

SILVERCREST®



BREAD MAKER SBB 850 F2

(GB) (IE) (NI) (CY)

RECIPE BOOKLET

(GR) (CY)

ΒΙΒΛΙΟ ΣΥΝΤΑΓΩΝ

(DE) (AT) (CH)

REZEPTHEFT

IAN 337874_1910

(IE) (NI)
(CY)

GB/IE/Nl/CY	Recipe Booklet	Page	1
GR/CY	Βιβλίο συνταγών	Σελίδα	33
DE/AT/CH	Rezeptheft	Seite	65

Contents

What you need to know about baking ingredients.	2
Flour.	2
Yeast	3
Salt.	3
Liquids	3
Eggs.	3
Fats	4
Gluten-free.	4
Measuring the ingredients.	4
Baking mixes.	5
Cutting and storing bread	5
Recipes for a 1000 g, 1250 g and 1500 g loaf	6
Programme 1: Regular.	7
Programme 2: French.	11
Programme 3: Whole-wheat	13
Programme 4: Sweet	17
Programme 5: Low carb	19
Programme 6: Gluten-free	22
Programme 7: Express.	24
Programme 8: Cake.	25
Programme 9: Kneading	25
Programme 10: Dough	26
Programme 11: Pasta-dough	27
Programme 12: Pizza-dough.	27
Programme 13: Yoghurt.	28
Programme 14: Jam.	30
Programme 15: Bake.	31
Programme 16: Homemade	31
Troubleshooting	32

What you need to know about baking ingredients

Flour

Most commercially available flours such as wheat or rye flour are suitable.

Using the "Gluten-free" baking programme allows you to use gluten-free flours such as cornflour, buckwheat or potato flour. You can also use ready-to-use baking mixtures. Programmes 1 and 2 are suitable for adding small proportions (10–20%) of grains or shredded grain. For larger portions of wholemeal (whole-wheat) flour (70–95%) use programme 3. The following types of flour are used in the recipes.

Flour type	Description
Soft flour	Fine wheat flour for cakes or pastries
Plain flour	Plain wheat flour, for fine-pored doughs
Rye flour	Normal rye flour
Strong/hard flour	Dark wheat flour, for brown breads or savoury pastries
Dark rye flour	Rye flour with high mineral content

Yeast

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

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

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

NOTE

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

Salt

Salt is important for the taste and the level of browning. Salt also inhibits the fermentation of the yeast. Therefore, do not exceed the quantities specified in the recipes.

For dietary reasons, salt can be omitted. If you do this, the bread may rise more than usual. Therefore, only bake breads with a bread weight of 1000 g or 1250 g with reduced salt. Otherwise the baking tin may overflow.

Liquids

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

Eggs

Eggs give the bread a richer taste and a softer structure. Use large eggs for all of the baking recipes in this booklet.

Fats

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

Gluten-free

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

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

Measuring the ingredients

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

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

Place the measuring cup on a level surface. Ensure that the measured quantities match the measurement lines precisely. When measuring dry ingredients, make sure that the measuring cup is dry.

Baking mixes

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

Observe the manufacturer's information on the packaging.

NOTE

When using baking mixes in this appliance, never exceed 900 g of baking mix.

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

Cutting and storing bread

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

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

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

Recipes for a 1000 g, 1250 g and 1500 g loaf

The specified weights refer to the quantity of ingredients placed in the baking tin.

Choose a bread weight and fill the ingredients into the baking tin in the indicated order and quantity. Make sure to set the appropriate bread weight on the appliance.

The quantities stated in the recipes are approximate values. Sometime you might need to slightly adjust individual quantities of ingredients to optimise the baking result to your preferences. Please note that adjustment to the quantity of one of the ingredients may, under certain circumstances, also have a negative effect on the baking result.

The abbreviations used in the recipes are as follows:

tbsp.	Level tablespoon (or large measuring spoon)
tsp.	Level teaspoon (or small measuring spoon)
g	Grammes
ml	Millilitres
Pck.	Pack or sachet, e.g. dry yeast (7 g) for 500 g flour – equivalent to 21 g fresh yeast.

Programme 1: Regular

Sunflower seed bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Lukewarm milk	300 ml	375 ml	450 ml
Wheat flour (plain flour)	540 g	675 g	810 g
Butter/margarine	1 tbsp.	1,5 tbsp.	1,5 tbsp.
Sunflower seeds	5 tbsp.	6 tbsp.	7 tbsp.
Table salt	1 tsp.	1 tsp.	1,5 tsp.
Sugar	0,5 tsp.	0,5 tsp.	1 tsp.
Dry yeast	1 pck. (7 g)	1 pck. (7 g)	1 pck. (7 g)

Sourdough bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Sourdough	50 g	63 g	75 g
Water	350 ml	415 ml	480 ml
Table salt	1,5 tsp.	1,5 tsp.	2 tsp.
Butter/margarine	1,5 tbsp.	2 tbsp.	2,5 tbsp.
Sugar	1 tsp.	1 tsp.	1,5 tsp.
Rye flour (rye flour)	180 g	215 g	250 g
Wheat flour (strong/hard flour)	360 g	430 g	500 g
Dry yeast	1 Pck. (7 g)	8 g	9 g

Farmhouse bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Milk	300 ml	350 ml	410 ml
Eggs	2 pieces	2 pieces	3 pieces
Butter/margarine	1,5 tbsp.	2 tbsp.	2,5 tbsp.
Table salt	1,5 tsp.	1,5 tsp.	2 tsp.
Sugar	1 tbsp.	1 tbsp.	1,5 tbsp.
Wheat flour (strong/hard flour)	540 g	640 g	740 g
Dry yeast	1 Pck. (7 g)	8 g	9 g

Potato bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Milk/water	300 ml	350 ml	400 ml
Butter/margarine	2 tbsp.	2,5 tbsp.	3 tbsp.
Sugar	2 tbsp.	2 tbsp.	2 tbsp.
Cooked, mashed potatoes	90 g	95 g	100 g
Table salt	1 tsp.	1,5 tsp.	1,5 tsp.
Wheat flour (plain flour)	540 g	645 g	750 g
Dry yeast	1 Pck. (7 g)	1 Pck. (7 g)	1 Pck. (7 g)

Herb bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Buttermilk	350 ml	440 ml	530 ml
Table salt	1 tsp.	1 tsp.	1,5 tsp.
Wheat flour (plain flour)	540 g	675 g	810 g
Butter/margarine	1,5 tbsp.	2 tbsp.	2,5 tbsp.
Finely chopped herbs (parsley, chives, etc.)	4 tbsp.	5 tbsp.	6 tbsp.
Sugar	1 tbsp.	1 tbsp.	1,5 tbsp.
Dry yeast	5 g	6 g	1 Pck. (7 g)

Pizza

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Water	300 ml	375 ml	450 ml
Cooking oil	1 tbsp.	1,5 tbsp.	1,5 tbsp.
Table salt	1 tsp.	1 tsp.	1,5 tsp.
Sugar	1 tsp.	1 tsp.	1,5 tsp.
Wheat flour (plain flour)	540 g	675 g	810 g
Dried oregano	1 tsp.	1,5 tsp.	1,5 tsp.
Parmesan (grated)	2 tbsp.	2,5 tbsp.	3 tbsp.
Salami (finely chopped)	50 g	65 g	75 g
Dry yeast	5 g	6 g	1 Pck. (7 g)

Brewery bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Water	150 ml	185 ml	225 ml
Pale ale	150 ml	185 ml	225 ml
Malt extract (syrup)	1,5 tbsp.	1,5 tbsp.	2 tbsp.
Sourdough base	100 ml	130 ml	150 ml
Wheat flour (plain flour)	540 g	675 g	810 g
Buckwheat flour	3 tbsp.	4 tbsp.	5 tbsp.
Bran	1,5 tbsp.	2 tbsp.	2 tbsp.
Table salt	1 tsp.	1 tsp.	1,5 tsp.
Sesame seeds	3 tbsp.	4 tbsp.	5 tbsp.
Dry yeast	1 Pck. (7 g)	8 g	10 g

Apple-corn bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Water	350 ml	440 ml	530 ml
Wheat flour (plain flour)	540 g	675 g	810 g
Semolina	3 tbsp.	4 tbsp.	5 tbsp.
Butter/margarine	1 tbsp.	1,5 tbsp.	1,5 tbsp.
Finely chopped apple with skin	1/2 piece	3/4 pieces	1 pieces
Dry yeast	5 g	6 g	1 Pck. (7 g)

Programme 2: French

"Light" white bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Water	320 ml	370 ml	420 ml
Butter/margarine	20 g	20 g	25 g
Table salt	1,5 tsp.	1,5 tsp.	2 tsp.
Eggs	1 piece	1 pieces	2 pieces
Sugar	1,5 tsp.	1,5 tsp.	2 tsp.
Wheat flour (soft flour)	600 g	690 g	780 g
Dry yeast	1 Pck. (7 g)	1 Pck. (7 g)	1 Pck. (7 g)

Pepper bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Water	310 ml	—	—
Spelt flour	530 g	—	—
Table salt	1,5 tsp.	—	—
Cooking oil	1,5 tsp.	—	—
Paprika powder	1,5 tsp.	—	—
Red peppers (finely diced)	130 g	—	—
Dry yeast	1 Pck. (7 g)	—	—

"Classic" white bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Milk or water	320 ml	360 ml	400 ml
Butter/margarine	2 tbsp.	2,5 tbsp.	3 tbsp.
Table salt	1,5 tsp.	1,5 tsp.	2 tsp.
Wheat flour (plain flour)	600 g	675 g	750 g
Sugar	2 tbsp.	2 tbsp.	2,5 tbsp.
Dry yeast	6 g	6 g	6 g

Honey bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Water	320 ml	400 ml	480 ml
Honey	2 tbsp.	2,5 tbsp.	3 tbsp.
Olive oil	2,5 tsp.	3 tsp.	3,5 tsp.
Table salt	1,5 tsp.	1,5 tsp.	2 tsp.
Wheat flour (plain flour)	600 g	750 g	900 g
Dry yeast	1 Pck. (7 g)	1 Pck. (7 g)	1 Pck. (7 g)

Poppy seed bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Water	300 ml	375 ml	450 ml
Butter/margarine	1 tbsp.	1,5 tbsp.	1,5 tbsp.
Wheat flour (plain flour)	540 g	675 g	810 g
Sugar	1 tsp.	1 tsp.	1,5 tsp.
Table salt	1 tsp.	1 tsp.	1,5 tsp.
Poppy (ground)	75 g	95 g	110 g
Nutmeg	1 Prise	1 pinch	1 Prise
Grated parmesan	1 tbsp.	1,5 tbsp.	1,5 tbsp.
Dry yeast	5 g	6 g	1 Pck. (7 g)

Programme 3: Whole-wheat

Wholemeal bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Water	350 ml	440 ml	530 ml
Butter/margarine	25 g	35 g	40 g
Table salt	1 tsp.	1 tsp.	1,5 tsp.
Sugar	1 tsp.	1 tsp.	1,5 tsp.
Wheat flour (strong/hard flour)	270 g	340 g	405 g
Wholewheat/whole- meal flour	270 g	340 g	405 g
Dry yeast	5 g	6 g	1 Pck. (7 g)

Seven-grain bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Water	300 ml	375 ml	450 ml
Butter/margarine	1,5 tbsp.	2 tbsp.	2,5 tbsp.
Table salt	1 tsp.	1 tsp.	1,5 tsp.
Sugar	2,5 tbsp.	3 tbsp.	3,5 tbsp.
Wheat flour (strong/hard flour)	240 g	300 g	360 g
Wholewheat/ wholemeal flour	240 g	300 g	360 g
7-grain flakes	60 g	75 g	90 g
Dry yeast	5 g	6 g	1 Pck. (7 g)

Wholemeal rye bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Water (warm)	325 ml	410 ml	490 ml
Sourdough	75 g	95 g	115 g
Fir honey	2 tbsp.	2,5 tbsp.	3 tbsp.
Eggs	1 piece	1 piece	2 pieces
Wholemeal rye flour	350 g	450 g	540 g
Wholewheat/ wholemeal flour	150 g	225 g	270 g
Locust bean gum	1 tbsp.	1 tbsp.	1,5 tbsp.
Table salt	0,5 tbsp.	0,5 tbsp.	0,5 tbsp.
Dry yeast	1 Pck. (7 g)	8 g	10 g

Spelt bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Buttermilk	350 ml	440 ml	500 ml
Sourdough base	75 ml	95 ml	115 ml
Table salt	1 tsp.	1 tsp.	1,5 tsp.
Sugar	0,5 tsp.	0,5 tsp.	1 tsp.
Wholemeal spelt flour	360 g	450 g	540 g
Spelt meal	90 g	115 g	135 g
Wholemeal rye flour	90 g	115 g	135 g
Sunflower seeds	50 g	60 g	75 g
Dry yeast	5 g	6 g	1 Pck. (7 g)

Wheat meal bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Water	350 ml	410 ml	475 ml
Butter/margarine	2 tbsp.	2,5 tbsp.	3 tbsp.
Table salt	1 tsp.	1 tsp.	1,5 tsp.
Honey	1,5 tbsp.	1,5 tbsp.	2 tbsp.
Wheat flour (strong/hard flour)	360 g	425 g	490 g
Wholewheat/ wholemeal flour	180 g	210 g	240 g
Wheat meal	50 g	55 g	65 g
Dry yeast	5 g	5 g	6 g

Black bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Water (warm)	400 ml	500 ml	600 ml
Black treacle	100 ml	125 ml	150 ml
Table salt	1 tsp.	1 tsp.	1,5 tsp.
Wheat flour (plain flour)	160 g	200 g	240 g
Coarse wholemeal rye	200 g	250 g	300 g
Dry sourdough	1 Pck.	1 Pck.	1,5 Pck.
Sunflower seeds	100 g	125 g	150 g
Fine rye meal	180 g	225 g	270 g
Dry yeast	1 Pck. (7 g)	8 g	10 g

