

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



BREAD MAKER SBB 850 B1

(GB) (IE)

RECIPE BOOK

(PL)

ZESZYT Z PRZEPISAMI

(DE) (AT) (CH)

REZEPTHEFT

(SE)

RECEPTHÄFTE

(LT)

RECEPTŲ KNYGELĖ

IAN 274313

(SE)
(PL) (LT)

Contents

Important information about ingredients	2
Baking tips	3
Baking mixes	3
Cutting and storing bread	4
Recipes for approx. 1000 g bread	4
Programme 1: Regular.....	4
Programme 2: French.....	5
Programme 3: Whole Wheat	6
Programme 4: Sweet	7
Programme 5: Super Rapid	7
Programme 6: Dough (kneading)	8
Programme 7: Pasta.....	8
Programme 8: Buttermilk Bread.....	8
Programme 9: Gluten Free.....	9
Programme 10: Cake	10
Programme 11: Jam.....	10
Troubleshooting recipes.....	11

Important information about ingredients

FLOUR

Most types of standard commercial flours, such as wheat or rye flour (type 405 - 1150) are suitable. The type designation of flour types may vary from country to country. Using the "Gluten-free" baking programme allows you to use gluten-free flours such as cornflour, buckwheat or potato flour. You can also use ready-to-use baking mixtures. Programmes 1 und 2 are suitable for the addition of small proportions (10–20%) of grains or shredded grain. With larger portions of wholemeal flour (70–95%) use programme 3.

The following types of flour are used in the recipes.

Flour type	Description
Type 405	Normal wheat flour
Type 550	Strong wheat flour, for fine-pored doughs
Type 997	Normal rye flour
Type 812	Wheat flour, for light brown breads
Type 1050	Dark wheat flour, for brown breads or savoury pastries
Type 1150	Rye flour with high mineral content

YEAST

The cooking process causes yeast to break down the sugar and carbohydrates and generate carbon dioxide, which causes the bread dough to rise. Yeast is available in various forms: as dry yeast, as fresh yeast and also as quick-fermenting yeast. We recommend using dry yeast, as it produces the best results.

If you are using fresh yeast instead of dry yeast, follow the instructions on the packaging.

Generally, 1 sachet of dry yeast corresponds to about 21 g of fresh yeast and is suitable for about 500 g of flour. Always store your yeast in the refrigerator as it spoils in warm temperatures. Check whether the expiry date has passed. After opening the package, unused yeast should be carefully wrapped and stored in the refrigerator.

NOTE

► The recipes in these operating instructions are based on using dry yeast.

SUGAR

Sugar has an important influence on the browning and taste of the bread. The recipes in these operating instructions are based on using granulated sugar. Do not use icing sugar unless this is actually specified. Sweeteners are not a suitable replacement for sugar.

SALT

Salt is important for the taste and the degree of browning. Salt also inhibits the fermentation of the yeast. For this reason, do not exceed the quantities given in the recipes. For dietary reasons, salt can be omitted. If you do this, the bread may rise more than usual.

LIQUIDS

Liquids such as milk, water, or milk powder dissolved in water can be used to make bread. Milk enhances the flavour of the bread and softens the crust, while pure water produces a crispier crust. Some recipes specify the use of fruit juices that give the bread a special flavour.

EGGS

Eggs give the bread a richer taste and give it a softer structure. When following the baking recipes in these operating instructions, use large eggs.

FATS: BAKING FAT, BUTTER, OIL

Baking fats, butter and oil make yeasty bread more crumbly. French bread gets its unique crust and structure thanks to its low-fat ingredients. However, bread that is made using fat stays fresh longer. If you use butter straight from the refrigerator, you should cut it into small pieces to achieve optimum mixing during kneading.

GLUTEN-FREE

Coeliac disease, also called celiac sprue, is a chronic disease which is triggered by eating foods containing gluten. The gluten (gliadin) contained in wheat and spelt and similar protein-containing grains such as rye, barley and oats triggers damage to the mucous membranes in the small intestine. Sufferers can only eat special breads from health food shops or self-baked breads using gluten-free flours.

Baking bread and cakes with gluten-free flours takes a bit of practice, however. Gluten-free flours take longer to absorb liquids and they have differing rising properties. Gluten-free flours also need to be combined or raised with gluten-free raising agents. These include wine scale baking powder, yeast, sourdough made of cornflour or rice flour, corn-based baking enzymes or binding agents such as guar gum, locust bean gum, kudzu, pectin, arrowroot or carrageen. The bread will also have a different flavour from regular bread. The consistency of gluten-free breads is different to that of breads made with wheat flour.

MEASURING THE INGREDIENTS

This breadmaker is delivered with the following measuring vessels that will help you measure your ingredients:

- 1 measuring beaker with quantity scale
- 1 large measuring spoon, corresponds to one tablespoon (tbsp.)
- 1 small measuring spoon, corresponds to one teaspoon (tsp.)

Place the measuring beaker on a level surface. Ensure that the measured quantities exactly match the measure lines. When measuring dry ingredients, ensure that the measuring beaker is dry.

Baking tips

Baking in different climate zones

In higher regions, the lower air pressure causes the yeast to ferment more quickly.

Therefore, you will need less yeast. In dry regions, the flour is dry and thus needs a little more liquid.

In humid regions, the flour is damp and thus absorbs less liquid. Here you will need a little extra flour.

Baking mixes

You can also use ready-made baking mixes in this breadmaker.

Follow the manufacturers information on the packaging.

In the table, you will find example conversions for some bread mixes:

Baking mix	for a loaf of bread weighing approx. 750 g
Multigrain bread	500 g baking mix 350 ml water
Sunflower seed bread	500 g baking mix 350 ml water
Rustic whole-meal bread	500 g baking mix 370 ml water
Farmhouse bread	500 g baking mix 350 ml water
Ciabatta	500 g baking mix 360 ml water 1 tsp. olive oil

The bread mixes available at Lidl are particularly suitable for use in this breadmaker. Follow the preparation guidelines provided on the packaging.

Cutting and storing bread

You will achieve the best results if you place the freshly baked bread on a rack and allow it to cool down for 15 to 30 minutes before slicing. Use a bread slicer or a bread knife to cut the bread.

Leftover bread can be stored at room temperature for up to three days in a plastic bag or a plastic container. If you want to keep the bread for longer periods of time (up to 1 month) you should freeze it.

As homemade bread contains no preservatives, it spoils faster than industrially manufactured bread.

Recipes for approx. 1000 g bread

NOTE

- For better results, prepare the dough with a blender. Then add the finished dough to the baking mould. Use the "Bread Weight" button to select a weight of 1000 g. Select the desired browning level. The quantities given are only guide values. There may be minor variations in the baking results.

Programme 1: Regular

Sunflower seed bread

- 300 ml milk at room temperature
- 1 tbsp. butter
- 540 g flour (type 550)
- 5 tbsp. sunflower seeds
- 1 tsp. salt
- ½ tsp. sugar
- 1 packet of dried yeast

Sourdough bread

- 50 g sourdough
- 350 ml water
- 1.5 tbsp. butter
- 1.5 tsp. salt
- 1 tsp. sugar
- 180 g flour (type 997)
- 360 g flour (type 1050)
- 1 packet of dried yeast

Farmhouse bread

- 300 ml milk
- 1.5 tsp. salt
- 2 eggs
- 1.5 tbsp. butter/margarine
- 540 g flour (type 1050)
- 1 tbsp. sugar
- 1 packet of dried yeast

Potato bread

- 300 ml water/milk
- 2 tbsp. butter
- 1 egg
- 90 g mashed, cooked potatoes
- 1 tsp. salt
- 2 tbsp. sugar
- 540 g flour (type 550)
- 1 packet of dried yeast

Herb bread

- 350 ml buttermilk
- 1 tsp. salt
- 1.5 tbsp. butter
- 1 tbsp. sugar
- 540 g flour (type 550)
- 4 tbsp. finely chopped parsley
- ¾ packet of dried yeast

Pizza

- 300 ml water
- 1 tbsp. cooking oil
- 1 tsp. salt
- 1 tsp. sugar
- 1 tsp. dried oregano
- 2 tbsp. grated Parmesan
- 50 g finely chopped salami
- 540 g flour (type 550)
- ¾ packet of dried yeast

Beer bread

- 150 ml water
- 150 ml pale lager
- 540 g flour (type 550)
- 3 tbsp. buckwheat flour
- 1.5 tbsp. bran
- 1 tsp. salt
- 3 tbsp. sesame seeds
- 1.5 tbsp. malt extract (syrup)
- ½ packet of dried yeast
- 150 ml sourdough starter

Cornbread

- 350 ml water
- 1 tbsp. butter
- 540 g flour (type 550)
- 3 tbsp. polenta
- ½ chopped apple with peel
- ¾ packet of dried 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 (type 550)
- 1 packet of dried yeast

Pale white bread

- 320 ml water
- 20 g butter
- 1.5 tsp. salt
- 1.5 tsp. sugar
- 600 g wheat flour (type 405)
- 1 packet of dried yeast
- 1 egg

Honey bread

- 320 ml water
- 1.5 tsp. salt
- 2.5 tsp. olive oil
- 1.5 tbsp. honey
- 600 g flour (type 550)
- 1 packet of dried yeast

Poppy seed bread

- 300 ml water
- 540 g flour (type 550)
- 1 tsp. sugar
- 1 tsp. salt
- 75 g ground poppy seeds
- 1 tbsp. butter
- 1 pinch of nutmeg
- ¾ packet of dried 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 (type 812)
- 1 packet of dried yeast
- 130 g red pepper, finely chopped

Programme 3: Whole Wheat

Wholemeal rye bread

- 75 g sourdough
- 325 ml warm water
- 2 tbsp. fir honey
- 350 g wholemeal rye flour
- 150 g wholemeal wheat flour
- 1 tbsp. locust bean gum
- ½ tbsp. salt
- 1 packet of dried yeast

Spelt bread

- 350 ml buttermilk
- 360 g wholemeal spelt flour
- 90 g wholemeal rye flour
- 90 g spelt groats
- 50 g sunflower seeds
- 1 tsp. salt
- ½ tsp. sugar
- 75 ml sourdough starter
- ¾ packet of dried yeast

Wheat groats bread

- 350 ml water
- 1 tsp. salt
- 2 tbsp. butter
- 1.5 tbsp. honey
- 360 g flour (type 1050)
- 180 g wholemeal wheat flour
- 50 g wheat groats
- ¾ packet of dried yeast

Wholemeal bread

- 350 ml water
- 25 g butter
- 1 tsp. salt
- 1 tsp. sugar
- 270 g flour (type 1050)
- 270 g wholemeal wheat flour
- ¾ packet of dried 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 (type 1150)
- 360 g flour (type 1050)
- 1 packet of dried yeast

Seven-grain bread

- 300 ml water
- 1.5 tbsp. butter
- 1 tsp. salt
- 2.5 tbsp. sugar
- 240 g flour (type 1050)
- 240 g wholemeal wheat flour
- 60 g 7-grain flakes
- ¾ packet of dried yeast

Black bread

- 400 ml warm water
- 160 g wheat flour (type 550)
- 200 g coarse wholemeal rye groats
- 180 g fine rye groats
- 1 tsp. salt
- 100 g sunflower seeds
- 100 ml black treacle
- 1 packet of dried yeast
- 1 packet of dried sourdough

Programme 4: Sweet

Raisin bread

- 300 ml water
- 2.5 tbsp. butter
- 1.5 tbsp. honey
- 1 tsp. salt
- 540 g wheat flour (type 405)
- 100 g raisins
- ¾ packet of dried yeast

Raisin-nut bread

- 300 ml water
- 1.5 tbsp. butter
- 1 tsp. salt
- 1 tbsp. sugar
- 540 g flour (type 405)
- 100 g raisins
- 3 tbsp. grated walnuts
- ¾ packet of dried yeast

Chocolate bread

- 400 ml milk
- 100 g low-fat curd cheese
- 1.5 tsp. salt
- 1.5 tsp. sugar
- 600 g wholemeal wheat flour
- 10 tbsp. cocoa
- 100 g grated milk chocolate
- 1 packet of dried yeast

TIP

- You can use milk chocolate or dark chocolate. Brushing the dough with 1 tbsp. of milk after kneading will result in a darker crust.

Sweet bread

- 300 ml water/milk
- 2 tbsp. butter
- 2 eggs
- 1.5 tsp. salt
- 1.5 tbsp. honey
- 600 g flour (type 550)
- 1 packet of dried yeast

Programme 5: Super Rapid

White bread express

- 360 ml water
- 5 tbsp. cooking oil
- 4 tsp. sugar
- 4 tsp. salt
- 630 g wheat flour (type 405)
- 1 packet of dried yeast

Pepper-almond bread

- 300 ml water
- 540 g flour (type 550)
- 1 tsp. salt
- 1 tsp. sugar
- 2 tbsp. butter
- 100 g almond flakes (roasted)
- 1 tbsp. of pickled peppercorns
- ¾ packet of dried yeast

Carrot bread

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

Programme 6: Dough (kneading)

Pizza (for 2 pizzas)

- 300 ml water
- 1 tbsp. olive oil
- $\frac{3}{4}$ tsp. salt
- 2 tsp. sugar
- 450 g wheat flour (type 405)
- 1 packet of dried yeast

Wholemeal pizza dough

- 300 ml water
- 1 tbsp. olive oil
- $\frac{3}{4}$ tsp. salt
- 1 tbsp. honey
- 450 g wholemeal wheat flour
- 50 g wheatgerm
- 1 packet of dried yeast

Roll out the dough and let it rise for 10 minutes. Add your desired toppings and bake the pizza at 180°C for approx. 20 minutes.

