is stirred.
Why is the dough only partly kneaded?	Check to see if the kneading paddle and the baking mould are correctly positioned. Also check the consistency of the dough and add 1/2 to 1 tbsp. of liquids or flour, one or more times after kneading. With baking mixtures: The amount of ready to use baking mixture and the ingredients are not matched to the capacity of the baking mould. Reduce the quantities of the ingredients.
Why has the bread not risen?	The yeast used was too old or no yeast was added.
When should I add nuts and fruits to the dough?	You will hear a signal tone when you should add the ingredients. If you add these ingredients to the dough at the start, the nuts or fruit may get crushed at the time of kneading.
The baked bread is too moist.	Check the consistency of the dough 5 Min. after the start of the kneading process and, if necessary, add more flour.
There are air bubbles on the surface of the bread.	You may have used too much yeast..
The bread rises and then collapses.	The dough is perhaps rising too fast. To prevent this, reduce the water quantity and/or increase the quantity of salt and/or reduce the quantity of yeast.
Can other recipes also be used?	You can use other recipes, however, pay attention to the ingredient amounts. Get to know your appliance well and the recipes given here, before you try out your own recipes. NEVER exceed the volume of 700 gr of flour. Adjust the quantities of your recipes to the quantities specified for the recipes given in this booklet.

Værd at vide om ingredienser	14
Bagetips	15
Færdige melblandinger	16
Sådan skæres og opbevares brød	16
Opskrifter på brød, der vejer ca. 1000 g	17
Program 1 Normal.....	17
Program 2 Let.....	18
Program 3 Fuldgrain.....	18
Program 4 Sød.....	19
Program 5 Ekspres.....	20
Program 6 Dej (æltning).....	20
Program 7 Pastadej.....	21
Program 8 Kærnemælksbrød.....	21
Program 9 Glutenfri.....	21
Program 10 Kager.....	22
Program 11 Marmelade.....	22
Afhjælpning af fejl i forbindelse med opskrifter	24

Værd at vide om ingredienser

MEL

De fleste almindelige melsorter som hvede- eller rugmel (type 405-1150) er velegnede. Typebetegnelserne for melsorter kan variere fra land til land. Med bageprogrammet "Glutenfri" kan du bruge glutenfrie melsorter som f.eks. majs-, boghvede- og kartoffelmel. Du kan også bruge færdige melblandinger. Program 1 og 2 er velegnede til tilsætning af små andele (10-20 %) af korn eller fibre.

Ved større andele af fuldkornsmel (70-95 %) skal du bruge program 3. Følgende melsorter anvendes til opskrifterne:

Melsorter	Beskrivelse
Type 405	Normalt hvedemel
Type 550	Bagestærkt hvedemel, til finporet dej
Type 997	Normalt rugmel
Type 812	Hvedemel til lyse blandede brød
Type 1050	Mørkt hvedemel til brødblandinger eller lækkert bagværk
Type 1150	Rugmel med højt indhold af mineralstoffer

GÆR

Under gæringsprocessen spalter gæren sukker- og kulhydratandelene, som findes i dejen, og omdanner dem til kuldioxid, hvilket får brøddejen til at hæve. Gær fås i forskellige former: som tørgær, som almindelig gær og som hurtiggær. Vi anbefaler brug af tørgær til bagemaskinen, fordi det giver de bedste resultater.

Når du bruger frisk gær i stedet for tørgær, skal du bruge oplysningerne på pakken.

Som regel svarer 1 pakke tørgær til ca. 21 g frisk gær, der passer til ca. 500 g mel. Opbevar altid gæren i køleskabet, da varmen ellers fordærver den. Kontrollér, om datoen for "Mindst holdbar til" er udløbet. Når pakken er åbnet, skal den ubrugte gær pakkes omhyggeligt ind igen og opbevares i køleskabet.

Henvisning:

Der er brugt tørgær til opskrifterne i denne betjeningsvejledning.

SUKKER

Sukker har stor indvirkning på brødets bruningsgrad og smag. Sukkeret sætter gang i gærens gæringsproces, og dejen hæver bedre og hurtigere. Til opskrifterne i denne betjeningsvejledning er der brugt stødt melis. Brug ikke flormelis, medmindre det er angivet specifikt. Sødestoffer kan ikke bruges i stedet for sukker.

SALT

Salt er vigtigt for smagen og bruningsgraden. Salt virker hæmmende på gærens hævningsgrad. Brug derfor ikke mere salt, end der er angivet i opskrifterne. Af diætg Grunde kan saltet udelades. Hvis det er tilfældet, kan brødet hæve mere end normalt.

VÆSKER

Væsker som f.eks. mælk, vand eller mælkepulver, der er opløst i vand, kan anvendes til brødbagning. Mælk forbedrer brødets smag og gør skorpen mere blød, mens rent vand giver en sprødere skorpe. I nogle opskrifter angives det, at du skal bruge frugt-saft for at give brødet en bestemt smag.

ÆG

Æg beriger brødet og giver det en blød struktur. Brug store æg, når du bager efter opskrifterne i denne betjeningsvejledning.

FEDT: BAGEMARGARINE, SMØR, OLIE

Bagemargarine, smør og olie gør gærholdigt brød blødt. Brød, som er bagt efter franske opskrifter, får sin unikke skorpe og struktur fra de fedtfattige ingredienser. Men brød, som bages med fedt, kan holde sig friskt længere. Hvis du bruger smør direkte fra køleskabet, skal du skære det i mindre stykker, så det er lettere at blande det med dejen under æltningen.

GLUTENFRI

Cøliaki, der også kaldes glutenallergi, er en kronisk sygdom, som kan udløses, når man spiser glutenholdig mad. Proteinstoffet (gliadin), der findes i hvedes og spelts gluten og lignende proteinkorn i rug, byg og havre medfører skader på tyndtarmens slimhinde. Hvis man har glutenallergi, må man kun spise glutenfri specialbrød fra helsekostforretninger eller fra sit eget køkken. Det kræver imidlertid noget øvelse at bage brød og kager med glutenfri melsorter. Glutenfri melsorter skal bruge længere tid til at optage væske og har andre hæveegenskaber. Glutenfri melsorter skal også bindes og hæves med glutenfri binde- og hævemidler. Det er for eksempel vinstensbagepulver, gær, surdej af majs- eller risemel, bageferment på majsbasis eller bindemidler som guarkernemel, johannesbrødskernemel, kuzu, pektin, pilerodsstivelse eller carrageen. Endvidere må man undvære den velkendte brødsmag. Konsistensen for glutenfri brød er også anderledes end brød af hvedemel.

AFMÅLING AF INGREDIENSERNE

Der følger målebægre med bagemaskinen, som gør det lettere at afmåle ingredienserne:

1 målebæger med mængdeangivelser

1 stor måleske, der svarer til en spiseske (spsk.)

1 lille måleske, der svarer til en teske (tsk.)

Stil målebægeret på en jævn flade. Sørg for, at mængderne går lige til målelinjerne. Ved afmåling af tørre ingredienser skal du sørge for, at målebægeret er tørt.

Bagetips

Bagning i forskellige klimazoner

I højtliggende egne medfører det lave lufttryk, at gæren hæver hurtigere. Derfor skal der bruges mindre gær.

I tørre områder er melet tørrere, og der skal derfor bruges mere væske.

I fugtige områder er melet fugtigere og optager derfor mindre væske. Her skal du bruge mere mel.

Færdige melblandinger

Du kan også bruge færdige melblandinger i denne bagemaskine.

Følg producentens oplysninger på pakken.

I tabellen kan du finde omregnings-eksempler for nogle brødblandinger.

Sådan skæres og opbevares brød

Du opnår de bedste resultater, hvis du lægger det nybagte brød på en rist og lader det køle af i 15 til 30 minutter, inden du skærer det. Brug en brødskeeremaskine eller en brødsav til at skære brødet med. Brød, som er til overs, kan opbevares ved stuetemperatur i op til tre dage i fryseposer rumtemperatur eller plastbeholdere. Ved længere opbevaringstider (op til 1 måned) bør du fryse det ned.

Da hjemmebagt brød ikke indeholder konserveringsstoffer, bliver det hurtigere muggent end fabriksfremstillet brød.

Melblanding	til et brød ca. 750 g
Vital-flerkornsbrød	500 g melblanding 350 ml vand
Solsikkebrød	500 g melblanding 350 ml vand
Rustikt fuldkornsbrød	500 g melblanding 370 ml vand
Bondebrød	500 g melblanding 350 ml vand
Ciabatta	500 g melblanding 360 ml vand 1 tsk. olivenolie

Til denne brødbagemaskine er færdigbageblandingerne, der kan fås hos Lidl, særligt egnede. Følg tilberedningsanvisningerne på pakken.

Opskrifter på brød, der vejer ca. 1000 g

Henvisning: Du får et bedre bageresultat, hvis du forbereder dejen med en røremaskine. Kom derefter den færdige dej i bageformen. Indstil vægten 1000 g med knappen "Brødvægt". Vælg den ønskede bruningsgrad til brødet. Vær opmærksom på, at mængdeangivelserne er vejledende værdier. Der kan forekomme små udsving i bageresultatet.

Program 1 Normal

Solsikkebrød

300 ml lunken mælk
1 spsk. smør
540 g mel, type 550
5 spsk. solsikkefrø
1 tsk. salt
1/2 tsk. sukker
1 pakke tørgær

Brød med surdej

50 g surdej
350 ml vand
1,5 spsk. smør
1,5 tsk. salt
1 tsk. sukker
180 g mel, type 997
360 g mel, type 1050
1 pakke tørgær

Bondebrød

300 ml mælk
1,5 tsk. salt
2 æg
1,5 spsk. smør/margarine
540 g mel, type 1050
1 spsk. sukker
1 pakke tørgær

Kartoffelbrød

300 ml vand/mælk
2 spsk. smør
1 æg
90 g mosedet, kogte kartofler
1 tsk. salt
2 spsk. sukker
540 g mel, type 550
1 pakke tørgær

Krydderurtebrød

350 ml kærnemælk
1 tsk. salt
1,5 spsk. smør
1 spsk. sukker
540 g mel, type 550
4 spsk. finthakket persille
3/4 pakke tørgær

Pizzabrød

300 ml vand
1 spsk. olie
1 tsk. salt
1 tsk. sukker
1 tsk. tørret oregano
2 spsk. revet parmesan
50 g salami skåret i små stykker
540 g mel, type 550
3/4 pakke tørgær

Ølbrød

150 ml vand
150 ml almindelig pilsnerøl
540 g mel, type 550
3 spsk. boghvedemel
1,5 spsk. klid
1 tsk. salt
3 spsk. sesamfrø
1,5 spsk. maltekstrakt (sirup)
1/2 pakke tørgær
150 ml fordej til surdej

Majsbrød

350 ml vand
1 spsk. smør
540 g mel, type 550
3 spsk. majsmel
1/2 hakket æble med skræl
3/4 pakke tørgær

Program 2 Let

Klassisk hvedebrød

320 ml vand/mælk
2 spsk. smør
1,5 tsk. salt
2 spsk. sukker
600 g hvedemel, type 550
1 pakke tørgær

Lyst hvedebrød

320 ml vand
20 g smør
1,5 tsk. salt
1,5 tsk. sukker
600 g hvedemel, type 405
1 pakke tørgær
1 æg

Honningbrød

320 ml vand
1,5 tsk. salt
2,5 tsk. olivenolie
1,5 spsk. honning
600 g mel, type 550
1 pakke tørgær

