

### Bread Maker SBB 850 EDS A1



GB **Recipe Book**  
CY

HR **Pečač kruha**

RO **Mașină de făcut pâine**

BG **Рецептурник**

GR **Βιβλίο συνταγών**  
CY

DE **Rezeptheft**  
AT  
CH

<b>RECIPE BOOK</b>	<b>PAGE</b>
<b>Useful information about ingredients</b>	<b>2</b>
<b>Baking tips</b>	<b>3</b>
<b>Ready-to-use baking mixtures</b>	<b>4</b>
<b>Slicing and storing bread</b>	<b>4</b>
<b>Recipes for approx. 1000 g bread</b>	<b>5</b>
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
<b>Troubleshooting the recipes</b>	<b>12</b>

# 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 the decisive influence on the degree of browning and taste of the bread. The fermentation process of the yeast is initiated by the sugar and the dough will rise better and faster. 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.

<b>Baking mixtures</b>	<b>for a loaf of ca. 750 g</b>
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. 1000 g bread

---

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

### Programme 1 Regular

#### Sunflower bread

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

#### Sourdough bread

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

#### Farmhouse bread

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

#### Potato bread

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

#### Herb bread

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

#### Pizza bread

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

#### Beer bread

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

### **Cornbread**

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

### **Programme 2 French**

#### **"Classic" white bread**

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

#### **Light white bread**

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

#### **Honey bread**

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

### **Poppy seed bread**

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

#### **Paprika bread**

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

### **Programme 3 Whole Wheat**

#### **Rye whole grain bread**

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

#### **Spelt bread**

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

### **Wheat groats bread**

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

### **Whole grain bread**

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

### **Rye bread**

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

### **Seven grain bread**

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

### **Brown bread**

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

## **Programme 4 Sweet**

### **Raisin bread**

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

### **Raisin nut bread**

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



### **Chocolate bread**

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

Use whole milk or semi-sweet chocolate.

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

### **Sweet bread**

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

## **Programme 5 Super Rapid**

### **White bread express**

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

### **Pepper almond bread**

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

### **Carrot bread**

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

## **Programme 6 Dough (knead)**

### **Pizza dough (for 2 Pizzas)**

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

### **Whole grain pizza dough**

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

Roll out the dough and let it rise for about 10 minutes.

Top the dough as desired and bake the pizza at 180°C for approx. 20 minutes.

### **Bran rolls**

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

## Pretzels

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

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

15-20 minutes.

## French baguettes

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

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

## Programme 7 Pasta

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

## Programme 8 Buttermilk bread

### Buttermilk bread (type 1)

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

### Buttermilk bread (type 2)

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

### Yoghurt bread

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

### Curd cheese bread

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

## Programme 9 Gluten Free

### Note:

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

### Gluten-free potato bread

440 ml water  
1.5 tbsp. oil  
400 g gluten-free flour mixture  
(e.g. "Mix B" from Schär)  
1.5 tsp. salt  
1.5 tsp. sugar  
1.5 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  
1.5 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  
1.5 packet of dry yeast  
100 g seeds (e.g. sunflower seeds)

### **Gluten-free rice bread**

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

## **Programme 10 Cake**

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

Follow the preparation instructions on the packaging.

## **Programme 11 Jam**

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

Proceed as follows:

- Wash the fresh ripe fruit. Hard skinned fruits such as apples, peaches, pears etc may need peeling.
- Always use the amount specified, as this is adjusted exactly to the programme JAM. Otherwise, the mixture will cook too early and pour over.
- Weigh the fruit, cut it into small pieces (max. 1 cm) or mash it, then place it in the container.
- Add the gelling sugar in the given amount. Use only this type, not household sugar, as the preserve will then not be firm.
- Mix the fruit with the sugar and start the Programme, which will now run completely automatically.
- Shortly before finishing the programme, rinse the jam jars with hot water.
- Then fill the jars with jam and seal them well.
- Place the sealed jars upside down for about 5 - 10 minutes. This creates a vacuum in the glass and the jam will stay fresh for longer.

