

GRAEF.

Für heute. Für morgen. Für dich.



DE	Rezepte
EN	Recipes
FR	Recettes
NL	Recepten
IT	Ricette
DK	Opskrifter

SE	Recept
NO	Oppskrifter
PL	Przepisy
CZ	Recepty
SK	Recepty
SL	Recepti

BA806



Rezepte	4
Allgemeine Informationen	4
Programme	4
Programm 1 Bauernbrot	4
Programm 2 Schnelles Weißbrot	5
Programm 3 Weißbrot	5
Programm 4 Italienisches Weißbrot	5
Programm 5 Buttertoast	6
Programm 6 Vollkorntoast	6
Programm 7 Dinkel-Quarkbrot	6
Programm 8 Dinkel-Vollkornbrot mit Altbrot	7
Programm 9 Körnerbrot	7
Programm 10 Weizenbrot mit Hafer und Leinsamen	8
Programm 11 Kartoffelbrot	8
Programm 12 Möhren-Körnerbrot	9
Programm 13 Bauernbrot mit Sauerteig und Altbrot	9
Programm 14 Weißbrot mit Sauerteig	9
Programm 15 Mischbrot mit Sauerteig	10
Programm 16 Joghurt-mischbrot	11
Programm 17 Joghurt-Honig-Brot mit Walnuss	11
Programm 18 Eiweißbrot	12
Programm 19 Glutenfreies Brot	12
Programm 20 Brioche	13
Programm 21 Schokobrot	13
Programm 22 Bananenbrot	14
Programm 23 Rosinenbrot	14
Programm 24 Dinkel-Brötchen	14
Programm 25 Sauerteig-Brötchen	15
Programm 26 Low-Carb-Brötchen (glutenfrei)	15
Programm 27 Pizzateig	16
Programm 28 Stockbrotteig	16
Programm 29 Vorteig	16
Programm 30 Rühren und Wärmen	17
Programm 31 Marmelade	17
Programm 32 Apfelkompott (3 Varianten)	18
Programm 32 Rote Grütze	19
Programm 33 Chutney-Grundrezept	19
Programm 34 Joghurt	20
Programm 35 Nur Backen	20
Programm 36 DIY	20

REZEPTE

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- Verwenden Sie für die Brotrezepte immer lauwarmes Wasser. Dieses sollte jedoch nicht wärmer als 30 °C sein.
- Zutaten aus dem Kühlschrank können direkt verwendet werden.
- Als Süße kann Zucker, Honig oder jede andere Alternative benutzt werden, z. B. Agavensirup, Rübenkraut oder Kokosblütenzucker.
- Butter oder Speiseöl kann vegan ersetzt werden, außer bei Brioche und Rosinenbrot. Butter (oder Ersatz) immer in kleine Stücke schneiden.
- Eier können durch veganen Ei-Ersatz ersetzt werden.
- Milch kann durch pflanzliche Milch ersetzt werden.
- Joghurt, Quark und Sahne kann pflanzlich ersetzt werden.
- Alle Weizenmehle können 1: 1 gegen Dinkelmehl ausgetauscht werden, Typennummern beachten.
- Die Rezepte beziehen sich auf Eier der Größe M oder L.
- Wenn ein Brot nach dem Backen nicht genügend gelockert ist, mehr Hefe einsetzen.
- Ist die Oberseite des Brotes eingefallen, war zu viel Hefe im Teig. Ideal ist die Hefemenge, wenn das Brot eine leichte, glatte Rundung (leicht kuppelförmig) auf der Oberseite zeigt.
- Für eine Brotbackmischung empfehlen wir Ihnen Programm 3.
- Das Altbrot sollte immer mit der Hand in kleine Stücke gebröselst oder am besten gemahlen werden (Paniermehl), bevor es in den Teig gegeben wird.

PROGRAMME

PROGRAMM 1 BAUERNBROT

500 g	750 g		Zeiten in Minuten	
			500 g	750 g
140 ml Wasser	210 ml Wasser	Kneten I	10	10
90 ml Buttermilch	135 ml Buttermilch	Ruhen	20	20
10 g Butter	20 g Butter	Kneten II	20	20
3 g Trockenhefe	4 g Trockenhefe	Gären I	20	20
10 g Rübenkraut	10 g Rübenkraut	Gären II	65	65
230 g Dinkelmehl 1050	350 g Dinkelmehl 1050	Backen	60	65
30 g Dinkelvollkornmehl	50 g Dinkelvollkornmehl	Insgesamt	03:15	03:20
30 g Roggenvollkornmehl	40 g Roggenvollkornmehl			
7 g Salz	10 g Salz			

PROGRAMM 2 SCHNELLES WEISSBROT

500 g	750 g		Zeiten in Minuten	
			500 g	750 g
205 ml Wasser	310 ml Wasser	Kneten I	10	10
15 ml Speiseöl	20 ml Speiseöl	Ruhen	10	10
4 g Trockenhefe	7 g Trockenhefe	Kneten II	10	10
5 g Honig o. Zucker	10 g Honig o. Zucker	Gären II	45	45
310 g Weizenmehl 550	470 g Weizenmehl 550	Backen	40	45
7 g Salz	10 g Salz	Insgesamt	01:55	02:00

PROGRAMM 3 WEISSBROT

500 g	750 g		Zeiten in Minuten	
			500 g	750 g
160 ml Wasser	240 ml Wasser	Kneten I	15	15
45 ml Milch	70 ml Milch	Ruhen	35	35
35 g Butter	50 g Butter	Kneten II	20	20
1 g Trockenhefe	2 g Trockenhefe	Gären I	25	25
5 g Honig o. Zucker	10 g Honig o. Zucker	Gären II	60	60
300 g Weizenmehl 550	450 g Weizenmehl 550	Backen	55	60
7 g Salz	10 g Salz	Insgesamt	03:30	03:35

PROGRAMM 4 ITALIENISCHES WEISSBROT

500 g	750 g		Zeiten in Minuten	
			500 g	750 g
210 ml Wasser	315 ml Wasser	Kneten I	18	18
20 ml Olivenöl	30 ml Olivenöl	Ruhen	30	30
2 g Trockenhefe	3 g Trockenhefe	Kneten II	10	10
70 g Hartweizengrieß, fein (Semola)	110 g Hartweizengrieß, fein (Semola)	Gären I	25	25
240 g Weizenmehl 550	350 g Weizenmehl 550	Gären II	30	30
7 g Salz	10 g Salz	Backen	60	65
		Insgesamt	02:53	02:58

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAMM 5 BUTTERTOAST

500 g	750 g		Zeiten in Minuten	
			500 g	750 g
165 ml Wasser	250 ml Wasser	Kneten I	15	15
50 ml Sahne	70 ml Sahne	Ruhen	40	40
30 g Butter	50 g Butter	Kneten II	15	15
2 g Trockenhefe	3 g Trockenhefe	Gären I	20	20
5 g Honig	10 g Honig	Gären II	30	30
290 g Weizenmehl 550	440 g Weizenmehl 550	Backen	60	65
7 g Salz	10 g Salz	Insgesamt	03:00	03:05

PROGRAMM 6 VOLLKORNTOAST

500 g	750 g		Zeiten in Minuten	
			500 g	750 g
230 ml Buttermilch	350 ml Buttermilch	Kneten I	15	15
30 g Butter	50 g Butter	Ruhen	45	45
2 g Trockenhefe	3 g Trockenhefe	Kneten II	5	5
5 g Honig	10 g Honig	Gären I	45	45
10 g Altbrod	20 g Altbrod	Gären II	60	60
160 g Weizenvollkornmehl	240 g Weizenvollkorn-	Backen	65	70
110 g Weizenmehl 550	mehl	Insgesamt	03:55	04:00
7 g Salz	160 g Weizenmehl 550			
	11 g Salz			

PROGRAMM 7 DINKEL-QUARKBROT

500 g	750 g		Zeiten in Minuten	
			500 g	750 g
120 ml Wasser	180 ml Wasser	Kneten I	16	16
5 g Butter	10 g Butter	Ruhen	30	30
2 g Trockenhefe	3 g Trockenhefe	Kneten II	17	17
120 g Quark (40 %)	180 g Quark (40 %)	Gären I	20	20
5 g Honig	10 g Honig	Gären II	50	50
290 g Dinkelmehl 630	440 g Dinkelmehl 630	Backen	60	65
7 g Salz	10 g Salz	Insgesamt	03:13	03:18

PROGRAMM 8 DINKEL-VOLLKORNBROT MIT ALTBROT

500 g	750 g		Zeiten in Minuten	
			500 g	750 g
210 ml Wasser	310 ml Wasser	Kneten I	10	10
10 g Butter	10 g Butter	Ruhen	20	20
2 g Trockenhefe	3 g Trockenhefe	Kneten II	10	10
5 g Honig	5 g Honig	Gären I	20	20
20 g Dinkelflocken	30 g Dinkelflocken	Gären II	40	40
20 g geröstete Sonnenblumenkerne (Zugabe über das Zutatenfach)	30 g geröstete Sonnenblumenkerne (Zugabe über das Zutatenfach)	Backen	65	70
20 g Altbrot (optional)	30 g Altbrot (optional)	Insgesamt	02:45	02:50
130 g Dinkelmehl 630	190 g Dinkelmehl 630			
140 g Dinkelvollkornmehl	210 g Dinkelvollkornmehl			
7 g Salz	10 g Salz			

PROGRAMM 9 KÖRNERBROT

Schritt 1

500 g	750 g
110 ml kochendes Wasser	160 ml kochendes Wasser
40 g Roggenschrot, fein	60 g Roggenschrot, fein
40 g Weizenschrot, fein	60 g Weizenschrot, fein
Übergießen Sie den Schrot mit kochendem Wasser und lassen Sie ihn abgedeckt abkühlen.	Übergießen Sie den Schrot mit kochendem Wasser und lassen Sie ihn abgedeckt abkühlen.

Schritt 2

500 g	750 g		Zeiten in Minuten	
			500 g	750 g
110 ml Wasser	170 ml Wasser	Kneten I	10	10
3 g Trockenhefe	4 g Trockenhefe	Ruhen	20	20
20 g Sauerteig (Fertigprodukt)	30 g Sauerteig (Fertigprodukt)	Kneten II	15	15
5 g Rübengraut	10 g Rübengraut	Gären I	20	20
50 g gemischte Saaten (Zugabe über Zutatenfach)	70 g gemischte Saaten (Zugabe über Zutatenfach)	Gären II	60	60
160 g Weizenmehl 1050	240 g Weizenmehl 1050	Backen	60	65
7 g Salz	10 g Salz	Insgesamt	03:05	03:10

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

Durch den Schrot wird der Teig sehr schwer und fest, daher müssen Sie den Teig während des Knetens manuell überprüfen. Sonst besteht die Gefahr, dass das Brot durch schlechte Vermischung nicht vollständig aufgeht.

Pausieren Sie dafür zwischendurch den Knetvorgang, kontrollieren Sie den Teig und schieben Sie diesen ggf. mit einem Teigschaber wieder nach unten zur Mitte, sodass der Kneithaken mit Teig bedeckt ist. Drücken Sie nach der Kontrolle das Symbol , um das Programm fortzusetzen.

PROGRAMM 10 WEIZENBROT MIT HAFER UND LEINSAMEN

500 g	750 g		Zeiten in Minuten	
			500 g	750 g
195 ml Wasser	250 ml Wasser	Kneten I	10	10
20 g Butter o. Speiseöl	25 g Butter o. Speiseöl	Ruhen	20	20
2 g Trockenhefe	3 g Trockenhefe	Kneten II	20	20
5 g Honig oder Zucker	10 g Honig oder Zucker	Gären I	20	20
25 g Haferflocken	35 g Haferflocken	Gären II	60	60
25 g Leinsamen(-schrot)	35 g Leinsamen(-schrot)	Backen	60	65
270 g Weizenmehl 550	340 g Weizenmehl 550	Insgesamt	03:10	03:15
7 g Salz	9 g Salz			

PROGRAMM 11 KARTOFFELBROT

500 g	750 g		Zeiten in Minuten	
			500 g	750 g
240 ml Wasser	250 ml Wasser	Kneten I	20	20
2 g Trockenhefe	2 g Trockenhefe	Ruhen	35	35
20 g Kartoffelflocken	30 g Kartoffelflocken	Kneten II	20	20
40 g Roggenmehl 1150	40 g Roggenmehl 1150	Gären I	20	20
230 g Weizenmehl 550	240 g Weizenmehl 550	Gären II	70	70
7 g Salz	7 g Salz	Backen	60	65
		Insgesamt	03:45	03:50

PROGRAMM 12 MÖHREN-KÖRNERBROT

500 g	750 g		Zeiten in Minuten	
			500 g	750 g
195 ml Buttermilch	295 ml Buttermilch	Kneten I	10	10
90 g Dinkelvollkornmehl	130 g Dinkelvollkornmehl	Ruhen	25	25
40 g gemischte Saaten	50 g gemischte Saaten	Kneten II	20	20
(Zugabe über das Zuta-	(Zugabe über das Zuta-	Gären I	20	20
tenfach)	tenfach)	Gären II	60	60
50 g Möhre, fein gerieben	80 g Möhre, fein gerieben	Backen	60	65
2 g Trockenhefe	3 g Trockenhefe	Insgesamt	03:15	03:20
5 g Rübenkraut	10 g Rübenkraut			
10 g Altbrot	15 g Altbrot			
140 g Dinkelmehl 630	210 g Dinkelmehl 630			
6 g Salz	9 g Salz			

PROGRAMM 13 BAUERNBROT MIT SAUERTEIG UND ALTBROT

500 g	750 g		Zeiten in Minuten	
			500 g	750 g
240 ml Wasser	360 ml Wasser	Kneten I	10	10
3 g Trockenhefe	4 g Trockenhefe	Ruhen	20	20
30 g Sauerteig	50 g Sauerteig	Kneten II	10	10
(Fertigprodukt)	(Fertigprodukt)	Gären I	20	20
5 g Rübenkraut	10 g Rübenkraut	Gären II	30	30
25 g Altbrot	40 g Altbrot	Backen	60	65
90 g Roggenmehl 1150	130 g Roggenmehl 1150	Insgesamt	02:30	02:35
170 g Dinkelmehl 1050	250 g Dinkelmehl 1050			
7 g Salz	10 g Salz			

Falls das Brot zu sauer ist, reduzieren Sie je nach Sauerteig-Fertigprodukt evtl. die Menge.

PROGRAMM 14 WEISSBROT MIT SAUERTEIG

Schritt 1: Setzen Sie einen Sauerteig-Vorteig an (Nutzung von Programm 29)

500 g	750 g
55 ml Wasser	85 ml Wasser
10 g Sauerteig (Anstellgut)	15 g Sauerteig (Anstellgut)
55 g Weizenvollkornmehl	85 g Weizenvollkornmehl

Lassen Sie die Zutaten für den Sauerteig-Vorteig auf Programm 29 verkneten und danach 12–18 Stunden bei geschlossenem Deckel reifen.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

Nutzen Sie den angesetzten Sauerteig-Vorteig, um mit dem Rezept fortzufahren.

Schritt 2: Geben Sie die Zutaten für den Hauptteig direkt auf den zuvor gereiften Sauerteig-Vorteig.

500 g	750 g		Zeiten in Minuten	
			500 g	750 g
140 ml Wasser	210 ml Wasser	Kneten I	20	20
20 g Butter	30 g Butter	Ruhen	30	30
3 g frische Hefe	4 g frische Hefe	Kneten II	20	20
5 g Zucker	10 g Zucker	Gären I	25	25
250 g Weizenmehl 550	380 g Weizenmehl 550	Gären II	45	45
6 g Salz	8 g Salz	Backen	60	65
		Insgesamt	03:20	03:25

PROGRAMM 15 MISCHBROT MIT SAUERTEIG

Schritt 1: Setzen Sie einen Sauerteig-Vorteig an (Nutzung von Programm 29)

500 g	750 g
75 ml Wasser	110 ml Wasser
10 g Sauerteig (Anstellgut)	15 g Sauerteig (Anstellgut)
75 g Weizenvollkornmehl	110 g Weizenvollkornmehl

Lassen Sie die Zutaten für den Sauerteig-Vorteig auf Programm 29 verkneten und danach 12–18 Stunden bei geschlossenem Deckel reifen.

Nutzen Sie den angesetzten Sauerteig-Vorteig, um mit dem Rezept fortzufahren.

Schritt 2: Geben Sie die Zutaten für den Hauptteig direkt auf den zuvor gereiften Sauerteig-Vorteig.

500 g	750 g		Zeiten in Minuten	
			500 g	750 g
130 ml Wasser	190 ml Wasser	Kneten I	15	15
4 g frische Hefe	5 g frische Hefe	Ruhen	30	30
7 g Rübengraut	11 g Rübengraut	Kneten II	18	18
110 g Roggenmehl 1150	160 g Roggenmehl 1150	Gären I	20	20
150 g Weizenmehl 1050	220 g Weizenmehl 1050	Gären II	30	30
7 g Salz	11 g Salz	Backen	60	65
		Insgesamt	02:53	02:58

PROGRAMM 16 JOGHURT-MISCHBROT

500 g	750 g		Zeiten in Minuten	
			500 g	750 g
130 ml Wasser	195 ml Wasser	Kneten I	10	10
15 g Butter	20 g Butter	Ruhen	20	20
100 g Joghurt 3,5–3,8%	145 g Joghurt 3,5–3,8%	Kneten II	25	25
2 g Trockenhefe	3 g Trockenhefe	Gären I	20	20
5 g Honig	10 g Honig	Gären II	60	60
200 g Weizenmehl 1050	290 g Weizenmehl 1050	Backen	65	70
100 g Roggenmehl 1150	150 g Roggenmehl 1150	Insgesamt	03:20	03:25
7 g Salz	10 g Salz			

PROGRAMM 17 JOGHURT-HONIG-BROT MIT WALNUS

500 g	750 g		Zeiten in Minuten	
			500 g	750 g
115 ml Milch	175 ml Milch	Kneten I	10	10
25 g Butter o. Speiseöl	25 g Butter o. Speiseöl	Ruhen	20	20
95 g Joghurt 10 %	140 g Joghurt 10 %	Kneten II	20	20
4 g Trockenhefe	6 g Trockenhefe	Gären I	20	20
15 g Honig oder Zucker	25 g Honig oder Zucker	Gären II	65	65
15 g gehackte Walnüsse	35 g gehackte Walnüsse	Backen	60	65
(Zugabe über Zutatenfach)	(Zugabe über Zutaten-	Insgesamt	03:15	03:20
270 g Weizenmehl 550	fach)			
7 g Salz	410 g Weizenmehl 550			
	10 g Salz			

DE
EN
FR
NL
IT
DK
SE
NO
PL
CZ
SK
SL

PROGRAMM 18 EIWEISSBROT

500 g	750 g		Zeiten in Minuten	
			500 g	750 g
130 ml Wasser	200 ml Wasser	Kneten I	4	4
135 g Skyr	200 g Skyr	Pause	Start	Start
5 g Trockenhefe	7 g Trockenhefe	Kneten I	5	5
40 g gehackte Nüsse	70 g gehackte Nüsse	Ruhen	20	20
oder gemischte Saaten	oder gemischte Saaten	Kneten II	5	5
40 g gehackte Nüsse	70 g gehackte Nüsse	Pause	Start	Start
oder gemischte Saaten	oder gemischte Saaten	Kneten II	7	7
(Zugabe über Zutatenfach)	(Zugabe über Zutaten-	Pause	Start	Start
80 g Sojamehl	fach)	Kneten II	6	6
140 g Weizenvollkornmehl	120 g Sojamehl	Gären I	21	21
6 g Salz	210 g Weizenvollkornmehl	Gären II	62	62
	9 g Salz	Backen	50	60
		Insgesamt	03:00	03:10

Geben Sie die erste Portion Nüsse oder Saaten direkt in den Teig und die zweite Portion ins Zutatenfach.

WICHTIG!

- Sojamehl bindet sehr viel Wasser.
- Der Teig muss mit einem Teigschaber mehrfach nach unten geschoben werden, daher macht das Gerät nach den Knetphasen eine kurze Pause. Ein Piepton signalisiert den Zeitpunkt der Pause.
- Nachdem Sie den Teig kontrolliert haben, drücken Sie wieder das Symbol , um das Programm fortzusetzen.

PROGRAMM 19 GLUTENFREIES BROT

500 g	750 g		Zeiten in Minuten	
			500 g	750 g
185 ml Wasser	280 ml Wasser	Kneten I	5	5
10 ml Öl	15 ml Öl	Pause	Start	Start
75 g Joghurt	110 g Joghurt	Kneten I	5	5
5 g Trockenhefe	7 g Trockenhefe	Pause	Start	Start
20 g Leinsamen	30 g Leinsamen	Kneten I	5	5
250 g glutenfreies Mehl	370 g glutenfreies Mehl	Gären I	25	25
6 g Salz	9 g Salz	Gären II	25	25
		Backen	45	50
		Insgesamt	01:50	01:55

WICHTIG!

- Der Teig muss mit einem Teigschaber mehrfach nach unten geschoben werden, daher macht das Gerät nach den Knetphasen eine kurze Pause. Ein Piepton signalisiert den Zeitpunkt der Pause.
- Nachdem Sie den Teig kontrolliert haben, drücken Sie wieder das Symbol , um das Programm fortzusetzen.

PROGRAMM 20 BRIOCHE

500 g	750 g		Zeiten in Minuten	
			500 g	750 g
2 Eigelb (ca. 36 g)	3 Eigelb (ca. 54 g)	Kneten I	25	25
110 ml Milch	160 ml Milch	Ruhen	30	30
80 g Butter, kleine Stücke	120 g Butter, kleine Stücke	Kneten II	20	20
40 g Sahne	50 g Sahne	Gären I	20	20
3 g frische Hefe	4 g frische Hefe	Gären II	60	60
20 g Zucker	40 g Zucker	Backen	60	65
5 g Vanillezucker	10 g Vanillezucker	Insgesamt	03:35	03:40
Etwas Zitronenabrieb	Etwas Zitronenabrieb			
260 g Weizenmehl 550	390 g Weizenmehl 550			
2 g Salz	4 g Salz			

Optional: Geben Sie 50 g Schokodrops bei 500 g oder 70 g Schokodrops bei 750 g über das Zutatenfach hinzu.

PROGRAMM 21 SCHOKOBROT

500 g	750 g		Zeiten in Minuten	
			500 g	750 g
150 ml Milch	220 ml Milch	Kneten I	15	15
2 g Trockenhefe	3 g Trockenhefe	Ruhen	35	35
80 g Quark	120 g Quark	Kneten II	20	20
40 g Nuss-Nugat-Creme	60 g Nuss-Nugat-Creme	Gären I	20	20
20 g Kakaopulver	30 g Kakaopulver	Gären II	60	60
30 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln	40 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln	Backen	60	65
240 g Weizenmehl 550	360 g Weizenmehl 550	Insgesamt	03:30	03:35

PROGRAMM 22 BANANENBROT

500 g	750 g		Zeiten in Minuten	
			500 g	750 g
160 g Joghurt	240 g Joghurt	Kneten I	15	15
40 g Butter	60 g Butter	Ruhen	35	35
30 g Erdnussbutter	45 g Erdnussbutter	Kneten II	20	20
2 g Trockenhefe	3 g Trockenhefe	Gären I	25	25
40 g brauner Zucker	60 g brauner Zucker	Gären II	60	60
2 g Zimt	2 g Zimt	Backen	60	65
1 kleine Banane, reif	1 kleine Banane, reif	Insgesamt	03:35	03:40
40 g gemahlene Mandeln	60 g gemahlene Mandeln			
240 g Weizenmehl 550	360 g Weizenmehl 550			
2 g Salz	2 g Salz			

PROGRAMM 23 ROSINENBROT

500 g	750 g		Zeiten in Minuten	
			500 g	750 g
130 ml Milch	200 ml Milch	Kneten I	25	25
50 g Butter, kleine Stücke	80 g Butter, kleine Stücke	Ruhen	30	30
2 g Trockenhefe	3 g Trockenhefe	Kneten II	20	20
30 g Zucker	50 g Zucker	Gären I	20	20
1 ganzes Ei	1 ganzes Ei	Gären II	60	60
50 g Rosinen	80 g Rosinen	Backen	50	55
2 g Salz	3 g Salz	Insgesamt	03:25	03:30
280 g Weizenmehl 550	420 g Weizenmehl 550			

Milch und Butter sollten Kühlschranktemperatur haben. Die Butter in kleinen Stücken hinzugeben.

Geben Sie die Rosinen ohne vorheriges Einweichen direkt in den Teig.

