

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



BREAD MAKER SBB 850 B1

(GB) (CY)

RECIPE BOOK

(RO)

CAIET DE REȚETE

(GR) (CY)

ΒΙΒΛΙΟ ΣΥΝΤΑΓΩΝ

(HR)

TEKA SA RECEPTIMA

(BG)

РЕЦЕПТУРНИК

(DE) (AT) (CH)

REZEPTHEFT

IAN 274313

(HR) (RO)
(BG) (GR)

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

Useful information about ingredients

FLOUR

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

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

YEAST

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

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

Note:

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

SUGAR

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

SALT

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

LIQUIDS

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

EGGS

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

FATS: BAKING FAT, BUTTER OR OIL

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

GLUTEN-FREE

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

MEASURING THE INGREDIENTS

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

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

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

Baking tips

Baking in different climatic regions

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

Hence, less yeast is required here.

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

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

Ready-to-use baking mixtures

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

Follow the manufacturer’s instructions on the packaging.

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

Slicing and storing bread

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

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

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

Recipes for approx. 1 000 g bread

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

Programme 1 Regular

Sunflower bread

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

Sourdough bread

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

Farmhouse bread

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

Potato bread

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

Herb bread

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

Pizza bread

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

Beer bread

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

Cornbread

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

Programme 2 French

"Classic" white bread

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

Light white bread

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

Honey bread

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

Poppy seed bread

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

Paprika bread

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

Programme 3 Whole Wheat

Rye whole grain bread

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

Spelt bread

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

Wheat groats bread

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

Whole grain bread

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

Rye bread

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

Seven grain bread

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

Brown bread

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

Programme 4 Sweet

Raisin bread

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

Raisin nut bread

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

Chocolate bread

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

Use whole milk or semi-sweet chocolate.

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

Sweet bread

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

Programme 5 Super Rapid

White bread express

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

Pepper almond bread

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

Carrot bread

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

Programme 6 Dough (knead)

Pizza dough (for 2 Pizzas)

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

Whole grain pizza dough

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

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

Bran rolls

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

Pretzels

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

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

French baguettes

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

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

Programme 7 Pasta

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

Programme 8 Buttermilk bread

Buttermilk bread (type 1)

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

Buttermilk bread (type 2)

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

Yoghurt bread

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

Curd cheese bread

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

Programme 9 Gluten Free



Note:

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

Gluten-free 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 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.

Što trebate znati o sastojcima	14
Savjeti za pečenje	15
Gotove smjese za pečenje	16
Rezanje i čuvanje kruha	16
Recepti za ca. 1000 g kruha	17
Program 1 Normal	17
Program 2 Rahlo	18
Program 3 Puno zrno	18
Program 4 Slatko	19
Program 5 Ekspres	20
Program 6 Tijesto (gnječenje)	20
Program 7 Tijesto za rezance	21
Program 8 Kruh sa mlaćenicom	21
Program 9 Bez glutena	21
Program 10 Kolači	22
Program 11 Marmelada	22
Otklanjanje grešaka receptata	24

Što trebate znati o sastojcima

BRAŠNO

Prikladne su skoro sve uobičajene sorte brašna poput pšeničnog ili raženog brašna (Tip 405-1150). Naziv tipa brašna može biti različit ovisno o zemlji. Pomoću programa za pečenje "Bez glutena" možete koristiti vrste brašna bez sadržaja glutena, poput primjerice kukuruznog brašna ili brašna od krumpira. Možete koristiti i gotove smjese za pečenje. Za dodavanje manjeg sadržaja (10-20%) zrna ili mljevenih žitarica prikladni su programi 1 i 2. Kod većih količina brašna od punog zrna (70-95%) koristite program broj 3. Za recepte su korištene slijedeće vrste brašna:

Vrsta brašna	Opis
Tip 405	normalno pšenično brašno
Tip 550	pšenično brašno za pečenje, za fina tijesta
Tip 997	normalno raženo brašno
Tip 812	Pšenično brašno, za svijetli miješani kruh
Tip 1050	tamno pšenično brašno, za polubijeli kruh ili ukusna peciva
Tip 1150	Raženo brašno sa sadržajem velikog postotka mineralnih tvari

KVASAC

U procesu vrenja kvasac raščlanjuje šećer i ugljikohidrate sadržane u tijestu i pretvara ih u ugljični dioksid. Na taj način tijesto se diže. Kvasac možemo nabaviti u različitim oblicima: u obliku suhog kvasca, svježeg kvasca ili kvasca za brzo vrenje.

Za uporabu u automatskom uređaju za pečenje kruha preporučujemo suhi kvasac, jer sa njime možete postići najbolje rezultate.

Prilikom uporabe svježeg kvasca umjesto suhog mjerodavni su navodi na pakiranju.

Po pravilu 1 paket suhog kvasca odgovara 21 g svježega kvasca, i ova količina je dostatna za prerađivanje 500 grama brašna. Kvasac uvijek čuvajte u hladnjaku, jer se on u toplom okruženju kvari. Prekontrolirajte, da li je rok uporabe prošao. Preostali kvasac nakon otvaranja pakiranja pažljivo ponovo zamotajte i držite u hladnjaku.

Napomena:

Izrada receptata u ovim uputama temeljena je na uporabi suhoga kvasca.

ŠEĆER

Šećer ima važan utjecaj na stupanj rumenila i okus kruha. Šećer pokreće postupak vrenja kvasca, što dovodi do bržeg i boljeg dizanja tijesta. Kod receptata u ovim uputama za uporabu je pretpostavljeno korištenje kristalnog šećera. Ne koristite šećer u prahu, osim u slučajevima kada je to izričito naglašeno. Umjetna sladiva nisu prikladna kao zamjena za šećer.

SOL

Sol je važna za okus i stupanj rumenila. Sol također usporava vrenje kvasca. Iz tog razloga ne prekoračite navedene količine soli. Iz dijetetskih razloga dodavanje soli može biti izostavljeno. U tom slučaju tijesto za kruh se može dići više nego što je uobičajeno.

TEKUĆINE

Tekućine poput mlijeka, vode ili mlijeka u prahu rastvorenog u vodi mogu biti korištene u procesu pripravljanja kruha. Mlijeko intenzivira okus kruha i omekšava koru, dok čista voda pogoduje stvaranju krckave kore. U nekim receptima specificirana je uporaba voćnih sokova, koji okusu kruha trebaju podariti posebnu notu.

JAJA

Jaja obogaćuju kruh i podaruju mu mekšu strukturu. Prilikom pripreme kruha po receptima navedenim u ovim uputama za uporabu koristite jaja veće kategorije.

MASTI: MAST ZA PEČENJE, MASLAC, ULJE

Mast za pečenje, maslac i ulje kruhu koji sadrži kvasac daje zrnastu strukturu. Kruh pripremljen na francuski način svoju jedinstvenu koru i strukturu dobiva uslijed svojih sastojaka siromašnih masnoćama. Kruh, kod čije pripreme se upotrebljava mast, međutim duže ostaje svjež. Ako koristite maslac direktno iz hladnjaka, trebali biste ga izrezati u male komadiće, kako biste optimizirali miješanje maslaca sa tijestom za vrijeme faze mijesenja.

BEZ GLUTENA

Celijakija, kod odraslih poznata i pod imenom Sprue, predstavlja kroničnu bolest izazvanu uživanjem hrane sa visokim sadržajem glutena. Ljepljive bjelančevine sadržane u žitaricama i piru, po imenu gluten (glijadin), i slične bjelančevine u ražu, ječmu i zobi izazivaju oštećenje sluzokože tankog crijeva. U tom slučaju bolesnik smije jesti samo specijalne vrste kruha iz dijetetne trgovine ili vlastite izrade, pripremljene sa brašnom bez sadržaja glutena. Pripremanje kruha i kolača napravljenih pomoću glutenskog brašna međutim pretpostavlja određeno iskustvo. Ove vrste brašna trebaju više vremena za absorbiranje tekućine, i imaju druge osobine u pogledu dizanja tijesta. Brašno bez glutena mora biti i vezano pomoću veziva bez sadržaja glutena. To su na primjer prašak za pecivo od vinskog kamena, kvasac, kiselo tijesto od kukuruznog ili rižinog brašna, fermenti za pečenje na bazi kukuruza ili veziva poput brašna od koštice guaru, rogača, kuzu, pektin ili karagen. U tom slučaju se morate odreći uobičajenog okusa kruha, a i konzistencija kruha bez glutena se razlikuje u odnosu na konzistenciju kruha od normalnog brašna.

ODMJERAVANJE SASTOJAKA

Zajedno sa našim automatom za pečenje kruha biti će Vam isporučene slijedeće mjere, koje Vam trebaju olakšati odmjeravanje sastojaka:

1 Mjerna čašica sa količinskim navodima

1 velika mjerna žlica, odgovara jednoj velikoj žlici (VŽ)

1 mala mjerna žlica, odgovara jednoj maloj žlici (MŽ)

Postavite mjernu čašicu na ravnu površinu. Obratite pažnju na to, da količine točno odgovaraju mjernim linijama. Prilikom odmjeravanja suhih sastojaka obratite pažnju na to, da mjerna posuda bude suha.

Savjeti za pečenje

Pečenje u različitim klimatskim zonama

U višim predjelima niski tlak zraka dovodi do bržeg vrenja kvasca. Stoga je u takvim područjima potrebna manja količina kvasca.

U suhim područjima brašno je manje vlažno i stoga je potrebno nešto više tekućine.

U vlažnim predjelima brašno je vlažnije i stoga upija manju količinu tekućine. Tamo je stoga potrebna nešto veća količina brašna.

Gotove smjese za pečenje

Sa ovim automatskim uređajem za pečenje kruha možete prerađivati i gotove smjese za pečenje.

Sa time u vezi obratite pažnju na navode proizvođača otiskane na pakiranju.

U tablici ćete pronaći primjere preračunavanja pojedinih gotovih smjesa za pečenje kruha:

Rezanje i čuvanje kruha

Najbolje rezultate ćete postići, kada svježe pečeni kruh prije rezanja postavite na rešetke i ostavite da se ohladi u trajanju od 15 do 30 minuta.

Kruh režite uz pomoć stroja za rezanje ili odgovarajućeg noža. Nepojedeni kruh možete na sobnoj temperaturi čuvati do tri dana u vrećicama za namirnice ili plastičnim vrećicama. Ako kruh duže želite čuvati (do 1 mjesec), trebali biste ga zamrznuti.

Pošto kruh domaće izrade ne sadrži sredstva za konzerviranje, on se brže kvari od komercijalno proizvedenog kruha.

Mješavina za pečenje	za jedan kruh ca. 750 g
Vital-kruh sa višestrukim zrnima	500 g mješavine za pečenje 350 ml vode
Kruh od suncokretovog sjemena	500 g mješavine za pečenje 350 ml vode
Seoski kruh od punog zrna	500 g mješavine za pečenje 370 ml vode
Seljački kruh	500 g mješavine za pečenje 350 ml vode
Ciabatta	500 g mješavine za pečenje 360 ml vode 1 MŽ maslinovog ulja

Za ovaj automat za pečenje kruha posebno su pogodne gotove mješavine za pečenje, koje možete kupiti u trgovinama Lidl. Obratite pažnju na upute za pripremanje otisnute na pakiranju.

Recepti za ca. 1000 g kruha

Napomena: Za postizanje boljih rezultata pečenja tijesto pripremite pomoću miksera. Nakon toga gotovo tijesto umetnite u formu za pečenje. Podesite pomoću tipke "Težina kruha" težinu 1000 g. Odaberite željeni stupanj rumenila Vašega kruha. Obratite pažnju na to, da količinski navodi predstavljaju orijentacijske vrijednosti. Kod rezultata pečenja može doći do blagih odstupanja.

Program 1 Normal

Kruh sa suncokretovim sjemenkama

300 ml mlakog mlijeka
1 VŽ maslaca
540 g brašna tipa 550
5 VŽ suncokretovih sjemenki
1 mala žlica soli
1/2 MŽ šećera
1 paketić suhog kvasca

Kruh od kiselog tijesta

50 g kiselog tijesta
350 ml vode
1,5 VŽ maslaca
1,5 mala žlica soli
1 MŽ šećera
180 g brašna tipa 997
360 g brašna tipa 1050
1 paketić suhog kvasca

Seljački kruh

300 ml mlijeka
1,5 mala žlica soli
2 jaja
1,5 VŽ maslaca/margarina
540 g brašna tipa 1050
1 velike žlice šećera
1 paketić suhog kvasca

Kruh od krumpira

300 ml vode/mlijeka
2 VŽ maslaca
1 jaje
90 g zgnječenih kuhanih krumpira
1 mala žlica soli
2 velike žlice šećera
540 g brašna tipa 550
1 paketić suhog kvasca

Kruh sa biljkama

350 ml mlaćenice
1 mala žlica soli
1,5 VŽ maslaca
1 velike žlice šećera
540 g brašna tipa 550
4 VŽ fino isjeckanog peršina
3/4 paketića suhog kvasca

Pizza-kruh

300 ml vode
1 VŽ ulja
1 mala žlica soli
1 MŽ šećera
1 MŽ sušenog oregana
2 VŽ ribanog parmezana
50 g sitno narezane salame
540 g brašna tipa 550
3/4 paketića suhog kvasca

Pivski kruh

150 ml vode
150 ml svijetlog piva
540 g brašna tipa 550
3 VŽ brašna od heljde
1,5 VŽ mekinja
1 mala žlica soli
3 VŽ susamovog sjemena
1,5 VŽ ekstrakta sladi (sirup)
1/2 paketića suhog kvasca
150 ml postavljenog kiselog tijesta

Kukuruzni kruh

350 ml vode
1 VŽ maslaca
540 g brašna tipa 550
3 VŽ palente
1/2 usitnjene jabuke sa korom
3/4 paketića suhog kvasca