Bran rolls

- 200 ml water
- 50 g butter
- $\frac{3}{4}$ tsp. salt
- 1 egg
- 3 tbsp. sugar
- 500 g flour (type 1050)
- 50 g wheat bran
- 1 packet of dried yeast

Pretzels

- 200 ml water
- $\frac{1}{4}$ tsp. salt
- 360 g flour (type 405)
- $\frac{1}{2}$ tsp. sugar
- $\frac{1}{2}$ packet of dried yeast

Form the dough into pretzels. Afterwards, brush the pretzels with 1 whisked egg and sprinkle them with coarse salt (1–2 tbsp. of coarse salt for around 12 pretzels). Bake the pretzels at approx. 230°C for around 15–20 minutes.

French baguettes

- 300 ml water
- 1 tbsp. honey
- 1 tsp. salt
- 1 tsp. sugar
- 540 g flour (type 550)
- 1 packet of dried yeast

Form the dough into a loaf shape and make diagonal cuts in the top of the baguette you have made. Allow the dough to rise for about 30–40 minutes. Bake at approx. 175°C for around 25 minutes.

Programme 7: Pasta

- 5 eggs (room temperature) or 300 ml water
- 250 g wheat flour (type 405)
- 250 g durum wheat flour (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 (type 1050)
- 1 packet of dried yeast

Buttermilk bread (type 2)

- 250 ml buttermilk
- 130 ml water
- 600 g wheat flour (type 1050)
- 60 g rye flour (type 997)
- 1.5 tsp. salt
- 1 packet of dried yeast

Yoghurt bread

- 250 ml water or milk
- 150 g yoghurt
- 1 tsp. salt
- 1 tsp. sugar
- 500 g flour (type 550)
- ¾ packet of dried yeast

Quark bread

- 200 ml water/milk
- 3 tbsp. cooking oil
- 260 g quark or curd cheese (40% fat)
- 600 g wheat flour
- 1.5 tsp. salt
- 1.5 tsp. sugar
- 1 packet of dried yeast

Programme 9: Gluten Free

NOTE

- If you want to bake gluten-free bread, clean the baking mould, the kneading hooks and the appliance thoroughly. Even small residual quantities of flour dust can cause an allergic reaction in people with a gluten intolerance.

Gluten-free white bread

- 570 ml warm water (approx. 40°C)
- 30 g soft butter
- 700 g gluten-free flour mixture (e.g. "Bread-Mix - Mix B" from Schär)
- ½ tsp. salt
- 2 packets of dried yeast

Gluten-free potato bread

- 440 ml water
- 1.5 tbsp. cooking oil
- 400 g gluten-free flour mixture (e.g. "Mix B" by Schär)
- 1.5 tsp. salt
- 1.5 tsp. sugar
- 1 ¼ packets of dry yeast
- 230 g boiled potatoes, peeled and mashed

Gluten-free yoghurt bread

- 350 ml water
- 150 g natural yoghurt
- 1.5 tbsp. cooking oil
- 1.5 tbsp. vinegar
- 100 g gluten-free flour (e.g. sorghum, rice, buckwheat)
- 400 g gluten-free flour mixture (e.g. "Mix B" by Schär)
- 1.5 tsp. salt
- 1.5 tsp. sugar
- 1 ¼ packets of dry yeast
- 1 tsp. guar gum or locust bean gum

Gluten-free grain bread

- 250 ml water
- 200 ml milk
- 1.5 tbsp. cooking oil
- 500 g gluten-free flour mixture
- 1.5 tsp. salt
- 1.5 tsp. sugar
- 1 ¼ packets of dry yeast
- 100 g seeds (e.g. sunflower seeds)

Programme 10: Cake

Ready-made cake mixes are ideal for this programme. Follow the preparation guidelines provided on the packaging.

Programme 11: Jam

Jams and marmalades can be prepared quickly and easily in the breadmaker. Even if you have never tried cooking jam before, you should give it a try. This preparation method yields particularly delicious jams.

Proceed as follows:

- Wash some fresh, ripe fruit. Apples, peaches, pears and other tough-skinned fruits may need to be peeled.
- Always use specified amounts, as these have been worked out precisely for the JAM programme. Otherwise the mix will boil to early and run over.
- Weigh the fruit, cut it into small pieces (max. 1 cm) or puree it and add it to the container.
- Add jam sugar "1:1" in the amount given. Use only this type of sugar and not normal household sugar or jam sugar "2:1" as the jam will not thicken.
- Mix the fruit with the sugar and start the programme, which will now run fully automatically.
- After the programme is finished, you can fill the jam into jars and seal them well.

Orange marmalade

- 350 g oranges
- 150 g lemons
- 500 g jam sugar

Strawberry jam

- 500 g strawberries
- 500 g jam sugar
- 2–3 tbsp. lemon juice

Berry jam

- 500 g strawberries
- 500 g jam sugar
- 1 tbsp. lemon juice

Mix all the ingredients in the baking mould.

Bon appetit!

These recipes are provided without guarantee. All information regarding ingredients and preparation is provided as guide values. Modify the suggested recipes to your personal taste. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit"!

Troubleshooting recipes

Why does my bread sometimes have a little flour on the side crust?	Your dough may be too dry. Next time, be especially careful when measuring the ingredients. Add up to 1 tbsp. of extra liquid.
Why do the ingredients have to be added in a certain order?	This achieves the best results for your dough. The timer function prevents the yeast from mixing with the liquid before the dough is stirred.
Why is the dough only partially kneaded?	Check whether the kneading hook and the baking mould are properly fitted. Also check the consistency of the dough and add ½ to 1 tbsp. liquid or flour after kneading (repeat if necessary). With baking mixes The quantity of the ready-made baking mix and the ingredients have not been adapted for the capacity of the baking mould. Decrease the quantity of ingredients.
Why has the bread not risen?	The yeast you have added was too old, or no yeast was added.
When did you add nuts and fruit to the dough?	You will hear a beep when it is time to add the ingredients. If you add these ingredients to the dough at the very beginning, the nuts or fruit could be crushed during the kneading process.
The baked bread is too moist.	Check the dough consistency after about 5 mins of kneading and add a little extra flour if necessary.
There are bubbles on the surface of the bread.	You may have used too much yeast.
The bread rises and then collapses.	Possibly the bread has risen too quickly. To avoid this, reduce the amount of water and/or increase the amount of salt and/or the amount of yeast.
Can I use other recipes?	You can use other recipes, but take the quantities involved into account. Get to know your appliance and practice with the supplied recipes before you try out your own recipes. Never exceed the max. quantity of 700 g flour. When adapting your recipes, use the quantities in the recipes provided as an orientation aid.

Innehållsförteckning

Information om ingredienser14

Baktips.15

Färdiga bakmixer.15

Förvara och skära upp bröd16

Recept för ca 1000 g bröd16

Program 1 Normal 16

Program 2 Luftig 17

Program 3 Fullkorn. 18

Program 4 Söt 19

Program 5 Express. 19

Program 6 Deg (knåda) 20

Program 7 Pastadeg 20

Program 8 Kärnmjölksbröd 20

Program 9 Glutenfri. 21

Program 10 Kaka 22

Program 11 Marmelad 22

Åtgärda fel i recept23

Information om ingredienser

MJÖL

De flesta vanliga mjölsorter som vete- och rågmjöl (typ 405 - 1150). Mjölsorternas typbeteckning kan variera i olika länder. I bakprogrammet Glutenfritt går det att använda glutenfria mjölsorter, som t ex majs-, bovete- eller potatismjöl. Det går även att använda färdiga bakmixer. Om man tillsätter en mindre mängd (10 - 20%) hela korn eller gryn används program 1 och 2. Om degen innehåller en större mängd fullkornsmjöl (70 - 95%) används program 3.

I recepten används följande mjölsorter:

Mjölsort	Beskrivning
Typ 405	Vanligt vetemjöl
Typ 550	Vetemjöl med goda bakegenskaper, för finporiga degar
Typ 997	Vanligt rågmjöl
Typ 812	Vetemjöl, för ljusa matbröd
Typ 1050	Grovt vetemjöl, för matbröd eller matigare bakverk
Typ 1150	Rågmjöl med högt mineralinnehåll

JÄST

I jäsningsprocessen spjälkar jästen sockret och kolhydraterna i degen och omvandlar dem till koldioxid, vilket gör att bröddegen jäser. Jäst finns i olika former: som torrjäst, färsk jäst eller snabbjäsende jäst. Vi rekommenderar torrjäst till bakmaskinen, eftersom den ger bäst resultat.

Följ anvisningarna på förpackningen om färsk jäst används istället för torrjäst.

Vanligtvis motsvarar 1 paket torrjäst ca 21 g färsk jäst, vilket räcker till ca 500 g mjöl. Förvara alltid jästen i kylskåp, eftersom den inte tål att förvaras varmt. Kontrollera att bäst före-datumet inte gått ut. Om hela förpackningen inte används ska den oanvända jästen förpackas noga och förvaras i kylskåp.

OBSERVERA

- I den här bruksanvisningen används torrjäst i alla recept.

SOCKER

Socker har stor betydelse brödets gräddning och smak. I den här bruksanvisningen används som regel vanligt strösocker i recepten. Använd inte florsocker om det inte uttryckligt anges. Sötningsmedel kan inte ersätta socker.

SALT

Salt är viktigt för smaken och för gräddningsgraden. Salt påverkar också degens jäsning negativt. Överdosera därför inte mängden salt i recepten.

Om man måste hålla en saltfri diet kan saltet utelämnas. Då kan brödet jäsa något mer än vanligt.

VÄTSKOR

Vätskor som mjölk, vatten eller mjölkpulver upplöst i vatten kan användas vid brödbaket. Mjölk förhöjer smaken på brödet och ger en mjuk skorpa, medan vatten ger en knaprigare yta. I vissa recept används fruktsaft för att ge brödet en karaktéristisk smak.

ÄGG

Ägg gör brödet näringsrikt och ger en mjuk struktur. I den här bruksanvisningen har stora ägg använts i recepten.

FETT: MATFETT, SMÖR, OLJA

Matfett, smör och olja gör jäsningsbröd saftiga. Så kallade fransbröd får sin knapighet och struktur genom att de inte innehåller något fett. Men bröd som bakas med fett håller sig färskt längre. Smör som tagits direkt ur kylskåpet bör skäras i mindre bitar för att degen ska kunna knådas lättare.

GLUTENFRITT

Celiaki är en kronisk sjukdom som utlöses av glutenhaltig föda. Vete och dinkel innehåller gluten (gliadin) och liknande äggviteämnen i råg, korn och havre orsakar skador på tunntarmens slemhinna. Endast specialbröd från hälsokostaffärer eller hembakat bröd av glutenfritt mjöl får användas. Det krävs lite övning för att kunna baka bröd och kakor med glutenfritt mjöl. Dessa mjölsorter kräver längre tid för att ta upp vätska och har andra jäsegenskaper. Glutenfria degar måste också göras smidiga och porösa med glutenfria medel. Det kan t ex vara vinstensbakpulver, jäst, surdeg av majs- eller ris mjöl, jäsningsmedel på majsbas eller bindemedel som guarkärnmjöl, johannesbrödkärnmjöl, kuzu, pektin, arrowrotstärkelse eller karragen. Glutenfritt bröd smakar också annorlunda. Även konsistensen på glutenfritt bröd är olika jämfört med vanligt bröd med vetemjöl.

MÄTA UPP INGREDIENSER

I leveransen ingår även följande mått som gör det lättare att mäta upp ingredienser:

1 måttbägare med mängdgraderingar

1 stor måttsked, motsvarar en matsked (msk)

1 liten måttsked, motsvarar en tesked (tsk)

Ställ alltid måttbägaren på en plan yta. Kontrollera att ingredienserna hälls i exakt upp till graderingen. Kontrollera att måttbägaren är helt torr när torra ingredienser ska mätas.

Baktips

Bakning i olika klimatzoner

I högt belägna områden gör det lägre lufttrycket att jäsningsbrödet går snabbare.

Därför räcker det med en mindre mängd jäst. I torra regioner är mjölet torrare och därför behövs mer vätska.

I fuktiga regioner är mjölet fuktigare och det krävs därför mindre mängd vätska. Här behövs lite mera mjöl.

Färdiga bakmixer

Även färdiga bakmixer kan användas i den här bakmaskinen.