Rye bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Water	300 ml	375 ml	450 ml
Butter/margarine	1,5 tbsp.	2 tbsp.	2,5 tbsp.
Table salt	1 tsp.	1 tsp.	1,5 tsp.
Vinegar	1,5 tbsp.	1,5 tbsp.	2 tbsp.
Sugar	1,5 tbsp.	2 tbsp.	2,5 tbsp.
Rye flour (dark rye flour)	180 g	225 g	270 g
Wheat flour (strong/hard flour)	360 g	450 g	540 g
Dry yeast	1 Pck. (7 g)	8 g	10 g

Programme 4: Sweet

Raisin-nut bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Water	300 ml	375 ml	450 ml
Butter	1,5 tbsp.	2 tbsp.	2,5 tbsp.
Table salt	1 tsp.	1 tsp.	1,5 tsp.
Sugar	1 tbsp.	1 tbsp.	1,5 tbsp.
Wheat flour (soft flour)	540 g	675 g	810 g
Raisins	100 g	125 g	150 g
Walnuts (chopped)	3 tbsp.	4 tbsp.	5 tbsp.
Dry yeast	5 g	6 g	1 Pck. (7 g)

Sweet bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Milk/water	300 ml	350 ml	400 ml
Butter/margarine	2 tbsp.	2 tbsp.	2 tbsp.
Table salt	1,5 tsp.	1,5 tsp.	1,5 tsp.
Eggs	2 pieces	2 pieces	2 pieces
Honey	1,5 tbsp.	1,5 tbsp.	2 tbsp.
Wheat flour (plain flour)	600 g	675 g	750 g
Dry yeast	6 g	6 g	6 g

Raisin bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Water	300 ml	350 ml	410 ml
Butter	2,5 tbsp.	2,5 tbsp.	3 tbsp.
Table salt	1 tsp.	1 tsp.	1,5 tsp.
Honey	1,5 tbsp.	2 tbsp.	2,5 tbsp.
Wheat flour (soft flour)	540 g	640 g	740 g
Raisins	100 g	115 g	130 g
Dry yeast	5 g	5 g	6 g

Chocolate bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Milk	400 ml	450 ml	500 ml
Low-fat curd	100 g	115 g	130 g
Table salt	1,5 tsp.	1,5 tsp.	2 tsp.
Sugar	1,5 tsp.	2 tsp.	2,5 tsp.
Wholewheat/whole-meal flour	600 g	700 g	800 g
Cocoa	10 tbsp.	10 tbsp.	13 tbsp.
Milk chocolate (chopped)	100 g	115 g	130 g
Dry yeast	1 Pck. (7 g)	1 Pck. (7 g)	8 g

Use milk or dark chocolate according to taste.

If you brush the dough with 1 to 2 tbsp. of milk after kneading, the crust will become darker.

Programme 5: Low carb

NOTES

- ▶ Use only fresh ingredients.
- ▶ Eggs should be whisked before processing.
- ▶ Since some types of flour extract a lot of moisture from the bread, make sure that there is enough liquid during the kneading process. Add some mineral water or milk if necessary.
- ▶ If your bread is too moist and/or sticky, you can cut it into slices and toast it in a toaster.
- ▶ Some of the ingredients are highly perishable. Therefore, store your low-carb bread in the refrigerator or in a cool place and consume it promptly.

Coconut bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Eggs	5 pieces.	6 pieces	7 pieces
Butter (melted)	180 g	250 g	280 g
Coconut flour	100 g	125 g	150 g
Sweetener (liquid)	30 ml	40 ml	50 ml
Coconut purée	50 g	50 g	50 g
Coconut oil	75 ml	100 ml	120 ml
Table salt	1 tsp.	1 tsp.	1 tsp.
Whole milk	100 ml	125 ml	150 ml
Baking powder	1 Pck. (16 g)	1 Pck. (16 g)	1 Pck. (16 g)

Peanut bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Eggs	5 pieces	5 pieces	6 pieces
Quark	300 g	400 g	500 g
Peanut butter	100 g	125 g	150 g
Soya flour	50 g	75 g	100 g
Mineral water	75 ml	120 ml	150 ml
Peanuts (roasted, not salted)	75 g	90 g	125 g
Table salt	1 tsp.	1 tsp.	1 tsp.
Butter-vanilla flavouring	2 ml	2 ml	2 ml
Baking powder	1 Pck. (16 g)	1 Pck. (16 g)	2 Pck. (32 g)

Almond bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Eggs	3 pieces	4 pieces	4 pieces
Butter (melted)	75 g	100 g	100 g
Quark	150 g	200 g	250 g
Whole milk	200 ml	250 ml	300 ml
Almond flour	100 g	150 g	200 g
Table salt	1 tsp.	1 tsp.	1 tsp.
Lemon flavouring	2 ml	2 ml	2 ml

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Almonds (slivers)	100 g	150 g	200 g
Baking powder	1 Pck. (16 g)	2 Pck. (32 g)	2 Pck. (32 g)

Protein bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Eggs	6 pieces	7 pieces	8 pieces
Whole milk	100 ml	100 ml	100 ml
Regular quark/low-fat quark	300 g	400 g	500 g
Table salt	1 tsp.	1 tsp.	1 tsp.
Wheat bran	50 g	75 g	100 g
Linseeds	50 g	75 g	100 g
Almond flour	50 g	75 g	100 g
Protein powder (neutral)	30 g	40 g	50 g
Dry yeast	1 Pck. (7 g)	1 Pck. (7 g)	1 Pck. (7 g)

Programme 6: Gluten-free

NOTE

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

Gluten-free white bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Water (warm, about 40°C)	550 ml	570 ml	590 ml
Butter (soft)	30 g	35 g	35 g
Gluten-free flour mixture	700 g	750 g	800 g
Salt	0,5 tsp.	0,5 tsp.	0,5 tsp.
Dry yeast	2 Pck. (14 g)	2 Pck. (14 g)	2 Pck. (14 g)

Gluten-free grain bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Water	250 ml	310 ml	375 ml
Milk	200 ml	250 ml	300 ml
Sunflower oil	1,5 tbsp.	2 tbsp.	2,5 tbsp.
Table salt	1,5 tsp.	1,5 tsp.	2 tsp.
Sugar	1,5 tsp.	1,5 tsp.	2 tsp.
Gluten-free flour mixture	500 g	625 g	750 g
Seeds (e.g. sunflower seeds)	100 g	125 g	150 g
Dry yeast	9 g	12 g	14 g

Gluten-free potato bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Water/milk	440 ml	520 ml	600 ml
Sunflower oil	1,5 tbsp.	2 tbsp.	2,5 tbsp.
Table salt	1,5 tsp.	1,5 tsp.	2 tsp.
Sugar	1,5 tsp.	1,5 tsp.	2 tsp.
Gluten-free flour mixture	400 g	470 g	540 g
Potatoes (boiled, peeled, mashed)	230 g	260 g	300 g
Dry yeast	1 Pck. (7 g)	1 Pck. (7 g)	1 Pck. (7 g)

Gluten-free yoghurt bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Water	350 ml	440 ml	600 ml
Natural yoghurt	150 g	190 g	300 g
Sunflower oil	1,5 tbsp.	2 tbsp.	2,5 tbsp.
Vinegar	1,5 tbsp.	1,5 tbsp.	2 tbsp.
Table salt	1,5 tsp.	1,5 tsp.	2 tsp.
Sugar	1,5 tsp.	1,5 tsp.	2 tsp.
Gluten-free flour (e.g. millet or rice flour)	100 g	125 g	150 g
Gluten-free flour mixture	400 g	500 g	600 g
Guar gum or locust bean gum	1 tsp.	1,5 tsp.	2 tsp.
Dry yeast	1 Pck. (7 g)	1 Pck. (7 g)	1 Pck. (7 g)

Programme 7: Express**"Express" white bread**

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Water	360 ml	450 ml	540 ml
Cooking oil	5 tbsp.	6 tbsp.	7 tbsp.
Table salt	3 tsp.	3 tsp.	4 tsp.
Sugar	4 tsp.	5 tsp.	6 tsp.
Wheat flour (soft flour)	630 g	790 g	900 g
Dry yeast	1 Pck. (7 g)	8 g	10 g

Carrot bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Water	330 ml	410 ml	500 ml
Butter	1,5 tbsp.	2 tbsp.	2,5 tbsp.
Table salt	2 tsp.	2,5 tsp.	3 tsp.
Sugar	1,5 tsp.	2 tsp.	2,5 tsp.
Wheat flour (plain flour)	600 g	750 g	900 g
Carrots (finely chopped)	90 g	115 g	135 g
Dry yeast	1 Pck. (7 g)	8 g	10 g

Pepper-almond bread

Ingredients	1000 g	1250 g	1500 g
Water	300 ml	375 ml	450 ml
Butter/margarine	2 tbsp.	2,5 tbsp.	3 tbsp.
Table salt	1 tsp.	1 tsp.	1,5 tsp.
Sugar	1 tsp.	1,5 tsp.	2 tsp.
Wheat flour (plain flour)	540 g	675 g	810 g
Flaked almonds (roasted)	100 g	125 g	150 g
Pickled green peppercorns	1 tbsp.	1 tbsp.	1,5 tbsp.
Dry yeast	5 g	6 g	1 Pck. (7 g)

Programme 8: Cake

This programme is ideal for baking ready-made cake mixtures. It includes a kneading and a baking phase. The cake can then be kept warm for 60 minutes. For cake mixes, it is essential to follow the preparation instructions on the packaging. Never exceed the maximum amount of 900 g flour/baking mix.

Programme 9: Kneading

Use this programme if you only want to knead some dough. The programme does not include a rising or baking phase.

Programme 10: Dough

Bran rolls

200 ml water
1 egg
3 tbsp. sugar
50 g wheat bran
50 g butter/margarine
3/4 tsp. table salt
500 g wheat flour (strong/hard flour)
1 pck. dry yeast (7 g)

French-style baguettes

300 ml water
1 tsp. salt
540 g wheat flour (plain flour)
1 tbsp. honey
1 tsp. sugar
1 pck. dry yeast (7 g)

Form loaves of bread from the finished dough and cut the tops of the formed loaves (baguettes) diagonally. Let the dough rise on the baking tray for about 30 to 40 minutes and then bake in the oven at 175°C for about 25 minutes.

Pretzels

200 ml water
1/2 tsp. sugar
1/2 pck. dry yeast (3.5 g)
1/4 tsp. table salt
360 g wheat flour (soft flour)

Form the finished dough into pretzels. Brush the pretzels with a whisked egg and then sprinkle coarse salt over them (2 tablespoons of coarse salt for 12 pretzels). Place the pretzels on a prepared baking tray and bake in the oven at 230°C for 15–20 minutes.

Programme 11: Pasta-dough

Egg pasta dough

5 eggs (room temperature)
250 g soft wheat flour (soft flour)
250 g durum wheat flour (strong/hard flour)

Pasta dough

300 ml water
250 g soft wheat flour (soft flour)
250 g durum wheat flour (strong/hard flour)

Programme 12: Pizza-dough

NOTE

Once the pizza dough is kneaded: let the dough rise for about 15 minutes after rolling it out on the baking tray. Then add toppings as desired and bake the pizza in the oven at 180–200 °C for about 15–20 minutes.

Italian pizza dough

100 ml water (lukewarm)	3 tbsp. olive oil
100 ml wheat beer	2 tsp. salt
50 g semolina (durum wheat)	400 g pizza flour
15 g fresh yeast (Dissolve the fresh yeast in the lukewarm water and then wait 10 minutes until you add the solution into the baking tin)	

Pizza dough (for 2 pizzas)

300 ml water	1 tbsp. olive oil
3/4 tsp. table salt	2 tsp. sugar
450 g wheat flour (soft flour)	1 pck. dry yeast (7 g)

Wholemeal pizza dough

300 ml water	1 tbsp. olive oil
1 tbsp. honey	3/4 tsp. table salt
50 g wheatgerm	450 g wholemeal wheat flour
1 pck. dry yeast (7 g)	

Programme 13: Yoghurt

NOTES

- ▶ If you use whole milk or raw milk, you need to boil it once just before use to kill germs and bacteria. Let the milk cool down afterwards.
- ▶ UHT milk does not have to be boiled beforehand, as it has already been heated to a very high temperature during production.
- ▶ For best results, the milk should be at room temperature.
- ▶ The yoghurt for preparation must contain living yoghurt cultures; otherwise, the production of your own yoghurt will not work. Whether a yoghurt contains living cultures can be found on the yoghurt packaging.
- ▶ The milk and the yoghurt should be at roughly the same temperature (room temperature).

- ◆ Pour the milk into the baking tin.
- ◆ Pour the yoghurt with the living yoghurt culture into the baking tin and stir briefly.

NOTE

- ▶ The ratio of yoghurt to milk must always be 1:10, i.e. for every 1 litre of milk you should add 100 ml yoghurt.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Never use more than 1.8 litres of milk with 180 ml yoghurt. The maximum filling quantity of the baking tin is 2 litres. Otherwise the appliance may boil over.

- ◆ Start programme 13.

NOTE

- ▶ We recommend that you adjust the preset programme duration of 8 hours as follows, depending on the quantity filled:

Qty.	Programme duration
up to 1000 ml	8 to 10 hours
1000 ml to 1500 ml	9 to 11 hours
more than 1500 ml	10 to 12 hours

- ◆ Allow the yoghurt to cool down a little after the programme has finished. Pour it into small jars and then store the yoghurt in the refrigerator for about 24 hours before consuming it. Stir before eating.

Tips and tricks

- If you prefer the yoghurt a little firmer, you can add about 2 tablespoons of milk powder per 1 litre of milk.
- To make the yoghurt creamier, add 1–2 tablespoons of inulin to the yoghurt. Inulin is a dietary fibre obtained mainly from the chicory root and is flavourless. Inulin can be bought in health food shops or similar.
- To make sure your homemade yoghurt lasts as long as possible, use the freshest ingredients you can find.

After making your yoghurt, you can refine it according to your taste:

Fruit yoghurt

Mix jam or fruit into the yoghurt.

Sweet yoghurt

Mix chocolate sprinkles, nougat, vanilla, honey, nuts, marzipan or other ingredients to taste into the yoghurt.

Yoghurt dressing

Stir some cream and sugar into the yoghurt. Add a few fresh chopped herbs. Season to taste with a little salt and pepper. Add some lemon juice or lime juice as desired.

Yoghurt from soy milk

As an alternative to yoghurt made from cow's milk, you can also make yoghurt from soy milk.