Program 2 Rahlo

Bijeli kruh „Klasičan“

320 ml Vode/mlijeka
2 VŽ maslaca
1,5 male žlice soli
2 velike žlice šećera
600 g brašna tipa 550
1 paketić suhog kvasca

Svijetli bijeli kruh

320 ml vode
20 g maslaca
1,5 mala žlica soli
1,5 VŽ šećera
600 g pšeničnog brašna tipa 405
1 paketić suhog kvasca
1 jaje

Kruh sa medom

320 ml vode
1,5 mala žlica soli
2,5 MŽ maslinovog ulja
1,5 velike žlice meda
600 g brašna tipa 550
1 paketić suhog kvasca

Kruh sa makom

300 ml vode
540 g brašna tipa 550
1 MŽ šećera
1 mala žlica soli
75 g mljevenog maka
1 VŽ maslaca
Malo mljevenog muskatovog oraha
3/4 paketića suhog kvasca
1 VŽ ribanog parmezana

Kruh sa paprikom

310 ml vode
1,5 mala žlica soli
1,5 MŽ ulja
1,5 MŽ paprike u prahu
530 g brašna tipa 812
1 paketić suhog kvasca
130 g crvene paprike, isjeckane u fine kockice

Program 3 Puno zrno

Raženo puno zrno

75 g kiselog tijesta
325 ml tople vode
2 VŽ borovog meda
350 g brašna od raženog punog zrna
150 g brašna od punog zrna pšenice
1 VŽ brašna od rogača
1/2 VŽ soli
1 paketić suhog kvasca

Kruh od pira

350 ml mlaćenice
360 g brašna od pirovog punog zrna
90 g brašna od raženog punog zrna
90 g usitnjenog pira
50 g suncokretovih sjemenki
1 mala žlica soli
1/2 MŽ šećera
75 ml postavljenog kiselog tijesta
3/4 paketića suhog kvasca

Kruh od pšenične prekrupe

350 ml vode
1 mala žlica soli
2 VŽ maslaca
1,5 velike žlice meda
360 g brašna tipa 1050
180 g brašna od punog zrna pšenice
50 g usitnjene pšenice
3/4 paketića suhog kvasca

Kruh od punog zrna

350 ml vode
25 g maslaca
1 mala žlica soli
1 MŽ šećera
270 g brašna tipa 1050
270 g brašna od punog pšeničnog zrna
3/4 paketića suhog kvasca

Raženi kruh

300 ml vode
1,5 VŽ maslaca
1,5 VŽ octa
1 mala žlica soli
1,5 velike žlice šećera
180 g raženog brašna tipa 1150
360 g brašna tipa 1050
1 paketić suhog kvasca

Kruh od sedam vrsti žitarica

300 ml vode
1,5 VŽ maslaca
1 mala žlica soli
2,5 velike žlice šećera
240 g brašna tipa 1050
240 g brašna od punog pšeničnog zrna
60 g pahuljica od sedam vrsti žitarica
3/4 paketića suhog kvasca

Crni kruh

400 ml tople vode
160 g pšeničnog brašna tipa 550
200 g grube prekrupe od punog raženog zrna
180 g fine ražene prekrupe
1 mala žlica soli
100 g suncokretovih sjemenki
100 ml tamnog repinog sirupa
1 paketić suhog kvasca
1 pakiranje suhog kiselog tijesta

Program 4 Slatko

Kruh sa grožđicama

300 ml vode
2,5 VŽ maslaca
1,5 velike žlice meda
1 mala žlica soli
540 g pšeničnog brašna tipa 405
100 g grožđica
3/4 paketića suhog kvasca

Kruh sa grožđicama i orasima

300 ml vode
1,5 VŽ maslaca
1 mala žlica soli
1 velika žlica šećera
540 g brašna tipa 405
100 g grožđica
3 VŽ usitnjenih oraha
3/4 paketića suhog kvasca

Kruh od čokolade

400 ml mlijeka
100 g svježeg sira
1,5 mala žlica soli
1,5 MŽ šećera
600 g brašna od punog pšeničnog zrna
10 VŽ kakaa
100 g mliječne čokolade
1 paketić suhog kvasca

Koristite mliječnu čokoladu ili plemenito-gorčastu čokoladu.
Ako tijesto nakon gnječenja premažete sa 1 VŽ mlijeka, kora će biti tamnija.

Slatki kruh

300 ml Vode/mlijeka
2 VŽ maslaca
2 jaja
1,5 mala žlica soli
1,5 velike žlice meda
600 g brašna tipa 550
1 paketić suhog kvasca

Program 5 Ekspres

Bijeli kruh ekspres

360 ml vode
5 VŽ ulja
4 MŽ šećera
4 male žlice soli
630 g pšeničnog brašna tipa 405
1 paketić suhog kvasca

Kruh sa paprom i bademom

300 ml vode
540 g brašna tipa 550
1 mala žlica soli
1 MŽ šećera
2 VŽ maslaca
100 g listića badema (prženih)
1 VŽ zrna zelenog papra
3/4 paketić suhog kvasca

Kruh sa mrkvom

330 ml vode
1,5 VŽ maslaca
600 g brašna tipa 550
90 g fino usitnjene mrkve
2 male žlice soli
1,5 MŽ šećera
1 paketić suhog kvasca

Program 6 Tijesto (gnječenje)

Pizza-tijesto (za 2 pizze)

300 ml vode
1 VŽ (velika žlica) maslinovog ulja
3/4 mala žlica soli
2 MŽ šećera
450 g pšeničnog brašna tipa 405
1 Paketić suhog kvasca

Tijesto za pizzu od punog zrna

300 ml vode
1 VŽ (velika žlica) maslinovog ulja
3/4 mala žlica soli
1 velike žlice meda
450 g brašna od punog pšeničnog zrna
50 g pšeničnih klica
1 paketić suhog kvasca

Razvucite tijesto i pustite da se digne ca. 10 minuta.
Po želji dodajte sastojke na tijesto i sve to pecite na temperaturi od 180 °C ca. 20 minuta.

Žemičke sa mekinjama

200 ml vode
50 g maslaca
3/4 mala žlica soli
1 jaje
3 velike žlice šećera
500 g brašna tipa 1050
i 50 g mekinja
1 paketić suhog kvasca

Pereci

200 ml vode
1/4 mala žlica soli
360 g brašna tipa 405
1/2 MŽ šećera
1/2 paketića suhog kvasca

Od tijesta oblikujte perece. Nakon toga perece premažite sa 1 razmućenim jajetom i pospite grubom soli (za ca. 12 pereca ukupno 1-2 VŽ grube soli). Perece pecite na temperaturi od ca. 230 °C ca. 15-20 minuta.

Francuski baget

300 ml vode
1 velike žlice meda
1 mala žlica soli
1 MŽ šećera
540 g brašna tipa 550
1 paketić suhog kvasca

Od tijesta oblikujte vekne i koso zasijecite gornju stranu oblikovanih bageta. Ostavite tijesto da se diže ca. 30-40 minuta. Pecite na temperaturi od ca. 175 °C ca. 25 minuta.

Program 7 Tijesto za rezance

5 jaja (sobna temperatura)
ili 300 ml vode
250 g mekanog pšeničnog brašna tipa 405
250 g tvrdog pšeničnog brašna tipa 1050

Program 8 Kruh sa mlaćenicom

Kruh sa mlaćenicom (Tip 1)

350 ml mlaćenice
2 VŽ maslaca
2 male žlice soli
3 velike žlice šećera
600 g pšeničnog brašna tipa 1050
1 paketić suhog kvasca

Kruh sa mlaćenicom (Tip 2)

250 ml mlaćenice
130 ml vode
600 g pšeničnog brašna tipa 1050
60 g raženog brašna tipa 997
1,5 mala žlica soli
1 paketić suhog kvasca

Kruh sa jogurtom

250 ml vode ili mlijeka
150 g jogurta
1 mala žlica soli
1 MŽ šećera
500 g brašna tipa 550
3/4 paketića suhog kvasca

Kruh sa svježim sirom

200 ml vode/mlijeka
3 VŽ ulja
260 g svježeg mekog sira (sa 40% masnoće)
600 g pšeničnog brašna
1,5 male žlice soli
1,5 VŽ šećera
1 paketić suhog kvasca

Program 9 Bez glutena



Napomena:

Ako želite peći kruh bez sadržaja glutena, onda formu za pečenje, kuke za miješanje i uređaj posebno temeljito očistite. Već male količine praha brašna kod osoba osjetljivih na gluten mogu izazvati alergijsku reakciju.

Bijeli kruh bez glutena

570 ml tople vode (oko 40 °C)
30 g omekšalog maslaca
700 g bezglutenske mješavine brašna
(npr. „Mix B bijeli kruh III“ proizvođača Schär)
1/2 čajne žličice soli
2 paketića suhog kvasca

Bezglutenski kruh sa krumpirom

440 ml vode
1,5 VŽ Ulja
400 g bezglutenske mješavine brašna
(npr. „Mix B“ poduzeća Schär)
1,5 male žlice soli
1,5 MŽ šećera
1,5 paketića suhog kvasca
230 g kuhanog krumpira, oguljenog i propasiranog.

Bezglutenski kruh sa jogurtom

350 ml vode
150 g prirodnog jogurta
1,5 VŽ ulja
1,5 VŽ octa
100 g bezglutenskog brašna
(npr. proso, riža, heljda)
400 g bezglutenske mješavine brašna
(npr. „Mix B“ poduzeća Schär)
1,5 male žlice soli
1,5 MŽ šećera
1,5 paketića suhog kvasca
1 MŽ brašna od guara ili rogača

Bezglutenski kruh sa zrnima

250 ml vode
200 ml mlijeka
1,5 MŽ ulja
500 g bezglutenske mješavine brašna
1,5 male žlice soli
1,5 MŽ šećera
1,5 paketića suhog kvasca
100 g koštica (npr. suncokretove sjemenke)

Program 10 Kolači

Za ovaj program su vrlo prikladne gotove smjese za pečenje kolača. Molimo obratite pažnju na upute za pripremanje otisnute na pakiranju.

Program 11 Marmelada

Konfitira ili marmelada u automatskom uređaju za pečenje kruha može brzo i jednostavno biti pripremljena. Čak ako nikada ranije niste ukuhivali marmeladu, trebali biste to isprobati. Dobiti ćete posebno ukusnu konfitiru.

Postupite na slijedeći način:

- Operite svježe i zrele plodove voća. Jabuke, breskve, kruške i druge vrste voća sa tvrdom korom eventualno oljuštite.
- Uvijek se pridržavajte navedenih količina, jer su one točno usklađene prema programu MARME-LADA. U protivnom masa će prerano prokuhati i prelijevati će se.
- Izvažite plodove voća, narežite ih na male komadiće (maks. 1 cm) ili ih pirirajte; voće umetnite u posudu.
- Šećer za želiranje „1:1“ dodajte u navedenoj količini. Molimo Vas da upotrijebite isključivo navedeni šećer za želiranje, a ne običan šećer ili šećer za želiranje „2:1“, jer u protivnom konfitira neće biti dovoljno čvrsta.
- Voće pomiješajte sa šećerom i pokrenite program, koje će potpuno automatski nastaviti sa radom.
- Neposredno prije završetka programa staklenke za marmeladu isperite vrućom vodom.
- Zatim marmeladu umetnite u staklenke i iste dobro zatvorite.
- Zatvorene staklenke držite preokrenute ca. 5 – 10 minuta. Na taj način će se u staklenci stvoriti vakuum i marmelada ostaje duže svježja.

Marmelada od naranče

350 g naranči
150 g limuna
500 g šećera za želiranje

Marmelada od jagode

500 g jagoda
500 g šećera za želiranje
2-3 VŽ soka od limuna

Marmelada od bobica

500 g odmrznutih bobica

500 g šećera za želiranje

1 velike žlice soka od limuna

Sve sastojke pomiješajte u formi za pečenje.

Dobar tek!

Recepti bez jamstva. Svi podaci glede sastojaka i pripremanja su okvirni podaci. Dopunite ove prijedloge recepata svojim osobnim iskustvima. U svakom slučaju Vam želimo puno uspjeha i dobar tek.

Otklanjanje grešaka recepata

Zašto moj kruh nekada ima nešto brašna na bočnoj kori?	Vaše tijesto bi moglo biti previše suho. Slijedeći puta obratite posebnu pažnju na odmjeravanje sastojaka. Dodajte do 1 VŽ više tekućine.
Zašto sastojci moraju biti dodavani u točno određenom redosljedu?	Ovako će tijesto najbolje biti pripremljeno. Kod korištenja funkcije timera biti će spriječeno, da se kvasac pomiješa sa tekućinom prije miješanja tijesta.
Zašto je tijesto samo djelomično gnječeno?	Provjerite, da li su kuke za gnječenje i forma za pečenje ispravno umetnute. Prekontrolirajte i konzistenciju tijesta i jednokratno ili u više navrata nakon gnječenja dodajte 1/2 do 1 VŽ tekućine ili brašna. Kod gotovih mješavina za pečenje: Količina gotove smjese za pečenje i sastojaka nije prilagođena kapacitetu forme za pečenje. Reducirajte količinu sastojaka.
Zašto nije došlo do dizanja kruha?	Korišteni kvasac je bio previše star ili nije dodan kvasac.
Kada trebaju lješnjaci i plodovi voća biti dodani u tijesto?	Oglašava se zvučni signal, kada trebate izvršiti dodavanje sastojaka. Ako te sastojke već na početku umetnete u tijesto, lješnjaci ili plodovi voća mogu biti usitnjeni u okviru postupka gnječenja.
Pečeni kruh je previše vlažan.	Prekontrolirajte konzistenciju tijesta 5 minuta nakon početka postupka gnječenja, te po potrebi dodajte brašna.
Na površini kruha se nalaze mjehurići zraka.	Možda ste koristili previše kvasca.
Kruh se diže i ruši.	Kruh će se možda prebrzo dići. Da biste to spriječili, reducirajte količinu vode i/ili povećajte količinu soli i/ili reducirajte količinu kvasca.
Mogu li biti korišteni i drugi recepti?	Možete koristiti i druge recepte, ali pritom uzmite u obzir količinske navode. Upoznajte uređaj i priložene recepte, prije nego što počnete sa isprobavanjem vlastitih recepata. Nikada ne prekoračite količinu od 700 g brašna. Prilikom prilagođavanja Vaših recepata se orijentirajte prema količinskim navodima priloženih recepata.