Birkesbrød

300 ml vand
540 g mel, type 550
1 tsk. sukker
1 tsk. salt
75 g malet birkes
1 spsk. smør
1 drys muskatnød
3/4 pakke tørgær
1 spsk. revet parmesan

Paprikabrød

310 ml vand
1,5 tsk. salt
1,5 tsk. olie
1,5 tsk. paprikapulver
530 g mel, type 812
1 pakke tørgær
130 g røde peberfrugter i små tern

Program 3 Fuldkorn

Fuldkornsrugbrød

75 g surdej
325 ml varmt vand
2 spsk. skovhonning
350 g fuldkornsrugmel
150 g fuldkornshvedemel
1 spsk. johannesbrødkernemel
1/2 spsk. salt
1 pakke tørgær

Speltbrød

350 ml kærnemælk
360 g fuldkornsspeltmel
90 g fuldkornsrugmel
90 g knækket spelt
50 g solsikkefrø
1 tsk. salt
1/2 tsk. sukker
75 ml fordej til surdej
3/4 pakke tørgær

Groft hvedebrød

350 ml vand
1 tsk. salt
2 spsk. smør
1,5 spsk. honning
360 g mel, type 1050
180 g fuldkornshvedemel
50 g knækkede hvedekerner
3/4 pakke tørgær

Fuldkornsbrød

350 ml vand
25 g smør
1 tsk. salt
1 tsk. sukker
270g mel, type 1050
270 g fuldkornshvedemel
3/4 pakke tørgær

Rugsigtebrød

300 ml vand
1,5 spsk. smør
1,5 spsk. eddike
1 tsk. salt
1,5 spsk. sukker
180 g rugmel, type 1150
360 g mel, type 1050
1 pakke tørgær

Syvkornsbrød

300 ml vand
1,5 spsk. smør
1 tsk. salt
2,5 spsk. sukker
240 g mel, type 1050
240 g fuldkornshvedemel
60 g syvkornsflager
3/4 pakke tørgær

Rugbrød

400 ml varmt vand
160 g hvedemel, type 550
200 g groft fuldkornsrugmel
180 g fint rugmel
1 tsk. salt
100 g solsikkefrø
100 ml mørk sirup
1 pakke tørgær
1 pakke tørsurdej

Program 4 Sød

Rosinbrød

300 ml vand
2,5 spsk. smør
1,5 spsk. honning
1 tsk. salt
540 g hvedemel, type 405
100 g rosiner
3/4 pakke tørgær

Rosin-nødde-brød

300 ml vand
1,5 spsk. smør
1 tsk. salt
1 spsk. sukker
540 g mel, type 405
100 g rosiner
3 spsk. hakkede valnødder
3/4 pakke tørgær

Chokoladebrød

400 ml mælk
100 g mager kvark
1,5 tsk. salt
1,5 tsk. sukker
600 g fuldkornshvedemel
10 spsk. kakao
100 g hakket flødechokolade
1 pakke tørgær

Brug flødechokolade eller mørk chokolade.
Hvis du pensler dejen med 1 spsk. mælk efter æltningen, bliver skorpen mørkere.

Sødt brød

300 ml vand/mælk
2 spsk. smør
2 æg
1,5 tsk. salt
1,5 spsk. honning
600 g mel, type 550
1 pakke tørgær

Program 5 Ekspres

Hvedebrød Ekspres

360 ml vand
5 spsk. olie
4 tsk. sukker
4 tsk. salt
630 g hvedemel, type 405
1 pakke tørgær

Peber-mandel-brød

300 ml vand
540 g mel, type 550
1 tsk. salt
1 tsk. sukker
2 spsk. smør
100 g mandelflager (ristede)
1 spsk. syltede grønne peberkorn
3/4 pakke tørgær

Gulerodsbrød

330 ml vand
1,5 spsk. smør
600 g mel, type 550
90 g fintrevne gulerødder
2 tsk. salt
1,5 tsk. sukker
1 pakke tørgær

Program 6 Dej (æltning)

Pizzadej (til 2 pizzaer)

300 ml vand
1 spsk. olivenolie
3/4 tsk. salt
2 tsk. sukker
450 g hvedemel, type 405
1 pakke tørgær

Fuldkornspizzadej

300 ml vand
1 spsk. olivenolie
3/4 tsk. salt
1 spsk. honning
450 g fuldkornshvedemel
50 g hvedekim
1 pakke tørgær

Rul dejen ud, og lad den hæve i ca. 10 minutter.
Kom det ønskede fyld på dejen, og bag pizzadejen med fyld ved 180 °C i ca. 20 minutter.

Klidboller

200 ml vand
50 g smør
3/4 tsk. salt
1 æg
3 spsk. sukker
500 g mel type 1050
50 g hvedeklid
1 pakke tørgær

Saltkringler

200 ml vand
1/4 tsk. salt
360 g mel, type 405
1/2 tsk. sukker
1/2 pakke tørgær

Form dejen til kringler. Pensl derefter kringlerne med 1 pisket æg, og strø groft salt over (i alt 1-2 spsk. groft salt til ca. 12 saltkringler). Bag saltkringlerne ved ca. 230 °C i ca. 15-20 minutter.

Franske baguettes

300 ml vand
1 spsk. honning
1 tsk. salt
1 tsk. sukker
540 g mel, type 550
1 pakke tørgær

Form baguettes af dejen, og rids oversiden af de formede baguettes på skrå. Lad dejen hæve i ca. 30-40 minutter. Bag baguetterne ved ca. 175 °C i ca. 25 minutter.

Program 7 Pastadej

5 æg (stuetemperatur)
eller 300 ml vand
250 g fint hvedemel, type 405
250 g groft hvedemel, type 1050

Program 8 Kærnemælksbrød

Kærnemælksbrød (type 1)

350 ml kærnemælk
2 spsk. smør
2 tsk. salt
3 spsk. sukker
600 g hvedemel, type 1050
1 pakke tørgær

Kærnemælksbrød (type 2)

250 ml kærnemælk
130 ml vand
600 g hvedemel, type 1050
60 g rugmel, type 997
1,5 tsk. salt
1 pakke tørgær

Yoghurtbrød

250 ml vand eller mælk
150 g jogurt
1 tsk. salt
1 tsk. sukker
500 g mel, type 550
3/4 pakke tørgær

Kvarkbrød

200 ml vand/mælk
3 spsk. olie
260 g kvark (fedtindhold 40 %)
600 g hvedemel
1,5 tsk. salt
1,5 tsk. sukker
1 pakke tørgær

Program 9 Glutenfri



Bemærk:

Hvis du vil bage glutenfri brød, skal du rengøre bageformen, æltekroge og maskinen særligt grundigt. Selv små restmængder af melstøv kan fremkalde allergiske reaktioner hos mennesker, der er følsomme over for gluten.

Glutenfrit kartoffelbrød

440 ml vand
1,5 spsk. olie
400 g glutenfri melblanding (f.eks. "Mix B" fra Schär)
1,5 tsk. salt
1,5 tsk. sukker
1,5 pakke tørgær
230 g kogte, pillede og mosede kartofler

Glutenfrit yoghurtbrød

350 ml vand
150 g naturjogurt
1,5 spsk. olie
1,5 spsk. eddike
100 g glutenfrit mel
(f.eks. hirse, ris eller boghvede)
400 g glutenfri melblanding
(f.eks. "Mix B" fra Schär)
1,5 tsk. salt
1,5 tsk. sukker
1,5 pakke tørgær
1 tsk. guarkerne- eller johannesbrødkernemel

Glutenfrit kernebrød

250 ml vand
200 ml mælk
1,5 spsk. olie
500 g glutenfri melblanding
1,5 tsk. salt
1,5 tsk. sukker
1,5 pakke tørgær
100 g kerner (f.eks. solsikkefrø)

Glutenfrit risbrød

350 ml vand
200 g naturjogurt
1,5 spsk. olie
1,5 spsk. eddike
200 g risemel
300 g glutenfri melblanding
1,5 tsk. salt
1,5 tsk. sukker
1,5 pakke tørgær
1 tsk. guarkerne- eller johannesbrødkernemel

Program 10 Kager

Færdige kageblandinger egner sig fremragende til dette program. Følg anvisningerne til tilberedning på emballagen.

Program 11 Marmelade

Det er også muligt hurtigt og nemt at lave syltetøj eller marmelade i brødbagemaskinen. Prøv det, selv om du måske aldrig har prøvet før. Du får en meget lækker, velsmagende konfiture.

Gå frem på følgende måde:

- Vask de friske, modne frugter. Skræl evt. æbler, pærer, ferskner og andre frugter med hård skræl.
- Brug altid de angivne mængder, da de er tilpasset nøje efter programmet MARMELADE. Ellers koger massen for tidligt og løber over.
- Vej frugterne af, skær dem i små stykker (maks. 1 cm), eller mos dem og læg dem i beholderen.
- Tilsæt gelesukker "1:1" i den angivne mængde. Brug kun dette sukker og ikke flormelis eller gelesukker i forholdet "2:1", da marmeladen ellers ikke bliver stiv.
- Bland frugterne med sukkeret, og start programmet, som nu forløber helt fuldautomatisk.
- Skyl marmeladeglassene, så de er varme, lige inden programmet er slut.
- Fyld så marmeladen på glassene, og luk dem godt.
- Stil de lukkede glas på hovedet i ca. 5 - 10 minutter.
Derved dannes der vakuum i glasset, og marmeladen holder sig længere frisk.

Appelsinmarmelade

350 g appelsiner

150 g citroner

500 g syltesukker

Jordbærmarmelade

500 g jordbær

500 g syltesukker

2-3 spsk. citronsaft

Bærmarmelade

500 g optøede bær

500 g syltesukker

1 spsk. citronsaft

Bland alle ingredienserne i bageformen.

Velbekomme!

Opskrifter uden garanti. Alle ingrediens- og tilberedningsoplysninger er vejledende. Supplér disse opskriftsforslag med dine egne erfaringer. Vi ønsker dig held og lykke, og siger velbekomme!

Afhjælpning af fejl i forbindelse med opskrifter

Hvorfor sidder der nogle gange mel på siden af skorpen på mit brød?	Dejen er måske for tør. Husk at afmåle ingredienserne næste gang. Tilsæt op til 1 spsk. væske yderligere.
Hvorfor skal ingredienserne tilsættes i en bestemt rækkefølge?	Sådan laves dejen bedst. Hvis du bruger timer-funktionen, forhindrer du, at gæren blandes med væsken, før dejen røres.
Hvorfor er dejen kun delvist æltet?	Kontrollér, om dejkroge og bageformen er sat korrekt i. Kontrollér dejens konsistens, og tilsæt 1/2 til 1 spsk. væske eller mel én eller flere gange. Ved færdige bageblandinger: Mængden i færdigbageblandingen og ingredienserne er ikke tilpasset efter bageformens kapacitet. Reducer mængden af ingredienser.
Hvorfor hævede brødet ikke?	Den anvendte gær var for gammel, eller der blev ikke tilsat gær.
Hvornår skal jeg komme nødder og frugt i dejen?	Der høres et signal, når du skal tilsætte ingredienserne. Hvis du allerede tilsætter disse ingredienser fra starten, kan nødder eller frugt blive findelt af æltningen.
Det bagte brød er for fugtigt.	Kontroller dejens konsistens 5 min. efter, at du har startet æltningen og kom mere mel i om nødvendigt.
Der er luftbobler på brødets overflade.	Du har muligvis brugt for meget gær.
Brødet puster sig op og falder sammen.	Brødet hæver måske for hurtigt. Dette undgår du ved at reducere vandmængden og/eller øge saltmængden og/eller reducere gærmængden.
Kan jeg også bruge andre opskrifter?	Du kan også bruge andre opskrifter, men skal så tage hensyn til mængdeangivelserne. Lær maskinen og de vedlagte opskrifter at kende, før du forsøger dig med dine egne opskrifter. Overskrid aldrig en melmængde på 700 g. Brug mængdeangivelserne i de medfølgende opskrifter som rettesnor, når du tilpasser dine egne opskrifter.