### **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.

<b>Što trebate znati o sastojcima</b>	<b>14</b>
<b>Savjeti za pečenje</b>	<b>15</b>
<b>Gotove smjese za pečenje</b>	<b>16</b>
<b>Rezanje i čuvanje kruha</b>	<b>16</b>
<b>Recepti za ca. 1000 g kruha</b>	<b>17</b>
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
<b>Otklanjanje grešaka receptata</b>	<b>24</b>

# 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 ca. 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 pripremanja 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 podaraju 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, mećuim duže ostaje svjež. Ako koristite maslac direktno iz hladnjaka, trebali biste ga izrezati u male komadiće, kako biste optimirali 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 mećuim 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 guara, 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 pija 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.

<b>Mješavina za pečenje</b>	<b>za jedan kruh ca. 750 g</b>
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 brašba 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 usitnjelog 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 usitljenih 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 kaka  
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.

### 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)

### **Bezglutenski kruh sa rižom**

350 ml vode

200 g prirodnog jogurta

1,5 VŽ ulja

1,5 VŽ octa

200 g rižinog brašna

300 g bezglutenske mješavine brašna

1,5 male žlice soli

1,5 MŽ šećera

1,5 paketić suhog kvasca

1 MŽ brašna od guara ili rogača

### **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 MARMELADA. 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 umetnuti. 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.

<b>Informații utile despre ingrediente</b>	<b>26</b>
<b>Sfaturi pentru coacere</b>	<b>27</b>
<b>Premixuri</b>	<b>28</b>
<b>Tăierea și păstrarea pâinii</b>	<b>28</b>
<b>Rețete pentru câte cca 1000 g de pâine</b>	<b>29</b>
Programul 1 Normal	29
Programul 2 Afânat	30
Programul 3 Făină integrată	30
Programul 4 Dulce	31
Programul 5 Expres	32
Programul 6 Aluat (frământare)	32
Programul 7 Aluat de tăiflă	33
Programul 8 Pâine cu lapte bătut	33
Programul 9 Fără gluten	33
Programul 10 Prăjituri	34
Programul 11 Dulceaflă	34
<b>Remedierea problemelor - rețete</b>	<b>36</b>

# Informații utile despre ingrediente

## FĂINA

Pot fi utilizate toate tipurile de făină de grâu și secară din comerț (tipurile 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

## DROJDIA

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 cele 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.

## ZAHĂRUL

Zahărul este foarte important pentru gradul de rumenire și pentru gustul pâinii. Datorită zahărului, se declanșează fermentarea drojdiei, iar aluatul dospește mai bine și mai repede. În aceste rețete se presupune utilizarea zahărului cristale. Nu utilizați zahăr pudră, numai dacă se specifică anume. Îndulcitorii nu pot înlocui zahărul.

## SAREA

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.

## LICHIDELE

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 rețetele din aceste instrucțiuni, utilizați ouă de calitate superioară.

## GRĂSIMILE: GRĂSIMI 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 absorbi lichidele și are alte proprietăți de creștere. Făina fără gluten trebuie închegată sau afânată cu afânatori fără gluten. De exemplu, tartru, drojdie, aluat dospit din făină de grâu sau orez, ferment de coacere pe bază de porumb sau lianți ca făină din sămburi 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 vor 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 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

---

**Indicație:** 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-soarelui

300 ml de lapte cald  
1 lingură 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 acru  
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 linguriță 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 de 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 acru

### **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 măcinat  
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 de 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 Făină integrăla**

### **Pâine integrală de seară**

75 g de aluat acru  
325 ml de apă caldă  
2 linguri de miere de brad  
350 g de făină integrală de seară  
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 seară  
90 g de tărâțe de alac  
50 g de sâmburi de floarea-soarelui  
1 linguriță de sare  
1/2 lingurițe de zahăr  
75 g de aluat acru  
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 de 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 de 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 acru uscat

## **Programul 4 Dulce**

### **Pâine cu stafide**

300 ml de apă  
2,5 de 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 de 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 linguriță 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 linguriță de sare  
630 g de făină de grâu tip 405  
1 plic de drojdie uscată

### **Pâine cu piper și migdale**

300 ml de 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 de apă  
1 lingură de ulei de măsline  
3/4 lingurițe 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 de apă  
1 lingură de ulei de măsline  
3/4 lingurițe 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 tărâțe**

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

### **Covrigei**

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

Faceți aluatul covrigei. 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 de apă  
1 lingură 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 dospescă. Coaceți-le la 175 °C cca 25 de minute.