Proceed in the same way as for making yoghurt from cow's milk, but use soy drink (natural) and soy yoghurt for the preparation. Again, make sure that the soy yoghurt contains live yoghurt cultures.

Programme 14: Jam

Jams and marmalades can be prepared quickly and easily in the breadmaker.

Proceed as follows:

- ◆ Wash some fresh, ripe fruit.
- ◆ Peel apples, peaches and other hard-skinned fruits and remove the stones, if necessary.
- ◆ It is essential that you adhere strictly to the specified quantities in order to avoid premature boiling and possible overflow. The programme is precisely tailored to the specified quantities.
- ◆ Cut the fruit into small pieces (max. 1 cm) or purée it before putting it into the baking tin.
- ◆ Add the indicated quantity of jam sugar.

NOTE

► Only use "jam sugar 1:1". Normal household sugar or "jam sugar 2:1" are not suitable, as the jam will not become firm.

- ◆ Thoroughly mix the fruit in the baking tin with the jam sugar and start the programme, which now runs fully automatically.
- ◆ Fill the finished jam into jars at the end of the programme and close them tightly.

Strawberry jam

500 g strawberries

500 g jam sugar

3–4 tbsp. lemon juice

Blueberry jam

500 g blueberries

500 g jam sugar

1 tbsp. lemon juice

Orange and lemon marmalade

400 g oranges

100 g lemons

500 g jam sugar

Berry jam

500 g mixed berries
500 g jam sugar
2-3 tbsp. lemon juice

Programme 15: Bake

You can use this programme to rebake breads that are too light or not baked all the way through. The programme does not include a kneading and rising phase. You can choose from three different temperatures.

Programme 16: Homemade

You can set up this programme yourself according to your preferences and experience. You can programme individual times for each phase of the baking process (kneading, rising, baking, keeping warm).

Bon appetit!

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

Troubleshooting

Why does my bread sometimes have a little flour on the side crust?	Your dough may be too dry. Next time, be especially careful when measuring the ingredients. Add up to 1 tbsp. of extra liquid.
Why do the ingredients have to be added in a certain order?	This achieves the best results for your dough. The timer function prevents the yeast from mixing with the liquid before the dough is stirred.
Why is the dough only partially kneaded?	Check whether the kneading hook and the baking mould are properly fitted. Also check the consistency of the dough and add ½ to 1 tbsp. liquid or flour after kneading (repeat if necessary). With baking mixes The quantity of the ready-made baking mix and the ingredients have not been adapted for the capacity of the baking mould. Decrease the quantity of ingredients.
Why has the bread not risen?	The yeast you have added was too old, or no yeast was added.
When did you add nuts and fruit to the dough?	You will hear a beep when it is time to add the ingredients. If you add these ingredients to the dough at the very beginning, the nuts or fruit could be crushed during the kneading process.
The baked bread is too moist.	Check the dough consistency after about 5 mins of kneading and add a little extra flour if necessary.
There are bubbles on the surface of the bread.	You may have used too much yeast.
The bread rises and then collapses.	Possibly the bread has risen too quickly. To avoid this, reduce the amount of water and/or increase the amount of salt and/or the amount of yeast.
Can I use other recipes?	You can use other recipes, but take the quantities involved into account. Get to know your appliance and practice with the supplied recipes before you try out your own recipes. Never exceed the max. quantity of 900 g flour. When adapting your recipes, use the quantities in the recipes provided as an orientation aid.

Περιεχόμενα

Αξιοσημείωτα στοιχεία σχετικά με τα υλικά ψησίματος	34
Αλεύρι	34
Μαγιά	35
Αλάτι	35
Υγρά	35
Αυγά	35
Λιπαρά	36
Χωρίς γλουτένη	36
Μέτρηση των υλικών.	36
Έτοιμα μείγματα ψησίματος	37
Κοπή και φύλαξη του ψωμιού	37
Συνταγές για ένα ψωμί 1000 γρ., 1250 γρ. και 1500 γρ.	38
Πρόγραμμα 1: Κανονικό.	39
Πρόγραμμα 2: Αφράτο.	43
Πρόγραμμα 3: Ολικής άλεσης	45
Πρόγραμμα 4: Γλυκό	49
Πρόγραμμα 5: Μειωμένοι υδατάνθρακες	51
Πρόγραμμα 6: Χωρίς γλουτένη.	54
Πρόγραμμα 7: Εξπρές	56
Πρόγραμμα 8: Κέικ	57
Πρόγραμμα 9: Ζύμωμα	57
Πρόγραμμα 10: Ζύμη	58
Πρόγραμμα 11: Ζύμη ζυμαρικών	59
Πρόγραμμα 12: Ζύμη πίτσας	59
Πρόγραμμα 13: Γιαούρτι	60
Πρόγραμμα 14: Μαρμελάδα	62
Πρόγραμμα 15: Ψήσιμο	63
Πρόγραμμα 16: Σπιτικό	63
Αντιμετώπιση σφαλμάτων	64

Αξιοσημείωτα στοιχεία σχετικά με τα υλικά ψησίματος

Αλεύρι

Ενδείκνυνται τα περισσότερα είδη αλευριού του εμπορίου, όπως αλεύρι σίτου ή αλεύρι σίκαλης (Τύπος 405 - 1150).

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Η ονομασία τύπου των ειδών αλευριού μπορεί να ποικίλει σε κάθε χώρα.

Μέσω του προγράμματος ψησίματος «Χωρίς γλουτένη», μπορείτε να χρησιμοποιήσετε είδη αλευριού χωρίς γλουτένη, όπως π.χ. καλαμποκάλευρο, φαγόπυρο ή αλεύρι πατάτας. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε, επίσης, και έτοιμα μείγματα ψησίματος. Για προσθήκη μικρότερης αναλογίας (10 - 20%) σπόρων ή θρυμματισμένων σπόρων ενδείκνυνται τα προγράμματα 1 και 2. Για μεγαλύτερες αναλογίες αλευριού ολικής άλεσης (70 - 95%) χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα 3. Στις συνταγές χρησιμοποιούνται τα ακόλουθα είδη αλευριού:

Είδος αλευριού	Περιγραφή
Τύπος 405	Κανονικό αλεύρι σίτου
Τύπος 550	Δυνατό αλεύρι σίτου για μικροπορώδεις ζύμες
Τύπος 997	Κανονικό αλεύρι σίκαλης
Τύπος 1050	Σκουρόχρωμο αλεύρι σίτου για ανάμικτα ψωμιά ή απολαυστικά αρτοσκευάσματα
Τύπος 1150	Αλεύρι σίκαλης με υψηλή περιεκτικότητα ανόργανων ουσιών

Μαγιά

Μέσω της διαδικασίας ζύμωσης, η μαγιά διασπά την αναλογία ζάχαρης και υδατανθράκων που περιέχεται στη ζύμη, την μετατρέπει σε διοξείδιο του άνθρακα και επιφέρει φούσκωμα της ζύμης του ψωμιού. Η μαγιά διατίθεται σε διάφορες μορφές: σαν ξηρά μαγιά, σαν φρέσκια μαγιά ή σαν μαγιά γρήγορης ζύμωσης. Για τον αρτοποιασκευαστή συστήνουμε τη χρήση ξηράς μαγιάς, διότι με αυτήν επιτυγχάνετε καλύτερα αποτελέσματα.

Κατά τη χρήση φρέσκιας μαγιάς αντί ξηράς μαγιάς σημαντικό ρόλο παίζουν οι πληροφορίες επάνω στη συσκευασία.

Κατά κανόνα 1 πακετάκι ξηρά μαγιά αντιστοιχεί περ. σε 21 γρ. φρέσκιας μαγιάς και ενδείκνυται περ. για 500 γρ. αλεύρι. Φυλάτε πάντα τη μαγιά στο ψυγείο, διότι η θερμότητα τη χαλάει. Ελέγχετε εάν έχει περάσει η ημερομηνία λήξης. Μετά το άνοιγμα της συσκευασίας πρέπει να τυλίξετε πάλι προσεκτικά τη μη χρησιμοποιημένη μαγιά και να τη φυλάξετε στο ψυγείο.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Κατά την παρασκευή των συνταγών στις παρούσες οδηγίες χρήσης βασιστήκαμε στη χρήση ξηράς μαγιάς.

Αλάτι

Το αλάτι είναι σημαντικό για τη γεύση και τον βαθμό ροδίσματος. Το αλάτι είναι ανασταλτικός παράγοντας κατά τη ζύμωση της μαγιάς. Για τον λόγο αυτό μην υπερβείτε τις αναφερόμενες στις συνταγές ποσότητες σε αλάτι.

Για διαιτητικούς λόγους μπορείτε να παραλείψετε το αλάτι. Σε αυτή την περίπτωση, το ψωμί μπορεί να φουσκώσει περισσότερο από ότι συνήθως. Για αυτό ψήνετε μόνο ψωμιά με βάρος 1000 γρ. ή 1250 γρ. με μειωμένη ποσότητα αλατιού. Αλλιώς θα προκύψει υπερχέλιση στη φόρμα ψήσιματος.

Υγρά

Υγρά, όπως το γάλα, το νερό ή η σκόνη γάλακτος διαλυμένη σε νερό, μπορούν να χρησιμοποιηθούν κατά την παρασκευή ψωμιού. Το γάλα ενισχύει τη γεύση του ψωμιού και μαλακώνει την κρούστα, ενώ με το καθαρό νερό η κρούστα είναι πιο τραγανή. Σε ορισμένες συνταγές προσδιορίζεται η χρήση φρουτοχυμών, ώστε το ψωμί να αποκτήσει μια ιδιαίτερη γεύση.

Αυγά

Τα αυγά εμπλουτίζουν το ψωμί και του δίνουν μια πιο μαλακιά υφή. Κατά το ψήσιμο σύμφωνα με τις συνταγές στο παρόν βιβλίο χρησιμοποιείτε αυγά του μεγαλύτερου μεγέθους.

Λιπαρά

Τα μαγειρικά λίπη, το βούτυρο και το λάδι κάνουν το ψωμί, που περιέχει μαγιά, τραγανό. Το ψωμί γαλλικού τύπου οφείλει τη μοναδική του κρούστα και υφή στα φτωχά σε λιπαρά συστατικά. Ψωμί, κατά την παρασκευή του οποίου χρησιμοποιείται λίπος, διατηρείται πάντως 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 διάρκεια της φάσης ζυμώνματος.

Χωρίς γλουτένη

Η κοιλιοκάκη, που στους ενήλικες ονομάζεται και κοιλιακή νόσος (κοιλιακό sprue), είναι μια χρόνια ασθένεια, η οποία προκαλείται από την κατανάλωση τροφίμων που περιέχουν γλουτένη. Η πρωτεΐνη γλουτένης (γλιαδίνη) που περιέχεται στο σιτάρι και στο σπρσί και παρόμοιοι κόκκοι πρωτεϊνών στη σίκαλη, το κριθάρι και τη βρώμη οδηγούν σε βλάβη στη μυκητιακή μεμβράνη του λεπτού εντέρου. Επιτρέπεται η κατανάλωση ειδικού ψωμιού από κατάσταση βιολογικών προϊόντων ή από τη δική σας κουζίνα φτιαγμένο από αλεύρι χωρίς γλουτένη. Το ψήσιμο ψωμιού και κέικ με αλεύρι χωρίς γλουτένη χρειάζεται σε κάθε περίπτωση εξάσκηση. Τέτοιου είδους αλεύρια χρειάζονται χρόνο για την απορρόφηση του υγρού και έχουν άλλες ιδιότητες στο φούσκωμα. Αλεύρια χωρίς γλουτένη πρέπει, επίσης, να αναμιγνύονται ή να διαλύονται με διαλυτικά χωρίς γλουτένη. Αυτά είναι, για παράδειγμα, μπέικιν πάουντερ τρυγιάς, μαγιά, προζύμι από αλεύρι καλαμποκιού ή ρυζιού, ένζυμα ψησίματος με βάση το καλαμπόκι ή συνδετικές ουσίες, όπως αλεύρι γκουάρ, χαρουπάλευρο, κουτζου, πηκτίνη, άμυλο από μαράντα ή καραγνό. Εκτός αυτού, πρέπει να απαρνηθείτε τη συνηθισμένη γεύση του ψωμιού. Ακόμα και η πυκνότητα των ψωμιών χωρίς γλουτένη είναι διαφορετική από αυτή των ψωμιών από σιτάλευρο.

Μέτρηση των υλικών

Ο αρτοποιασκευαστής μας συνοδεύεται από τα ακόλουθα δοχεία μέτρησης, τα οποία σας διευκολύνουν κατά τη μέτρηση των υλικών:

1 δοχείο μέτρησης με ένδειξη ποσοτήτων

1 μεγάλο κουτάλι μέτρησης, αντιστοιχεί σε ένα κουτάλι σούπας (ΚΣ)

1 μικρό κουτάλι μέτρησης, αντιστοιχεί σε ένα κουτάλι γλυκού (ΚΓ)

Τοποθετήστε το δοχείο μέτρησης επάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια. Προσέξτε ώστε οι ποσότητες να αντιστοιχούν ακριβώς στις γραμμές μέτρησης. Κατά τη μέτρηση στεγνών υλικών, προσέξτε ώστε το δοχείο μέτρησης να είναι στεγνό.

Έτοιμα μείγματα ψησίματος

Σε αυτόν τον αρτοποιασκευαστή μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και έτοιμα μείγματα ψησίματος.

Προσέξτε τις σχετικές πληροφορίες του κατασκευαστή επάνω στη συσκευασία.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Κατά τη χρήση μειγμάτων ψησίματος σε αυτή τη συσκευή ποτέ μην υπερβαίνετε την ποσότητα των 900 γρ. μείγματος ψησίματος.

Για αυτόν τον αρτοποιασκευαστή ενδείκνυνται ιδιαίτερα τα έτοιμα μείγματα ψησίματος που μπορείτε να προμηθευτείτε στα Lidl. Προσέξτε τις υποδείξεις παρασκευής στη συσκευασία.

Κοπή και φύλαξη του ψωμιού

Επιτυγχάνετε καλύτερα αποτελέσματα εάν πριν την κοπή τοποθετήσετε το φρεσκοψημένο ψωμί επάνω σε μια σχάρα και το αφήσετε να κρυώσει για 15 με 30 λεπτά. Για την κοπή του ψωμιού χρησιμοποιήστε μια μηχανή κοπής ψωμιού ή ένα ειδικό μαχαίρι κοπής ψωμιού.