PROGRAMM 24 DINKEL-BRÖTCHEN

Rezept für 9 Stück		Zeiten in Minuten	
130 ml Wasser	20 g Kartoffelflocken	Kneten	30
155 ml Milch	5 g Honig		
20 g Butter	430 g Dinkelmehl 630		
7 g Trockenhefe	10 g Salz		
140 g Quark			

Kontrollieren Sie den Teig während des Knetvorganges. Drücken Sie das Symbol , um den Knetvorgang zu pausieren. Schieben Sie den Teig ggf. mit einem Teigschaber nach unten, damit der Teig gut verknetet werden kann. Sonst kann es passieren, dass der Teig sich „freiknetet“ und um den Kneithaken herum ein großes Loch entsteht. Drücken Sie das Symbol , um den Knetvorgang wieder fortzusetzen.

Nehmen Sie den Teig nach dem Kneten aus der Form und lassen Sie ihn abgedeckt in einer leicht geölten Schüssel 30–45 Minuten bei Raumtemperatur gehen. Formen Sie danach 9 gleich große Brötchen und lassen Sie diese nochmals 30–45 Minuten gehen lassen. Sprühen Sie die Brötchen vor dem Backen mit Wasser ein und bestreuen Sie diese optional mit Saaten. Backen Sie die Brötchen anschließend bei 240 °C Umluft ca. 15–18 Minuten.

PROGRAMM 25 SAUERTEIG-BRÖTCHEN

Rezept für 9 Stück		Zeiten in Minuten	
290 ml Wasser	10 g Honig	Kneten I	20
10 g Butter	460 g Weizenmehl 550	Gären I	30
13 g frische Hefe	70 g Roggenmehl 1150		
40 g fester Sauerteig (Anstellgut)	13 g Salz		

Nehmen Sie den Teig nach dem Kneten aus der Form und lassen Sie ihn abgedeckt in einer leicht geölten Schüssel 30–45 Minuten bei Raumtemperatur gehen. Formen Sie danach 9 gleich große Brötchen und lassen Sie diese nochmals 30–45 Minuten gehen lassen. Sprühen Sie die Brötchen vor dem Backen mit Wasser ein und bestreuen Sie diese optional mit Saaten. Backen Sie die Brötchen anschließend bei 240 °C Umluft ca. 15–18 Minuten.

Die Zugabe von Sauerteig ist optional und kann wahlweise durch Joghurt/Quark/Schmand ersetzt werden.

Käse-Brötchen:

Legen Sie pro Brötchen eine Scheibe Gouda bereit. Sprühen Sie die Brötchen vor dem Backen mit Wasser ein und Backen Sie diese danach für 10 Minuten bei 240 °C an. Legen Sie dann auf jedes Brötchen eine Scheibe Gouda und Backen Sie die Brötchen bei 210 °C für 7–10 Minuten zu Ende.

PROGRAMM 26 LOW-CARB-BRÖTCHEN (GLUTENFREI)

Rezept für 4 Stück		Zeiten in Minuten	
2 Eier, Gr. M	20 g Flohsamenschalen	Kneten	30
40 g Kräuterfrischkäse	10 g Sesam		
10 g Chiasamen	25 g Parmesan		
20 g Sonnenblumenkerne	7 g Backpulver		
10 g Leinsamen	5 g Salz		

Geben Sie alle Zutaten in den Brotbackautomaten und lassen Sie den Teig Kneten. Heizen Sie in der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C Umluft vor.

Nehmen Sie den Teig nach Programmende aus dem Brotkasten, kneten Sie ihn mit feuchten Händen kurz durch und stechen Sie vier gleich große Brötchen ab. Formen Sie diese vorsichtig rund und schneiden Sie die geformten Brötchen kreuzförmig ein.

Besprühen Sie diese anschließend mit Wasser und bestreuen Sie die Brötchen mit Saaten nach Wahl. Geben Sie die Brötchen für 18–20 Minuten in den Ofen. Den Ofen während der Backzeit nicht öffnen.

PROGRAMM 27 PIZZATEIG

Für 1 Blech

240 ml Wasser 400 g Weizenmehl 550
1 g Trockenhefe 10 g Salz

Zeiten in Minuten	
Kneten	30

Geben Sie alle Zutaten in den Brotbackautomaten und starten Sie das Programm.

Stellen Sie den fertigen Teig für 24 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank. Lassen Sie ihn danach für 6 Stunden bei Raumtemperatur reifen und bereiten Sie ihn anschließend wie gewünscht zu.

PROGRAMM 28 STOCKBROTTEIG

230 ml Wasser, lauwarm 5 g Zucker
15 ml Speiseöl 400 g Weizenmehl 550
7 g Trockenhefe 10 g Salz

Zeiten in Minuten	
Kneten	30

Geben Sie alle Zutaten in den Brotbackautomaten und starten Sie das Programm.

Lassen Sie den fertigen Teig für eine Stunde Ruhen. Teilen Sie ihn danach in 8 gleich große Stücke, rollen Sie diese zu ca. 20 cm langen Strängen aus und wickeln Sie diese auf einen Stock. Lassen Sie den Teig danach nochmals 30 Minuten abgedeckt Ruhen. Anschließend über der Glut von allen Seiten goldbraun Backen.

PROGRAMM 29 VORTEIG

Variiert je nach Rezept

Siehe Weißbrot mit Sauerteig **Programm 14** oder Mischbrot mit Sauerteig **Programm 15**

Zeiten in Minuten	
Kneten I	5
Pause	Start
Gären I	30
Gären II	30

WICHTIG!

- Der Teig muss mit einem Teigschaber mehrfach nach unten geschoben werden, daher macht das Gerät nach den Knetphasen eine kurze Pause. Ein Piepton signalisiert den Zeitpunkt der Pause.
- Nachdem Sie den Teig kontrolliert haben, drücken Sie wieder das Symbol , um das Programm fortzusetzen.

PROGRAMM 30 RÜHREN UND WÄRMEN

Dieses Programm eignet sich zum Zubereiten und Erwärmen verschiedener Speisen (z. B. Herstellung von Porridge, Erwärmen von Suppen oder ähnliches).

Zeiten in Minuten	
Kneten	90

WICHTIG!

Bei Benutzung des Programmes ist eine regelmäßige Überprüfung des gewünschten Resultates und ggf. ein vorzeitiger Abbruch des Programmes notwendig.

PROGRAMM 31 MARMELADE

750 g Früchte (nach Wahl frisch oder tiefgekühlt)
 375 g Gelierzucker 2 : 1
 Nach Belieben Vanillezucker

Zeiten in Minuten	
Ruhen	15
Gären II	45
Backen	45
Rühren	8
Insgesamt	01:53

Lassen Sie die Früchte auftauen und pürieren Sie diese nach Belieben.

Geben Sie die Fruchtmasse zusammen mit dem Gelierzucker in den Brotkasten und starten Sie das Programm. Nach Beendigung des Programmes entnehmen Sie den Brotkasten mit einem Ofenhandschuh und füllen Sie die Marmelade heiß in Gläser.

WICHTIG!

- Vorsicht, der Behälter ist heiß! Handschuhe tragen und gut vorbereitet sein. Den Behälter mit der heißen Marmelade nur mit höchster Vorsicht abstellen (Kippgefahr). Besonders bei Marmelade auf saubere Arbeitsweise achten (sterilisierte Gläser etc.).
- Nach der Zubereitung von Marmelade sollte der Brotkasten sofort eingeweicht werden, da sonst die Reinigung bei roten Früchten schwierig werden könnte.
- Die Marmelade muss komplett abkühlen, damit sie fest wird. Direkt nach der Zubereitung ist sie noch flüssig.

PROGRAMM 32 APFELKOMPOTT (3 VARIANTEN)

Apfelkompott einfach

1.000 g säuerliche Äpfel (entspricht ca. 5 großen Äpfeln,
z. B. Boskop)
50 g Zucker
Nach Belieben 1 Prise Zimt

Zeiten in Minuten

Gären I	40
Gären II	10
Backen	10
Rühren	8
Insgesamt	01:08

Schälen und entkernen Sie die Äpfel und schneiden Sie diese in gleichmäßige Würfel. Mischen Sie die zerkleinerten Äpfel mit Zucker und Zimt und geben Sie sie in den Brotkasten. Starten Sie das Programm.

Füllen Sie die Masse nach Beendigung des Programmes noch heiß in Gläser und lassen Sie sie darin abkühlen. Lagern Sie das Apfelkompott im Kühlschrank.

Apfelmus

1.000 g säuerliche Äpfel (entspricht ca. 5 großen Äpfeln, z. B. Boskop)
50 g Zucker
Nach Belieben 1 Prise Zimt

Schälen und entkernen Sie die Äpfel und schneiden Sie diese in gleichmäßige Würfel. Mischen Sie die zerkleinerten Äpfel mit Zucker und Zimt und geben Sie sie in den Brotkasten. Starten Sie das Programm.

Holen Sie nach Beendigung des Programmes das Apfelmus aus dem Behälter und lassen Sie es abkühlen. Pürieren Sie die Masse in ausgekühltem Zustand nach Belieben und füllen Sie diese in Gläser. Lagern Sie das Apfelmus im Kühlschrank.

Apfelkompott raffiniert

600 g säuerliche Äpfel (entspricht ca. 3 großen Äpfeln, z. B. Boskop)
2 EL Apfelsaft/Wasser
1 Prise Salz
150 g Gelierzucker 3 : 1
1 TL Vanilleextrakt
100 g Rosinen (nach Belieben)

Schälen und entkernen Sie die Äpfel und schneiden Sie diese in gleichmäßige Würfel. Mischen Sie die zerkleinerten Äpfel mit Zucker und Zimt und geben Sie sie in den Brotkasten. Starten Sie das Programm.

Füllen Sie die Masse nach Beendigung des Programmes noch heiß in Gläser und lassen Sie sie darin abkühlen. Lagern Sie das Apfelkompott im Kühlschrank.

PROGRAMM 32 ROTE GRÜTZE

600 g gemischte Tiefkühlbeeren, z. B. Rote Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren (aufgetaut)
200 g Gelierzucker 3 : 1
1 TL Vanilleextrakt

Zeiten in Minuten	
Gären I	40
Gären II	10
Backen	10
Rühren	8
Insgesamt	01:08

Geben Sie die Zutaten in den Brotkasten und starten Sie das Programm.
Genießen Sie die rote Grütze z. B. zu frischen Waffeln, Vanilleeis oder Milchreis.

PROGRAMM 33 CHUTNEY-GRUNDREZEPT

200 g Früchte (nach Belieben, z. B. Pflaume, Mango oder Kirschen), frisch oder tiefgekühlt
200 g weiches Gemüse (kann variiert werden, z. B. Tomaten, Zucchini, Aubergine; nicht geeignet sind Paprika und Möhren, da diese nicht weich werden)
1 fein gewürfelte Zwiebel
1 Stück Ingwer (ca. 4 cm), gerieben
1 gepresste Knoblauchzehe, nach Belieben
150 g Gelierzucker 3 : 1
2 EL Senf/gestoßene Senfsaat
Etwas Zitronensaft
125 ml Essig/Apfelessig
1/2 TL Salz
Nach Belieben Chilli, Peperoni, Pfeffer zum Schärfen

Zeiten in Minuten	
Ruhen	15
Gären II	45
Backen	45
Rühren	8
Insgesamt	01:53

Waschen Sie das Obst und das Gemüse, schälen Sie es und schneiden Sie es in feine, kleine Würfel. Geben Sie alle Zutaten in den Brotkasten und starten Sie das Programm.
Füllen Sie das Chutney heiß in ein Glas und lassen Sie dieses gut abkühlen.
Genießen Sie das Chutney zu Käse, Fleisch und Antipasti.

WICHTIG!

- Bei Chutney darf nicht zu viel Flüssigkeit enthalten sein, sonst wird es nicht fest und kann stark an den Deckel und in den Innenraum spritzen.
- Direkt nach der Zubereitung ist es noch flüssig. Das Chutney muss komplett abkühlen, damit es fest wird.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAMM 34 JOGHURT

2 Liter Milch
2 EL Joghurt oder alternativ Joghurtkulturen (für Dosierung lt. Verpackungsangaben beachten)

Tipp: Für die Herstellung von Joghurt können Sie z. B. Kuhmilch als Rohmilch, Vollmilch, homogenisierte Milch, laktosefreie Milch, Sojamilch, Ziegenmilch oder Hafermilch verwenden.

Rühren Sie den Joghurt/die Joghurtkulturen in die Milch ein und geben Sie alles zusammen in den Brotkasten. Das Einsetzen des Knethakens ist nicht erforderlich.

Die Zeiten können über das Symbol  eingestellt werden.

Zeit zwischen 8 und 12 Stunden einstellen

PROGRAMM 35 NUR BACKEN

Zeit einstellbar von 00:05 bis 01:30 Stunden. Die Zeiten können über das Symbol  eingestellt werden.

PROGRAMM 36 DIY

Drücken Sie das Symbol , um die Zeiten zu verändern. Mit den Tasten +/- können die Zeiten angepasst werden. Erneutes Drücken des Symbols  bringt Sie zur Einstellung für den nächsten Verarbeitungsschritt. Wenn Sie bei dem letzten Schritt  angekommen sind, führt erneutes Drücken des Symbols  wieder zum ersten Schritt .

Nun können Sie die Einstellungen noch einmal kontrollieren, erneut anpassen oder direkt speichern.

Drücken Sie das Symbol  für ca. 2 Sekunden, um Ihre Einstellungen zu speichern. Es wird die Gesamtzeit für die gewählten Einstellungen angezeigt.

Durch Drücken des Symbols , erscheinen nun die zuvor selbst eingestellten Zeiten.

Das Programm kann wie gewohnt mit dem Drücken des Symbols  gestartet werden.

WICHTIG!

- Das Zutatenfach im  öffnet sich nur in .
- Wenn Sie  auf „0“ stellen, also deaktivieren, öffnet sich das Zutatenfach nicht.

Einstellbare Zeiten:



Kneten I



Ruhen



Kneten II

Sie können zwischen 0 und 30 Minuten einstellen.



Gären I



Gären II

Sie können zwischen 0 und 90 Minuten einstellen.



Backen

Sie können zwischen 0 und 90 Minuten einstellen.

	Zeiten in Minuten	
	Zeitwahl	Werkseinstellung
Kneten I	0–30	10
Ruhen	0–45	20
Kneten II	0–30	10
Gären I	0–90	30
Gären II	0–90	30
Backen	0–90	40

Durch Reduzierung der Zeit auf „0“ kann ein Verarbeitungsschritt übersprungen werden.

Wassertank

Sie haben über den Wassertank die Möglichkeit, während des Knetens/Rührens (im Schritt ) dem Teig oder anderen Zubereitungen Wasser oder Alkohol zuzuführen.

Es ist eine Zugabe von reinem Alkohol (bis 45% Alkoholgehalt, z. B. Rum, Whiskey oder Gin) möglich. Dies eignet sich zum Beispiel zur Verfeinerung von Chutney, roter Grütze oder Marmelade.

Bitte beachten Sie, dass der Wassertank nur im DIY-Programm (Programm 36) genutzt werden kann.

CONTENT

Recipes.....	23
General information.....	23
Programs.....	23
Program 1 <i>Farmers bread</i>	23
Program 2 <i>Fast white bread</i>	24
Program 3 <i>White bread</i>	24
Program 4 <i>Italian white bread</i>	24
Program 5 <i>Butter toast</i>	25
Program 6 <i>Wholegrain toast</i>	25
Program 7 <i>Spelt quark bread</i>	25
Program 8 <i>Wholegrain spelt bread with stale bread</i>	26
Program 9 <i>Wholegrain bread</i>	26
Program 10 <i>Wheat bread with oats and linseeds</i>	27
Program 11 <i>Potato bread</i>	28
Program 12 <i>Carrot-grain bread</i>	28
Program 13 <i>Farmers bread with sourdough and stale bread</i>	28
Program 14 <i>White bread with sourdough</i>	29
Program 15 <i>Brown bread with sourdough</i>	29
Program 16 <i>Yogurt brown bread</i>	30
Program 17 <i>Yogurt honey bread with walnuts</i>	30
Program 18 <i>Egg-white bread</i>	31
Program 19 <i>Gluten-free bread</i>	31
Program 20 <i>Brioche</i>	32
Program 21 <i>Chocolate bread</i>	32
Program 22 <i>Banana bread</i>	33
Program 23 <i>Raisin bread</i>	33
Program 24 <i>Spelt bread rolls</i>	33
Program 25 <i>Sourdough bread rolls</i>	34
Program 26 <i>Low-carb bread rolls (gluten-free)</i>	34
Program 27 <i>Pizza dough</i>	35
Program 28 <i>Bread-on-a-stick dough</i>	35
Program 29 <i>Poolish</i>	35
Program 30 <i>Stirring and heating</i>	36
Program 31 <i>Jam</i>	36
Program 32 <i>Stewed apples (3 variants)</i>	36
Program 32 <i>Red fruit jelly</i>	37
Program 33 <i>Chutney basic recipe</i>	38
Program 34 <i>Yogurt</i>	38
Program 35 <i>Baking only</i>	39
Program 36 <i>DIY</i>	39

RECIPES

DE

GENERAL INFORMATION

EN

- Always use lukewarm water for the bread recipes. However, its temperature shall not exceed 30 °C.
- Ingredients from the refrigerator can be used directly.
- Sugar, honey or any other alternative can be used as a sweetener, e.g. agave syrup, silver beets or coconut blossom sugar.
- Butter or cooking oil can be substituted by vegan ingredients, except for brioche and raisin bread. Always cut the butter (or substitute) into small pieces.
- Eggs can be replaced with a vegan egg substitute.
- Milk can be replaced by plant-based milk.
- Yoghurt, quark and cream can be replaced with plant-based products.
- All wheat flours can be substituted 1:1 for spelt flour, consider the type numbers.
- The recipes refer to eggs of size M or L.
- If the bread is not sufficiently loosened after baking, use more yeast.
- If the top of the bread has collapsed, there was too much yeast in the dough. The amount of yeast is ideal when the bread has a slight, smooth rounding (slightly dome-shaped) on the top.
- As for a bread baking mixtures, program 3 is recommended.
- The stale bread should always be crumbled into small pieces by hand or preferably ground (breadcrumbs) before being added to the dough.

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAMS

PROGRAM 1 FARMERS BREAD

500 g	750 g	Times in minutes		
			500 g	750 g
140 ml water	210 ml water	Knead I	10	10
90 ml butter milk	135 ml butter milk	Rest	20	20
10 g butter	20 g butter	Knead II	20	20
3 g dry yeast	4 g dry yeast	Ferment I	20	20
10 g silver beets	10 g silver beets	Ferment II	65	65
230 g spelt flour 1050	350 g spelt flour 1050	Baking	60	65
30 g wholegrain spelt flour	50 g wholegrain spelt flour	Total	03:15	03:20
30 g wholegrain rye flour	40 g wholegrain rye flour			
7 g salt	10 g salt			

PROGRAM 2 FAST WHITE BREAD

500 g	750 g		Times in minutes	
			500 g	750 g
205 ml water	310 ml water	Knead I	10	10
15 ml cooking oil	20 ml cooking oil	Rest	10	10
4 g dry yeast	7 g dry yeast	Knead II	10	10
5 g honey or sugar	10 g honey or sugar	Ferment I	45	45
310 g wheat flour 550	470 g wheat flour 550	Ferment II	40	45
7 g salt	10 g salt	Baking	01:55	02:00
		Total		

PROGRAM 3 WHITE BREAD

500 g	750 g		Times in minutes	
			500 g	750 g
160 ml water	240 ml water	Knead I	15	15
45 ml milk	70 ml milk	Rest	35	35
35 g butter	50 g butter	Knead II	20	20
1 g dry yeast	2 g dry yeast	Ferment I	25	25
5 g honey or sugar	10 g honey or sugar	Ferment II	60	60
300 g wheat flour 550	450 g wheat flour 550	Baking	55	60
7 g salt	10 g salt	Total	03:30	03:35

PROGRAM 4 ITALIAN WHITE BREAD

500 g	750 g		Times in minutes	
			500 g	750 g
210 ml water	315 ml water	Knead I	18	18
20 ml olive oil	30 ml olive oil	Rest	30	30
2 g dry yeast	3 g dry yeast	Knead II	10	10
70 g durum wheat semolina, fine (Semola)	110 g durum wheat semolina, fine (Semola)	Ferment I	25	25
240 g wheat flour 550	350 g wheat flour 550	Ferment II	30	30
7 g salt	10 g salt	Baking	60	65
		Total	02:53	02:58

PROGRAM 5 BUTTER TOAST

500 g	750 g		Times in minutes	
			500 g	750 g
165 ml water	250 ml water	Knead I	15	15
50 ml cream	70 ml cream	Rest	40	40
30 g butter	50 g butter	Knead II	15	15
2 g dry yeast	3 g dry yeast	Ferment I	20	20
5 g honey	10 g honey	Ferment II	30	30
290 g wheat flour 550	440 g wheat flour 550	Baking	60	65
7 g salt	10 g salt	Total	03:00	03:05

PROGRAM 6 WHOLEGRAIN TOAST

500 g	750 g		Times in minutes	
			500 g	750 g
230 ml butter milk	350 ml butter milk	Knead I	15	15
30 g butter	50 g butter	Rest	45	45
2 g dry yeast	3 g dry yeast	Knead II	5	5
5 g honey	10 g honey	Ferment I	45	45
10 g stale bread	20 g stale bread	Ferment II	60	60
160 g wholegrain wheat	240 g wholegrain wheat	Baking	65	70
flour	flour	Total	03:55	04:00
110 g wheat flour 550	160 g wheat flour 550			
7 g salt	11 g salt			

PROGRAM 7 SPELT QUARK BREAD

500 g	750 g		Times in minutes	
			500 g	750 g
120 ml water	180 ml water	Knead I	16	16
5 g butter	10 g butter	Rest	30	30
2 g dry yeast	3 g dry yeast	Knead II	17	17
120 g quark (40%)	180 g quark (40%)	Ferment I	20	20
5 g honey	10 g honey	Ferment II	50	50
290 g spelt flour 630	440 g spelt flour 630	Baking	60	65
7 g salt	10 g salt	Total	03:13	03:18

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 8 WHOLEGRAIN SPELT BREAD WITH STALE BREAD

500 g	750 g		Times in minutes	
			500 g	750 g
210 ml water	310 ml water	Knead I	10	10
10 g butter	10 g butter	Rest	20	20
2 g dry yeast	3 g dry yeast	Knead II	10	10
5 g honey	5 g honey	Ferment I	20	20
20 g spelt flakes	30 g spelt flakes	Ferment II	40	40
20 g roasted sunflower seeds (to be added through the ingredients tray)	30 g roasted sunflower seeds (to be added through the ingredients tray)	Baking	65	70
20 g stale bread (optional)	30 g stale bread (optional)	Total	02:45	02:50
130 g spelt flour 630	190 g spelt flour 630			
140 g wholegrain spelt flour	210 g wholegrain spelt flour			
7 g salt	10 g salt			

PROGRAM 9 WHOLEGRAIN BREAD

Step 1

500 g	750 g
110 ml boiling water	160 ml boiling water
40 g rye wholemeal, fine	60 g rye wholemeal, fine
40 g wheat wholemeal, fine	60 g wheat wholemeal, fine
Pour boiling water over the wholemeal and leave to cool, covered.	Pour boiling water over the wholemeal and leave to cool, covered.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

Step 2

500 g	750 g	Times in minutes		
			500 g	750 g
110 ml water	170 ml water	Knead I	10	10
3 g dry yeast	4 g dry yeast	Rest	20	20
20 g sourdough	30 g sourdough	Knead II	15	15
(finished product)	(finished product)	Ferment I	20	20
5 g silver beets	10 g silver beets	Ferment II	60	60
50 g mixed seeds (to be added through the ingredients tray)	70 g mixed seeds (to be added through the ingredients tray)	Baking	60	65
160 g wheat flour 1050	240 g wheat flour 1050	Total	03:05	03:10
7 g salt	10 g salt			

The wholemeal makes the dough very heavy and firm, so check the dough manually while kneading. Otherwise there is a risk that the bread will not rise completely due to poor mixing.

Pause the kneading process from time to time, check the dough and, if necessary, use a dough scraper to push it back down to the centre so that the dough hook is covered with dough. After checking, press the symbol  to continue the program.