Följ då tillverkarens anvisningar på förpackningen.

I tabellen finns omräkningsexempel för några brödmixer:

Bakmix	för ett bröd ca 750 g
Vital flerkornsbröd	500 g bakmix 350 ml vatten
Solrosbröd	500 g bakmix 350 ml vatten
Grovt fullkornsbröd	500 g bakmix 370 ml vatten
Bondbröd	500 g bakmix 350 ml vatten
Ciabattabröd	500 g bakmix 360 ml vatten 1 tsk olivolja

Till den här bakmaskinen passar färdiga bakmixer från Lidl bäst. Följ anvisningarna på förpackningen.

Förvara och skära upp bröd

Bäst resultat får man om man låter det nybakade brödet kallna på ett galler ca 15 - 30 minuter innan det skärs upp. Använd en skärmaskin eller en sågtandad kniv för att skära upp brödet.

Bröd som inte går åt kan förvaras upp till tre dagar i plastpåsar eller plastburkar. Vid längre förvaring (upp till 1 månad) bör brödet frysas.

Eftersom hembakat bröd inte innehåller något konserveringsmedel håller det sig inte lika länge som fabriksstillverkat bröd.

Recept för ca 1000 g bröd

OBSERVERA

- Rör ihop degen med en mixer för att få ett bättre bakresultat. Placera sedan den färdiga degen i bakformen. Använd knappen Brödets vikt för att ställa in vikten 1000 g. Välj önskad gräddningsgrad för brödet. Observera dock att mängdangivelserna endast är riktvärden. Bakresultatet kan variera något.

Program 1 Normal

Solrosbröd

- 300 ml ljummen mjölk
- 1 msk smör
- 540 g vetemjöl (typ 550)
- 5 msk solrosolja
- 1 tsk salt
- ½ tsk socker
- 1 paket torrjäst

Surdegbröd

- 50 g surdeg
- 350 ml vatten
- 1,5 msk smör
- 1,5 tsk salt
- 1 tsk socker
- 180 g rågmjöl (typ 997)
- 360 g grovt vetemjöl (typ 1050)
- 1 paket torrjäst

Bondbröd

- 300 ml mjölk
- 1,5 tsk salt
- 2 ägg
- 1,5 msk smör/margarin
- 540 g grovt vetemjöl (typ 1050)
- 1 msk socker
- 1 paket torrjäst

Potatisbröd

- 300 ml mjölk/vatten
- 2 msk smör
- 1 ägg
- 90 g mosad, kokt potatis
- 1 tsk salt
- 2 msk socker
- 540 g vetemjöl (typ 550)
- 1 paket torrjäst

Örtbröd

- 350 ml kärmjölk
- 1 tsk salt
- 1,5 msk smör
- 1 msk socker
- 540 g vetemjöl (typ 550)
- 4 msk finhackad persilja
- ¾ paket torrjäst

Pizzabröd

- 300 ml vatten
- 1 msk olja
- 1 tsk salt
- 1 tsk socker
- 1 tsk torkad oregano
- 2 msk riven parmesan
- 50 g salami skuren i små bitar
- 540 g vetemjöl (typ 550)
- ¾ paket torrjäst

Ölbröd

- 150 ml vatten
- 150 ml ljus öl
- 540 g vetemjöl (typ 550)
- 3 msk bovetemjöl
- 1,5 msk kli
- 1 tsk salt
- 3 msk sesamfrön
- 1,5 msk maltextrakt
- ½ paket torrjäst
- 150 ml surdegskultur

Majsbröd

- 350 ml vatten
- 1 msk smör
- 540 g vetemjöl (typ 550)
- 3 msk majsgryn
- ½ hackat äpple med skal
- ¾ paket torrjäst

Program 2 Luftig**Klassiskt vitt bröd**

- 320 ml mjölk/vatten
- 2 msk smör
- 1,5 tsk salt
- 2 msk socker
- 600 g vetemjöl (typ 550)
- 1 paket torrjäst

Ljust bröd

- 320 ml vatten
- 20 g smör
- 1,5 tsk salt
- 1,5 tsk socker
- 600 g vanligt vetemjöl (typ 405)
- 1 paket torrjäst
- 1 ägg

Honungsbröd

- 320 ml vatten
- 1,5 tsk salt
- 2,5 tsk olivolja
- 1,5 msk honung
- 600 g vetemjöl (typ 550)
- 1 paket torrjäst

Vallmobröd

- 300 ml vatten
- 540 g vetemjöl (typ 550)
- 1 tsk socker
- 1 tsk salt
- 75 g malda vallmofrön
- 1 msk smör
- 1 nypa muskotnöt
- ¾ paket torrjäst
- 1 msk torkad parmesan

Paprikabröd

- 310 ml vatten
- 1,5 tsk salt
- 1,5 tsk olja
- 1,5 tsk paprikapulver
- 530 g vetemjöl (typ 812)
- 1 paket torrjäst
- 130 g finhackad paprika

Program 3 Fullkorn

Fullkornsbröd av råg

- 75 g surdeg
- 325 ml varmt vatten
- 2 msk tallhoning
- 350 g fullkornsmjöl av råg
- 150 g fullkornsmjöl av vete
- 1 msk johannisbrödkärnmjöl
- ½ msk salt
- 1 paket torrjäst

Dinkelbröd

- 350 ml kärnmjöl
- 360 g fullkornsmjöl av dinkel
- 90 g fullkornsmjöl av råg
- 90 g dinkelkross
- 50 g solrosfrön
- 1 tsk salt
- ½ tsk socker
- 75 ml surdegskultur
- ¾ paket torrjäst

Fullkornsvetebröd

- 350 ml vatten
- 1 tsk salt
- 2 msk smör
- 1,5 msk honung
- 360 g grovt vetemjöl (typ 1050)
- 180 g fullkornsmjöl av vete
- 50 g vetekross
- ¾ paket torrjäst

Fullkornsbröd

- 350 ml vatten
- 25 g smör
- 1 tsk salt
- 1 tsk socker
- 270 g mjöl (typ 1050)
- 270 g fullkornsmjöl av vete
- ¾ paket torrjäst

Rågbröd

- 300 ml vatten
- 1,5 msk smör
- 1,5 msk ättika
- 1 tsk salt
- 1,5 msk socker
- 180 g rågmjöl (typ 1150)
- 360 g grovt vetemjöl (typ 1050)
- 1 paket torrjäst

Sjukornsbröd

- 300 ml vatten
- 1,5 msk smör
- 1 tsk salt
- 2,5 msk socker
- 240 g grovt vetemjöl (typ 1050)
- 240 g fullkornsmjöl av vete
- 60 g 7-kornsgryn
- ¾ paket torrjäst

Mörkt fullkornsbröd

- 400 ml varmt vatten
- 160 g vetemjöl (typ 550)
- 200 g grov rågkross
- 180 g fin rågkross
- 1 tsk salt
- 100 g solrosfrön
- 100 ml mörk sirap
- 1 paket torrjäst
- 1 paket torr surdeg

Program 4 Söt**Russinbröd**

- 300 ml vatten
- 2,5 msk smör
- 1,5 msk honung
- 1 tsk salt
- 540 g vanligt vetemjöl (typ 405)
- 100 g russin
- ¾ paket torrjäst

Russin- och nötbröd

- 300 ml vatten
- 1,5 msk smör
- 1 tsk salt
- 1 msk socker
- 540 g vanligt vetemjöl (typ 405)
- 100 g russin
- 3 msk hackade valnötter
- ¾ paket torrjäst

Chokladbröd

- 400 ml mjölk
- 100 g mager kvarg
- 1,5 tsk salt
- 1,5 tsk socker
- 600 g fullkornsmjöl av vete
- 10 msk kakao
- 100 g hackad mjölkchoklad
- 1 paket torrjäst

TIPS

- Använd ljus eller mörk choklad. Om degen penslas med 1 msk mjölk efter knådningen blir skorpan mörkare.

Sött bröd

- 300 ml mjölk/vatten
- 2 msk smör
- 2 ägg
- 1,5 tsk salt
- 1,5 msk honung
- 600 g vetemjöl (typ 550)
- 1 paket torrjäst

Program 5 Express**Vitt expressbröd**

- 360 ml vatten
- 5 msk olja
- 4 tsk socker
- 4 tsk salt
- 630 g vanligt vetemjöl (typ 405)
- 1 paket torrjäst

Peppar- och mandelbröd

- 300 ml vatten
- 540 g vetemjöl (typ 550)
- 1 tsk salt
- 1 tsk socker
- 2 msk smör
- 100 g mandelspån (rostade)
- 1 msk inlagda grönpepparkorn
- ¾ paket torrjäst

Morotsbröd

- 330 ml vatten
- 1,5 msk smör
- 600 g vetemjöl (typ 550)
- 90 g finhackade morötter
- 2 tsk salt
- 1,5 tsk socker
- 1 paket torrjäst

Program 6 Deg (knåda)

Pizzadeg (för 2 pizzor)

- 300 ml vatten
- 1 msk olivolja
- $\frac{3}{4}$ tsk salt
- 2 tsk socker
- 450 g vanligt vetemjöl (typ 405)
- 1 paket torrjäst

Fullkornspizzadeg

- 300 ml vatten
- 1 msk olivolja
- $\frac{3}{4}$ tsk salt
- 1 msk honung
- 450 g fullkornsmjöl av vete
- 50 g vetegroddar
- 1 paket torrjäst

Kavla ut degen och låt den jäsa i ca 10 min. Lägg på önskade tillbehör.

Grädda pizzan i 180°C i ca 20 minuter.

Klibullar

- 200 ml vatten
- 50 g smör
- $\frac{3}{4}$ tsk salt
- 1 ägg
- 3 msk socker
- 500 g grovt vetemjöl (typ 1050)
- 50 g vetekli
- 1 paket torrjäst

Salta kringlor

- 200 ml vatten
- $\frac{1}{4}$ tsk salt
- 360 g mjöl (typ 405)
- $\frac{1}{2}$ tsk socker
- $\frac{1}{2}$ paket torrjäst

Forma degen till kringlor. Pensla kringlorna med 1 uppvispat ägg och strö över grovt salt (1-2 msk grovt salt till ca 12 kringlor). Grädda kringlorna i 230°C ca 15-20 minuter.

Franska baguetter

- 300 ml vatten
- 1 msk honung
- 1 tsk salt
- 1 tsk socker
- 540 g vetemjöl (typ 550)
- 1 paket torrjäst

Forma till långa baguetter och skär diagonala snitt på ovensidan. Låt degen jäsa i ca 30-40 minuter. Grädda i ca 175°C ca 25 minuter.

Program 7 Pastadeg

- 5 ägg (rumsvarma) eller 300 ml vatten
- 250 g vanligt vetemjöl (typ 405)
- 250 g durumvetemjöl (typ 1050)

Program 8 Kärmjölksbröd

Kärmjölksbröd (typ 1)

- 350 ml kärmjöl
- 2 msk smör
- 2 tsk salt
- 3 msk socker
- 600 g vetemjöl (typ 1050)
- 1 paket torrjäst

Kärnmjölksbröd (typ 2)

- 250 ml kärnmjöl
- 130 ml vatten
- 600 g vetemjöl (typ 1050)
- 60 g rågmjöl (typ 997)
- 1,5 tsk salt
- 1 paket torrjäst

Yoghurtbröd

- 250 ml vatten eller mjölk
- 150 g yoghurt
- 1 tsk salt
- 1 tsk socker
- 500 g vetemjöl (typ 550)
- ¾ paket torrjäst

Kvargbröd

- 200 ml mjölk/vatten
- 3 msk olja
- 260 g kvarg (40% fetthalt)
- 600 g vetemjöl
- 1,5 tsk salt
- 1,5 tsk socker
- 1 paket torrjäst

Program 9 Glutenfri

OBSERVERA

- Innan glutenfritt bröd bakas måste bakformen, degkrokarna och bakmaskinen rengöras extra noggrant. Redan små mängder av mjölrester kan ge en allergisk reaktion hos personer som är känsliga för gluten.

Glutenfritt vitt bröd

- 570 ml varmt vatten (ca 40 °C)
- 30 g mjukt smör
- 700 g glutenfri mjölblandning (t ex "MIX B - Vitt bröd III" från Schär)
- ½ tsk salt
- 2 paket torrjäst

Glutenfritt potatisbröd

- 440 ml vatten
- 1,5 msk olja
- 400 g glutenfri mjölblandning (t ex "MIX B" från Schär)
- 1,5 tsk salt
- 1,5 tsk socker
- 1 ¼ paket torrjäst
- 230 g kokt potatis, skalad och pressad genom potatispress

Glutenfritt yoghurtbröd

- 350 ml vatten
- 150 g naturell yoghurt
- 1,5 msk olja
- 1,5 msk ättika
- 100 g glutenfritt mjöl (t ex hirs, ris, bovete)
- 400 g glutenfri mjölblandning (t ex "MIX B" från Schär)
- 1,5 tsk salt
- 1,5 tsk socker
- 1 ¼ paket torrjäst
- 1 tsk guarkärn- eller johannisbrödmjöl

Glutenfritt bröd med frön

- 250 ml vatten
- 200 ml mjölk
- 1,5 msk olja
- 500 g glutenfri mjölblandning
- 1,5 tsk salt
- 1,5 tsk socker
- 1 ¼ paket torrjäst
- 100 g frön (t ex solrosfrön)

Program 10 Kaka

Till detta program passar färdig kakmix utmärkt. Följ anvisningarna på förpackningen.