Το μη καταναλωμένο ψωμί μπορεί να φυλαχθεί σε θερμοκρασία δωματίου έως και τρεις ημέρες σε ειδικές σακούλες ή σε πλαστικά δοχεία. Για μεγαλύτερες περιόδους φύλαξης (έως 1 μήνα) πρέπει να το καταψύξετε.

Επειδή το ψωμί που ψήνεται δεν περιέχει συντηρητικά, χαλάει γρηγορότερα από ότι το ψωμί του εμπορίου.

Συνταγές για ένα ψωμί 1000 γρ., 1250 γρ. και 1500 γρ.

Τα στοιχεία βάρους αναφέρονται στην ποσότητα των υλικών, με τα οποία έχετε γεμίσει τη φόρμα ψησίματος.

Επιλέξτε ένα βάρος ψωμιού και βάλτε τα υλικά με τη δοθείσα σειρά και ποσότητα στη φόρμα ψησίματος. Προσέξτε ώστε να ρυθμίσετε στη συσκευή το αντίστοιχο βάρος ψωμιού.

Οι αναφερόμενες ποσότητες στις συνταγές είναι τιμές αναφοράς. Ίσως είναι σκόπιμο να προσαρμόσετε ελαφρά ορισμένες ποσότητες υλικών, ώστε να βελτιώσετε το αποτέλεσμα ψησίματος σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας. Να θυμάστε ότι μια προσαρμογή ποσοτήτων μπορεί να επηρεάσει αρνητικά, κατά περίπτωση, το αποτέλεσμα ψησίματος.

Οι συντομογραφίες στις συνταγές σημαίνουν:

ΚΣ	Κουταλιά σούπας κοφτή (ή μεγάλο κουτάλι μέτρησης)
ΚΓ	Κουταλιά γλυκού κοφτή (ή μικρό κουτάλι μέτρησης)
γρ.	Γραμμάριο(α)
ml	Χιλιοστόλιτρο
Πακ.	Πακέτο π.χ. ξηράς μαγιάς περιεχομένου 7 γρ. για 500 γρ. αλεύρι – αντιστοιχεί σε 21 γρ. φρέσκια μαγιά.

Πρόγραμμα 1: Κανονικό

Ψωμί με σπόρους ηλιανθου

Υλικά	1000 γρ.	1250 γρ.	1500 γρ.
χλιαρό γάλα	300 ml	375 ml	450 ml
Αλεύρι σίτου (Τύπου 550 Γερμανίας)	540 γρ.	675 g	810 g
Βούτυρο/Μαργαρίνη	1 ΚΣ	1,5 ΚΣ	1,5 ΚΣ
Σπόροι ηλιανθου	5 ΚΣ	6 ΚΣ	7 ΚΣ
Επιτραπέζιο αλάτι	1 ΚΓ	1 ΚΓ	1,5 ΚΓ
Ζάχαρη	0,5 ΚΓ	0,5 ΚΓ	1 ΚΓ
Ξηρά μαγιά	1 πακέτο (7 γρ.)	1 πακέτο (7 γρ.)	1 πακέτο (7 γρ.)

Ψωμί με προζύμι

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Προζύμι	50 g	63 g	75 g
Νερό	350 ml	415 ml	480 ml
Επιτραπέζιο αλάτι	1,5 ΚΓ	1,5 ΚΓ	2 ΚΓ
Βούτυρο/Μαργαρίνη	1,5 ΚΣ	2 ΚΣ	2,5 ΚΣ
Ζάχαρη	1 ΚΓ	1 ΚΓ	1,5 ΚΓ
Αλεύρι σίκαλης (Τύπου 997 Γερμανίας)	180 g	215 g	250 g
Αλεύρι σίτου (Τύπου 1050 Γερμανίας)	360 g	430 g	500 g
Ξηρά μαγιά	1 πακέτο (7 g)	8 g	9 g

Χωριάτικο ψωμί

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Γάλα	300 ml	350 ml	410 ml
Αυγά	2 τεμάχια	2 τεμάχια	3 τεμάχια
Βούτυρο/Μαργαρίνη	1,5 ΚΣ	2 ΚΣ	2,5 ΚΣ
Επιτραπέζιο αλάτι	1,5 ΚΓ	1,5 ΚΓ	2 ΚΓ
Ζάχαρη	1 ΚΣ	1 ΚΣ	1,5 ΚΣ
Αλεύρι σίτου (Τύπος 1050)	540 g	640 g	740 g
Ξηρά μαγιά	1 πακέτο (7 g)	8 g	9 g

Ψωμί πατάτας

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Γάλα/Νερό	300 ml	350 ml	400 ml
Βούτυρο/Μαργαρίνη	2 ΚΣ	2,5 ΚΣ	3 ΚΣ
Ζάχαρη	2 ΚΣ	2 ΚΣ	2 ΚΣ
Βρασμένες, λιωμένες πατάτες	90 g	95 g	100 g
Επιτραπέζιο αλάτι	1 ΚΓ	1,5 ΚΓ	1,5 ΚΓ
Αλεύρι σίτου (Τύπος 550)	540 g	645 g	750 g
Ξηρά μαγιά	1 πακέτο (7 g)	1 πακέτο (7 g)	1 πακέτο (7 g)

Ψωμί με μυρωδικά

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Βουτυρόγαλα	350 ml	440 ml	530 ml
Επιτραπέζιο αλάτι	1 ΚΓ	1 ΚΓ	1,5 ΚΓ
Αλεύρι σίτου (Τύπος 550)	540 g	675 g	810 g
Βούτυρο/Μαργαρίνη	1,5 ΚΣ	2 ΚΣ	2,5 ΚΣ
Ψιλοκομμένα βότανα (μαϊντανός, σχοινόπρασο, κλπ.)	4 ΚΣ	5 ΚΣ	6 ΚΣ
Ζάχαρη	1 ΚΣ	1 ΚΣ	1,5 ΚΣ
Ξηρά μαγιά	5 g	6 g	1 πακέτο (7 g)

Ψωμί πίτσας

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Νερό	300 ml	375 ml	450 ml
Μαγειρικό λάδι	1 ΚΣ	1,5 ΚΣ	1,5 ΚΣ
Επιτραπέζιο αλάτι	1 ΚΓ	1 ΚΓ	1,5 ΚΓ
Ζάχαρη	1 ΚΓ	1 ΚΓ	1,5 ΚΓ
Αλεύρι σίτου (Τύπος 550)	540 g	675 g	810 g
Ρίγανη (ξηρή)	1 ΚΓ	1,5 ΚΓ	1,5 ΚΓ
Παρμεζάνα (τριμμένη)	2 ΚΣ	2,5 ΚΣ	3 ΚΣ
Σαλάμι (ψιλοκομμένο)	50 g	65 g	75 g
Ξηρά μαγιά	5 g	6 g	1 πακέτο (7 g)

Ψωμί μπύρας

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Νερό	150 ml	185 ml	225 ml
Ξανθιά μπύρα	150 ml	185 ml	225 ml
Εκχύλισμα βύνης (σιρόπι)	1,5 ΚΣ	1,5 ΚΣ	2 ΚΣ
Βάση από προζύμι	100 ml	130 ml	150 ml
Αλεύρι σίτου (Τύπος 550)	540 g	675 g	810 g
Αλεύρι φαγόπυρου	3 ΚΣ	4 ΚΣ	5 ΚΣ
Πίτουρο	1,5 ΚΣ	2 ΚΣ	2 ΚΣ
Επιτραπέζιο αλάτι	1 ΚΓ	1 ΚΓ	1,5 ΚΓ
Σουσάμι	3 ΚΣ	4 ΚΣ	5 ΚΣ
Ξηρά μαγιά	1 πακέτο (7 g)	8 g	10 g

Καλαμποκόψωμο με μήλο

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Νερό	350 ml	440 ml	530 ml
Αλεύρι σίτου (Τύπος 550)	540 g	675 g	810 g
Σιμιγδάλι καλαμποκιού	3 ΚΣ	4 ΚΣ	5 ΚΣ
Βούτυρο/Μαργαρίνη	1 ΚΣ	1,5 ΚΣ	1,5 ΚΣ
Ψιλοκομμένο μήλο με τη φλούδα	1/2 τεμάχιο	3/4 τεμάχια	1 τεμάχιο
Ξηρά μαγιά	5 g	6 g	1 πακέτο (7 g)

Πρόγραμμα 2: Αφράτο

Άσπρο ψωμί «ανοιχτόχρωμο»

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Νερό	320 ml	370 ml	420 ml
Βούτυρο/Μαργαρίνη	20 g	20 g	25 g
Επιτραπέζιο αλάτι	1,5 ΚΓ	1,5 ΚΓ	2 ΚΓ
Αυγά	1 τεμάχιο	1 τεμάχιο	2 τεμάχια
Ζάχαρη	1,5 ΚΓ	1,5 ΚΓ	2 ΚΓ
Αλεύρι σίτου (Τύπος 405)	600 g	690 g	780 g
Ξηρά μαγιά	1 πακέτο (7 g)	1 πακέτο (7 g)	1 πακέτο (7 g)

Ψωμί πιπεριάς

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Νερό	310 ml	—	—
Αλεύρι όλυρας (Τύπος 630)	530 g	—	—
Επιτραπέζιο αλάτι	1,5 ΚΓ	—	—
Μαγειρικό λάδι	1,5 ΚΓ	—	—
Σκόνη πάπρικα	1,5 ΚΓ	—	—
Κόκκινες πιπεριές (ψιλοκομμένες σε κύβους)	130 g	—	—
Ξηρά μαγιά	1 πακέτο (7 g)	—	—

«Κλασσικό» άσπρο ψωμί

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Γάλα ή νερό	320 ml	360 ml	400 ml
Βούτυρο/Μαργαρίνη	2 ΚΣ	2,5 ΚΣ	3 ΚΣ
Επιτραπέζιο αλάτι	1,5 ΚΓ	1,5 ΚΓ	2 ΚΓ
Αλεύρι σίτου (Τύπου 550 Γερμανίας)	600 g	675 g	750 g
Ζάχαρη	2 ΚΣ	2 ΚΣ	2,5 ΚΣ
Ξηρά μαγιά	6 g	6 g	6 g

Ψωμί μελιού

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Νερό	320 ml	400 ml	480 ml
Μέλι	2 ΚΣ	2,5 ΚΣ	3 ΚΣ
Ελαιόλαδο	2,5 ΚΓ	3 ΚΓ	3,5 ΚΓ
Επιτραπέζιο αλάτι	1,5 ΚΓ	1,5 ΚΓ	2 ΚΓ
Αλεύρι σίτου (Τύπος 550)	600 g	750 g	900 g
Ξηρά μαγιά	1 πακέτο (7 g)	1 πακέτο (7 γρ.)	1 πακέτο (7 γρ.)

Ψωμί με σπόρους παπαρούνας

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Νερό	300 ml	375 ml	450 ml
Βούτυρο/Μαργαρίνη	1 ΚΣ	1,5 ΚΣ	1,5 ΚΣ
Αλεύρι σίτου (Τύπος 550)	540 g	675 g	810 g
Ζάχαρη	1 ΚΓ	1 ΚΓ	1,5 ΚΓ
Επιτραπέζιο αλάτι	1 ΚΓ	1 ΚΓ	1,5 ΚΓ
Σπόροι παπαρούνας (αλεσμένοι)	75 g	95 g	110 g
Μοσχοκάρυδο	1 πρέζα	1 πρέζα	1 πρέζα
Τριμμένη παρμεζάνα	1 ΚΣ	1,5 ΚΣ	1,5 ΚΣ
Ξηρά μαγιά	5 g	6 g	1 πακέτο (7 g)

Πρόγραμμα 3: Ολικής άλεσης

Ψωμί ολικής άλεσης

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Νερό	350 ml	440 ml	530 ml
Βούτυρο/Μαργαρίνη	25 g	35 g	40 g
Επιτραπέζιο αλάτι	1 ΚΓ	1 ΚΓ	1,5 ΚΓ
Ζάχαρη	1 ΚΓ	1 ΚΓ	1,5 ΚΓ
Αλεύρι σίτου (Τύπος 1050)	270 g	340 g	405 g
Αλεύρι σίτου ολικής άλεσης	270 g	340 g	405 g
Ξηρά μαγιά	5 g	6 g	1 πακέτο (7 g)

Επτάσπορο ψωμί

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Νερό	300 ml	375 ml	450 ml
Βούτυρο/Μαργαρίνη	1,5 ΚΣ	2 ΚΣ	2,5 ΚΣ
Επιτραπέζιο αλάτι	1 ΚΓ	1 ΚΓ	1,5 ΚΓ
Ζάχαρη	2,5 ΚΣ	3 ΚΣ	3,5 ΚΣ
Αλεύρι σίτου (Τύπος 1050)	240 g	300 g	360 g
Αλεύρι σίτου ολικής άλεσης	240 g	300 g	360 g
7σπορες νιφάδες	60 g	75 g	90 g
Ξηρά μαγιά	5 g	6 g	1 πακέτο (7 g)

Ψωμί σίκαλης ολικής άλεσης

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Νερό (ζεστό)	325 ml	410 ml	490 ml
Προζύμι	75 g	95 g	115 g
Μέλι ελάτου	2 ΚΣ	2,5 ΚΣ	3 ΚΣ
Αυγά	1 τεμάχιο	1 τεμάχιο	2 τεμάχια
Αλεύρι σίκαλης ολικής άλεσης	350 g	450 g	540 g
Αλεύρι σίτου ολικής άλεσης	150 g	225 g	270 g
Χαρουπάλευρο	1 ΚΣ	1 ΚΣ	1,5 ΚΣ
Επιτραπέζιο αλάτι	0,5 ΚΣ	0,5 ΚΣ	0,5 ΚΣ
Ξηρά μαγιά	1 πακέτο (7 g)	8 g	10 g

Ψωμί Ντίνκελ (όλυρας)