PROGRAM 10 WHEAT BREAD WITH OATS AND LINSEEDS

500 g	750 g	Times in minutes		
			500 g	750 g
195 ml water	250 ml water	Knead I	10	10
20 g butter or cooking oil	25 g butter or. cooking oil	Rest	20	20
2 g dry yeast	3 g dry yeast	Knead II	20	20
5 g honey or sugar	10 g honey or sugar	Ferment I	20	20
25 g oats flakes	35 g oat flakes	Ferment II	60	60
25 g linseed (linseed wholemeal)	35 g linseed (linseed wholemeal)	Baking	60	65
270 g wheat flour 550	340 g wheat flour 550	Total	03:10	03:15
7 g salt	9 g salt			

PROGRAM 11 POTATO BREAD

500 g	750 g		Times in minutes	
			500 g	750 g
240 ml water	250 ml water	Knead I	20	20
2 g dry yeast	2 g dry yeast	Rest	35	35
20 g potato flakes	30 g potato flakes	Knead II	20	20
40 g rye flour 1150	40 g rye flour 1150	Ferment I	20	20
230 g wheat flour 550	240 g wheat flour 550	Ferment II	70	70
7 g salt	7 g salt	Baking	60	65
		Total	03:45	03:50

PROGRAM 12 CARROT-GRAIN BREAD

500 g	750 g		Times in minutes	
			500 g	750 g
195 ml butter milk	295 ml butter milk	Knead I	10	10
90 g wholegrain spelt flour	130 g wholegrain spelt flour	Rest	25	25
40 g mixed seeds (to be added through the ingredients tray)	50 g mixed seeds (to be added through the ingredients tray)	Knead II	20	20
50 g carrot, finely grated	80 g carrot, finely grated	Ferment I	20	20
2 g dry yeast	3 g dry yeast	Ferment II	60	60
5 g silver beets	10 g silver beets	Baking	60	65
10 g stale bread	15 g stale bread	Total	03:15	03:20
140 g spelt flour 630	210 g spelt flour 630			
6 g salt	9 g salt			

PROGRAM 13 FARMERS BREAD WITH SOURDOUGH AND STALE BREAD

500 g	750 g		Times in minutes	
			500 g	750 g
240 ml water	360 ml water	Knead I	10	10
3 g dry yeast	4 g dry yeast	Rest	20	20
30 g sourdough (finished product)	50 g sourdough (finished product)	Knead II	10	10
5 g silver beets	10 g silver beets	Ferment I	20	20
25 g stale bread	40 g stale bread	Ferment II	30	30
90 g rye flour 1150	130 g rye flour 1150	Baking	60	65
170 g spelt flour 1050	250 g spelt flour 1050	Total	02:30	02:35
7 g salt	10 g salt			

If the bread is too sour, reduce the amount depending on the finished sourdough product.

PROGRAM 14 WHITE BREAD WITH SOURDOUGH

Step 1: Prepare a sourdough poolish (use program 29)

500 g	750 g
55 ml water	85 ml water
10 g sourdough (leaven)	15 g sourdough (leaven)
55 g wholegrain wheat flour	85 g wholegrain wheat flour

Get the ingredients for the sourdough poolish kneaded using the program 29 and then let it mature for 12–18 hours with the lid closed.

Use the prepared sourdough poolish to continue with the recipe.

Step 2: Add the ingredients for the main dough directly to the previously matured sourdough poolish.

500 g	750 g	Times in minutes		
			500 g	750 g
140 ml water	210 ml water	Knead I	20	20
20 g butter	30 g butter	Rest	30	30
3 g fresh yeast	4 g fresh yeast	Knead II	20	20
5 g sugar	10 g sugar	Ferment I	25	25
250 g wheat flour 550	380 g wheat flour 550	Ferment II	45	45
6 g salt	8 g salt	Baking	60	65
		Total	03:20	03:25

PROGRAM 15 BROWN BREAD WITH SOURDOUGH

Step 1: Prepare a sourdough poolish (use program 29)

500 g	750 g
75 ml water	110 ml water
10 g sourdough (leaven)	15 g sourdough (leaven)
75 g wholegrain wheat flour	110 g wholegrain wheat flour

Get the ingredients for the sourdough poolish kneaded using the program 29 and then let it mature for 12–18 hours with the lid closed.

Use the prepared sourdough poolish to continue with the recipe.

Step 2: Add the ingredients for the main dough directly to the previously matured sourdough poolish.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

500 g	750 g	Times in minutes		
			500 g	750 g
130 ml water	190 ml water	Knead I	15	15
4 g fresh yeast	5 g fresh yeast	Rest	30	30
7 g silver beets	11 g silver beets	Knead II	18	18
110 g rye flour 1150	160 g rye flour 1150	Ferment I	20	20
150 g wheat flour 1050	220 g wheat flour 1050	Ferment II	30	30
7 g salt	11 g salt	Baking	60	65
		Total	02:53	02:58

PROGRAM 16 YOGURT BROWN BREAD

500 g	750 g	Times in minutes		
			500 g	750 g
130 ml water	195 ml water	Knead I	10	10
15 g butter	20 g butter	Rest	20	20
100 g yogurt 3.5–3.8%	145 g yogurt 3.5–3.8%	Knead II	25	25
2 g dry yeast	3 g dry yeast	Ferment I	20	20
5 g honey	10 g honey	Ferment II	60	60
200 g wheat flour 1050	290 g wheat flour 1050	Baking	65	70
100 g rye flour 1150	150 g rye flour 1150	Total	03:20	03:25
7 g salt	10 g salt			

PROGRAM 17 YOGURT HONEY BREAD WITH WALNUTS

500 g	750 g	Times in minutes		
			500 g	750 g
115 ml milk	175 ml milk	Knead I	10	10
25 g butter or. cooking oil	25 g butter or. cooking oil	Rest	20	20
95 g yogurt 10 %	140 g yogurt 10 %	Knead II	20	20
4 g dry yeast	6 g dry yeast	Ferment I	20	20
15 g honey or sugar	25 g honey or sugar	Ferment II	65	65
15 g chopped walnuts	35 g chopped walnuts	Baking	60	65
(to be added through the ingredients tray)	(to be added through the ingredients tray)	Total	03:15	03:20
270 g wheat flour 550	410 g wheat flour 550			
7 g salt	10 g salt			

PROGRAM 18 EGG-WHITE BREAD

500 g	750 g		Times in minutes	
			500 g	750 g
130 ml water	200 ml water	Knead I	4	4
135 g skyr	200 g skyr	Pause	Start	Start
5 g dry yeast	7 g dry yeast	Knead I	5	5
40 g chopped nuts or mixed seeds	70 g chopped nuts or mixed seeds	Rest	20	20
40 g chopped nuts or mixed seeds (to be added through the ingredients tray)	70 g chopped nuts or mixed seeds (to be added through the ingredients tray)	Knead II	5	5
80 g soya flour	120 g soya flour	Pause	Start	Start
140 g wholegrain wheat flour	210 g wholegrain wheat flour	Knead II	7	7
6 g salt	9 g salt	Pause	Start	Start
		Knead II	6	6
		Ferment I	21	21
		Ferment II	62	62
		Baking	50	60
		Total	03:00	03:10

Add the first portion of nuts or seeds directly to the dough and the second portion to the ingredients tray.

IMPORTANT!

- Soya flour binds a great deal of water.
- Push down several times the dough with a dough scraper, so the unit takes a short break after the kneading phases. A beep signals the time of the pause.
- After checking the dough, press again the symbol  to continue the program.

PROGRAM 19 GLUTEN-FREE BREAD

500 g	750 g		Times in minutes	
			500 g	750 g
185 ml water	280 ml water	Knead I	5	5
10 ml oil	15 ml oil	Pause	Start	Start
75 g yogurt	110 g yogurt	Knead I	5	5
5 g dry yeast	7 g dry yeast	Pause	Start	Start
20 g linseeds	30 g linseeds	Knead I	5	5
250 g gluten-free flour	370 g gluten-free flour	Ferment I	25	25
6 g salt	9 g salt	Ferment II	25	25
		Baking	45	50
		Total	01:50	01:55

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

IMPORTANT!

- Push down several times the dough with a dough scraper, so the unit takes a short break after the kneading phases. A beep signals the time of the pause.
- After checking the dough, press again the symbol  to continue the program.

PROGRAM 20 BRIOCHE

500 g	750 g		Times in minutes	
			500 g	750 g
2 egg yolks (ca. 36 g)	3 egg yolks (ca. 54 g)	Knead I	25	25
110 ml milk	160 ml milk	Rest	30	30
80 g butter, small pieces	120 g butter, small pieces	Knead II	20	20
40 g cream	50 g cream	Ferment I	20	20
3 g fresh yeast	4 g fresh yeast	Ferment II	60	60
20 g sugar	40 g sugar	Baking	60	65
5 g vanilla sugar	10 g vanilla sugar	Total	03:35	03:40
A bit of grated lemon zest	A bit of grated lemon zest			
260 g wheat flour 550	390 g wheat flour 550			
2 g salt	4 g salt			

Optional: Add 50 g of chocolate drops at 550 g or 70 g of chocolate drops at 750 g through the ingredients tray.

PROGRAM 21 CHOCOLATE BREAD

500 g	750 g		Times in minutes	
			500 g	750 g
150 ml milk	220 ml milk	Knead I	15	15
2 g dry yeast	3 g dry yeast	Rest	35	35
80 g quark	120 g quark	Knead II	20	20
40 g nut and nougat	60 g nut and nougat	Ferment I	20	20
cream	cream	Ferment II	60	60
20 g cocoa powder	30 g cocoa powder	Baking	60	65
30 g ground hazel-	40 g ground hazel-	Total	03:30	03:35
nuts or almonds	nuts or almonds			
240 g wheat flour 550	360 g wheat flour 550			

PROGRAM 22 BANANA BREAD

500 g	750 g		Times in minutes	
			500 g	750 g
160 g yogurt	240 g yogurt	Knead I	15	15
40 g butter	60 g butter	Rest	35	35
30 g peanut butter	45 g peanut butter	Knead II	20	20
2 g dry yeast	3 g dry yeast	Ferment I	25	25
40 g brown sugar	60 g brown sugar	Ferment II	60	60
2 g cinnamon	2 g cinnamon	Baking	60	65
1 small banana, ripe	1 small banana, ripe	Total	03:35	03:40
40 g ground almonds	60 g ground almonds			
240 g wheat flour 550	360 g wheat flour 550			
2 g salt	2 g salt			

PROGRAM 23 RAISIN BREAD

500 g	750 g		Times in minutes	
			500 g	750 g
130 ml milk	200 ml milk	Knead I	25	25
50 g butter, small pieces	80 g butter, small pieces	Rest	30	30
2 g dry yeast	3 g dry yeast	Knead II	20	20
30 g sugar	50 g sugar	Ferment I	20	20
1 whole egg	1 whole egg	Ferment II	60	60
50 g raisins	80 g raisins	Baking	50	55
2 g salt	3 g salt	Total	03:25	03:30
280 g wheat flour 550	420 g wheat flour 550			

Milk and butter are recommended to be at refrigerator temperature. Add the butter in small pieces.

Add the raisins directly to the dough without soaking them first.

PROGRAM 24 SPELT BREAD ROLLS

Recipe for 9 pieces

130 ml water	20 g potato flakes
155 ml milk	5 g honey
20 g butter	430 g spelt flour 630
7 g dry yeast	10 g salt
140 g quark	

Times in minutes	
Knead	30

Check the dough during the kneading phase. Press the symbol  to pause the kneading process. If necessary, push the dough down with a dough scraper so that the dough can be

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

kneaded well. Otherwise, the dough may "knead itself free" and a large hole may form around the dough hook. Press the symbol  to continue the kneading.

After kneading, remove the dough from the tin, cover and leave it to rise in a lightly oiled bowl for 30–45 minutes at room temperature. Then form 9 equal-size bread rolls and leave them to rise for another 30–45 minutes. Spray the bread rolls with water before baking and sprinkle with seeds on option. Then bake the bread rolls at 240 °C fan oven ca. 15–18 minutes.

PROGRAM 25 SOURDOUGH BREAD ROLLS

Recipe for 9 pieces

290 ml water	10 g honey
10 g butter	460 g wheat flour 550
13 g fresh yeast	70 g rye flour 1150
40 g solid sourdough (leaven)	13 g salt

Times in minutes

Knead I	20
Ferment I	30

After kneading, remove the dough from the tin, cover and leave it to rise in a lightly oiled bowl for 30–45 minutes at room temperature. Then form 9 equal-size bread rolls and leave them to rise for another 30–45 minutes. Spray the bread rolls with water before baking and sprinkle with seeds on option. Then bake the bread rolls at 240 °C fan oven ca. 15–18 minutes.

The addition of sourdough is optional and can be substituted with yogurt/quark/sour cream.

Cheese bread rolls:

Prepare one slice of Gouda for each roll. Spray the bread rolls with water before baking and then bake it at 240 °C for 10 minutes.

Then place a slice of Gouda on each roll and bake them all at 210 °C for 7–10 minutes to be finished.

PROGRAM 26 LOW-CARB BREAD ROLLS (GLUTEN-FREE)

Recipe for 4 pieces

2 eggs, size M	20 g psyllium husks
40 g herb cream cheese	10 g sesame
10 g chia seed	25 g parmesan
20 g sunflower seeds	7 g baking powder
10 g linseeds	5 g salt

Times in minutes

Knead	30
-------	----

Put all the ingredients into the bread maker and get the dough kneaded. In the meantime, pre-heat the oven to 180 °C fan oven.

At the end of the program, take the dough out of the breadbox, knead it briefly with wet hands and cut off four equal-size bread rolls. Carefully shape them into rounds and cut the shaped bread rolls in a criss-cross pattern.

Then spray them with water and sprinkle the bread rolls with seeds of your choice. Place the buns in the oven for 18–20 minutes. Do not open the oven during the baking time.

PROGRAM 27 PIZZA DOUGH

For 1 baking tray

240 ml water 400 g wheat flour 550
1 g dry yeast 10 g salt

Times in minutes	
Knead	30

Place all the ingredients in the bread maker and start the program.

Cover the finished dough and place in the refrigerator for 24 hours. Leave it to mature for 6 hours at room temperature and then prepare it as desired.

PROGRAM 28 BREAD-ON-A-STICK DOUGH

230 ml water, lukewarm 5 g sugar
15 ml cooking oil 400 g wheat flour 550
7 g dry yeast 10 g salt

Times in minutes	
Knead	30

Place all the ingredients in the bread maker and start the program.

Leave the finished dough to rest for an hour. Then divide it into 8 equal pieces, roll them out into approx. 20 cm long strands and wind them onto a stick. Cover the dough and leave to rest for another 30 minutes. Then bake over the coals until golden brown on all sides.

PROGRAM 29 POOLISH

Varies according to recipe

See white bread with sourdough **Program 14** or brown bread with sourdough **Program 15**

Times in minutes	
Knead I	5
Pause	Start
Ferment I	30
Ferment II	30

IMPORTANT!

- Push down several times the dough with a dough scraper, so the unit takes a short break after the kneading phases. A beep signals the time of the pause.
- After checking the dough, press again the symbol  to continue the program.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 30 STIRRING AND HEATING

This program is suitable for preparing and heating various dishes (e.g. making porridge, heating soups).

Times in minutes	
Knead	90

IMPORTANT!

When using the program, regularly check the desired result and, if necessary, terminate the program prematurely.

PROGRAM 31 JAM

750 g fruits (optionally fresh or deep-frozen)
375 g gelling sugar 2 : 1
Vanilla sugar as desired

Times in minutes	
Rest	15
Ferment II	45
Baking	45
Stirring	8
Total	01:53

Allow the fruits to defrost and puree them to taste.

Place the fruit mixture together with the gelling sugar in the breadbox and start the program. Once the program has finished, remove the breadbox with an oven glove and pour the jam hot into jars.

IMPORTANT!

- Be careful, the container is hot! Wear gloves and be well prepared. Place the container with the hot jam down with extreme caution only (risk of tipping over). Pay particular attention to clean working methods for jam (sterilised jars etc.).
- After making jam, the breadbox should be soaked immediately, as otherwise cleaning could be difficult with red fruits.
- The jam must cool completely to set. It is still liquid immediately after preparation.

PROGRAM 32 STEWED APPLES (3 VARIANTS)

Apple compote, simple

1,000 g tart apples (equivalent to approx. 5 large apples, e.g. Boskop)
50 g sugar
1 pinch of cinnamon to taste

Times in minutes	
Ferment I	40
Ferment II	10
Baking	10
Stirring	8
Total	01:08

Peel and core the apples and cut them into equal-size cubes. Mix the chopped apples with

sugar and cinnamon and put them in the breadbox. Start the program.

Once the program has finished, pour the mixture into jars while still hot and leave to cool. Store the apple compote in the refrigerator.

Apple sauce

1,000 g tart apples (equivalent to approx. 5 large apples, e.g. Boskop)

50 g sugar

1 pinch of cinnamon to taste

Peel and core the apples and cut them into equal-size cubes. Mix the chopped apples with sugar and cinnamon and put them in the breadbox. Start the program.

Once the program has finished, remove the apple sauce from the box and leave to cool. Once cooled, puree the mixture to taste and pour into jars. Store the apple sauce in the refrigerator.

Refined apple compote

600 g tart apples (equivalent to approx. 3 large apples, e.g. Boskop)

2 tablespoons apple juice/water

A pinch of salt

150 g gelling sugar 3 : 1

1 teaspoons vanilla extract

100 g raisins (as desired)

Peel and core the apples and cut them into equal-size cubes. Mix the chopped apples with sugar and cinnamon and put them in the breadbox. Start the program.

Once the program has finished, pour the mixture into jars while still hot and leave to cool. Store the apple compote in the refrigerator.

PROGRAM 32 RED FRUIT JELLY

600 g mixed frozen berries, e.g. redcurrants, strawberries, cherries, raspberries (defrosted)

200 g gelling sugar 3 : 1

1 teaspoons vanilla extract

Times in minutes	
Ferment I	40
Ferment II	10
Baking	10
Stirring	8
Total	01:08

Place the ingredients in the breadbox and start the program.

Enjoy the red fruit jelly with fresh waffles, vanilla ice cream or rice pudding, for example.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 33 CHUTNEY BASIC RECIPE

200 g fruits (as desired, e.g. plum, mango or cherries),
fresh or frozen
200 g soft vegetables (can be varied, e.g.
tomatoes, courgettes, aubergines; peppers and carrots
are not suitable as they do not soften)
1 finely diced onion
1 piece of ginger (approx. 4 cm), grated
1 crushed garlic clove to taste
150 g gelling sugar 3 : 1
2 tablespoons mustard/ground mustard seeds
A bit of lemon juice
125 ml vinegar/apple cider vinegar
1/2 teaspoon salt
Chilli, chilli pepper, pepper for spicing

Times in minutes	
Rest	15
Ferment II	45
Baking	45
Stirring	8
Total	01:53

Wash the fruits and vegetables, peel them and cut them into fine, small cubes. Place all the ingredients in the breadbox and start the program.

Pour the chutney hot into a jar and leave to cool thoroughly.

Enjoy the chutney with cheese, meat and antipasti.

IMPORTANT!

- Chutney must not contain too much liquid, otherwise it will not set and can splash heavily onto the lid and into the interior.
- It is still liquid immediately after preparation. The chutney must cool completely to set.

PROGRAM 34 YOGURT

2 litres milk
2 tablespoons of yogurt or alternatively yogurt cultures (follow the
packaging instructions for dosage)

Tip: To make yogurt, you can use raw cow's milk, whole milk, homo-
genised milk, lactose-free milk, soya milk, goat's milk or oat milk, for
example.

Stir the yogurt/yogurt cultures into the milk and pour everything togeth-
er into the breadbox. It is not necessary to insert the kneading hook.

The times can be set using the symbol .

Set time between
8 and 12 hours

PROGRAM 35 BAKING ONLY

Time adjustable from 00:05 to 01:30 hours. The times can be set using the symbol .

PROGRAM 36 DIY

Press the symbol  to change the time. Using the touch keys +/– to adjust the time. Press another time the symbol  to be able setting the next process step. Reaching the last step  press again the symbol  to return to the first step .

You can now check the settings again, adjust them again or save them directly.

Press the symbol  for appr. 2 seconds to save your settings. The total time for the selected settings is displayed.

Press the symbols  to make your previously set times visible now.

The program can be started as usual by pressing the symbol .

IMPORTANT!

- The ingredients tray in  opens only with .
- Setting  to „0“ i.e. disabling, the ingredients tray will not open.

Settable times:



Knead I



Rest



Knead II

You can set between 0 and 30 minutes.



Ferment I



Ferment II

You can set between 0 and 90 minutes.



Baking

You can set between 0 and 90 minutes.

	Times in minutes	
	Time setting	Factory setting
Kneading I	0–30	10
Rest	0–45	20
Kneading II	0–30	10
Maturing I	0–90	30
Maturing II	0–90	30
Baking	0–90	40

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

A processing step can be skipped by reducing the time to "0".

Water tank

You can use the water tank to add water or alcohol to the dough or other preparations during kneading/stirring (in step ).

Pure alcohol (up to 45% alcohol content, e.g. rum, whiskey or gin) can be added. This is suitable for refining chutney, red fruit jelly or jam, for example.

Please note that the water tank can only be used in the DIY program (program 36).

Recettes.....	42
Informations générales	42
Programmes	43
Programme 1 <i>Pain de campagne</i>	43
Programme 2 <i>Pain blanc rapide</i>	43
Programme 3 <i>Pain blanc</i>	43
Programme 4 <i>Pain blanc italien</i>	44
Programme 5 <i>Toasts au beurre</i>	44
Programme 6 <i>Toasts au blé complet</i>	44
Programme 7 <i>Pain d'épeautre au fromage blanc (séré)</i>	45
Programme 8 <i>Pain complet à l'épeautre et au pain perdu</i>	45
Programme 9 <i>Pain aux céréales</i>	46
Programme 10 <i>Pain de froment à l'avoine et aux graines de lin</i>	47
Programme 11 <i>Pain de pommes de terre</i>	47
Programme 12 <i>Pain aux carottes et aux céréales</i>	48
Programme 13 <i>Pain de campagne au levain et au pain perdu</i>	48
Programme 14 <i>Pain blanc au levain</i>	49
Programme 15 <i>Pain mixte au levain</i>	49
Programme 16 <i>Pain mixte au yaourt</i>	50
Programme 17 <i>Pain au yaourt et au miel avec des noix</i>	50
Programme 18 <i>Pain protéiné</i>	51
Programme 19 <i>Pain sans gluten</i>	51
Programme 20 <i>Brioche</i>	52
Programme 21 <i>Pain chocolaté</i>	52
Programme 22 <i>Pain à la banane</i>	53
Programme 23 <i>Pain aux raisins</i>	53
Programme 24 <i>Petits pains à l'épeautre</i>	53
Programme 25 <i>Petits pains au levain</i>	54
Programme 26 <i>Petits pains faibles en glucides (sans gluten)</i>	55
Programme 27 <i>Pâte à pizza</i>	55
Programme 28 <i>Pâte à pain trappeur</i>	55
Programme 29 <i>Levain</i>	56
Programme 30 <i>Mélanger et chauffer</i>	56
Programme 31 <i>Confiture</i>	56
Programme 32 <i>Compote de pommes (3 variantes)</i>	57
Programme 32 <i>Compote aux fruits rouges à la fécule</i>	58
Programme 33 <i>Recette de base de chutney</i>	58
Programme 34 <i>Yaourt</i>	59
Programme 35 <i>Cuisson seule</i>	59
Programme 36 <i>DIY</i>	59

RECETTES

INFORMATIONS GÉNÉRALES

- Utilisez toujours de l'eau tiède pour les recettes de pain. Elle ne doit toutefois pas être plus chaude que 30 °C.
- Les ingrédients du réfrigérateur peuvent être utilisés directement.
- Comme édulcorant, on peut utiliser du sucre, du miel ou toute autre alternative, par exemple du sirop d'agave, de la betterave ou du sucre de fleur de coco.
- Le beurre ou l'huile de cuisson peuvent être remplacés par des produits végétaliens, sauf pour la brioche et le pain aux raisins. Toujours couper le beurre (ou le substitut) en petits morceaux.
- Les œufs peuvent être remplacés par des substituts d'œufs végétaliens.
- Le lait peut être remplacé par du lait végétal.
- Le yaourt, le fromage blanc et la crème peuvent être remplacés par des substituts à base végétale.
- Toutes les farines de blé peuvent être remplacées par de la farine d'épeautre à raison de 1 : 1, respecter les numéros de type.
- Les recettes se basent sur des œufs de taille M ou L.
- Si un pain n'est pas suffisamment aéré après la cuisson, utiliser davantage de levure.
- Si le dessus du pain s'affaisse, il y avait trop de levure dans la pâte. La quantité de levure est idéale lorsque le pain présente un léger arrondi lisse (légèrement en forme de dôme) sur le dessus.
- Pour une préparation de pain, nous vous recommandons le programme 3.
- Le pain perdu doit toujours être émietté à la main en petits morceaux ou, de préférence, moulu (chapelure) avant d'être ajouté à la pâte.