### **Programul 7 Aluat de tăiței**

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**

#### **⚠️ Indicație:**

Dacă doriți să coaceți pâine fără gluten, curățați foarte bine forma de cocere, cârligele de frământare și aparatul. Chiar și cantitățile reziduale mici de gluten pot provoca reacții alergice persoanelor sensibile la gluten.

#### **Pâine cu cartofi fără gluten**

440 ml de apă  
1,5 linguri de ulei  
400 g premix fără gluten (de ex. „Mix B” de la Schär)  
1,5 lingurițe de sare  
1,5 lingurițe de zahăr  
1,5 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

(de ex.: mei, orez, hrișcă)

400 g de premix fără gluten

(de ex. „Mix B” de la Schär)

1,5 lingurițe de sare

1,5 lingurițe de zahăr

1,5 picuri 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 linguriță de sare

1,5 lingurițe de zahăr

1,5 picuri de drojdie uscată

100 g de semințe (de ex. de floarea-soarelui)

### **Pâine de orez fără gluten**

350 ml de apă

200 g de iaurt natural

1,5 linguri de ulei

1,5 linguri de oțet

200 g de făină de orez

300 g de premix fără gluten

1,5 linguriță de sare

1,5 lingurițe de zahăr

1,5 picuri de drojdie uscată

1 linguriță de făină de guar sau roșcov

## **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 coaja 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 presați-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;
- înainte de terminarea programului, clătiți borcanele cu apă fierbinte;
- umpleți apoi borcanele cu dulceață și închideți-le bine;
- așezați apoi borcanele închise cu gura în jos timp de cca 5 - 10 minute. Prin aceasta, în borcan se formează vid, iar dulceața va rămâne proaspătă mai mult timp.

### **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 datele privind ingredientele și informațiile de preparare sunt orientative.

Completați aceste sugestii cu date din experiența personală. Vă urăm succes și poftă bună.

## Remedierea problemelor - 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?	Asfel 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 coacere 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 adăugați 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 începerea frământării, iar dacă este cazul mai adăugați făină.
Pe suprafața pâinii există bule de aer.	Probabil că ați utilizat prea multă drojdie.
Pâinea a dospit 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.

<b>Интересна информация за съставките</b>	<b>38</b>
<b>Указания за печене</b>	<b>39</b>
<b>Готови смеси за печене</b>	<b>40</b>
<b>Рязане и съхранение на хляб</b>	<b>40</b>
<b>Рецепти за хляб с тегло от 1000 гр.</b>	<b>41</b>
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
<b>Отстраняване на грешки - рецепти</b>	<b>48</b>

# 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 има важно значение за степента на препичане и вкуса на хляба. Тя активира процеса на ферментиране на маята и тестото втасва по-добре и по-бързо. В рецептите в това ръководство за експлоатация се предполага употребата на кристална захар. Не използвайте пудра захар, освен ако това не е указано изрично. Изкуствените подсладители не са подходящи заместители 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 бутона "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 г 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 г 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 °С.

### 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 °С.

### Програма 7 Тесто за макарони

5 яйца (стайна 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.

### Картофен хляб без глутен

440 мл. вода  
1,5 СЛ олио  
400 гр. брашнена смес без глутен (напр. „Mix B“ на Шер)  
1,5 ч. л. сол  
1,5 ч. л. захар  
1,5 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 B“ на Шер)  
1,5 ч. л. сол  
1,5 ч. л. захар  
1,5 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  
1,5 пакетче суха мая  
100 гр. семена (напр. слънчогледово семе)

### Ориз хляб без глутен

350 мл. вода  
200 гр. натурално кисело мляко  
1,5 СЛ олио  
1,5 СЛ оцет  
200 гр. оризово брашно  
300 гр. брашна смес без глутен  
1,5 ч. л. сол  
1,5 ч. л. захар  
1,5 пакетче суха мая  
1 СЛ брашно от гуар или рожково брашно

## 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.
- Изплакнете бурканите за мармалад с гореща вода малко преди завършване на програмата.
- След това напълнете бурканите с мармалад и ги затворете плътно.
- Поставете затворените буркани за 5-10 минути с капачката надолу. По този начин в буркана се образува вакуум и мармаладът се запазва пресен по-дълго време.