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Βουτυρόγαλα	350 ml	440 ml	500 ml
Βάση από προζύμι	75 ml	95 ml	115 ml
Επιτραπέζιο αλάτι	1 ΚΓ	1 ΚΓ	1,5 ΚΓ
Ζάχαρη	0,5 ΚΓ	0,5 ΚΓ	1 ΚΓ
Αλεύρι όλυρας ολικής άλεσης	360 g	450 g	540 g
Κόκκοι όλυρας	90 g	115 g	135 g
Αλεύρι σίκαλης ολικής άλεσης	90 g	115 g	135 g
Σπόροι ηλιανθου	50 g	60 g	75 g
Ξηρά μαγιά	5 g	6 g	1 πακέτο (7 g)

Ψωμί κόκκων σιταριού

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Νερό	350 ml	410 ml	475 ml
Βούτυρο/Μαργαρίνη	2 ΚΣ	2,5 ΚΣ	3 ΚΣ
Επιτραπέζιο αλάτι	1 ΚΓ	1 ΚΓ	1,5 ΚΓ
Μέλι	1,5 ΚΣ	1,5 ΚΣ	2 ΚΣ
Αλεύρι σίτου (Τύπος 1050)	360 g	425 g	490 g
Αλεύρι σίτου ολικής άλεσης	180 g	210 g	240 g
Κόκκοι σίτου	50 g	55 g	65 g
Ξηρά μαγιά	5 g	5 g	6 g

Μαύρο ψωμί

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Νερό (ζεστό)	400 ml	500 ml	600 ml
Σκούρο σιρόπι από τεύτλα	100 ml	125 ml	150 ml
Επιτραπέζιο αλάτι	1 ΚΓ	1 ΚΓ	1,5 ΚΓ
Αλεύρι σίτου (Τύπος 550)	160 g	200 g	240 g
Χονδροί σπόροι σίκαλης ολικής άλεσης	200 g	250 g	300 g
Ξηρό προζύμι	1 πακέτο	1 πακέτο	1,5 πακέτο
Σπόροι ηλιανθου	100 g	125 g	150 g
Λεπτοί σπόροι σίκαλης	180 g	225 g	270 g
Ξηρά μαγιά	1 πακέτο (7 g)	8 g	10 g

Ψωμί σίκαλης

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Νερό	300 ml	375 ml	450 ml
Βούτυρο/Μαργαρίνη	1,5 ΚΣ	2 ΚΣ	2,5 ΚΣ
Επιτραπέζιο αλάτι	1 ΚΓ	1 ΚΓ	1,5 ΚΓ
Ξύδι	1,5 ΚΣ	1,5 ΚΣ	2 ΚΣ
Ζάχαρη	1,5 ΚΣ	2 ΚΣ	2,5 ΚΣ
Αλεύρι σίκαλης (Τύπος 1150)	180 g	225 g	270 g
Αλεύρι σίτου (Τύπος 1050)	360 g	450 g	540 g
Ξηρά μαγιά	1 πακέτο (7 g)	8 g	10 g

Πρόγραμμα 4: Γλυκό

Σταφιδόψωμο με καρύδια

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Νερό	300 ml	375 ml	450 ml
Βούτυρο	1,5 ΚΣ	2 ΚΣ	2,5 ΚΣ
Επιτραπέζιο αλάτι	1 ΚΓ	1 ΚΓ	1,5 ΚΓ
Ζάχαρη	1 ΚΣ	1 ΚΣ	1,5 ΚΣ
Αλεύρι σίτου (Τύπος 405)	540 g	675 g	810 g
Σταφίδες	100 g	125 g	150 g
Καρύδια (ψιλοκομμένα)	3 ΚΣ	4 ΚΣ	5 ΚΣ
Ξηρά μαγιά	5 g	6 g	1 πακέτο (7 g)

Γλυκό ψωμί

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Γάλα/Νερό	300 ml	350 ml	400 ml
Βούτυρο/Μαργαρίνη	2 ΚΣ	2 ΚΣ	2 ΚΣ
Επιτραπέζιο αλάτι	1,5 ΚΓ	1,5 ΚΓ	1,5 ΚΓ
Αυγά	2 τεμάχια	2 τεμάχια	2 τεμάχια
Μέλι	1,5 ΚΣ	1,5 ΚΣ	2 ΚΣ
Αλεύρι σίτου (Τύπου 550 Γερμανίας)	600 g	675 g	750 g
Ξηρά μαγιά	6 g	6 g	6 g

Σταφιδόψωμο

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Νερό	300 ml	350 ml	410 ml
Βούτυρο	2,5 ΚΣ	2,5 ΚΣ	3 ΚΣ
Επιτραπέζιο αλάτι	1 ΚΓ	1 ΚΓ	1,5 ΚΓ
Μέλι	1,5 ΚΣ	2 ΚΣ	2,5 ΚΣ
Αλεύρι σίτου (Τύπου 405 Γερμανίας)	540 g	640 g	740 g
Σταφίδες	100 g	115 g	130 g
Ξηρά μαγιά	5 g	5 g	6 g

Ψωμί με σοκολάτα

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Γάλα	400 ml	450 ml	500 ml
Τυρί κρέμα χαμηλών λιπαρών	100 g	115 g	130 g
Επιτραπέζιο αλάτι	1,5 ΚΓ	1,5 ΚΓ	2 ΚΓ
Ζάχαρη	1,5 ΚΓ	2 ΚΓ	2,5 ΚΓ
Αλεύρι σίτου ολικής άλεσης	600 g	700 g	800 g
Κακάο	10 ΚΣ	10 ΚΣ	13 ΚΣ
Σοκολάτα γάλακτος (ψιλοκομμένη)	100 g	115 g	130 g
Ξηρά μαγιά	1 πακέτο (7 g)	1 πακέτο (7 g)	8 g

Χρησιμοποιήστε, ανάλογα με την προτίμησή σας, σοκολάτα γάλακτος ή σοκολάτα υγείας.

Εάν επαλείψετε τη ζύμη μετά το ζύμωμα με 1 έως 2 ΚΣ γάλα, η κρούστα θα γίνει πιο σκούρα.

Πρόγραμμα 5: Μειωμένοι υδατάνθρακες

ΥΠΟΔΕΙΞΙΣ

- Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα υλικά.
- Τα αυγά πρέπει να χτυπηθούν πριν την επεξεργασία.
- Καθώς ορισμένοι τύποι αλευριών αφαιρούν πολύ υγρασία από το ψωμί, προσέχετε κατά τις διαδικασίες ζυμώματος ώστε να υπάρχουν επαρκή υγρά. Εάν απαιτείται προσθέτετε λίγο μεταλλικό νερό ή γάλα.
- Εάν το ψωμί σας γίνει πολύ υγρό και κολλώδες, μπορείτε να το κόψετε σε φέτες και να το τοσάρετε λίγο ακόμα.
- Τα χρησιμοποιούμενα υλικά είναι εν μέρει ελαφρά αλλοιώσιμα. Για αυτό φυλάτε το ψωμί με μειωμένους υδατάνθρακες στο ψυγείο ή σε μια δροσερή τοποθεσία και καταναλώστε το σύντομα.

Ψωμί καρύδας

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Αυγά	5 τεμάχια	6 τεμάχια	7 τεμάχια
Βούτυρο (λιωμένο)	180 g	250 g	280 g
Αλεύρι καρύδας	100 g	125 g	150 g
Γλυκαντική ύλη (υγρή)	30 ml	40 ml	50 ml
Πολτός καρύδας	50 g	50 g	50 g
Λάδι καρύδας	75 ml	100 ml	120 ml
Επιτραπέζιο αλάτι	1 ΚΓ	1 ΚΓ	1 ΚΓ
Πλήρες γάλα	100 ml	125 ml	150 ml
Μπέικιν πάουντερ	1 πακέτο (16 g)	1 πακέτο (16 g)	1 πακέτο (16 g)

Ψωμί με φιστίκια

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Αυγά	5 τεμάχια	5 τεμάχια	6 τεμάχια
Κουάρκ	300 g	400 g	500 g
Φιστικοβούτυρο	100 g	125 g	150 g
Αλεύρι σόγιας	50 g	75 g	100 g
Μεταλλικό νερό	75 ml	120 ml	150 ml
Φιστίκια (καβουρδισμένα, ανάλατα)	75 g	90 g	125 g
Επιτραπέζιο αλάτι	1 ΚΓ	1 ΚΓ	1 ΚΓ
Βούτυρο με αρωματική ύλη βανίλιας	2 ml	2 ml	2 ml
Μπέικιν πάουντερ	1 πακέτο (16 g)	1 πακέτο (16 g)	2 πακέτα (32 g)

Αμυγδαλόψωμο

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Αυγά	3 τεμάχια	4 τεμάχια	4 τεμάχια
Βούτυρο (λιωμένο)	75 g	100 g	100 g
Κουάρκ	150 g	200 g	250 g
Πλήρες γάλα	200 ml	250 ml	300 ml
Αλεύρι αμυγδάλου	100 g	150 g	200 g
Επιτραπέζιο αλάτι	1 ΚΓ	1 ΚΓ	1 ΚΓ
Αρωματική ύλη λεμονιού	2 ml	2 ml	2 ml

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Αμύγδαλα (τριμμένα)	100 g	150 g	200 g
Μπέικιν πάουτερ	1 πακέτο (16 g)	2 πακέτα (32 g)	2 πακέτα (32 g)

Πρωτεϊνούχο ψωμί

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Αυγά	6 τεμάχια	7 τεμάχια	8 τεμάχια
Πλήρες γάλα	100 ml	100 ml	100 ml
Τυρί κρέμα κουάρκ/Τυρί κρέμα χαμηλών λιπαρών	300 g	400 g	500 g
Επιτραπέζιο αλάτι	1 ΚΓ	1 ΚΓ	1 ΚΓ
Πίτουρο σίτου	50 g	75 g	100 g
Λιναρόσπορος	50 g	75 g	100 g
Αλεύρι αμυγδάλου	50 g	75 g	100 g
Ασπράδι αυγού σε σκόνη	30 g	40 g	50 g
Ξηρά μαγιά	1 πακέτο (7 g)	1 πακέτο (7 g)	1 πακέτο (7 g)

Πρόγραμμα 6: Χωρίς γλουτένη

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Εάν θέλετε να ψήσετε ψωμί χωρίς γλουτένη, καθαρίστε τη φόρμα, τα άγκιστρα ζυμώνματος και τη συσκευή ιδιαίτερα προσεκτικά. Ακόμη και μικρά υπολείμματα σκόνης αλευριού μπορούν να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση σε άτομα με ευαισθησία στη γλουτένη.

Λευκό ψωμί χωρίς γλουτένη

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Νερό (ζεστό, περ. 40 °C)	550 ml	570 ml	590 ml
Βούτυρο (μαλακό)	30 g	35 g	35 g
Μείγμα αλευριών χωρίς γλουτένη	700 g	750 g	800 g
Αλάτι	0,5 ΚΓ	0,5 ΚΓ	0,5 ΚΓ
Ξηρά μαγιά	2 πακέτα (14 g)	2 πακέτα (14 g)	2 πακέτα (14 g)

Ψωμί με σπόρους χωρίς γλουτένη

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Νερό	250 ml	310 ml	375 ml
Γάλα	200 ml	250 ml	300 ml
Ηλιέλαιο	1,5 ΚΣ	2 ΚΣ	2,5 ΚΣ
Επιτραπέζιο αλάτι	1,5 ΚΓ	1,5 ΚΓ	2 ΚΓ
Ζάχαρη	1,5 ΚΓ	1,5 ΚΓ	2 ΚΓ
Μείγμα αλευριών χωρίς γλουτένη	500 g	625 g	750 g
Σπόροι (π.χ. σπόροι ηλιανθου)	100 g	125 g	150 g
Ξηρά μαγιά	9 g	12 g	14 g

Ψωμί πατάτας χωρίς γλουτένη

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Νερό/Γάλα	440 ml	520 ml	600 ml
Ηλιέλαιο	1,5 ΚΣ	2 ΚΣ	2,5 ΚΣ
Επιτραπέζιο αλάτι	1,5 ΚΓ	1,5 ΚΓ	2 ΚΓ
Ζάχαρη	1,5 ΚΓ	1,5 ΚΓ	2 ΚΓ
Μείγμα αλευριών χωρίς γλουτένη	400 g	470 g	540 g
Πατάτες (βρασμένες, ξεφλουδισμένες, περασμένες στην πρέσα)	230 g	260 g	300 g
Ξηρά μαγιά	1 πακέτο (7 γρ.)	1 πακέτο (7 γρ.)	1 πακέτο (7 γρ.)

Ψωμί γιαουρτιού χωρίς γλουτένη

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Νερό	350 ml	440 ml	600 ml
Φυσικό γιαούρτι	150 g	190 g	300 g
Ηλιέλαιο	1,5 ΚΣ	2 ΚΣ	2,5 ΚΣ
Ξύδι	1,5 ΚΣ	1,5 ΚΣ	2 ΚΣ
Επιτραπέζιο αλάτι	1,5 ΚΓ	1,5 ΚΓ	2 ΚΓ
Ζάχαρη	1,5 ΚΓ	1,5 ΚΓ	2 ΚΓ
Αλεύρι χωρίς γλουτένη (π.χ. αλεύρι από κεχρί ή ρύζι)	100 g	125 g	150 g
Μείγμα αλευριών χωρίς γλουτένη	400 g	500 g	600 g
Αλεύρι γκουάρ ή χαρουπάλευρο	1 πακέτο (7 γρ.)	1 πακέτο (7 γρ.)	1 πακέτο (7 γρ.)

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Ξηρά μαγιά	1 πακέτο (7 γρ.)	1 πακέτο (7 γρ.)	1 πακέτο (7 γρ.)

