

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



PANIFICADORA AUTOMÁTICA SFORNAPANE AUTOMATICO SBB 850 B1

ES
CUADERNO DE RECETAS

IT MT
RICETTARIO

PT
LIVRO DE RECEITAS

GB MT
RECIPE BOOK

DE AT CH
REZEPTHEFT

IAN 274313

ES IT PT

CUADERNO DE RECETAS	PÁGINA
Datos interesantes sobre los ingredientes	2
Consejos para el horneado	3
Mezclas panificables preparadas	4
Corte y conservación del pan	4
Recetas para panes de aprox. 1000 g	5
Programa 1 Normal.....	5
Programa 2 Esponjoso.....	6
Programa 3 Integral.....	6
Programa 4 Dulce	7
Programa 5 Expreso	8
Programa 6 Masa (amasar)	8
Programa 7 Masa para pasta.....	9
Programa 8 Pan de leche batida	9
Programa 9 Sin gluten	9
Programa 10 Pastel	10
Programa 11 Mermelada.....	10
Recetas: eliminación de fallos	12

Datos interesantes sobre los ingredientes

HARINA

Son apropiados la mayoría de los tipos de harina habituales en comercios, como la harina de trigo o centeno (tipos 405-1150). La denominación de los tipos de harina puede variar según el país. Mediante el programa de horneado "Sin gluten" puede utilizar harinas sin gluten, como p.ej. harina de maíz, de alforfón o de patata. También puede utilizar mezclas panificables preparadas. Para añadir pequeñas cantidades (10-20%) de granos o salvado son apropiados los programas 1 y 2. Para grandes cantidades (70-95%) de harina integral utilice el programa 3. En las recetas se utilizan los siguientes tipos de harina:

Tipos de harina	Descripción
Tipo 405	Harina de trigo convencional
Tipo 550	Harina de fuerza de trigo, para masas de poro fino
Tipo 997	Harina de centeno convencional
Tipo 812	Harina de trigo, para pan de trigo claro
Tipo 1050	Harina de trigo oscura, para pan de trigo y centeno o productos de panificación de sabor fuerte
Tipo 1150	Harina de centeno con un alto contenido mineral

LEVADURA

Mediante el proceso de fermentación, la levadura descompone los azúcares e hidratos de carbono de la masa, los convierte en dióxido de carbono y, de este modo, hace que la masa suba. La levadura se puede adquirir en diferentes formas: como levadura seca, levadura fresca o levadura de fermentación rápida. Para la panificadora le recomendamos la levadura seca, ya que con ella se consiguen los mejores resultados. Si utiliza levadura fresca en vez de seca, siga las indicaciones del envase. Por lo general 1 paquetito levadura seca contiene aprox. 21g de levadura fresca y es adecuado para aprox. 500g de harina. Conserve la levadura siempre en el frigorífico, ya que el calor la estropea. Compruebe que no se ha superado la fecha de caducidad. Después de abrir el paquete, la levadura no utilizada debería envolverse de nuevo cuidadosamente y guardarse en el frigorífico.

Indicación:

Al crear las recetas expuesta en este manual de instrucciones nos hemos basado en el uso de levadura seca.

AZÚCAR

El azúcar influye en gran medida sobre el grado de tueste y el sabor del pan. En las recetas de estas instrucciones de uso, nos referimos a azúcar cristalizado. No utilice azúcar en polvo, a no ser que se indique expresamente. Los edulcorantes no son adecuados para sustituir al azúcar.

SAL

La sal es importante para el sabor y el grado de tueste. La sal tiene también un efecto inhibitor de la fermentación de la levadura. Por ello, no sobrepase las cantidades de sal que se indican en las recetas. Por motivos dietéticos puede eliminarse la sal. En este caso, es posible que el pan fermente más que de costumbre.

LÍQUIDOS

Para hacer pan se pueden emplear líquidos como la leche, el agua o la leche en polvo disuelta en agua. La leche incrementa el sabor del pan y suaviza la corteza, mientras que si emplea sólo agua la corteza será más crujiente. En algunas recetas se especifica el uso de zumos de frutas para conferir una nota característica al sabor del pan.

HUEVOS

Los huevos enriquecen el pan y le proporcionan una estructura más blanda. Cuando haga pan siguiendo las recetas de este manual, utilice huevos de tamaño grande.

GRASAS: GRASA DE PANADERÍA, MANTEQUILLA, ACEITE

Las grasas para panadería, la mantequilla y el aceite hacen que el pan con levadura se vuelva más tierno. El pan hecho a la francesa debe su corteza y estructura únicas a que lleva ingredientes pobres en grasa. Pero el pan al que se añade grasa durante su fabricación, permanece más tiempo fresco. Si utiliza mantequilla recién salida del frigorífico, debe cortarla en trozos pequeños para optimizar su mezcla con la masa durante el amasado.

SIN GLUTEN

La celiaquía, en adultos denominada también sprue, es una enfermedad crónica que se activa al consumir alimentos que contienen gluten. La prolamina del trigo y la espelta contenida en el gluten (gliadina) y proteínas de este tipo en el centeno, la cebada y la avena, producen un deterioro de la membrana mucosa del intestino delgado. Sólo se puede consumir pan especial de tiendas de productos dietéticos o de la propia cocina, elaborado con harina sin gluten. No obstante, se necesita práctica para elaborar pan y pasteles con harina sin gluten. Estas harinas necesitan más tiempo para la absorción de los líquidos y tienen otras propiedades esponjantes. Las harinas sin gluten también deben aglutinarse o esponjarse con agentes esponjantes sin

gluten. Estos son por ejemplo, el cremor tártaro, la levadura madre, la levadura de harina de maíz o de arroz, los fermentos esponjantes con base de maíz o las sustancias aglutinantes como la harina de guar, la harina de algarroba, kuzu, pectina, almidón de arruruz o musgo de Irlanda. Además, debe renunciarse la sabor habitual del pan. También la consistencia del pan sin gluten es diferente a la del pan de harina de trigo.

DOSIFICACIÓN DE LOS INGREDIENTES

Con nuestra panificadora automática, recibirá los siguientes recipientes de medida que le facilitarán la dosificación de los ingredientes:

- 1 vaso medidor con indicación de cantidades
- 1 cuchara de medida grande, corresponde a una cucharada sopera
- 1 cuchara de medida pequeña, corresponde a una cucharilla de café

Coloque el vaso medidor sobre una superficie plana. Tenga cuidado de que las cantidades correspondan exactamente a las líneas de medida. Cuando dosifique ingredientes secos, tenga cuidado de que el recipiente esté seco.

Consejos para el horneado

El horneado en diferentes zonas climáticas

En las zonas situadas a mayor altura, la baja presión del aire hace que la levadura fermente más rápidamente. Por ello, es necesario poner menos levadura.

En las regiones secas, la harina está más seca y, por ello, es necesario añadir algo más de líquido.

En las zonas húmedas, la harina está más húmeda y, por lo tanto, absorbe menos líquido. Aquí necesitará algo más de harina.

Mezclas panificables preparadas

También puede utilizar mezclas panificables ya preparadas con esta panificadora. Para emplearlas correctamente, siga las instrucciones que indica el fabricante en el paquete. En esta tabla encontrará algunos ejemplos de cálculo de algunas mezclas de pan.

Corte y conservación del pan

Conseguirá los mejores resultados si antes de cortarlo pone el pan recién hecho encima de una rejilla y deja que se enfríe entre 15 y 30 minutos. Utilice una máquina de cortar pan o un cuchillo de sierra para cortarlo. El pan que no se consuma se puede conservar hasta tres días a temperatura ambiente en una bolsa de tela o una panera de plástico. Si necesita conservarlo durante más tiempo (hasta 1 mes), deberá congelarlo. Como el pan hecho en casa no contiene ningún conservante, se estropea más rápidamente que el pan adquirido en panaderías.

Mezcla de harinas	para pan de aprox. 750 gr
Pan de varios cereales vital	500 g de mezcla 350 ml de agua
Pan de pipas de girasol	500 g de mezcla 350 ml de agua
Pan integral rústico	500 g de mezcla 370 ml de agua
Pan rústico	500 g de mezcla 350 ml de agua
Ciabatta	500 g de mezcla 360 ml de agua 1 cucharadita de aceite de oliva

Para esta panificadora automática son apropiadas especialmente las mezclas preparadas para panificación que puede adquirir en el Lidl. Tenga en cuenta las indicaciones para la preparación contenidas en el paquete.

Recetas para panes de aprox. 1000 g

Indicación: Para conseguir un mejor resultado, prepare la mezcla con una batidora. A continuación vierta la masa preparada en el molde. Con la tecla "Peso del pan", ajuste el peso a 1000 g. Seleccione el grado de tueste deseado para su pan. Tenga en cuenta, que se trata de las indicaciones de cantidades y valores indicativos. Pueden surgir pequeñas variaciones en el resultado.