### **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 месене 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.

# Τετράδιο συνταγών

# Σελίδα

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
<b>Διόρθωση σφαλμάτων συνταγών</b>	<b>60</b>

# Αξίζει 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 ενδείκνυται 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 διαχωρίζεται 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. Μέσω της ζάχαρης ενεργοποιείται η διαδικασία ζύμωσης και η ζύμη φουσκώνει καλύτερα και γρηγορότερα. Στις συνταγές σε αυτές τις οδηγίες χρήσης, αποτελεί προϋπόθεση η χρήση της κοκκοποιημένης ζάχαρης. Μην χρησιμοποιείτε ζάχαρη άχνη, εκτός εάν υπάρχει για αυτό ειδική σημείωση. Οι γλυκαντικές ουσίες δεν ενδείκνυται 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 υπερβείτε στις συνταγές τις δοσθείσες 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 χρωσάει 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 Ζöliakie (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 ασπροσίπι 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.

## Υποδειξεις ψησίματος

### Ψήσιμο σε διαφορετικές κλιμακικές 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

Επιτυχάνετε τα καλύτερα αποτελέσματα όταν τοποθετείτε το φρεσκοψημένο ψωμί πριν το κόψετε, επάνω σε μια σχάρα και το αφήνετε να κρύνει 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.

<b>Μίγμα ψησίματος</b>	<b>για ένα ψωμί περ. 750 g</b>
Πολύσπορο ψωμί	500 g μίγμα ψησίματος 350 ml νερό
Ψωμί με σπόρους ηλιανθου	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 ΚΤ ελαιόλαδο

Για αυτόν τον αρτοποιητικό μηχανισμό ενδείκνυται 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 σπάντα 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 ηλιανθου  
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 φιλοκομμένη 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 φιλοκομμένα 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.

#### **Πιπυρούχα ψωμάκια**

200 ml νερό  
50 γρ. βούτυρο  
3/4 κουταλάκι τσαγιού αλάτι  
1 Αυγό  
3 ΚΣ ζάχαρη  
500 g αλεύρι τύπου 1050  
50 g πίτυρο 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 επιστρέψτε τα μπρέτσελ με 1 χτυπημένο αυτό και επιστρέψτε 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 γιαουριού

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

### Υπόδειξη:

Εάν θέλετε να ψήσετε ψωμί χωρίς γλουτένη, καθαρίζετε το ταψί, τα άγκιστρα ζυμώνματος και τη συσκευή ιδιαίτερα προσεκτικά. Ακόμα και μικρές υπολειπόμενες ποσότητες σκόνης αλευριού μπορεί να προκαλέσουν αλλεργική αντίδραση σε ανθρώπους με ευαισθησία στη γλουτένη.

### 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  
1,5 πακετάκι στεγνή μαγιά

230 g βρασμένες πατάτες, αποφλοιωμένες και λιωμένες στην πρέσα

### **Ψωμί γιαουρπού 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

1,5 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

1,5 πακετάκι στεγνή μαγιά

100 g σπόροι (π.χ. σπόροι ηλιανθού)

### **Ρυζόψωμο χωρίς γλουτένη**

350 ml νερό

200 g φυσικό γιαούρτι

1,5 ΚΣ λάδι

1,5 ΚΣ ξίδι

200 g ρυζάλευρο

300 g μίγμα αλευριών χωρίς γλουτένη

1,5 κουταλάκι τσαγιού αλάτι

1,5 ΚΤ ζάχαρη

1,5 πακετάκι στεγνή μαγιά

1 ΚΤ αλεύρι γκούαρ ή από χαρούπια

## **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 μηχάνημα 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.
- Λίγο πριν από την ολοκλήρωση του προγράμματος ξεπλύνετε τα δοχεία μαρμελάδας με καυτό νερό.
- Στη συνέχεια γεμίστε με τη μαρμελάδα τα δοχεία και σφραγίστε τα καλά.
- Τοποθετείστε τα ασφαλισμένα δοχεία ανάποδα για περ. 5 - 10 λεπτά. Έτσι δημιουργείται ένα κενό στο δοχείο και η μαρμελάδα παραμένει για περισσότερο χρόνο φρέσκια.