Πρόγραμμα 7: Εξπρές

Άσπρο ψωμί εξπρές

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Νερό	360 ml	450 ml	540 ml
Μαγειρικό λάδι	5 ΚΣ	6 ΚΣ	7 ΚΣ
Επιτραπέζιο αλάτι	3 ΚΓ	3 ΚΓ	4 ΚΓ
Ζάχαρη	4 ΚΓ	5 ΚΓ	6 ΚΓ
Αλεύρι σίτου (Τύπος 405)	630 g	790 g	900 g
Ξηρά μαγιά	1 πακέτο (7 g)	8 g	10 g

Ψωμί καρότου

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Νερό	330 ml	410 ml	500 ml
Βούτυρο	1,5 ΚΣ	2 ΚΣ	2,5 ΚΣ
Επιτραπέζιο αλάτι	2 ΚΓ	2,5 ΚΓ	3 ΚΓ
Ζάχαρη	1,5 ΚΓ	2 ΚΓ	2,5 ΚΓ
Αλεύρι σίτου (Τύπος 550)	600 g	750 g	900 g
Καρότα (ψιλοκομμένα)	90 g	115 g	135 g
Ξηρά μαγιά	1 πακέτο (7 g)	8 g	10 g

Ψωμί με πιπέρι και αμύγδαλα

Υλικά	1000 g	1250 g	1500 g
Νερό	300 ml	375 ml	450 ml
Βούτυρο/Μαργαρίνη	2 ΚΣ	2,5 ΚΣ	3 ΚΣ
Επιτραπέζιο αλάτι	1 ΚΓ	1 ΚΓ	1,5 ΚΓ
Ζάχαρη	1 ΚΓ	1,5 ΚΓ	2 ΚΓ
Αλεύρι σίτου (Τύπος 550)	540 g	675 g	810 g
Φύλλα αμυγδάλου (ψημένα)	100 g	125 g	150 g
Συσκευασμένοι πράσι- νοι σπόροι πιπεριού	1 ΚΣ	1 ΚΣ	1,5 ΚΣ
Ξηρά μαγιά	5 g	6 g	1 πακέτο (7 g)

Πρόγραμμα 8: Κέικ

Αυτό το πρόγραμμα ενδείκνυται εξαιρετικά για έτοιμα μείγματα ψησίματος κέικ. Περιλαμβάνει μια φάση ζυμώματος και μια φάση ψησίματος. Το κέικ διατηρείται στη συνέχεια ζεστό για 60 λεπτά.

Προσέξτε στα μείγματα ψησίματος κέικ απαραίτητα τις υποδείξεις παρασκευής στη συσκευασία του μείγματος ψησίματος. Ωστόσο μην υπερβαίνετε ποτέ τη μέγιστη ανώτερη ποσότητα των 900 γρ. αλευριού/μείγματος ψησίματος.

Πρόγραμμα 9: Ζύμωμα

Χρησιμοποιείτε αυτό το πρόγραμμα εάν θέλετε μόνο να ζυμώσετε μια ζύμη. Το πρόγραμμα δεν περιλαμβάνει φάση φουσκώματος ή ψησίματος.

Πρόγραμμα 10: Ζύμη

Πιτυρούχα ψωμάκια

200 ml νερό
1 αυγό
3 ΚΣ ζάχαρη
50 γρ. πίτουρο σίτου
50 γρ. βούτυρο/μαργαρίνη
3/4 ΚΓ επιτραπέζιο αλάτι
500 γρ. σιτάλευρο (Τύπου 1050 Γερμανίας)
1 πακέτο ξηρά μαγιά (7 γρ.)

Μπαγκέτες «Γαλλικού τύπου»

300 ml νερό
1 ΚΓ επιτραπέζιο αλάτι
540 γρ. αλεύρι σίτου (Τύπου 550 Γερμανίας)
1 ΚΣ μέλι
1 ΚΓ ζάχαρη
1 πακέτο ξηρά μαγιά (7 γρ.)

Δημιουργήστε καρβέλι από την έτοιμη ζύμη και κόψτε λοξά τις επάνω πλευρές του σχηματισμένου καρβελιού (μπαγκέτες). Στη συνέχεια αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για περ. 30 έως 40 λεπτά επάνω στο ταψί και ψήστε τη στη συνέχεια στον φούρνο για περ. 25 λεπτά στους 175°C.

Μπρέτσελ

200 ml νερό
1/2 ΚΓ ζάχαρη
1/2 Πακ. ξηρά μαγιά (3,5 γρ.)
1/4 ΚΓ επιτραπέζιο αλάτι
360 γρ. αλεύρι σίτου (Τύπου 405 Γερμανίας)

Δημιουργήστε μπρέτσελ από την έτοιμη ζύμη. Επιστρώστε τα μπρέτσελ με ένα χτυπημένο αυγό και πασπαλίστε στη συνέχεια με χοντρό αλάτι (για 12 μπρέτσελ 2 ΚΣ χοντρό αλάτι). Τοποθετήστε τα μπρέτσελ επάνω σε ένα προετοιμασμένο ταψί και ψήστε τα στον φούρνο στους 230°C για 15–20 λεπτά.

Πρόγραμμα 11: Ζύμη ζυμαρικών

Αυγά – Ζύμη για ζυμαρικά

5 αυγά (θερμοκρασία δωματίου)
250 γρ. αλεύρι από μαλακό σιτάρι (Τύπου 405 Γερμανίας)
250 γρ. αλεύρι από σκληρό σιτάρι (Τύπου 1050 Γερμανίας)

Ζύμη για ζυμαρικά

300 ml νερό
250 γρ. αλεύρι από μαλακό σιτάρι (Τύπου 405 Γερμανίας)
250 γρ. αλεύρι από σκληρό σιτάρι (Τύπου 1050 Γερμανίας)

Πρόγραμμα 12: Ζύμη πίτσας

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

Όταν ζυμωθεί η ζύμη πίτσας και είναι έτοιμη: Μετά το άπλωμα αφήστε τη ζύμη επάνω στο ταψί να ξεκουραστεί για περ. 15 λεπτά. Στη συνέχεια βάλτε στη ζύμη τα υλικά που επιθυμείτε και ψήστε την στον φούρνο στους 180–200°C για περ. 15–20 λεπτά.

Ιταλική ζύμη πίτσας

100 ml νερό (χλιαρό)	3 ΚΣ ελαιόλαδο
100 ml μπύρα από σιτάρι	2 ΚΓ επιτραπέζιο αλάτι
50 γρ. σιμιγδάλι σκληρού σιταριού	400 γρ. αλεύρι για πίτσα
15 γρ. φρέσκια μαγιά (Διαλύστε τη φρέσκια μαγιά στο χλιαρό νερό και περιμένετε 10 λεπτά μέχρι να βάλετε το διάλυμα στη φόρμα ψησίματος.)	

Ζύμη πίτσας (για 2 πίτσες)

300 ml νερό	1 ΚΣ ελαιόλαδο
3/4 ΚΓ επιτραπέζιο αλάτι	2 ΚΓ ζάχαρη
450 γρ. αλεύρι σίτου (Τύπος 405)	1 πακέτο ξηρά μαγιά (7 γρ.)

Ζύμη πίτσας ολικής άλεσης

300 ml νερό	1 ΚΣ ελαιόλαδο
1 ΚΣ μέλι	3/4 ΚΓ επιτραπέζιο αλάτι
50 γρ. φύττα σίτου	450 γρ. αλεύρι σίτου ολικής άλεσης
1 πακέτο ξηρά μαγιά (7 γρ.)	

Πρόγραμμα 13: Γιαούρτι

ΥΠΟΔΕΙΞΙΣ

- ▶ Όταν χρησιμοποιείτε πλήρες γάλα ή ακατέργαστο γάλα πρέπει λίγο πριν την προετοιμασία να το βράσετε μια φορά ώστε να εξαλειφθούν μικρόβια και βακτήρια. Στη συνέχεια αφήστε το γάλα να κρυώσει.
- ▶ Το γάλα τύπου UHT πρέπει προηγουμένως να πάρει βράση για να αποστειρωθεί, διότι ήδη κατά την παρασκευή του γίνεται κατεργασία σε υπερυψηλή θερμοκρασία.
- ▶ Για να επιτύχετε βέλτιστο αποτέλεσμα, το γάλα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου.
- ▶ Το γιαούρτι για την παρασκευή του πρέπει να περιέχει ζωντανές καλλιέργειες γιαουρτιού, αλλιώς δεν θα έχει επιτυχία η παρασκευή του. Στη συσκευασία του γιαουρτιού μπορείτε να δείτε εάν περιέχει ζωντανές καλλιέργειες.
- ▶ Το γάλα και το γιαούρτι πρέπει να έχουν σχεδόν την ίδια θερμοκρασία (θερμοκρασία δωματίου).

- ◆ Προσθέστε το γάλα στη φόρμα ψησίματος.
- ◆ Προσθέστε το γιαούρτι με ζωντανές καλλιέργειες γιαουρτιού στη φόρμα ψησίματος και ανακατέψτε το για λίγο.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Η αναλογία γιαουρτιού προς γάλα πρέπει να είναι 1:10, ήτοι σε 1 λίτρο γάλα αναλογούν 100 ml γιαούρτι.

ΠΡΟΣΟΧΗ – ΥΛΙΚΕΣ ΖΗΜΙΕΣ!

- ▶ Ποτέ μη χρησιμοποιείτε περισσότερα από 1,8 λίτρα γάλα με 180 ml γιαούρτι. Η μέγιστη ποσότητα πλήρωσης της φόρμας ψησίματος ανέρχεται σε 2 λίτρα. Σε αντίθετη περίπτωση μπορεί να προκύψει υπερχειλίση στη συσκευή.

- ◆ Εκκινήστε το πρόγραμμα 13.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- ▶ Συνστήνουμε να προσαρμόζετε την προρυθμισμένη διάρκεια προγράμματος των 8 ωρών, ανάλογα με την ποσότητα πλήρωσης, ως εξής:

Ποσότητα	Διάρκεια προγράμματος
έως 1000 ml	8 έως 10 ώρες
1000 ml έως 1500 ml	9 έως 11 ώρες
περισσότερα από 1500 ml	10 έως 12 ώρες

- ◆ Μετά το πέρας του προγράμματος αφήστε το γιαούρτι να κρυώσει λίγο. Γεμίστε μικρά γυάλινα δοχεία και τοποθετήστε το γιαούρτι στη συνέχεια για περ. 24 ώρες στο ψυγείο, προτού το καταναλώσετε. Πριν την κατανάλωση ανακατέψτε το.

Υποδείξεις και τεχνάσματα

- Εάν θέλετε το γιαούρτι να γίνει λίγο πιο σφιχτό, μπορείτε να προσθέσετε περ. 2 κουταλιές σούπας γάλα σε σκόνη σε 1 λίτρο γάλα.
- Για να κάνετε το γιαούρτι πιο κρεμώδες, προσθέστε 1–2 κουταλιές σούπας ινουλίνη στο γιαούρτι. Η ινουλίνη είναι τροφική ίνα που προέρχεται κυρίως από τη ρίζα των αντιδίων και έχει ουδέτερη γεύση. Ινουλίνη μπορείτε να βρείτε για παράδειγμα στα καταστήματα βιολογικών προϊόντων.
- Για να επιτύχετε μια όσο το δυνατόν μεγαλύτερη διάρκεια ζωής για το σπιτικό σας γιαούρτι, χρησιμοποιείτε όσο περισσότερο γίνεται φρέσκα υλικά.

Μετά την παρασκευή του γιαουρτιού σας μπορείτε να το εμπλουτίσετε κατόπιν επιθυμίας:

Γιαούρτι με φρούτα

Ανακατέψτε μέσα στο γιαούρτι μαρμελάδα ή φρούτα.

Γλυκό γιαούρτι

Αναμείξτε για παράδειγμα τρίμμα σοκολάτας, πραλίνα, βανίλια, μέλι, ξηρούς καρπούς, αμυγδαλόπαστα ή άλλα υλικά.

Ντρέσινγκ γιαουρτιού

Ανακατέψτε λίγο κρέμα γάλακτος και ζάχαρη στο γιαούρτι. Προσθέστε λίγα φρέσκα ψιλοκομμένα βότανα. Καρυκεύστε με λίγο αλάτι και πιπέρι. Εάν θέλετε προσθέστε λίγο χυμό λεμονιών ή μοσχολέμονων.

Γιαούρτι από ποτό σόγιας

Ως εναλλακτική του γιαουρτιού από αγελαδινό γάλα μπορείτε επίσης να παρασκευάσετε και γιαούρτι από γάλα σόγιας.

Για τον σκοπό αυτό ακολουθήστε την ίδια διαδικασία όπως κατά την παρασκευή γιαουρτιού από αγελαδινό γάλα, αλλά χρησιμοποιήστε ποτό σόγιας (φυσικό) και για την παρασκευή γιαούρτι σόγιας. Εδώ προσέξτε απαραίτητα ότι το γιαούρτι σόγιας περιέχει ζωντανές καλλιέργειες γιαουρτιού.

Πρόγραμμα 14: Μαρμελάδα

Μπορείτε γρήγορα και εύκολα να παρασκευάσετε μαρμελάδες στον αρτοποιασκευαστή.

Ακολουθήστε την εξής διαδικασία:

- ♦ Πλένετε τα φρέσκα, ώριμα φρούτα.
- ♦ Ξεφλουδίζετε τα μήλα, τα ροδάκινα και άλλα φρούτα με σκληρή φλούδα και εάν απαιτείται βγάζετε τα κουκούτσια.
- ♦ Τηρήστε οπωσδήποτε τις αναφερόμενες ποσότητες, ώστε να αποφύγετε πρόωρο βράσιμο και έτσι πιθανή υπερχείλιση. Το πρόγραμμα είναι επακριβώς προσαρμοσμένο στις δοθείσες ποσότητες.
- ♦ Κόψτε τα φρούτα σε μικρά κομμάτια (μέγ. 1 εκ.) ή πολτοποιήστε τα πριν τα βάλετε στη φόρμα ψησίματος.
- ♦ Προσθέστε τη ζάχαρη για μαρμελάδα στην αναφερόμενη ποσότητα.

ΥΠΟΔΕΙΞΗ

- Χρησιμοποιήστε μόνο «Ζάχαρη για μαρμελάδα 1:1». Δεν ενδείκνυται η οικιακή ζάχαρη ή η «Ζάχαρη για μαρμελάδα 2:1», διότι η μαρμελάδα δεν θα σφίξει.
- ♦ Αναμειζτε καλά τα φρούτα στη φόρμα ψησίματος με τη ζάχαρη για μαρμελάδα και εκκινήστε το πρόγραμμα, το οποίο συνεχίζεται αυτόματα.
- ♦ Μετά το πέρας του προγράμματος γεμίστε γυάλινα δοχεία με τη μαρμελάδα και κλείστε τα καλά.