LIVRET DE RECETTES	PAGE
Ce qu'il faut savoir sur les ingrédients	26
Conseils de cuisson	27
Mélange pour pâte tout prêt	28
Couper et conserver le pain	28
Recettes pour env. 1000 g de pain respectif	29
Programme 1 Normal	29
Programme 2 Léger	30
Programme 3 Pain complet.....	30
Programme 4 Sucré	31
Programme 5 Express.....	32
Programme 6 Pâte (pétrir).....	32
Programme 7 Pâte à pâtes	33
Programme 8 Pain au petit-lait.....	33
Programme 9 Sans gluten.....	33
Programme 10 Gâteau	34
Programme 11 Confiture.....	34
Si la recette ne réussit pas. Que faire ?	36

Ce qu'il faut savoir sur les ingrédients

FARINE

Les types de farines courants trouvés dans le commerce comme la farine de blé ou de seigle sont appropriées à la cuisson dans la machine à main (type 405-1150). La désignation des types de farines peut varier selon le pays. Grâce au programme de cuisson "sans gluten", des types de farines sans gluten comme la farine de maïs, de sarrasin ou de pommes de terre peuvent être utilisées. Vous pouvez également utiliser des mélanges pour pâtes prêts à l'emploi. Pour l'ajout de petites parts (10-20%) de graines ou de grosses céréales, les programmes 1 et 2 sont appropriés. Lorsque la part de farine complète est plus importante (70-95%) utilisez le programme 3. Les variétés de farine suivantes sont utilisées dans le cadre des recettes :

Variété de farine	Description
Type 405	Farine de froment normale
Type 550	Farine de froment de force, pour pâtes à grain fin
Type 997	Farine de seigle normale
Type 812	Farine de froment, pour pains semi-complets clairs
Type 1050	Farine de froment foncée, pour pains semi-complets ou viennoiseries consistantes
Type 1150	Farine de seigle à teneur élevée en sels minéraux

LEVURE

De par le processus de fermentation, la levure décompose les parts de sucre et de glucides contenus dans la pâte, les transforme en dioxyde de carbone

et produit ainsi l'effet de gonflement de la pâte. La levure est disponible sous différentes formes : comme levure sèche, levure fraîche ou levure à fermentation rapide. Pour l'utilisation de l'appareil de cuisson pour le pain, nous recommandons l'utilisation de la levure sèche, étant donné que les meilleurs résultats sont ici atteints. Lors de l'utilisation de levure fraîche à la place de levure sèche, les indications figurant sur l'emballage sont ici décisives. En règle générale, 1 sachet de levure sèche correspond à 21 g de levure fraîche et est approprié pour env. 500 g de farine. Conservez toujours la levure au réfrigérateur, étant donné que la chaleur l'avarie. Contrôlez si la date limite de consommation n'est pas dépassée. Après ouverture de l'emballage, de la levure non utilisée doit être très bien emballée et être conservée au réfrigérateur.

Remarque :

Dans la création des recettes de ce mode d'emploi, l'utilisation de la levure sèche a été prise comme base.

SUCRE

Le sucre a une influence importante sur le degré de doré et le goût du pain. Pour les recettes de ce mode d'emploi, nous partons du principe que du sucre cristallisé est utilisé. N'utilisez pas de sucre glace, sauf si cela est explicitement spécifié. De l'aspartame n'est pas approprié en remplacement du sucre.

SEL

Le sel joue un rôle important pour le goût et le degré de doré du pain. Le sel empêche également la fermentation de la levure. Pour cette raison, ne dépassez pas les quantités de sel indiquées dans les recettes. Pour des raisons diététiques, le sel peut être totalement supprimé. Dans ce cas, le pain peut gonfler plus qu'à l'habitude.

LIQUIDES

Pour la fabrication du pain, des liquides comme le

lait, l'eau ou de la poudre de lait diluée dans de l'eau peuvent être utilisées. Le lait accroît le goût du pain et ramollit la croûte, tandis que de l'eau pure a pour effet de rendre la croûte du pain plus croustillante. Dans certaines recettes, l'utilisation de jus de fruits est spécifiée afin d'attribuer une note particulière au goût du pain.

OEUFS

Les oeufs enrichissent le pain et lui confèrent une structure plus tendre. Pour la cuisson selon les recettes de ce mode d'emploi, utilisez des oeufs de catégorie supérieure.

GRAISSES : GRAISSE DE CUISSON, BEURRE, HUILE

Les graisses de cuisson, le beurre et l'huile ramollissent un pain fabriqué avec de la levure. Le pain à la française doit sa croûte unique en son genre et sa structure à ses ingrédients à faible taux de graisse. Le pain qui est cependant fabriqué avec de la graisse, reste cependant frais plus longtemps. Si vous utilisez du beurre juste sorti du réfrigérateur, coupez ce dernier en petits morceaux afin d'optimiser l'amalgame avec la pâte pendant la phase de pétrissage.

SANS GLUTEN

La maladie coeliaque, également appelée sprue chez les adultes, est une maladie chronique qui est déclenchée par la consommation de denrées contenant du gluten. Le gluten protidique contenu dans le blé et l'épautre (gliadine) et les graines de protéides similaires contenues dans le seigle, l'orge et l'avoine conduisent à une détérioration des muqueuses de l'intestin grêle. Les personnes atteintes de cette maladie peuvent alors uniquement consommer les pains spéciaux achetés dans des magasins de produits diététiques ou des pains fabriqués dans la propre cuisine avec des farines sans gluten. Faire cuire des pains et des gâteaux avec de la farine sans gluten exige cependant un certain exercice. Les farines sans gluten ont besoin d'un temps de

cuisson plus long pour l'absorption des liquides et disposent de propriétés de gonflement différentes. Les farines sans gluten doivent être liées à des produits légers sans gluten ou être assouplies. Il s'agit par exemple de poudre à lever au tartre, de levure, de levain, de produits de fermentation à base de maïs ou de farine de graines de guar, de farine de graine de caroube, de kuzu, de pectine, de fécule ou de carraghénanes. De plus, il faut renoncer au goût du pain habituel. La consistance des pains sans gluten est également différente de celle des pains fabriqués avec de la farine de blé.

MESURE DES INGRÉDIENTS

Avec notre machine à pain, vous obtenez les verres mesureurs suivants livrés qui vous aideront pour la mesure des ingrédients :

1 verre gradué avec indication des quantités

1 grande cuillère graduée, correspond à une cuillère à soupe (CS)

1 petite cuillère graduée, correspond à une cuillère à café (CC)

Posez le verre mesureur sur une surface plane.

Veillez également à ce que les quantités correspondent exactement aux lignes de mesure. Lors de la mesure d'ingrédients secs, veillez à ce que le verre mesureur ne soit pas humide.

Conseils de cuisson

Faire cuire du pain dans différentes régions climatiques

Dans des régions à plus grande altitude, la faible pression de l'air conduit à une fermentation plus rapide de la levure. Pour cette raison, la quantité de levure ici nécessaire est moins importante. Dans des régions sèches, la farine est plus sèche et exige donc une quantité de liquide plus importante. Dans des régions humides, la farine est plus humide et absorbe donc moins de liquide. Vous avez ici besoin d'un peu plus de farine.

Mélange pour pâte tout prêt

Pour cet appareil de cuisson pour le pain, vous pouvez également utiliser des mélanges pour pâtes tout prêts. Pour cela, tenez compte des indications du fabricant.

Dans le tableau, vous trouvez des exemples de conversion de quelques mélanges prêts à l'emploi pour faire du pain.

Couper et conserver le pain

Vous obtenez les meilleurs résultats lorsque vous posez le pain sur une grille avant de le couper et le laisser refroidir pendant 15 à 30 minutes. Utilisez une machine à couper le pain ou un couteau tranchant pour couper le pain. Le pain entamé peut être conservé à température ambiante pendant trois jours maximum, dans des sachets fraîcheur ou dans des sachets en plastique. Pour une durée de conservation plus longue, (jusqu'à 1 mois) il est recommandé de congeler le pain. Etant donné que le pain fabriqué à la maison ne contient pas d'agents conservateurs, il s'avarie plus rapidement que du pain fabriqué industriellement.

Mélange pour pâte	Pour un pain de 750 g environ
Pain aux graines vital	Mélange pour pâte de 500 g 350 ml d'eau
Pain aux graines de tournesol	Mélange pour pâte de 500 g 350 ml d'eau
Pain complet rustique	Mélange pour pâte de 500 g 370 ml d'eau
Pain paysan	Mélange pour pâte de 500 g 350 ml d'eau
Ciabatta	mélange pour pâte de 500 g 360 ml d'eau 1 CC d'huile d'olive

Les mélanges à pâte prêts à l'emploi vendus dans les magasins Lidl sont particulièrement adaptés pour cette machine à pain.

Recettes pour env. 1000 g de pain respectif

Remarque : Afin d'obtenir un meilleur résultat de cuisson, préparez la pâte avec un mixeur. Mettez ensuite la pâte prête dans la forme de cuisson. Avec la touche "Quantité de pâte", réglez le poids sur 1000 g. Sélectionnez le degré de brunissement souhaité de votre pain.

Notez bien que les indications de quantité sont des valeurs d'orientation. De légères divergences peuvent se produire lors des résultats de cuisson.