### **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 μύρων**

500 g αποψυγμένα μύρα

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 ζυμώματος και η φόρμα ψησίματος έχουν τοποθετηθεί σωστά. Ελέγξτε επίσης την πυκνότητα ζύμης και προσθέστε μια φορά ή πολλές φορές μετά το ζύμωμα 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 κομματιαστούν μέσω της διαδικασίας ζυμώματος.
Το ψημένο ψωμί είναι πολύ υγρό.	Ελέγξτε την πυκνότητα ζύμης 5 λεπτά μετά την έναρξη της διαδικασίας ζυμώματος 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 υπερβείτε την ποσότητα των 700 g αλεύρι. Για την προσαρμογή των συνταγών σας, λάβετε υπόψη τα στοιχεία ποσοτήτων των συνημμένων συνταγών.

---

**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 (Typen 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
Type 405	normales Weizenmehl
Type 550	backstarkes Weizenmehl, für feinporige Teige
Type 997	normales Roggenmehl
Type 812	Weizenmehl, für helle Mischbrote
Type 1050	dunkles Weizenmehl, für Mischbrote oder herzhaftere 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. 21g frischer Hefe und eignet sich für ca. 500g 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. Durch den Zucker wird der Gärungsprozess der Hefe in Gang gesetzt und der Teig geht besser und schneller auf. 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 Salz mengen.

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 einheimische 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 Klebereiweiße 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 beispielweise 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.

<b>Backmischung</b>	<b>für ein Brot ca. 750 g</b>
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 g Sauerteig  
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

### **Schwarzbrötchen**

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

## **Programm 4 Süß**

### **Rosinenbrot**

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

### **Rosinen-Nuss-Brot**

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

### **Schokoladenbrot**

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

Verwenden Sie Vollmilch- oder Zartbitterschokolade.

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

### **Süßes Brot**

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

## **Programm 5 Express**

### **Weißbrot Express**

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

### **Pfeffer-Mandel-Brot**

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

### **Möhrenbrot**

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

## **Programm 6 Teig (kneten)**

### **Pizzateig (für 2 Pizzen)**

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

### **Vollkornpizzateig**

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

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

### **Kleie-Brötchen**

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

## **Brezeln**

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

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

## **Französische Baguettes**

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

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

## **Programm 7 Nudelteig**

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

## **Programm 8 Buttermilchbrot**

### **Buttermilchbrot (Typ 1)**

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

### **Buttermilchbrot (Typ 2)**

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

### **Joghurtbrot**

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

### **Quarkbrot**

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

## **Programm 9 Glutenfrei**

### **⚠ Hinweis:**

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

### **Glutenfreies Kartoffelbrot**

440 ml Wasser  
1,5 EL Öl  
400 g glutenfreie Mehlmischung  
(z.B. „Mix B“ von Schär)  
1,5 TL Salz  
1,5 TL Zucker  
1,5 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  
1,5 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  
1,5 Päckchen Trockenhefe  
100 g Samen (z.B. Sonnenblumenkerne)

## Glutenfreies Reisbrot

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

## Programm 10 Kuchen

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

## Programm 11 Marmelade

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

Gehen Sie wie folgt vor:

- Frische, reife Früchte waschen. Äpfel, Pfirsiche, Birnen und andere hartschalige Früchte evtl. schälen.
- Nehmen Sie immer die angegebenen Mengen, weil diese auf das Programm MARMELADE genau abgestimmt sind. Anderenfalls kocht die Masse zu früh und läuft über.
- Die Früchte abwägen, in kleine Stücke (max. 1 cm) schneiden oder pürieren und in den Behälter geben.
- Den Gelierzucker „1:1“ in der angegebenen Menge zufügen. Verwenden Sie bitte nur diesen und keinen Haushaltszucker oder Gelierzucker „2:1“, weil die Konfitüre dann nicht fest wird.
- Mischen Sie die Früchte mit dem Zucker und starten Sie das Programm, das nun vollautomatisch abläuft.
- Spülen Sie kurz vor Beendigung des Programmes die Marmeladengläser heiß aus.
- Füllen Sie dann die Marmelade in die Gläser und verschließen Sie diese gut.
- Stellen Sie die verschlossenen Gläser für ca. 5 - 10 Minuten auf den Kopf. Dadurch bildet sich ein Vakuum im Glas und die Marmelade bleibt länger frisch.

### **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.