Informații utile despre ingrediente	26
--	-----------

Sfaturi pentru coacere	27
-------------------------------	-----------

Premixuri	28
------------------	-----------

Tăierea și păstrarea pâinii	28
------------------------------------	-----------

Rețete pentru câte cca 1000 g de pâine	29
---	-----------

Programul 1 Normal	29
Programul 2 Afânat	30
Programul 3 Integral	30
Programul 4 Dulce	31
Programul 5 Expres	32
Programul 6 Aluat (frământare)	32
Programul 7 Aluat de tăiței	33
Programul 8 Pâine cu lapte bătut	33
Programul 9 Fără gluten	33
Programul 10 Prăjituri	34
Programul 11 Dulceață	34

Remediere - rețete	36
---------------------------	-----------

Informații utile despre ingrediente

FĂINĂ

Pot fi utilizate toate tipurile de făină de grâu și secară din comerț (Tip 405-1150). Denumirea tipului de făină poate varia de la o țară la alta. Datorită programului “Fără gluten” pot fi utilizate tipurile de făină fără gluten, de exemplu făină de porumb, de hrișcă sau de cartofi. Puteți utiliza și premixuri. Pentru adăugarea ingredientelor mai mici (10-20%) de semințe sau tărațe se utilizează programele 1 și 2. Pentru ingrediente mai mari din făina integrală (70-95%) utilizați programul 3. Pentru rețete se utilizează următoarele tipuri de făină:

Sortimente de făină	Descriere
Tip 405	Făină normală de grâu
Tip 550	Făină de grâu pentru aluaturi cu pori fini
Tip 997	Făină normală de secară
Tip 812	Făină albă de grâu pentru pâini din amestec, deschise la culoare
Tip 1050	Făină neagră de grâu pentru pâini din amestec sau produse de patiserie
Tip 1150	Făină de secară cu un conținut ridicat de minerale

DROJDIE

Datorită procesului de fermentație, drojdia descompune zahărul și hidrocarburile din aluat, le transformă în dioxid de carbon și cauzează astfel creșterea aluatului de pâine. Drojdia are diferite forme: uscată, proaspătă sau cu acțiune rapidă. Pentru aparatul de pâine vă recomandăm drojdia uscată cu ajutorul căreia se obțin celer și mai bune rezultate. Dacă se utilizează drojdie proaspătă, trebuie respectate datele de pe ambalaj. De regulă, 1 pachet de drojdie uscată corespunde unei cantități de cca 21 g de drojdie proaspătă și se utilizează pentru cca 500 g de făină. Păstrați drojdia totdeauna în frigider, deoarece se deteriorează la căldură. Verificați dacă a expirat data de valabilitate. După deschiderea plicului, drojdia neutilizată trebuie împachetată din nou în ambalaj și păstrată în frigider.

Indicație

La crearea rețetelor din aceste instrucțiuni, s-a plecat de la premisa utilizării drojdiei uscate.

ZAHĂR

Zahărul este foarte important pentru gradul de rumenire și pentru gustul pâinii. În aceste rețete se presupune utilizarea zahărului cristale. Nu utilizați zahăr pudră, numai dacă se specifică anume. Îndulcitorii nu pot înlocui zahărul.

SARE

Sarea este importantă pentru gust și pentru gradul de rumenire. Sarea reduce fermentarea drojdiei. De aceea, nu depășiți cantitățile de sare indicate în rețete.

Din motive de dietă, sarea poate fi omisă. În astfel de cazuri, aluatul va dospii mai mult decât de obicei.

LICHIDE

Lichidele ca laptele, apa sau lapte praf dizolvat în apă pot fi utilizate la producerea pâinii. Laptele conferă pâinii un gust mai bun și frăgezește coaja, în timp ce apa proaspătă conferă pâinii o coajă crocantă. În câteva rețete, este specificată utilizarea sucurilor proaspete de fructe, pentru a da gustului pâinii o notă specifică.

OUĂLE

Ouăle îmbogățesc pâinea și-i conferă o structură mai moale. la coacerea pâinii după rețetlinguri dee din aceste instrucțiuni, utilizați ouă de calitate superioară.

GRĂSIMILE: GRĂSIME DE COPT, UNTUL, ULEIUL

Grăsimile de copt, untul și uleiul fac pâinea casantă. Pâinea după stilul francez își datorează coaja unică și structura ingredientelor sărace în grăsimi. Pâinea, la a cărei producere se utilizează grăsimi, rămâne însă mai mult timp proaspătă. Dacă utilizați unt direct din frigider, trebuie să-l tăiați în bucăți mici, pentru a optimiza amestecarea cu aluatul în timpul frământării.

FĂRĂ GLUTEN

Boala celiacă (enteropatia glutenică), este o boală cronică, provocată de consumul de alimente care conțin gluten. Glutenul din grâu sau alac și alte tipuri de gluten din secară, orz și ovăz provoacă afecțiuni ale mucoasei intestinului subțire. Se poate consuma numai pâine specială din brutăriile speciale sau pâine produsă acasă, din făină fără gluten.

Pentru a coace însă pâine și prăjituri din făină fără gluten este nevoie de exercițiu. Făina fără gluten are nevoie de mai mult timp pentru a absoarbe lichidele și are alte proprietăți de creștere. Făina fără gluten trebuie închegată sau afânată cu afânatori fără gluten. De exemplu, tartru, drojdie, aluat acru din făină de grâu sau orez, ferment de coacere pe bază de porumb sau lianți ca făină din sâmburi de guar, kuzu, pectină,

amidon de arorut sau caragenan. În plus, trebuie să se renunțe la gustul obișnuit de pâine. Chiar și consistența pâinilor fără gluten este alta decât cea din făină de grâu.

PROPORȚIONAREA INGREDIENTELOR

Împreună cu aparatul nostru de pâine, primiți și niște recipiente gradate care vă va ușura proporționarea ingredientelor:

- 1 pahar gradat cu date privind cantitatea
- 1 linguri de gradată mare, corespunde unei linguri normale
- 1 linguriță gradată, corespunde unei lingurițe normale

Așezați paharul gradat pe o suprafață nivelată. Cantitățile trebuie să corespundă exact gradațiilor de pe pahar. La proporționarea ingredientelor uscate, asigurați-vă că paharul gradat este uscat.

Sfaturi pentru coacere

Coacerea în diferite zone climatice

În regiunile situate la o altitudine mai mare, presiunea redusă a aerului duce la o fermentare mai rapidă a drojdiei. De aceea, în aceste regiuni, este necesară o cantitate mai mică de drojdie.

În regiunile uscate, făina este mai uscată și de aceea necesită o cantitate mai mare de lichid.

În regiunile umede, făina este și ea mai umedă, și de aceea absoarbe o cantitate mai mică de lichid. Aici, aveți nevoie de puțin mai multă făină.

Premixuri

Cu acest aparat puteți folosi și premixuri.

Respectați indicațiile de pe ambalaj ale producătorului.

În tabelul de mai jos veți găsi exemple de conversie pentru câteva premixuri:

Tăierea și păstrarea pâinii

Veți obține cele mai bune rezultate dacă, înainte de a tăia pâinea proaspătă, o veți așeza pe un grătar timp de 15 - 30 de minute pentru a se răci. Pentru tăierea pâinii, utilizați o mașină de feliat pâinea sau un cuțit cu zimți. Pâinea pe care nu o consumați poate fi păstrată la temperatura camerei, în pungi de plastic sau recipiente de plastic, până la trei zile. Dacă doriți să o păstrați mai mult timp (până la 1 lună), pâinea ar trebui pusă în congelator. Deoarece pâinea făcută acasă nu conține conservanți, aceasta se deteriorează mai repede decât pâinea din comerț.

Premix	pentru o pâine de cca 750 g
Pâine din semințe de diferite tipuri Vital	500 g de premix 350 ml de apă
Pâine de semințe de floarea-soarelui	500 g de premix 350 ml de apă
Pâine integrală rustică	500 g de premix 370 ml de apă
Pâine țărănească	500 g de premix 350 ml de apă
Ciabatta	500 g de premix 360 ml de apă 1 linguriță de ulei de măsline

Pentru acest aparat se recomandă special premixurile disponibile în magazinele Lidl. Respectați indicațiile de preparare de pe ambalaj.

Rețete pentru câte cca 1000 g de pâine

Observație pentru a obține un rezultat mai bun la coacere, frământați aluatul cu un mixer. Apoi, puneți aluatul obținut în forma de coacere. Cu ajutorul tastei „Greutate pâine” setați greutatea la 1000 g. Selectați gradul de rumenire a pâinii. Rețineți că datele privind cantitățile sunt valori orientative. Rezultatele de coacere pot varia puțin.

Programul 1 Normal

Pâine de floarea-soarlinguri deui

300 ml de lapte cald
1 linguri de unt
540 g de făină tip 550
5 linguri de semințe de floarea-soarelui
1 linguriță de sare
1/2 lingurițe de zahăr
1 plic de drojdie uscată

Pâine dospită

50 g de aluat dospit
350 ml de apă
1,5 linguri de unt
1,5 lingurițe de sare
1 linguriță de zahăr
180 g de făină tip 997
360 g de făină tip 1050
1 plic de drojdie uscată

Pâine țărănească

300 ml de lapte
1,5 lingurițe de sare
2 ouă
1,5 lingurițe de unt/margarină
540 g de făină tip 1050
1 lingură de zahăr
1 plic de drojdie uscată

Pâine cu cartofi

300 ml de apă/lapte
2 linguri de unt
1 ou
90 g de cartofi fierți și sfărâmați
1 linguriță de sare
2 linguri de zahăr
540 g de făină tip 550
1 plic de drojdie uscată

Pâine cu verdeță

350 ml de lapte bătut
1 linguriță de sare
1,5 linguri de unt
1 lingură de zahăr
540 g de făină tip 550
4 linguri de pătrunjel tăiat mărunt
3/4 plicuri de drojdie uscată

Aluat pentru pizza

300 ml apă
1 lingură de ulei
1 linguriță de sare
1 linguriță de zahăr
1 linguriță de oregano uscat
2 linguri de parmezan ras
50 g de salam tăiat mic
540 g de făină tip 550
3/4 plicuri de drojdie uscată

Pâine cu bere

150 ml de apă
150 ml de bere blondă
540 g de făină tip 550
3 linguri de făină de hrișcă
1,5 linguri de țărâțe
1 linguriță de sare
3 linguri de semințe de susan
1,5 linguri de extract de malț (sirop)
1/2 plicuri de drojdie uscată
150 ml de compoziție pentru aluat dospit

Pâine de porumb

350 ml de apă
1 lingură de unt
540 g de făină tip 550
3 linguri de făină de porumb
1/2 de măr cu coajă măcinată
3/4 plicuri de drojdie uscată

Programul 2 Afânat

Pâine albă „Clasică”

320 ml de apă/lapte
2 linguri de unt
1,5 lingurițe de sare
2 linguri de zahăr
600 g de făină de grâu tip 550
1 plic de drojdie uscată

Pâine albă deschisă

320 ml de apă
20 g de unt
1,5 lingurițe de sare
1,5 lingurițe de zahăr
600 g de făină de grâu tip 405
1 plic de drojdie uscată
1 ou

Pâine cu miere

320 ml de apă
1,5 lingurițe de sare
2,5 lingurițe de ulei de măsline
1,5 linguri de miere
600 g de făină tip 550
1 plic de drojdie uscată

Pâine cu mac

300 ml apă
540 g de făină tip 550
1 linguriță de zahăr
1 linguriță de sare
75 g de mac măcinat
1 lingură de unt
1 vârf de nucșoară
3/4 plicuri de drojdie uscată
1 lingură de parmezan ras

Pâine cu ardei

310 ml de apă
1,5 lingurițe de sare
1,5 lingurițe de ulei
1,5 lingurițe de boia
530 g de făină tip 812
1 plic de drojdie uscată
130 g de ardei roșii, tăiați cuburi mici

Programul 3 Integral

Pâine integrală de secară

75 g de aluat dospit
325 ml de apă caldă
2 linguri de miere de brad
350 g de făină integrală de secară
150 g de făină integrală de grâu
1 linguri de făină de roșcov
1/2 linguri de sare
1 plic de drojdie uscată

Pâine de alac

350 ml de lapte bătut
360 g de făină integrală de alac
90 g de făină integrală de secară
90 g de tărâțe de alac
50 g de sâmburi de floarea-soarelui
1 linguriță de sare
1/2 lingurițe de zahăr
75 ml de compoziție pentru aluat dospit
3/4 plicuri de drojdie uscată

Pâine de țărâțe de grâu

350 ml de apă
1 linguriță de sare
2 linguri de unt
1,5 linguri de miere
360 g de făină tip 1050
180 g de făină integrală de grâu
50 g de țărâțe de grâu
3/4 plicuri de drojdie uscată

Pâine integrală

350 ml de apă
25 g de unt
1 linguriță de sare
1 linguriță de zahăr
270 g de făină tip 1050
270 g de făină integrală de grâu
3/4 plicuri de drojdie uscată

Pâine de secară

300 ml apă
1,5 linguri de unt
1,5 linguri de oțet
1 linguriță de sare
1,5 linguri de zahăr
180 g de făină de secară tip 1150
360 g de făină tip 1050
1 plic de drojdie uscată

Pâine cu semințe

300 ml apă
1,5 linguri de unt
1 linguriță de sare
2,5 linguri de zahăr
240 g de făină tip 1050
240 g de făină integrală de grâu
60 g de semințe combinate
3/4 plicuri de drojdie uscată

Pâine neagră

400 ml de apă caldă
160 g de făină de grâu tip 550
200 g de făină integrală de secară măcinată mare
180 g de țărâțe de secară măcinate fin
1 linguriță de sare
100 g de sămburi de floarea-soarelui
100 ml de sirop de sfeclă roșie
1 plic de drojdie uscată
1 pachet de aluat dospit

Programul 4 Dulce

Pâine cu stafide

300 ml apă
2,5 linguri de unt
1,5 linguri de miere
1 linguriță de sare
540 g de făină de grâu tip 405
100 g de stafide
3/4 plicuri de drojdie uscată

Pâine cu stafide și nuci

300 ml apă
1,5 linguri de unt
1 linguriță de sare
1 lingură de zahăr
540 g de făină tip 405
100 g de stafide
3 linguri de nucă măcinată
3/4 plicuri de drojdie uscată

Pâine de ciocolată

400 ml de lapte
100 g de brânză proaspătă nesărată
1,5 lingurițe de sare
1,5 lingurițe de zahăr
600 g de făină integrală de grâu
10 linguri de cacao
100 g de ciocolată de lapte rasă
1 plic de drojdie uscată

Utilizați ciocolată dulce de lapte sau ciocolată amăruie.