Programa 1 Normal

Pan de girasol

300 ml de leche tibia
1 cucharada de mantequilla
540 g de harina tipo 550
5 cucharadas de pipas de girasol
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de azúcar moreno
1 paquetito de levadura seca

Pan de levadura

50 g de levadura
350 ml de agua
1,5 cucharadas de mantequilla
1,5 cucharaditas de sal
1 cucharadita de azúcar moreno
180 g de harina tipo 997
360 g de harina tipo 1050
1 paquetito de levadura seca

Pan rústico

300 ml de leche
1,5 cucharaditas de sal
2 huevos
1,5 cucharadas de mantequilla/margarina
540 g de harina tipo 1050
1 cucharada de azúcar
1 paquetito de levadura seca

Pan de patata

300 ml de agua/leche
2 cucharadas de mantequilla
1 huevo
90 g de patatas cocidas, machacadas
1 cucharadita de sal
2 cucharadas de azúcar
540 g de harina tipo 550
1 paquetito de levadura seca

Pan de hierbas

350 ml de suero de mantequilla
1 cucharadita de sal
1,5 cucharadas de mantequilla
1 cucharada de azúcar
540 g de harina tipo 550
4 cucharadas de perejil picado fino
3/4 paquetito de levadura seca

Pan de pizza

300 ml de agua
1 cucharada de aceite
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de orégano seco
2 cucharadas de parmesano rallado
50 g de salami en trocitos pequeños
540 g de harina tipo 550
3/4 paquetito de levadura seca

Pan de cerveza

150 ml de agua
150 ml de cerveza rubia
540 g de harina tipo 550
3 cucharadas de harina de alforfón
1,5 cucharadas de salvado
1 cucharadita de sal
3 cucharadas de semillas de sésamo
1,5 cucharadas de extracto de malta (sirope)
1/2 paquetito de levadura seca
150 ml de preparado de levadura

Pan de maíz

350 ml de agua
1 cucharada de mantequilla
540 g de harina tipo 550
3 cucharadas de sémola de maíz
1/2 manzana picada con piel
3/4 paquetito de levadura seca

Programa 2 Esponjoso

Pan blanco “clásico”

320 ml de agua/leche
2 cucharadas de mantequilla
1,5 cucharaditas de sal
2 cucharadas de azúcar
600 g de harina de trigo tipo 550
1 paquetito de levadura seca

Pan blanco claro

320 ml de agua
20 g de mantequilla
1,5 cucharaditas de sal
1,5 cucharaditas de azúcar moreno
600 g de harina de trigo tipo 405
1 paquetito de levadura seca
1 huevo

Pan de miel

320 ml de agua
1,5 cucharaditas de sal
2,5 cucharadita de aceite de oliva
1,5 cucharadas de miel
600 g de harina tipo 550
1 paquetito de levadura seca

Pan de semillas de amapola

300 ml de agua
540 g de harina tipo 550
1 cucharadita de azúcar
1 cucharadita de sal
75 g de semillas de amapola molidas
1 cucharada de mantequilla
1 pizca de nuez moscada
3/4 paquetito de levadura seca
1 cucharada de parmesano rallado

Pan de pimienta

310 ml de agua
1,5 cucharaditas de sal
1,5 cucharaditas de aceite
1,5 cucharaditas de pimentón
530 g de harina tipo 812
1 paquetito de levadura seca
130 g de pimientos rojos, cortados en daditos
pequeños

Programa 3 Integral

Pan integral de centeno

75 g de levadura
325 ml de agua caliente
2 cucharadas de miel de abeto
350 g de harina de centeno integral
150 g de harina de trigo integral
1 cucharada de harina de algarroba
1/2 cucharada de sal
1 paquetito de levadura seca

Pan de espelta

350 ml de suero de mantequilla
360 g de harina de espelta integral
90 g de harina de centeno integral
90 g de grano de espelta triturado
50 g de semillas de girasol
1 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de azúcar moreno
75 ml de preparado de levadura
3/4 paquetito de levadura seca

Pan de trigo triturado

350 ml de agua
1 cucharadita de sal
2 cucharadas de mantequilla
1,5 cucharadas de miel
360 g de harina tipo 1050
180 g de harina de trigo integral
50 g de granos de trigo triturados
3/4 paquetito de levadura seca

Pan integral

350 ml de agua
25 g de mantequilla
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
270 g de harina tipo 1050
270 g de harina de trigo integral
3/4 paquetito de levadura seca

Pan de centeno

300 ml de agua
1,5 cucharadas de mantequilla
1,5 cucharadas de vinagre
1 cucharadita de sal
1,5 cucharadas de azúcar
180 g de harina de trigo tipo 1150
360 g de harina tipo 1050
1 paquetito de levadura seca

Pan de siete cereales

300 ml de agua
1,5 cucharadas de mantequilla
1 cucharadita de sal
2,5 cucharadas de azúcar
240 g de harina tipo 1050
240 g de harina de trigo integral
60 g copos de 7 cereales
3/4 paquetito de levadura seca

Pan negro

400 ml de agua caliente
160 g de harina de trigo tipo 550
200 g de grano integral de centeno triturado grueso
180 g de grano de centeno triturado fino
1 cucharadita de sal
100 g de semillas de girasol
100 ml de sirope de remolacha oscuro
1 paquetito de levadura seca
1 paquete de levadura seca

Programa 4 Dulce

Pan de pasas

300 ml de agua
2,5 cucharadas de mantequilla
1,5 cucharadas de miel
1 cucharadita de sal
540 g de harina de trigo tipo 405
100 g de pasas
3/4 paquetito de levadura seca

Pan de pasas y nueces

300 ml de agua
1,5 cucharadas de mantequilla
1 cucharadita de sal
1 cucharada de azúcar
540 g de harina tipo 405
100 g de pasas
3 cucharadas de nueces picadas
3/4 paquetito de levadura seca

Pan de chocolate

400 ml de leche
100 g de requesón descremado
1,5 cucharaditas de sal
1,5 cucharaditas de azúcar moreno
600 g de harina de trigo integral
10 cucharadas de cacao
100 g de chocolate con leche picado
1 paquetito de levadura seca

Utilice chocolate con leche o chocolate amargo.
Si después de amasar la masa, ésta se unta con
1 cucharada de leche, la corteza se pone oscura.

Pan dulce

300 ml de agua/leche
2 cucharadas de mantequilla
2 huevos
1,5 cucharaditas de sal
1,5 cucharadas de miel
600 g de harina tipo 550
1 paquetito de levadura seca

Programa 5 Expreso

Pan blanco expreso

360 ml de agua
5 cucharadas de aceite
4 cucharaditas de azúcar
4 cucharaditas de sal
630 g de harina de trigo tipo 405
1 paquetito de levadura seca

Pan de almendras y pimienta

300 ml de agua
540 g de harina tipo 550
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
2 cucharadas de mantequilla
100 g de rodajitas de almendra (tostadas)
1 cucharada de cucharada de granos de pimienta
3/4 paquetito de levadura seca

Pan de zanahoria

330 ml de agua
1,5 cucharadas de mantequilla
600 g de harina tipo 550
90 g de zanahorias troceadas finas
2 cucharaditas de sal
1,5 cucharaditas de azúcar moreno
1 paquetito de levadura seca

Programa 6 Masa (amasar)

Masa de pizza (para 2 pizzas)

300 ml de agua
1 cucharada de aceite de oliva
3/4 cucharadita de sal
2 cucharaditas de azúcar moreno
450 g de harina de trigo tipo 405
1 paquetito de levadura seca

Masa de pizza integral

300 ml de agua
1 cucharada de aceite de oliva
3/4 cucharadita de sal
1 cucharadas de miel
450 g de harina de trigo integral
50 g de germen de trigo
1 paquetito de levadura seca

Extienda la masa y déjela reposar unos 10 minutos
aprox. Cubra la masa al gusto y hornee la masa de
pizza cubierta a 180 °C durante aprox. 20 minutos.

Panecillos de salvado

200 ml de agua
50 g de mantequilla
3/4 cucharadita de sal
1 huevo
3 cucharadas de azúcar
500 g de harina tipo 1050
50 g de salvado de trigo
1 paquetito de levadura seca

Brezel

200 ml de agua
1/4 cucharadita de sal
360 g de harina tipo 405
1/2 cucharadita de azúcar moreno
1/2 paquetito de levadura seca

Forme los brezel con la masa. A continuación unte los brezel con 1 huevo batido y espolvoree sal gorda por encima de ellos (para unos. 12 brezel un total de 1-2 cucharadas de sal gorda). Hornear los brezel a 230°C durante aprox. 15-20 minutos.

Baguettes francesas

300 ml de agua
1 cucharadas de miel
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
540 g de harina tipo 550
1 paquetito de levadura seca

Forme panes con la masa y corte de forma oblicua el lado superior de las baguettes formadas. Deje que la masa repose durante aprox. 30-40 minutos. Hornear a unos 175°C durante aprox. 25 minutos.

Programa 7 Masa para pasta

5 huevos (a temperatura ambiente)
o 300 ml de agua
250 g de harina de trigo blando tipo 405
250 g de harina de trigo duro tipo 1050

Programa 8 Pan de leche batida

Pan de suero de mantequilla (tipo 1)

350 ml de suero de mantequilla
2 cucharadas de mantequilla
2 cucharaditas de sal
3 cucharadas de azúcar
600 g de harina de trigo tipo 1050
1 paquetito de levadura seca

Pan de suero de mantequilla (tipo 2)

250 ml de suero de mantequilla
130 ml de agua
600 g de harina de trigo tipo 1050
60 g de harina de centeno tipo 997
1,5 cucharaditas de sal
1 paquetito de levadura seca

Pan de yoghurt

250 ml de agua o leche
150 g de yoghurt
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de azúcar
500 g de harina tipo 550
3/4 paquetito de levadura seca

Pan de requesón

200 ml de agua/leche
3 cucharadas de aceite
260 g de requesón (40% de contenido en grasa)
600 g de harina de trigo
1,5 cucharaditas de sal
1,5 cucharaditas de azúcar moreno
1 paquetito de levadura seca

Programa 9 Sin gluten



Advertencia:

Si desea hornear panes libres de gluten, limpie muy bien el molde, los brazos amasadores y el aparato. Incluso pequeñas cantidades residuales en polvo de harina pueden provocar reacciones alérgicas a las personas sensibles a gluten.

Pan de patata sin gluten

440 ml de agua
1,5 cucharadas de aceite
400 g de mezcla de harinas sin gluten
(p.ej. "Mix B" de Schär)
1,5 cucharaditas de sal
1,5 cucharaditas de azúcar moreno
1 1/4 paquetitos de levadura seca
230 g de patatas cocidas, peladas y pasadas por el pasapuré

Pan de yoghurt sin gluten

350 ml de agua
150 g de yoghurt natural
1,5 cucharadas de aceite
1,5 cucharadas de vinagre
100 g g de harina sin gluten
(p.ej. mijo, arroz o alforfón)
400 g de mezcla de harinas sin gluten
(p.ej. "Mix B" de Schär)
1,5 cucharaditas de sal
1,5 cucharaditas de azúcar moreno
1 1/4 paquetitos de levadura seca
1 cucharadita de harina de o de algarroba

Pan de granos sin gluten

250 ml de agua
200 ml de leche
1,5 cucharadas de aceite
500 g de mezcla de harinas sin gluten
1,5 cucharaditas de sal
1,5 cucharaditas de azúcar moreno
1 1/4 paquetitos de levadura seca
100 g de semillas (p.ej. pipas de girasol)

Pan de arroz sin gluten

350 ml de agua
200 g de yoghurt natural
1,5 cucharadas de aceite
1,5 cucharadas de vinagre
200 g de harina de arroz
300 g de mezcla de harinas sin gluten
1,5 cucharaditas de sal
1,5 cucharaditas de azúcar moreno
1 1/4 paquetitos de levadura seca
1 cucharadita de harina de guaro de algarroba

Programa 10 Pastel

Para este programa son especialmente adecuadas las mezclas panificables preparadas. Tenga en cuenta las indicaciones para la preparación contenidas en el paquete.