Μαρμελάδα φράουλα

500 γρ. φράουλες

500 γρ. ζάχαρη για μαρμελάδα

3-4 ΚΣ χυμός λεμονιού

Μαρμελάδα μύρτιλλων

500 γρ. μύρτιλλα

500 γρ. ζάχαρη για μαρμελάδα

1 ΚΣ χυμός λεμονιού

Μαρμελάδα πορτοκαλιού - λεμονιού

400 γρ. πορτοκάλια

100 γρ. λεμόνια

500 γρ. ζάχαρη για μαρμελάδα

Μαρμελάδα μούρων

500 γρ. ανάμεικτα μούρα

500 γρ. ζάχαρη για μαρμελάδα

2-3 ΚΣ χυμός λεμονιού

Πρόγραμμα 15: Ψήσιμο

Με αυτό το πρόγραμμα μπορείτε να ψήσετε συμπληρωματικά ψωμιά, τα οποία βγήκαν πολύ ανοιχτόχρωμα ή δεν έχουν ψηθεί καλά. Το πρόγραμμα δεν περιλαμβάνει φάση ζυμώματος και φουσκώματος. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε τρεις διαφορετικές θερμοκρασίες.

Πρόγραμμα 16: Σπιτικό

Μπορείτε οι ίδιοι να προγραμματίσετε αυτό το πρόγραμμα σύμφωνα με τις προτιμήσεις και τις εμπειρίες σας. Για κάθε φάση της διαδικασίας ψησίματος ξεχωριστά (ζύμωμα, φούσκωμα, ψήσιμο, διατήρηση θερμοκρασίας) μπορείτε να προγραμματίσετε ξεχωριστούς χρόνους.

Καλή όρεξη!

Συνταγές χωρίς εγγύηση. Όλα τα υλικά και τα στοιχεία προετοιμασίας αποτελούν ενδεικτικές τιμές. Συμπληρώστε αυτές τις προτάσεις συνταγών σύμφωνα με τις προσωπικές σας εμπειρίες. Σας ευχόμαστε σε κάθε περίπτωση καλή επιτυχία και καλή όρεξη.

Αντιμετώπιση σφαλμάτων

Γιατί το ψωμί μου έχει κάποιες φορές λίγο αλεύρι στην πλαϊνή κρούστα;	Η ζύμη σας μπορεί να είναι πολύ στεγνή. Προσέξτε ιδιαίτερα την επόμενη φορά κατά τη μέτρηση των υλικών. Προσθέστε έως και 1 ΚΣ περισσότερο υγρό.
Γιατί πρέπει τα υλικά να προστίθενται με συγκεκριμένη σειρά;	Έτσι παρασκευάζεται καλύτερα η ζύμη. Κατά τη χρήση της λειτουργίας χρονοδιακόπτη, εμποδίζεται ανάμειξη της μαγιάς με το υγρό, προτού 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 και την πυκνότητα της ζύμης και προσθέστε μια φορά ή περισσότερες φορές μετά το ζύμωμα ½ έως 1 ΚΣ υγρό ή αλεύρι. Στα έτοιμα μείγματα ψησίματος: Η ποσότητα του έτοιμου μείγματος ψησίματος και των υλικών δεν προσαρμόστηκε στη χωρητικότητα της φόρμας ψησίματος. Μειώστε τις ποσότητες των υλικών.
Γιατί δεν φούσκωσε το ψωμί;	Η μαγιά που χρησιμοποιήθηκε ήταν πολύ παλιά ή δεν προστέθηκε μαγιά.
Πότε προσθέτω τα καρύδια και τα φρούτα στη ζύμη;	Ακούγεται ένα σήμα, το οποίο υποδηλώνει ότι πρέπει να προσθέσετε αυτά τα υλικά. Εάν προσθέσετε αυτά τα υλικά από την αρχή στη ζύμη, ενδέχεται τα καρύδια ή τα φρούτα να θρυμματιστούν από τη διαδικασία ζυμώνματος.
Το ψημένο ψωμί έχει πολύ υγρασία.	Ελέγξτε την πυκνότητα ζύμης 5 λεπτά μετά την έναρξη της διαδικασίας ζυμώνματος και προσθέστε εάν απαιτείται αλεύρι.
Επάνω στην επιφάνεια ψωμιού υπάρχουν φυσαλίδες αέρα.	Ενδεχομένως έχετε χρησιμοποιήσει πολύ μαγιά.
Το ψωμί φουσκώνει και μετά πέφτει.	Το ψωμί μάλλον φουσκώνει πολύ γρήγορα. Για να το αποφύγετε αυτό, μειώστε την ποσότητα νερού ή/και αυξήστε την ποσότητα αλατιού ή/και μειώστε την ποσότητα μαγιάς.
Μπορεί να γίνει χρήση και άλλων συνταγών;	Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και άλλες συνταγές, λάβετε ωστόσο υπόψη τις πληροφορίες ποσοτήτων. Εξοικειωθείτε με τη συσκευή και τις συνοδευτικές συνταγές, προτού δοκιμάσετε τις δικές σας συνταγές. Ποτέ μην υπερβαίνετε την ποσότητα των 900 γρ. αλευριού. Κατά την προσαρμογή των συνταγών σας, λαμβάνετε υπόψη τις αναφερόμενες ποσότητες των συνημμένων συνταγών.

Inhaltsverzeichnis

Wissenswertes über Backzutaten	66
Mehl	66
Hefe	67
Salz	67
Flüssigkeiten	67
Eier	67
Fette	68
Glutenfrei	68
Abmessen der Zutaten	68
Fertig-Backmischungen	69
Brot schneiden und aufbewahren	69
Rezepte für ein Brot von 1000 g, 1250 g und 1500 g	70
Programm 1: Normal	71
Programm 2: Locker	75
Programm 3: Vollkorn	77
Programm 4: Süß	81
Programm 5: Low Carb	83
Programm 6: Glutenfrei	86
Programm 7: Express	88
Programm 8: Kuchen	89
Programm 9: Kneten	89
Programm 10: Teig	90
Programm 11: Nudelteig	91
Programm 12: Pizzateig	91
Programm 13: Joghurt	92
Programm 14: Marmelade	94
Programm 15: Backen	95
Programm 16: Programmierbar	95
Fehlerbehebung	96

Wissenswertes über Backzutaten

Mehl

Geeignet sind die meisten handelsüblichen Mehlsorten wie Weizen- oder Roggenmehl (Type 405 - 1150).

HINWEIS

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
Type 405	normales Weizenmehl
Type 550	backstarkes Weizenmehl, für feinporige Teige
Type 997	normales Roggenmehl
Type 1050	dunkles Weizenmehl, für Mischbrote oder herzhafte Backwaren
Type 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 zugrunde gelegt.

Salz

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

Aus diätetischen Gründen kann das Salz weggelassen werden. In diesem Fall kann das Brot stärker als gewöhnlich aufgehen. Backen Sie daher nur Brote mit einem Brotgewicht von 1000 g oder 1250 g mit reduzierter Salzmenge. Ansonsten kann die Backform überlaufen.

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 diesem Heft Eier der oberen Größenklasse.

Fette

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.

Glutenfrei

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

Mit glutenfreien Mehlen Brot und Kuchen zu backen, bedarf allerdings einiger Übung. Solche Mehle benötigen länger für die Aufnahme der Flüssigkeit und haben andere Trieb Eigenschaften. Glutenfreie Mehle müssen auch mit glutenfreien Lockerungsmitteln gebunden oder gelockert werden. Das sind beispielsweise Weinsteinbackpulver, Hefe, Sauerteig aus Mais- oder Reismehl, Backferment auf Maisbasis oder Bindemittel wie Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Kuzu, Pektin, Pfeilwurzelsstärke oder Carrageen. Außerdem muss man auf den gewohnten Brotgeschmack verzichten. Auch die Konsistenz glutenfreier Brote ist anders als die von Weizenmehlbroten.

Abmessen der Zutaten

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

- 1 Messbecher mit Mengenangaben
- 1 großer Messlöffel, entspricht einem Esslöffel (EL)
- 1 kleiner Messlöffel, entspricht einem Teelöffel (TL)

Stellen Sie den Messbecher auf eine ebene Fläche. Achten Sie auch darauf, dass die Mengen genau den Messlinien entsprechen. Beim Abmessen trockener Zutaten achten Sie darauf, dass der Messbecher trocken ist.

Fertig-Backmischungen

Sie können auch Fertig-Backmischungen für diesen Brotbackautomaten nutzen. Beachten Sie dazu die Angaben des Herstellers auf der Verpackung.

HINWEIS

Überschreiten Sie bei der Verwendung von Backmischungen in diesem Gerät niemals eine Menge von 900 g Backmischung.

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

Brot schneiden und aufbewahren

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

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

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

Rezepte für ein Brot von 1000 g, 1250 g und 1500 g

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf die ungefähre Menge der in die Backform eingefüllten Zutaten.

Wählen Sie ein Brotgewicht und füllen Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge und Menge in die Backform. Achten Sie darauf am Gerät das entsprechende Brotgewicht einzustellen.

Bei den Mengenangaben in den Rezepten handelt es sich um Richtwerte. Möglicherweise ist es sinnvoll, einzelne Zutatenmengen leicht anzupassen, um das Backergebnis auf Ihre Vorlieben zu optimieren. Bitte beachten Sie, dass eine Mengenanpassung sich unter Umständen auch negativ auf das Backergebnis auswirken kann.

Die Abkürzungen in den Rezepten bedeuten:

EL	Esslöffel gestrichen (oder Messlöffel groß)
TL	Teelöffel gestrichen (oder Messlöffel klein)
g	Gramm
ml	Milliliter
Pckg.	Päckchen, z. B. Trockenhefe von 7 g Inhalt für 500 g Mehl – entspricht 21 g Frischhefe.

Programm 1: Normal

Sonnenblumenbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
lauwarme Milch	300 ml	375 ml	450 ml
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	675 g	810 g
Butter/Margarine	1 EL	1,5 EL	1,5 EL
Sonnenblumenkerne	5 EL	6 EL	7 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	0,5 TL	0,5 TL	1 TL
Trockenhefe	1 Pckg. (7 g)	1 Pckg. (7 g)	1 Pckg. (7 g)

Sauerteigbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Sauerteig	50 g	63 g	75 g
Wasser	350 ml	415 ml	480 ml
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Butter/Margarine	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Zucker	1 TL	1 TL	1,5 TL
Roggenmehl (DE-Type 997)	180 g	215 g	250 g
Weizenmehl (DE-Type 1050)	360 g	430 g	500 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7 g)	8 g	9 g

Bauernbrot

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

Kartoffelbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Milch/Wasser	300 ml	350 ml	400 ml
Butter/Margarine	2 EL	2,5 EL	3 EL
Zucker	2 EL	2 EL	2 EL
gekochte, zerdrückte Kartoffeln	90 g	95 g	100 g
Speisesalz	1 TL	1,5 TL	1,5 TL
Weizenmehl (Type 550)	540 g	645 g	750 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7 g)	1 Pckg. (7 g)	1 Pckg. (7 g)

Kräuterbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Buttermilch	350 ml	440 ml	530 ml
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Weizenmehl (Type 550)	540 g	675 g	810 g
Butter/Margarine	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
feingehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch etc.)	4 EL	5 EL	6 EL
Zucker	1 EL	1 EL	1,5 EL
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7 g)

Pizzabrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Speiseöl	1 EL	1,5 EL	1,5 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	1 TL	1 TL	1,5 TL
Weizenmehl (Type 550)	540 g	675 g	810 g
Oregano (getrocknet)	1 TL	1,5 TL	1,5 TL
Parmesan (gerieben)	2 EL	2,5 EL	3 EL
Salami (kleingeschnitten)	50 g	65 g	75 g
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7 g)

Brauereibrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Wasser	150 ml	185 ml	225 ml
helles Bier	150 ml	185 ml	225 ml
Malzextrakt (Sirup)	1,5 EL	1,5 EL	2 EL
Sauerteigansatz	100 ml	130 ml	150 ml
Weizenmehl (Type 550)	540 g	675 g	810 g
Buchweizenmehl	3 EL	4 EL	5 EL
Kleie	1,5 EL	2 EL	2 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Sesamsamen	3 EL	4 EL	5 EL
Trockenhefe	1 Pckg. (7 g)	8 g	10 g

Apfel-Maisbrot

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

Programm 2: Locker

Weißbrot "hell"

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

Paprikabrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Wasser	310 ml	—	—
Dinkelmehl (Type 630)	530 g	—	—
Speisesalz	1,5 TL	—	—
Speiseöl	1,5 TL	—	—
Paprikapulver	1,5 TL	—	—
rote Paprikaschoten (fein gewürfelt)	130 g	—	—
Trockenhefe	1 Pckg. (7 g)	—	—

Weißbrot „klassisch“

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

Honigbrot

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

Mohnbrot

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

Programm 3: Vollkorn

Vollkornbrot

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

Siebenkornbrot

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

Roggenvollkornbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Wasser (warm)	325 ml	410 ml	490 ml
Sauerteig	75 g	95 g	115 g
Tannenhonig	2 EL	2,5 EL	3 EL
Eier	1 Stück	1 Stück	2 Stück
Roggenvollkornmehl	350 g	450 g	540 g
Weizenvollkornmehl	150 g	225 g	270 g
Johannisbrotkernmehl	1 EL	1 EL	1,5 EL
Speisesalz	0,5 EL	0,5 EL	0,5 EL
Trockenhefe	1 Pckg. (7 g)	8 g	10 g

Dinkelbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Buttermilch	350 ml	440 ml	500 ml
Sauerteigansatz	75 ml	95 ml	115 ml
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	0,5 TL	0,5 TL	1 TL
Dinkelvollkornmehl	360 g	450 g	540 g
Dinkelschrot	90 g	115 g	135 g
Roggenvollkornmehl	90 g	115 g	135 g
Sonnenblumenkerne	50 g	60 g	75 g
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7 g)

Weizenschrotbrot

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

Schwarzbrot

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

Roggenbrot

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

Programm 4: Süß

Rosinen-Nuss-Brot

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

Süßes Brot

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

Rosinenbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Wasser	300 ml	350 ml	410 ml
Butter	2,5 EL	2,5 EL	3 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Honig	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Weizenmehl (DE-Type 405)	540 g	640 g	740 g
Rosinen	100 g	115 g	130 g
Trockenhefe	5 g	5 g	6 g

Schokoladenbrot

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

Verwenden Sie je nach Geschmack Vollmilch- oder Zartbitterschokolade.
Wenn Sie den Teig nach dem Kneten mit 1 bis 2 EL Milch bestreichen, wird die Kruste dunkler.