Dacă, după frământare, ungeți aluatul cu 1 lingură de lapte, coaja va fi mai neagră.

Pâine dulce

300 ml de apă/lapte
2 linguri de unt
2 ouă
1,5 lingurițe de sare
1,5 linguri de miere
600 g de făină tip 550
1 plic de drojdie uscată

Programul 5 Expres

Pâine albă expres

360 ml de apă
5 linguri de ulei
4 lingurițe de zahăr
4 lingurițe de sare
630 g de făină de grâu tip 405
1 plic de drojdie uscată

Pâine cu piper și migdale

300 ml apă
540 g de făină tip 550
1 linguriță de sare
1 linguriță de zahăr
2 linguri de unt
100 g de frunze de migdal (prăjite)
1 lingură de boabe de piper verde conservat
3/4 plicuri de drojdie uscată

Pâine de morcovi

330 ml de apă
1,5 linguri de unt
600 g de făină tip 550
90 g de morcovi tăiați mărunți
2 lingurițe de sare
1,5 lingurițe de zahăr
1 plic de drojdie uscată

Programul 6 Aluat (frământare)

Aluat de pizza (pentru 2 pizze)

300 ml apă
1 lingură de ulei de măsline
3/4 linguriță de sare
2 lingurițe de zahăr
450 g de făină de grâu tip 405
1 plic de drojdie uscată

Aluat de pizza din făină integrală

300 ml apă
1 lingură de ulei de măsline
3/4 linguriță de sare
1 lingură de miere
450 g de făină integrală de grâu
50 g de germeni de grâu
1 plic de drojdie uscată

Împăturați aluatul și lăsați-l să dospească cca 10 minute.
Umpleți aluatul după gust și coaceți-l la 180 °C cca 20 de minute.

Chifle cu țărâțe

200 ml de apă
50 g de unt
3/4 linguriță de sare
1 ou
3 linguri de zahăr
500 g de făină tip 1050
50 g de țărâțe de grâu
1 plic de drojdie uscată

Covrigei

200 ml de apă
1/4 linguriță de sare
360 g de făină tip 405
1/2 lingurițe de zahăr
1/2 plicuri de drojdie uscată

Faceți aluatul covrigi. Ungeți apoi covrigeii cu un ou bătut și presărați sare mare peste ei (pentru cca 12 covrigei 1-2 linguri de sare mare). Coaceți covrigei la 230 °C timp de cca 15-20 de minute.

Baghete franțuzești

300 ml apă
1 linguri de miere
1 linguriță de sare
1 linguriță de zahăr
540 g de făină tip 550
1 plic de drojdie uscată

Dați aluatului formă de franzele și tăiați oblic partea de sus a baghetei. Așteptați cca 30-40 de minute ca aluatul să dospească. Coaceți-le la 175 °C cca 25 de minute.

Programul 7 Aluat de tăieți

5 ouă (la temperatura camerei) sau 300 ml de apă
250 g de făină de grâu moale tip 405
250 g de făină de grâu tare tip 1050

Programul 8 Pâine cu lapte bătut

Pâine cu lapte bătut (tip 1)

350 ml de lapte bătut
2 linguri de unt
2 lingurițe de sare
3 linguri de zahăr
600 g de făină de grâu tip 1050
1 plic de drojdie uscată

Pâine cu lapte bătut (tip 2)

250 ml de lapte bătut
130 ml de apă
600 g de făină de grâu tip 1050
60 g de făină de secară tip 997
1,5 lingurițe de sare
1 plic de drojdie uscată

Pâine cu iaurt

250 ml de apă sau lapte
150 g de iaurt
1 linguriță de sare
1 linguriță de zahăr
500 g de făină tip 550
3/4 plicuri de drojdie uscată

Pâine de brânză proaspătă nesărată

200 ml de apă/lapte
3 linguri de ulei
260 g de brânză proaspătă nesărată (40% grăsime)
600 g de făină de grâu
1,5 lingurițe de sare
1,5 lingurițe de zahăr
1 plic de drojdie uscată

Programul 9 Fără gluten

Pâine albă fără gluten

570 ml apă caldă (cca 40°C)
30 g unt moale
700 g de premix de făină fără gluten
(de ex. „Mix B pentru pâine albă III” de la Schär)
1/2 linguriță de sare
2 plicuri de drojdie uscată

Pâine cu cartofi fără gluten

440 ml de apă
1,5 linguri de ulei
400 g de amestec de făină fără gluten (de ex. „Mix B” de la Schär)
1,5 lingurițe de sare
1,5 lingurițe de zahăr
1 1/4 plicuri de drojdie uscată
230 g de cartofi fierți, decojiți și presăți

Pâine cu iaurt fără gluten

350 ml de apă
150 g de iaurt natural
1,5 linguri de ulei
1,5 linguri de oțet
100 g de făină fără gluten
400 g de amestec de făină fără gluten (de ex. „Mix B” de la Schär)
1,5 lingurițe de sare
1,5 lingurițe de zahăr
1 1/4 plicuri de drojdie uscată
1 linguriță de făină de guar sau roșcov

Pâine de semințe fără gluten

250 ml de apă
200 ml de lapte
1,5 linguri de ulei
500 g de premix fără gluten
1,5 lingurițe de sare
1,5 lingurițe de zahăr
1 1/4 plicuri de drojdie uscată
100 g de semințe (de ex. de floarea-soarelui)

Programul 10 Prăjituri

Pentru acest program se pot utiliza foarte bine premixuri pentru prăjituri. Respectați indicațiile de preparare de pe ambalaj.

Programul 11 Dulceață

Gemurile sau dulcețurile pot fi preparate rapid și ușor în aparatul de făcut pâine. Chiar dacă nu ați mai preparat înainte aceste produse, ar trebui să încercați. Veți obține gemuri deosebit de apetisante și cu un gust foarte bun.

Procedați în modul următor:

- Spălați fructele coapte și proaspete. Eventual, curățați de coajă merele, piersicile, perele și alte fructe cu coajă tare.
- Respectați totdeauna cantitățile indicate, deoarece au fost cântărite exact pentru programul DULCEAȚĂ. Altfel, masa de fructe va fierbe prea repede și se va revărsa.
- Cântăriți fructele, tăiați-le bucăți mici (max. 1 cm) sau presăți-le, iar apoi puneți-le în recipient.
- Adăugați cantitatea indicată de zahăr gelifiant „1:1”. Utilizați numai zahăr gelifiant, deoarece dulceața nu se va întări.
- Amestecați fructele cu zahărul și porniți programul, care se va derula acum complet automat.
- După finalizarea programului, puteți turna dulceața în pahare pe care să le închideți bine.

Dulceață de portocale

350 g de portocale
150 g de lămâi
500 g de zahăr gelifiant

Dulceață de căpșuni

500 g de căpșuni
500 g de zahăr gelifiant
2-3 linguri de suc de lămâie

Dulceață de fructe de pădure

500 g de fructe de pădure dezghețate
500 g de zahăr gelifiant
1 lingură de suc de lămâie

Amestecați toate ingredientele în forma de coacere.

Poftă bună!

Rețete fără garanție. Toate ingredientele și datele de preparare sunt orientative. Completați aceste propuneri cu experiența personală. Vă urmă succes și poftă bună.

Remediere - rețete

De ce are pâinea câteodată făină pe coaja din lateral?	Aluatul dvs. ar putea fi prea uscat. Data viitoare fiți mai atenți la cântărirea ingredientelor. Adăugați 1 lingură de lichid în plus.
De ce trebuie adăugate ingredientele într-o anumită ordine?	Astfel aluatul este prelucrat cel mai bine. În cazul utilizării funcției de temporizare se evită amestecarea drojdiei cu lichidul, înainte de frământarea aluatului.
De ce a fost aluatul numai parțial frământat?	Verificați dacă cârligele de frământare și forma de coace-re sunt montate corect. Verificați și consistența aluatului și adăugați o dată sau de mai multe ori după frământare 1/2 până la 1 lingură de lichid sau făină. Pentru premixuri: cantitatea de premix și a ingredientelor nu a fost adaptată la capacitatea formei de coacere. reduceți cantitatea de ingrediente.
De ce nu a dospit pâinea?	Drojdia pe care ați utilizat-o era prea veche sau nu ați adăugat drojdie.
Când trebuie adăugate nucile și fructele în aluat?	Se aude un semnal în momentul în care trebuie să adău-gați ingredientele. Dacă ați adăugat ingredientele de la început, nucile și fructele s-ar putea să fie mărunțite.
Pâinea coaptă e prea umedă.	Verificați consistența aluatului la 5 minute după începer-ea frământării, iar dacă este cazul mai adăugați făină.
Pe suprafața pâinii există bule de aer.	Probabil că ați utilizat prea multă drojdie.
Pâinea dospește și apoi s-a lăsat.	Probabil că pâinea dospește prea repede. Pentru a evita acest lucru, reduceți cantitatea de apă și/sau creșteți cantitatea de sare și/sau reduceți cantitatea de drojdie.
Pot fi utilizate și alte rețete?	Puteți utiliza și alte rețete; totuși respectați datele privind cantitățile. Familiarizați-vă cu aparatul și cu rețetele înainte de a încerca propriile dvs. rețete. Nu depășiți niciodată cantitatea de 700 g de făină. Pentru rețetele dvs. orientați-vă după datele privind cantitățile corespunzătoare rețetelor propuse de noi.

Рецептурник

Страница

Интересна информация за съставките **38**

Указания за печене **39**

Готови смеси за печене **40**

Рязане и съхранение на хляб **40**

Рецепти за хляб с тегло от 1000 гр. **41**

Програма 1 Нормален.....41

Програма 2 Пухкав.....42

Програма 3 Пълнозърнест.....42

Програма 4 Сладък.....43

Програма 5 Експресна.....44

Програма 6 (месене) Тесто.....44

Програма 7 Тесто за макарони.....45

Програма 8 Млечен хляб.....45

Програма 9 Без глутен.....45

Програма 10 Кейк.....46

Програма 11 Мармалад.....46

Отстраняване на грешки - рецепти **48**

Интересна информация за съставките

БРАШНО

Подходящи са повечето сортове брашно като напр. пшеничено или ръжено брашно (тип 405-1150). Типовото обозначение на отделните сортове брашно може да се различава в страните. С програмата за печене "Без глутен" можете да използвате сортове брашно, които не съдържат глутен, напр. брашно от царевица, елда или картофи. Вие можете да използвате и готови смеси за печене. Програмите 1 и 2 са подходящи за прибавяне на по-малки количества (10-20%) зърна или булгур. При по-големи количества от пълнозърнесто брашно (70-95%) използвайте програма 3. В рецептите се използват следните сортове брашно:

Сорт брашно	Описание
Тип 405	нормално пшеничено брашно
Тип 550	пшеничено брашно за фини теста
Тип 997	нормално ръжено брашно
Тип 812	Пшеничено брашно за светли смесени хлябове
Тип 1050	тъмно пшеничено брашно за смесени хлябове или крепки на вкус печени изделия
Тип 1150	Ръжено брашно с високо съдържание на минерални вещества

МАЯ

Чрез процеса на ферментиране маята дисоциира съдържащите се в тестото захар и въглехидрати, превръща ги във въглероден двуокис и предизвиква по-този начин втасването на тестото. Маята може да се закупи в различна форма: като суха мая, прясна мая или бързо ферментираща мая. За машината за печене на хляб Ви препоръчваме да използвате суха мая, тъй като с нея можете да постигнете най-добри резултати. Когато използвате прясна вместо суха мая, определящи са посочените на опаковката данни. По принцип 1 пакетче суха мая отговаря на 21 гр. прясна мая и е годна за около 500 гр. брашно. Съхранявайте маята винаги в хладилника, тъй като топлината я разваля. Проверете дали е изтекъл срокът на трайност. След като се отвори опаковката, неизползваната мая трябва да се завие отново внимателно и да се съхранява в хладилника.

Указание:

При съставянето на рецептите в това ръководство за експлоатация се взема под внимание използването на суха мая.

ЗАХАР

Захарта оказва важно влияние върху степента на изпичане и вкуса на хляба. В рецептите на това ръководство се предпоставя използването на кристална захар. Не използвайте пудра захар, освен ако това е посочено изрично. Захаринът не е подходящ като заместител на захарта.