Programa 11 Mermelada

Se puede preparar de forma rápida y sencilla confitura o mermelada en la panificadora. Aunque nunca lo haya hecho antes, debería intentarlo. La confitura es especialmente rica y deliciosa.

Haga lo siguiente:

- Lave la fruta fresca y madura. Pele la fruta como manzanas, cerezas, peras o cualquier otro tipo de fruta cuya piel pueda tener una textura excesivamente dura.
- Utilice siempre las cantidades indicadas, ya que están perfectamente ajustadas al programa MERMELADA. De otro modo la pasta empezaría a hervir demasiado pronto y rebosaría el molde.
- Pese la fruta, córtela en pedacitos (máx. 1 cm) o hágala puré y échela en el recipiente.
- Añada el azúcar gelatinizado "1:1" en la cantidad indicada. Por favor, utilice este tipo de azúcar y no otro de uso doméstico o azúcar gelatinizado "2:1", ya que la confitura no alcanzará la consistencia deseada.
- Mezcle la fruta con el azúcar e inicie el programa, que ahora continuará automáticamente.
- Una vez finalizado el programa, puede introducir la confitura en tarros y cerrarlos convenientemente.

Mermelada de naranja

350 g de naranjas
150 g de limones
500 g de azúcar gelatinizante

Mermelada de fresa

500 g de fresas
500 g de azúcar gelatinizante
2-3 cucharadas de zumo de limón

Mermelada de bayas

500 g de bayas sueltas
500 g de azúcar gelatinizante
1 cucharadas de zumo de limón

Mezclar todos los ingredientes en el molde.

¡Buen provecho!

Recetas sin garantía. Todos los ingredientes y las indicaciones de preparación son orientativos. Complete estas recetas recomendadas con su experiencia personal. En cualquier caso, le deseamos mucho éxito, y buen apetito.

Recetas: eliminación de fallos

¿Por qué mi pan tiene a veces un poco de harina en las cortezas laterales?	Puede que su masa esté demasiado seca. La próxima vez, ponga mucha atención en la dosificación de los ingredientes. Añada hasta 1 cucharada más de líquido.
¿Por qué hay que añadir los ingredientes en un orden determinado?	Es la mejor manera de preparar la masa. Al utilizar la función temporizador, se evita que la levadura se mezcle con el líquido, antes de remover la masa.
¿Por qué sólo se amasa parcialmente la masa?	Compruebe que los ganchos amasadores y el molde están colocados correctamente. Verifique la consistencia de la masa y después del amasado añada una o varias veces 1/2 o 1 cucharada sopera de líquido o harina. Con mezclas preparadas: La cantidad de la mezcla preparada y los ingredientes no se ha adaptado a la capacidad del molde. Reduzca la cantidad de los ingredientes.
¿Por qué no ha subido el pan?	La levadura utilizada era demasiado vieja o no se ha añadido levadura.
¿Cuándo se incorporan las nueces y frutas a la masa?	Sonará una señal de aviso cuando tenga que añadir los ingredientes. Si añade estos ingredientes en la masa desde el principio, se pueden trocear las nueces o frutas en el proceso de amasado.
El pan terminado está demasiado húmedo.	Compruebe la consistencia de la masa 5 min. tras el inicio del proceso de amasado y añada harina si es necesario.
En la superficie del pan hay burbujas de aire.	Probablemente, ha empleado demasiada levadura.
El pan sube y después se encoge.	Es posible que el pan suba demasiado deprisa. Para evitarlo, reduzca la cantidad de agua y / o aumente la cantidad de sal y / o reduzca la cantidad de levadura.
¿Se pueden utilizar también otras recetas?	Puede utilizar otras recetas, pero tenga en cuenta las indicaciones de cantidades. Familiarícese con el aparato y las recetas que se adjuntan antes de probar sus propias recetas. No sobrepase nunca la cantidad de 700 g de harina. Al adaptar sus propias recetas, oriéntese por las indicaciones de cantidades de las recetas adjuntas.

Informazioni importanti sugli ingredienti	14
Consigli di cottura	15
Preparati per panificazione pronti	16
Ricette per circa 1000 g di pane	17
Programma 1 Normale	17
Programma 2 Morbido	18
Programma 3 Integrale	18
Programma 4 Dolce	19
Programma 5 Express.....	20
Programma 6 Impasto	20
Programma 7 Impasto per pasta	21
Programma 8 Pane al latticello	21
Programma 9 Senza glutine	21
Programma 10 Torta	22
Programma 11 Marmellata	22
Eliminazione degli errori Ricette	24

Informazioni importanti sugli ingredienti

FARINA

Si può utilizzare la maggior parte dei tipi di farina in vendita, come farina di frumento o di segale (tipo 405-1150). Le denominazioni dei tipi di farina possono variare a seconda della nazione. Tramite il programma di cottura “Senza glutine” è possibile utilizzare tipi di farina senza glutine, come ad es. farina di mais, grano saraceno o fecola di patate. Si possono utilizzare anche preparati per panificazione già pronti. Per l'aggiunta di piccole quantità (10-20%) di granaglie o crusca, sono indicati i programmi 1 e 2. Per quantità maggiori costituite da farina integrale (70-95%) usare il programma 3. Nelle ricette vengono utilizzati i seguenti tipi di farina:

Tipi di farina	Descrizione
Tipo 405	Farina di frumento normale
Tipo 550	Farina di frumento per panificazione, per un impasto finemente poroso
Tipo 997	Farina normale di segale
Tipo 812	Farina di frumento per pane misto chiaro
Tipo 1050	Farina di frumento integrale per pane misto o prodotti da forno integrali
Tipo 1150	Farina di segale ad alto contenuto di minerali

LIEVITO

Con il processo di lievitazione, il lievito separa gli zuccheri e i carboidrati contenuti nell'impasto, si trasforma in anidride carbonica e in tal modo fa lievitare l'impasto per il pane. Il lievito è disponibile in diverse forme: lievito secco, lievito fresco o lievito a fermentazione rapida. Per un risultato ottimale con la macchina per il pane, raccomandiamo di utilizzare lievito secco.

Se si utilizza lievito fresco invece che secco, rispettare le indicazioni sulla confezione.

Di regola, una 1 bustina di lievito secco corrisponde a ca. 21 g di lievito fresco ed è sufficiente per ca. 500 g di farina. Conservare il lievito sempre in frigorifero perché al calore si deteriora. Controllare che non sia trascorsa la data di scadenza. Dopo l'apertura della confezione, il lievito non utilizzato deve essere accuratamente richiuso e conservato in frigorifero.

Avvertenza:

la preparazione delle ricette contenute in queste istruzioni si basa sull'uso di lievito secco.

ZUCCHERO

Lo zucchero influisce molto sul grado di doratura e sul gusto del pane. Lo zucchero mette in moto il processo di lievitazione e l'impasto cresce meglio e più rapidamente. Per le ricette contenute in queste istruzioni si presuppone che venga usato zucchero semolato. Non utilizzare zucchero a velo se non espressamente specificato.

I dolcificanti non sono adatti a sostituire lo zucchero.

SALE

Il sale è importante per il gusto e per il grado di doratura. Il sale agisce anche da inibitore sulla lievitazione. Non superare le dosi di sale indicate nelle ricette. Per motivi dietetici, è possibile fare a meno del sale. In questo caso il pane può lievitare più del solito.

LIQUIDI

Per la preparazione del pane, si possono usare liquidi come latte, acqua o latte in polvere disciolto in acqua. Il latte arricchisce il sapore del pane e rende morbida la crosta, mentre l'acqua pura rende la crosta più croccante. In alcune ricette si specifica l'uso di succhi di frutta in modo da conferire al pane un gusto particolare.

UOVA

Le uova arricchiscono il pane e gli conferiscono una struttura più morbida. Per realizzare le ricette contenute in queste istruzioni, utilizzare uova di dimensioni maggiori.

GRASSI: GRASSO ALIMENTARE, BURRO, OLIO

I grassi alimentari, il burro e l'olio rendono friabile il pane lievitato. Il pane di tipo francese ha una crosta e una consistenza uniche grazie agli ingredienti privi di grassi. Il pane contenente grassi rimane tuttavia fresco più a lungo. Se si usa burro prelevato direttamente dal frigorifero, tagliarlo in piccoli pezzi in modo da garantire un'amalgama ottimale con gli altri ingredienti durante la lavorazione dell'impasto.

SENZA GLUTINE

La celiachia è una malattia cronica i cui sintomi si manifestano in concomitanza all'assunzione di vivande contenenti glutine. Il glutine, proteina contenuta nel frumento e nella spelta, nonché in altri cereali glutinosi come segale, orzo e avena, nei soggetti malati di celiachia comporta il danneggiamento della mucosa dell'intestino tenue. Pertanto, tali soggetti possono consumare solo pane speciale acquistato in negozi specializzati o cotto in proprio, e prodotto con farina priva di glutine. Per preparare pane e dolci con farine senza glutine, tuttavia, è necessaria una certa esperienza. Tali farine, infatti, necessitano di tempi più lunghi per l'assorbimento dei liquidi e hanno caratteristiche di lievitazione diverse. Le farine senza glutine devono inoltre essere

mescolate ad agenti lievitanti anch'essi privi di glutine, come ad esempio acido tartarico, lievito, lievito madre ottenuto da farina di mais o di riso, fermenti di panificazione a base di mais o addensanti come farina di semi di guar, farina di carrube, kuzu, pectina, amido di maranta o carrageenani. Si deve inoltre rinunciare all'abituale gusto del pane. Anche la consistenza del pane senza glutine è diversa da quella degli altri pani di frumento.