Program 11 Marmelad

Sylt och marmelad kan snabbt och enkelt tillagas i bakmaskinen. Prova gärna, även om du aldrig försökt innan. Sylten och marmeladen blir mycket vällsmakande.

Gör då så här:

- Skölj den färska och mogna frukten. Skala eventuellt frukter med hårda skal (äpplen, persikor, päron).
- Använd alltid rätt mängd eftersom den beräknats till programmet MARMELAD. Annars kokar massan för snabbt och kokar över.
- Väg frukten, skär den i små bitar (max 1 cm) eller mosa och häll den i behållaren.
- Tillsätt syltsocker 1:1 i angiven mängd. Använd endast den hör sortens socker och inget strösocker eller syltsocker 2:1, eftersom sylten då inte blir tillräckligt fast.
- Blanda frukten med sockret och starta programmet som nu fortsätter helt automatiskt.
- När programmet är klart håller du upp sylten på glasburkar och försluter dem noggrant.

Apelsinmarmelad

- 350 g apelsiner
- 150 g citroner
- 500 g syltsocker

Jordgubbsmarmelad

- 500 g jordgubbar
- 500 g syltsocker
- 2 - 3 msk citronsaft

Bärmarmelad:

- 500 g jordgubbar
- 500 g syltsocker
- 1 msk citronsaft

Blanda alla ingredienserna i bakformen.

Smaklig måltid!

Vi tar inget ansvar för resultatet när du använder våra recept. Alla ingredienser och angivelser är riktlinjer. Prova dig fram och anpassa recepten efter dina erfarenheter. Vi hoppas i alla fall att du lyckas bra och att det smakar gott.

Åtgärda fel i recept

Varför är det ibland mjöl på sidorna av brödet?	Degen kan kanske vara för torr. Väg upp ingredienserna noga nästa gång. Tillsätt upp till 1 msk mer vätska.
Varför måste ingredienserna tillsättas i en bestämd ordningsföljd?	Eftersom degen då blir optimal. Genom att använda timerfunktionen undviks att jästen blandar sig med vätskan innan degen blandats.
Varför är degen inte färdigknådad?	Kontrollera att degkrokar och bakformen är rätt monterade. Kontrollera även degens konsistens och tillsätt en eller flera gånger ½ till 1 msk vätska eller mjöl. När det gäller färdiga bakmixer: Mängden färdig bakmix och ingredienser är inte anpassad till vad bakformen rymmer. Minska mängden ingredienser.
Varför har brödet inte jäst upp?	Jästen som användes var för gammal eller har ingen jäst tillsatts.
När ska man tillsätta nötter och frukt i degen?	En signal hörs när ingredienserna ska tillsättas. Om dessa ingredienser tillsätts redan från början kan nötter och frukt hackas sönder vid knådningen.
Det gräddade brödet är alltför fuktigt.	Kontrollera degens konsistens 5 min efter knådningen påbörjats och tillsätt eventuellt mer mjöl.
Det bildas luftblåsor på brödets yta.	Eventuellt har för mycket jäst använts.
Brödet jäser upp och faller sedan ihop.	Brödet jäser kanske upp för snabbt. För att undvika detta minskar du vattenmängden och/eller ökar mängden salt och/eller minskar mängden jäst.
Kan man även använda andra recept?	Det går att använda andra recept, men observera mängdangivelserna. Lär känna produkten och de medföljande recepten innan du provar dina egna recept. Överskrid aldrig mängden mjöl på 700 g. Ta hjälp av mängdangivelserna i de medföljande recepten när du använder dina egna recept.

Spis treści

Ciekawostki o składnikach	26
Porady przydatne w pieczeniu	27
Gotowe mieszanki do pieczenia	27
Krojenie chleba i jego przechowywanie	28
Przepisy na ok. 1000 g chleba	28
Program 1 Normalne	28
Program 2 Kruche	29
Program 3 Razowe	30
Program 4 Słodkie	31
Program 5 Express	31
Program 6 Ciasto Zagniatane	32
Program 7 Makaron	32
Program 8 Chleb masłany	32
Program 9 Bezglutenowe	33
Program 10 Ciasto	34
Program 11 Konfitura	34
Usuwanie usterek Przepisy	35

Ciekawostki o składnikach

MAKA

Odpowiednia jest większość oferowanych w handlu rodzajów mąki, takie jak mąka pszenna lub żytnia (typ 405 - 1150). Oznaczenie typu mąki może być różne w poszczególnych krajach. W programie „Bezglutenowe” można używać bezglutenowych rodzajów mąki, jak np. mąka kukurydziana, mąka gryczana lub ziemniaczana. Można korzystać z gotowych mieszanek do wypieku chleba. Do dodawania mniejszych porcji (10 - 20%) ziaren lub śruty zbożowej odpowiednie są programy 1 i 2. W przypadku większych porcji mąki razowej (70 - 95%) należy korzystać z programu 3.

W przepisach użyto następujących gatunków mąki:

Rodzaj mąki	Opis
Typ 405	Normalna mąka pszenna
Typ 550	Mąka pszenna o wysokiej wartości wypiekowej, do ciast o drobnej porowatości
Typ 997	Normalna mąka żytnia
Typ 812	Mąka pszenna, do jasnego chleba mieszanego
Typ 1050	Ciemna mąka pszenna, do chleba mieszanego lub smakowitych wypieków
Typ 1150	Mąka żytnia z wysoką zawartością składników mineralnych

DROŻDŻE

Podczas procesu fermentacji drożdże rozkładają zawarty cieście cukier i węglowodany, zamieniając je na dwutlenek węgla, powodując w ten sposób wyrastanie ciasta. Drożdże są dostępne w różnych formach: drożdże suszone, świeże lub szybko fermentujące. W automacie do pieczenia chleba zalecamy stosowanie drożdży suszonych, ponieważ przy ich pomocy udaje się uzyskać najlepsze wyniki.

Przy zastosowaniu świeżych drożdży zamiast suchych, rozstrzygająca będzie informacja na opakowaniu.

Zwykle 1 opakowanie suchych drożdży odpowiada ok. 21 g drożdży świeżych i wystarcza na ok. 500 g mąki. Drożdże należy przechowywać zawsze w lodówce, ponieważ w wyższych temperaturach szybko się psują. Przed użyciem należy sprawdzić, czy nie upłynął ich termin ważności. Po otwarciu opakowania, nieużyte drożdże należy ponownie starannie zapakować i przechowywać w lodówce.

WSKAZÓWKA

- Podczas tworzenia przepisów zawartych w niniejszej instrukcji uwzględniono stosowanie drożdży suchych.

CUKIER

Cukier ma istotny wpływ na stopień spieczenia i smak chleba. W przepisach zawartych w niniejszej instrukcji obsługi stosowany jest cukier kryształ. Nie stosować cukru pudru, chyba że jest to wyraźnie powiedziane. Środki słodzące nie nadają się jako substytut cukru.

SÓL

Sól ma istotne znaczenie dla smaku i stopnia spieczenia chleba. Sól powoduje również spowolnienie procesu fermentacji drożdży. Dlatego nie należy przekraczać ilości soli określonej w przepisach. Ze względów dietetycznych można całkowicie zrezygnować z soli. W tym przypadku chleb może wyrosnąć bardziej niż zwykle.

PŁYNY

Podczas pieczenia chleba można stosować płyny, takie jak mleko, woda lub mleko w proszku rozpuszczone w wodzie. Mleko wzmacnia smak chleba i zmiękcza skórę, podczas gdy czysta woda powoduje chrupiącą skórę. W niektórych przepisach zaleca się użycie soków owocowych, aby nadać chlebowi pewien specyficzny smak.

JAJKA

Jajka wzbogacają smak chleba i nadają mu bardziej miękką strukturę. Do pieczenia zgodnie z przepisami opisanymi w tej instrukcji obsługi należy używać jajek większych rozmiarów.

TŁUSZCZE: TŁUSZCZ DO PIECZENIA, MASŁO, OLEJ

Tłuszcze, masło i olej powodują, że chleb na drożdżach kruszy się. Chleb francuski zawdzięcza swoją niepowtarzalną skórkę i strukturę swoim składnikom o niskiej zawartości tłuszczu. Chleb, do którego pieczenia stosuje się tłuszcz, pozostaje jednak dłużej świeży. Jeśli używasz masła wyjętego prosto z lodówki, należy je pokroić na mniejsze kawałki, aby ułatwić jego rozprowadzanie w cieście podczas zagniatania.

BEZGLUTENOWE

Enteropatia glutenowa, u dorosłych nazywana również sprue, jest to zespół upośledzonego wchłaniania składników pokarmowych, powstający na skutek częstego spożywania produktów zawierających gluten. Zawarty w pszenicy i orkiszach gluten (gliadyna) oraz podobne składniki białkowe w życie, jęczmieniu i owsie, prowadzą do uszkodzenia błony śluzowej jelita cienkiego. Należy wówczas spożywać specjalnie przygotowane pieczywo, dostępne w sklepach ze zdrową żywnością lub przygotowywane w domu z mąki bezglutenowej.

Pieczenie pieczywa i ciasta z mąki bezglutenowej wymaga jednak pewnego doświadczenia. Mąki tego rodzaju wymagają więcej czasu do wchłonięcia cieczy i posiadają inne właściwości porotwórcze. Mąki bezglutenowe należy poza tym tączyć lub spulchniać bezglutenowymi środkami spulchniającymi. Należą do nich przykładowo proszek do pieczenia, drożdże, zaczyn z mąki kukurydzianej lub ryżowej, starter „Backferment” na bazie kukurydzy lub stabilizatory, jak np. mąka z ziarna guar, mączka chleba świętojańskiego, kuzu, pektyna, skrobia maranty trzcinowatej lub mech irlandzki. Poza tym trzeba pogodzić się z rezygnacją ze smaku tradycyjnego chleba. Także konsystencja chleba bezglutenowego jest inna niż chlebów z mąki pszennej.

ODMIERZANIE ILOŚCI SKŁADNIKÓW

Z naszym automatem do pieczenia chleba dostarczamy następujące pojemniki do pomiarów, które ułatwią odmierzanie ilości składników:

- 1 miarka (pojemnik) ze wskazaniem ilości
- 1 duża łyżka z miarką, odpowiada jednej łyżce stołowej
- 1 mała łyżeczka z miarką, odpowiada jednej łyżeczce do herbaty

Ustaw miarkę na płaskiej powierzchni. Pamiętaj o tym, aby ilości odpowiadały dokładnie odpowiednim kreskom. Przy odmierzaniu suchych składników należy uważać na to, by miarka była sucha.

Porady przydatne w pieczeniu

Pieczenie w różnych strefach klimatycznych

W wyższych położonych regionach niższe ciśnienie powietrza prowadzi do szybszego wyrastania drożdży. Dlatego należy użyć mniejszej ilości drożdży. W suchych regionach mąka jest bardziej sucha i wymaga zastosowania większej ilości płynu.

W regionach wilgotnych mąka jest bardziej wilgotna i wymaga mniejszej ilości płynów. Tu potrzeba trochę więcej soli.

Gotowe mieszanki do pieczenia

Do pieczenia chleba w tym automacie do pieczenia chleba można używać gotowych mieszanek do pieczenia.

Należy przestrzegać wskazówek producenta podanych na opakowaniu.

W tabeli znajdziesz przykłady przeliczenia dla niektórych mieszanek do pieczenia chleba:

Mieszanka do pieczenia	na jeden chleb ok. 750 g
Chleb wielozbożowy	500 g mieszanki do pieczenia 350 ml wody
Chleb słonecznikowy	500 g mieszanki do pieczenia 350 ml wody
Chleb razowy	500 g mieszanki do pieczenia 370 ml wody
Chleb wiejski	500 g mieszanki do pieczenia 350 ml wody
Ciabatta	500 g mieszanki do pieczenia 360 ml wody 1 łyżki oliwy

Do tego automatu do pieczenia chleba nadają się szczególnie gotowe mieszanki, oferowane w sieci sklepów Lidl. Postępuj zgodnie z przepisem na opakowaniu.

Krojenie chleba i jego przechowywanie

Najlepszy rezultat osiągniemy, jeżeli świeżo upieczony chleb przed jego rozkrojeniem położymy na kratce i pozostawimy na 15-30 minut do wystygnięcia. Do krojenia chleba używaj kralownicy lub noża z ząbkami.

Niejedzony chleb można w temperaturze pokojowej przechowywać w torebkach przedłużających trwałość produktu lub w pojemnikach z tworzywa sztucznego przez okres do trzech dni. W celu dłuższego przechowywania (do 1 miesiąca) chleb należy zamrozić.