Programme 1 Normal

Pain aux graines de tournesol

300 ml de lait tiède
1 CS de beurre
540 g de farine type 550
5 CS de graines de tournesol
1 CC de sel
1/2 CC de sucre
1 sachet de levure sèche

Pain au levain

50 g de levain
350 ml d'eau
1,5 CS de beurre
1,5 CC de sel
1 CC de sucre
180 g de farine type 997
360 g de farine type 1050
1 sachet de levure sèche

Pain paysan

300 ml de lait
1,5 CC de sel
2 oeufs
1,5 CS de beurre/margarine
540 g de farine type 1050
1 CS de sucre
3/4 sachet de levure sèche

Pain aux pommes de terre

300 ml d'eau /de lait
2 CS de beurre
1 oeuf
90 g de pommes de terre cuites et écrasées
1 CC de sel
2 CS de sucre
540 g de farine type 550
1 sachet de levure sèche

Pain aux herbes

350 ml de petit-lait
1 CC de sel
1,5 CS de beurre
1 CS de sucre
540 g de farine type 550
4 CS de persil finement haché
3/4 sachet de levure sèche

Pain pizza

300 ml d'eau
1 CS d'huile
1 CC de sel
1 CC de sucre
1 CC d'origan séché
2 CS de parmesan râpé
50 g de salami finement haché
540 g de farine type 550
3/4 sachet de levure sèche

Pain à la bière

150 ml d'eau
150 ml de bière blonde
540 g de farine type 550
3 CS de farine de sarrasin
1,5 CS de son
1 CC de sel
3 CS de graines de sésame
1,5 CS d'extrait de malt (sirop)
1/2 sachet de levure sèche
150 ml de préparation au levain

Pain au maïs

350 ml d'eau
1 CS de beurre
540 g de farine type 550
3 CS de semoule de maïs
1/2 pomme hachée avec la peau
3/4 sachet de levure sèche

Programme 2 Léger

Pain blanc "classique"

320 ml d'eau /de lait
2 CS de beurre
1,5 CC de sel
2 CS de sucre
600 g de farine de blé type 550
1 sachet de levure sèche

Pain blanc clair

320 ml d'eau
20 g de beurre
1,5 CC de sel
1,5 CC de sucre
600 g de farine de blé type 405
1 sachet de levure sèche
1 oeuf

Pain au miel

320 ml d'eau
1,5 CC de sel
2,5 CC d'huile d'olive
1,5 CS de miel
600 g de farine type 550
1 sachet de levure sèche

Pain aux graines de pavot

300 ml d'eau
540 g de farine type 550
1 CC de sucre
1 CC de sel
75 g de graines de pavot moulues
1 CS de beurre
1 prise de noix de muscat
3/4 sachet de levure sèche
1 CS de parmesan râpé

Pain au poivron

310 ml d'eau
1,5 CC de sel
1,5 CC d'huile
1,5 CC de poudre de poivron
530 g de farine type 812
1 sachet de levure sèche
130 g de poivrons rouges, finement coupés
en cubes

Programme 3 Pain complet

Pain complet à la farine de seigle

75 g de levain
325 ml d'eau chaude
2 CS de miel de sapin
350 g de farine de seigle complet
150 g de farine de blé complet
1 CS de farine de graines de caroube
1/2 CS de sel
1 sachet de levure sèche

Pain à l'épautre

350 ml de petit-lait
360 g de farine d'épautre complet
90 g de farine de seigle complet
90 g de gruau d'épautre
50 g de graines de tournesol
1 CC de sel
1/2 CC de sucre
75 ml de préparation au levain
3/4 sachet de levure sèche

Pain aux gruaux de blé

350 ml d'eau
1 CC de sel
2 CS de beurre
1,5 CS de miel
360 g de farine type 1050
180 g de farine de blé complet
50 g de gruaux de blé
3/4 sachet de levure sèche

Pain complet

350 ml d'eau
25 g de beurre
1 CC de sel
1 CC de sucre
270 g de farine type 1050
270 g de farine de blé complet
3/4 sachet de levure sèche

Pain de seigle

300 ml d'eau
1,5 CS de beurre
1,5 CS de vinaigre
1 CC de sel
1,5 CS de sucre
180 g de farine de blé type 1150
360 g de farine type 1050
1 sachet de levure sèche

Pain aux sept céréales

300 ml d'eau
1,5 CS de beurre
1 CC de sel
2,5 CS de sucre
240 g de farine type 1050
240 g de farine de blé complet
60 g de flocons 7 céréales
3/4 sachet de levure sèche

Pain noir

400 ml d'eau chaude
160 g de farine de blé type 550
200 g de gruaux de farine de seigle complet
180 g de gruaux de seigle fins
1 CC de sel
100 g de graines de tournesol
100 ml de sirop foncé de betterave
1 sachet de levure sèche
1 sachet de levain sec

Programme 4 Sucré

Pain aux raisins

300 ml d'eau
2,5 CS de beurre
1,5 CS de miel
1 CC de sel
540 g de farine de blé type 405
100 g de raisins
3/4 sachet de levure sèche

Pain aux raisins et aux noix

300 ml d'eau
1,5 CS de beurre
1 CC de sel
1 CS de sucre
540 g de farine type 405
100 g de raisins
3 CS de noix hachées
3/4 sachet de levure sèche

Pain au chocolat

400 ml de lait
100 g de fromage blanc maigre
1,5 CC de sel
1,5 CC de sucre
600 g de farine de blé complet
10 CS de chocolat
100 g de chocolat au lait haché
1 sachet de levure sèche

Utilisez du chocolat au lait ou du chocolat noir. Si vous badigeonnez la pâte avec 1 CS de lait après le pétrissage, la croûte sera plus foncée.

Pain sucré

300 ml d'eau /de lait
2 CS de beurre
2 oeufs
1,5 CC de sel
1,5 CS de miel
600 g de farine type 550
1 sachet de levure sèche

Programme 5 Express

Pain blanc express

360 ml d'eau
5 CS d'huile
4 CC de sucre
4 CC de sel
630 g de farine de blé type 405
1 sachet de levure sèche

Pain aux amandes et au poivre

300 ml d'eau
540 g de farine type 550
1 CC de sel
1 CC de sucre
2 CS de beurre
100 g d'amandes effilées (grillées)
1 CS de graines de poivre vert marinées
3/4 sachet de levure sèche

Pain aux carottes

330 ml d'eau
1,5 CS de beurre
600 g de farine type 550
90 g de carottes finement finement hachées
2 CC de sel
1,5 CC de sucre
1 sachet de levure sèche

Programme 6 Pâte (pétrir)

Pâte à pizza (pour 2 pizzas)

300 ml d'eau
1 CS d'huile d'olive
3/4 CC de sel
2 CC de sucre
450 g de farine de blé type 405
1 sachet de levure sèche

Pâte à pizza complète

300 ml d'eau
1 CS d'huile d'olive
3/4 CC de sel
1 CS de miel
450 g de farine de blé complet
50 g de germes de blé
1 sachet de levure sèche

Déroulez la pâte et laissez-la gonfler pendant env. 10 minutes. Posez la garniture de votre choix sur la pâte et faites cuire la pâte à pizza avec la garniture à 180°C pendant environ 20 minutes.

Petits pains au son

200 ml d'eau
50 g de beurre
3/4 CC de sel
1 oeuf
3 CS de sucre
500 g de farine type 1050
50 g de son de blé
1 sachet de levure sèche

Bretzel

200 ml d'eau
1/4 CC de sel
360 g de farine type 405
1/2 CC de sucre
1/2 sachet de levure sèche

Formez la pâte pour en faire des bretzels. Badigeonnez ensuite les bretzels avec 1 oeuf et saupoudrez de gros sel (pour env. 12 bretzels 1 à 2 CS de gros sel). Faites cuire les bretzels à 230°C pendant env. 15 à 20 minutes.

Baguettes françaises

300 ml d'eau
1 CS de miel
1 CC de sel
1 CC de sucre
540 g de farine type 550
1 sachet de levure sèche

Formez une baguette avec la pâte et coupez le côté supérieur des baguettes en biais. Laissez gonfler la pâte pendant env. 30 à 40 minutes. Faites cuire à 175°C pendant env. 25 minutes.

Programme 7 Pâte à pâtes

5 oeufs (à température ambiante) ou 300 ml d'eau
250 g de farine de blé doux type 405
250 g de farine de blé dur type 1050

Programme 8 Pain au petit-lait

Pain au babeurre (type 1)

350 ml de petit-lait
2 CS de beurre
2 CC de sel
3 CS de sucre
600 g de farine de blé type 1050
1 sachet de levure sèche

Pain au babeurre (type 2)

250 ml de petit-lait
130 ml d'eau
600 g de farine de blé type 1050
60 g de farine de blé type 997
1,5 CC de sel
1 sachet de levure sèche

Pain au yaourt

250 ml d'eau /de lait
150 ml de yaourt au lait entier
1 CC de sel
1 CS de sucre
500 g de farine type 550
3/4 sachet de levure sèche

Pain au fromage blanc

200 ml d'eau /de lait
3 CS d'huile
260 g de fromage blanc (40% de graisse)
600 g de farine de blé
1,5 CC de sel
1,5 CC de sucre
1 sachet de levure sèche

Programme 9 Sans gluten



Remarque:

Si vous souhaitez cuire des pains sans gluten, il faut procéder à un nettoyage particulièrement soigneux de la forme de cuisson, des pétrins et de l'appareil. Même de petits résidus de poussière de farine peuvent provoquer une réaction allergique auprès de personnes sensible au gluten.

Pain aux pommes de terre sans gluten

440 ml d'eau
1,5 CS d'huile
400 g mélange de farine sans gluten ("Mix B" de Schär par ex.)
1,5 CC de sel
1,5 CC de sucre
1 1/4 sachet de levure sèche
230 g de pommes de terre cuites, pelées et passées à la presse.

Pain au yaourt sans gluten

350 ml d'eau
150 g de yaourt nature
1,5 CS d'huile
1,5 CS de vinaigre
100 g de farine sans gluten (millet, riz sarrasin par ex.)
400 g mélange de farine sans gluten
("Mix B" de Schär par ex.)
1,5 CC de sel
1,5 CC de sucre
1 1/4 sachet de levure sèche
1 CC de farine de graines de caroube ou de guar

Pain aux graines sans gluten

250 ml d'eau
200 ml de lait
1,5 CS d'huile
500 g de mélange de farine sans gluten
1,5 CC de sel
1,5 CC de sucre
1 1/4 sachet de levure sèche
100 g de graines (graines de tournesol par ex.)

Pain au riz sans gluten

350 ml d'eau
200 g de yaourt nature
1,5 CS d'huile
1,5 CS de vinaigre
200 g de farine de riz
300 g de mélange de farine sans gluten
1,5 CC de sel
1,5 CC de sucre
1 1/4 sachet de levure sèche
1 CC de farine de graines de caroube ou de guar

Programme 10 Gâteau

Pour ce programme, des mélanges de gâteaux prêts à l'emploi sont parfaitement adaptés. Tenez compte des indications de préparation sur l'emballage.

Programme 11 Confiture

La machine à pain permet de préparer simplement des confitures ou des marmelades.

Cela vaut la peine d'essayer, même si vous ne l'avez jamais fait avant.

Vous obtiendrez ainsi une confiture particulièrement

délicieuse. Voici comment procéder :

- Laver des fruits frais et mûrs. Éplucher les pommes, les pêches, les poires et les autres fruits à peau épaisse.
- Toujours respecter les quantités indiquées, qui sont précisément mesurées pour le programme MARMELADE. Autrement, la confiture risque de cuire trop rapidement et de déborder.
- Peser les fruits, les couper en petits morceaux (max. 1 cm) ou les presser en purée et les verser dans le récipient.
- Ajouter le sucre gélifiant « 1:1 » dans la quantité indiquée. N'utilisez que celui-ci et pas de sucre normal ou « 2:1 » de sucre gélifiant, car cela empêcherait la confiture de devenir suffisamment épaisse.
- Mélanger les fruits avec le sucre et démarrez le programme. Celui-ci s'exécute automatiquement.

Marmelade (orange)

350 g d'oranges
150 g de citrons
500 g de sucre à confiture

Confiture de fraises

500 g de fraises
500 g de sucre à confiture
2-3 CS de jus de citron

Confiture de fruits rouges

500 g de fruits rouges décongelés
500 g de sucre à confiture
1 CS de jus de citron

Mélangez tous les ingrédients dans la forme de cuisson.

Bon appétit!

Recettes sans garantie. Toutes les indications d'ingrédients et de préparation sont des valeurs d'orientation. Complétez ces propositions de recette avec vos expériences personnelles. Nous vous souhaitons dans tous les cas de bien réussir vos recettes et un bon appétit.

Si la recette ne réussit pas. Que faire ?