СОЛ

Солта е важна за вкуса и степента на изпичане. Солта спира също така и ферментацията на маята. Поради това не трябва да превишавате посочените в рецептата количества сол. Солта може и да не се прибавя при спазване на диети. В такъв случай хлябът може да се надуе повече от обикновеното.

ТЕЧНОСТИ

Течности като мляко, вода или разтворено във вода мляко на прах могат да се използват при печенето на хляб. Млякото прави хляба по-вкусен и кората по-мека, докато чистата вода прави кората още по-хрупкава. В някои от рецептите се посочва използването на плодови сокове, за да се даде определен вкус на дадения хляб.

ЯЙЦА

Яйцата обогатяват хляба и му придават мека структура. При печене използвайте за рецептите в това ръководство яйца от по-горните класове.

МАЗНИНИ: МАЗНИНА ЗА ПЕЧЕНЕ, МАСЛО, ОЛИО

Мазнините за печене, маслото и олиото правят ронлив хляб с мая. Френският хляб дължи уникалната си кора и структура на съставките с ниско съдържание на мазнини. Хляб, при който се използва мазнина за изпичането му, остава пресен за по-дълго време. Ако използвате маслото директно от хладилника, трябва да го нарежете на малки парченца, за да оптимизирате неговото смесване с тестото по време на фазата на месене.

Без глутен

Целиакия, при възрастни лица наричано също така спру, е хронична болест, която се получава при консумиране на храни, съдържащи глутен. Съдържащият се в пшеницата и лимеца глутен (глиадин) и подобни зърнени продукти, съдържащи белтъци като ръж, ечемик и овес причиняват увреждания на лигавицата на тънкото черво. В такива случаи трябва да се консумира само специален хляб от биологичните магазини или от собствената кухня, които са опечени с брашно, несъдържащо глутен. Но за да се пекат хляб и сладкиши с брашно, несъдържащо глутен, изисква определен опит. Такива видове брашно се нуждаят от повече време за поемане на течности и имат други свойства. Брашното, несъдържащо глутен

трябва да се свързва или набухва с други набухватели. Това са например бакпулвер от винен камък, мая, квас от царевично или оризово брашно, фермент на царевична база или състител като гуар, рожковото зърно, куцу, пектин, нишесте от тропическо растение или караген. Освен това трябва да се лишите от обикновения вкус на хляба. Консистенцията на хлябовете без глутен е също така по-различна от тази на пшеничените хлябове.

ИЗМЕРВАНЕ НА СЪСТАВКИТЕ

С нашата машина за печене на хляб ние Ви доставяме и измервателна чашка, която ще Ви улесни при отмерване на правилното количество за съставките:

- 1 измервателна чашка с дозиране на количеството
- 1 голяма измервателна лъжица, отговаря на една супена лъжица (СЛ)
- 1 малка измервателна лъжица, отговаря на една чаена лъжичка (ч. л.)

Поставете измервателната чашка върху равна повърхност. Обърнете внимание на това количествата да отговарят на отделните дозирания. При отмерване на сухи съставки измервателната чашка трябва да е суха.

Указания за печене

Изпичане в различни климатични зони

На места с по-голяма височина ниското атмосферно влияние води до по-бързо втасване на маята. Поради това е необходимо да се прибави по-малко количество мая.

В по-сухите области брашното е по-сухо и поради това изисква повече течност.

В по-влажните области брашното е по-влажно и поема по-малко течност. Тук е необходимо да прибавите повече брашно.

Готови смеси за печене

За Вашата машина за печене на хляб Вие можете да използвате и готови смеси.

Обърнете внимание на данните на производителя, посочени на опаковката.

В таблицата ще намерите отделни примери за съставяне на собствена смес за печене.

Рязане и съхранение на хляб

Най-добри резултати ще получите, когато поставите прясно опечения хляб върху скара и го оставите да се охлади около 15 до 30 минути.

Използвайте машина за рязане на хляба или специален нож за рязане. Хлябът, който не консумирате веднага, може да се съхранява до три дена в торбичка или пластмасова кутия за хляб. При по-продължително време на съхранение (до 1 месец) е добре да го поставите във фризера. -

Тъй като изпеченият у дома хляб не съдържа консерванти, той се разваля по-бързо отколкото купения хляб.

Смес за хляб	за един хляб с тегло около 750 гр.
Витален хляб от различни зърна	500 гр., смес за печене 350 мл. вода
Хляб със слънчогледово семе	500 гр., смес за печене 350 мл. вода
Пълнозърнест селски хляб	500 гр., смес за печене 370 мл. вода
Селски хляб Чбата	500 гр., смес за печене 350 мл. вода
Чбата	500 гр., смес за хляб 360 мл. вода 1 С зехтин

За тази машина за печене на хляб са особено подходящи готови смеси, които можете да закупите във всеки супермаркет на Лидер. Обърнете внимание на указанията за приготвяне, посочени на опаковката.

Рецепти за хляб с тегло от 1000 гр.

Указание: За да получите по-добре изпечен хляб, пригответе тестото с миксер.
След това поставете готовото тесто във формата за печене. С помощта на бутон "Тегло на хляба" настройте на 1000 гр. Изберете степента на изпичане на хляба. Обърнете внимание на това, че при количествата става въпрос само за ориентировъчни стойности. При печене могат да се получат незначителни отклонения.

Програма 1 Нормален

Хляб със слънчогледово семе

300 мл. топло мляко
1 СЛ масло
540 гр. брашно тип 550
5 СЛ слънчогледово семе
1 ч. л. сол
1/2 ч. л. захар
1 пакетче суха мая

Хляб с мая

50 гр. квас
350 мл. вода
1,5 СЛ масло
1,5 ч. л. сол
1 ч. л. захар
180 гр. брашно тип 997
360 гр. брашно тип 1050
1 пакетче суха мая

Селски хляб

300 мл. мляко
1,5 ч. л. сол
2 яйца
1,5 СЛ масло/маргарин
540 гр. брашно тип 1050
1 СЛ захар
1 пакетче суха мая

Картофен хляб

300 мл. вода/мляко
2 СЛ масло
1 яйце
90 гр. сварени , пюрирани картофи
1 ч. л. сол
2 СЛ захар
540 гр. брашно тип 550
1 пакетче суха мая

Хляб с подправки

350 мл. мътеница
1 ч. л. сол
1,5 СЛ масло
1 СЛ захар
540 гр. брашно тип 550
4 СЛ ситно нарязан магданоз
3/4 пакетче суха мая

Пица хляб

300 мл. вода
1 СЛ олио
1 ч. л. сол
1 ч. л. захар
1 ч. л. с. орегано
2 СЛ настърган кашкавал „пармезан"
50 гр. ситно нарязан салам
540 гр. брашно тип 550
3/4 пакетче суха мая

Бирен хляб

150 мл. вода
150 мл. светло пиво
540 гр. брашно тип 550
3 СЛ елдено брашно
1,5 СЛ трици
1 ч. л. сол
3 СЛ сусамови семена
1,5 СЛ екстракт от малц (сироп)
1/2 пакетче суха мая
150 мл. основа за квас

Царевичен хляб

350 мл. вода
1 СЛ масло
540 гр. брашно тип 550
3 СЛ царевичен грис
1/2 ситно нарязана ябълка с кората
3/4 пакетче суха мая

Програма 2 Пухкав

Класически бял хляб"

320 мл. вода/мляко
2 СЛ масло
1,5 ч. л. сол
2 СЛ захар
600 гр. брашно тип 550
1 пакетче суха мая

Бял хляб

320 мл. вода
20 гр. масло
1,5 ч. л. сол
1,5 ч. л. захар
600 гр. брашно тип 405
1 пакетче суха мая
1 яйце

Меден хляб

320 мл. вода
1,5 ч. л. сол
2,5 СЛ зехтин
1,5 СЛ мед
600 гр. брашно тип 550
1 пакетче суха мая

Хляб с маково семе

300 мл. вода
540 гр. брашно тип 550
1 ч. л. захар
1 ч. л. сол
75 гр. смляно маково семе
1 СЛ масло
1 щипка мускатово орехче
3/4 пакетче суха мая
1 СЛ настърган кашкавал „пармезан“

Хляб с пипер

310 мл. вода
1,5 ч. л. сол
1,5 СЛ олио
1,5 ч. л. червен пипер на прах
530 гр. брашно тип 812
1 пакетче суха мая
130 g червени чушки, ситно нарязани на кубчета

Програма 3 Пълнозърнест

Ръжен пълнозърнест хляб

75 гр. квас
325 мл. топла вода
2 СЛ мед от елха
350 гр. ръжено пълнозърнесто брашно
150 гр. пшеничено пълнозърнесто брашно
1 СЛ рожково брашно
1/2 СЛ сол
1 пакетче суха мая

Хляб от лимец

350 мл. мътеница
360 гр. брашно от лимец
90 гр. ръжено пълнозърнесто брашно
90 гр. трици от лимец
50 гр. слънчогледово семе
1 ч. л. сол
1/2 ч. л. захар
75 мл. основа за квас
3/4 пакетче суха мая

Хляб от едро смляно пшеничено брашно

350 мл. вода
1 ч. л. сол
2 СЛ масло
1,5 СЛ мед
360 гр. брашно тип 1050
180 гр. пшеничено пълнозърнесто брашно
50 гр. пшеничен шрот
3/4 пакетче суха мая

Пълнозърнест хляб

350 мл. вода
25 гр. масло
1 ч. л. сол
1 ч. л. захар
270 гр. брашно тип 1050
270 гр. пшеничено пълнозърнесто брашно
3/4 пакетче суха мая

Ръжен хляб

300 мл. вода
1,5 СЛ масло
1,5 СЛ оцет
1 ч. л. сол
1,5 СЛ захар
180 гр. брашно тип 1150
360 гр. брашно тип 1050
1 пакетче суха мая

Хляб от седем различни семена

300 мл. вода
1,5 СЛ масло
1 ч. л. сол
2,5 СЛ захар
240 гр. брашно тип 1050
240 гр. пшеничено пълнозърнесто брашно
60 g ядки от 7 вида зърно
3/4 пакетче суха мая

Черен хляб

400 мл. топла вода
160 гр. брашно тип 550
200 гр. едро смляно ръжено пълнозърнесто
брашно
180 гр. фино смлян ръжен шрот
1 ч. л. сол
100 гр. слънчогледово семе
100 мл. тъмен сироп от цвекло
1 пакетче суха мая
1 опаковка сухо тесто от мая

Програма 4 Сладък

Хляб със стафиди

300 мл. вода
2,5 СЛ масло
1,5 СЛ мед
1 ч. л. сол
540 гр. брашно тип 405
100 гр. стафиди
3/4 пакетче суха мая

Хляб със стафиди и ядки

300 мл. вода
1,5 СЛ масло
1 ч. л. сол
1 СЛ захар
540 гр. брашно тип 405
100 гр. стафиди
3 СЛ ситно накълцани орехи
3/4 пакетче суха мая

Шоколадов хляб

400 мл. мляко
100 гр. обезмаслена извара
1,5 ч. л. сол
1,5 ч. л. захар
600 гр. пшеничено пълнозърнесто брашно
10 СЛ какао
100 гр. настърган млечен шоколад
1 пакетче суха мая

Използвайте млечен или леко горчив шоколад.
Ако намажете тестото с 1 СЛ масло, след като го омесете, кората ще стане по-тъмна.

Сладък хляб

300 мл. вода/мляко
2 СЛ масло
2 яйца
1,5 ч. л. сол
1,5 СЛ мед
600 гр. брашно тип 550
1 пакетче суха мая

Програма 5 Експресна

Бързо опечен бял хляб

360 мл. вода
5 СЛ олио
4 ч. л. захар
4 ч. л. сол
630 гр. брашно тип 405
1 пакетче суха мая

Хляб с черен пипер и бадеми

300 мл. вода
540 гр. брашно тип 550
1 ч. л. сол
1 ч. л. захар
2 СЛ масло
100 гр. бадемкови ядки (опечени)
1 СЛ зърна от зелен пипер
3/4 пакетче суха мая

Хляб от моркови

330 мл. вода
1,5 СЛ масло
600 гр. брашно тип 550
90 гр. ситно нарязани моркови
2 ч. л. сол
1,5 ч. л. захар
1 пакетче суха мая

Програма 6 (месене) Тесто

Тесто за пица (за 2 пици)

300 мл. вода
1 СЛ зехтин
3/4 ч. л. сол
2 ч. л. захар
450 гр. брашно тип 405
1 пакетче суха мая

Пълнозърнесто тесто за пица

300 мл. вода
1 СЛ зехтин
3/4 ч. л. сол
1 СЛ мед
450 гр. пшеничено пълнозърнесто брашно
50 гр. пшеничени кълнове
1 пакетче суха мая

Разточете тестото и го оставете да втаса около 10 минути. Поставете върху тестото желаните от Вас продукти и опечете пицата около 20 минути при температура от 180°C.

Хлебчета от трици

200 мл. вода
50 гр. масло
3/4 ч. л. сол
1 яйце
3 СЛ захар
500 гр. брашно тип 1050
50 гр. пшеничени трици
1 пакетче суха мая

Гевречета (брецели)

200 мл. вода
1/4 ч. л. сол
360 гр. брашно тип 405
1/2 ч. л. захар
1/2 пакетче суха мая

Оформете тестото във формата на гевреци.
След това намажете гевреците с 1 лъжица
разбито яйце и посипете отгоре с морска сол (за
около 12 геврека са необходими общо 1-2 СЛ
сол). Гевреците се опичат 15-20 минути при
температура от около 230 °C.