Z tego względu, że samodzielnie pieczony chleb nie zawiera żadnych substancji konserwujących, starzeje się szybciej niż chleb produkowany przemysłowo.

Przepisy na ok. 1000 g chleba

WSKAZÓWKA

- Aby uzyskać lepszy rezultat pieczenia, ciasto należy wyrabiać mikserem. Następnie gotowe ciasto włóż do formy do pieczenia. Przyciskiem „Waga chleba” ustaw ciężar na 1000 g. Wybierz żądany stopień wypiekania chleba. Należy pamiętać, że przy podawaniu ilości składników chodzi o wartości orientacyjne. Należy liczyć się z pewnymi rozbieżnościami przy rezultatach pieczenia.

Program 1 Normalne

Chleb słonecznikowy

- 300 ml letniego mleka
- 1 łyżka stołowa masła
- 540 g mąki, typ 550
- 5 łyżek stołowych ziaren słonecznika
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki cukru
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Chleb na zakwasie

- 50 g zakwasu
- 350 ml wody
- 1,5 łyżki stołowej masła
- 1,5 łyżeczki soli
- 1 łyżeczka cukru
- 180 g mąki, typ 997
- 360 g mąki, typ 1050
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Chleb wiejski

- 300 ml mleka
- 1,5 łyżeczki soli
- 2 jajka
- 1,5 łyżki stołowej masła/margaryny
- 540 g mąki, typ 1050
- 1 łyżka stołowa cukru
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Chleb ziemniaczany

- 300 ml wody/mleka
- 2 łyżki stołowe masła
- 1 jajko
- 90 g tłuczonych, ugotowanych ziemniaków
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżki cukru
- 540 g mąki, typ 550
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Chleb ziołowy

- 350 ml maślanej
- 1 łyżeczka soli
- 1,5 łyżki stołowej masła
- 1 łyżka stołowa cukru
- 540 g mąki, typ 550
- 4 łyżki stołowe drobno posiekanej natki pietruszki
- ¾ opakowania suszonych drożdży

Ciasto na pizzę

- 300 ml wody
- 1 łyżka stołowa oleju
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka suchego oregano
- 2 łyżki tartego parmezanu
- 50 g drobno pokrojonego salami
- 540 g mąki, typ 550
- $\frac{3}{4}$ opakowania suszonych drożdży

Chleb piwny

- 150 ml wody
- 150 ml jasnego piwa
- 540 g mąki, typ 550
- 3 łyżki stołowe mąki gryczanej
- 1,5 łyżki stołowej otrębów
- 1 łyżeczka soli
- 3 łyżki stołowe sezamków
- 1,5 łyżki stołowej ekstraktu kukurydzianego (syrop)
- $\frac{1}{2}$ opakowania suszonych drożdży
- 150 ml zakwasu

Chleb kukurydziany

- 350 ml wody
- 1 łyżka stołowa masła
- 540 g mąki, typ 550
- 3 łyżki stołowe kaszki kukurydzianej
- $\frac{1}{2}$ pokrojonego jabłka ze skórką
- $\frac{3}{4}$ opakowania suszonych drożdży

Program 2 Kruche**Chleb jasny „Klasyczny”**

- 320 ml wody/mleka
- 2 łyżki stołowe masła
- 1,5 łyżeczki soli
- 2 łyżki cukru
- 600 g mąki pszennej, typ 550
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Jasny chleb biały

- 320 ml wody
- 20 g masła
- 1,5 łyżeczki soli
- 1,5 łyżeczki cukru
- 600 g mąki pszennej, typ 405
- 1 opakowanie suszonych drożdży
- 1 jajko

Chleb miodowy

- 320 ml wody
- 1,5 łyżeczki soli
- 2,5 łyżeczki oliwy
- 1,5 łyżki stołowej miodu
- 600 g mąki, typ 550
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Chleb z makiem

- 300 ml wody
- 540 g mąki, typ 550
- 1 łyżeczka cukru
- 1 łyżeczka soli
- 75 g mielonego maku
- 1 łyżka stołowa masła
- 1 szczypta gałki muszkatołowej
- $\frac{3}{4}$ opakowania suszonych drożdży
- 1 łyżka stołowa tartego parmezanu

Chleb paprykowy

- 310 ml wody
- 1,5 łyżeczki soli
- 1,5 łyżeczki oleju
- 1,5 łyżeczki papryki w proszku
- 530 g mąki, typ 812
- 1 opakowanie suszonych drożdży
- 130 g czerwonych papryczek, drobno pokrojonych w kostkę

Program 3 Razowe

Żytni chleb razowy

- 75 g zakwasu
- 325 ml ciepłej wody
- 2 łyżki miodu świerkowego
- 350 g mąki razowej żytniej
- 150 g mąki razowej pszennej
- 1 łyżka stołowa mączki chleba świętojańskiego
- ½ łyżki stołowej soli
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Chleb orkiszowy

- 350 ml maślanki
- 360 g mąki razowej orkiszowej
- 90 g mąki razowej żytniej
- 90 g śruty orkiszowej
- 50 g ziaren słonecznika
- 1 łyżeczka soli
- ½ łyżeczki cukru
- 75 ml zakwasu
- ¾ opakowania suszonych drożdży

Chleb z ziarnami pszenicy

- 350 ml wody
- 1 łyżeczka soli
- 2 łyżki stołowe masła
- 1,5 łyżki stołowej miodu
- 360 g mąki, typ 1050
- 180 g mąki razowej pszennej
- 50 g śruty pszennej
- ¾ opakowania suszonych drożdży

Chleb razowy

- 350 ml wody
- 25 g masła
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 270 g mąki, typ 1050
- 270 g mąki razowej pszennej
- ¾ opakowania suszonych drożdży

Chleb żytni

- 300 ml wody
- 1,5 łyżki stołowej masła
- 1,5 łyżki stołowej octu
- 1 łyżeczka soli
- 1,5 łyżki stołowej cukru
- 180 g mąki żytniej, typ 1150
- 360 g mąki, typ 1050
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Chleb siedem zbóż

- 300 ml wody
- 1,5 łyżki stołowej masła
- 1 łyżeczka soli
- 2,5 łyżki stołowej cukru
- 240 g mąki, typ 1050
- 240 g mąki razowej pszennej
- 60 g płatków z 7 zbóż
- ¾ opakowania suszonych drożdży

Chleb ciemny

- 400 ml ciepłej wody
- 160 g mąki pszennej, typ 550
- 200 g grubo zmielonej śruty żytniej
- 180 g drobnej śruty żytniej
- 1 łyżeczka soli
- 100 g ziaren słonecznika
- 100 ml ciemnego syropu buraczanego
- 1 opakowanie suszonych drożdży
- 1 opakowanie suchego zaczynu

Program 4 Słodkie

Chleb z rodzynekami

- 300 ml wody
- 2,5 łyżki stołowej masła
- 1,5 łyżki stołowej miodu
- 1 łyżeczka soli
- 540 g mąki pszennej, typ 405
- 100 g rodzynek
- $\frac{3}{4}$ opakowania suszonych drożdży

Chleb z rodzynekami i orzechami

- 300 ml wody
- 1,5 łyżki stołowej masła
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżka stołowa cukru
- 540 g mąki, typ 405
- 100 g rodzynek
- 3 łyżki stołowe siekanych orzechów włoskich
- $\frac{3}{4}$ opakowania suszonych drożdży

Chleb czekoladowy

- 400 ml mleka
- 100 g chudego twarogu
- 1,5 łyżeczki soli
- 1,5 łyżeczki cukru
- 600 g mąki razowej pszennej
- 10 łyżek stołowych kakao
- 100 g kruszonej czekolady mlecznej
- 1 opakowanie suszonych drożdży

PORADA

- ▶ Używaj czekolady mlecznej lub gorzkiej. Jeśli polejesz na końcu ciasto 1 łyżką stołową mleka, skórka będzie ciemniejsza.

Chleb słodki

- 300 ml wody/mleka
- 2 łyżki stołowe masła
- 2 jajka
- 1,5 łyżeczki soli
- 1,5 łyżki stołowej miodu
- 600 g mąki, typ 550
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Program 5 Express

Biały chleb expres

- 360 ml wody
- 5 łyżek stołowych oleju
- 4 łyżeczki cukru
- 4 łyżeczki soli
- 630 g mąki pszennej, typ 405
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Chleb z pieprzem i migdałami

- 300 ml wody
- 540 g mąki, typ 550
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 2 łyżki stołowe masła
- 100 g płatków migdałów (prażonych)
- 1 łyżka stołowa ziaren pieprzu zielonego
- $\frac{3}{4}$ opakowania suszonych drożdży

Chleb marchwiowy

- 330 ml wody
- 1,5 łyżki stołowej masła
- 600 g mąki, typ 550
- 90 g drobno startej marchwi
- 2 łyżeczki soli
- 1,5 łyżeczki cukru
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Program 6 Ciasto Zagniatane

Ciasto na pizzę (na 2 pizze)

- 300 ml wody
- 1 łyżka stołowa oliwy
- $\frac{3}{4}$ łyżeczki soli
- 2 łyżeczki cukru
- 450 g mąki pszennej, typ 405
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Razowe ciasto na pizzę

- 300 ml wody
- 1 łyżka stołowa oliwy
- $\frac{3}{4}$ łyżeczki soli
- 1 łyżka stołowa miodu
- 450 g mąki razowej pszennej
- 50 g kielków pszenicy
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Rozwałkuj ciasto i odstaw na 10 minut do wyrośnięcia. Połóż na ciasto składniki według własnego wyboru,

a następnie wstaw ciasto pizzę do piekarnika i piecz w temperaturze 180°C ok. 20 minut.

Bułki z otrębami

- 200 ml wody
- 50 g masła
- $\frac{3}{4}$ łyżeczki soli
- 1 jajko
- 3 łyżki stołowe cukru
- 500 g mąki, typ 1050
- 50 g otrębów pszennych
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Prele

- 200 ml wody
- $\frac{1}{4}$ łyżeczki soli
- 360 g mąki, typ 405
- $\frac{1}{2}$ łyżeczki cukru
- $\frac{1}{2}$ opakowania suszonych drożdży

Uformuj ciasto w prele. Następnie posmaruj powierzchnię precli 1 rozbitym jajkiem i posyp solą (na ok. 12 precli łącznie 1-2 łyżek stołowych soli gruboziarnistej). Prele piecz w temperaturze ok. 230°C przez ok. 15-20 minut.

Bagietki francuskie

- 300 ml wody
- 1 łyżka stołowa miodu
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 540 g mąki, typ 550
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Uformuj bochenki z ciasta i u góry bagietki wykonaj ukośne nacięcia. Pozostaw ciasto na ok. 30-40 minut do urośnięcia. Piecz w temperaturze ok. 175°C przez ok. 25 minut.

Program 7 Makaron

- 5 jajek (temperatura pokojowa) lub 300 ml wody
- 250 g mąki pszennej miękkiej, typ 405
- 250 g mąki pszennej twardej, typ 1050

Program 8 Chleb masłany

Chleb masłany (typ 1)

- 350 ml maślanki
- 2 łyżki stołowe masła
- 2 łyżeczki soli
- 3 łyżki stołowe cukru
- 600 g mąki pszennej, typ 1050
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Chleb maślany (typ 2)

- 250 ml maślanki
- 130 ml wody
- 600 g mąki pszennej, typ 1050
- 60 g mąki żytniej, typ 997
- 1,5 łyżeczki soli
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Chleb jogurtowy

- 250 ml wody lub mleka
- 150 g jogurtu
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka cukru
- 500 g mąki, typ 550
- ¾ opakowania suszonych drożdży

Chleb twarogowy

- 200 ml wody/mleka
- 3 łyżki stołowe oleju
- 260 g twarogu (zaw. tł. 40%)
- 600 g mąki pszennej
- 1,5 łyżeczki soli
- 1,5 łyżeczki cukru
- 1 opakowanie suszonych drożdży

Program 9 Bezglutenowe

WSKAZÓWKI

- Przed pieczeniem pieczywa bezglutenowego należy szczególnie starannie wyczyścić formę do pieczenia, haki do wyrabiania ciasta i urządzenie. U osób uczulonych na gluten, nawet niewielkie ilości pozostawionej mąki mogą wywołać reakcję alergiczną.