Pourquoi de la farine reste-t-elle quelquefois collée sur mon pain sur le côté de la croûte ?	Votre pâte pourrait être trop sèche. Veillez pour la prochaine fois à la mesure correcte des ingrédients. Ajoutez jusqu'à 1 CC en plus de liquide.
Pourquoi les ingrédients doivent-ils être ajoutés dans un certain ordre ?	La pâte est préparée de manière optimale de cette façon. Lors de l'utilisation de la fonction de minuterie, vous empêchez que la levure se mélange avec le liquide avant que la pâte soit pétrie.
Pourquoi la pâte est-elle pétrie seulement partiellement ?	Contrôlez si les couteaux de pétrissage et les formes de cuisson sont correctement insérés. Contrôlez également la consistance de la pâte et ajoutez une ou plusieurs fois 1/2 à 1 CS de liquide ou de farine après le pétrissage. Dans le cas de mélanges pour pâtes tout prêts : la quantité du mélange pour pâte tout prêt et des ingrédients n'ont pas été adaptée à la capacité de la petite forme de cuisson. Réduisez les quantités des ingrédients.
Pourquoi le pain n'a-t-il pas gonflé ?	La levure utilisée était trop vieille ou aucune levure n'a été ajoutée.
Quand les noix et les fruits secs sont-ils ajoutés à la pâte?	Un signal acoustique retentit lorsque vous devez ajouter les ingrédients. Si vous pouvez ajouter déjà ces ingrédients à la pâte dès le début, les noix ou les fruits peuvent être réduits en morceaux par la procédure de pétrissage.
Le pain cuit est trop humide.	Contrôlez également la consistance de la pâte 5 minutes après le début de la procédure de pétrissage et ajoutez de farine.
Des bulles d'air se présentent sur la surface du pain.	Vous avez éventuellement utilisé trop de levure.
Le pain gonfle et s'affaisse.	Le pain gonfle peut-être trop rapidement. Pour éviter cela, réduisez la quantité d'eau et / ou augmentez la quantité de sel et / ou réduisez la quantité de levure.
Est-ce que d'autres recettes peuvent être utilisées?	Vous pouvez utiliser d'autres recettes, tenez cependant compte des indications de quantité. Familiarisez-vous avec l'appareil et les recettes jointes avant d'essayer vos propres recettes. Ne dépassez jamais la quantité de 700 g de farine. Lors de l'adaptation de vos recettes, orientez-vous aux indications de quantités des recettes ci-jointes.

RECEPTENBOEKJE

PAGINA

Wetenswaardigheden over ingrediënten	38
Tips voor bakken	39
Kant-en-klare bakmixen	40
Brood snijden en bewaren	40
Recepten voor ca. 1000 g brood	41
Programma 1 Normaal.....	41
Programma 2 Luchtig.....	42
Programma 3 Volkoren.....	42
Programma 4 Zoet.....	43
Programma 5 Express.....	44
Programma 6 Deeg (knedén).....	44
Programma 7 Pastadeeg.....	45
Programma 8 Karnemelkbrood.....	45
Programma 9 Glutenvrij.....	45
Programma 10 Gebak.....	46
Programma 11 Jam.....	46
Problemen met recepten oplossen	48

Wetenswaardigheden over ingrediënten

MEEL

U kunt de meeste in de handel verkrijgbare meelsoorten gebruiken, zoals tarwe- of roggemeel (Type 405-1150). De typeaanduidingen van de meelsoorten kunnen per land verschillen. Met het bakprogramma "Glutenvrij" kunt u glutenvrije meelsoorten gebruiken, zoals maïs-, boekweit- of aardappelmeel. U kunt ook kant-en-klare bakmixen gebruiken.

Voor het toevoegen van kleine delen (10-20%) graankorrels of grof gemalen graan zijn de programma's 1 en 2 geschikt.

Gebruik bij grotere hoeveelheden volkorenmeel (70-95%) programma 3. Bij de recepten worden volgende meelsoorten gebruikt:

Meel-soorten	Beschrijving
Type 405	normaal tarwemeel
Type 550	sterk bakkend tarwemeel, voor deegsoorten met fijne poriën
Type 997	normaal roggemeel
Type 812	tarwemeel, voor lichte rogge-tarwebroden
Type 1050	donker tarwemeel, voor rogge-tarwebroden of hartig gebak
Type 1150	roggemeel met hoog gehalte aan mineralen

GIST

Tijdens het rijpsproces splitst de gist de in het deeg aanwezige suikers en koolhydraten, waardoor kooldioxide ontstaat dat het brooddeeg doet rijzen. Gist is in verschillende vormen verkrijgbaar: als droge gist, als verse gist en als snelrijsgist. Wij bevelen voor de broodbakmachine het gebruik van droge gist aan, omdat hiermee de beste resultaten worden bereikt. Bij gebruik van verse gist in plaats van droge gist is de informatie op de verpakking maatgevend.

In de regel komt 1 pakje droge gist overeen met ca. 21g verse gist. Dit is voldoende voor ca. 500g meel. Gist moet altijd worden bewaard in de koelkast, omdat ze door warmte bederft. Let erop dat de uiterste gebruiksdatum niet is verlopen. Na opening van de verpakking dient ongebruikte gist zorgvuldig te worden ingepakt en in de koelkast te worden bewaard.

Opmerking:

Bij de samenstelling van de recepten in deze gebruiksaanwijzing is uitgegaan van het gebruik van droge gist.

SUIKER

Suiker heeft een belangrijke invloed op de bruining en de smaak van het brood. In de recepten in deze gebruiksaanwijzing wordt uitgegaan van het gebruik van kristalsuiker. Gebruik geen poedersuiker, tenzij dit uitdrukkelijk wordt vermeld.

Zoetmiddelen kunnen het gebruik van suiker niet vervangen.

ZOUT

Zout is onmisbaar voor de smaak en de bruining van het brood. Zout heeft ook een vertragende werking op de rijzing. Gebruik daarom niet meer zout dan in de recepten is aangegeven. Als u een dieet volgt kunt u het zout achterwegen laten. In een dergelijk geval kan het brood sterker rijzen dan normaal.

VLOEISTOFFEN

Vloeistoffen als water, melk en in water opgeloste melkpoeder kunnen voor het bakken van brood worden gebruikt. Melk verbetert de smaak van het brood en geeft een zachtere korst, water daarentegen zorgt voor een knapperige korst. In een aantal recepten wordt het gebruik van vruchtensappen aangegeven om het brood een bepaalde smaak te geven.

EIEREN

Eieren verrijken het brood en geven het een zachte structuur. In de recepten in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruik gemaakt van eieren van de grootste klasse.

VETTEN: BROODVET, BOTER, OLIE

Door het gebruik van broodvet, boter of olie wordt gegist brood zacht. Brood dat op de Franse manier is gebakken, dankt zijn bijzondere korst en structuur aan de vetarme bestanddelen. Brood waarin vet is verwerkt, blijft echter langer vers. Boter die rechtstreeks uit de koelkast komt, moet voor gebruik in kleine stukjes worden gesneden om de menging met het deeg tijdens het kneedproces te bevorderen.

GLUTENVRIJ

Coeliakie, bij volwassenen ook wel spruw genoemd, is een chronische ziekte die wordt veroorzaakt door het nuttigen van etenswaren die gluten bevatten. Tarwe en spelt bevatten het kleefeiwit Gluten (Gliadine) en rogge, gerst en haver bevatten vergelijkbare eiwitkorrels. Deze veroorzaken beschadiging van het slijmvlies van de dunne darm. Er mag dan nog uitsluitend speciaal brood van de reformwinkel of zelfgemaakt brood worden genuttigd, gemaakt met glutenvrije meelsoorten. Brood en gebak bakken met glutenvrije meelsoorten vereist echter enige oefening. Glutenvrije meelsoorten doen langer over de opname van vloeistoffen en hebben andere rijseigenschappen. Glutenvrije meelsoorten moeten ook worden gebonden of worden losgemaakt met glutenvrije losmaakmiddelen.

Dit zijn bijvoorbeeld wijnsteenbakpoeder, gist, zuurdeeg uit maïs- of rijstmeel, bakferment op maïsbasis of bindmiddelen zoals guarmeel, johannesbroodmeel, kuzu, pectine, pijlwortelzetmeel of carrageen. Bovendien is de smaak anders dan die van gewoon brood. Ook de consistentie van glutenvrij brood is anders dan die van tarwebroden.

AFPASSEN VAN DE INGREDIËNTEN

Met onze broodbakautomaat worden de volgende maathulpen meegeleverd, die u het afpassen van de ingrediënten kunnen vergemakkelijken:

1 maatbeker met maatstrepen

1 grote maatlepel, overeenkomend met een eetlepel (EL)

1 kleine maatlepel, overeenkomend met een theelepel (TL)

Zet de maatbeker op een vlakke ondergrond. Let op dat de hoeveelheden precies tot de streepjes komen. Bij het afmeten van droge stoffen moet u erop letten dat de maatbeker droog is.

Tips voor bakken

Bakken in verschillende klimaatzones

In hogergelegen gebieden leidt de lagere luchtdruk tot een snellere rijzing van het deeg. Daarom is daar minder gist nodig.

In droge gebieden is het meel droger en heeft het daarom wat meer vocht nodig.

In vochtige gebieden is het meel vochtiger, waardoor het minder vloeistof opneemt. Hier hebt u dus iets meer meel nodig.

Kant-en-klare bakmixen

U kunt in deze broodbakmachine ook kant-en-klare bakmixen gebruiken.
Lees daarvoor de informatie van de fabrikant op de verpakking.
In de tabel vindt u omrekenvoorbeelden voor enkele broodmixen.

Brood snijden en bewaren

U boekt het beste resultaat als u het vers gebakken brood voor het snijden op een rooster legt en 15 tot 30 minuten laat afkoelen. Gebruik een broodsnijmachine of een broodmes om het brood te snijden. Overgebleven brood kan bij kamertemperatuur tot drie dagen worden bewaard in vershoudezakken of plastic zakken. Voor een langere bewaartijd (tot 1 maand) moet het worden ingevroren.
Doordat zelfgebakken brood geen conserveermiddelen bevat, bederft het eerder dan fabrieksbrood.

Bakmix	voor een brood ca. 750 g
Meergranenbrood	500 g bakmix 350 ml water
Zonnebloempittenbrood	500 g bakmix 350 ml water
Boerenvolkorenbrood	500 g bakmix 370 ml water
Boerenbrood:	500 g bakmix 350 ml water
Ciabatta	500 g bakmix 360 ml water 1 TL olijfolie

Bijzonder geschikt voor deze broodbakmachine zijn de kant-en-klare bakmixen, die verkrijgbaar zijn bij Lidl. Neem de bereidingsvoorschriften op de verpakking in acht.

Recepten voor ca. 1000 g brood

Opmerking: Voor een nog beter bakresultaat maakt u het deeg met een mixer. Doe het gemaakte deeg in de bakvorm. Stel met de toets "Broodgrootte" het gewicht in op 1000 g. Kies de gewenste bruiningsgraad voor het brood. Houd er rekening mee dat de aangegeven hoeveelheden richtwaarden zijn. Het bakresultaat kan daardoor enigszins variëren.