Programm 5: Low Carb

HINWEISE

- ▶ Verwenden Sie nur frische Zutaten.
- ▶ Eier sollten vor der Verarbeitung verquirlt werden.
- ▶ Da einige Mehlsorten dem Brot viel Feuchtigkeit entziehen, achten Sie bei den Knetvorgängen darauf, dass genug Flüssigkeit vorhanden ist. Fügen Sie gegebenenfalls etwas Mineralwasser oder Milch hinzu.
- ▶ Sollte Ihr Brot zu feucht und oder zu klebrig werden, können Sie es in Scheiben schneiden und in einem Toaster nachtoasten.
- ▶ Die verwendeten Zutaten sind zum Teil leicht verderblich. Lagern Sie Ihr Low Carb Brot daher im Kühlschrank oder an einem kühlen Ort und verzehren Sie es zeitnah.

Kokosbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Eier	5 Stk.	6 Stk.	7 Stk.
Butter (geschmolzen)	180 g	250 g	280 g
Kokosmehl	100 g	125 g	150 g
Süßstoff (flüssig)	30 ml	40 ml	50 ml
Kokosnussmus	50 g	50 g	50 g
Kokosnussöl	75 ml	100 ml	120 ml
Speisesalz	1 TL	1 TL	1 TL
Vollmilch	100 ml	125 ml	150 ml
Backpulver	1 Pckg. (16 g)	1 Pckg. (16 g)	1 Pckg. (16 g)

Erdnussbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Eier	5 Stk.	5 Stk.	6 Stk.
Quark	300 g	400 g	500 g
Erdnussbutter	100 g	125 g	150 g
Sojamehl	50 g	75 g	100 g
Mineralwasser	75 ml	120 ml	150 ml
Erdnüsse (geröstet, nicht gesalzen)	75 g	90 g	125 g
Speisesalz	1 TL	1 TL	1 TL
Butter-Vanille-Aroma	2 ml	2 ml	2 ml
Backpulver	1 Pckg. (16 g)	1 Pckg. (16 g)	2 Pckg. (32 g)

Mandelbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Eier	3 Stk.	4 Stk.	4 Stk.
Butter (geschmolzen)	75 g	100 g	100 g
Quark	150 g	200 g	250 g
Vollmilch	200 ml	250 ml	300 ml
Mandelmehl	100 g	150 g	200 g
Speisesalz	1 TL	1 TL	1 TL
Zitronenaroma	2 ml	2 ml	2 ml

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Mandeln (gestiftelt)	100 g	150 g	200 g
Backpulver	1 Pckg. (16 g)	2 Pckg. (32 g)	2 Pckg. (32 g)

Eiweißbrot

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

Programm 6: Glutenfrei

HINWEIS

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

Glutenfreies Weißbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Wasser (warm, ca. 40 °C)	550 ml	570 ml	590 ml
Butter (weich)	30 g	35 g	35 g
glutenfreie Mehlmischung	700 g	750 g	800 g
Salz	0,5 TL	0,5 TL	0,5 TL
Trockenhefe	2 Pckg. (14 g)	2 Pckg. (14 g)	2 Pckg. (14 g)

Glutenfreies Körnerbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Wasser	250 ml	310 ml	375 ml
Milch	200 ml	250 ml	300 ml
Sonnenblumenöl	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
glutenfreie Mehlmischung	500 g	625 g	750 g
Samen (z. B. Sonnenblu- menkerne)	100 g	125 g	150 g
Trockenhefe	9 g	12 g	14 g

Glutenfreies Kartoffelbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Wasser/Milch	440 ml	520 ml	600 ml
Sonnenblumenöl	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
glutenfreie Mehlmischung	400 g	470 g	540 g
Kartoffeln (gekocht, gepellt, durch die Presse gedrückt)	230 g	260 g	300 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7 g)	1 Pckg. (7 g)	1 Pckg. (7 g)

Glutenfreies Joghurtbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Wasser	350 ml	440 ml	600 ml
Naturjoghurt	150 g	190 g	300 g
Sonnenblumenöl	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Essig	1,5 EL	1,5 EL	2 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
glutenfreies Mehl (z. B. Hirse- oder Reismehl)	100 g	125 g	150 g
glutenfreie Mehlmischung	400 g	500 g	600 g
Guarkern- oder Johanniskernmehl	1 TL	1,5 TL	2 TL
Trockenhefe	1 Pckg. (7 g)	1 Pckg. (7 g)	1 Pckg. (7 g)

Programm 7: Express**Weißbrot Express**

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Wasser	360 ml	450 ml	540 ml
Speiseöl	5 EL	6 EL	7 EL
Speisesalz	3 TL	3 TL	4 TL
Zucker	4 TL	5 TL	6 TL
Weizenmehl (Type 405)	630 g	790 g	900 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7 g)	8 g	10 g

Möhrenbrot

Zutaten	1000 g	1250 g	1500 g
Wasser	330 ml	410 ml	500 ml
Butter	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	2 TL	2,5 TL	3 TL
Zucker	1,5 TL	2 TL	2,5 TL
Weizenmehl (Type 550)	600 g	750 g	900 g
Möhren (fein zerkleinert)	90 g	115 g	135 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7 g)	8 g	10 g

Pfeffer-Mandel-Brot

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

Programm 8: Kuchen

Dieses Programm eignet sich hervorragend für fertige Kuchenbackmischungen. Es beinhaltet eine Knet- und eine Backphase. Der Kuchen kann anschließend 60 Minuten warmgehalten werden.

Beachten Sie bei Kuchenbackmischungen unbedingt die Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Backmischung. Überschreiten Sie jedoch niemals die maximale Höchstmenge von 900 g Mehl/Backmischung.

Programm 9: Kneten

Nutzen Sie dieses Programm, wenn Sie einen Teig nur kneten wollen. Das Programm beinhaltet keine Geh- oder Backphase.

Programm 10: Teig

Kleie-Brötchen

200 ml Wasser
1 Ei
3 EL Zucker
50 g Weizenkleie
50 g Butter/Margarine
3/4 TL Speisesalz
500 g Weizenmehl (DE-Type 1050)
1 Pckg. Trockenhefe (7 g)

Baguettes „Französische Art“

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

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

Brezeln

200 ml Wasser
1/2 TL Zucker
1/2 Pckg. Trockenhefe (3,5g)
1/4 TL Speisesalz
360 g Weizenmehl (DE-Type 405)

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

Programm 11: Nudelteig

Eier – Nudelteig

5 Eier (Zimmertemperatur)
250 g Weichweizenmehl (DE-Type 405)
250 g Hartweizenmehl (DE-Type 1050)

Nudelteig

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

Programm 12: Pizzateig

HINWEIS

Wenn der Pizzateig fertig geknetet ist: Lassen Sie den Teig nach dem Ausrollen auf dem Backblech noch ca. 15 Minuten gehen. Anschließend belegen Sie den Teig nach Wunsch und backen ihn bei 180–200 °C für ca. 15–20 Minuten im Backofen.

Italienischer Pizzateig

100 ml Wasser (lauwarm)	3 EL Olivenöl
100 ml Weizenbier	2 TL Speisesalz
50 g Hartweizengrieß	400 g Pizzamehl
15 g frische Hefe (Lösen Sie die frische Hefe in dem lauwarmen Wasser auf und warten Sie anschließend 10 Minuten bis Sie die Lösung in die Backform geben.)	

Pizzateig (für 2 Pizzen)

300 ml Wasser	1 EL Olivenöl
3/4 TL Speisesalz	2 TL Zucker
450 g Weizenmehl (Type 405)	1 Pckg. Trockenhefe (7 g)

Vollkornpizzateig

300 ml Wasser	1 EL Olivenöl
1 EL Honig	3/4 TL Speisesalz
50 g Weizenkeime	450 g Weizenvollkornmehl
1 Pckg. Trockenhefe (7 g)	

Programm 13: Joghurt

HINWEISE

- ▶ Wenn Sie Vollmilch oder Rohmilch benutzen, müssen Sie diese kurz vor der Verarbeitung einmal aufkochen, um Keime und Bakterien abzutöten. Lassen Sie die Milch anschließend abkühlen.
- ▶ H-Milch muss zuvor nicht abgekocht werden, da diese bei der Herstellung schon ultrahocherhitzt wurde.
- ▶ Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, sollte die Milch Zimmertemperatur haben.
- ▶ Der Joghurt zum Ansetzen muss lebende Joghurtkulturen enthalten, ansonsten funktioniert die Herstellung des eigenen Joghurts nicht. Ob ein Joghurt lebende Kulturen enthält, finden Sie auf der Verpackung des Joghurts.
- ▶ Die Milch und der Joghurt sollten etwa die gleiche Temperatur (Zimmertemperatur) haben.

- ◆ Geben Sie die Milch in die Backform.
- ◆ Geben Sie den Joghurt mit lebenden Joghurtkulturen in die Backform und rühren Sie diesen kurz unter.

HINWEIS

- ▶ Das Verhältnis von Joghurt zu Milch muss hierbei immer ein Verhältnis von 1:10 haben, das heißt, auf 1 Liter Milch kommen 100 ml Joghurt.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Verwenden Sie niemals mehr als 1,8 Liter Milch mit 180 ml Joghurt. Die maximale Einfüllmenge der Backform beträgt 2 Liter. Ansonsten kann das Gerät überkochen.
- ◆ Starten Sie das Programm 13.

HINWEIS

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

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

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

Tipps und Tricks

- Wenn Sie den Joghurt lieber etwas fester mögen, können Sie ca. 2 Esslöffel Milchpulver auf 1 Liter Milch geben.
- Um den Joghurt cremiger zu machen, geben Sie 1–2 Esslöffel Inulin zum Joghurt. Inulin ist ein hauptsächlich aus der Chicorée-Wurzel gewonnener Ballaststoff und ist geschmacksneutral. Inulin gibt es z. B. im Reformhaus zu kaufen.
- Um ein möglichst langes Haltbarkeitsdatum Ihres selbstgemachten Joghurts zu haben, verwenden Sie möglichst frische Zutaten.

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

Fruchtjoghurt

Mischen Sie Marmelade oder Früchte unter den Joghurt.

Süßer Joghurt

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

Joghurt Dressing

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

Joghurt aus Soja-Drink

Als Alternative zu Joghurt aus Kuhmilch, können Sie auch Joghurt aus Sojamilch herstellen.

Gehen Sie hierbei genauso vor, wie bei der Herstellung von Joghurt aus Kuhmilch, verwenden Sie jedoch Sojadrink (Natur) und zum Ansetzen Soja-Joghurt. Achten Sie auch hier unbedingt darauf, dass der Soja-Joghurt lebende Joghurtkulturen enthält.

Programm 14: Marmelade

Konfitüre oder Marmelade kann im Brotbackautomaten schnell und einfach zubereitet werden.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

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

HINWEIS

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

- ◆ Vermischen Sie die Früchte in der Backform gut mit dem Gelierzucker und starten Sie das Programm, welches nun vollautomatisch abläuft.
- ◆ Füllen Sie die fertige Konfitüre nach Ablauf des Programms in Gläser und verschließen Sie diese gut.

Erdbeermarmelade

500 g Erdbeeren

500 g Gelierzucker

3–4 EL Zitronensaft

Blaubeermarmelade

500 g Blaubeeren

500 g Gelierzucker

1 EL Zitronensaft

Orangen-Zitronen-Marmelade

400 g Orangen

100 g Zitronen

500 g Gelierzucker

Beerenkonfitüre

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

Programm 15: Backen

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

Programm 16: Programmierbar

Dieses Programm können Sie nach Ihren Vorlieben und Erfahrungen selbst programmieren. Sie können für jede einzelne Phase des Backvorganges (Kneten, Gehen, Backen, Warmhalten) individuelle Zeiten programmieren.

Guten Appetit!

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

Fehlerbehebung

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 vermennt, bevor der Teig gerührt wird.
Warum ist der Teig nur zum Teil geknetet worden?	Überprüfen Sie, ob Knethaken und Backform richtig eingesetzt ist. Überprüfen Sie auch die Teigkonsistenz und fügen Sie ein oder mehrmals nach dem Kneten ½ bis 1 EL Flüssigkeit oder Mehl hinzu. Bei Fertig-Backmischungen: Die Menge der Fertig-Backmischung und der Zutaten wurde nicht an das Fassungsvermögen der Backform angepasst. Reduzieren Sie die Mengen der Zutaten.
Warum ist das Brot nicht aufgegangen?	Die verwendete Hefe war zu alt oder es wurde keine Hefe hinzugefügt.
Wann werden Nüsse und Obst in den Teig gegeben?	Ein Signal ertönt, wenn Sie die Zutaten dazugeben sollen. Wenn Sie diese Zutaten bereits zu Anfang mit in den Teig geben, können Nüsse oder Obst durch den Knetvorgang zerkleinert werden.
Das gebackene Brot ist zu feucht.	Überprüfen Sie die Teigkonsistenz 5 Min. nach Beginn des Knetvorgangs und fügen ggf. Mehl hinzu.
Auf der Brotoberfläche befinden sich Luftblasen.	Möglicherweise haben Sie zuviel Hefe verwendet.
Das Brot geht auf und fällt zusammen.	Das Brot geht vielleicht zu schnell auf. Um dies zu vermeiden, reduzieren Sie die Wassermenge und/oder erhöhen Sie die Salzmenge und/oder reduzieren Sie die Hefemenge.
Können auch andere Rezepte benutzt werden?	Sie können andere Rezepte benutzen, berücksichtigen Sie dabei jedoch die Mengenangaben. Machen Sie sich mit dem Gerät und den beigefügten Rezepten vertraut, bevor Sie Ihre eigenen Rezepte ausprobieren. Überschreiten Sie nie die Menge von 900 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

Έκδοση των πληροφοριών · Stand der Informationen:

02 / 2020 · Ident.-No.: SBB850F2-122019-2

IAN 337874_1910