Bezglutenowy chleb pszenny

- 570 ml ciepłej wody (ok. 40°C)
- 30 g miękkiego masła
- 700 g bezglutenowej mieszanki mąk (np. „Mix B Biały Chleb III” firmy Schär)
- ½ łyżeczki soli
- 2 opakowania suszonych drożdży

Bezglutenowy chleb ziemniaczany

- 440 ml wody
- 1,5 łyżki stołowej oleju
- 400 g bezglutenowej mieszanki mąk (np. „Mix B” firmy Schär)
- 1,5 łyżeczki soli
- 1,5 łyżeczki cukru
- 1 ¼ opakowania suszonych drożdży
- 230 g gotowanych ziemniaków, bez skórki, tłuczonych

Bezglutenowy chleb jogurtowy

- 350 ml wody
- 150 g jogurtu naturalnego
- 1,5 łyżki stołowej oleju
- 1,5 łyżki stołowej octu
- 100 g mąki bezglutenowej (np. mąka z prosa, ryżowa, gryczana)
- 400 g bezglutenowej mieszanki mąk (np. „Mix B” firmy Schär)
- 1,5 łyżeczki soli
- 1,5 łyżeczki cukru
- 1 ¼ opakowania suszonych drożdży
- 1 łyżeczka mąki gumy guar lub mąki chlebaka świętojańskiego

Bezglutenowy chleb zbożowy

- 250 ml wody
- 200 ml mleka
- 1,5 łyżki stołowej oleju
- 500 g bezglutenowej mieszanki mąk
- 1,5 łyżeczki soli
- 1,5 łyżeczki cukru
- 1 ¼ opakowania suszonych drożdży
- 100 g ziaren (np. słonecznika)

Program 10 Ciasto

Do tego programu nadają się idealnie gotowe mieszanki do pieczenia ciast. Postępuj zgodnie z przepisem na opakowaniu.

Program 11 Konfitura

W automacie do pieczenia chleba można również łatwo i szybko przygotować marmoladę. Zachęcamy do podjęcia się tego zadania, nawet jeśli miałyby to być nasza pierwsza marmolada. Uda się zrobić szczególnie smaczną marmoladę.

W tym celu należy postępować w następujący sposób:

- Umyć świeże i dojrzałe owoce. Ewentualnie obrać owoce, takie jak jabłka, brzoskwinie lub gruszeki.
- Odmierzyć zawsze podane ilości, ponieważ są one dopasowane dokładnie do programu MARMOLADA. W przeciwnym wypadku masa zagotuje się za wcześnie i wytylnie.
- Odważyć owoce, pokroić je na małe kawałki (maks. 1 cm) lub miksujemy i wkładamy do pojemnika.
- Dodać odmierzoną ilość cukru żelującego „1:1”. Używać tylko i wyłącznie tego cukru, a nie zwykłego cukru lub cukru żelującego „2:1”, ponieważ marmolada nie będzie wtedy miała odpowiedniej konsystencji.
- Wymieszać owoce z cukrem i uruchomić program, który teraz przebiega automatycznie.
- Po zakończeniu programu marmoladę można przelać do słoików i szczelnie zamknąć.

Marmolada pomarańczowa

- 350 g pomarańczy
- 150 g cytryn
- 500 g cukru żelującego

Marmolada truskawkowa

- 500 g truskawek
- 500 g cukru żelującego
- 2 - 3 łyżki stołowe soku z cytryny

Marmolada jagodowa

- 500 g truskawek
- 500 g cukru żelującego
- 1 łyżka stołowa soku cytrynowego

Wymieszać wszystkie składniki w formie do pieczenia.

Smacznego!

Przepisy bez gwarancji. Wszystkie składniki i dane o przygotowaniu są wartościami orientacyjnymi. Uzupełnij niniejsze przepisy własnymi dodatkami. Życzymy powodzenia i smacznego.

Usuwanie usterek Przepisy

Dlaczego mój chleb ma czasem trochę mąki na bocznej skórcie?	Ciasto jest zbyt suche. W przyszłości zwrócić uwagę na dokładne odmierzenie ilości składników. Dodaj do 1 łyżki stołowej składnika płynnego więcej.
Dlaczego składniki należy dodawać w określonej kolejności?	W ten sposób najlepiej przygotujesz ciasto. Korzystając z funkcji zegara unikniesz zmieszania się drożdży ze składnikami płynnymi, zanim ciasto zostanie wymieszane.
Dlaczego ciasto było tylko częściowo zagniecione?	Sprawdzić, czy haki do wyrabiania ciasta i forma do pieczenia są prawidłowo założone. Sprawdzić także konsystencję ciasta i dodać raz lub kilkakrotnie po mieszanii ½ do 1 łyżki stołowej składnika płynnego lub mąki. Przy gotowych mieszankach do pieczenia: Ilość gotowej mieszanki do pieczenia i dodatków nie jest przystosowana do pojemności formy do pieczenia. Zmniejszyć ilość składników.
Dlaczego chleb nie wyrósł?	Użyte drożdże były zbyt stare lub w ogóle nie zostały użyte.
Kiedy dodaje się do ciasta orzechy i owoce?	Kiedy masz dodać dodatki, zabrzmi sygnał dzwinkowy. Jeżeli dodatki dodamy do ciasta od razu na początku, owoce i orzechy mogą się rozdrobnić podczas zagniatania.
Upieczony chleb jest zbyt wilgotny.	Sprawdzić konsystencję ciasta na 5 minut przed rozpoczęciem zagniatania i ewentualnie dodać mąki.
Na powierzchni chleba znajdują się pęcherzyki powietrza.	Możliwe, że użyto zbyt dużo drożdży.
Chleb wyrasta, a później się zapada.	Możliwe, że chleb wyrasta zbyt szybko. Aby temu zapobiec, należy ograniczyć ilość wody i/lub zwiększyć ilość soli i/lub zmniejszyć ilość drożdży.
Czy można korzystać również z innych przepisów?	Można stosować inne przepisy, ale należy przestrzegać danych dotyczących ilości. Zapoznaj się z urządzeniem i z załączonymi przepisami, a potem wypróbuj własne przepisy. Nie wolno przekraczać ilości mąki 700 gramów. Przy dopasowaniu swoich przepisów należy sugerować się ilościami podanymi w dołączonych przepisach.

Turiny

Naudinga informacija apie sudedamąsias dalis	38
Kepimo patarimai.	39
Gatavi kepimo mišiniai	39
Duonos pjaustymas ir laikymas	40
Maždaug 1 000 g duonos receptai.	40
1 programa „Normali“	40
2 programa „Puri“	41
3 programa „Viso grūdo“	42
4 programa „Saldi“	43
5 programa „Greitas“	43
6 programa „Tešla“ (minkymas)	44
7 programa „Makaronų tešla“	44
8 programa „Pasukų duona“	44
9 programa „Be glitimo“	45
10 programa „Pyragaitis“	46
11 programa „Marmeladas“	46
Su receptais susijusių nesklandumų šalinimas.	47

Naudinga informacija apie sudedamąsias dalis

MILTAI

Galima naudoti beveik visų rūšių parduodamus miltus, pvz., kvietinius arba ruginius (405–1150 tipo). Miltų tipų pavadinimai įvairiose šalyse gali skirtis. Kepimo programa „Be glitimo“ suteikia galimybę naudoti miltus be glitimo, pvz., kukurūzų, grikių arba bulvių miltus. Taip pat galite naudoti gatavus kepimo mišinius. Dedant mažesnę dalį (10–20 proc.) grūdų arba rupių javų miltų, tinka naudoti 1 ir 2 programą. Jei dedate didesnę dalį (70–95 proc.) visų grūdo dalių miltų, naudokite 3 programą.

Receptuose naudojamos šios miltų rūšys:

Miltų rūšis	Aprašas
405 tipas	įprasti kvietiniai miltai.
550 tipas	kvietiniai miltai, kuriuose daug glitimo, smulkiai porėtai tešlai
997 tipas	įprasti ruginiai miltai.
812 tipas	kvietiniai miltai šviesiai ruginių ir kvietinių miltų duonai
1050 tipas	tamsūs kvietiniai miltai ruginių ir kvietinių miltų duonai arba pikantiško skonio kepiniams
1150 tipas	ruginiai miltai, kuriuose daug mineralinių medžiagų.

MIELĖS

Vykstant fermentavimui, mielės skaido tešloje esantį cukrų ir angliavandenius, pakeičia juos anglies dioksidu, todėl duonos tešla pakyla. Galima įsigyti įvairių mielių: džiovintų, šviežių arba greitai fermentuojančių. Kepant duonos kepimo automatu rekomenduojame naudoti džiovintas mieles, nes jomis pasiekiami geriausi rezultatai.

Vietoje džiovintų mielių naudojant šviežias mieles, svarbu laikytis ant pakuotės pateiktų nurodymų.

1 pakelis džiovintų mielių paprastai atitinka apie 21 g šviežių mielių; šis kiekis skirtas maždaug 500 g miltų. Mieles visada laikykite šaldytuve, nes šilumoje jos sugenda. Patikrinkite, ar nepasibaigęs tinkamumo terminas. Atidarius pakuotę, nepanaudotas mieles reikėtų vėl atidžiai suvynioti ir laikyti šaldytuve.

NURODYMAS

- Sudarant šioje naudojimo instrukcijoje pateiktus receptus, daryta prielaida, kad naudojamos džiovintos mielės.

CUKRUS

Cukrus turi labai daug įtakos duonos apskrudimui ir skoniui. Šioje naudojimo instrukcijoje pateiktuose receptuose daroma prielaida, kad naudojamas kristalinis cukrus. Nenaudokite cukraus pudros, nebent ją naudoti aiškiai nurodyta. Saldikliai vietoje cukraus netinka.

DRUSKA

Druska svarbi skoniui ir apskrudimui. Ji stabdo mielių fermentavimą. Todėl neviršykite receptuose nurodyto druskos kiekio.

Jei mityba dietinė, druskos galima nedėti. Šiuo atveju duona gali pakilti daugiau nei įprastai.

SKYSČIAI

Gaminant duoną, galima naudoti skysčius, pvz., pieną, vandenį arba vandenyje ištirpintus pieno miltelius. Naudojant pieną, duonos skonis būna intensyvesnis, pluta – minkštesnė, o naudojant vien vandenį, pluta būna traškesnė. Kai kuriuose receptuose, siekiant suteikti duonos skoniui tam tikrą natą, nurodyta naudoti vaisių sultis.

KIAUŠINIAI

Kiaušiniai praturtina duoną ir suteikia jai minkštumo. Kepdami pagal šioje naudojimo instrukcijoje pateiktus receptus, naudokite aukštesnės dydžio kategorijos kiaušinius.

RIEBALAI: KONDITERINIAI RIEBALAI, SVIESTAS, ALIEJUS

Konditeriniai riebalai, sviestas ir aliejus suteikia mielinei duonai minkštumo. Išskirtinę prancūziškos duonos plūną ir struktūrą lemia neriebios jos sudedamosios dalys. Vis dėlto duona, kurią gaminant naudojami riebalai, ilgiau lieka šviežia. Tiesiai iš šaldytuvo išimtas sviestą turėtumėte supjaustyti smulkiais gabalėliais, kad minkant jis geriau susimaišytų su tešla.

BE GLITIMO

Celiakija (gliuteninė enteropatija) – tai lėtinė liga, kuria susergama vartojant maistą, kuriame daug glitimo. Kviečiuose ir speltaje esantis glitimo baltymas (gliadinas) ir panašūs rugiuose, miežiuose ir avižose esantys baltymų grūdėliai pažeidžia plonosios žarnos gleivinę. Sergant šia liga, galima valgyti tik specialią duoną iš „Reformhaus“ parduotuvių arba namuose iš miltų be glitimo keptą duoną. Vis dėlto kepti duoną ir pyragus iš miltų be glitimo reikia šiek tiek įprasti. Šiems miltams reikia daugiau laiko skysčiams sugerti, jie pasižymi kitokiomis kilmės savybėmis. Miltus be glitimo reikia surišti arba purenti kitomis priemonėmis, kuriose taip pat nėra glitimo. Pavyzdžiui, galima naudoti kepimo miltelius su vyno rūgštimi, mieles, kukurūzų arba ryžių miltų raugą, kukurūzų pagrindo kepimo fermentą arba tokius risiklius kaip pupenių tirštiklis, saldžiosios ceratonijos miltai, kudzu, pektinas, marantos šaknies krakmolos arba karageninas. Taip pat ir duonos skonis nebus įprastas. Be to, duonos be glitimo konsistencija skiriasi nuo kvietinių miltų duonos konsistencijos.

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ MATAVIMAS

Mūsų duonos kepimo automato tiekiamame rinkinyje yra šie matuokliai, kuriais naudojantis Jums turėtų būti lengviau pamatuoti sudedamąsias dalis:

- 1 matavimo indas su kiekiu žymomis,
 - 1 didelis matavimo šaukštas, atitinkantis vieną valgomąjį šaukštą (toliau – v. š.),
 - 1 mažas matavimo šaukštelis, atitinkantis vieną arbatinį šaukštelį (toliau – a. š.).
- Matavimo indą statykite ant lygaus paviršiaus.

Įsitikinkite, kad kiekis tiksliai siekia matavimo liniją. Matuodami sausius priedus pasirūpinkite, kad matavimo indas būtų sausas.

Kepimo patarimai

Kepimas skirtingose klimato zonose

Aukščiau esančiose vietovėse dėl žemesnio oro slėgio mielės fermentuoja greičiau.

Todėl šiose vietovėse mielių reikia mažiau. Sausesniuose regionuose miltai sausesni, todėl reikia naudoti daugiau skysčio.