PROGRAMMES

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAMME 1 PAIN DE CAMPAGNE

500 g	750 g		Durées en minutes	
			500 g	750 g
140 ml d'eau	210 ml d'eau	Pétrissage I	10	10
90 ml de babeurre	135 ml de babeurre	Repos	20	20
10 g de beurre	20 g de beurre	Pétrissage II	20	20
3 g de levure sèche	4 g de levure sèche	Levage I	20	20
10 g de betterave sucrière	10 g de betterave sucrière	Levage II	65	65
230 g de farine	350 g de farine	Cuisson	60	65
d'épeautre 1050	d'épeautre 1050	Au total	03:15	03:20
30 g de farine complète	50 g de farine complète			
d'épeautre	d'épeautre			
30 g de farine complète	40 g de farine complète			
de seigle	de seigle			
7 g de sel	10 g de sel			

PROGRAMME 2 PAIN BLANC RAPIDE

500 g	750 g		Durées en minutes	
			500 g	750 g
205 ml d'eau	310 ml d'eau	Pétrissage I	10	10
15 ml d'huile	20 ml d'huile	Repos	10	10
4 g de levure sèche	7 g de levure sèche	Pétrissage II	10	10
5 g de miel ou de sucre	10 g de miel ou de sucre	Levage II	45	45
310 g de farine de blé	470 g de farine de blé	Cuisson	40	45
550	550	Au total	01:55	02:00
7 g de sel	10 g de sel			

PROGRAMME 3 PAIN BLANC

500 g	750 g		Durées en minutes	
			500 g	750 g
160 ml d'eau	240 ml d'eau	Pétrissage I	15	15
45 ml de lait	70 ml de lait	Repos	35	35
35 g de beurre	50 g de beurre	Pétrissage II	20	20
1 g de levure sèche	2 g de levure sèche	Levage I	25	25
5 g de miel ou de sucre	10 g de miel ou de sucre	Levage II	60	60
300 g de farine de blé	450 g de farine de blé	Cuisson	55	60
550	550	Au total	03:30	03:35
7 g de sel	10 g de sel			

PROGRAMME 4 PAIN BLANC ITALIEN

500 g	750 g		Durées en minutes	
			500 g	750 g
210 ml d'eau	315 ml d'eau	Pétrissage I	18	18
20 ml d'huile d'olive	30 ml d'huile d'olive	Repos	30	30
2 g de levure sèche	3 g de levure sèche	Pétrissage II	10	10
70 g de semoule de blé dur, fine (Semola)	110 g de semoule de blé dur, fine (Semola)	Levage I	25	25
240 g de farine de blé 550	350 g de farine de blé 550	Levage II	30	30
7 g de sel	10 g de sel	Cuisson	60	65
		Au total	02:53	02:58

PROGRAMME 5 TOASTS AU BEURRE

500 g	750 g		Durées en minutes	
			500 g	750 g
165 ml d'eau	250 ml d'eau	Pétrissage I	15	15
50 ml de crème	70 ml de crème	Repos	40	40
30 g de beurre	50 g de beurre	Pétrissage II	15	15
2 g de levure sèche	3 g de levure sèche	Levage I	20	20
5 g de miel	10 g de miel	Levage II	30	30
290 g de farine de blé 550	440 g de farine de blé 550	Cuisson	60	65
7 g de sel	10 g de sel	Au total	03:00	03:05

PROGRAMME 6 TOASTS AU BLÉ COMPLET

500 g	750 g		Durées en minutes	
			500 g	750 g
230 ml de babeurre	350 ml de babeurre	Pétrissage I	15	15
30 g de beurre	50 g de beurre	Repos	45	45
2 g de levure sèche	3 g de levure sèche	Pétrissage II	5	5
5 g de miel	10 g de miel	Levage I	45	45
10 g de pain perdu	20 g de pain perdu	Levage II	60	60
160 g de farine de blé complet	240 g de farine de blé complet	Cuisson	65	70
110 g de farine de blé 550	160 g de farine de blé 550	Au total	03:55	04:00
7 g de sel	11 g de sel			

PROGRAMME 7 PAIN D'ÉPEAUTRE AU FROMAGE BLANC (SÉRÉ)

500 g	750 g		Durées en minutes	
			500 g	750 g
120 ml d'eau	180 ml d'eau	Pétrissage I	16	16
5 g de beurre	10 g de beurre	Repos	30	30
2 g de levure sèche	3 g de levure sèche	Pétrissage II	17	17
120 g de fromage blanc (40 %)	180 g de fromage blanc (40 %)	Levage I	20	20
5 g de miel	10 g de miel	Levage II	50	50
290 g de farine d'épeautre 630	440 g de farine d'épeautre 630	Cuisson	60	65
7 g de sel	10 g de sel	Au total	03:13	03:18

PROGRAMME 8 PAIN COMPLET À L'ÉPEAUTRE ET AU PAIN PERDU

500 g	750 g		Durées en minutes	
			500 g	750 g
210 ml d'eau	310 ml d'eau	Pétrissage I	10	10
10 g de beurre	10 g de beurre	Repos	20	20
2 g de levure sèche	3 g de levure sèche	Pétrissage II	10	10
5 g de miel	5 g de miel	Levage I	20	20
20 g de flocons d'épeautre	30 g de flocons d'épeautre	Levage II	40	40
20 g de graines de tournesol grillées (à ajouter via le compartiment à ingrédients)	30 g de graines de tournesol grillées (à ajouter via le compartiment à ingrédients)	Cuisson	65	70
20 g de pain perdu (facultatif)	30 g de pain perdu (facultatif)	Au total	02:45	02:50
130 g de farine d'épeautre 630	190 g de farine d'épeautre 630			
140 g de farine complète d'épeautre	210 g de farine complète d'épeautre			
7 g de sel	10 g de sel			

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAMME 9 PAIN AUX CÉRÉALES

Étape 1

500 g	750 g
110 ml d'eau bouillante 40 g de gruau de seigle, fin 40 g de gruau de blé, fin Versez de l'eau bouillante sur le gruau et laissez-le refroidir à couvert.	160 ml d'eau bouillante 60 g de gruau de seigle, fin 60 g de gruau de blé, fin Versez de l'eau bouillante sur le gruau et laissez-le refroidir à couvert.

Étape 2

500 g	750 g		Durées en minutes	
			500 g	750 g
110 ml d'eau	170 ml d'eau	Pétrissage I	10	10
3 g de levure sèche	4 g de levure sèche	Repos	20	20
20 g de levain	30 g de levain	Pétrissage II	15	15
(Prêt à l'emploi)	(Prêt à l'emploi)	Levage I	20	20
5 g de betterave sucrière	10 g de betterave sucrière	Levage II	60	60
50 g de mélange de graines (à ajouter via le compartiment à ingrédients)	70 g de mélange de graines (à ajouter via le compartiment à ingrédients)	Cuisson	60	65
160 g de farine de blé 1050	240 g de farine de blé 1050	Au total	03:05	03:10
7 g de sel	10 g de sel			

Le gruau rend la pâte très lourde et ferme, c'est pourquoi vous devez vérifier la pâte manuellement pendant le pétrissage. Sinon, le pain risque de ne pas lever complètement à cause d'un mauvais mélange.

Pour cela, faites une pause entre les pétrissages, contrôlez la pâte et, le cas échéant, poussez-la à nouveau vers le bas, vers le centre, à l'aide d'une spatule, afin que le pétrisseur soit recouvert de pâte. Après le contrôle, appuyez sur l'icône  pour poursuivre le programme.

PROGRAMME 10 PAIN DE FROMENT À L'AVOINE ET AUX GRAINES DE LIN

500 g	750 g		Durées en minutes	
			500 g	750 g
195 ml d'eau	250 ml d'eau	Pétrissage I	10	10
20 g de beurre ou d'huile	25 g de beurre ou d'huile	Repos	20	20
2 g de levure sèche	3 g de levure sèche	Pétrissage II	20	20
5 g de miel ou de sucre	10 g de miel ou de sucre	Levage I	20	20
25 g de flocons d'avoine	35 g de flocons d'avoine	Levage II	60	60
25 g de (gruau) de	35 g de (gruau) de	Cuisson	60	65
graines de lin	graines de lin	Au total	03:10	03:15
270 g de farine de blé	340 g de farine de blé			
550	550			
7 g de sel	9 g de sel			

PROGRAMME 11 PAIN DE POMMES DE TERRE

500 g	750 g		Durées en minutes	
			500 g	750 g
240 ml d'eau	250 ml d'eau	Pétrissage I	20	20
2 g de levure sèche	2 g de levure sèche	Repos	35	35
20 g de flocons de	30 g de flocons de	Pétrissage II	20	20
pommes de terre	pommes de terre	Levage I	20	20
40 g de farine de seigle	40 g de farine de seigle	Levage II	70	70
1150	1150	Cuisson	60	65
230 g de farine de blé	240 g de farine de blé	Au total	03:45	03:50
550	550			
7 g de sel	7 g de sel			

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAMME 12 PAIN AUX CAROTTES ET AUX CÉRÉALES

500 g	750 g		Durées en minutes	
			500 g	750 g
195 ml de babeurre	295 ml de babeurre	Pétrissage I	10	10
90 g de farine complète d'épeautre	130 g de farine complète d'épeautre	Repos	25	25
40 g de mélange de graines (à ajouter via le compartiment à ingrédients)	50 g de mélange de graines (à ajouter via le compartiment à ingrédients)	Pétrissage II	20	20
50 g de carottes, finement râpées	80 g de carottes, finement râpées	Levage I	20	20
2 g de levure sèche	3 g de levure sèche	Levage II	60	60
5 g de betterave sucrière	10 g de betterave sucrière	Cuisson	60	65
10 g de pain perdu	15 g de pain perdu	Au total	03:15	03:20
140 g de farine d'épeautre 630	210 g de farine d'épeautre 630			
6 g de sel	9 g de sel			

PROGRAMME 13 PAIN DE CAMPAGNE AU LEVAIN ET AU PAIN PERDU

500 g	750 g		Durées en minutes	
			500 g	750 g
240 ml d'eau	360 ml d'eau	Pétrissage I	10	10
3 g de levure sèche	4 g de levure sèche	Repos	20	20
30 g de levain (Prêt à l'emploi)	50 g de levain (Prêt à l'emploi)	Pétrissage II	10	10
5 g de betterave sucrière	10 g de betterave sucrière	Levage I	20	20
25 g de pain perdu	40 g de pain perdu	Levage II	30	30
90 g de farine de seigle 1150	130 g de farine de seigle 1150	Cuisson	60	65
170 g de farine d'épeautre 1050	250 g de farine d'épeautre 1050	Au total	02:30	02:35
7 g de sel	10 g de sel			

Si le pain est trop acide, réduisez éventuellement la quantité en fonction du produit fini à base de levain.

PROGRAMME 14 PAIN BLANC AU LEVAIN

Étape 1 : Créez une levée de levain (utilisez le programme 29)

500 g	750 g
55 ml d'eau	85 ml d'eau
10 g de levain (base de préparation)	15 g de levain (base de préparation)
55 g de farine de blé complet	85 g de farine de blé complet

Laissez pétrir les ingrédients de la levée de levain sur le programme 29 et laissez ensuite lever pendant 12-18 heures avec le couvercle fermé.

Utilisez la levée de levain préparée pour continuer la recette.

Étape 2 : Ajoutez les ingrédients de la pâte principale directement sur la levée de levain préalablement levée.

500 g	750 g		Durées en minutes	
			500 g	750 g
140 ml d'eau	210 ml d'eau	Pétrissage I	20	20
20 g de beurre	30 g de beurre	Repos	30	30
3 g de levure fraîche	4 g de levure fraîche	Pétrissage II	20	20
5 g de sucre	10 g de sucre	Levage I	25	25
250 g de farine de blé	380 g de farine de blé	Levage II	45	45
550	550	Cuisson	60	65
6 g de sel	8 g de sel	Au total	03:20	03:25

PROGRAMME 15 PAIN MIXTE AU LEVAIN

Étape 1 : Créez une levée de levain (utilisez le programme 29)

500 g	750 g
75 ml d'eau	110 ml d'eau
10 g de levain (base de préparation)	15 g de levain (base de préparation)
75 g de farine de blé complet	110 g de farine de blé complet

Laissez pétrir les ingrédients de la levée de levain sur le programme 29 et laissez ensuite lever pendant 12-18 heures avec le couvercle fermé.

Utilisez la levée de levain préparée pour continuer la recette.

Étape 2 : Ajoutez les ingrédients de la pâte principale directement sur la levée de levain préalablement levée.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

500 g	750 g		Durées en minutes	
			500 g	750 g
130 ml d'eau	190 ml d'eau	Pétrissage I	15	15
4 g de levure fraîche	5 g de levure fraîche	Repos	30	30
7 g de betterave sucrière	11 g de betterave sucrière	Pétrissage II	18	18
110 g de farine de seigle	160 g de farine de seigle	Levage I	20	20
1150	1150	Levage II	30	30
150 g de farine de blé	220 g de farine de blé	Cuisson	60	65
1050	1050	Au total	02:53	02:58
7 g de sel	11 g de sel			

PROGRAMME 16 PAIN MIXTE AU YAOURT

500 g	750 g		Durées en minutes	
			500 g	750 g
130 ml d'eau	195 ml d'eau	Pétrissage I	10	10
15 g de beurre	20 g de beurre	Repos	20	20
100 g de yaourt	145 g de yaourt	Pétrissage II	25	25
3,5-3,8 %	3,5-3,8 %	Levage I	20	20
2 g de levure sèche	3 g de levure sèche	Levage II	60	60
5 g de miel	10 g de miel	Cuisson	65	70
200 g de farine de blé	290 g de farine de blé	Au total	03:20	03:25
1050	1050			
100 g de farine de seigle	150 g de farine de seigle			
1150	1150			
7 g de sel	10 g de sel			

PROGRAMME 17 PAIN AU YAOURT ET AU MIEL AVEC DES NOIX

500 g	750 g		Durées en minutes	
			500 g	750 g
115 ml de lait	175 ml de lait	Pétrissage I	10	10
25 g de beurre ou d'huile	25 g de beurre ou d'huile	Repos	20	20
95 g de yaourt 10 %	140 g de yaourt 10 %	Pétrissage II	20	20
4 g de levure sèche	6 g de levure sèche	Levage I	20	20
15 g de miel ou de sucre	25 g de miel ou de sucre	Levage II	65	65
15 g de noix broyées (à ajouter via le compartiment à ingrédients)	35 g de noix broyées (à ajouter via le compartiment à ingrédients)	Cuisson	60	65
270 g de farine de blé	410 g de farine de blé	Au total	03:15	03:20
550	550			
7 g de sel	10 g de sel			

PROGRAMME 18 PAIN PROTÉINÉ

500 g	750 g		Durées en minutes	
			500 g	750 g
130 ml d'eau	200 ml d'eau	Pétrissage I	4	4
135 g de skyr (crème aigre)	200 g de skyr (crème aigre)	Pause	Lancer	Lancer
5 g de levure sèche	7 g de levure sèche	Pétrissage I	5	5
40 g de noix broyées ou de mélange de graines	70 g de noix broyées ou de mélange de graines	Repos	20	20
40 g de noix broyées ou de mélange de graines	70 g de noix broyées ou de mélange de graines	Pétrissage II	5	5
(à ajouter via le compartiment à ingrédients)	(à ajouter via le compartiment à ingrédients)	Pause	Lancer	Lancer
80 g de farine de soja	120 g de farine de soja	Pétrissage II	7	7
140 g de farine de blé complet	210 g de farine de blé complet	Pause	Lancer	Lancer
6 g de sel	9 g de sel	Pétrissage II	6	6
		Levage I	21	21
		Levage II	62	62
		Cuisson	50	60
		Au total	03:00	03:10

Ajoutez la première portion de noix ou de graines directement dans la pâte et la deuxième portion dans le compartiment à ingrédients.

IMPORTANT !

- La farine de soja absorbe beaucoup d'eau.
- La pâte doit être poussée plusieurs fois vers le bas avec une spatule, c'est pourquoi l'appareil fait une courte pause après les phases de pétrissage. Un son « bip » signale le moment de la pause.
- Après le contrôle de la pâte, appuyez à nouveau sur l'icône  pour poursuivre le programme.

PROGRAMME 19 PAIN SANS GLUTEN

500 g	750 g		Durées en minutes	
			500 g	750 g
185 ml d'eau	280 ml d'eau	Pétrissage I	5	5
10 ml d'huile	15 ml d'huile	Pause	Lancer	Lancer
75 g de yaourt	110 g de yaourt	Pétrissage I	5	5
5 g de levure sèche	7 g de levure sèche	Pause	Lancer	Lancer
20 g de graines de lin	30 g de graines de lin	Pétrissage I	5	5
250 g de farine sans gluten	370 g de farine sans gluten	Levage I	25	25
6 g de sel	9 g de sel	Levage II	25	25
		Cuisson	45	50
		Au total	01:50	01:55

IMPORTANT !

- La pâte doit être poussée plusieurs fois vers le bas avec une spatule, c'est pourquoi l'appareil fait une courte pause après les phases de pétrissage. Un son « bip » signale le moment de la pause.
- Après le contrôle de la pâte, appuyez à nouveau sur l'icône  pour poursuivre le programme.

PROGRAMME 20 BRIOCHE

500 g	750 g		Durées en minutes	
			500 g	750 g
2 jaunes d'œuf (env. 36 g)	3 jaunes d'œuf (env. 54 g)	Pétrissage I	25	25
110 ml de lait	160 ml de lait	Repos	30	30
80 g de beurre, en dés	120 g de beurre, en dés	Pétrissage II	20	20
40 g de crème	50 g de crème	Levage I	20	20
3 g de levure fraîche	4 g de levure fraîche	Levage II	60	60
20 g de sucre	40 g de sucre	Cuisson	60	65
5 g de sucre vanillé	10 g de sucre vanillé	Au total	03:35	03:40
Un zeste de citron	Un zeste de citron			
260 g de farine de blé 550	390 g de farine de blé 550			
2 g de sel	4 g de sel			

Facultatif : Ajoutez 50 g de pépites de chocolat pour 550 g ou 70 g de pépites de chocolat pour 750 g via le compartiment à ingrédients.

PROGRAMME 21 PAIN CHOCOLATÉ

500 g	750 g		Durées en minutes	
			500 g	750 g
150 ml de lait	220 ml de lait	Pétrissage I	15	15
2 g de levure sèche	3 g de levure sèche	Repos	35	35
80 g de fromage blanc	120 g de fromage blanc	Pétrissage II	20	20
40 g de crème de noix et nougat	60 g de crème de noix et nougat	Levage I	20	20
20 g de poudre de cacao	30 g de poudre de cacao	Levage II	60	60
30 g de noisettes ou d'amandes moulues	40 g de noisettes ou d'amandes moulues	Cuisson	60	65
240 g de farine de blé 550	360 g de farine de blé 550	Au total	03:30	03:35

PROGRAMME 22 PAIN À LA BANANE

500 g	750 g		Durées en minutes	
			500 g	750 g
160 g de yaourt	240 g de yaourt	Pétrissage I	15	15
40 g de beurre	60 g de beurre	Repos	35	35
30 g de beurre de ca- cahouète	45 g de beurre de ca- cahouète	Pétrissage II	20	20
2 g de levure sèche	3 g de levure sèche	Levage I	25	25
40 g de sucre brun	60 g de sucre brun	Levage II	60	60
2 g de cannelle	2 g de cannelle	Cuisson	60	65
1 petite banane, bien mûre	1 petite banane, bien mûre	Au total	03:35	03:40
40 g d'amandes moulues	60 g d'amandes moulues			
240 g de farine de blé 550	360 g de farine de blé 550			
2 g de sel	2 g de sel			

PROGRAMME 23 PAIN AUX RAISINS

500 g	750 g		Durées en minutes	
			500 g	750 g
130 ml de lait	200 ml de lait	Pétrissage I	25	25
50 g de beurre, en dés	80 g de beurre, en dés	Repos	30	30
2 g de levure sèche	3 g de levure sèche	Pétrissage II	20	20
30 g de sucre	50 g de sucre	Levage I	20	20
1 œuf	1 œuf	Levage II	60	60
50 g de raisins secs	80 g de raisins secs	Cuisson	50	55
2 g de sel	3 g de sel	Au total	03:25	03:30
280 g de farine de blé 550	420 g de farine de blé 550			

Le lait et le beurre doivent être froids. Ajoutez le beurre en petits morceaux.
Ajoutez les raisins secs directement à la pâte sans les faire tremper au préalable.

PROGRAMME 24 PETITS PAINS À L'ÉPEAUTRE

Recettes pour 9 petits pains

130 ml d'eau	20 g de flocons de
155 ml de lait	pommes de terre
20 g de beurre	5 g de miel
7 g de levure sèche	430 g de farine
140 g de fromage blanc	d'épeautre 630
	10 g de sel

Durées en minutes	
Pétrissage	30

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

Contrôlez la pâte pendant le pétrissage. Pour démarrer le pétrissage, appuyez sur l'icône . Si nécessaire, appuyez sur la pâte à l'aide d'une spatule pour qu'elle soit bien pétrie. Sinon, la pâte risque de se « dégager » et un grand trou peut se former autour du pétrisseur. Pour poursuivre le pétrissage, appuyez sur l'icône .

Une fois le pétrissage terminé, retirez la pâte du moule et laissez-la lever, couverte, dans un saladier légèrement huilé pendant 30–45 minutes à température ambiante. Formez ensuite 9 petits pains de taille égale et laissez-les lever à nouveau pendant 30–45 minutes. Vaporisez de l'eau sur les petits pains avant de les faire cuire et saupoudrez-les de graines (facultatif). Faites ensuite cuire les petits pains à 240 °C à chaleur tournante pendant environ 15–18 minutes.

PROGRAMME 25 PETITS PAINS AU LEVAIN

Recettes pour 9 petits pains

290 ml d'eau	10 g de miel
10 g de beurre	460 g de farine de blé
13 g de levure fraîche	550
40 g de levain ferme	70 g de farine de seigle
(base de préparation)	1150
	13 g de sel

Durées en minutes	
Pétrissage I	20
levage I	30

Une fois le pétrissage terminé, retirez la pâte du moule et laissez-la lever, couverte, dans un saladier légèrement huilé pendant 30–45 minutes à température ambiante. Formez ensuite 9 petits pains de taille égale et laissez-les lever à nouveau pendant 30–45 minutes. Vaporisez de l'eau sur les petits pains avant de les faire cuire et saupoudrez-les de graines (facultatif). Faites ensuite cuire les petits pains à 240 °C à chaleur tournante pendant environ 15–18 minutes.

L'ajout de levain est facultatif et peut être remplacé au choix par du yaourt/fromage blanc/chantilly.

Petits pains au fromage :

Préparez une tranche de gouda par petit pain. Vaporisez de l'eau sur les petits pains avant la cuisson et faites-les cuire pendant 10 minutes à 240 °C.

Placez ensuite une tranche de gouda sur chaque petit pain et terminez la cuisson à 210 °C pendant 7–10 minutes.

PROGRAMME 26 PETITS PAINS FAIBLES EN GLUCIDES (SANS GLUTEN)**Recettes pour 4 petits pains**

2 œufs, moyens	20 g de téguments de psyllium
40 g Fromage frais aux herbes	10 g de sésame
10 g de graines de chia	25 g de parmesan
20 g graines de tournesol	7 g de levure en poudre
10 g de graines de lin	5 g de sel

Durées en minutes

Pétrissage	30
------------	----

Mettez tous les ingrédients dans la machine à pain et laissez la pâte se pétrir. Entre-temps, préchauffez le four à 180 °C à chaleur tournante.

À la fin du programme, retirez la pâte du bac à pain, pétrissez-la brièvement avec les mains mouillées et coupez quatre petits pains de taille égale. Formez-les délicatement en rond et incisez les petits pains formés en forme de croix.

Vaporisez-les ensuite d'eau et saupoudrez les petits pains de graines de votre choix. Mettez les petits pains au four pendant 18–20 minutes. Ne pas ouvrir le four pendant la cuisson.