Франзела

300 мл. вода
1 СЛ мед
1 ч. л. сол
1 ч. л. захар
540 гр. брашно тип 550
1 пакетче суха мая

Оформете от тестото самуни и нарежете напречно
горната част на така оформената франзела.
Оставете тестото да втаса за около 30-40 минути.
Опечете около 25 минути при температура от
175 °C.

Програма 7 Тесто за макарони

5 яйца (стойна температура)
или 300 мл. топла вода
250 гр. брашно тип 405
250 гр. твърдо пшеничено брашно тип 1050

Програма 8 Млечен хляб

Хляб от мътеница (тип 1)

350 мл. мътеница
2 СЛ масло
2 ч. л. сол
3 СЛ захар
600 гр. брашно тип 1050
1 пакетче суха мая

Хляб от мътеница (тип 2)

250 мл. мътеница
130 мл. вода
600 гр. брашно тип 1050
60 гр. ръжено брашно тип 997
1,5 ч. л. сол
1 пакетче суха мая

Хляб с кисело мляко

250 мл. вода или мляко
150 гр. кисело мляко
1 ч. л. сол
1 ч. л. захар
500 гр. брашно тип 550
3/4 пакетче суха мая

Хляб с извара

200 мл. вода/мляко
3 СЛ олио
260 гр. извара (40% масленост)
600 гр. пшеничено брашно
1,5 ч. л. сол
1,5 ч. л. захар
1 пакетче суха мая

Програма 9 Без глутен



Указание:

Ако желаете да печете хляб без глутен,
почиствайте формата за печене, приставките за
месене и уреда особено старателно. Дори
малки остатъчни количества от брашнен прах
могат да предизвикат алергична реакция при
хора с алергия към глутен.

Бял хляб без глутен

570 ml топла вода (около 40 °C)
30 g меко масло
700 g брашнена смес без глутен
(напр. гМикс В бял хляб III" на Шер)
1/2 ч.л. сол
2 пакетче суха мая

Картофен хляб без глутен

440 мл. вода
1,5 СЛ олио
400 гр. брашна смес без глутен
(напр. „Mix В“ на Шер)
1,5 ч. л. сол
1,5 ч. л. захар
1 1/4 пакетче суха мая
230 гр. сварени картофи, обелени и пюрирани

Хляб с кисело мляко без глутен

350 мл. вода
150 гр. натурално кисело мляко
1,5 СЛ олио
1,5 СЛ оцет
100 гр. брашно без глутен
(напр. просо, ориз, елда)
400 гр. брашна смес без глутен
(напр. „Mix В“ на Шер)
1,5 ч. л. сол
1,5 ч. л. захар
1 1/4 пакетче суха мая
1 СЛ брашно от гуар или рожково брашно

Хляб със семена без глутен

250 мл. вода
200 мл. мляко
1,5 СЛ олио
500 гр. брашна смес без глутен
1,5 ч. л. сол
1,5 ч. л. захар
1 1/4 пакетче суха мая
100 гр. семена (напр. слънчогледово семе)

Програма 10 Кейк

За тази програма особено подходящи са готовите смеси за кексове. Обърнете внимание на указанията за приготвяне, посочени на опаковката.

Програма 11 Мармалад

Конфитюрът или мармаладът могат да се приготвят бързо и лесно в машината за печене на хляб. Дори и никога преди това да не сте приготвяли мармалад или конфитюр, опитайте просто. Вие ще пригответе особено вкусен и приятен конфитюр.

Постъпете по следния начин:

- Измийте пресните, узрели плодове. Обелете ябълките, прасковите, крушите и други подобни плодове с кора.
- Използвайте винаги посочените количества, тъй като те са съгласувани точно с програмата МАРМАЛАД. В противен случай масата ще започне да ври твърде рано или ще превари.
- Измерете плодовете, нарежете ги на малки парченца (макс. 1 см.) или ги пюрирайте и ги поставете в съд.
- Прибавете посоченото количество желираща захар в съотношение „1:1“. Използвайте само тази захар, а не обикновената захар и не в съотношение желираща захар „2:1“, тъй като в противен случай конфитюрът няма да се съгъсти.
- Смесете плодовете със захар и стартирайте програмата, която започва да работи напълно автоматично.
- След като програмата приключи, можете да напълните конфитюра в бурканчета и да ги затворите добре.

Мармалад от портокали

350 гр. портокали
150 гр. лимони
500 гр. желираща захар

Мармалад от ягоди

500 гр. ягоди
500 гр. желираща захар
2-3 СЛ сок от лимон

Мармалад от ягодови плодове

500 гр. размразени ягодови плодове
500 гр. желираща захар
1 СЛ сок от лимон

Всички продукти се смесват във формата за печене.

Добър апетит!

Рецепти без гаранция. Всички данни за продуктите и тяхното приготвяне са приблизителни стойности. Допълнете и обогатете тези с Вашите собствени рецепти. Във всеки случай Ви желаем успех и добър апетит.

Отстраняване на грешки - рецепти

Защо хлябът има брашно отстрани на кората?	Вашето тесто може да стане твърде сухо. При следващия път обърнете особено внимание при отмерването на продуктите. Прибавете 1 СЛ повече течност.
Защо продуктите трябва да се прибавят в определена последователност?	Така тестото се приготвя най-добре: Когато се използва таймера се предотвратява смесването на маята с течността, преди да се обърка тестото.
Защо тестото е само отчасти омесено?	Контролирайте, дали куките за месене са поставени правилно във формата. Контролирайте консистенцията на тестото и след месенето прибавете един или няколко пъти 1/2 до 1 СЛ течност или брашно. Готови смеси за печене на хляб: Количеството на сместа и продуктите не са съгласувани с вместимостта на формата за печене. Прибавете по-малки количества продукти.
Защо хлябът не бухва?	Използваната мая е престояла или не е прибавена изобщо никаква мая.
Кога трябва да се прибавят ядките и плодовете в тестото?	Когато трябва да прибавите продуктите, прозвучава сигнал. Ако прибавите тези продукти още в самото начало в тестото, ядките или плодовете могат да бъдат нарязани на ситно при местенето.
Изпеченият хляб е твърде влажен.	Контролирайте консистенцията на тестото 5 минути след като започне фазата на месени и прибавете евентуално още брашно.
На повърхността на хляба се образуват мехурчета.	Вероятно сте прибавили твърде много мая.
Хлябът бухва и след това се сляга.	Хлябът може да бухне твърде бързо. За да предотвратите това, намалете количеството на водата и/или прибавете повече сол и/или прибавете по-малко мая.
Могат ли да се използват и други рецепти?	Вие можете да използвате други рецепти, обърнете внимание на посочените количества. Запознайте се с машината и приложените рецепти, преди да изпробвате Вашите собствени. Не превишавайте никога количеството от 750 гр. брашно. При съгласуване на Вашите рецепти се ориентирайте към посочените количества на приложените рецепти.

Αξίζει να γνωρίζετε για τα συστατικά	50
Υποδείξεις ψησίματος	51
Έτοιμα μίγματα ψησίματος	52
Κοπή και φύλαξη ψωμιού	52
Συνταγές για περίπου 1000 g ψωμί	53
Πρόγραμμα 1 Κανονικό	53
Πρόγραμμα 2 Απλό.....	54
Πρόγραμμα 3 Ολικής άλεσης	54
Πρόγραμμα 4 Γλυκό	55
Πρόγραμμα 5 Εξπρές	56
Πρόγραμμα 6 Ζύμη (ζύμωμα).....	56
Πρόγραμμα 7 Ζύμη για ζυμαρικά	57
Πρόγραμμα 8 Ψωμί με βουτυρόγαλα.....	57
Πρόγραμμα 9 Χωρίς γλουτένη.....	57
Πρόγραμμα 10 Γλυκό.....	58
Πρόγραμμα 11 Μαρμελάδα	58
Διόρθωση σφαλμάτων συνταγών	60

Αζίζει να γνωρίζετε για τα συστατικά

ΑΛΕΥΡΙ

Είναι κατάλληλα τα περισσότερα είδη αλευριού του εμπορίου όπως από σιτάρι ή σίκαλη (Τύπος 405-1150). Η περιγραφή τύπων των ειδών αλευριού μπορεί να ποικίλει ανάλογα με τη χώρα. Μέσω του προγράμματος ψησίματος “Χωρίς γλουτένη” μπορείτε να χρησιμοποιήσετε είδη αλευριού χωρίς γλουτένη όπως π.χ. καλαμποκάλευρο, αλεύρι από φαγόπυρο ή αλεύρι πατάτας. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε έτοιμα μίγματα ψησίματος. Για συμπληρώματα μικρότερων αναλογιών (10-20%) σε κόκκους ή δημητριακά ενδείκνυνται τα προγράμματα 1 και 2.

Σε μεγαλύτερες αναλογίες σε αλεύρι ολικής άλεσης (70-95%) χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα 3. Στις συνταγές χρησιμοποιούνται οι ακόλουθοι τύποι αλευριού:

Τύπος αλευριού	Περιγραφή
Τύπος 405	Κανονικό αλεύρι σίτου
Τύπος 550	Δυνατό αλεύρι σίτου για ζύμες με λεπτούς πόρους
Τύπος 997	Κανονικό αλεύρι σίκαλης
Τύπος 812	Αλεύρι σίτου για ανοιχτόχρωμα σύμμικτα ψωμιά
Τύπος 1050	Σκουρόχρωμο αλεύρι σίτου για σύμμικτο ψωμί ή νόστιμα αρτοσκευάσματα
Τύπος 1150	Αλεύρι σίκαλης με υψηλό περιεχόμενο ανόργανων ουσιών

ΜΑΓΙΑ

Μέσω της διαδικασίας ψησίματος η μαγιά διαχωρίζει τις αναλογίες ζάχαρης και υδατανθράκων που περιλαμβάνονται στη ζύμη, και τις μετατρέπει σε διοξείδιο του άνθρακα και επενεργεί έτσι ώστε η ζύμη ψωμιού να φουσκώνει. Η μαγιά υπάρχει σε διαφορετικές μορφές: σαν στεγνή μαγιά, σαν φρέσκια μαγιά ή σαν μαγιά με γρήγορη ζύμωση. Προτείνουμε για το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού τη χρήση στεγνής μαγιάς, διότι έτσι επιτυγχάνονται τα καλύτερα αποτελέσματα. Κατά τη χρήση φρέσκιας μαγιάς αντί στεγνής, είναι σημαντικά τα στοιχεία επάνω στη συσκευασία. Κατά κανόνα 1 πακέτο στεγνής μαγιάς αντιστοιχεί περίπου σε 21 γρ. φρέσκιας μαγιάς και ενδείκνυται για περίπου 500g αλεύρι. Φυλάτε τη μαγιά πάντα στο ψυγείο, διότι η ζέση την χαλάει. Ελέγχετε το χρόνο λήξης του προϊόντος. Μετά το άνοιγμα της συσκευασίας πρέπει να τυλίξετε πάλι τη μαγιά που δεν χρησιμοποιήσατε και να την φυλάξετε στο ψυγείο.

Υπόδειξη:

Κατά τη δημιουργία των συνταγών σε αυτή την οδηγία χρήσεως βασιστήκαμε στη χρήση στεγνής μαγιάς.

ΖΑΧΑΡΗ

Η ζάχαρη έχει μια σημαντική επίδραση στο βαθμό ψησίματος και στη γεύση του ψωμιού. Στις συνταγές σε αυτή την οδηγία χρήσεως, είναι προϋπόθεση η χρήση της κοκκοποιημένης ζάχαρης. Μην χρησιμοποιείτε ζάχαρη άχνη, εκτός εάν υπάρχει για αυτό ειδική σημείωση. Οι γλυκαντικές ουσίες δεν ενδείκνυνται ως υποκατάστατο για τη ζάχαρη.

ΑΛΑΤΙ

Το αλάτι είναι σημαντικό για τη γεύση και το βαθμό ψησίματος. Το αλάτι επιδρά επίσης ανασταλτικά στη ζύμωση της μαγιάς. Για το λόγο αυτό μην υπερβαίνετε στις συνταγές τις δοσίες ποσότητες αλατιού. Για λόγους διαίτης μπορείτε να αποφύγετε το αλάτι. Σε αυτή την περίπτωση μπορεί το ψωμί να φουσκώσει περισσότερο από το συνηθισμένο.

ΥΓΡΑ

Τα υγρά όπως το γάλα, το νερό ή σκόνη γάλακτος που έχει διαλυθεί σε νερό, μπορούν να χρησιμοποιηθούν κατά τη δημιουργία ψωμιού. Το γάλα αυξάνει τη γεύση του ψωμιού και μαλακώνει την κρούστα, ενώ το καθαρό νερό προσδίδει μια πιο τραγανή κρούστα. Σε ορισμένες συνταγές προσδιορίζεται η χρήση χυμών φρούτων, ώστε να προσδοθεί μια καθορισμένη γεύση στο ψωμί.

ΑΥΓΑ

Τα αυγά εμπλουτίζουν το ψωμί και του αποδίδουν μια πιο μαλακή δομή. Χρησιμοποιείτε κατά το ψήσιμο ανάλογα με τις συνταγές σε αυτή την οδηγία χρήσεως αυγά της κατηγορίας μεγάλου μεγέθους.

ΛΙΠΗ: ΒΟΥΤΥΡΟ ΚΡΟΥΣΤΟΠΟΙΗΣΗΣ, ΒΟΥΤΥΡΟ, ΛΑΔΙ

Τα βούτυρα κρουστοποίησης, βούτυρα και λάδια κάνουν το ψωμί με μαγιά, μεστωμένο. Το ψωμί γαλλικού τύπου χρωστάει την μοναδική του κρούστα και τη δομή στα συστατικά που δεν έχουν λίπος. Το ψωμί, στο οποίο χρησιμοποιείται λίπος, παραμένει ωστόσο φρέσκο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Όταν χρησιμοποιείτε βούτυρο απευθείας από το ψυγείο, πρέπει να το κόβετε σε μικρά κομμάτια ώστε να βελτιστοποιήσετε την ανάμειξη με τη ζύμη κατά τη φάση ζυμώματος.