MISURAZIONE DEGLI INGREDIENTI

Insieme al forno automatico per il pane, si trovano in dotazione i seguenti contenitori graduati che hanno la funzione di facilitare la misurazione degli ingredienti:

- 1 recipiente graduato con le indicazioni della quantità
- 1 cucchiaino graduato grande, corrispondente a un cucchiaino da cucina
- 1 cucchiaino graduato piccolo, corrispondente a un cucchiaino da tè

Posizionare il misurino su una superficie piana. Controllare che le quantità corrispondano esattamente alla linea di misurazione. Quando si misurano ingredienti secchi, verificare che il recipiente graduato sia asciutto.

Consigli di cottura

Cottura in diverse zone climatiche

In zone ad altitudini elevate, a causa della bassa pressione atmosferica, la lievitazione avviene più velocemente. Pertanto, in tal caso è necessaria una minore quantità di lievito.

Nelle regioni con clima secco la farina è più secca e necessita per questo di più liquidi.

Nelle regioni con clima umido, la farina è più umida e assorbe quindi meno liquidi. In questo caso è necessaria più farina.

Preparati per panificazione pronti

Con questa macchina per il pane possono essere utilizzati anche preparati pronti per panificazione. Osservare le indicazioni del produttore riportate sulla confezione.

La tabella contiene esempi di conversione di alcuni preparati pronti di panificazione.

Preparato per pane	per un pane da ca. 750 g
Pane ai cereali	500 g di preparato pronto per panificazione 350 ml di acqua
Pane ai semi di girasole	500 g di preparato pronto per panificazione 350 ml di acqua
Pane integrale contadino	500 g di preparato pronto per panificazione 370 ml di acqua
Pane casereccio	500 g di preparato pronto per panificazione 350 ml di acqua
Ciabatta	500 g di preparato pronto per panificazione 360 ml di acqua 1 cucchiaini di olio d'oliva

Per queste macchine per il pane sono particolarmente idonei i preparati pronti per panificazione che si trovano da Lidl. Seguire le indicazioni riportate sulla confezione.

Taglio e conservazione del pane

I migliori risultati si ottengono collocando il pane appena cotto su una griglia, e facendolo raffreddare per 15-30 minuti prima di affettarlo.

Utilizzare un'affettatrice o un coltello dentellato.

Il pane non consumato può essere conservato a temperatura ambiente per un massimo di tre giorni in sacchetti per la conservazione dei cibi o contenitori in plastica. Per ottenere periodi di conservazione più lunghi (fino a 1 mese,) è necessario congelarlo.

Il pane fatto in casa non contiene conservanti, per questo si deteriora più rapidamente rispetto a quello prodotto industrialmente.

Ricette per circa 1000 g di pane

Avvertenza: per ottenere un risultato di cottura migliore, preparare la pasta con un mixer e, una volta pronta, collocarla nello stampo di cottura. Con il tasto "Peso del pane" impostare il peso di 1000 g. Selezionare il grado di doratura desiderato per il pane. Tenere presente che le quantità indicate rappresentano dei valori indicativi. Il risultato di cottura può essere soggetto a qualche oscillazione di peso.

Programma 1 Normale

Pane ai semi di girasole

300 ml di latte tiepido
1 cucchiaino di burro
540 g di farina tipo 550
5 cucchiaini di semi di girasole
1 cucchiaino di sale
1/2 cucchiaino di zucchero
1 pacchetto di lievito secco

Pane a pasta acidula

50 g di lievito selvaggio
350 ml di acqua
1,5 cucchiaini di burro
1,5 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di zucchero
180 g di farina tipo 997
360 g di farina tipo 1050
1 pacchetto di lievito secco

Pane casereccio

300 ml di latte
1,5 cucchiaini di sale
2 uova
1,5 cucchiaini di burro/margarina
540 g di farina tipo 1050
1 cucchiaino di zucchero
1 pacchetto di lievito secco

Pane alle patate

300 ml di acqua/latte
2 cucchiaini di burro
1 uovo
90 g di patate bollite e schiacciate
1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di zucchero
540 g di farina tipo 550
1 pacchetto di lievito secco

Pane alle erbe

350 ml di latte cagliato
1 cucchiaino di sale
1,5 cucchiaini di burro
1 cucchiaino di zucchero
540 g di farina tipo 550
4 cucchiaini di prezzemolo sminuzzato
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane pizza

300 ml di acqua:
1 cucchiaino di olio
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di origano
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
50 g di salame tagliuzzato
540 g di farina tipo 550
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane alla birra

150 ml di acqua
150 ml di birra chiara
540 g di farina tipo 550
3 cucchiaini di farina di grano saraceno
1,5 cucchiaini di crusca
1 cucchiaino di sale
3 cucchiaini di semi di sesamo
1,5 cucchiaini di estratto di malto (sciroppo)
1/2 pacchetto di lievito secco
150 ml di miscela per lievito selvaggio

Pane al mais

350 ml di acqua
1 cucchiaino di burro
540 g di farina tipo 550
3 cucchiaini di semola di mais
1/2 mela tritata con la buccia
3/4 di pacchetto di lievito secco

Programma 2 Morbido

Pane bianco „classico“

320 ml di acqua/latte
2 cucchiaini di burro
1,5 cucchiaini di sale
2 cucchiaini di zucchero
600 g di farina di frumento tipo 550
1 pacchetto di lievito secco

Pane bianco chiaro

320 ml di acqua
20 g di burro
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
600 g di farina di frumento tipo 405
1 pacchetto di lievito secco
1 uovo

Pane al miele

320 ml di acqua
1,5 cucchiaini di sale
2,5 cucchiaini di olio d'oliva
1,5 cucchiaini di miele
600 g di farina tipo 550
1 pacchetto di lievito secco

Pane al papavero

300 ml di acqua:
540 g di farina tipo 550
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
75 g di papavero macinato
1 cucchiaino di burro
1 presa di noce moscata
3/4 di pacchetto di lievito secco
1 cucchiaino di parmigiano grattugiato

Pane alla paprika

310 ml di acqua
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di olio
1,5 cucchiaini di paprika in polvere
530 g di farina tipo 812
1 pacchetto di lievito secco
130 g di peperoni rossi a dadini

Programma 3 Integrale

Pane integrale di segale

75 g di pasta acida
325 ml di acqua calda
2 cucchiaini di miele di abete
350 g di farina integrale di segale
150 g di farina integrale di frumento
1 cucchiaino di farina di semi di carrube
1/2 cucchiaino di sale
1 pacchetto di lievito secco

Pane di spelta

350 ml di latte cagliato
360 g di farina integrale di spelta
90 g di farina integrale di segale
90 g di grani di spelta
50 g di semi di girasole
1 cucchiaino di sale
1/2 cucchiaino di zucchero
75 ml di miscela per lievito selvaggio
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane ai chicchi di frumento

350 ml di acqua
1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di burro
1,5 cucchiaini di miele
360 g di farina tipo 1050
180 g di farina integrale di frumento
50 g di chicchi di frumento
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane integrale

350 ml di acqua
25 g di burro
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
270 g di farina tipo 1050
270 g di farina integrale di frumento
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane di segale

300 ml di acqua:
1,5 cucchiaini di burro
1,5 cucchiaini di aceto
1 cucchiaino di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
180 g di farina di segale tipo 1150
360 g di farina tipo 1050
1 pacchetto di lievito secco

Pane ai sette cereali

300 ml di acqua:
1,5 cucchiaini di burro
1 cucchiaino di sale
2,5 cucchiaini di zucchero
240 g di farina tipo 1050
240 g di farina integrale di frumento
60 g di fiocchi ai sette cereali
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane nero

400 ml di acqua calda
160 g di farina di frumento tipo 550
200 g di semi di segale tritati a grana grossa
180 g di semi di segale tritati a grana fine
1 cucchiaino di sale
100 g di semi di girasole
100 ml di sciroppo di barbabietola scuro
1 pacchetto di lievito secco
1 pacchetto di lievito selvaggio secco

Programma 4 Dolce

Pane all'uvetta

300 ml di acqua:
2,5 cucchiaini di burro
1,5 cucchiaini di miele
1 cucchiaino di sale
540 g di farina di frumento tipo 405
100 g di uvetta
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane all'uvetta e noci

300 ml di acqua:
1,5 cucchiaini di burro
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
540 g di farina tipo 405
100 g di uvetta
3 cucchiaini di noci tritate
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane al cioccolato

400 ml di latte
100 g di formaggio quark magro
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
600 g di farina integrale di frumento
10 cucchiai di cacao
100 g di cioccolata al latte tritata
1 pacchetto di lievito secco

Utilizzare cioccolata al latte o semifondente.
Cospargendo la superficie della pasta, dopo la lavorazione, con un cucchiaino di latte, la superficie risulterà più scura.

Pane dolce

300 ml di acqua/latte
2 cucchiai di burro
2 uova
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di miele
600 g di farina tipo 550
1 pacchetto di lievito secco

Programma 5 Express

Pane bianco Express

360 ml di acqua
5 cucchiai di olio
4 cucchiaini di zucchero
4 cucchiaini di sale
630 g di farina di frumento tipo 405
1 pacchetto di lievito secco

Pane al pepe e alle mandorle

300 ml di acqua:
540 g di farina tipo 550
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiai di burro
100 g di mandorle in foglie (tostate)
1 cucchiaino di grani di pepe verde
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane alle carote

330 ml di acqua
1,5 cucchiaini di burro
600 g di farina tipo 550
90 g di carote finemente tritate
2 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
1 pacchetto di lievito secco

Programma 6 Impasto

Impasto per pizza (per 2 pizze)

300 ml di acqua:
1 cucchiaino di olio d'oliva
3/4 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di zucchero
450 g di farina di frumento tipo 405
1 pacchetto di lievito secco

Pasta integrale per pizza

300 ml di acqua:
1 cucchiaino di olio d'oliva
3/4 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di miele
450 g di farina integrale di frumento
50 g di germe di grano
1 pacchetto di lievito secco

Arrotolare la pasta e farla lievitare per circa 10 minuti. Guarnire la pasta a piacere e infornarla a 180°C per circa 20 minuti.