PROGRAMME 27 PÂTE À PIZZA**Pour une fournée**

240 ml d'eau	400 g de farine de blé
1 g de levure sèche	550
	10 g de sel

Durées en minutes

Pétrissage	30
------------	----

Mettez tous les ingrédients dans la machine à pain et lancez le programme.

Couvrez la pâte terminée et mettez-la au réfrigérateur pendant 24 heures. Laissez-la ensuite lever pendant 6 heures à température ambiante, puis préparez-la selon votre humeur.

PROGRAMME 28 PÂTE À PAIN TRAPPEUR

230 ml d'eau tiède	5 g de sucre
15 ml d'huile	400 g de farine de blé
7 g de levure sèche	550
	10 g de sel

Durées en minutes

Pétrissage	30
------------	----

Mettez tous les ingrédients dans la machine à pain et lancez le programme.

Laissez reposer la pâte finie pendant une heure. Divisez-le ensuite en 8 morceaux de taille égale, roulez-les en boudins d'environ 20 cm de long et enroulez-les sur un bâton. Laissez ensuite reposer la pâte à couvert pendant 30 minutes supplémentaires. Ensuite, faites-les cuire sur la braise jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés de tous les côtés.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAMME 29 LEVAIN

Varie selon la recette

Voir « Pain blanc au levain » **Programme 14** ou « Pain mixte au levain » **Programme 15**

Durées en minutes	
Pétrissage I	5
Pause	Lancer
Levage I	30
Levage II	30

IMPORTANT !

- La pâte doit être poussée plusieurs fois vers le bas avec une spatule, c'est pourquoi l'appareil fait une courte pause après les phases de pétrissage. Un son « bip » signale le moment de la pause.
- Après le contrôle de la pâte, appuyez à nouveau sur l'icône  pour poursuivre le programme.

PROGRAMME 30 MÉLANGER ET CHAUFFER

Ce programme convient à la préparation et au réchauffage de différents plats (par ex. préparation de porridge, réchauffage de soupes).

Durées en minutes	
Pétrissage	90

IMPORTANT !

Lors de l'utilisation du programme, il est nécessaire de vérifier régulièrement le résultat souhaité et, le cas échéant, d'interrompre prématurément le programme.

PROGRAMME 31 CONFITURE

750 g de fruits (frais ou surgelés, au choix)

375 g de sucre gélifiant 2 : 1

Du sucre vanillé, selon les goûts

Durées en minutes	
Repos	15
Levage II	45
Cuisson	45
mélanger	8
Au total	01:53

Laissez décongeler les fruits et réduisez-les en purée, selon vos goûts.

Mettez la masse de fruits avec le sucre gélifiant dans le bac à pain et lancez le programme.

Une fois le programme terminé, retirez le bac à pain avec un gant de cuisine et versez la confiture chaude dans des pots.

IMPORTANT !

- Attention, le récipient est chaud ! Portez des gants et préparez-vous correctement. Faites preuve de la plus grande prudence (risque de basculement) pour poser le récipient contenant la confiture chaude. Veillez à respecter des mesures d'hygiène, en particulier pour la confiture (bocaux stérilisés, etc.).
- Après avoir préparé de la confiture, le bac à pain doit être mis à tremper immédiatement, sinon le nettoyage pourrait être difficile avec des fruits rouges.
- La confiture doit refroidir complètement pour se solidifier. Juste après la préparation, elle est encore liquide.

PROGRAMME 32 COMPOTE DE POMMES (3 VARIANTES)

Compote de pommes simple

1 000 g de pommes acidulées (ce qui correspond à env. 5 grandes pommes, par ex. Boskop)
50 g de sucre
Une pincée de cannelle, selon les goûts

Durées en minutes

Levage I	40
Levage II	10
Cuisson	10
mélanger	8
Au total	01:08

Épluchez et épépinez les pommes et coupez-les en cubes réguliers. Mélangez les pommes broyées avec du sucre et de la cannelle et placez le tout dans le bac à pain. Lancez le programme.

Une fois le programme terminé, versez la masse encore chaude dans des bocaux et laissez-la y refroidir. Conservez la compote de pommes au réfrigérateur.

Mousse de pommes

1 000 g de pommes acidulées (ce qui correspond à env. 5 grandes pommes, par ex. Boskop)
50 g de sucre
Une pincée de cannelle, selon les goûts

Épluchez et épépinez les pommes et coupez-les en cubes réguliers. Mélangez les pommes broyées avec du sucre et de la cannelle et placez le tout dans le bac à pain. Lancez le programme.

Une fois le programme terminé, retirez la mousse de pommes du récipient et laissez-la refroidir. Une fois refroidi, réduisez la masse en purée à votre convenance et versez-la dans des bocaux. Conservez la mousse de pommes au réfrigérateur.

Compote de pommes raffinée

600 g de pommes acidulées (ce qui correspond à env. 3 grandes pommes, par ex. Boskop)
2 cuillères à soupe de jus de pomme/eau
1 pincée de sel
150 g de sucre gélifiant 3 : 1
1 cuillère à café d'extrait de vanille
100 g de raisins secs (selon les goûts)

Épluchez et épépinez les pommes et coupez-les en cubes réguliers. Mélangez les pommes broyées avec du sucre et de la cannelle et placez le tout dans le bac à pain. Lancez le programme.

Une fois le programme terminé, versez la masse encore chaude dans des bocaux et laissez-la y refroidir. Conservez la compote de pommes au réfrigérateur.

PROGRAMME 32 COMPOTE AUX FRUITS ROUGES À LA FÉCULE

600 g de baies surgelées mélangées, p. ex. groseilles rouges, fraises, cerises, framboises (décongelées)
200 g de sucre gélifiant 3 : 1
1 cuillère à café d'extrait de vanille

Durées en minutes	
Levage I	40
Levage II	10
Cuisson	10
mélanger	8
Au total	01:08

Mettez les ingrédients dans le bac à pain et lancez le programme.

Savourez la compote aux fruits rouges par exemple avec des gaufres fraîches, de la glace à la vanille ou du riz au lait.

PROGRAMME 33 RECETTE DE BASE DE CHUTNEY

200 g de fruits (selon les goûts, p. ex. prune, mangue ou cerise), frais ou surgelés
200 g de légumes fondants (des variations sont possibles, par ex. tomates, courgettes, aubergines ; les poivrons et les carottes ne conviennent pas car ils ne fondent pas)
1 oignons finement émincé
1 morceau de gingembre (env. 4 cm), râpé
1 gousse d'ail écrasée, selon les goûts
150 g de sucre gélifiant 3 : 1
2 cuillères à soupe de moutarde/moutarde à l'ancienne
Un peu de jus de citron
125 ml de vinaigre/de vinaigre de pomme
1/2 cuillère à café de sel
Selon les goûts, du piment, des poivrons, du poivre pour épicer

Durées en minutes	
Repos	15
Levage II	45
Cuisson	45
mélanger	8
Au total	01:53

Lavez les fruits et les légumes, épluchez-les et coupez-les en petits cubes fins. Mettez tous les ingrédients dans la cuve à pain et lancez le programme.

Versez le chutney chaud dans un bocal et laissez-le bien refroidir.

Dégustez le chutney avec du fromage, de la viande et des antipasti.

IMPORTANT !

- Pour le chutney, il ne doit pas y avoir trop de liquide, sinon il ne se solidifie pas et peut éclabousser fortement le couvercle et l'intérieur.
- Juste après la préparation, il est encore liquide. Le chutney doit refroidir complètement pour se solidifier.

PROGRAMME 34 YAOURT

2 litres de lait

2 cuillères à soupe de yaourt ou de cultures de yogourt (pour le dosage, voir les indications sur l'emballage)

Régler la durée entre 8 et 12 heures

Astuce : Pour la fabrication de yaourts, vous pouvez par exemple utiliser du lait de vache cru, du lait entier, du lait homogénéisé, du lait sans lactose, du lait de soja, du lait de chèvre ou du lait d'avoine.

Mélangez le yaourt/les cultures de yaourt au lait et versez le tout dans le bac à pain. Il n'est pas nécessaire d'insérer le pétrisseur.

Les temps peuvent être réglés à l'aide de l'icône .

PROGRAMME 35 CUISSON SEULE

Durée réglable de 00h05 à 01h30. Les temps peuvent être réglés à l'aide de l'icône .

PROGRAMME 36 DIY

Pour modifier les durées, appuyez sur l'icône . Les durées peuvent être ajustées à l'aide des boutons +/-. Appuyez à nouveau sur l'icône  pour atteindre le réglage pour l'étape de traitement suivante. Lorsque vous arrivez à la dernière étape , une nouvelle pression sur l'icône  vous ramène à la première étape .

Vous pouvez maintenant contrôler les paramètres, les adapter à nouveau ou les enregistrer directement.

Appuyez sur l'icône  pendant environ 2 secondes pour enregistrer vos paramètres. La durée totale pour les paramètres sélectionnés s'affiche.

En appuyant sur l'icône , les durées réglées préalablement par vous-même s'affichent.

Le programme peut être démarré comme d'habitude en appuyant sur l'icône .

IMPORTANT !

- Le compartiment à ingrédients  s'ouvre uniquement dans .
- Si vous réglez  sur « 0 », c'est-à-dire si vous le désactivez, le compartiment à ingrédients ne s'ouvre pas.

Durées réglables :



Pétrissage I



Repos



Pétrissage II

Le réglage est possible entre 0 et 30 minutes.



Levage I



Levage II

Le réglage est possible entre 0 et 90 minutes.



Cuisson

Le réglage est possible entre 0 et 90 minutes.

	Durées en minutes	
	Sélection de la durée	Réglage d'usine
Pétrissage I	0–30	10
Repos	0–45	20
Pétrissage II	0–30	10
Levage I	0–90	30
Levage II	0–90	30
Cuisson	0–90	40

En réduisant la durée à « 0 », il est possible de sauter une étape de traitement.

Réservoir d'eau

Vous avez la possibilité, via le réservoir d'eau, d'ajouter de l'eau ou de l'alcool à la pâte ou à d'autres préparations pendant le pétrissage/battage (à l'étape ).

Il est possible d'ajouter de l'alcool pur (jusqu'à 45 % d'alcool, par exemple du rhum, du whisky ou du gin). Cela convient par exemple pour affiner le chutney, la compote de fruit rouge ou la confiture.

Veuillez noter que le réservoir d'eau ne peut être utilisé que dans le programme DIY (programme 36).

Recepten	62
Algemene informatie	62
Programma's	62
Programma 1 Boerenbrood	62
Programma 2 Snel witbrood	63
Programma 3 Witbrood	63
Programma 4 Italiaans witbrood	63
Programma 5 Botertoast	64
Programma 6 Volkoren toast	64
Programma 7 Spelt-kwarkbrood	64
Programma 8 Volkoren speltbrood met oudbakken brood	65
Programma 9 Graanbrood	65
Programma 10 Tarwebrood met haver en lijnzaad	66
Programma 11 Aardappelbrood	66
Programma 12 Wortel-graanbrood	67
Programma 13 Boerenbrood met zuurdesem en oudbakken brood	67
Programma 14 Witbrood met zuurdesem	67
Programma 15 Gemengd brood met zuurdesem	68
Programma 16 Gemengd yoghurtbrood	69
Programma 17 Yoghurt-honingbrood met walnoten	69
Programma 18 Eiwitbrood	70
Programma 19 Glutenvrij brood	70
Programma 20 Brioche	71
Programma 21 Chocoladebrood	71
Programma 22 Bananenbrood	72
Programma 23 Rozijnenbrood	72
Programma 24 Speltbroodjes	72
Programma 25 Zuurdesembroodjes	73
Programma 26 Koolhydraatarme broodjes (glutenvrij)	73
Programma 27 Pizzadeeg	74
Programma 28 Stokbrooddeeg	74
Programma 29 Starter	74
Programma 30 Roeren en opwarmen	75
Programma 31 Jam	75
Programma 32 Appelcompote (3 varianten)	76
Programma 32 Gelei van rood fruit	77
Programma 33 Chutney basisrecept	77
Programma 34 Yoghurt	78
Programma 35 Alleen bakken	78
Programma 36 DIY	78

RECEPTEN

ALGEMENE INFORMATIE

- Gebruik voor broodrecepten altijd lauw water. Dit mag echter niet warmer zijn dan 30° C.
- Ingrediënten uit de koelkast kunnen direct worden gebruikt.
- Als zoetstof kan suiker, honing of elk ander alternatief worden gebruikt, b.v. agavesiroop, rode biet of kokosbloesemsuiker.
- Boter of bakolie kan vegan worden vervangen, behalve bij brioche en rozijnenbrood. Snijd boter (of vervanger) altijd in kleine stukjes.
- Eieren kunnen worden vervangen door vegan eivervangers.
- Melk kan worden vervangen door plantaardige melk.
- Yoghurt, kwark en slagroom kunnen plantaardig worden vervangen.
- Alle tarwemeelsoorten zijn 1:1 uitwisselbaar door speltmeel, type nummers in acht nemen.
- De recepten hebben betrekking op eieren maat M of L.
- Als een brood na het bakken onvoldoende luchtig is, gebruik dan meer gist.
- Als de bovenkant van het brood inzakt, zat er te veel gist in het deeg. De ideale hoeveelheid gist is wanneer het brood aan de bovenkant een gladde, licht ronde (licht koepelvormig) vorm heeft.
- Voor een broodbakmix adviseren wij programma 3.
- Het oude brood moet altijd met de hand in kleine stukjes worden verkruid of, idealiter, gemalen (paneermeel) voordat het aan het deeg wordt toegevoegd.

PROGRAMMA'S

PROGRAMMA 1 BOERENBROOD

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
140 ml water	210 ml water	Kneden I	10	10
90 ml botermelk	135 ml botermelk	Rusten	20	20
10 g boter	20 g boter	Kneden II	20	20
3 g gedroogde gist	4 g gedroogde gist	Rijzen I	20	20
10 g bietenstroop	10 g bietenstroop	Rijzen II	65	65
230 g speltmeel 1050	350 g speltmeel 1050	Bakken	60	65
30 g volkoren speltmeel	50 g volkoren speltmeel	In total	03:15	03:20
30 g volkoren roggemeel	40 g volkoren roggemeel			
7 g zout	10 g zout			

PROGRAMMA 2 SNEL WITBROOD

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
205 ml water	310 ml water	Kneden I	10	10
15 ml bakolie	20 ml bakolie	Rusten	10	10
4 g gedroogde gist	7 g gedroogde gist	Kneden II	10	10
5 g honing of suiker	10 g honing of suiker	Rijzen II	45	45
310 g tarwemeel 550	470 g tarwemeel 550	Bakken	40	45
7 g zout	10 g zout	In total	01:55	02:00

PROGRAMMA 3 WITBROOD

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
160 ml water	240 ml water	Kneden I	15	15
45 ml melk	70 ml melk	Rusten	35	35
35 g boter	50 g boter	Kneden II	20	20
1 g gedroogde gist	2 g gedroogde gist	Rijzen I	25	25
5 g honing of suiker	10 g honing of suiker	Rijzen II	60	60
300 g tarwemeel 550	450 g tarwemeel 550	Bakken	55	60
7 g zout	10 g zout	In total	03:30	03:35

PROGRAMMA 4 ITALIAANS WITBROOD

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
210 ml water	315 ml water	Kneden I	18	18
20 ml olijfolie	30 ml olijfolie	Rusten	30	30
2 g gedroogde gist	3 g gedroogde gist	Kneden II	10	10
70 g durumtarwemeel, fijn (Semola)	110 g durumtarwemeel, fijn (Semola)	Rijzen I	25	25
240 g tarwemeel 550	350 g tarwemeel 550	Rijzen II	30	30
7 g zout	10 g zout	Bakken	60	65
		In total	02:53	02:58

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAMMA 5 BOTERTOAST

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
165 ml water	250 ml water	Kneden I	15	15
50 ml room	70 ml room	Rusten	40	40
30 g boter	50 g boter	Kneden II	15	15
2 g gedroogde gist	3 g gedroogde gist	Rijzen I	20	20
5 g honing	10 g honing	Rijzen II	30	30
290 g tarwemeel 550	440 g tarwemeel 550	Bakken	60	65
7 g zout	10 g zout	In total	03:00	03:05

PROGRAMMA 6 VOLKOREN TOAST

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
230 ml botermelk	350 ml botermelk	Kneden I	15	15
30 g boter	50 g boter	Rusten	45	45
2 g gedroogde gist	3 g gedroogde gist	Kneden II	5	5
5 g honing	10 g honing	Rijzen I	45	45
10 g oud brood	20 g oud brood	Rijzen II	60	60
160 g volkoren tarwemeel	240 g volkoren tar-	Bakken	65	70
110 g tarwemeel 550	wemeel	In total	03:55	04:00
7 g zout	160 g tarwemeel 550			
	11 g zout			

PROGRAMMA 7 SPELT-KWARKBROOD

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
120 ml water	180 ml water	Kneden I	16	16
5 g boter	10 g boter	Rusten	30	30
2 g gedroogde gist	3 g gedroogde gist	Kneden II	17	17
120 g kwark (40 %)	180 g kwark (40 %)	Rijzen I	20	20
5 g honing	10 g honing	Rijzen II	50	50
290 g speltmeel 630	440 g speltmeel 630	Bakken	60	65
7 g zout	10 g zout	In total	03:13	03:18

PROGRAMMA 8 VOLKOREN SPELTBROOD MET OUDBAKKEN BROOD

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
210 ml water	310 ml water	Kneden I	10	10
10 g boter	10 g boter	Rusten	20	20
2 g gedroogde gist	3 g gedroogde gist	Kneden II	10	10
5 g honing	5 g honing	Rijzen I	20	20
20 g speltvlokken	30 g speltvlokken	Rijzen II	40	40
20 g geroosterde zonne- bloempitten (toevoegen via het ingrediëntenvak)	30 g geroosterde zonne- bloempitten (toevoegen via het ingrediëntenvak)	Bakken	65	70
20 g oud brood (optio- neel)	30 g oud brood (optio- neel)	In total	02:45	02:50
130 g speltmeel 630	190 g speltmeel 630			
140 g volkoren speltmeel	210 g volkoren speltmeel			
7 g zout	10 g zout			

PROGRAMMA 9 GRAANBROOD

Stap 1

500 g	750 g
110 ml kokend water	160 ml kokend water
40 g roggeschroot, fijn	60 g roggeschroot, fijn
40 g tarweschroot, fijn	60 g tarweschroot, fijn
Giet kokend water over het schroot en laat deze afgedekt afkoelen.	Giet kokend water over het schroot en laat deze afgedekt afkoelen.

Stap 2

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
110 ml water	170 ml water	Kneden I	10	10
3 g gedroogde gist	4 g gedroogde gist	Rusten	20	20
20 g zuurdesem	30 g zuurdesem	Kneden II	15	15
(eindproduct)	(eindproduct)	Rijzen I	20	20
5 g bietenstroop	10 g bietenstroop	Rijzen II	60	60
50 g gemengde zaden	70 g gemengde zaden	Bakken	60	65
(toevoegen via ingrediëntenvak)	(toevoegen via ingrediëntenvak)	In total	03:05	03:10
160 g tarwemeel 1050	240 g tarwemeel 1050			
7 g zout	10 g zout			

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

Door het schroot wordt het deeg erg zwaar en stijf, waardoor u tijdens het kneden het deeg handmatig moet controleren. Anders bestaat het risico dat het brood door een slechte menging niet volledig zal rijzen.

Pauzeer hiervoor het kneedproces tussendoor, controleer het deeg en duw het indien nodig met een deegschrapper terug naar het midden, zodat de kneedhaak bedekt is met deeg. Druk na de controle op het symbool , om verder te gaan met het programma.

PROGRAMMA 10 TARWEBROOD MET HAVER EN LIJNZAAD

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
195 ml water	250 ml water	Kneden I	10	10
20 g boter of bakolie	25 g boter of bakolie	Rusten	20	20
2 g gedroogde gist	3 g gedroogde gist	Kneden II	20	20
5 g honing of suiker	10 g honing of suiker	Rijzen I	20	20
25 g havervlokken	35 g havervlokken	Rijzen II	60	60
25 g lijnzaad (-schroot)	35 g lijnzaad (-schroot)	Bakken	60	65
270 g tarwemeel 550	340 g tarwemeel 550	In total	03:10	03:15
7 g zout	9 g zout			

PROGRAMMA 11 AARDAPPELBOOD

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
240 ml water	250 ml water	Kneden I	20	20
2 g gedroogde gist	2 g gedroogde gist	Rusten	35	35
20 g aardappelvlokken	30 g aardappelvlokken	Kneden II	20	20
40 g roggemeel 1150	40 g roggemeel 1150	Rijzen I	20	20
230 g tarwemeel 550	240 g tarwemeel 550	Rijzen II	70	70
7 g zout	7 g zout	Bakken	60	65
		In total	03:45	03:50

PROGRAMMA 12 WORTEL-GRAANBROOD

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
195 ml botermelk	295 ml botermelk	Kneden I	10	10
90 g volkoren speltmeel	130 g volkoren speltmeel	Rusten	25	25
40 g gemengde zaden	50 g gemengde zaden	Kneden II	20	20
(toevoegen via ingrediëntenvak)	(toevoegen via ingrediëntenvak)	Rijzen I	20	20
50 g wortel, fijn geraspt	80 g wortel, fijn geraspt	Rijzen II	60	60
2 g gedroogde gist	3 g gedroogde gist	Bakken	60	65
5 g bietenstroop	10 g bietenstroop	In total	03:15	03:20
10 g oud brood	15 g oud brood			
140 g speltmeel 630	210 g speltmeel 630			
6 g zout	9 g zout			

PROGRAMMA 13 BOERENBROOD MET ZUURDESEM EN OUDBAKKEN BROOD

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
240 ml water	360 ml water	Kneden I	10	10
3 g gedroogde gist	4 g gedroogde gist	Rusten	20	20
30 g zuurdesem (eindproduct)	50 g zuurdesem (eindproduct)	Kneden II	10	10
5 g bietenstroop	10 g bietenstroop	Rijzen I	20	20
25 g oud brood	40 g oud brood	Rijzen II	30	30
90 g roggemeel 1150	130 g roggemeel 1150	Bakken	60	65
170 g speltmeel 1050	250 g speltmeel 1050	In total	02:30	02:35
7 g zout	10 g zout			

Als het brood te zuur is, moet eventueel de hoeveelheid worden verminderd, afhankelijk van het zuurdesem-eindproduct.

PROGRAMMA 14 WITBROOD MET ZUURDESEM**Stap 1: Bereid de starter voor zuurdesem voor (gebruik programma 29)**

500 g	750 g
55 ml water	85 ml water
10 g zuurdesem (zetsel)	15 g zuurdesem (zetsel)
55 g volkoren tarwemeel	85 g volkoren tarwemeel

Laat de ingrediënten voor de zuurdesemstarter op programma 29 kneden en dan 12–18 uur rijpen met gesloten deksel.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

Gebruik de bereide zuurdesemstarter om verder te gaan met het recept.

Stap 2: Voeg de ingrediënten voor het hoofddeeg direct toe aan de eerder gerijpte zuurdesemstarter.

500 g	750 g	Tijden in minuten		
			500 g	750 g
140 ml water	210 ml water	Kneden I	20	20
20 g boter	30 g boter	Rusten	30	30
3 g verse gist	4 g verse gist	Kneden II	20	20
5 g suiker	10 g suiker	Rijzen I	25	25
250 g tarwemeel 550	380 g tarwemeel 550	Rijzen II	45	45
6 g zout	8 g zout	Bakken	60	65
		In total	03:20	03:25

PROGRAMMA 15 GEMENGD BROOD MET ZUURDESEM

Stap 1: Bereid de starter voor zuurdesem voor (gebruik programma 29)

500 g	750 g
75 ml water	110 ml water
10 g zuurdesem (zetsel)	15 g zuurdesem (zetsel)
75 g volkoren tarwemeel	110 g volkoren tarwemeel

Laat de ingrediënten voor de zuurdesemstarter op programma 29 kneden en dan 12–18 uur rijpen met gesloten deksel.

Gebruik de bereide zuurdesemstarter om verder te gaan met het recept.

Stap 2: Voeg de ingrediënten voor het hoofddeeg direct toe aan de eerder gerijpte zuurdesemstarter.