Programma 1 Normaal

Zonnebloempittenbrood

300 ml lauwe melk
1 EL boter
540 g meel type 550
5 EL zonnebloempitten
1 TL zout
1/2 TL suiker
1 pakje droge gist

Zuurdesembrood

50 g zuurdesem
350 ml water
1,5 EL boter
1,5 TL zout
1 TL suiker
180 g meel type 997
360 g meel type 1050
1 pakje droge gist

Boerenbrood

300 ml melk
1,5 TL zout
2 eieren
1,5 EL boter/margarine
540 g meel type 1050
1 EL suiker
1 pakje droge gist

Aardappelbrood

300 ml water/melk
2 EL boter
1 ei
90 g gekookte, gestampte aardappelen
1 TL zout
2 EL suiker
540 g meel type 550
1 pakje droge gist

Kruidenbrood

350 ml karnemelk
1 TL zout
1,5 EL boter
1 EL suiker
540 g meel type 550
4 EL fijngehakte peterselie
3/4 pakje droge gist

Pizzabrood

300 ml water
1 EL olie
1 TL zout
1 TL suiker
1 TL gedr. oregano
2 EL ger. parmezaanse kaas
50 g kleingesneden salami
540 g meel type 550
3/4 pakje droge gist

Bierbrood

150 ml water
150 ml licht bier
540 g meel type 550
3 EL boekweitmeel
1,5 EL zemelen
1 TL zout
3 EL sesamzaad
1,5 EL moutextract (siroop)
1/2 pakje droge gist
150 ml zuurdesemverdicker

Maïsbrood

350 ml water
1 EL boter
540 g meel type 550
3 EL maïsgruis
1/2 fijnggeh. appel met schil
3/4 pakje droge gist

Programma 2 Luchtig

Witbrood “klassiek”

320 ml water/melk
2 EL boter
1,5 TL zout
2 EL suiker
600 g tarwemeel type 550
1 pakje droge gist

Licht witbrood

320 ml water
20 g boter
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
600 g tarwemeel type 405
1 pakje droge gist
1 ei

Honingbrood

320 ml water
1,5 TL zout
2,5 TL oliïfolie
1,5 EL honing
600 g meel type 550
1 pakje droge gist

Maanzaadbrood

300 ml water
540 g meel type 550
1 TL suiker
1 TL zout
75 g gemalen maanzaad
1 EL boter
1 snufje nootmuskaat
3/4 pakje droge gist
1 EL ger. parmezaanse kaas

Paprikabrood

310 ml water
1,5 TL zout
1,5 TL olie
1,5 TL paprikapoeder
530 g meel type 812
1 pakje droge gist
130 g rode paprika, gesnipperd

Programma 3 Volkoren

Rogge-volkorenbrood

75 g zuurdesem
325 ml warm water
2 EL dennenhoning
350 g roggevolkorenmeel
150 g tarwevolkorenmeel
1 EL Johannesbroodpitmeel
1/2 EL zout
1 pakje droge gist

Speltbrood

350 ml karnemelk
360 g speltvolkorenmeel
90 g roggevolkorenmeel
90 g spelthagel
50 g zonnebloempitten
1 TL zout
1/2 TL suiker
75 ml zuurdesemverdikker
3/4 pakje droge gist

Tarwebrood

350 ml water
1 TL zout
2 EL boter
1,5 EL honing
360 g meel type 1050
180 g tarwevolkorenmeel
50 g tarwehagel
3/4 pakje droge gist

Volkorenbrood

350 ml water
25 g boter
1 TL zout
1 TL suiker
270 g meel type 1050
270 g tarwevolkorenmeel
3/4 pakje droge gist

Roggebrood

300 ml water
1,5 EL boter
1,5 EL azijn
1 TL zout
1,5 EL suiker
180 g roggemeel type 1150
360 g meel type 1050
1 pakje droge gist

Zevengranenbrood

300 ml water
1,5 EL boter
1 TL zout
2,5 EL suiker
240 g meel type 1050
240 g tarwevolkorenmeel
60 g 7-granenvlokken
3/4 pakje droge gist

Zwart roggebrood

400 ml warm water
160 g tarwemeel type 550
200 g grove roggevolkorenhagel
180 g fijne roggehagel
1 TL zout
100 g zonnebloempitten
100 ml donkere bietensiroop
1 pakje droge gist
1 pakje droge zuurdesem

Programma 4 Zoet

Krentenbrood

300 ml water
2,5 EL boter
1,5 EL honing
1 TL zout
540 g tarwemeel type 405
100 g rozijnen
3/4 pakje droge gist

Rozijnen-notenbrood

300 ml water
1,5 EL boter
1 TL zout
1 EL suiker
540 g meel type 405
100 g rozijnen
3 EL geh. walnoten
3/4 pakje droge gist

Chocoladebrood

400 ml melk
100 g magere kwark
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
600 g tarwevolkorenmeel
10 EL cacaopoeder
100 g geh. volle melkchocolade
1 pakje droge gist

Gebruik volle melkchocolade of pure chocolade.
Wanneer u het deeg na het kneden bestrijkt met 1 EL melk, wordt de korst donkerder.

Zoet brood

300 ml water/melk
2 EL boter
2 eieren
1,5 TL zout
1,5 EL honing
600 g meel type 550
1 pakje droge gist

Programma 5 Express

Witbrood expresse

360 ml water
5 EL olie
4 TL suiker
4 TL zout
630 g tarwemeel type 405
1 pakje droge gist

Peper-amandelbrood

300 ml water
540 g meel type 550
1 TL zout
1 TL suiker
2 EL boter
100 g geschaafde amandelen (geroosterd)
1 EL ingemaakte groene peperkorrels
3/4 pakje droge gist

Worteltjesbrood

330 ml water
1,5 EL boter
600 g meel type 550
90 g fijngehakte wortelen
2 TL zout
1,5 TL suiker
1 pakje droge gist

Programma 6 Deeg (kneden)

Pizzadeeg (voor 2 pizzabodems)

300 ml water
1 EL olijfolie
3/4 TL zout
2 TL suiker
450 g tarwemeel type 405
1 pakje droge gist

Volkoren pizzadeeg

300 ml water
1 EL olijfolie
3/4 TL zout
1 EL honing
450 g tarwevolkorenmeel
50 g tarwekiemen
1 pakje droge gist

Rol het deeg uit en laat het ca. 10 minuten rijzen.
Beleg het deeg naar wens en bak het belegde pizzadeeg ca. 20 minuten op 180°C.

Zemelenbroodjes

200 ml water
50 g boter
3/4 TL zout
1 ei
3 EL suiker
500 g meel type 1050
50 g tarwezemelen
1 pakje droge gist

Krakelingen

200 ml water
1/4 TL zout
360 g meel type 405
1/2 TL suiker
1/2 pakje droge gist

Vorm pretzels van het deeg. Bestrijk de pretzels met 1 geklutst ei en strooi er grof zout over (voor ca. 12 pretzels 1-2 EL grof zout). Bak de pretzels ca. 15-20 minuten op 230°C.

Franse baguettes

300 ml water
1 EL honing
1 TL zout
1 TL suiker
540 g meel type 550
1 pakje droge gist

Vorm stokbroodjes van het deeg en snijd de bovenkanten van de gevormde baguettes schuin in. Laat het deeg ca. 30-40 minuten rijzen. Bak het deeg ca. 25 minuten op 175°C.

Programma 7 Pastadeeg

5 eieren(kamertemperatuur) of 300 ml water
250 g meel van zachte tarwe type 405
250 g meel van harde tarwe type 1050

Programma 8 Karnemelkbrood

Karnemelkbrood (type 1)

350 ml karnemelk
2 EL boter
2 TL zout
3 EL suiker
600 g tarwemeel type 1050
1 pakje droge gist

Karnemelkbrood (type 2)

250 ml karnemelk
130 ml water
600 g tarwemeel type 1050
60 g roggemeel type 997
1,5 TL zout
1 pakje droge gist

Yoghurtbrood

250 ml water/melk
150 ml volle yoghurt
1 TL zout
1 EL suiker
500 g meel type 550
3/4 pakje droge gist

Kwarkbrood

200 ml water/melk
3 EL olie
260 g kwark (vetgehalte 40%)
600 g tarwemeel
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
1 pakje droge gist

Programma 9 Glutenvrij



Opmerking:

als u glutenvrije broden wilt bakken, dan maakt u de bakvorm, de kneedhaken en het apparaat bijzonder grondig schoon. Kleine achtergebleven hoeveelheden aan meelstof kunnen bij glutengevoelige mensen al tot een allergische reactie leiden.

Glutenvrij aardappelbrood

440 ml water
1,5 EL olie
400 g glutenvrije meelmix
(bijv. "Mix B" van Schär)
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
1 1/4 pakje droge gist
230 g gekookte aardappelen, geschild en door een zeef gedrukt

Glutenvrij yoghurtbrood

350 ml water
150 g Natuuryoghurt
1,5 EL olie
1,5 EL azijn
100 g glutenvrij meel (bijv. gierst, rijst, boekweit)
400 g glutenvrije meelmix
(bijv. "Mix B" van Schär)
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
1 1/4 pakje droge gist
1 TL guarpit- of Johannespitmeel

Glutenvrij granenbrood

250 ml water
200 ml melk
1,5 EL olie
500 g glutenvrije meelmix
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
1 1/4 pakje droge gist
100 g pitten (bijv. zonnebloempitten)

Glutenvrij rijstbrood

350 ml water
200 g Natuuryoghurt
1,5 EL olie
1,5 EL azijn
200 g rijstmeel
300 g glutenvrije meelmix
1,5 TL zout
1,5 TL suiker
1 1/4 pakje droge gist
1 TL guarpit- of Johannespitmeel

Programma 10 Gebak

Voor dit programma zijn kant-en-klare taartbakmi-
xen bijzonder geschikt. Neem de bereidingsvoor-
schriften op de verpakking in acht.

Programma 11 Jam

Confituur of jam kan in de broodbakmachine snel
en gemakkelijk worden toe bereid. Ook als u nog
nooit confituur of jam heeft gekocht, moet u dit
eens uitproberen. U krijgt namelijk een bijzonder
goed smakende jam.

Ga hierbij als volgt te werk:

- Was de verse, rijpe vruchten. Schil de appels,
perziken, peren en eventuele andere vruchten
met harde schil.
- Houd u aan de aangegeven hoeveelheden,
omdat deze exact zijn afgestemd op het pro-
gramma JAM. Anders kookt de massa te vroeg
en loopt over.
- Weeg de vruchten af, snijd ze in kleine stukjes
(max. 1 cm) of pureer ze en doe ze in de bak.
- De geleisuiker "1:1" in de opgegeven hoeveel-
heid toevoegen. Gebruik alleen deze suiker en
geen tafelsuiker of geleisuiker "2:1", omdat de
jam anders geen vaste massa wordt.
- Meng de vruchten met de suiker en start het
programma, dat nu volledig automatisch ver-
loopt.
- Nadat het programma is beëindigd, kunt u de
jam in glazen doen en deze goed afsluiten.

Sinaasappelmarmelade

350 g sinaasappels
150 g citroenen
500 g geleisuiker

Aardbeienjam

500 g aardbeien
500 g geleisuiker
2-3 EL citroensap

Bessenjam

500 g ontdooide bessen
500 g geleisuiker
1 EL citroensap

Meng alle ingrediënten in de bakvorm.

Eet smakelijk!

Geen aansprakelijkheid voor recepten. Alle gegevens m.b.t. ingrediënten en bereiding zijn richtwaarden. Vul deze receptsuggesties aan met uw persoonlijke bevindingen. Wij wensen u een geslaagde en lekkere maaltijd toe.