Panini alla crusca

200 ml di acqua
50 g di burro
3/4 cucchiaini di sale
1 uovo
3 cucchiaini di zucchero
500 g di farina tipo 1050
50 g germe di grano
1 pacchetto di lievito secco

Brezel (ciambelle salate tedesche dalla tipica forma a 8)

200 ml di acqua
1/4 cucchiaino di sale
360 g di farina tipo 405
1/2 cucchiaino di zucchero
1/2 pacchetto di lievito secco

Con la pasta modellare dei brezel. Infine, spennellare i brezel con 1 uovo sbattuto e cospargerli di sale grosso (per ca. 12 brezel in totale 1-2 cucchiaini di sale grosso). Infornare i brezel a circa 230°C per circa 15-20 minuti.

Baguette francesi

300 ml di acqua:
1 cucchiaio di miele
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
540 g di farina tipo 550
1 pacchetto di lievito secco

Formare delle baguette dalla pasta e intaccarne la superficie con dei tagli obliqui. Fare lievitare la pasta per circa 30-40 minuti. Infornare a ca. 175°C per ca. 25 minuti.

Programma 7 Impasto per pasta

5 uova (a temperatura ambiente)
o 300 ml di acqua
250 g di farina tipo 405
250 g di farina di grano duro tipo 1050

Programma 8 Pane al laticello

Pane al latte cagliato (tipo 1)

350 ml di latte cagliato
2 cucchiai di burro
2 cucchiaini di sale
3 cucchiai di zucchero
600 g di farina di frumento tipo 1050
1 pacchetto di lievito secco

Pane al latte cagliato (tipo 2)

250 ml di latte cagliato
130 ml di acqua
600 g di farina di frumento tipo 1050
60 g di farina di segale tipo 997
1,5 cucchiaini di sale
1 pacchetto di lievito secco

Pane allo yogurt

250 ml di acqua/latte
150 g di yogurt
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di zucchero
500 g di farina tipo 550
3/4 di pacchetto di lievito secco

Pane al quark

200 ml di acqua/latte
3 cucchiai di olio
260 g di quark (40% di grasso)
600 g di farina di frumento
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
1 pacchetto di lievito secco

Programma 9 Senza glutine



Avviso:

se si desidera preparare pane privo di glutine, è necessario pulire con particolare accuratezza lo stampo di cottura, i ganci da impasto e l'apparecchio. Anche piccole quantità di polvere di farina possono scatenare una reazione allergica nelle persone sensibili al glutine.

Pane bianco senza glutine

570 ml di acqua calda (ca. 40 °C)
30 g di burro morbido
700 g di miscela di farine senza glutine
(per es. "Mix Pane - Mix B" della Schär)
1/2 cucchiaino di sale
2 pacchetto di lievito secco

Pane alle patate senza glutine

440 ml di acqua
1,5 cucchiaini di olio
400 g di miscele di farine senza glutine
(ad es. „Mix B“ di Schär)
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
1 1/4 pacchetti di lievito secco
230 g di patate bollite, spellate e schiacciate

Pane allo yogurt senza glutine

350 ml di acqua
150 g yogurt naturale
1,5 cucchiaini di olio
1,5 cucchiaini di aceto
100 g farina senza glutine
(ad es. di miglio, riso, grano saraceno)
400 g di miscele di farine senza glutine
(ad es. „Mix B“ di Schär)
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
1 1/4 pacchetti di lievito secco
1 cucchiaino di farina di semi di guar o di semi di carrube

Pane senza glutine ai semi

250 ml di acqua
200 ml di latte
1,5 cucchiaini di olio
500 g di miscela di farine senza glutine
1,5 cucchiaini di sale
1,5 cucchiaini di zucchero
1 1/4 pacchetti di lievito secco
100 g di semi (ad es. semi di girasole)

Programma 10 Torta

Per questo programma, sono indicati in particolare i preparati per torte prodotti.

Seguire le indicazioni riportate sulla confezione.

Programma 11 Marmellata

La confettura o la marmellata può essere preparata rapidamente e facilmente nella macchina per il pane. Si può provare a farla anche se non si ha esperienza in merito. Si otterrà una confettura particolarmente buona e gustosa.

Procedere come segue:

- lavare della frutta fresca e matura. Sbucciare mele, pesche, pere e altra frutta dalla buccia dura.
- Utilizzare sempre le quantità indicate, perché esse sono state esattamente misurate per il programma MARMELLATA. In caso contrario, la massa cuocerà troppo presto e traboccherà.
- Pesare la frutta, tagliarla a pezzetti (max. 1 cm) o ridurla a purea e versarla nel contenitore.
- Aggiungere lo zucchero gelificante "1:1" nella quantità indicata. Utilizzare solo questo zucchero e non il normale zucchero da cucina o gelificante "2:1", perché in tal caso la confettura non si solidificherà.
- Mescolare la frutta con lo zucchero e avviare il programma che avanzerà automaticamente.
- Prima di terminare il programma, lavare i contenitori della marmellata brevemente con acqua bollente.
- Riempire quindi i contenitori con la marmellata e chiuderli bene.
- Mettere i contenitori di marmellata chiusi a testa in giù per circa 5 - 10 minuti. In tal modo si ottiene il sottovuoto nel vasetto e la marmellata rimane fresca più a lungo.

Marmellata di arance

350 g di arance
150 g di limoni
500 g di zucchero gelificante

Marmellata di fragole

500 g di fragole
500 g di zucchero gelificante
2-3 cucchiaini di succo di limone

Marmellata di frutti di bosco

500 g di frutti di bosco scongelati

500 g di zucchero gelificante

1 cucchiaino di succo di limone

Mescolare tutti gli ingredienti nello stampo di cottura.

Buon appetito!

Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono indicativi.

Vi auguriamo comunque una buona riuscita e buon appetito.

Eliminazione degli errori Ricette

Perché a volte il pane presenta un po' di farina sui lati?	L'impasto potrebbe essere troppo asciutto. La prossima volta misurare gli ingredienti con la massima precisione. Aggiungere fino a 1 cucchiaino di liquido in più.
Perché gli ingredienti devono essere aggiunti seguendo un determinato ordine?	Così si prepara l'impasto in modo ottimale. Utilizzando la funzione Timer, si evita che il lievito si mescoli con il liquido prima della lavorazione della pasta.
Perché l'impasto è stato impastato solo in parte?	Controllare che i ganci da impasto e lo stampo di cottura siano stati inseriti correttamente. In caso di preparati pronti per panificazione: la quantità del preparato pronto per panificazione e gli ingredienti non sono stati adeguati alla capacità dello stampo di cottura. Ridurre la quantità degli ingredienti.
Perché il pane non è lievitato?	Il lievito utilizzato era troppo vecchio o non è stato aggiunto lievito.
Quando aggiungere frutta e frutta secca all'impasto?	Viene emesso un segnale sonoro per indicare quando è necessario aggiungere altri ingredienti. Se questi ingredienti vengono aggiunti all'impasto già all'inizio, la frutta o la frutta secca potrebbero essere sminuzzati durante il procedimento di impasto.
Il pane cotto è troppo umido.	Controllare la consistenza dell'impasto 5 minuti dopo l'inizio del procedimento di impasto e aggiungere eventualmente della farina.
Sulla superficie del pane si trovano bolle d'aria.	Probabilmente è stato utilizzato troppo lievito.
Il pane lievita e si sgonfia.	Il pane lievita forse troppo velocemente. Per evitarlo, ridurre la quantità di acqua e/o aumentare la quantità di sale e/o ridurre la quantità di lievito.
Si possono utilizzare anche altre ricette?	Si possono utilizzare altre ricette, rispettando comunque le quantità indicate. Prendere familiarità con l'apparecchio e con le ricette contenute nelle istruzioni, prima di provare ricette personali. Non usare mai più di 700 g di farina. Se si adattano ricette personali, orientarsi sulla base delle indicazioni sulle quantità delle ricette contenute nelle istruzioni.

LIVRO DE RECEITAS

PÁGINA

Informações úteis sobre ingredientes a utilizar	26
--	-----------

Sugestões	27
------------------	-----------

Misturas pré-preparadas	28
--------------------------------	-----------

Cortar e conservar pão	28
-------------------------------	-----------

Receitas para um pão de aprox. 1000g	29
---	-----------

Programa 1 Normal	29
-------------------------	----

Programa 2 Solto.....	30
-----------------------	----

Programa 3 Integral	30
---------------------------	----

Programa 4 Doce	31
-----------------------	----

Programa 5 Expresso	32
---------------------------	----

Programa 6 Massa (para amassar)	32
---------------------------------------	----

Programa 7 Pasta para massa	33
-----------------------------------	----

Programa 8 Pão de soro de manteiga.....	33
---	----

Programa 9 Sem glúten	33
-----------------------------	----

Programa 10 Bolo	34
------------------------	----

Programa 11 Compota	34
---------------------------	----

Resolução de Problemas -Receitas	36
---	-----------

Informações úteis sobre ingredientes a utilizar

FARINHA

Podem ser utilizadas a maior parte dos tipos de farinhas habituais no mercado tal como a farinha de trigo e de centeio (tipo 405-1150). A designação dos tipos de farinhas pode variar consoante o país. Com o programa de cozedura “Sem glúten” é possível utilizar tipos de farinha sem glúten, como p.ex. farinha de milho, de trigo sarraceno ou amido de batata. Podem também ser utilizadas misturas prontas a cozer. Para adição de porções mais pequenas (10-20%) de grãos ou cereais triturados, são mais adequados os programas 1 e 2. No caso de porções maiores de farinha integral (70-95%) deve ser utilizado o programa 3. Nas receitas são utilizadas as seguintes variedades de farinha:

Variedades de farinha	Descrição
Tipo 405	Farinha de trigo normal
Tipo 550	Farinha de trigo com baixo teor de fermento, para massas com poros finos
Tipo 997	Farinha de centeio normal
Tipo 812	Farinha de trigo, para pão de mistura claro
Tipo 1050	Farinha de trigo escura para pão de mistura ou produtos de panificação saborosos
Tipo 1150	Farinha de centeio com elevado teor de minerais

FERMENTO

Durante o processo de fermentação, o fermento divide as percentagens de açúcar e de hidratos de carbono existentes na massa, transformando-as em dióxido de carbono, o que faz com que a massa leve. O fermento pode ser obtido das seguintes formas: fermento seco, levedura ou fermento de fermentação rápida. Para a máquina de cozer pão recomendamos a utilização de fermento seco que permite alcançar os melhores resultados. Ao utilizar levedura em vez de fermento seco, deve respeitar as indicações na embalagem. Normalmente, 1 pacote de fermento seco corresponde a aprox. 21g de levedura e é a dose adequada para cerca de 500g de farinha. Guarde a levedura sempre no frigorífico, pois o calor pode danificá-la. Verifique se se encontra dentro do prazo de validade. Após abrir a embalagem, a levedura não utilizada deve ser novamente embrulhada e guardada no frigorífico.