500 g	750 g	Tijden in minuten		
			500 g	750 g
130 ml water	190 ml water	Kneden I	15	15
4 g verse gist	5 g verse gist	Rusten	30	30
7 g bietenstroop	11 g bietenstroop	Kneden II	18	18
110 g rogemeel 1150	160 g rogemeel 1150	Rijzen I	20	20
150 g tarwemeel 1050	220 g tarwemeel 1050	Rijzen II	30	30
7 g zout	11 g zout	Bakken	60	65
		In total	02:53	02:58

PROGRAMMA 16 GEMENGD YOGHURTBROOD

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
130 ml water	195 ml water	Kneden I	10	10
15 g boter	20 g boter	Rusten	20	20
100 g yoghurt 3,5–3,8%	145 g yoghurt 3,5–3,8%	Kneden II	25	25
2 g gedroogde gist	3 g gedroogde gist	Rijzen I	20	20
5 g honing	10 g honing	Rijzen II	60	60
200 g tarwemeel 1050	290 g tarwemeel 1050	Bakken	65	70
100 g roggemeel 1150	150 g roggemeel 1150	In total	03:20	03:25
7 g zout	10 g zout			

PROGRAMMA 17 YOGHURT-HONINGBROOD MET WALNOTEN

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
115 ml melk	175 ml melk	Kneden I	10	10
25 g boter of bakolie	25 g boter of bakolie	Rusten	20	20
95 g yoghurt 10 %	140 g yoghurt 10 %	Kneden II	20	20
4 g gedroogde gist	6 g gedroogde gist	Rijzen I	20	20
15 g honing of suiker	25 g honing of suiker	Rijzen II	65	65
15 g gehakte walnoten	35 g gehakte walnoten	Bakken	60	65
(toevoegen via ingrediëntenvak)	(toevoegen via ingrediëntenvak)	In total	03:15	03:20
270 g tarwemeel 550	410 g tarwemeel 550			
7 g zout	10 g zout			

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAMMA 18 EIWITBROOD

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
130 ml water	200 ml water	Kneden I	4	4
135 g skyr	200 g skyr	Pauze	Start	Start
5 g gedroogde gist	7 g gedroogde gist	Kneden I	5	5
40 g gehakte noten of gemengde zaden	70 g gehakte noten of gemengde zaden	Rusten	20	20
40 g gehakte noten of gemengde zaden (toevoe- gen via ingrediëntenvak)	70 g gehakte noten of ge- mengde zaden (toevoe- gen via ingrediëntenvak)	Kneden II	5	5
80 g sojameel	120 g sojameel	Pauze	Start	Start
140 g volkoren tarwemeel	210 g volkoren tarwemeel	Kneden II	7	7
6 g zout	9 g zout	Pauze	Start	Start
		Kneden II	6	6
		Rijzen I	21	21
		Rijzen II	62	62
		Bakken	50	60
		In total	03:00	03:10

Voeg de eerste portie noten of zaden direct toe aan het deeg en de tweede portie aan het ingrediëntenvak.

BELANGRIJK!

- Sojameel bindt veel water.
- Met een deegschrapper moet het deeg meerdere keren naar beneden worden gedrukt, daarom maakt het apparaat na de kneedfasen een korte pauze. Een piepsignaal geeft het tijdstip van de pauze aan.
- Nadat het deeg is gecontroleerd, drukt u opnieuw op het symbool , om het programma voort te zetten.

PROGRAMMA 19 GLUTENVRIJ BROOD

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
185 ml water	280 ml water	Kneden I	5	5
10 ml olie	15 ml olie	Pauze	Start	Start
75 g yoghurt	110 g yoghurt	Kneden I	5	5
5 g gedroogde gist	7 g gedroogde gist	Pauze	Start	Start
20 g lijnzaad	30 g lijnzaad	Kneden I	5	5
250 g glutenvrije bloem	370 g glutenvrije bloem	Rijzen I	25	25
6 g zout	9 g zout	Rijzen II	25	25
		Bakken	45	50
		In total	01:50	01:55

BELANGRIJK!

- Met een deegschrapper moet het deeg meerdere keren naar beneden worden gedrukt, daarom maakt het apparaat na de kneedfasen een korte pauze. Een piepsignaal geeft het tijdstip van de pauze aan.
- Nadat het deeg is gecontroleerd, drukt u opnieuw op het symbool , om het programma voort te zetten.

PROGRAMMA 20 BRIOCHE

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
2 eieren (ca. 36 g)	3 eieren (ca. 54 g)	Kneden I	25	25
110 ml melk	160 ml melk	Rusten	30	30
80 g boter, kleine stukjes	120 g boter, kleine stukjes	Kneden II	20	20
40 g room	50 g room	Rijzen I	20	20
3 g verse gist	4 g verse gist	Rijzen II	60	60
20 g suiker	40 g suiker	Bakken	60	65
5 g vanillesuiker	10 g vanillesuiker	In total	03:35	03:40
een beetje citroenschil	een beetje citroenschil			
260 g tarwemeel 550	390 g tarwemeel 550			
2 g zout	4 g zout			

Optioneel: Voeg 50 g chocoladedruppels voor 500 g of 70 g chocoladedruppels voor 750 g toe via het ingrediëntenvak.

PROGRAMMA 21 CHOCOLADEBROOD

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
150 ml melk	220 ml melk	Kneden I	15	15
2 g gedroogde gist	3 g gedroogde gist	Rusten	35	35
80 g kwark	120 g kwark	Kneden II	20	20
40 g notennougatcrème	60 g notennougatcrème	Rijzen I	20	20
20 g cacaopoeder	30 g cacaopoeder	Rijzen II	60	60
30 g gemalen hazelnoten of amandelen	40 g gemalen hazelnoten of amandelen	Bakken	60	65
240 g tarwemeel 550	360 g tarwemeel 550	In total	03:30	03:35

PROGRAMMA 22 BANANENBROOD

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
160 g yoghurt	240 g yoghurt	Kneden I	15	15
40 g boter	60 g boter	Rusten	35	35
30 g pindakaas	45 g pindakaas	Kneden II	20	20
2 g gedroogde gist	3 g gedroogde gist	Rijzen I	25	25
40 g bruine suiker	60 g bruine suiker	Rijzen II	60	60
2 g kaneel	2 g kaneel	Bakken	60	65
1 kleine banaan, rijp	1 kleine banaan, rijp	In total	03:35	03:40
40 g gemalen amandelen	60 g gemalen amandelen			
240 g tarwemeel 550	360 g tarwemeel 550			
2 g zout	2 g zout			

PROGRAMMA 23 ROZIJENBROOD

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
130 ml melk	200 ml melk	Kneden I	25	25
50 g boter, kleine stukjes	80 g boter, kleine stukjes	Rusten	30	30
2 g gedroogde gist	3 g gedroogde gist	Kneden II	20	20
30 g suiker	50 g suiker	Rijzen I	20	20
1 heel ei	1 heel ei	Rijzen II	60	60
50 g rozijnen	80 g rozijnen	Bakken	50	55
2 g zout	3 g zout	In total	03:25	03:30
280 g tarwemeel 550	420 g tarwemeel 550			

Melk en boter moeten op koelkasttemperatuur zijn. Voeg boter toe in kleine stukjes. Voeg de rozijnen direct toe aan het deeg, zonder eerst te wenen.

PROGRAMMA 24 SPELTBROODJES

Recept voor 9 stuks		Tijden in minuten	
130 ml water	20 g aardappelvlokken	Kneden	30
155 ml melk	5 g honing		
20 g boter	430 g speltmeel 630		
7 g gedroogde gist	10 g zout		
140 g kwark			

Controleer het deeg tijdens het kneedproces. Druk op het symbool , om het kneedproces te stoppen. Duw eventueel het deeg met een deegschrapper naar beneden zodat het deeg goed kan worden gekneet. Anders kan het gebeuren dat het deeg "los kneedt" en er een groot gat ontstaat rond de kneedhaak. Druk op het symbool , om het kneedproces weer te starten.

Haal het deeg na het kneden uit de vorm en laat het afgedekt in een licht geoliede kom op kamertemperatuur gedurende 30–45 minuten rijzen. Vorm vervolgens 9 broodjes van gelijke grootte en laat ze nog eens gedurende 30–45 minuten rijzen. Besproei de broodjes voor het bakken met water en bestrooi ze eventueel met zaadjes. Bak de broodjes vervolgens op 240 °C hetelucht gedurende ca. 15–18 minuten.

PROGRAMMA 25 ZUURDESEMBROODJES

Recept voor 9 stuks

290 ml water	10 g honing
10 g boter	460 g tarwemeel 550
13 g verse gist	70 g rogemeel 1150
40 g vaste zuurdesem (zetsel)	13 g zout

Tijden in minuten	
Kneden I	20
Rijzen I	30

Haal het deeg na het kneden uit de vorm en laat het afgedekt in een licht geoliede kom op kamertemperatuur gedurende 30–45 minuten rijzen. Vorm vervolgens 9 broodjes van gelijke grootte en laat ze nog eens gedurende 30–45 minuten rijzen. Besproei de broodjes voor het bakken met water en bestrooi ze eventueel met zaadjes. Bak de broodjes vervolgens op 240 °C hetelucht gedurende ca. 15–18 minuten.

De toevoeging van zuurdesem is optioneel en kan worden vervangen door yoghurt, kwark en zure room.

Kaas-broodjes:

Leg per broodje een plakje Gouda klaar. Besproei de broodjes voor het bakken met water en bak ze dan op 240° C gedurende 10 minuten.

Leg vervolgens op elk broodje een plakje Gouda en bak de broodjes op 210°C gedurende 7–10 minuten.

PROGRAMMA 26 KOOLHYDRAATARME BROODJES (GLUTENVRIJ)

Recept voor 4 stuks

2 eieren, M	20 g psylliumschillen
40 g kruidenroomkaas	10 g sesam
10 g chiazaad	25 g parmezaan
20 g zonnebloempitten	7 g bakpoeder
10 g lijnzaad	5 g zout

Tijden in minuten	
Kneden	30

Geef alle ingrediënten in de broodbakmachine en laat het deeg kneden. Verwarm ondertussen de oven voor op 180°C hetelucht.

Haal aan het einde van het programma het deeg uit de bakvorm, kneed het kort met natte handen en snijd vier broodjes van dezelfde grootte. Vorm deze voorzichtig rond en snijd een kruis op de gevormde broodjes.

Besproei de broodjes dan voor het bakken met water en bestrooi ze met zaadjes van uw keuze. Bak de broodjes gedurende 18–20 minuten in de oven. Maak de oven tijdens het bakken niet open.

PROGRAMMA 27 PIZZADEEG

Voor 1 bakplaat

240 ml water 400 g tarwemeel 550
1 g gedroogde gist 10 g zout

Tijden in minuten

Kneden	30
--------	----

Geef alle ingrediënten in de broodbakmachine en start het programma.

Plaats het afgewerkte deeg afgedekt in de koelkast gedurende 24 uur. Laat het erna 6 uur rijpen op kamertemperatuur en bereid het vervolgens naar wens.

PROGRAMMA 28 STOKBROODDEEG

230 ml water, lauw 5 g suiker
15 ml bakolie 400 g tarwemeel 550
7 g gedroogde gist 10 g zout

Tijden in minuten

Kneden	30
--------	----

Geef alle ingrediënten in de broodbakmachine en start het programma.

Laat het afgewerkte deeg een uur rusten. Verdeel deze dan in 8 stukken van gelijke grootte, rol ze uit tot ca. 20 cm lange strengen en wikkel ze om een stokje. Laat het deeg daarna afgedekt nog eens rusten gedurende 30 minuten. Vervolgens over de gloed van alle kanten goudbruin bakken.

PROGRAMMA 29 STARTER

Varieert afhankelijk van het recept

Zie witbrood met zuurdesem **programma 14** of gemengd brood met zuurdesem **programma 15**

Tijden in minuten

Kne-	5
den I	Start
Pauze	30
Rijzen I	30
Rijzen II	

BELANGRIJK!

- Met een deegschrapper moet het deeg meerdere keren naar beneden worden gedrukt, daarom maakt het apparaat na de kneedfasen een korte pauze. Een piepsignaal geeft het tijdstip van de pauze aan.
- Nadat het deeg is gecontroleerd, drukt u opnieuw op het symbool , om het programma voort te zetten.

PROGRAMMA 30 ROEREN EN OPWARMEN

Dit programma is geschikt voor het bereiden en opwarmen van diverse gerechten (bijv. het maken van pap, het opwarmen van soepen e.d.).

Tijden in minuten	
Kneden	90

BELANGRIJK!

Bij gebruik van het programma is het noodzakelijk om regelmatig het gewenste resultaat te controleren en indien nodig het programma voortijdig te beëindigen.

PROGRAMMA 31 JAM

750 g fruit (vers of diepvries, naar keuze)
 375 g inmaaksuiker 2: 1
 vanillesuiker, indien gewenst

Tijden in minuten	
Rusten	15
Rijzen II	45
Bakken	45
Roeren	8
In total	01:53

Laat het fruit ontdooien en pureer het naar wens.

Doe het fruitmengsel samen met de inmaaksuiker in de bakvorm en start het programma. Nadat het programma is afgelopen, verwijdt u de bakvorm met een ovenwant en doet u de hete jam in potjes.

BELANGRIJK!

- Wees voorzichtig, de bakvorm is heet! Draag handschoenen en wees goed voorbereid. Plaats het potje met de hete jam uiterst voorzichtig (risico van kantelen). Zorg ervoor dat je schoon te werk gaat, vooral bij het maken van jam (gesteriliseerde potjes etc.).
- Na het toebereiden van jam moet de bakvorm onmiddellijk worden geweekt, anders kan het schoonmaken lastig worden bij rood fruit.
- De jam moet helemaal afkoelen om stevig te worden. Direct na de toebereiding is deze nog vloeibaar.

PROGRAMMA 32 APPELCOMPOTE (3 VARIANTEN)

Appelcompote eenvoudig

1.000 g zure appels (komt overeen met ca. 5 grote appels, bijv. Boskop)
50 g suiker
1 snuifje kaneel, indien gewenst

Tijden in minuten

Rijzen I	40
Rijzen II	10
Bakken	10
Roeren	8
In total	01:08

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in gelijke blokjes. Meng de gehakte appels met suiker en kaneel en doe ze in de bakvorm. Start het programma.

Vul het mengsel na afloop van het programma nog heet in glazen en laat het daarin afkoelen. Bewaar de appelcompote in de koelkast.

Appelmoes

1.000 g zure appels (komt overeen met ca. 5 grote appels, bijv. Boskop)
50 g suiker
1 snuifje kaneel, indien gewenst

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in gelijke blokjes. Meng de gehakte appels met suiker en kaneel en doe ze in de bakvorm. Start het programma.

Haal na afloop van het programma de appelmoes uit de bakvorm en laat deze afkoelen. Pureer het mengsel als het afgekoeld is naar wens en vul het in glazen. Bewaar de appelmoes in de koelkast.

Verfijnde appelcompote

600 g zure appels (komt overeen met ca. 3 grote appels, bijv. Boskop)
2 el appelsap/water
1 snuifje zout
150 g inmaaksuiker 3 : 1
1 tl vanille-extract
100 g rozijnen (naar wens)

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in gelijke blokjes. Meng de gehakte appels met suiker en kaneel en doe ze in de bakvorm. Start het programma.

Vul het mengsel na afloop van het programma nog heet in glazen en laat het daarin afkoelen. Bewaar de appelcompote in de koelkast.

PROGRAMMA 32 GELEI VAN ROOD FRUIT

600 g gemengde diepvriesbessen, bijv. rode bessen,
aardbeien, kersen, frambozen (ontdooit)
200 g inmaaksuiker 3 : 1
1 tl vanille-extract

Tijden in minuten	
Rijzen I	40
Rijzen II	10
Bakken	10
Roeren	8
In total	01:08

Geef alle ingrediënten in de bakvorm en start het programma.
Geniet van de rode geleï, bijv. met verse wafels, vanille-ijs of rijstepap.

PROGRAMMA 33 CHUTNEY BASISRECEPT

200 g fruit (naar wens, bijv. pruimen, mango of kersen),
vers of diepvries
200 g zachte groenten (kan variëren, bijv.
tomaten, courgette, aubergine; paprika en wortel zijn
niet geschikt omdat ze niet zacht worden)
1 fijn gesneden ui
1 stukje gember (ca. 4 cm), geraspt
1 geperst teentje knoflook, indien gewenst
150 g inmaaksuiker 3 : 1
2 el mosterd/gemalen mosterdzaad
een beetje citroensap
125 ml azijn/appelazijn
1/2 tl zout
indien gewenst, chili, pepperoni, peper voor pittigheid

Tijden in minuten	
Rusten	15
Rijzen II	45
Bakken	45
Roeren	8
In total	01:53

Was het fruit en de groenten, schil ze en snijd ze in fijne, kleine blokjes. Geef alle ingrediënten in de bakvorm en start het programma.
Vul de hete chutney in een glas en laat dit goed afkoelen.
Geniet van de chutney met kaas, vlees en antipasti.

BELANGRIJK!

- Chutney mag niet te veel vloeistof bevatten, anders wordt hij niet stevig en kan hevig op het deksel en in de binnenkant spatten.
- Direct na de voorbereiding is deze nog vloeibaar. De chutney moet helemaal afkoelen om stevig te worden.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAMMA 34 YOGHURT

2 liter melk

2 el yoghurt of alternatief yoghurtculturen (let op de doseringsinstructies op de verpakking)

Tip: Om yoghurt te maken kunt u bijv. koemelk als rauwe melk, volle melk, gehomogeniseerde melk, lactosevrije melk, sojamelk, geitenmelk of havermelk gebruiken.

Roer de yoghurt/yoghurtculturen in de melk en geef alles in de bakvorm. De kneedhaak is niet nodig.

De tijden kunnen via het symbool  worden ingesteld.

Stel de tijd in tussen 8 en 12 uur

PROGRAMMA 35 ALLEEN BAKKEN

Tijd instelbaar van 00:05 tot 01:30 uur. De tijden kunnen via het symbool  worden ingesteld.

PROGRAMMA 36 DIY

Druk op het symbool , om de tijden te wijzigen. Met de toetsen +/- kunnen de tijden worden aangepast. Het opnieuw drukken op het symbool  brengt u naar de instelling voor de volgende verwerkingsstap. Als u de laatste stap  hebt bereikt, komt u door opnieuw drukken op het symbool  terug naar de eerste stap .

Nu kunnen de instellingen nog eens worden gecontroleerd, aangepast of meteen worden opgeslagen.

Druk ca. 2 seconden lang op het symbool , om uw instellingen op te slaan. De totale tijd voor de geselecteerde instellingen wordt aangetoond.

Door drukken op het symbool , verschijnen nu de vooraf zelf ingestelde tijden.

Het programma kan zoals gewoonlijk worden gestart door op het symbool  te drukken.

BELANGRIJK!

- Het ingrediëntenvak in  gaat alleen open in .
- Als u  op „0” instelt, dus deactiveren, gaat het ingrediëntenvak niet open.

Instelbare tijden:



Kneden I



Rusten



Kneden II

U kunt tussen 0 en 30 minuten instellen.



Rijzen I



Rijzen II

U kunt tussen 0 en 90 minuten instellen.



Bakken

U kunt tussen 0 en 90 minuten instellen.

	Tijden in minuten	
	Tijdkeuze	Fabrieksinstelling
Kneden I	0–30	10
Rusten	0–45	20
Kneden II	0–30	10
Rijzen I	0–90	30
Rijzen II	0–90	30
Bakken	0–90	40

Door het verminderen van de tijd op "0" kan een verwerkingsstap worden overgeslagen.

Waterreservoir

Via het waterreservoir is het mogelijk tijdens het kneden/roeren (in stap ) water of alcohol aan het deeg of andere bereidingen toe te voegen.

Het is mogelijk om pure alcohol toe te voegen (tot 45% alcoholgehalte, bijv. rum, whisky of gin). Dit is bijvoorbeeld geschikt voor het verfijnen van chutney, rode gelei of jam.

Houd er rekening mee dat het waterreservoir alleen kan worden gebruikt in het DIY programma (programma 36).

Ricette	81
Informazioni generali.....	81
Programmi	81
Programma 1 Pane rustico	81
Programma 2 Pane bianco veloce	82
Programma 3 Pane bianco	82
Programma 4 Pane bianco italiano	82
Programma 5 Pane da tostare	83
Programma 6 Pane da tostare integrale	83
Programma 7 Pane di farro e quark	83
Programma 8 Pane di farro integrale con pane raffermo	84
Programma 9 Pane ai cereali	84
Programma 10 Pane di grano con avena e semi di lino	85
Programma 11 Pane alle patate	86
Programma 12 Pane ai cereali con carote	86
Programma 13 Pane rustico con lievito madre e pane raffermo	87
Programma 14 Pane bianco con lievito madre	87
Programma 15 Pane nero con lievito madre	88
Programma 16 Pane nero allo yogurt	88
Programma 17 Pane allo yogurt e miele con noci	89
Programma 18 Pane proteico	89
Programma 19 Pane senza glutine	90
Programma 20 Brioche	91
Programma 21 Pane al cioccolato	91
Programma 22 Pane alla banana	92
Programma 23 Pane all'uva sultanina	92
Programma 24 Panini al farro	93
Programma 25 Panini al lievito madre	93
Programma 26 Panini low carb (senza glutine)	94
Programma 27 Impasto per pizza	94
Programma 28 Impasto per pane da attorcigliare sul bastone	94
Programma 29 Pre-impasto	95
Programma 30 Mescolare e scaldare	95
Programma 31 Marmellata	95
Programma 32 Composta di mele (3 varianti)	96
Programma 32 Gelatina di frutti rossi	97
Programma 33 Ricetta base del chutney	97
Programma 34 Yogurt	98
Programma 35 Solo cottura	98
Programma 36 DIY	98

INFORMAZIONI GENERALI

- Utilizzare sempre acqua tiepida per le ricette del pane. Tuttavia, non si dovrebbe superare una temperatura di 30 °C.
- È possibile utilizzare immediatamente gli ingredienti tolti dal frigorifero.
- Come dolcificante si può utilizzare zucchero, miele o qualsiasi altra alternativa, ad esempio sciroppo d'agave, melassa o zucchero di fiori di cocco.
- Il burro o l'olio da cucina possono essere sostituiti con prodotti vegani, tranne che per le brioche e il pane all'uva sultanina. Tagliare sempre il burro (o il suo sostituto) in piccoli pezzi.
- Le uova possono essere sostituite con un sostituto vegano.
- Il latte può essere sostituito da latte vegetale.
- Yogurt, quark e panna possono essere sostituiti con prodotti a base vegetale.
- Tutte le farine di grano possono essere sostituite in rapporto 1: 1 con farina di farro, tenendo presente i numeri del tipo.
- Le ricette si riferiscono a uova di taglia M o L.
- Se il pane non è sufficientemente lievitato dopo la cottura, utilizzare più lievito.
- Se la parte superiore del pane ha ceduto, significa che era presente troppo lievito nell'impasto. La quantità di lievito è ideale quando il pane presenta un leggero e liscio arrotondamento (leggermente a forma di cupola) sulla parte superiore.
- Per una miscela per la cottura del pane, si consiglia il programma 3.
- Il pane raffermo deve sempre essere sbriciolato a mano in piccoli pezzi o preferibilmente macinato (pangrattato) prima di essere aggiunto all'impasto.