Drėgnuose regionuose miltai drėgnesni, todėl sugeria mažiau skysčio. Šiuose regionuose turite naudoti šiek tiek daugiau miltų.

Gatavi kepimo mišiniai

Kartu su šiuo duonos kepimo automatu galite naudoti ir gatavus kepimo mišinius.

Juos naudodami, laikykitės ant pakuotės pateiktų gamintojo nurodymų.

Lentelėje rasite kelių duonos kepimo mišinių perskaičiavimo pavyzdžius:

Kepimo mišinys	maždaug 750 g svorio duonai
„Vital- Mehrkornbrot“	500 g kepimo mišinio 350 ml vandens
„Sonnenblumenkernbrot“	500 g kepimo mišinio 350 ml vandens
„Rustikales Vollkornbrot“	500 g kepimo mišinio 370 ml vandens
Valstiečių duona	500 g kepimo mišinio 350 ml vandens
Čiabata	500 g kepimo mišinio 360 ml vandens 1 a. š. alyvuogių aliejaus

Šiems duonos kepimo automatams ypač tinka naudoti gatavus kepimo mišinius, kurių galite įsigyti parduotuvėse „Lidl“. Laikykitės ant pakuotės pateiktų ruošimo nurodymų.

Duonos pjaustymas ir laikymas

Duoną pavyks supjaustyti geriausiai, jei ją, šviežiai iškeptą, prieš pjaustydami padėsite ant grotelių ir 15–30 min. palauksite, kol atvės. Duoną pjaustykite duonos pjaustykle arba dantytu peiliu.

Nesuvalgytą duoną galima iki trijų dienų laikyti kambario temperatūroje produktams skirtuose maišeliuose arba plastikinėse dėžutėse. Jei laikysite ilgiau (iki 1 mėnesio), ją turėtumėte užšaldyti.

Kadangi pačių keptoje duonoje nėra konservantų, ji sugenda greičiau nei parduoti kepama duona.

Maždaug 1 000 g duonos receptai

NURODYMAS

- Kad kepiniai pavyktų geriau, tešlą ruoškite maišytuvu. Paruoštą tešlą dėkite į kepimo formą. Mygtuku „Duonos svoris“ nustatykite 1 000 g svorį. Pasirinkite pageidaujama duonos apskrudimą. Atkreipkite dėmesį, kad nurodyti kiekiai yra orientaciniai. Kepimo rezultatai gali šiek tiek skirtis.

1 programa „Normali“

Saulėgrąžų duona

- 300 ml drungno pieno
- 1 v. š. sviesto
- 540 g miltų (550 tipo)
- 5 v. š. saulėgrąžų sėklų
- 1 a. š. druskos
- ½ a. š. cukraus
- 1 pakelis džiovintų mielių

Duona su raugu

- 50 g raugo
- 350 ml vandens
- 1,5 v. š. sviesto
- 1,5 a. š. druskos
- 1 a. š. cukraus
- 180 g miltų (997 tipo)
- 360 g miltų (1050 tipo)
- 1 pakelis džiovintų mielių

Valstiečių duona

- 300 ml pieno
- 1,5 a. š. druskos
- 2 kiaušiniai
- 1,5 v. š. sviesto arba margarino
- 540 g miltų (1050 tipo)
- 1 v. š. cukraus
- 1 pakelis džiovintų mielių

Bulvių duona

- 300 ml vandens arba pieno
- 2 v. š. sviesto
- 1 kiaušinis
- 90 g sugrūstų virtų bulvių
- 1 a. š. druskos
- 2 v. š. cukraus
- 540 g miltų (550 tipo)
- 1 pakelis džiovintų mielių

Žolelių duona

- 350 ml pasukų
- 1 a. š. druskos
- 1,5 v. š. sviesto
- 1 v. š. cukraus
- 540 g miltų (550 tipo)
- 4 v. š. smulkintų petražolių
- ¾ pakelio džiovintų mielių

Picos duona

- 300 ml vandens
- 1 v. š. aliejaus
- 1 a. š. druskos
- 1 a. š. cukraus
- 1 a. š. džiovinto raudonėlio
- 2 v. š. tarkuoto parmezano
- 50 g smulkiai pjaustyto saliamio
- 540 g miltų (550 tipo)
- ¾ pakelio džiovintų mielių

Alaus duona

- 150 ml vandens
- 150 ml šviesaus alaus
- 540 g miltų (550 tipo)
- 3 v. š. grikių miltų
- 1,5 v. š. sėlenų
- 1 a. š. druskos
- 3 v. š. sezamo sėklų
- 1,5 v. š. salyklo ekstrakto (sirupo)
- ½ pakelio džiovintų mielių
- 150 ml raugo

Kukurūzų duona

- 350 ml vandens
- 1 v. š. sviesto
- 540 g miltų (550 tipo)
- 3 v. š. kukurūzų kruopų
- ½ smulkinto obuolio su žievele
- ¾ pakelio džiovintų mielių

2 programa „Puri“**Klasikinis batonas**

- 320 ml vandens arba pieno
- 2 v. š. sviesto
- 1,5 a. š. druskos
- 2 v. š. cukraus
- 600 g kvietinių miltų (550 tipo)
- 1 pakelis džiovintų mielių

Šviesus batonas

- 320 ml vandens
- 20 g sviesto
- 1,5 a. š. druskos
- 1,5 a. š. cukraus
- 600 g kvietinių miltų (405 tipo)
- 1 pakelis džiovintų mielių
- 1 kiaušinis

Medaus duona

- 320 ml vandens
- 1,5 a. š. druskos
- 2,5 a. š. alyvuogių aliejaus
- 1,5 v. š. medaus
- 600 g miltų (550 tipo)
- 1 pakelis džiovintų mielių

Aguonų duona

- 300 ml vandens
- 540 g miltų (550 tipo)
- 1 a. š. cukraus
- 1 a. š. druskos
- 75 g maltų aguonų
- 1 v. š. sviesto
- 1 žiupsnelis muskato riešuto
- ¾ pakelio džiovintų mielių
- 1 v. š. tarkuoto parmezano

Paprikos duona

- 310 ml vandens
- 1,5 a. š. druskos
- 1,5 a. š. aliejaus
- 1,5 a. š. paprikos miltelių
- 530 g miltų (812 tipo)
- 1 pakelis džiovintų mielių
- 130 g smulkiais kubeliais supjaustytos raudonosios paprikos

3 programa „Viso grūdo“

Ruginė visų grūdo dalių duona

- 75 g raugo
- 325 ml šilto vandens
- 2 v. š. eglių medaus
- 350 g ruginių visų grūdo dalių miltų
- 150 g kvietinių visų grūdo dalių miltų
- 1 v. š. saldžiosios ceratonijos miltų
- ½ v. š. druskos
- 1 pakelis džiovintų mielių

Speltos duona

- 350 ml pasukų
- 360 g speltos visų grūdo dalių miltų
- 90 g ruginių visų grūdo dalių miltų
- 90 g speltos rupių miltų
- 50 g saulėgrąžų sėklų
- 1 a. š. druskos
- ½ a. š. cukraus
- 75 ml raugo
- ¾ pakelio džiovintų mielių

Kvietinių rupių miltų duona

- 350 ml vandens
- 1 a. š. druskos
- 2 v. š. sviesto
- 1,5 v. š. medaus
- 360 g miltų (1050 tipo)
- 180 g kvietinių visų grūdo dalių miltų
- 50 g kvietinių rupių miltų
- ¾ pakelio džiovintų mielių

Visų grūdo dalių duona

- 350 ml vandens
- 25 g sviesto
- 1 a. š. druskos
- 1 a. š. cukraus
- 270 g miltų (1050 tipo)
- 270 g kvietinių visų grūdo dalių miltų
- ¾ pakelio džiovintų mielių

Ruginė duona

- 300 ml vandens
- 1,5 v. š. sviesto
- 1,5 v. š. acto
- 1 a. š. druskos
- 1,5 v. š. cukraus
- 180 g ruginių miltų (1150 tipo)
- 360 g miltų (1050 tipo)
- 1 pakelis džiovintų mielių

Septynių grūdų duona

- 300 ml vandens
- 1,5 v. š. sviesto
- 1 a. š. druskos
- 2,5 v. š. cukraus
- 240 g miltų (1050 tipo)
- 240 g kvietinių visų grūdo dalių miltų
- 60 g septynių grūdų dribsnių
- ¾ pakelio džiovintų mielių

Juoda duona

- 400 ml šilto vandens
- 160 g kvietinių miltų (550 tipo)
- 200 g stambių visų grūdo dalių ruginių rupių miltų
- 180 g smulkių ruginių rupių miltų
- 1 a. š. druskos
- 100 g saulėgrąžų sėklų
- 100 ml tamsaus cukrinių runkelių sirupo
- 1 pakelis džiovintų mielių
- 1 pakelis sauso raugo

4 programa „Saldi“

Razinių duona

- 300 ml vandens
- 2,5 v. š. sviesto
- 1,5 v. š. medaus
- 1 a. š. druskos
- 540 g kvietinių miltų (405 tipo)
- 100 g razinų
- ¾ pakelio džiovintų mielių

Razinių ir riešutų duona

- 300 ml vandens
- 1,5 v. š. sviesto
- 1 a. š. druskos
- 1 v. š. cukraus
- 540 g miltų (405 tipo)
- 100 g razinų
- 3 v. š. smulkintų graikinių riešutų
- ¾ pakelio džiovintų mielių

Šokoladinė duona

- 400 ml pieno
- 100 g liesos varškės
- 1,5 a. š. druskos
- 1,5 a. š. cukraus
- 600 g kvietinių visų grūdo dalių miltų
- 10 v. š. kakavos
- 100 g smulkinto pieno šokolado
- 1 pakelis džiovintų mielių

PATARIMAS

- Naudokite pienošką arba kartų šokoladą. Jei išminkytą tešlą patepsite 1 valgomuoju šaukštu pieno, pluta bus tamsesnė.

Saldi duona

- 300 ml vandens arba pieno
- 2 v. š. sviesto
- 2 kiaušiniai
- 1,5 a. š. druskos
- 1,5 v. š. medaus
- 600 g miltų (550 tipo)
- 1 pakelis džiovintų mielių

5 programa „Greitas“

Greitasis batonas

- 360 ml vandens
- 5 v. š. aliejaus
- 4 a. š. cukraus
- 4 a. š. druskos
- 630 g kvietinių miltų (405 tipo)
- 1 pakelis džiovintų mielių

Pipirų ir migdolų duona

- 300 ml vandens
- 540 g miltų (550 tipo)
- 1 a. š. druskos
- 1 a. š. cukraus
- 2 v. š. sviesto
- 100 g migdolų drožlių (skrudintų)
- 1 v. š. marinuotų žaliųjų pipirų
- ¾ pakelio džiovintų mielių

Morkų duona

- 330 ml vandens
- 1,5 v. š. sviesto
- 600 g miltų (550 tipo)
- 90 g smulkiai pjaustytų morkų
- 2 a. š. druskos
- 1,5 a. š. cukraus
- 1 pakelis džiovintų mielių

6 programa „Tešla“ (minkymas)

Picos tešla (2 picoms)

- 300 ml vandens
- 1 v. š. alyvuogių aliejaus
- $\frac{3}{4}$ a. š. druskos
- 2 a. š. cukraus
- 450 g kvietinių miltų (405 tipo)
- 1 pakelis džiovintų mielių

Visų grūdo dalių picos tešla

- 300 ml vandens
- 1 v. š. alyvuogių aliejaus
- $\frac{3}{4}$ a. š. druskos
- 1 v. š. medaus
- 450 g kvietinių visų grūdo dalių miltų
- 50 g kviečių gemalų
- 1 pakelis džiovintų mielių

Tešlą iškočiokite ir palikite maždaug 10 minučių kilti. Ant tešlos sudėkite

pageidaujamus priedus ir picos tešlą su priedais kepkite 180 °C temperatūroje apie 20 minučių.

Sėlenų bandelės

- 200 ml vandens
- 50 g sviesto
- $\frac{3}{4}$ a. š. druskos
- 1 kiaušinis
- 3 v. š. cukraus
- 500 g miltų (1050 tipo)
- 50 g kviečių sėlenų
- 1 pakelis džiovintų mielių

Riestainiai

- 200 ml vandens
- $\frac{1}{4}$ a. š. druskos
- 360 g miltų (405 tipo)
- $\frac{1}{2}$ a. š. cukraus
- $\frac{1}{2}$ pakelio džiovintų mielių

Iš tešlos suformuokite riestainius. Tada patepkite juos 1 išplaktu kiaušiniu ir užberkite stambios druskos (maždaug 12 riestainių iš viso reikia 1–2 valgomųjų šaukštų stambios druskos). Kepkite riestainius maždaug 230 °C temperatūroje apie 15–20 minučių.