Χωρίς γλουτένη

Η ασθένεια Zöliakie (εντέρων), σε ενήλικες ονομάζεται και Srgue, είναι μια χρόνια πάθηση η οποία ενεργοποιείται μέσω της λήψης τροφίμων με γλουτένη. Η πρωτεΐνη γλουτένης (γλιαδίνη) που περιέχεται στο σπάρι και στο ασπρσίπι και παρόμοιοι κόκκοι πρωτεϊνών στη σίκαλη, το κριθάρι και τη βρώμη οδηγούν σε βλάβη στη μυκητιακή μεμβράνη του λεπτού εντέρου. Επιτρέπεται να καταναλώνεται ειδικό ψωμί από το κατάστημα βιολογικών προϊόντων ή από τη δική σας κουζίνα και θα έχει φτιαχτεί από αλεύρι χωρίς γλουτένη. Το ψήσιμο ψωμιού και κέικ με αλεύρι χωρίς γλουτένη, χρειάζεται σε κάθε περίπτωση

εξάσκηση. Τέτοιου είδους αλεύρια χρειάζονται χρόνο για τη λήψη του υγρού και το φούσκωμα. Αλεύρια χωρίς γλουτένη πρέπει επίσης να αναμειχθούν ή να διαλυθούν με διαλυτικά χωρίς γλουτένη. Αυτά είναι για παράδειγμα μπέικιν πάουντερ τρυγιάς, μαγιά, προζύμι από αλεύρι καλαμποκιού ή ρυζιού, ένζυμα ψησίματος με βάση καλαμποκιού ή συνθετικές ουσίες όπως αλεύρι γκούαρ, χαρουπάλευρο, κούτζου, πηκτίνη, άμυλο από μαράντα, καραγηνό. Εκτός αυτού πρέπει να απαρνηθείτε τη συνηθισμένη γεύση του ψωμιού. Ακόμα και η πυκνότητα των ψωμιών χωρίς γλουτένη είναι διαφορετική από αυτήν των ψωμιών από σπάλευρο.

ΜΕΤΡΗΣΗ ΤΩΝ ΥΛΙΚΩΝ

- 1 δοχείο μέτρησης με ποσοτικά στοιχεία
 - 1 μεγάλο κουτάλι μέτρησης, αντιστοιχεί σε ένα κουτάλι σούπας (ΚΣ)
 - 1 μικρό κουτάλι μέτρησης, αντιστοιχεί σε ένα κουτάλι τσαγιού (ΚΤ)
- Τοποθετήστε το δοχείο μέτρησης σε μια επίπεδη επιφάνεια. Προσέξτε επίσης ότι οι ποσότητες θα αντιστοιχούν επακριβώς στις γραμμές μέτρησης. Κατά τη μέτρηση στεγνών συστατικών προσέξτε ώστε το δοχείο μέτρησης να είναι στεγνό.

Υποδείξεις ψησίματος

Ψήσιμο σε διαφορετικές κλιματικές ζώνες

Σε περιοχές που βρίσκονται ψηλά, η χαμηλή πίεση αέρα οδηγεί σε γρηγορότερη ζύμωση της μαγιάς. Έτσι εδώ απαιτείται λιγότερη μαγιά. Σε στεγνές περιοχές το αλεύρι είναι στεγνότερο και απαιτεί για το λόγο αυτό λίγο περισσότερα υγρά. Σε υγρές περιοχές το αλεύρι έχει περισσότερη υγρασία και έτσι λαμβάνει λιγότερα υγρά. Εδώ χρειάζεστε κάπως περισσότερο αλεύρι.

Έτοιμα μίγματα ψησίματος

Για αυτό το αυτόματο μηχάνημα ψησίματος ψωμιού μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και έτοιμα μίγματα ψησίματος.

Προσέξτε εδώ τα στοιχεία του κατασκευαστή, επάνω στη συσκευασία.

Στον πίνακα θα βρείτε τα παραδείγματα μετατροπής για μερικά μίγματα ψησίματος ψωμιού.

Κοπή και φύλαξη ψωμιού

Επιτυγχάνετε τα καλύτερα αποτελέσματα όταν τοποθετείτε το φρεσκοψημένο ψωμί πριν το κόψετε, επάνω σε μια σχάρα και το αφήνετε να κρυώσει 15 έως 30 λεπτά. Χρησιμοποιείτε μια μηχανή κοπής ψωμιού ή ένα πριόνι με λεπίδα για την κοπή του ψωμιού. Το μη καταναλωμένο ψωμί μπορεί να φυλαχθεί σε θερμοκρασία δωματίου έως και τρεις ημέρες σε ειδικές σακούλες ή σε πλαστικά δοχεία. Σε μεγαλύτερους χρόνους φύλαξης (έως 1 μήνα) πρέπει να το καταψύξετε.

Μίγμα ψησίματος	για ένα ψωμί περ. 750 g
Πολύσπορο ψωμί	500 g μίγμα ψησίματος 350 ml νερό
Ψωμί με σπόρους ηλιάνθου	500 g μίγμα ψησίματος 350 ml νερό
Σκληρό ψωμί ολικής άλεσης	500 g μίγμα ψησίματος 370 ml νερό
Χωριάτικο ψωμί	500 g μίγμα ψησίματος 350 ml νερό
Τζιαμπάτα	500 g μίγμα ψησίματος 360 ml νερό 1 KT ελαιόλαδο

Για αυτόν τον αρτοποιασκευαστή ενδείκνυνται καλύτερα τα έτοιμα μίγματα ψησίματος τα οποία μπορείτε να βρείτε στα καταστήματα Lidl. Προσέξτε τις υποδείξεις ετοιμασίας στη συσκευασία.

Συνταγές για περίπου 1000 g ψωμί

Υπόδειξη: Για την επίτευξη καλύτερου αποτελέσματος ψησίματος, ετοιμάστε τη ζύμη με ένα μίξερ. Στη συνέχεια βάλτε την έτοιμη ζύμη στη φόρμα ψησίματος. Ρυθμίστε με το πλήκτρο “Βάρος ψωμιού” το βάρος των 1000 g. Επιλέξτε τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος του ψωμιού σας. Προσέξτε ότι στα στοιχεία ποσοτήτων πρόκειται για στάνταρ τιμές. Μπορεί κατά το αποτέλεσμα ψησίματος να υπάρξουν ελάχιστες διακυμάνσεις.

Πρόγραμμα 1 Κανονικό

Ψωμί με ηλιάνθο

300 ml χλιαρό γάλα
1 ΚΣ βούτυρο
540 g αλεύρι τύπου 550
5 ΚΣ σπόροι ηλιάνθου
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1/2 ΚΤ ζάχαρη
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί με προζύμι

50 g προζύμι
350 ml νερό
1,5 ΚΣ βούτυρο
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 ΚΤ ζάχαρη
180 g αλεύρι τύπου 997
360 g αλεύρι τύπου 1050
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Χωριάτικο ψωμί

300 ml γάλα
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
2 αυγά
1,5 ΚΣ βούτυρο/ μαργαρίνη
540 g αλεύρι τύπου 1050
1 ΚΣ ζάχαρη
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί πατάτας

300 ml νερό/ γάλα
2 ΚΣ βούτυρο
1 Αυγό
90 g λιωμένες, βρασμένες πατάτες
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
2 ΚΣ ζάχαρη
540 g αλεύρι τύπου 550
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί με μυρωδικά

350 ml βουτυρόγαλο
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΣ βούτυρο
1 ΚΣ ζάχαρη
540 g αλεύρι τύπου 550
4 ΚΣ ψιλοκομμένος μαϊντανός
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί πίτσας

300 ml νερό
1 ΚΣ λάδι
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 ΚΤ ζάχαρη
1 ΚΤ στεγνή ρίγανη
2 ΚΣ τριμμένη παρμεζάνα
50 g ψιλοκομμένο σαλάμι
540 g αλεύρι τύπου 550
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί μπίρας

150 ml νερό
150 ml ξανθιά μπίρα
540 g αλεύρι τύπου 550
3 ΚΣ αλεύρι από φαγόπυρο
1,5 ΚΣ πίτουρο
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
3 ΚΣ σουσάμι
1,5 ΚΣ εκχύλισμα βύνης (σιρόπι)
1/2 πακετάκι στεγνή μαγιά
150 ml βάση από προζύμι

Ψωμί καλαμποκιού

350 ml νερό
1 ΚΣ βούτυρο
540 g αλεύρι τύπου 550
3 ΚΣ σιμιγδάλι καλαμποκιού
1/2 ψιλοκομμένο μήλο με τη φλούδα
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Πρόγραμμα 2 Απλό

Λευκό ψωμί ψΚλασικό"

320 ml νερό/ γάλα
2 ΚΣ βούτυρο
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
2 ΚΣ ζάχαρη
600 g αλεύρι σιταριού τύπου 550
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ανοιχτόχρωμο ψωμί

320 ml νερό
20 γρ. βούτυρο
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΤ ζάχαρη
600 g αλεύρι σιταριού τύπου 405
1 πακετάκι στεγνή μαγιά
1 Αυγό

Ψωμί μελιού

320 ml νερό
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
2,5 ΚΤ ελαιόλαδο
1,5 κουταλιές σούπας μέλι
600 g αλεύρι τύπου 550
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί με σπόρους παπαρούνας

300 ml νερό
540 g αλεύρι τύπου 550
1 ΚΤ ζάχαρη
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
75 g αλεσμένοι σπόροι παπαρούνας
1 ΚΣ βούτυρο
1 πρέζα μοσχοκάρυδο
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά
1 ΚΣ τριμμένη παρμεζάνα

Ψωμί πιπεριάς

310 ml νερό
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΤ λάδι
1,5 ΚΤ σκόνη πιπεριάς
530 g αλεύρι τύπου 812
1 πακετάκι στεγνή μαγιά
130 g κόκκινες πιπεριές, κομμένες σε κύβους

Πρόγραμμα 3 Ολικής άλεσης

Ψωμί σίκαλης ολικής άλεσης

75 g προζύμι
325 ml ζεστό νερό
2 ΚΣ μέλι από έλατα
350 g αλεύρι σίκαλης ολικής άλεσης
150 g αλεύρι σιταριού ολικής άλεσης
1 ΚΣ αλεύρι από χαρούπια
1/2 ΚΣ αλάτι
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί σίτου

350 ml βουτυρόγαλο
360 g αλεύρι σίτου ολικής άλεσης
90 g αλεύρι σίκαλης ολικής άλεσης
90 g κόκκοι σιταριού
50 g σπόροι ηλίανθου
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1/2 ΚΤ ζάχαρη
75 ml βάση από προζύμι
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί κόκκων σιταριού

350 ml νερό
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
2 ΚΣ βούτυρο
1,5 κουταλιές σούπας μέλι
360 g αλεύρι τύπου 1050
180 g αλεύρι σιταριού ολικής άλεσης
50 g κόκκοι σιταριού
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί ολικής άλεσης

350 ml νερό
25 γρ. βούτυρο
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 ΚΤ ζάχαρη
270 g αλεύρι τύπου 1050
270 g αλεύρι σιταριού ολικής άλεσης
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί σίκαλης

300 ml νερό
1,5 ΚΣ βούτυρο
1,5 ΚΣ ξίδι
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΣ ζάχαρη
180 g αλεύρι σίκαλης τύπου 1150
360 g αλεύρι τύπου 1050
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί επάσπορο

300 ml νερό
1,5 ΚΣ βούτυρο
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
2,5 ΚΣ ζάχαρη
240 g αλεύρι τύπου 1050
240 g αλεύρι σιταριού ολικής άλεσης
60 g 7-σπορες νιφάδες
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Σκούρο ψωμί

400 ml ζεστό νερό
160 g αλεύρι σιταριού τύπου 550
200 g χονδροί σπόροι σίκαλης ολικής άλεσης
180 g λεπτοί σπόροι σίκαλης
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
100 g σπόροι ηλίανθου
100 ml σκούρο σιρόπι από τεύτλα
1 πακετάκι στεγνή μαγιά
1 συσκευασία στεγνό προζύμι

Πρόγραμμα 4 Γλυκό

Σταφιδόψωμο

300 ml νερό
2,5 ΚΣ βούτυρο
1,5 κουταλιές σούπας μέλι
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
540 g αλεύρι σιταριού τύπου 405
100 g σταφίδες
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Σταφιδόψωμο με καρύδια

300 ml νερό
1,5 ΚΣ βούτυρο
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 ΚΣ ζάχαρη
540 g αλεύρι τύπου 405
100 g σταφίδες
3 ΚΣ ψιλοκομμένα καρύδια
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί με σοκολάτα

400 ml γάλα
100 g ανθότυρο με χαμηλά λιπαρά
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΤ ζάχαρη
600 g αλεύρι σιταριού ολικής άλεσης
10 ΚΣ κακάο
100 g ψιλοκομμένη σοκολάτα γάλακτος
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Χρησιμοποιείτε σοκολάτα γάλακτος ή πικρή σοκολάτα.

Όταν μετά το ζύμωμα περνάτε τη ζύμη με 1 ΚΣ γάλα, η κρούστα γίνεται πιο σκούρα.