Problemen met recepten oplossen

Hoe komt het dat er soms wat meel zit op de korst aan de zijkant van mijn brood?	Het kan zijn dat het deeg te droog is. Let een volgende keer in het bijzonder op het afpassen van de ingrediënten. Voeg maximaal 1 EL meer vloeistof toe.
Waarom moeten de ingrediënten in een bepaalde volgorde worden toegevoegd?	Zo kunt u het deeg het beste maken. Bij gebruik van de timerfunctie wordt voorkomen dat de gist zich met de vloeistof vermengt voordat het deeg wordt geroerd.
Hoe komt het dat het deeg maar gedeeltelijk is gekneed?	Controleer of de kneedhaken en de bakvorm correct zijn aangebracht. Controleer ook de consistentie van het deeg en voeg na het kneden zo nodig een of meerdere keren 1/2 tot 1 EL vloeistof of meel toe. Bij gebruik van kant-en-klare bakmixen: De hoeveelheden kant-en-klare bakmix en de ingrediënten zijn niet aangepast aan de inhoud van de bakvorm. Verminder de hoeveelheden van de ingrediënten.
Hoe komt het dat het brood niet is gerezen?	De gebruikte gist was te oud of er is geen gist toegevoegd.
Wanneer moeten noten en vruchten aan het deeg worden toegevoegd?	Er klinkt een signaal als het tijd is om de ingrediënten toe te voegen. Als u de ingrediënten meteen aan het begin bij het deeg doet, kunnen noten of vruchten door het kneedproces fijner worden gemaakt.
Het gebakken brood is te vochtig.	Controleer de consistentie van het deeg 5 minuten nadat het kneden is gestart en voeg eventueel maximaal 1 EL vloeistof of meel toe.
Er zitten luchtbellens op het oppervlak van het brood.	Misschien hebt u te veel gist gebruikt.
Het brood zakt na het rijzen in elkaar.	Misschien rijst het brood te snel. Om dit te voorkomen moet u de hoeveelheid water verminderen, en/of meer zout toevoegen en/of minder gist gebruiken.
Kunnen er ook andere recepten worden gebruikt?	U kunt ook andere recepten gebruiken, maar let u daarbij wel goed op de aangegeven hoeveelheden. Maak u vertrouwd met het apparaat en de bijgeleverde recepten voordat u eigen recepten uitprobeert. Gebruik niet meer dan 700 g meel. Ga bij het aanpassen van uw eigen recepten uit van de aangegeven hoeveelheden in de bijgeleverde recepten.

REZEPTHEFT	SEITE
Wissenswertes über Zutaten	50
Backtipps	51
Fertig-Backmischungen	52
Brot schneiden und aufbewahren	52
Rezepte für je ca. 1000 g Brot	53
Programm 1 Normal.....	53
Programm 2 Locker.....	54
Programm 3 Vollkorn.....	54
Programm 4 Süß.....	55
Programm 5 Express.....	56
Programm 6 Teig (kneten).....	56
Programm 7 Nudelteig.....	57
Programm 8 Buttermilchbrot.....	57
Programm 9 Glutenfrei.....	57
Programm 10 Kuchen.....	58
Programm 11 Marmelade.....	58
Fehlerbehebung Rezepte	60

Wissenswertes über Zutaten

MEHL

Geeignet sind die meisten handelsüblichen Mehlsorten wie Weizen- oder Roggenmehl (Typ 405-1150). Die Typenbezeichnung der Mehlsorten können je nach Land variieren. Durch das Backprogramm "Glutenfrei" können Sie glutenfreie Mehlsorten, wie z.B. Mais-, Buchweizen- oder Kartoffelmehl verwenden. Sie können auch Fertig-Backmischungen benutzen. Für Zugaben von kleineren Anteilen (10 - 20%) an Körnern oder Getreideschrot sind die Programme 1 und 2 geeignet. Bei größeren Anteilen an Vollkornmehl (70 - 95%) verwenden Sie Programm 3. Bei den Rezepten werden folgende Mehlsorten verwendet:

Mehl-Sorte	Beschreibung
Typ 405	normales Weizenmehl
Typ 550	backstarkes Weizenmehl, für feinporige Teige
Typ 997	normales Roggenmehl
Typ 812	Weizenmehl, für helle Mischbrote
Typ 1050	dunkles Weizenmehl, für Mischbrote oder herzhafte Backwaren
Typ 1150	Roggenmehl mit hohem Mineralstoffgehalt

HEFE

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

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

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

Hinweis:

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

ZUCKER

Zucker hat einen wichtigen Einfluss auf den Bräunungsgrad und Geschmack des Brotes. Bei den Rezepten in dieser Bedienungsanleitung wird die Verwendung von Kristallzucker vorausgesetzt. Verwenden Sie keinen Puderzucker, es sei denn, dies wird ausdrücklich spezifiziert. Süßstoffe eignen sich nicht als Ersatz für Zucker.

SALZ

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

Aus diätetischen Gründen kann das Salz weggelassen werden. In diesem Fall kann das Brot stärker als gewöhnlich aufgehen.

FLÜSSIGKEITEN

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

EIER

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

FETTE: BACKFETT, BUTTER, ÖL

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

GLUTEN FREI

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

Mit glutenfreien Mehlen Brot und Kuchen zu backen, bedarf allerdings einiger Übung. Solche Mehle benö-

tigen länger für die Aufnahme der Flüssigkeit und haben andere Triebeigenschaften. Glutenfreie Mehle müssen auch mit glutenfreien Lockerungsmitteln gebunden oder gelockert werden. Das sind beispielsweise Weinsteinbackpulver, Hefe, Sauerteig aus Mais- oder Reismehl, Backferment auf Maisbasis oder Bindemittel wie Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Kuzu, Pektin, Pfeilwurzelsstärke oder Carrageen. Außerdem muss man auf den gewohnten Brotgeschmack verzichten. Auch die Konsistenz glutenfreier Brote ist anders als die von Weizenmehlbrot.

ABMESSEN DER ZUTATEN

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

1 Messbecher mit Mengenangaben
1 großer Messlöffel, entspricht einem Esslöffel (EL)
1 kleiner Messlöffel, entspricht einem Teelöffel (TL)
Stellen Sie den Messbecher auf eine ebene Fläche. Achten Sie auch darauf, dass die Mengen genau den Messlinien entsprechen. Beim Abmessen trockener Zutaten achten Sie darauf, dass der Messbehälter trocken ist.

Backtipps

Backen in verschiedenen Klimazonen

In höher gelegenen Gebieten führt der niedrige Luftdruck zu einem schnelleren Gären der Hefe. Daher ist hier weniger Hefe erforderlich.

In trockenen Regionen ist das Mehl trockener und erfordert daher etwas mehr Flüssigkeit.

In feuchten Regionen ist das Mehl feuchter und nimmt somit weniger Flüssigkeit auf. Hier benötigen Sie etwas mehr Mehl.

Fertig-Backmischungen

Sie können auch Fertig-Backmischungen für diesen Brotbackautomaten nutzen.
Beachten Sie dazu die Angaben des Herstellers auf der Verpackung.
In der Tabelle finden Sie Umrechnungsbeispiele von einigen Brotbackmischungen:

Brot schneiden und aufbewahren

Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn Sie das frisch gebackene Brot vor dem Anschneiden auf einen Rost legen und 15 bis 30 Minuten abkühlen lassen. Benutzen Sie eine Brotschneidemaschine oder ein Sägemesser zum Schneiden des Brotes. Nicht verzehrtes Brot kann bei Raumtemperatur bis zu drei Tagen in Frischhaltebeuteln oder Kunststoffbehältern aufbewahrt werden. Bei längeren Aufbewahrungszeiten (bis 1 Monat) sollten Sie es einfrieren.
Da selbstgebackenes Brot keine Konservierungsstoffe enthält, verdirbt es schneller als gewerblich hergestelltes Brot.

Backmischung	für ein Brot ca. 750 g
Vital-Mehrkornbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Sonnenblumenkernbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Rustikales Vollkornbrot	500 g Backmischung 370 ml Wasser
Bauernbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Ciabatta	500 g Backmischung 360 ml Wasser 1 TL Olivenöl

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

Rezepte für je ca. 1000 g Brot

Hinweis: Um ein besseres Backergebnis zu erhalten, bereiten Sie den Teig mit einem Mixer zu. Geben Sie anschließend den fertigen Teig in die Backform. Stellen Sie mit der Taste "Brotgewicht" das Gewicht 1000 g ein. Wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad Ihres Brotes. Beachten Sie, dass es sich bei den Mengenangaben um Richtwerte handelt. Es können geringe Schwankungen beim Backergebnis auftreten.

Programm 1 Normal

Sonnenblumenbrot

300 ml lauwarme Milch
1 EL Butter
540 g Mehl Typ 550
5 EL Sonnenblumenkerne
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Sauerteigbrot

50 g Sauerteig
350 ml Wasser
1,5 EL Butter
1,5 TL Salz
1 TL Zucker
180 g Mehl Type 997
360 g Mehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Bauernbrot

300 ml Milch
1,5 TL Salz
2 Eier
1,5 EL Butter/Margarine
540 g Mehl Type 1050
1 EL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Kartoffelbrot

300 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
1 Ei
90 g zerdrückte, gekochte Kartoffeln
1 TL Salz
2 EL Zucker
540 g Mehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Kräuterbrot

350 ml Buttermilch
1 TL Salz
1,5 EL Butter
1 EL Zucker
540 g Mehl Typ 550
4 EL feingehackte Petersilie
3/4 Päckchen Trockenhefe

Pizzabrot

300 ml Wasser
1 EL Öl
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 TL getr. Oregano
2 EL ger. Parmesan
50 g kleingeschnittene Salami
540 g Mehl Typ 550
3/4 Päckchen Trockenhefe

Bierbrot

150 ml Wasser
150 ml helles Bier
540 g Mehl Type 550
3 EL Buchweizenmehl
1,5 EL Kleie
1 TL Salz
3 EL Sesamsamen
1,5 EL Malzextrakt (Sirup)
1/2 Päckchen Trockenhefe
150 ml Sauerteigansatz

Maisbrot

350 ml Wasser
1 EL Butter
540 g Mehl Type 550
3 EL Maisgrieß
1/2 gehackter Apfel mit Schale
3/4 Päckchen Trockenhefe

Programm 2 Locker

Weißbrot „Klassisch“

320 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
1,5 TL Salz
2 EL Zucker
600 g Weizenmehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Helles Weißbrot

320 ml Wasser
20 g Butter
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
600 g Weizenmehl Typ 405
1 Päckchen Trockenhefe
1 Ei

Honigbrot

320 ml Wasser
1,5 TL Salz
2,5 TL Olivenöl
1,5 EL Honig
600 g Mehl Type 550
1 Päckchen Trockenhefe

Mohnbrot

300 ml Wasser
540 g Mehl Type 550
1 TL Zucker
1 TL Salz
75 g gemahlener Mohn
1 EL Butter
1 Prise Muskatnuss
3/4 Päckchen Trockenhefe
1 EL ger. Parmesan

Paprikabrot

310 ml Wasser
1,5 TL Salz
1,5 TL Öl
1,5 TL Paprikapulver
530 g Mehl Type 812
1 Päckchen Trockenhefe
130 g rote Paprikaschoten, fein gewürfelt

Programm 3 Vollkorn

Roggenvollkornbrot

75 g Sauerteig
325 ml warmes Wasser
2 EL Tannenhonig
350 g Roggenvollkornmehl
150 g Weizenvollkornmehl
1 EL Johannisbrotkernmehl
1/2 EL Salz
1 Päckchen Trockenhefe