PROGRAMMI**PROGRAMMA 1 PANE RUSTICO**

		Tempi in minuti		
500 g	750 g		500 g	750 g
140 ml di acqua	210 ml di acqua	Impasto I	10	10
90 ml di latticello	135 ml di latticello	Riposo	20	20
10 g di burro	20 g di burro	Impasto II	20	20
3 g di lievito secco	4 g di lievito secco	Maturazione I	20	20
10 g di melassa	10 g di melassa	Maturazione II	65	65
230 g di farina di farro 1050	350 g di farina di farro 1050	Cottura	60	65
30 g di farina di farro integrale	50 g di farina di farro integrale	Totale	03:15	03:20
30 g di farina di segale integrale	40 g di farina di segale integrale			
7 g di sale	10 g di sale			

PROGRAMMA 2 PANE BIANCO VELOCE

500 g	750 g		Tempi in minuti	
			500 g	750 g
205 ml di acqua	310 ml di acqua	Impasto I	10	10
15 ml di olio da cucina	20 ml di olio da cucina	Riposo	10	10
4 g di lievito secco	7 g di lievito secco	Impasto II	10	10
5 g di miele o zucchero	10 g di miele o zucchero	Maturazione II	45	45
310 g di farina di frumento 550	470 g di farina di frumento 550	Cottura	40	45
7 g di sale	10 g di sale	Totale	01:55	02:00

PROGRAMMA 3 PANE BIANCO

500 g	750 g		Tempi in minuti	
			500 g	750 g
160 ml di acqua	240 ml di acqua	Impasto I	15	15
45 ml di latte	70 ml di latte	Riposo	35	35
35 g di burro	50 g di burro	Impasto II	20	20
1 g di lievito secco	2 g di lievito secco	Maturazione I	25	25
5 g di miele o zucchero	10 g di miele o zucchero	Maturazione II	60	60
300 g di farina di frumento 550	450 g di farina di frumento 550	Cottura	55	60
7 g di sale	10 g di sale	Totale	03:30	03:35

PROGRAMMA 4 PANE BIANCO ITALIANO

500 g	750 g		Tempi in minuti	
			500 g	750 g
210 ml di acqua	315 ml di acqua	Impasto I	18	18
20 ml di olio d'oliva	30 ml di olio d'oliva	Riposo	30	30
2 g di lievito secco	3 g di lievito secco	Impasto II	10	10
70 g di semola di grano duro, fine (semola)	110 g di semola di grano duro, fine (semola)	Maturazione I	25	25
240 g di farina di frumento 550	350 g di farina di frumento 550	Maturazione II	30	30
7 g di sale	10 g di sale	Cottura	60	65
		Totale	02:53	02:58

PROGRAMMA 5 PANE DA TOSTARE

500 g	750 g		Tempi in minuti	
			500 g	750 g
165 ml di acqua	250 ml di acqua	Impasto I	15	15
50 ml di panna	70 ml di panna	Riposo	40	40
30 g di burro	50 g di burro	Impasto II	15	15
2 g di lievito secco	3 g di lievito secco	Maturazione I	20	20
5 g di miele	10 g di miele	Maturazione II	30	30
290 g di farina di frumento 550	440 g di farina di frumento 550	Cottura	60	65
7 g di sale	10 g di sale	Totale	03:00	03:05

PROGRAMMA 6 PANE DA TOSTARE INTEGRALE

500 g	750 g		Tempi in minuti	
			500 g	750 g
230 ml di latticello	350 ml di latticello	Impasto I	15	15
30 g di burro	50 g di burro	Riposo	45	45
2 g di lievito secco	3 g di lievito secco	Impasto II	5	5
5 g di miele	10 g di miele	Maturazione I	45	45
10 g di pane raffermo	20 g di pane raffermo	Maturazione II	60	60
160 g di farina di frumento integrale	240 g di farina di frumento integrale	Cottura	65	70
110 g di farina di frumento 550	160 g di farina di frumento 550	Totale	03:55	04:00
7 g di sale	11 g di sale			

PROGRAMMA 7 PANE DI FARRO E QUARK

500 g	750 g		Tempi in minuti	
			500 g	750 g
120 ml di acqua	180 ml di acqua	Impasto I	16	16
5 g di burro	10 g di burro	Riposo	30	30
2 g di lievito secco	3 g di lievito secco	Impasto II	17	17
120 g di formaggio quark (40 %)	180 g di formaggio quark (40 %)	Maturazione I	20	20
5 g di miele	10 g di miele	Maturazione II	50	50
290 g di farina di farro 630	440 g di farina di farro 630	Cottura	60	65
7 g di sale	10 g di sale	Totale	03:13	03:18

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAMMA 8 PANE DI FARRO INTEGRALE CON PANE RAFFERMO

500 g	750 g		Tempi in minuti	
			500 g	750 g
210 ml di acqua	310 ml di acqua	Impasto I	10	10
10 g di burro	10 g di burro	Riposo	20	20
2 g di lievito secco	3 g di lievito secco	Impasto II	10	10
5 g di miele	5 g di miele	Maturazione I	20	20
20 g di fiocchi di farro	30 g di fiocchi di farro	Maturazione II	40	40
20 g di semi di girasole	30 g di semi di girasole	Cottura	65	70
tostati (aggiungere dallo	le tostati (aggiungere	Totale	02:45	02:50
scomparto degli ingre-	dallo scomparto degli			
dienti)	ingredienti)			
20 g di pane raffermo	30 g di pane raffermo			
(facoltativo)	(facoltativo)			
130 g di farina di farro	190 g di farina di farro			
630	630			
140 g di farina di farro	210 g di farina di farro			
integrale	integrale			
7 g di sale	10 g di sale			

PROGRAMMA 9 PANE AI CEREALI

Passaggio 1

500 g	750 g
110 ml di acqua bollente	160 ml di acqua bollente
40 g di semola di segale, fine	60 g di semola di segale, fine
40 g di semola di grano, fine	60 g di semola di grano, fine
Versare acqua bollente sulla semola e	Versare acqua bollente sulla semola e
lasciare raffreddare, coperto.	lasciare raffreddare, coperto.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

Passaggio 2

500 g	750 g		Tempi in minuti	
			500 g	750 g
110 ml di acqua	170 ml di acqua	Impasto I	10	10
3 g di lievito secco	4 g di lievito secco	Riposo	20	20
20 g di lievito madre	30 g di lievito madre	Impasto II	15	15
(prodotto finito)	(prodotto finito)	Maturazione I	20	20
5 g di melassa	10 g di melassa	Maturazione II	60	60
50 g di semi misti (ag-	70 g di semi misti	Cottura	60	65
giungere dallo scomparto	(aggiungere dallo	Totale	03:05	03:10
degli ingredienti)	scomparto degli			
160 g di farina di frumento	ingredienti)			
1050	240 g di farina di			
7 g di sale	frumento 1050			
	10 g di sale			

La semola rende l'impasto molto pesante e compatto, quindi è necessario controllare l'impasto manualmente mentre si impasta. Altrimenti si rischia che il pane non lieviti completamente a causa di una cattiva miscelazione.

Interrompere di tanto in tanto l'impastatura, controllare l'impasto e, se necessario, spingerlo di nuovo verso il centro con un raschietto, in modo che il gancio risulti coperto dall'impasto. Dopo il controllo, premere il simbolo , per continuare il programma.

PROGRAMMA 10 PANE DI GRANO CON AVENA E SEMI DI LINO

500 g	750 g		Tempi in minuti	
			500 g	750 g
195 ml di acqua	250 ml di acqua	Impasto I	10	10
20 g di burro o olio da	25 g di burro o olio	Riposo	20	20
cucina	da cucina	Impasto II	20	20
2 g di lievito secco	3 g di lievito secco	Maturazione I	20	20
5 g di miele oppure	10 g di miele oppure	Maturazione II	60	60
zucchero	zucchero	Cottura	60	65
25 g di fiocchi d'avena	35 g di fiocchi d'a-	Totale	03:10	03:15
25 g di semi di lino (farina)	vena			
270 g di farina di frumento	35 g di semi di lino			
550	(farina)			
7 g di sale	340 g di farina di			
	frumento 550			
	9 g di sale			

PROGRAMMA 11 PANE ALLE PATATE

500 g	750 g		Tempi in minuti	
			500 g	750 g
240 ml di acqua	250 ml di acqua	Impasto I	20	20
2 g di lievito secco	2 g di lievito secco	Riposo	35	35
20 g di fiocchi di patate	30 g di fiocchi di	Impasto II	20	20
40 g di farina di segale	patate	Maturazione I	20	20
1150	40 g di farina di sega-	Maturazione II	70	70
230 g di farina di frumento	le 1150	Cottura	60	65
550	240 g di farina di	Totale	03:45	03:50
7 g di sale	frumento 550			
	7 g di sale			

PROGRAMMA 12 PANE AI CEREALI CON CAROTE

500 g	750 g		Tempi in minuti	
			500 g	750 g
195 ml di latticello	295 ml di latticello	Impasto I	10	10
90 g di farina di farro	130 g di farina di farro	Riposo	25	25
integrale	integrale	Impasto II	20	20
40 g di semi misti (ag-	50 g di semi misti	Maturazione I	20	20
giungere dallo scomparto	(aggiungere dallo	Maturazione II	60	60
degli ingredienti)	scomparto degli	Cottura	60	65
50 g di carote, grattugiate	ingredienti)	Totale	03:15	03:20
finemente	80 g di carote, grattu-			
2 g di lievito secco	giate finemente			
5 g di melassa	3 g di lievito secco			
10 g di pane raffermo	10 g di melassa			
140 g di farina di farro	15 g di pane raffermo			
630	210 g di farina di farro			
6 g di sale	630			
	9 g di sale			

PROGRAMMA 13 PANE RUSTICO CON LIEVITO MADRE E PANE RAFFERMO

500 g	750 g		Tempi in minuti	
			500 g	750 g
240 ml di acqua	360 ml di acqua	Impasto I	10	10
3 g di lievito secco	4 g di lievito secco	Riposo	20	20
30 g di lievito madre (prodotto finito)	50 g di lievito madre (prodotto finito)	Impasto II	10	10
5 g di melassa	10 g di melassa	Maturazione I	20	20
25 g di pane raffermo	40 g di pane raffermo	Maturazione II	30	30
90 g di farina di segale 1150	130 g di farina di segale 1150	Cottura	60	65
170 g di farina di farro 1050	250 g di farina di farro 1050	Totale	02:30	02:35
7 g di sale	10 g di sale			

Se il pane è troppo acido, ridurre la quantità a seconda del prodotto a base di lievito madre già pronto.

PROGRAMMA 14 PANE BIANCO CON LIEVITO MADRE
Passaggio 1: Preparare un pre-impasto di lievito madre (utilizzare il programma 29)

500 g	750 g
55 ml di acqua	85 ml di acqua
10 g di lievito madre (pasta madre)	15 g di lievito madre (pasta madre)
55 g di farina di frumento integrale	85 g di farina di frumento integrale

Impastare gli ingredienti per il pre-impasto di lievito madre sul programma 29 e quindi lasciare maturare per 12–18 ore con il coperchio chiuso.

Utilizzare il pre-impasto di lievito madre per continuare la ricetta.

Passaggio 2: Aggiungere gli ingredienti per l'impasto principale direttamente al pre-impasto di lievito madre precedentemente maturato.

500 g	750 g		Tempi in minuti	
			500 g	750 g
140 ml di acqua	210 ml di acqua	Impasto I	20	20
20 g di burro	30 g di burro	Riposo	30	30
3 g di lievito fresco	4 g di lievito fresco	Impasto II	20	20
5 g di zucchero	10 g di zucchero	Maturazione I	25	25
250 g di farina di frumento 550	380 g di farina di frumento 550	Maturazione II	45	45
6 g di sale	8 g di sale	Cottura	60	65
		Totale	03:20	03:25

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAMMA 15 PANE NERO CON LIEVITO MADRE

Passaggio 1: Preparare un pre-impasto di lievito madre (utilizzare il programma 29)

500 g	750 g
75 ml di acqua	110 ml di acqua
10 g di lievito madre (pasta madre)	15 g di lievito madre (pasta madre)
75 g di farina di frumento integrale	110 g di farina di frumento integrale

Impastare gli ingredienti per il pre-impasto di lievito madre sul programma 29 e quindi lasciare maturare per 12–18 ore con il coperchio chiuso.

Utilizzare il pre-impasto di lievito madre per continuare la ricetta.

Passaggio 2: Aggiungere gli ingredienti per l'impasto principale direttamente al pre-impasto di lievito madre precedentemente maturato.

500 g	750 g		Tempi in minuti	
			500 g	750 g
130 ml di acqua	190 ml di acqua	Impasto I	15	15
4 g di lievito fresco	5 g di lievito fresco	Riposo	30	30
7 g di melassa	11 g di melassa	Impasto II	18	18
110 g di farina di segale	160 g di farina di	Maturazione I	20	20
1150	segale 1150	Maturazione II	30	30
150 g di farina di frumento	220 g di farina di	Cottura	60	65
1050	frumento 1050	Totale	02:53	02:58
7 g di sale	11 g di sale			

PROGRAMMA 16 PANE NERO ALLO YOGURT

500 g	750 g		Tempi in minuti	
			500 g	750 g
130 ml di acqua	195 ml di acqua	Impasto I	10	10
15 g di burro	20 g di burro	Riposo	20	20
100 g di yogurt 3,5–3,8%	145 g di yogurt	Impasto II	25	25
2 g di lievito secco	3,5–3,8%	Maturazione I	20	20
5 g di miele	3 g di lievito secco	Maturazione II	60	60
200 g di farina di frumento	10 g di miele	Cottura	65	70
1050	290 g di farina di	Totale	03:20	03:25
100 g di farina di segale	frumento 1050			
1150	150 g di farina di			
7 g di sale	segale 1150			
	10 g di sale			

PROGRAMMA 17 PANE ALLO YOGURT E MIELE CON NOCI

500 g	750 g		Tempi in minuti	
			500 g	750 g
115 ml di latte	175 ml di latte	Impasto I	10	10
25 g di burro o olio da cucina	25 g di burro o olio da cucina	Riposo	20	20
95 g di yogurt 10%	140 g di yogurt 10%	Impasto II	20	20
4 g di lievito secco	6 g di lievito secco	Maturazione I	20	20
15 g di miele oppure zucchero	25 g di miele oppure zucchero	Maturazione II	65	65
15 g di noci tritate (aggiungere dallo scomparto degli ingredienti)	35 g di noci tritate (aggiungere dallo scomparto degli ingredienti)	Cottura	60	65
270 g di farina di frumento 550	410 g di farina di frumento 550	Totale	03:15	03:20
7 g di sale	10 g di sale			

PROGRAMMA 18 PANE PROTEICO

500 g	750 g		Tempi in minuti	
			500 g	750 g
130 ml di acqua	200 ml di acqua	Impasto I	4	4
135 g di skyr	200 g di skyr	Pausa	Avvio	Avvio
5 g di lievito secco	7 g di lievito secco	Impasto I	5	5
40 g di noci tritate o semi misti	70 g di noci tritate o semi misti	Riposo	20	20
40 g di noci tritate o semi misti (aggiungere dallo scomparto degli ingredienti)	70 g di noci tritate o semi misti (aggiungere dallo scomparto degli ingredienti)	Impasto II	5	5
80 g di farina di soia	120 g di farina di soia	Pausa	Avvio	Avvio
140 g di farina di frumento integrale	210 g di farina di frumento integrale	Impasto II	7	7
6 g di sale	9 g di sale	Pausa	Avvio	Avvio
		Impasto II	6	6
		Maturazione I	21	21
		Maturazione II	62	62
		Cottura	50	60
		Totale	03:00	03:10

Aggiungere la prima porzione di noci o semi direttamente all'impasto e la seconda porzione dallo scomparto degli ingredienti.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

IMPORTANTE!

- La farina di soia richiama molta acqua.
- L'impasto deve essere spinto più volte verso il basso con un raschietto, quindi il dispositivo fa una breve pausa dopo le fasi di impasto. Un segnale acustico segnala il momento della pausa.
- Dopo aver controllato l'impasto, premere nuovamente il simbolo , per continuare il programma.

PROGRAMMA 19 PANE SENZA GLUTINE

500 g	750 g		Tempi in minuti	
			500 g	750 g
185 ml di acqua	280 ml di acqua	Impasto I	5	5
10 ml di olio	15 ml di olio	Pausa	Avvio	Avvio
75 g di yogurt	110 g di yogurt	Impasto I	5	5
5 g di lievito secco	7 g di lievito secco	Pausa	Avvio	Avvio
20 g di semi di lino	30 g di semi di lino	Impasto I	5	5
250 g di farina senza glutine	370 g di farina senza glutine	Maturazione I	25	25
6 g di sale	9 g di sale	Maturazione II	25	25
		Cottura	45	50
		Totale	01:50	01:55

IMPORTANTE!

- L'impasto deve essere spinto più volte verso il basso con un raschietto, quindi il dispositivo fa una breve pausa dopo le fasi di impasto. Un segnale acustico segnala il momento della pausa.
- Dopo aver controllato l'impasto, premere nuovamente il simbolo , per continuare il programma.

PROGRAMMA 20 BRIOCHE

500 g	750 g		Tempi in minuti	
			500 g	750 g
2 di tuorlo d'uovo (ca. 36 g)	3 di tuorlo d'uovo (ca. 54 g)	Impasto I	25	25
110 ml di latte	160 ml di latte	Riposo	30	30
80 g di burro, a pezzetti	120 g di burro, a pezzetti	Impasto II	20	20
40 g di panna	50 g di panna	Maturazione I	20	20
3 g di lievito fresco	4 g di lievito fresco	Maturazione II	60	60
20 g di zucchero	40 g di zucchero	Cottura	60	65
5 g di zucchero vanigliato	10 g di zucchero vanigliato	Totale	03:35	03:40
Un po' di scorza di limone	Un po' di scorza di limone			
260 g di farina di frumento 550	390 g di farina di frumento 550			
2 g di sale	4 g di sale			

Opzionale: Aggiungere 50 g di gocce di cioccolato per 550 g o 70 g di gocce di cioccolato per 750 g dallo scomparto degli ingredienti.

PROGRAMMA 21 PANE AL CIOCCOLATO

500 g	750 g		Tempi in minuti	
			500 g	750 g
150 ml di latte	220 ml di latte	Impasto I	15	15
2 g di lievito secco	3 g di lievito secco	Riposo	35	35
80 g di formaggio quark	120 g di formaggio quark	Impasto II	20	20
40 g di crema di nocchie	60 g di crema di nocchie	Maturazione I	20	20
20 g di cacao in polvere	30 g di cacao in polvere	Maturazione II	60	60
30 g di nocchie o mandorle macinate	40 g di nocchie o mandorle macinate	Cottura	60	65
240 g di farina di frumento 550	360 g di farina di frumento 550	Totale	03:30	03:35

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAMMA 22 PANE ALLA BANANA

500 g	750 g		Tempi in minuti	
			500 g	750 g
160 g di yogurt	240 g di yogurt	Impasto I	15	15
40 g di burro	60 g di burro	Riposo	35	35
30 g di burro di arachidi	45 g di burro di	Impasto II	20	20
2 g di lievito secco	arachidi	Maturazione I	25	25
40 g di zucchero	3 g di lievito secco	Maturazione II	60	60
2 g di cannella	60 g di zucchero	Cottura	60	65
1 banana piccola, matura	2 g di cannella	Totale	03:35	03:40
40 g di mandorle tritate	1 banana piccola,			
240 g di farina di frumento	matura			
550	60 g di mandorle			
2 g di sale	tritate			
	360 g di farina di			
	frumento 550			
	2 g di sale			

PROGRAMMA 23 PANE ALL'UVA SULTANINA

500 g	750 g		Tempi in minuti	
			500 g	750 g
130 ml di latte	200 ml di latte	Impasto I	25	25
50 g di burro, a pezzetti	80 g di burro, a	Riposo	30	30
2 g di lievito secco	pezzetti	Impasto II	20	20
30 g di zucchero	3 g di lievito secco	Maturazione I	20	20
1 uovo intero	50 g di zucchero	Maturazione II	60	60
50 g di uva sultanina	1 uovo intero	Cottura	50	55
2 g di sale	80 g di uva sultanina	Totale	03:25	03:30
280 g di farina di frumento	3 g di sale			
550	420 g di farina di			
	frumento 550			

Il latte e il burro devono essere a temperatura di frigorifero. Aggiungere il burro a piccoli pezzi. Aggiungere l'uva sultanina direttamente all'impasto senza metterla prima in ammollo.

PROGRAMMA 24 PANINI AL FARRO**Ricette per 9 Pezzi**

130 ml di acqua	patate
155 ml di latte	5 g di miele
20 g di burro	430 g di farina di
7 g di lievito secco	farro 630
140 g di formaggio quark	10 g di sale
20 g di fiocchi di	

Tempi in minuti

Impasto	30
---------	----

Controllare l'impasto durante il processo di impasto. Premere il simbolo , per avviare il processo di impasto. Se necessario, spingere l'impasto verso il basso con un raschietto in modo da poterlo lavorare bene. In caso contrario, l'impasto potrebbe "liberarsi da solo" e potrebbe formarsi un grosso buco intorno al gancio da impasto. Premere il simbolo , per proseguire il processo di impasto.

Dopo aver impastato, togliere l'impasto dallo stampo, coprirlo e lasciarlo lievitare in una ciotola leggermente oliata per 30–45 minuti a temperatura ambiente. Formare quindi 9 panini di uguali dimensioni e lasciarli lievitare per altri 30–45 minuti. Spruzzare i panini con acqua prima di infornarli e cospargerli facoltativamente di semi. Quindi cuocere i panini a 240 °C in forno ventilato per circa 15–18 minuti.

PROGRAMMA 25 PANINI AL LIEVITO MADRE**Ricette per 9 Pezzi**

290 ml di acqua	10 g di miele
10 g di burro	460 g di farina di
13 g di lievito fresco	frumento 550
40 g di lievito madre	70 g di farina di sega-
compatto	le 1150
(pasta madre)	13 g di sale

Tempi in minuti

Impasto I	20
Maturazione I	30

Dopo aver impastato, togliere l'impasto dallo stampo, coprirlo e lasciarlo lievitare in una ciotola leggermente oliata per 30–45 minuti a temperatura ambiente. Formare quindi 9 panini di uguali dimensioni e lasciarli lievitare per altri 30–45 minuti. Spruzzare i panini con acqua prima di infornarli e cospargerli facoltativamente di semi. Quindi cuocere i panini a 240 °C in forno ventilato per circa 15–18 minuti.

L'aggiunta di lievito madre è facoltativa e può essere sostituita da yogurt/quark/ panna acida.

Panini al formaggio:

Preparare una fetta di formaggio Gouda per panino. Spruzzare i panini con acqua prima di infornarli e cuocerli 10 minuti a 240 °C.

Quindi mettere una fetta di Gouda su ogni panino e infornare a 210 °C per 7–10 fino a cottura ultimata.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAMMA 26 PANINI LOW CARB (SENZA GLUTINE)

Ricette per 4 Pezzi

2 uova, taglia M	20 g di bucce di psillio
40 g di formaggio cremo-	10 g di semi di sesamo
so alle erbe	25 g di Parmigiano
10 g di semi di chia	7 g di lievito in polvere
20 g di semi di girasole	5 g di sale
10 g di semi di lino	

Tempi in minuti	
Impasto	30

Mettere tutti gli ingredienti nella macchina del pane e lavorare l'impasto. Nel frattempo, preriscaldare il forno a 180 °C, funzione ventilato.

Al termine del programma, togliere l'impasto dal contenitore del pane, lavorarlo brevemente con le mani bagnate e tagliare quattro panini di uguali dimensioni. Formare accuratamente dei tondi e praticare sui panini modellati con un taglio a croce.

Quindi spruzzateli con acqua e con i semi di vostra scelta. Mettere i panini in forno per 18–20 minuti. Non aprire il forno durante il tempo di cottura.

PROGRAMMA 27 IMPASTO PER PIZZA

Per 1 teglia

240 ml di acqua	400 g di farina di frumento
1 g di lievito secco	550
	10 g di sale

Tempi in minuti	
Impasto	30

Mettere tutti gli ingredienti nella macchina del pane e avviare il programma.

Coprite l'impasto finito e mettetelo in frigorifero per 24 ore. Lasciare maturare per 6 ore a temperatura ambiente e quindi prepararlo come desiderato.

PROGRAMMA 28 IMPASTO PER PANE DA ATTORCIGLIARE SUL BASTONE

230 ml di acqua tiepida	5 g di zucchero
15 ml di olio da cucina	400 g di farina di frumento
7 g di lievito secco	550
	10 g di sale

Tempi in minuti	
Impasto	30

Mettere tutti gli ingredienti nella macchina del pane e avviare il programma.

Lasciare riposare l'impasto finito per un'ora. Poi dividetelo in 8 pezzi uguali, stenderli in filoni lunghi circa 20 cm e avvolgeteli su un bastoncino. Coprire l'impasto e lasciarlo riposare per altri 30 minuti. Poi cuocete sulla brace fino a quando non saranno dorati su tutti i lati.

PROGRAMMA 29 PRE-IMPASTO

Varia a seconda della ricetta

Vedi pane bianco con lievito madre **Programma 14**
o pane nero con lievito madre **Programma 15**

Tempi in minuti	
Impasto I	5
Pausa	Avvio
Maturazione I	30
Maturazione II	30

IMPORTANTE!

- L'impasto deve essere spinto più volte verso il basso con un raschietto, quindi il dispositivo fa una breve pausa dopo le fasi di impasto. Un segnale acustico segnala il momento della pausa.
- Dopo aver controllato l'impasto, premere nuovamente il simbolo  per continuare il programma.

PROGRAMMA 30 MESCOLARE E SCALDARE

Questo programma è adatto alla preparazione e al riscaldamento di varie pietanze (ad esempio, preparazione di porridge, scaldare zuppe).

Tempi in minuti	
Impasto	90

IMPORTANTE!

Quando si utilizza il programma, è necessario controllare regolarmente il risultato desiderato e, se necessario, interrompere il programma prima del tempo.