Nota: A elaboração das receitas neste manual, baseou-se na utilização de fermento seco.

AÇÚCAR

O açúcar tem uma importante influência no grau para tostar e no sabor do pão. O processo de fermentação da levedura é iniciado pelo açúcar e a massa leveda melhor e mais rapidamente. As receitas neste manual de instruções pressupõem a utilização de açúcar cristalizado. Não use açúcar em pó, a não ser que seja expressamente especificado. A sacarina não serve de substituto para o açúcar.

SAL

O sal é importante para o sabor e para o grau de tostagem. É um produto com um efeito inibidor na fermentação. Por isso, não se deve exceder as quantidades de sal indicadas nas receitas. O sal pode ser excluído, por motivos nutricionais. Neste caso, o pão pode levar mais do que é habitual.

LÍQUIDOS

Pode utilizar líquidos como leite, água ou leite em pó dissolvido em água para fazer o pão. O leite aumenta o sabor do pão e torna a còdea menos estaladiça, enquanto que a água pura a torna mais estaladiça. Algumas receitas especificam a utilização de sumos de fruta para dar um sabor diferente ao pão.

OVOS

A utilização de ovos enriquece o pão e proporciona-lhe uma estrutura mais macia. Se utilizar as receitas deste manual de instruções use ovos da classe L.

GORDURAS: MARGARINA PARA CULINÁRIA, MANTEIGA, ÓLEO

As margarinas para culinária, manteiga e óleo tornam o pão com fermento mais mole. O pão tipo francês deve a sua còdea e estrutura únicas aos ingredientes pobres em gordura. O pão com gordura mantém-se fresco durante mais tempo. Se utilizar manteiga directamente do frigorífico, deve cortá-la em pedaços pequenos para facilitar a sua incorporação na massa durante a fase de amassar.

SEM GLÚTEN

A Doença Celíaca, também designada de psilose nos adultos, é uma doença crónica, despoletada pelo consumo de alimentos que contêm glúten. O glúten (gliadina) contido no trigo e outros deste derivado, e outras substâncias albuminosas contidas no centeio, na cevada e aveia provocam danos na mucosa do duodeno. Só devem ser consumidos pães especiais que podem ser obtidos em lojas de alimentos naturais ou cozinhados em casa, elaborados com farinhas sem glúten. Confeccionar pão e bolos com farinhas sem glúten requer uma especial atenção. Tais farinhas precisam de mais tempo para a absorção de líquidos e possuem outras características de levedação. As farinhas sem glúten também devem ser amassadas com levedantes sem glúten para tornar o pão mais fofo. Estes são, por

exemplo, fermento em pó de tartarato monopotássico, levedura, massa levedada de farinha de milho ou de arroz, fermento à base de milho ou espessantes como farinha de semente de guar, farinha de semente de alfarroba, Kuzu, pectina, amido de araruta ou carragenina. Além disso é preciso prescindir do habitual sabor do pão. Também a consistência de pão sem glúten é diferente dos pães de farinha de trigo.

MEDIÇÃO DOS INGREDIENTES

Juntamente com a máquina de cozer pão obtém os seguintes recipientes medidores, com o objectivo de facilitar a medição dos ingredientes:

1 Copo medidor com indicação da quantidade

1 Colher de medida grande, que corresponde a uma colher de sopa (CS)

1 Colher de medida pequena, que corresponde a uma colher de chá (C. Chá.).

Coloque o copo de medição numa superfície plana. Tenha em atenção que as quantidades têm de corresponder exactamente às linhas de medição.

Para efectuar a medição de ingredientes secos, o recipiente medidor tem de estar seco.

Sugestões

Cozer em diferentes zonas climáticas

Em regiões mais altas, a fermentação é mais rápida devido à baixa pressão atmosférica. Por isso não é necessário utilizar tanto fermento. Em regiões secas a farinha é mais seca e requer, por isso, um pouco mais de líquido. Em regiões húmidas a farinha é mais húmida e requer, por isso, menos líquido. Neste caso, vai precisar de um pouco mais de farinha.

Misturas pré-preparadas

Pode também utilizar misturas pré-preparadas nesta máquina de cozer pão. Para isso, tenha atenção às indicações do fabricante constantes na embalagem. Na tabela pode encontrar exemplos de conversão de algumas misturas pré-preparadas para pão.

Cortar e conservar pão

Para obter os melhores resultados, coloque o pão acabado de fazer numa grelha e deixe arrefecer 15 a 30 minutos antes de o cortar. Para cortar, utilize uma máquina de cortar pão ou uma faca eléctrica. O pão que não foi consumido pode ser guardado em sacos de conservação ou recipientes de plástico, à temperatura ambiente, durante três dias. Se pretender guardá-lo por mais tempo (até 1 mês) deve congelá-lo. Uma vez que este pão cozido não contém conservantes, não se conserva tanto tempo como o pão fabricado de forma industrial.

Mistura	para um pão de aprox. 750 g
Preparado para pão de mistura com vários cereais	500 g de preparado 350 ml de água
Preparado para pão de mistura de trigo com sementes de girassol	500 g de preparado 350 ml de água
Preparado para pão de trigo e centeio integrais	500 g de preparado 370 ml de água
Preparado para pão de mistura de trigo e centeio	500 g de preparado 350 ml de água
Preparado para pão de trigo e sêmola de trigo	500 g de preparado 360 ml de água 1 C. de chá de azeite

As misturas pré-preparadas para pão, que podem ser adquiridas no Lidl, são especialmente indicadas para esta máquina de fazer pão.

Receitas para um pão de aprox. 1000g

Nota: Para um melhor resultado, prepare a massa com uma batedeira. De seguida, coloque a massa pronta na forma. Ajuste o peso para 1000 g com o botão "Peso do pão". Seleccione o grau de cozedura pretendido para o seu pão. Tenha em atenção que as indicações de quantidades tratam-se apenas de valores de referência. Podem existir pequenas oscilações no resultado da cozedura.

Programa 1 Normal

Pão de sementes de girassol

300 ml de leite morno
1 CS de manteiga
540 g de farinha tipo 550
5 CS de sementes de girassol
1 C. de chá de sal
1/2 C. de chá de açúcar
1 pacote de fermento seco

Pão de massa fermentada

50 g Massa fermentada
350 ml de água
1,5 CS de manteiga
1,5 C. chá de sal
1 c. chá de açúcar
180 g de farinha tipo 997
360 g de farinha tipo 1050
1 pacote de fermento seco

Pão saloio:

300 ml de leite
1,5 C. chá de sal
2 ovos
1,5 CS de manteiga/margarina
540 g de farinha tipo 1050
1 CS de açúcar
1 pacote de fermento seco

Pão de batata

300 ml de água/leite
2 CS manteiga
1 ovo
90g de batatas cozidas e esmagadas
1 C. chá de sal
2 CS de açúcar
540 g de farinha tipo 550
1 pacote de fermento seco

Pão de ervas

350 ml de soro de leite
1 C. de chá de sal
1,5 CS de manteiga
1 CS de açúcar
540 g de farinha tipo 550
4 CS de salsa picada
3/4 pacote de fermento seco

Pão de pizza

300 ml de água
1 CS de óleo
1 C. chá de sal
1 C. chá de açúcar
1 C. chá de orégãos secos
2 CS de queijo parmesão ralado
50 g de salame em fatias finas
540 g de farinha tipo 550
3/4 pacote de fermento seco

Pão de cerveja

150 ml de água
150 ml de cerveja
540 g de farinha tipo 550
3 CS de farinha de trigo sarraceno
1,5 CS de farelo
1 C. de chá de sal
3 CS de sementes de sésamo
1,5 CS de extracto de malte (concentrado)
1/2 pacote de fermento seco
150 ml de preparado de massa fermentada

Pão de milho

350 ml de água
1 CS de manteiga
540 g de farinha tipo 550
3 CS de sêmola de milho
1/2 maçã picada com casca
3/4 pacote de fermento seco

Programa 2 Solto

Pão branco "clássico"

320 ml de água/leite
2 CS de manteiga
1,5 C. de chá de sal
2 CS de açúcar
600 g de farinha de trigo tipo 550
1 pacote de fermento seco

Pão branco

320 ml de água
20 g de manteiga
1,5 C. de chá de sal
1,5 C. de chá de açúcar
600 g de farinha de trigo tipo 405
1 pacote de fermento seco
1 ovo

Pão de mel

320 ml de água
1,5 C. de chá de sal
2,5 C. de chá de azeite
1,5 CS de mel
600 g de farinha tipo 550
1 pacote de fermento seco

Pão de semente de papoila

300 ml de água
540 g de farinha tipo 550
1 C. chá de açúcar
1 C. de chá de sal
75 g de sementes de papoila moída
1 CS de manteiga
1 pitada de noz moscada
3/4 pacote de fermento seco
1 CS de queijo parmesão ralado