Γλυκό ψωμί

300 ml νερό/ γάλα
2 ΚΣ βούτυρο
2 αυγά
1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1,5 κουταλιές σούπας μέλι
600 g αλεύρι τύπου 550
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Πρόγραμμα 5 Εξπρές

Λευκό ψωμί εξπρές

360 ml νερό
5 ΚΣ λάδι
4 ΚΤ ζάχαρη
4 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
630 g αλεύρι σιταριού τύπου 405
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί με πιπέρι και αμύγδαλα

300 ml νερό
540 g αλεύρι τύπου 550
1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 ΚΤ ζάχαρη
2 ΚΣ βούτυρο
100 g φύλλα αμύγδαλων (ψημένα)
1 ΚΣ συσκευασμένοι πράσινοι σπόροι πιπεριού
3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί καρότου

330 ml νερό
1,5 ΚΣ βούτυρο
600 g αλεύρι τύπου 550
90 g ψιλοκομμένα καρότα
2 κουταλάκια τσαγιού αλάτι
1,5 ΚΤ ζάχαρη
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Πρόγραμμα 6 Ζύμη (ζύμωμα)

Ζύμη πίτσας (για 2 πίτσες)

300 ml νερό
1 ΚΣ ελαιόλαδο
3/4 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
2 ΚΤ ζάχαρη
450 g αλεύρι σιταριού τύπου 405
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ζύμη πίτσας ολικής άλεσης

300 ml νερό
1 ΚΣ ελαιόλαδο
3/4 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 κουταλιές σούπας μέλι
450 g αλεύρι σιταριού ολικής άλεσης
50 g σπόροι σιταριού
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ξετυλίξτε τη ζύμη και αφήστε την να φουσκώσει για περ. 10 λεπτά. Επιστρώστε τη ζύμη κατόπιν επιθυμίας και ψήστε την επιστρωμένη ζύμη πίτσας στους 180 °C περίπου 20 λεπτά.

Πιτυρούχα ψωμάκια

200 ml νερό
50 γρ. βούτυρο
3/4 κουταλάκι τσαγιού αλάτι
1 Αυγό
3 ΚΣ ζάχαρη
500 g αλεύρι τύπου 1050
50 g πίτουρο σιταριού
1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Μπρέτσελ

200 ml νερό

1/4 κουταλάκι τσαγιού αλάτι

360 g αλεύρι τύπου 405

1/2 ΚΤ ζάχαρη

1/2 πακετάκι στεγνή μαγιά

Δώστε το σχήμα των μπρέτσελ στη ζύμη. Στη συνέχεια επιστρώστε τα μπρέτσελ με 1 χτυπημένο αυτό και επιστρώστε χονδρό αλάτι από πάνω (για περίπου 12 μπρέτσελ συνολικά 1-2 ΚΣ χονδρό αλάτι). Ψήστε τα μπρέτσελ σε περίπου 230 °C περίπου 15-20 λεπτά.

Γαλλικές μπαγκέτες

300 ml νερό

1 κουταλιές σούπας μέλι

1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι

1 ΚΤ ζάχαρη

540 g αλεύρι τύπου 550

1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Σχηματίστε ένα καρβέλι από τη ζύμη και κόψτε την επάνω πλευρά των φορμαρισμένων μπαγκετών λοξά. Αφήστε τη ζύμη για περίπου 30-40 λεπτά να φουσκώσει. Ψήνεται σε περίπου 175 °C για περίπου 25 λεπτά.

Πρόγραμμα 7 Ζύμη για ζυμαρικά

5 αυγά (θερμοκρασία δωματίου)

ή 300 ml νερό

250 g αλεύρι σίτου τύπου 405

250 g αλεύρι σκληρού σίτου τύπου 1050

Πρόγραμμα 8 Ψωμί με βουτυρόγαλα

Ψωμί βουτυρόγαλου (Τύπος 1)

350 ml βουτυρόγαλο

2 ΚΣ βούτυρο

2 κουταλάκια τσαγιού αλάτι

3 ΚΣ ζάχαρη

600 g αλεύρι σιταριού τύπου 1050

1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί βουτυρόγαλου (Τύπος 2)

250 ml βουτυρόγαλο

130 ml νερό

600 g αλεύρι σιταριού τύπου 1050

60 g αλεύρι σίκαλης τύπου 997

1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι

1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί γιαουρτιού

150 g γιαούρτι

1 κουταλάκι τσαγιού αλάτι

1 ΚΤ ζάχαρη

500 g αλεύρι τύπου 550

3/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

Ψωμί με ανθότυρο

200 ml νερό/ γάλα

3 ΚΣ λάδι

260 g ανθότυρο (40% λίπος)

600 g αλεύρι σιταριού

1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι

1,5 ΚΤ ζάχαρη

1 πακετάκι στεγνή μαγιά

Πρόγραμμα 9 Χωρίς γλουτένη

Λευκό ψωμί χωρίς γλουτένη

570 ml ζεστό νερό (περ. 40°C)

30 γρ. μαλακό βούτυρο

700 γρ. μείγμα αλευριών χωρίς γλουτένη

(π.χ. ψMIX B - Λευκό ψωμί III" της Schär)

1/2 κουταλάκι τσαγιού αλάτι

2 πακετάκι ξηρή μαγιά

Ψωμί πατάτας χωρίς γλουτένη

440 ml νερό

1,5 ΚΣ λάδι

400 g μίγμα αλευριού χωρίς γλουτένη

(π.χ. "Μίγμα Β" της Schär)

1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι

1,5 ΚΤ ζάχαρη

1 1/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

230 g βρασμένες πατάτες, αποφλοιωμένες και λωμένες στην πρέσα

Ψωμί γιαουρτού χωρίς γλουτένη

350 ml νερό

150 g φυσικό γιαούρτι

1,5 ΚΣ λάδι

1,5 ΚΣ ξίδι

100 g αλεύρι χωρίς γλουτένη

(π.χ. κεχρί, ρύζι, φαγόπυρο)

400 g μίγμα αλευριού χωρίς γλουτένη

(π.χ. "Μίγμα Β" της Schär)

1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι

1,5 ΚΤ ζάχαρη

1 1/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

1 ΚΤ αλεύρι γκούαρ ή από χαρούπια

Ψωμί με σπόρους χωρίς γλουτένη

250 ml νερό

200 ml γάλα

1,5 ΚΣ λάδι

500 g μίγμα αλευριών χωρίς γλουτένη

1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι

1,5 ΚΤ ζάχαρη

1 1/4 πακετάκι στεγνή μαγιά

100 g σπόροι (π.χ. σπόροι ηλιανθού)

Πρόγραμμα 10 Γλυκό

Για αυτό το πρόγραμμα ενδείκνυνται εξαιρετικά έτοιμα μίγματα ψησίματος γλυκών. Προσέχετε τις υποδείξεις προετοιμασίας επάνω στη συσκευασία.

Πρόγραμμα 11 Μαρμελάδα

Η μαρμελάδα μπορεί να ετοιμαστεί γρήγορα και εύκολα μέσα στο αυτόματο μηχανήμα ψησίματος. Ακόμα και εάν δεν έχετε φτιάξει ποτέ, πρέπει να το δοκιμάσετε. Θα έχετε μια ιδιαίτερα νόστιμη, εύγευστη μαρμελάδα.

Ακολουθείστε την εξής διαδικασία:

- Πλένετε τα φρέσκα ώριμα φρούτα. Ενδεχομένως ξεφλουδίζετε τα μήλα, ροδάκινα, αχλάδια και άλλα φρούτα με σκληρή φλούδα.
- Βάζετε πάντα τις δοθείσες ποσότητες διότι αυτές έχουν καθοριστεί επακριβώς για το πρόγραμμα ΜΑΡΜΕΛΑΔΑΣ. Αλλιώς η μάζα βράζει πολύ γρήγορα και υπερχειλίζει.
- Ζυγίζετε τα φρούτα, τα κόβετε σε μικρά κομμάτια (μέν. 1 cm) ή πολτοποιείτε και τα βάζετε στα δοχεία.
- Προσθέστε τη ζάχαρη για μαρμελάδα „1:1" στην δοθείσα ποσότητα. Παρακαλούμε χρησιμοποιείτε μόνο αυτή τη ζάχαρη και όχι ζάχαρη απλή ή κρυσταλλική ζάχαρη „2:1", διότι οι μαρμελάδες δεν θα είναι σφιχτές.
- Αναμείζετε τα φρούτα με τη ζάχαρη και εκκινήστε το πρόγραμμα το οποίο τώρα τρέχει πλήρως αυτόματα.
- Αφότου ολοκληρωθεί το πρόγραμμα, μπορείτε να βάλετε τη μαρμελάδα σε γυάλινα δοχεία και να τα σφραγίσετε καλά.

Μαρμελάδα πορτοκάλι

350 g πορτοκάλια

150 g λεμόνια

500 g ζάχαρη για ζελατινοποίηση

Μαρμελάδα φράουλα

500 g φράουλες

500 g ζάχαρη για ζελατινοποίηση

2-3 ΚΣ χυμό λεμονιού

Μαρμελάδα μούρων

500 g αποψυγμένα μούρα

500 g ζάχαρη για ζελατινοποίηση

1 κουταλιές σούπας χυμό λεμονιού

Αναμειγνύετε όλα τα συστατικά στη φόρμα ψησίματος.

Καλή όρεξη!

Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα στοιχεία συστατικών και προετοιμασίας είναι τιμές αναφοράς. Σας ευχόμαστε σε κάθε περίπτωση καλή επιτυχία και καλή όρεξη.

Διόρθωση σφαλμάτων συνταγών

Γιατί το ψωμί μου έχει μερικές φορές λίγο αλεύρι πλευρικά στην κρούστα;	Η ζύμη σας ήταν ίσως πολύ στεγνή. Την επόμενη φορά προσέξτε ιδιαίτερα τη μέτρηση των συστατικών. Προσθέστε έως και 1 ΚΣ περισσότερο υγρό.
Γιατί πρέπει τα συστατικά να εισαχθούν με μια καθορισμένη σειρά;	Έτσι ετοιμάζεται η ζύμη καλύτερα. Σε χρήση της λειτουργίας χρονοδιακόπτη εμποδίζεται η ανάμειξη της μαγιάς με το υγρό, πριν αναμειχθεί η ζύμη.
Γιατί η ζύμη ζυμώθηκε μόνο σε ένα τμήμα;	Ελέγξτε εάν το άγκιστρο ζυμώνματος και η φόρμα ψησίματος έχουν τοποθετηθεί σωστά. Ελέγξτε επίσης την πυκνότητα ζύμης και προσθέστε μια φορά ή πολλές φορές μετά το ζύωμα 1/2 έως 1 ΚΣ υγρό ή αλεύρι. Σε έτοιμα μίγματα ψησίματος: Η ποσότητα του έτοιμου μίγματος ψησίματος και των υλικών δεν προσαρμόστηκε στη χωρητικότητα της φόρμας ψησίματος. Μειώστε τις ποσότητες των συστατικών.
Γιατί δεν φούσκωσε το ψωμί;	Η χρησιμοποιημένη μαγιά ήταν πολύ παλιά ή δεν προστέθηκε καθόλου μαγιά.
Πότε προσθέτω τα καρύδια και τα φρούτα στη ζύμη;	Ακούγεται ένα σήμα όταν πρέπει να προσθέσετε τα υλικά. Όταν προσθέτετε στη ζύμη αυτά τα συστατικά από την αρχή, μπορεί τα καρύδια ή τα φρούτα να κομματιστούν μέσω της διαδικασίας ζυμώνματος.
Το ψημένο ψωμί είναι πολύ υγρό.	Ελέγξτε την πυκνότητα ζύμης 5 λεπτά μετά την έναρξη της διαδικασίας ζυμώνματος και εάν χρειάζεται προσθέστε αλεύρι.
Στην επιφάνεια ψωμιού υπάρχουν φυσαλίδες αέρα.	Πιθανώς έχετε χρησιμοποιήσει πολύ μαγιά.
Το ψωμί φουσκώνει και μετά πέφτει.	Το ψωμί ίσως φουσκώνει πολύ γρήγορα. Για να το αποφύγετε αυτό, μειώστε την ποσότητα νερού και/ή αυξήστε την ποσότητα αλατιού και/ή μειώστε την ποσότητα μαγιάς.
Μπορούν να χρησιμοποιηθούν και άλλες συνταγές;	Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε άλλες συνταγές, λάβετε ωστόσο υπόψη τα στοιχεία ποσοτήτων. Εξοικειωθείτε με τη συσκευή και τις συνημμένες συνταγές πριν δοκιμάσετε τις δικές σας συνταγές. Ποτέ μην υπερβαίνετε την ποσότητα των 700 g αλεύρι. Για την προσαρμογή των συνταγών σας, λάβετε υπόψη τα στοιχεία ποσοτήτων των συνημμένων συνταγών.

REZEPTHEFT	SEITE
Wissenswertes über Zutaten	62
Backtipps	63
Fertig-Backmischungen	64
Brot schneiden und aufbewahren	64
Rezepte für je ca. 1000 g Brot	65
Programm 1 Normal.....	65
Programm 2 Locker.....	66
Programm 3 Vollkorn.....	66
Programm 4 Süß.....	67
Programm 5 Express.....	68
Programm 6 Teig (kneten).....	68
Programm 7 Nudelteig.....	69
Programm 8 Buttermilchbrot.....	69
Programm 9 Glutenfrei.....	69
Programm 10 Kuchen.....	70
Programm 11 Marmelade.....	70
Fehlerbehebung Rezepte	72

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, Pfeilwurzelstärke 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 abwiegen, in kleine Stücke
(max. 1 cm) schneiden oder pürieren und in
den Behälter geben.
- Den Gelierzucker „1:1“ in der angegebenen
Menge zufügen. Verwenden Sie bitte nur diesen
und keinen Haushaltszucker oder Gelierzucker
„2:1“, weil die Konfitüre dann nicht fest wird.
- Mischen Sie die Früchte mit dem Zucker und
starten Sie das Programm, das nun 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

Last Information Update · Stanje informacija · Versiunea informațiilor

Актуалност на информацията · Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:

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

IAN 274313