Dinkelbrot

350 ml Buttermilch
360 g Dinkelvollkornmehl
90 g Roggenvollkornmehl
90 g Dinkelschrot
50 g Sonnenblumenkerne
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
75 ml Sauerteigansatz
3/4 Päckchen Trockenhefe

Weizenschrotbrot

350 ml Wasser
1 TL Salz
2 EL Butter
1,5 EL Honig
360 g Mehl Type 1050
180 g Weizenvollkornmehl
50 g Weizenschrot
3/4 Päckchen Trockenhefe

Vollkornbrot

350 ml Wasser
25 g Butter
1 TL Salz
1 TL Zucker
270 g Mehl Type 1050
270 g Weizenvollkornmehl
3/4 Päckchen Trockenhefe

Roggenbrot

300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1,5 EL Essig
1 TL Salz
1,5 EL Zucker
180 g Roggenmehl Type 1150
360 g Mehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Siebenkornbrot

300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1 TL Salz
2,5 EL Zucker
240 g Mehl Typ 1050
240 g Weizenvollkornmehl
60 g 7 Korn-Flocken
3/4 Päckchen Trockenhefe

Schwarzbrot

400 ml warmes Wasser
160 g Weizenmehl Typ 550
200 g grobes Roggenvollkornschrot
180 g feines Roggenschrot
1 TL Salz
100 g Sonnenblumenkerne
100 ml dunkler Rübensirup
1 Päckchen Trockenhefe
1 Packung Trockensauerteig

Programm 4 Süß

Rosinenbrot

300 ml Wasser
2,5 EL Butter
1,5 EL Honig
1 TL Salz
540 g Weizenmehl Type 405
100 g Rosinen
3/4 Päckchen Trockenhefe

Rosinen-Nuss-Brot

300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1 TL Salz
1 EL Zucker
540 g Mehl Typ 405
100 g Rosinen
3 EL geh. Walnüsse
3/4 Päckchen Trockenhefe

Schokoladenbrot

400 ml Milch
100 g Magerquark
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
600 g Weizenvollkornmehl
10 EL Kakao
100 g geh. Vollmilchschokolade
1 Päckchen Trockenhefe

Verwenden Sie Vollmilch- oder Zartbitterschokolade.

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

Süßes Brot

300 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
2 Eier
1,5 TL Salz
1,5 EL Honig
600 g Mehl Type 550
1 Päckchen Trockenhefe

Programm 5 Express

Weißbrot Express

360 ml Wasser
5 EL Öl
4 TL Zucker
4 TL Salz
630 g Weizenmehl Typ 405
1 Päckchen Trockenhefe

Pfeffer-Mandel-Brot

300 ml Wasser
540 g Mehl Type 550
1 TL Salz
1 TL Zucker
2 EL Butter
100 g Mandelblättchen (geröstet)
1 EL eingelegte grüne Pfefferkörner
3/4 Päckchen Trockenhefe

Möhrenbrot

330 ml Wasser
1,5 EL Butter
600 g Mehl Typ 550
90 g fein zerkleinerte Möhren
2 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Programm 6 Teig (kneten)

Pizzateig (für 2 Pizzen)

300 ml Wasser
1 EL Olivenöl
3/4 TL Salz
2 TL Zucker
450 g Weizenmehl Type 405
1 Päckchen Trockenhefe

Vollkornpizzateig

300 ml Wasser
1 EL Olivenöl
3/4 TL Salz
1 EL Honig
450 g Weizenvollkornmehl
50 g Weizenkeime
1 Päckchen Trockenhefe

Rollen Sie den Teig aus und lassen Sie ihn ca. 10 Minuten gehen. Belegen Sie den Teig nach Wunsch und backen Sie den belegten Pizzateig bei 180 °C ca. 20 Minuten.

Kleie-Brötchen

200 ml Wasser
50 g Butter
3/4 TL Salz
1 Ei
3 EL Zucker
500 g Mehl Type 1050
50 g Weizenkleie
1 Päckchen Trockenhefe

Brezeln

200 ml Wasser
1/4 TL Salz
360 g Mehl Type 405
1/2 TL Zucker
1/2 Päckchen Trockenhefe

Formen Sie den Teig zu Brezeln. Anschließend bestreichen Sie die Brezeln mit 1 verquirlten Ei und streuen grobes Salz darüber (für ca. 12 Brezeln insgesamt 1-2 EL grobes Salz). Die Brezeln bei ca. 230 °C ca. 15-20 Minuten backen.

Französische Baguettes

300 ml Wasser
1 EL Honig
1 TL Salz
1 TL Zucker
540 g Mehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Formen Sie Laibe aus dem Teig und schneiden die Oberseite der geformten Baguettes schräg an. Lassen Sie den Teig für ca. 30-40 Minuten gehen. Bei ca. 175 °C ca. 25 Minuten backen.

Programm 7 Nudelteig

5 Eier (Zimmertemperatur)
oder 300 ml Wasser
250 g Weichweizenmehl Type 405
250 g Hartweizenmehl Type 1050

Programm 8 Buttermilchbrot

Buttermilchbrot (Typ 1)

350 ml Buttermilch
2 EL Butter
2 TL Salz
3 EL Zucker
600 g Weizenmehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Buttermilchbrot (Typ 2)

250 ml Buttermilch
130 ml Wasser
600 g Weizenmehl Type 1050
60 g Roggenmehl Type 997
1,5 TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe

Joghurtbrot

250 ml Wasser oder Milch
150 g Joghurt
1 TL Salz
1 TL Zucker
500 g Mehl Type 550
3/4 Päckchen Trockenhefe

Quarkbrot

200 ml Wasser/Milch
3 EL Öl
260 g Quark (40% Fettgehalt)
600 g Weizenmehl
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Programm 9 Glutenfrei



Hinweis:

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

Glutenfreies Kartoffelbrot

440 ml Wasser
1,5 EL Öl
400 g glutenfreie Mehlmischung
(z.B. „Mix B“ von Schär)
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 1/4 Päckchen Trockenhefe
230 g gekochte Kartoffeln, gepellt und durch die Presse gedrückt

Glutenfreies Joghurtbrot

350 ml Wasser
150 g Naturjoghurt
1,5 EL Öl
1,5 EL Essig
100 g glutenfreies Mehl
(z.B. Hirse, Reis Buchweizen)
400 g glutenfreie Mehlmischung
(z.B. „Mix B“ von Schär)
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 1/4 Päckchen Trockenhefe
1 TL Guarkern- oder Johanniskernmehl

Glutenfreies Körnerbrot

250 ml Wasser
200 ml Milch
1,5 EL Öl
500 g glutenfreie Mehlmischung
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 1/4 Päckchen Trockenhefe
100 g Samen (z.B. Sonnenblumenkerne)

Glutenfreies Reisbrot

350 ml Wasser
200 g Naturjoghurt
1,5 EL Öl
1,5 EL Essig
200 g Reismehl
300 g glutenfreie Mehlmischung
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 1/4 Päckchen Trockenhefe
1 TL Guarkern- oder Johanniskernmehl

Programm 10 Kuchen

Für dieses Programm eignen sich hervorragend Fertig-Kuchenbackmischungen. Beachten Sie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung.

Programm 11 Marmelade

Konfitüre oder Marmelade kann im Brotbackautomaten schnell und einfach zubereitet werden. Auch wenn Sie noch nie zuvor welche gekocht haben, sollten Sie das versuchen. Sie erhalten eine besonders köstliche, gut schmeckende Konfitüre.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Frische, reife Früchte waschen. Äpfel, Pfirsiche, Birnen und andere hartschalige Früchte evtl. schälen.
- Nehmen Sie immer die angegebenen Mengen, weil diese auf das Programm MARMELADE genau abgestimmt sind. Anderenfalls kocht die Masse zu früh und läuft über.
- Die Früchte abwiegen, in kleine Stücke (max. 1 cm) schneiden oder pürieren und in den Behälter geben.
- Den Gelierzucker „1:1“ in der angegebenen Menge zufügen. Verwenden Sie bitte nur diesen und keinen Haushaltszucker oder Gelierzucker „2:1“, weil die Konfitüre dann nicht fest wird.
- Mischen Sie die Früchte mit dem Zucker und starten Sie das Programm, das nun vollautomatisch abläuft.
- Nachdem das Programm beendet ist, können Sie die Konfitüre in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Orangenmarmelade

350 g Orangen
150 g Zitronen
500 g Gelierzucker

Erdbeermarmelade

500 g Erdbeeren
500 g Gelierzucker
2-3 EL Zitronensaft

Beerenmarmelade

500 g aufgetaute Beeren
500 g Gelierzucker
1 EL Zitronensaft

Alle Zutaten in der Backform vermischen.

Guten Appetit!

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

Fehlerbehebung Rezepte

Warum hat mein Brot manchmal etwas Mehl an der seitlichen Kruste?	Ihr Teig könnte zu trocken sein. Achten Sie beim nächsten Mal besonders auf das Abmessen der Zutaten. Geben Sie bis zu 1 EL mehr Flüssigkeit hinzu.
Warum müssen die Zutaten in einer bestimmten Reihenfolge zugeführt werden?	So wird der Teig am besten zubereitet. Bei Nutzung der Timer-Funktion wird verhindert, dass die Hefe sich mit der Flüssigkeit vermengt, bevor der Teig gerührt wird.
Warum ist der Teig nur zum Teil geknetet worden?	Überprüfen Sie, ob Knethaken und Backform richtig eingesetzt ist. Überprüfen Sie auch die Teigkonsistenz und fügen Sie ein oder mehrmals nach dem Kneten 1/2 bis 1 EL Flüssigkeit oder Mehl hinzu. Bei Fertig-Backmischungen: Die Menge der Fertig-Backmischung und der Zutaten wurde nicht an das Fassungsvermögen der Backform angepasst. Reduzieren Sie die Mengen der Zutaten.
Warum ist das Brot nicht aufgegangen?	Die verwendete Hefe war zu alt oder es wurde keine Hefe hinzugefügt.
Wann werden Nüsse und Obst in den Teig gegeben?	Ein Signal ertönt, wenn Sie die Zutaten dazugeben sollen. Wenn Sie diese Zutaten bereits zu Anfang mit in den Teig geben, können Nüsse oder Obst durch den Knetvorgang zerkleinert werden.
Das gebackene Brot ist zu feucht.	Überprüfen Sie die Teigkonsistenz 5 Min. nach Beginn des Knetvorgangs und fügen ggf. Mehl hinzu.
Auf der Brotoberfläche befinden sich Luftblasen.	Möglicherweise haben Sie zuviel Hefe verwendet.
Das Brot geht auf und fällt zusammen.	Das Brot geht vielleicht zu schnell auf. Um dies zu vermeiden, reduzieren Sie die Wassermenge und/oder erhöhen Sie die Salzmenge und/oder reduzieren Sie die Hefemenge.
Können auch andere Rezepte benutzt werden?	Sie können andere Rezepte benutzen, berücksichtigen Sie dabei jedoch die Mengenangaben. Machen Sie sich mit dem Gerät und den beigefügten Rezepten vertraut, bevor Sie Ihre eigenen Rezepte ausprobieren. Überschreiten Sie nie die Menge von 700 g Mehl. Orientieren Sie sich beim Anpassen Ihrer Rezepte an den Mengenangaben der beigefügten Rezepte.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Tilstand af information · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

02/2016 · Ident.-No.: SBB850B1-012016-2

IAN 274313