Pão com pimento

310 ml de água
1,5 C. de chá de sal
1,5 C. de chá de óleo
1,5 C. de chá de pimento em pó
530 g de farinha tipo 812
1 pacote de fermento seco
130 g de pimento vermelho, picado

Programa 3 Integral

Pão de centeio integral

75 g de massa fermentada
325 ml de água quente
2 CS de mel de abeto
350 g de farinha de centeio integral
150 g de farinha de trigo integral
1 CS de farinha de alfarroba
1/2 CS de sal
1 pacote de fermento seco

Pão de espelta

350 ml de soro de leite
360 g de farinha de espelta integral
90 g de farinha de centeio integral
90 g farelo de espelta
50 g de sementes de girassol
1 C. de chá de sal
1/2 C. de chá de açúcar
75 ml preparado de massa fermentada
3/4 pacote de fermento seco

Pão de farelo de trigo

350 ml de água
1 C. de chá de sal
2 CS de manteiga
1,5 colher de sopa de mel
360 g de farinha tipo 1050
180 g de farinha de trigo integral
50 g farelo de trigo
3/4 pacote de fermento seco

Pão integral

350 ml de água
25 g de manteiga
1 C. de chá de sal
1 c. chá de açúcar
270 g de farinha tipo 1050
270 g de farinha de trigo integral
3/4 pacote de fermento seco

Pão de centeio

300 ml de água
1,5 CS de manteiga
1,5 CS de vinagre
1 C. de chá de sal
1,5 CS de açúcar
180 g de farinha de centeio tipo 1150
360 g de farinha tipo 1050
1 pacote de fermento seco

Pão de sete cereais

300 ml de água
1,5 CS de manteiga
1 C. de chá de sal
2,5 C. de chá de açúcar
240 g de farinha tipo 1050
240 g de farinha de trigo integral
60 g 7 tipos de cereais diversos
3/4 pacote de fermento seco

Pão escuro

400 ml de água quente
160 g de farinha de trigo tipo 550
200 g farelo grosso integral de centeio
180 g farelo fino de centeio
1 C. de chá de sal
100 g de sementes de girassol
100 ml xarope de cenoura escuro
1 pacote de fermento seco
1 embalagem de massa fermentada seca

Programa 4 Doce

Pão de passas

300 ml de água
2,5 CS de manteiga
1,5 CS de mel
1 C. de chá de sal
540 g de farinha de trigo tipo 405
100 g de passas
3/4 pacote de fermento seco

Pão de passas e nozes

300 ml de água
1,5 CS de manteiga
1 C. de chá de sal
1 CS de açúcar
540 g de farinha tipo 405
100 g de passas
3 CS de nozes moídas
3/4 pacote de fermento seco

Pão de chocolate

400 ml de leite
100 g queijo quark magro
1,5 C. de chá de sal
1,5 C. de chá de açúcar
600 g de farinha de trigo integral
10 CS de cacau
100 g chocolate de leite
1 pacote de fermento seco

Utilize chocolate de leite ou chocolate amargo. Se pincelar a massa depois de amassada com uma 1 CS leite, a cõdea ficará mais escura.

Pão doce

300 ml de água/leite
2 CS de manteiga
2 ovos
1,5 C. de chá de sal
1,5 CS de mel
600 g de farinha tipo 550
1 pacote de fermento seco

Programa 5 Expresso

Pão de trigo Expresso

360 ml de água
5 CS de óleo
4 C. de chá de açúcar
4 C. de chá de sal
630 g de farinha de trigo tipo 405
1 pacote de fermento seco

Pão de pimenta e amêndoas

300 ml de água
540 g de farinha tipo 550
1 C. de chá de sal
1 c. chá de açúcar
2 CS de manteiga
100 g de amêndoa laminada (tostada)
1 CS de grãos de pimenta verde de conserva
3/4 pacote de fermento seco

Pão de cenoura

330 ml de água
1,5 CS de manteiga
600 g de farinha tipo 550
90 g de cenouras cortadas bem finas
2 C. de chá de sal
1,5 C. de chá de açúcar
1 pacote de fermento seco

Programa 6 Massa (para amassar)

Massa para pizza (para 2 pizzas)

300 ml de água
1 CS de azeite
3/4 C. de chá de sal
2 C. de chá de açúcar
450 g de farinha de trigo tipo 405
1 pacote de fermento seco

Massa para pizza integral

300 ml de água
1 CS de azeite
3/4 C. de chá de sal
1 CS de mel
450 g de farinha de trigo integral
50 g de germen de trigo
1 pacote de fermento seco

Estenda a massa e deixe-a levedar durante aprox. 10 minutos. Adicione os ingredientes a gosto e coza a pizza a 180 °C, durante aprox. 20 minutos.

Pãezinhos de farelo

200 ml de água
50 g de manteiga
3/4 C. de chá de sal
1 ovo
3 CS de açúcar
500 g de farinha do tipo 1050
50 g farelo de trigo
1 pacote de fermento seco

Brezel

200 ml de água
1/4 C. de chá de sal
360 g de farinha tipo 405
1/2 C. de chá de açúcar
1/2 pacote de fermento seco

Amasse a massa e modele em forme de Brezel. De seguida, pincele os Brezel com gema de ovo batida e polvilhe com sal grosso (para aprox. 12 Brezel, cerca de 1 a 2 CS de sal grosso). Cozer os Brezel a aprox. 230°C, cerca de 15-20 minutos.

Baguete francesa

300 ml de água
1 CS de mel
1 C. de chá de sal
1 C. de chá de açúcar
540 g de farinha tipo 550
1 pacote de fermento seco

Com a massa forme um rolo e corte a parte superior da baguete na diagonal. Deixe a massa levar durante aprox. 30-40 minutos. Cozer a aprox. 175°C, cerca de 25 minutos.

Programa 7 Pasta para massa

5 ovos (à temperatura ambiente) ou 300 ml de água
250 g farinha de trigo tipo 405
250 g farinha de trigo tipo 1050

Programa 8 Pão de soro de manteiga

Pão de soro de leite (tipo 1)

350 ml de soro de leite
2 CS de manteiga
2 C. de chá de sal
3 CS de açúcar
600 g de farinha de trigo tipo 1050
1 pacote de fermento seco

Pão de soro de leite (tipo 2)

250 ml de soro de leite
130 ml de água
600 g de farinha de trigo tipo 1050
60 g de farinha de centeio tipo 997
1,5 C. de chá de sal
1 pacote de fermento seco

Pão de iogurte

250 ml de água ou leite
150 g de iogurte
1 C. de chá de sal
1 C. chá de açúcar
500 g de farinha tipo 550
3/4 pacote de fermento seco

Pão de queijo quark

200 ml de água/leite
3 CS de óleo
260 g queijo quark (40% de gordura)
600 g farinha de trigo
1,5 C. de chá de sal
1,5 C. de chá de açúcar
1 pacote de fermento seco

Programa 9 Sem glúten



Nota:

Caso pretenda confeccionar pão sem glúten, limpe a forma, as varas para amassar e o aparelho em profundidade. Mesmo pequenos resíduos de farinha podem provocar uma reacção alérgica em pessoas com hipersensibilidade ao glúten.

Pão de batata sem glúten

440 ml de água
1,5 CS de óleo
400 g misturas de farinhas sem glúten (p.ex. "Mistura B" da marca Schär)
1,5 C. de chá de sal
1,5 C. de chá de açúcar
1,5 pacote de fermento seco
230 g batatas cozidas, sem pele e desfeitas em puré

Pão de iogurte sem glúten

350 ml de água
150 g de iogurte natural
1,5 CS de óleo
1,5 CS de vinagre
100 g farinha sem glúten
(p.ex. milho miúdo, arroz, trigo sarraceno)
400 g de misturas de farinhas sem glúten
(p.ex. "Mistura B" da marca Schär)
1,5 C. de chá de sal
1,5 C. de chá de açúcar
1,5 pacote de fermento seco
1 C. de chá de farinha de semente de guar ou de alfarroba

Pão de cereais sem glúten

250 ml de água
200 ml de leite
1,5 CS de óleo
500 g mistura de farinhas sem glúten
1,5 C. de chá de sal
1,5 C. de chá de açúcar
1,5 pacote de fermento seco
100 g de sementes (p.ex. sementes de girassol)

Pão de arroz sem glúten

350 ml de água
200 g de iogurte natural
1,5 CS de óleo
1,5 CS de vinagre
200 g de farinha de arroz
300 g mistura de farinhas sem glúten
1,5 C. de chá de sal
1,5 C. de chá de açúcar
1,5 pacote de fermento seco
1 C. de chá de farinha de semente de guar ou de alfarroba

Programa 10 Bolo

As misturas para bolos pré-preparadas são adequadas para este programa.
Tenha em atenção as indicações de preparação constantes na embalagem.

Programa 11 Compota

Os doces ou compotas podem ser preparados rápida e facilmente na máquina de fazer pão. Mesmo que nunca tenha feito compostas anteriormente, deve tentar. Obtém compotas deliciosas. Proceda da seguinte forma:

- Lave as frutas maduras e frescas. Descasque eventualmente as maçãs, pêssegos, pêras e outros frutos de casca dura.
- Utilize sempre as quantidades indicadas, pois estas foram determinadas de forma precisa para o programa COMPOTA. Caso contrário, a massa coze cedo demais e transborda.
- Pese os frutos, corte em pedaços pequenos (máx. 1 cm) ou desfaça em puré e coloque no recipiente.
- Adicionar a quantidade indicada de açúcar gelificante "1:1". Utilize apenas este açúcar e não o açúcar caseiro ou gelificante "2:1", caso contrário a compota não fica firme.
- Misture os frutos com o açúcar e inicie o programa que decorre automaticamente.
- Pouco antes da conclusão do programa, enxágue os frascos de compota com água quente.
- De seguida, encha os frascos com compota e feche-os correctamente.
- Coloque os frascos fechados voltados para baixo durante aprox. 5 - 10 minutos. Deste modo, é criado um vácuo no frasco e a compota conserva-se durante mais tempo.