Prancūziški batonai

- 300 ml vandens
- 1 v. š. medaus
- 1 a. š. druskos
- 1 a. š. cukraus
- 540 g miltų (550 tipo)
- 1 pakelis džiovintų mielių

Iš tešlos suformuokite batonus, jų viršų įstrižai įpjaukite. Palikite tešlą apie 30–40 minučių kilti. Kepkite maždaug 175 °C temperatūroje apie 25 minutes.

7 programa „Makaronų tešla“

- 5 kiaušiniai (kambario temperatūros) arba 300 ml vandens
- 250 g paprastųjų kviečių miltų (405 tipo)
- 250 g kietųjų kviečių miltų (1050 tipo)

8 programa „Pasukų duona“

Pasukų duona (1 tipas)

- 350 ml pasukų
- 2 v. š. sviesto
- 2 a. š. druskos
- 3 v. š. cukraus
- 600 g kvietinių miltų (1050 tipo)
- 1 pakelis džiovintų mielių

Pasukų duona (2 tipas)

- 250 ml pasukų
- 130 ml vandens
- 600 g kvietinių miltų (1050 tipo)
- 60 g ruginių miltų (997 tipo)
- 1,5 a. š. druskos
- 1 pakelis džiovintų mielių

Jogurto duona

- 250 ml vandens arba pieno
- 150 g jogurto
- 1 a. š. druskos
- 1 a. š. cukraus
- 500 g miltų (550 tipo)
- ¾ pakelio džiovintų mielių

Varškės duona

- 200 ml vandens arba pieno
- 3 v. š. aliejaus
- 260 g varškės (40 proc. riebumo)
- 600 g kvietinių miltų
- 1,5 a. š. druskos
- 1,5 a. š. cukraus
- 1 pakelis džiovintų mielių

9 programa „Be glitimo“

NURODYMAS

- Jei norite kepti duoną be glitimo, itin atidžiai išvalykite kepimo formą, nuvalykite maišymo kablius ir prietaisą. Glitimui jautrių žmonių alerginę reakciją gali sukelti net nedideli miltų dulkių likučiai.

Batonas be glitimo

- 570 ml šilto (apie 40 °C) vandens
- 30 g minkšto sviesto
- 700 g miltų be glitimo mišinio (pvz., „Schär“ mišinio „Mix B Weißbrot III“)
- ½ a. š. druskos
- 2 pakeliai džiovintų mielių

Bulvių duona be glitimo

- 440 ml vandens
- 1,5 v. š. aliejaus
- 400 g miltų be glitimo mišinio (pvz., „Schär“ mišinio „Mix B“)
- 1,5 a. š. druskos
- 1,5 a. š. cukraus
- 1¼ pakelio sausųjų mielių
- 230 g nuluptų ir spaustuve išspausėtų virtų bulvių

Jogurto duona be glitimo

- 350 ml vandens
- 150 g natūralaus jogurto
- 1,5 v. š. aliejaus
- 1,5 v. š. acto
- 100 g miltų be glitimo (pvz., sorų, ryžių, grikių)
- 400 g miltų be glitimo mišinio (pvz., „Schär“ mišinio „Mix B“)
- 1,5 a. š. druskos
- 1,5 a. š. cukraus
- 1¼ pakelio sausųjų mielių
- 1 a. š. pupenių tirštiklio arba saldžiosios ceratijos miltų

Duona su sėklomis be glitimo

- 250 ml vandens
- 200 ml pieno
- 1,5 v. š. aliejaus
- 500 g miltų be glitimo mišinio
- 1,5 a. š. druskos
- 1,5 a. š. cukraus
- 1¼ pakelio sausųjų mielių
- 100 g sėklų (pvz., saulėgrąžų)

10 programa „Pyragaitis“

Šiai programai puikiai tinka gatavi pyragų kepimo mišiniai. Laikykitės ant pakuotės pateiktų ruošimo nurodymų.

11 programa „Marmeladas“

Duonos kepimo automata galima greitai ir paprastai paruošti uogienę arba marmeladą. Tai turėtumėte išbandyti, net jei niekada prieš tai nesate jų gaminę. Pagaminsite labai puikią ir skanią uogienę.

Atlikite toliau nurodytus veiksmus.

- Nuplaukite šviežius prinokusius vaisius. obuolius, persikus, kriaušes ir kitus vaisius su kieta žievele prireikus nulupkite.
- Visada imkite nurodytą kiekį, nes jis tiksliai pritaikytas programai „Marmeladas“. Kitaip masė užvirs per anksti ir išbėgs.
- Vaisius pasverkite, supjaustykite mažais gabalėliais (daugiausia 1 cm dydžio) arba sutrinkite ir sudėkite į indą.
- Pridėkite nurodytą kiekį drebučių cukraus „1:1“. Naudokite tik šį cukrų – nenaudokite jokio kito buityje naudojamo cukraus arba drebučių cukraus „2:1“, nes kitaip uogienė nesustings.
- Sumaišykite vaisius su cukrumi ir įjunkite programą; įjungta programa veikia visiškai automatiškai.
- Pasibaigus programai, uogienę galite supilstyti į stiklainius. Stiklainius gerai uždarykite.

Apelsinų marmeladas

- 350 g apelsinų
- 150 g citrinų
- 500 g drebučių cukraus

Braškių marmeladas

- 500 g braškių
- 500 g drebučių cukraus
- 2–3 v. š. citrinos sulčių

Uogų marmeladas

- 500 g braškių
- 500 g drebučių cukraus
- 1 v. š. citrinos sulčių

Kepimo formoje sumaišykite visas sudedamąsias dalis.

Gero apetito!

Receptai pateikiami be garantijos. Visi sudedamųjų dalių ir gaminimo duomenys yra apytiksliai. Siūlomus receptus pakoreguokite pagal savo skonį. Bet kuriuo atveju linkime Jums sėkmės gaminant ir gero apetito!

Su receptais susijusių nesklandumų šalinimas

Kodėl kartais prie šoninės duonos plutos yra daugiau miltų?	Gali būti, kad Jūsų tešla per sausa. Kitą kartą matuokite sudedamąsias dalis itin atidžiai. Papildomai įpilkite iki 1 valgomojo šaukšto skysčio.
Kodėl sudedamąsias dalis reikia sudėti tam tikra eilės tvarka?	Jos laikantis, tešlą pavyks pagaminti geriausiai. Naudojantis laikmačio funkcija, kol tešla nepradedama maišyti, mielės nesusimaišo su skysčiu.
Kodėl išminkyta tik dalis tešlos?	Patikrinkite, ar minkymo kabliai tinkamai įdėti į kepimo formą. Taip pat patikrinkite tešlos konsistenciją ir pabaigus minkyti vieną ar kelis kartus pridėkite nuo ½ iki 1 valgomojo šaukšto skysčio arba miltų. Naudojant gatavus kepimo mišinius: gatavo kepimo mišinio ir sudedamųjų dalių kiekis nepritaikytas kepimo formos talpai. Sumažinkite sudedamųjų dalių kiekį.
Kodėl duona nepakilo?	Naudotos per senos mielės arba jų nebuvo įdėta.
Kada į tešlą dedami riešutai ir vaisiai?	Kai reikia dėti sudedamąsias dalis, suskamba signalas. Jei šias sudedamąsias dalis įdėsite į tešlą pačioje pradžioje, riešutai ir vaisiai minkant tešlą gali būti sumulkinėti.
Iškepta duona per drėgna.	Praėjus 5 minutėms nuo minkymo pradžios, patikrinkite tešlos konsistenciją ir prireikus įdėkite miltų.
Duonos paviršiuje susidarė oro pūslių.	Galbūt naudojote per daug mielių.
Duona pakyla ir sukrenta.	Galbūt duona pakyla per staigiai. Kad to išvengtumėte, pilkite mažiau vandens ir (arba) dėkite daugiau druskos ir (arba) mažiau mielių.
Ar galima kepti ir pagal kitus receptus?	Galite kepti ir pagal kitus receptus, bet atkreipkite dėmesį į nurodytą kiekį. Prieš išbandydami savo receptus, susipažinkite su prietaisu ir pridėtais receptais. Niekada nenaudokite daugiau kaip 700 g miltų. Pritaikydami savo receptus, atsižvelkite į pridėtuose receptuose nurodytus kiekius.

Inhaltsverzeichnis

Wissenswertes über Zutaten.50

Backtipps.....51

Fertig-Backmischungen51

Brot schneiden und aufbewahren.....52

Rezepte für je ca. 1000 g Brot52

Programm 1 Normal 52

Programm 2 Locker 53

Programm 3 Vollkorn 54

Programm 4 Süß 55

Programm 5 Express 55

Programm 6 Teig (kneten) 56

Programm 7 Nudelteig 56

Programm 8 Buttermilchbrot 56

Programm 9 Glutenfrei 57

Programm 10 Kuchen 58

Programm 11 Marmelade..... 58

Fehlerbehebung Rezepte.....59

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 Salzmenngen.

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 Milchkpulver 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 benötigen 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 Broteschmack 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:

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.

Brot schneiden und aufbewahren

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

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

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

Rezepte für 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
- ½ 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
- ¾ 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
- ¾ 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)
- ½ Päckchen Trockenhefe
- 150 ml Sauerteigansatz

Maisbrot

- 350 ml Wasser
- 1 EL Butter
- 540 g Mehl Type 550
- 3 EL Maisgrieß
- ½ gehackter Apfel mit Schale
- ¾ 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
- ¾ 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
- ½ EL Salz
- 1 Päckchen Trockenhefe

Dinkelbrot

- 350 ml Buttermilch
- 360 g Dinkelvollkornmehl
- 90 g Roggenvollkornmehl
- 90 g Dinkelschrot
- 50 g Sonnenblumenkerne
- 1 TL Salz
- ½ TL Zucker
- 75 ml Sauerteigansatz
- ¾ 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
- ¾ Päckchen Trockenhefe

Vollkornbrot

- 350 ml Wasser
- 25 g Butter
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 270 g Mehl Type 1050
- 270 g Weizenvollkornmehl
- ¾ 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
- ¾ 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
- ¾ 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
- ¾ 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

TIPP

- 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
- ¾ 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
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- 2 TL Zucker
- 450 g Weizenmehl Type 405
- 1 Päckchen Trockenhefe

Vollkornpizzateig

- 300 ml Wasser
- 1 EL Olivenöl
- $\frac{3}{4}$ 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
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- 1 Ei
- 3 EL Zucker
- 500 g Mehl Type 1050
- 50 g Weizenkleie
- 1 Päckchen Trockenhefe

Brezeln

- 200 ml Wasser
- $\frac{1}{4}$ TL Salz
- 360 g Mehl Type 405
- $\frac{1}{2}$ TL Zucker
- $\frac{1}{2}$ 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
- ¾ 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 Weißbrot

- 570 ml warmes Wasser (ca. 40°C)
- 30 g weiche Butter
- 700 g glutenfreie Mehlmischung (z.B. „Mix B Weißbrot III“ von Schär)
- ½ TL Salz
- 2 Päckchen Trockenhefe

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 ¼ 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 ¼ 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 ¼ Päckchen Trockenhefe
- 100 g Samen (z.B. Sonnenblumenkerne)

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 Erdbeeren
- 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 vermischt, bevor der Teig gerührt wird.
Warum ist der Teig nur zum Teil geknetet worden?	Überprüfen Sie, ob Knethaken und Backform richtig eingesetzt ist. Überprüfen Sie auch die Teigkonsistenz und fügen Sie ein oder mehrmals nach dem Kneten ½ bis 1 EL Flüssigkeit oder Mehl hinzu. Bei Fertig-Backmischungen: Die Menge der Fertig-Backmischung und der Zutaten wurde nicht an das Fassungsvermögen der Backform angepasst. Reduzieren Sie die Mengen der Zutaten.
Warum ist das Brot nicht aufgegangen?	Die verwendete Hefe war zu alt oder es wurde keine Hefe hinzugefügt.
Wann werden Nüsse und Obst in den Teig gegeben?	Ein Signal ertönt, wenn Sie die Zutaten dazugeben sollen. Wenn Sie diese Zutaten bereits zu Anfang mit in den Teig geben, können Nüsse oder Obst durch den Knetvorgang zerkleinert werden.
Das gebackene Brot ist zu feucht.	Überprüfen Sie die Teigkonsistenz 5 Min. nach Beginn des Knetvorgangs und fügen ggf. Mehl hinzu.
Auf der Brotoberfläche befinden sich Luftblasen.	Möglicherweise haben Sie zuviel Hefe verwendet.
Das Brot geht auf und fällt zusammen.	Das Brot geht vielleicht zu schnell auf. Um dies zu vermeiden, reduzieren Sie die Wassermenge und/oder erhöhen Sie die Salzmenge und/oder reduzieren Sie die Hefemenge.
Können auch andere Rezepte benutzt werden?	Sie können andere Rezepte benutzen, berücksichtigen Sie dabei jedoch die Mengenangaben. Machen Sie sich mit dem Gerät und den beigelegten 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 beigelegten Rezepte.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Informationsstatus

Stan informacj · Informācijas data · Stand der Informationen:

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

IAN 274313