Compota de laranja

350 g de laranjas

150 g de limões

500 g de açúcar gelificante

Compota de morango

500 g de morangos

500 g de açúcar gelificante

2 -3 colheres de sopa de sumo de limão

Compota de frutos silvestres

500 g de frutos silvestres descongelados

500 g de açúcar gelificante

1 colher de sopa de sumo de limão

Misturar todos os ingredientes na forma.

Bom apetite!

Receitas sem qualquer garantia. Todos os valores relativos aos ingredientes e à preparação são valores de referência. Complete estas sugestões de receitas com a sua experiência pessoal. Esperamos que obtenha bons resultados e bom apetite.

Resolução de Problemas -Receitas

Porque é que o meu pão tem um pouco de farinha na côdea?	A massa poderia estar demasiado seca. Da próxima vez tenha uma atenção especial às medições dos ingredientes. Adicione até 1 CS de líquido a mais.
Porque é que os ingredientes têm de ser introduzidos por uma determinada ordem?	Assim prepara melhor a sua massa. Ao utilizar a função de temporizador evita que o fermento se misture com o líquido antes da massa estar bem mexida.
Porque é que a massa ficou só parcialmente amassada?	Verifique se as varas para amassar e a forma estão correctamente encaixados. Verifique também a consistência da massa e acrescente uma ou mais vezes 1/2 ou 1 CS de líquido ou de farinha depois de amassar. Em caso de misturas pré-preparadas: A quantidade de mistura pré-preparada e de ingredientes não foi adaptada à capacidade da forma. Reduza a quantidade de ingredientes.
Porque é que o pão não levedou?	O fermento utilizado era demasiado velho ou não foi acrescentado fermento.
Quando é que se devem introduzir nozes e fruta na massa?	Ouve-se um sinal sonoro, no momento em que os ingredientes devem ser adicionados. Se adicionar estes ingredientes à massa logo no início, as nozes ou a fruta podem ser triturados pelas varas para amassar.
O pão cozido está demasiado húmido.	Verifique a consistência da massa 5 min. depois de iniciar o processo de amassar e, se necessário, adicione farinha.
A superfície do pão tem bolhas de ar.	Possivelmente utilizou fermento a mais.
O pão leveda, mas abate.	O pão leveda talvez demasiado depressa. Para evitar isso, reduza a quantidade de água e/ou aumente a quantidade de sal e/ou reduza a quantidade de fermento.
Podem também utilizar-se outras receitas?	Pode utilizar outras receitas, mas respeite sempre as indicações das quantidades. Familiarize-se com o aparelho e com as receitas anexas antes de experimentar as suas próprias receitas. Nunca exceda a quantidade de 700 g de farinha. Oriente-se pelas quantidades das receitas anexas quando quiser adaptar às suas receitas.

RECIPE BOOK	PAGE
Useful information about ingredients	38
Baking tips	39
Ready-to-use baking mixtures	40
Slicing and storing bread	40
Recipes for approx. 1000 g bread	41
Programme 1 Regular	41
Programme 2 French	42
Programme 3 Whole Wheat	42
Programme 4 Sweet	43
Programme 5 Super Rapid	44
Programme 6 Dough (knead)	44
Programme 7 Pasta	45
Programme 8 Buttermilk bread	45
Programme 9 Gluten Free	45
Programme 10 Cake	46
Programme 11 Jam	46
Troubleshooting the recipes	48

Useful information about ingredients

FLOUR

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

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

YEAST

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

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

Note:

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

SUGAR

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

SALT

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

LIQUIDS

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

EGGS

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

FATS: BAKING FAT, BUTTER OR OIL

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

GLUTEN-FREE

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

MEASURING THE INGREDIENTS

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

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

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

Baking tips

Baking in different climatic regions

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

Hence, less yeast is required here.

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

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

Ready-to-use baking mixtures

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

Follow the manufacturer’s instructions on the packaging.

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

Slicing and storing bread

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

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

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

Recipes for approx. 1 000 g bread

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

Programme 1 Regular

Sunflower bread

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

Sourdough bread

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

Farmhouse bread

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

Potato bread

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

Herb bread

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

Pizza bread

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

Beer bread

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

Cornbread

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

Programme 2 French

"Classic" white bread

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

Light white bread

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

Honey bread

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

Poppy seed bread

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

Paprika bread

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

Programme 3 Whole Wheat

Rye whole grain bread

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

Spelt bread

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

Wheat groats bread

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

Whole grain bread

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

Rye bread

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

Seven grain bread

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

Brown bread

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

Programme 4 Sweet

Raisin bread

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

Raisin nut bread

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

Chocolate bread

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

Use whole milk or semi-sweet chocolate.

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

Sweet bread

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

Programme 5 Super Rapid

White bread express

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

Pepper almond bread

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

Carrot bread

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

Programme 6 Dough (knead)

Pizza dough (for 2 Pizzas)

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

Whole grain pizza dough

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

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

Bran rolls

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

Pretzels

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

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

French baguettes

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

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

Programme 7 Pasta

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

Programme 8 Buttermilk bread

Buttermilk bread (type 1)

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

Buttermilk bread (type 2)

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

Yoghurt bread

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

Curd cheese bread

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

Programme 9 Gluten Free



Note:

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

Gluten-free 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)
1/2 tsp. salt
2 packets of dried yeast

Gluten-free potato bread

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

Gluten-free yoghurt bread

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

Gluten-free seed bread

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

Programme 10 Cake

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

Follow the preparation instructions on the packaging.

Programme 11 Jam

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

Proceed as follows:

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

Orange marmelade

350 g oranges
150 g lemons
500 g gelling sugar

Strawberry jam

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

Berry jam

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

Mix all ingredients in the baking mould.

Enjoy your meal!

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

Troubleshooting the recipes

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

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

Wissenswertes über Zutaten

MEHL

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

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

HEFE

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

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

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

Hinweis:

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

ZUCKER

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

SALZ

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

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

FLÜSSIGKEITEN

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

EIER

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

FETTE: BACKFETT, BUTTER, ÖL

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

GLUTEN FREI

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

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

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

ABMESSEN DER ZUTATEN

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

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

Backtipps

Backen in verschiedenen Klimazonen

In höher gelegenen Gebieten führt der niedrige Luftdruck zu einem schnelleren Gären der Hefe.

Daher ist hier weniger Hefe erforderlich.

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

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

Fertig-Backmischungen

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

Brot schneiden und aufbewahren

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

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

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

Rezepte für je ca. 1000 g Brot

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

Programm 1 Normal

Sonnenblumenbrot

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

Sauerteigbrot

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

Bauernbrot

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

Kartoffelbrot

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

Kräuterbrot

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

Pizzabrot

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

Bierbrot

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

Maisbrot

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

Programm 2 Locker

Weißbrot „Klassisch“

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

Helles Weißbrot

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

Honigbrot

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

Mohnbrot

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

Paprikabrot

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

Programm 3 Vollkorn

Roggenvollkornbrot

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

Dinkelbrot

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

Weizenschrotbrot

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

Vollkornbrot

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

Roggenbrot

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

Siebenkornbrot

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

Schwarzbrot

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

Programm 4 Süß

Rosinenbrot

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

Rosinen-Nuss-Brot

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

Schokoladenbrot

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

Verwenden Sie Vollmilch- oder Zartbitterschokolade.

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

Süßes Brot

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

Programm 5 Express

Weißbrot Express

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

Pfeffer-Mandel-Brot

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

Möhrenbrot

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

Programm 6 Teig (kneten)

Pizzateig (für 2 Pizzen)

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

Vollkornpizzateig

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

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

Kleie-Brötchen

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

Brezeln

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

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

Französische Baguettes

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

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

Programm 7 Nudelteig

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

Programm 8 Buttermilchbrot

Buttermilchbrot (Typ 1)

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

Buttermilchbrot (Typ 2)

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

Joghurtbrot

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

Quarkbrot

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

Programm 9 Glutenfrei



Hinweis:

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

Glutenfreies Weißbrot

570 ml warmes Wasser (ca. 40 °C)
30 g weiche Butter
700 g glutenfreie Mehlmischung
(z.B. „Mix B Weißbrot III“ von Schär)
1/2 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 1/4 Päckchen Trockenhefe

230 g gekochte Kartoffeln, gepellt und durch die
Presse gedrückt

Glutenfreies Joghurtbrot

350 ml Wasser

150 g Naturjoghurt

1,5 EL Öl

1,5 EL Essig

100 g glutenfreies Mehl

(z.B. Hirse, Reis Buchweizen)

400 g glutenfreie Mehlmischung

(z.B. „Mix B“ von Schär)

1,5 TL Salz

1,5 TL Zucker

1 1/4 Päckchen Trockenhefe

1 TL Guarkern- oder Johanniskernmehl

Glutenfreies Körnerbrot

250 ml Wasser

200 ml Milch

1,5 EL Öl

500 g glutenfreie Mehlmischung

1,5 TL Salz

1,5 TL Zucker

1 1/4 Päckchen Trockenhefe

100 g Samen (z.B. Sonnenblumenkerne)

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 Brotbackauto-
maten schnell und einfach zubereitet werden. Auch
wenn Sie noch nie zuvor welche gekocht haben,
sollten Sie das versuchen. Sie erhalten eine be-
sonders köstliche, gut schmeckende Konfitüre.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Frische, reife Früchte waschen. Äpfel, Pfirsiche, Bir-
nen 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 abwägen, 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 vollautoma-
tisch abläuft.
- Nachdem das Programm beendet ist, können
Sie die Konfitüre in Gläser füllen und diese gut
verschließen.

Orangenmarmelade

350 g Orangen

150 g Zitronen

500 g Gelierzucker

Erdbeermarmelade

500 g Erdbeeren

500 g Gelierzucker

2-3 EL Zitronensaft

Beerenmarmelade

500 g aufgetaute Beeren

500 g Gelierzucker

1 EL Zitronensaft

Alle Zutaten in der Backform vermischen.

Guten Appetit!

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

Fehlerbehebung Rezepte

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

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Estado de las informaciones · Versione delle informazioni

Estado das informações · Last Information Update · Stand der Informationen:

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

IAN 274313