PROGRAMMA 31 MARMELLATA

750 g di frutta (a scelta fresca o surgelata)
375 g di zucchero gelificante in rapporto 2 : 1
Zucchero vanigliato a piacere

Tempi in minuti	
Riposo	15
Maturazione II	45
Cottura	45
Mescolatura	8
Totale	01:53

Lasciare scongelare la frutta e ridurla in purea a piacere.

Mettere il composto di frutta nel contenitore del pane insieme allo zucchero gelificante e avviare il programma. Al termine del programma, togliere il contenitore del pane con un guanto da forno e versare la marmellata calda nei vasetti.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

IMPORTANTE!

- Attenzione, il contenitore è caldo! Indossate i guanti e siate pronti. Posizionare il contenitore con la marmellata calda solo con estrema cautela (rischio di ribaltamento). Prestare particolare attenzione alle condizioni igieniche per la marmellata (vasetti sterilizzati, ecc.).
- Dopo la preparazione della marmellata, il contenitore del pane deve essere messo subito in ammollo, perché altrimenti la pulizia potrebbe risultare difficile in caso di frutti rossi.
- La marmellata deve raffreddarsi completamente per rapprendersi. Appena preparata è ancora liquida.

PROGRAMMA 32 COMPOSTA DI MELE (3 VARIANTI)

Composta di mele semplice

1.000 g di mele acidule (equivalenti a circa 5 mele grandi, ad esempio Boskop)
50 g di zucchero
1 pizzico di cannella a piacere

Tempi in minuti	
Maturazione I	40
Maturazione II	10
Cottura	10
Mescolatura	8
Totale	01:08

Sbucciare e togliere il torsolo alle mele e tagliarle a cubetti uniformi. Mescolare le mele tagliate a pezzetti con lo zucchero e la cannella e metterle nel contenitore del pane. Avviare il programma.

Una volta terminato il programma, versare il composto ancora caldo nei vasetti e lasciarlo raffreddare. Conservare la composta di mele in frigorifero.

Mousse di mele

1.000 g di mele acidule (equivalenti a circa 5 mele grandi, ad esempio Boskop)
50 g di zucchero
1 pizzico di cannella a piacere

Sbucciare e togliere il torsolo alle mele e tagliarle a cubetti uniformi. Mescolare le mele tagliate a pezzetti con lo zucchero e la cannella e metterle nel contenitore del pane. Avviare il programma.

Al termine del programma, togliere la mousse di mele dal contenitore e lasciarla raffreddare. Una volta che il composto si è raffreddato, ridurlo in purea e versarlo nei vasetti. Conservare la mousse di mele in frigorifero.

Composta di mele raffinata

600 g di mele acidule (equivalenti a circa 3 mele grandi, ad esempio Boskop)
2 cucchiaini di succo di mela/acqua
1 pizzico di sale
150 g di zucchero gelificante in rapporto 3 : 1
1 cucchiaino di estratto di vaniglia
100 g di uva sultanina (a piacere)

Sbucciare e togliere il torsolo alle mele e tagliarle a cubetti uniformi. Mescolare le mele tagliate a pezzetti con lo zucchero e la cannella e metterle nel contenitore del pane. Avviare il programma. Una volta terminato il programma, versare il composto ancora caldo nei vasetti e lasciarlo raffreddare. Conservare la composta di mele in frigorifero.

PROGRAMMA 32 GELATINA DI FRUTTI ROSSI

600 g di frutti di bosco misti congelati, ad esempio
ribes, fragole, ciliegie, lamponi (scongelati)
200 g di zucchero gelificante in rapporto 3 : 1
1 cucchiaino di estratto di vaniglia

Tempi in minuti	
Maturazione I	40
Maturazione II	10
Cottura	10
Mescolatura	8
Totale	01:08

Mettere gli ingredienti nel contenitore del pane e avviare il programma.

La gelatina di frutti rossi può essere gustata, ad esempio, con waffle freschi, gelato alla vaniglia o budino di riso.

PROGRAMMA 33 RICETTA BASE DEL CHUTNEY

200 g di frutta (a piacere, ad esempio prugne, mango o ciliegie), fresca o congelata
200 g di verdure morbide (è possibile variare, ad es. pomodori, zucchine, melanzane; peperoni e carote non sono adatti perché non si ammorbidiscono)
1 cipolla tagliata finemente a dadini
1 pezzo di zenzero (circa 4 cm), grattugiato
1 spicchio d'aglio pressato, a piacere
150 g di zucchero gelificante in rapporto 3 : 1
2 cucchiaini di senape/semi di senape macinati
Un po' di succo di limone
125 ml di aceto/aceto di mele
1/2 cucchiaino di sale
Peperoncino, paprika, pepe a piacere per la piccantezza

Tempi in minuti	
Riposo	15
Maturazione II	45
Cottura	45
Mescolatura	8
Totale	01:53

Lavare la frutta e la verdura, sbucciarla e tagliarla a cubetti piccoli e sottili. Mettere gli ingredienti nel contenitore del pane e avviare il programma.

Versare il chutney caldo in un contenitore di vetro e lasciarlo raffreddare completamente.

Gustate il chutney con formaggi, carne e antipasti.

IMPORTANTE!

- Il chutney non deve contenere troppo liquido, altrimenti non si rapprende e può schizzare pesantemente sul coperchio e all'interno.
- Appena preparato è ancora liquido. Il chutney deve raffreddarsi completamente per rapprendersi.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAMMA 34 YOGURT

2 Litri di latte

2 cucchiaini di yogurt o in alternativa di fermenti lattici per yogurt (per il dosaggio, seguire le istruzioni riportate sulla confezione)

Impostare il tempo
tra 8 e 12 ore

Consiglio: Per la preparazione dello yogurt si può utilizzare, ad esempio, latte vaccino crudo, latte intero, latte omogeneizzato, latte senza lattosio, latte di soia, latte di capra o latte di avena.

Mescolare lo yogurt/i fermenti lattici e versare il tutto nel contenitore del pane. Non è necessario inserire il gancio impastatore.

I tempi possono essere impostati con il simbolo .

PROGRAMMA 35 SOLO COTTURA

Orario regolabile dalle ore 00:05 alle ore 01:30. I tempi possono essere impostati con il simbolo .

PROGRAMMA 36 DIY

Premere il simbolo , per modificare i tempi. I tempi possono essere regolati con i tasti +/-.

Premendo nuovamente il simbolo , si passa all'impostazione della fase di lavorazione successiva. Quando si è raggiunto l'ultimo passaggio , premendo nuovamente il simbolo , si ritorna al primo passaggio .

A questo punto è possibile controllare nuovamente le impostazioni, regolarle di nuovo o salvarle direttamente.

Premere il simbolo , per circa 2 secondi per salvare le impostazioni. Viene visualizzato il tempo totale delle impostazioni selezionate.

Premendo il simbolo , si visualizzano i tempi precedentemente impostati.

Il programma può essere avviato come di consueto premendo il simbolo  per avviare il programma.

IMPORTANTE!

- Lo scomparto degli ingredienti nel  si apre solo in .
- Se si imposta  su "0", cioè lo si disattiva, lo scomparto degli ingredienti non si apre.

Tempi regolabili:



Impasto I



Riposo



Impasto II

È possibile impostare un tempo compreso tra 0 e 30 minuti.



Maturazione I



Maturazione II

È possibile impostare un tempo compreso tra 0 e 90 minuti.



Cottura

È possibile impostare un tempo compreso tra 0 e 90 minuti.

	Tempi in minuti	
	Selezione del tempo	Impostazioni di fabbrica
Impasto I	0–30	10
Riposo	0–45	20
Impasto II	0–30	10
Maturazione I	0–90	30
Maturazione II	0–90	30
Cottura	0–90	40

È possibile saltare una fase di lavorazione riducendo il tempo a "0".

Serbatoio dell'acqua

Il serbatoio dell'acqua può essere utilizzato per aggiungere acqua o alcool all'impasto o ad altre preparazioni durante l'impastamento (al passaggio ).

È possibile aggiungere alcol puro (fino al 45% di alcol, ad esempio rum, whisky o gin). È adatto per la raffinazione di chutney, gelatina di frutti rossi o marmellata, ad esempio.

Si noti che il serbatoio dell'acqua può essere utilizzato solo nel programma DIY (Programma 36).

Opskrifter.....	101
Generelle oplysninger.....	101
Programmer.....	101
Program 1 Landmandsbrød.....	101
Program 2 Hurtig hvedebrød.....	102
Program 3 Hvedebrød.....	102
Program 4 Italiensk brød.....	102
Program 5 Toast.....	103
Program 6 Fuldkornstoast.....	103
Program 7 Speltfuldkornsbrød.....	103
Program 8 Speltfuldkornsbrød med gammelt brød.....	104
Program 9 Fuldkornsbrød.....	104
Program 10 Hvedebrød med havre og hørfrø.....	105
Program 11 Kartoffelbrød.....	105
Program 12 Gulerodsbrød.....	106
Program 13 Landmandsbrød med surdej og gammelt brød.....	106
Program 14 Hvedebrød med surdej.....	106
Program 15 Blandet brød med surdej.....	107
Program 16 Blandet brød med yoghurt.....	108
Program 17 Brød med yoghurt, honning og valnødder.....	108
Program 18 Proteinbrød.....	109
Program 19 Glutenfri brød.....	109
Program 20 Brioche.....	110
Program 21 Brød med chokolade.....	110
Program 22 Bananbrød.....	111
Program 23 Rosinbrød.....	111
Program 24 Speltbrød.....	111
Program 25 Surdejsbrød.....	112
Program 26 Low-Carb-brød (glutenfri).....	112
Program 27 Pizzadej.....	113
Program 28 Pølsebrødsdej.....	113
Program 29 Fordej.....	113
Program 30 Omrøring og opvarmning.....	114
Program 31 Marmelade.....	114
Program 32 Æblekompot (3 varianter).....	114
Program 32 Rød frugtgelé.....	115
Program 33 Basisopskrift på chutney.....	116
Program 34 Yoghurt.....	116
Program 35 Bagning.....	117
Program 36 DIY.....	117

OPSKRIFTER

GENERELLE OPLYSNINGER

- Brug altid lunkent vand til brødsopskrifter. Dette bør dog ikke være varmere end 30 °C.
- Ingredienser fra køleskabet kan bruges med det samme.
- Sukker, honning eller ethvert andet alternativ kan bruges som sødemiddel, f.eks. agavesirup, rødbede eller kokosblomstsukker.
- Smør eller madolie kan erstattes vegansk, undtagen i forbindelse med brioche og rosinbrød. Skær altid smør (eller erstatning) i små stykker.
- Æg kan erstattes med veganske æg-erstatninger.
- Mælk kan erstattes med plantebaseret mælk.
- Yoghurt, kvark og fløde kan erstattes med plantebaserede ingredienser.
- Alt hvedemel kan: erstattes med speltmel, bemærk typenumrene.
- Opskrifterne henviser til størrelse M eller L æg.
- Hvis et brød ikke er løsnet tilstrækkeligt efter bagningen, skal der bruges mere gær.
- Hvis toppen af brødet falder sammen, var der for meget gær i dejen. Den ideelle mængde gær er, når brødet har en let, glat kurve (let kuppelformet) på toppen.
- Til en brødblanding anbefaler vi program 3.
- Det gamle brød skal altid smuldreres i små stykker i hånden eller helst moles (brødkrummer), før det tilsættes dejen.

PROGRAMMER

PROGRAM 1 LANDMANDSBRØD

500 g	750 g	Tid i minutter		
			500 g	750 g
140 ml vand	210 ml vand	Æltning I	10	10
90 ml kærnemælk	135 ml kærnemælk	Hvile	20	20
10 g smør	20 g smør	Æltning II	20	20
3 g tørgær	4 g tørgær	Hævning I	20	20
10 g majroer	10 g majroer	Hævning II	65	65
230 g speltmel 1050	350 g speltmel 1050	Bagning	60	65
30 g fuldkornsspeltmel	50 g fuldkornsspeltmel	Sammenlagt	03:15	03:20
30 g fuldkornsrugmel	40 g fuldkornsrugmel			
7 g salt	10 g salt			

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 2 HURTIG HVEDEBRØD

500 g	750 g		Tid i minutter	
			500 g	750 g
205 ml vand	310 ml vand	Æltning I	10	10
15 ml madolie	20 ml madolie	Hvile	10	10
4 g tørgær	7 g tørgær	Æltning II	10	10
5 g honning eller sukker	10 g honning eller sukker	Hævning II	45	45
310 g hvedemel 550	470 g hvedemel 550	Bagning	40	45
7 g salt	10 g salt	Sammenlagt	01:55	02:00

PROGRAM 3 HVEDEBRØD

500 g	750 g		Tid i minutter	
			500 g	750 g
160 ml vand	240 ml vand	Æltning I	15	15
45 ml mælk	70 ml mælk	Hvile	35	35
35 g smør	50 g smør	Æltning II	20	20
1 g tørgær	2 g tørgær	Hævning I	25	25
5 g honning eller sukker	10 g honning eller sukker	Hævning II	60	60
300 g hvedemel 550	450 g hvedemel 550	Bagning	55	60
7 g salt	10 g salt	Sammenlagt	03:30	03:35

PROGRAM 4 ITALIENSK BRØD

500 g	750 g		Tid i minutter	
			500 g	750 g
210 ml vand	315 ml vand	Æltning I	18	18
20 ml olivenolie	30 ml olivenolie	Hvile	30	30
2 g tørgær	3 g tørgær	Æltning II	10	10
70 g durumhvede semulje, fin (semola)	110 g durumhvede semulje, fin (semola)	Hævning I	25	25
240 g hvedemel 550	350 g hvedemel 550	Hævning II	30	30
7 g salt	10 g salt	Bagning	60	65
		Sammenlagt	02:53	02:58

PROGRAM 5 TOAST

500 g	750 g		Tid i minutter	
			500 g	750 g
165 ml vand	250 ml vand	Æltning I	15	15
50 ml fløde	70 ml fløde	Hvile	40	40
30 g smør	50 g smør	Æltning II	15	15
2 g tørgær	3 g tørgær	Hævning I	20	20
5 g honning	10 g honning	Hævning II	30	30
290 g hvedemel 550	440 g hvedemel 550	Bagning	60	65
7 g salt	10 g salt	Sammenlagt	03:00	03:05

PROGRAM 6 FULDKORNSTOAST

500 g	750 g		Tid i minutter	
			500 g	750 g
230 ml kærnemælk	350 ml kærnemælk	Æltning I	15	15
30 g smør	50 g smør	Hvile	45	45
2 g tørgær	3 g tørgær	Æltning II	5	5
5 g honning	10 g honning	Hævning I	45	45
10 g gammel brød	20 g gammel brød	Hævning II	60	60
160 g fuldkornsmel	240 g fuldkornsmel	Bagning	65	70
110 g hvedemel 550	160 g hvedemel 550	Sammenlagt	03:55	04:00
7 g salt	11 g salt			

PROGRAM 7 SPELTFULDKORNSBRØD

500 g	750 g		Tid i minutter	
			500 g	750 g
120 ml vand	180 ml vand	Æltning I	16	16
5 g smør	10 g smør	Hvile	30	30
2 g tørgær	3 g tørgær	Æltning II	17	17
120 g kvark (40 %)	180 g kvark (40 %)	Hævning I	20	20
5 g honning	10 g honning	Hævning II	50	50
290 g speltmel 630	440 g speltmel 630	Bagning	60	65
7 g salt	10 g salt	Sammenlagt	03:13	03:18

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 8 SPELTFULDKORNSBRØD MED GAMMELT BRØD

500 g	750 g		Tid i minutter	
			500 g	750 g
210 ml vand	310 ml vand	Æltning I	10	10
10 g smør	10 g smør	Hvile	20	20
2 g tørgær	3 g tørgær	Æltning II	10	10
5 g honning	5 g honning	Hævning I	20	20
20 g speltflager	30 g speltflager	Hævning II	40	40
20 g ristede solsikke kerner (tilsættes via ingre- diensbeholderen)	30 g ristede solsikkekerner (tilsættes via ingrediens- beholderen)	Bagning	65	70
20 g gammel brød (valgfrít)	30 g gammel brød (valgfrít)	Sammenlagt	02:45	02:50
130 g speltmel 630	190 g speltmel 630			
140 g fuldkornsspeltmel	210 g fuldkornsspeltmel			
7 g salt	10 g salt			

PROGRAM 9 FULDKORNSBRØD

Trin 1

500 g	750 g
110 ml kogende vand	160 ml kogende vand
40 g rugmel, fint	60 g rugmel, fint
40 g hvedemel, fint	60 g hvedemel, fint
Hæld kogende vand over melet og lad det afkøle, tildækket.	Hæld kogende vand over melet og lad det afkøle, tildækket.

Trin 2

500 g	750 g		Tid i minutter	
			500 g	750 g
110 ml vand	170 ml vand	Æltning I	10	10
3 g tørgær	4 g tørgær	Hvile	20	20
20 g surdej	30 g surdej	Æltning II	15	15
(Færdigt produkt)	(Færdigt produkt)	Hævning I	20	20
5 g majroer	10 g majroer	Hævning II	60	60
50 g blandede frø (tilsæt- tes via ingrediensbehol- deren)	70 g blandede frø (tilsæt- tes via ingrediensbehol- deren)	Bagning	60	65
160 g hvedemel 1050	240 g hvedemel 1050	Sammenlagt	03:05	03:10
7 g salt	10 g salt			

Fuldkornsmelet gør dejen meget tung og stiv, så du skal tjekke dejen manuelt, mens du ælter. Ellers er der risiko for, at brødet ikke hæver som ønsket på grund af en dårlig blanding.

Det gør du ved at sætte ælteprocessen på pause ind imellem, tjekke dejen og evt. bruge en dejskraber til at skubbe den tilbage til midten, så dejkrogen dækkes med dej. Efter kontrollen trykkes der på symbolet , for at fortsætte programmet.

PROGRAM 10 HVEDEBRØD MED HAVRE OG HØRFRØ

500 g	750 g		Tid i minutter	
			500 g	750 g
195 ml vand	250 ml vand	Æltning I	10	10
20 g smør eller madolie	25 g smør eller madolie	Hvile	20	20
2 g tørgær	3 g tørgær	Æltning II	20	20
5 g honning eller sukker	10 g honning eller sukker	Hævning I	20	20
25 g havreflager	35 g havreflager	Hævning II	60	60
25 g hørfrø (fuldkorn)	35 g hørfrø (fuldkorn)	Bagning	60	65
270 g hvedemel 550	340 g hvedemel 550	Sammenlagt	03:10	03:15
7 g salt	9 g salt			

PROGRAM 11 KARTOFFELBRØD

500 g	750 g		Tid i minutter	
			500 g	750 g
240 ml vand	250 ml vand	Æltning I	20	20
2 g tørgær	2 g tørgær	Hvile	35	35
20 g kartoffelflager	30 g kartoffelflager	Æltning II	20	20
40 g rugmel 1150	40 g rugmel 1150	Hævning I	20	20
230 g hvedemel 550	240 g hvedemel 550	Hævning II	70	70
7 g salt	7 g salt	Bagning	60	65
		Sammenlagt	03:45	03:50

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 12 GULERODSBRØD

500 g	750 g		Tid i minutter	
			500 g	750 g
195 ml kærnemælk	295 ml kærnemælk	Æltning I	10	10
90 g fuldkornsspeltmel	130 g fuldkornsspeltmel	Hvile	25	25
40 g blandede frø (tilsættes via ingrediensbeholderen)	50 g blandede frø (tilsættes via ingrediensbeholderen)	Æltning II	20	20
50 g gulerod, fint revet	80 g gulerod, fint revet	Hævning I	20	20
2 g tørgær	3 g tørgær	Hævning II	60	60
5 g majroer	10 g majroer	Bagning	60	65
10 g gammel brød	15 g gammel brød	Sammenlagt	03:15	03:20
140 g speltmel 630	210 g speltmel 630			
6 g salt	9 g salt			

PROGRAM 13 LANDMANDSBRØD MED SURDEJ OG GAMMELT BRØD

500 g	750 g		Tid i minutter	
			500 g	750 g
240 ml vand	360 ml vand	Æltning I	10	10
3 g tørgær	4 g tørgær	Hvile	20	20
30 g surdej	50 g surdej	Æltning II	10	10
(Færdigt produkt)	(Færdigt produkt)	Hævning I	20	20
5 g majroer	10 g majroer	Hævning II	30	30
25 g gammel brød	40 g gammel brød	Bagning	60	65
90 g rugmel 1150	130 g rugmel 1150	Sammenlagt	02:30	02:35
170 g speltmel 1050	250 g speltmel 1050			
7 g salt	10 g salt			

Hvis brødet er for surt, kan du eventuelt reducere mængden afhængig af det færdige surdejsprodukt.

PROGRAM 14 HVEDEBRØD MED SURDEJ**Trin 1: Lav en surdej som start (brug program 29)**

500 g	750 g
55 ml vand	85 ml vand
10 g surdej (grundmateriale)	15 g surdej (grundmateriale)
55 g fuldkornsmel	85 g fuldkornsmel

Lad ingredienserne til surdejen ælte på program 29 og lad den derefter hvile i 12–18 timer med låget lukket.

Brug den tilberedte surdej til at fortsætte med opskriften.

Trin 2: Tilsæt ingredienserne til hoveddejen direkte på den tidligere hvilede surdej.

500 g	750 g		Tid i minutter	
			500 g	750 g
140 ml vand	210 ml vand	Æltning I	20	20
20 g smør	30 g smør	Hvile	30	30
3 g frisk gær	4 g frisk gær	Æltning II	20	20
5 g sukker	10 g sukker	Hævning I	25	25
250 g hvedemel 550	380 g hvedemel 550	Hævning II	45	45
6 g salt	8 g salt	Bagning	60	65
		Sammenlagt	03:20	03:25

PROGRAM 15 BLANDET BRØD MED SURDEJ

Trin 1: Lav en surdej som start (brug program 29)

500 g	750 g
75 ml vand	110 ml vand
10 g surdej (grundmateriale)	15 g surdej (grundmateriale)
75 g fuldkornsmel	110 g fuldkornsmel

Lad ingredienserne til surdejen ælte på program 29 og lad den derefter hvile i 12–18 timer med låget lukket.

Brug den tilberedte surdej til at fortsætte med opskriften.

Trin 2: Tilsæt ingredienserne til hoveddejen direkte på den tidligere hvilede surdej.

500 g	750 g		Tid i minutter	
			500 g	750 g
130 ml vand	190 ml vand	Æltning I	15	15
4 g frisk gær	5 g frisk gær	Hvile	30	30
7 g majroer	11 g majroer	Æltning II	18	18
110 g rugmel 1150	160 g rugmel 1150	Hævning I	20	20
150 g hvedemel 1050	220 g hvedemel 1050	Hævning II	30	30
7 g salt	11 g salt	Bagning	60	65
		Sammenlagt	02:53	02:58

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 16 BLANDET BRØD MED YOGHURT

500 g	750 g		Tid i minutter	
			500 g	750 g
130 ml vand	195 ml vand	Æltning I	10	10
15 g smør	20 g smør	Hvile	20	20
100 g yoghurt 3,5–3,8 %	145 g yoghurt 3,5–3,8 %	Æltning II	25	25
2 g tørgær	3 g tørgær	Hævning I	20	20
5 g honning	10 g honning	Hævning II	60	60
200 g hvedemel 1050	290 g hvedemel 1050	Bagning	65	70
100 g rugmel 1150	150 g rugmel 1150	Sammenlagt	03:20	03:25
7 g salt	10 g salt			

PROGRAM 17 BRØD MED YOGHURT, HONNING OG VALNØDDER

500 g	750 g		Tid i minutter	
			500 g	750 g
115 ml mælk	175 ml mælk	Æltning I	10	10
25 g smør eller madolie	25 g smør eller madolie	Hvile	20	20
95 g yoghurt 10 %	140 g yoghurt 10 %	Æltning II	20	20
4 g tørgær	6 g tørgær	Hævning I	20	20
15 g honning eller sukker	25 g honning eller sukker	Hævning II	65	65
15 g hakkede valnødder	35 g hakkede valnødder	Bagning	60	65
(tilsættes via ingrediensbeholderen)	(tilsættes via ingrediensbeholderen)	Sammenlagt	03:15	03:20
270 g hvedemel 550	410 g hvedemel 550			
7 g salt	10 g salt			

PROGRAM 18 PROTEINBRØD

500 g	750 g		Tid i minutter	
			500 g	750 g
130 ml vand	200 ml vand	Æltning I	4	4
135 g Skyr	200 g Skyr	Pause	Start	Start
5 g tørgær	7 g tørgær	Æltning I	5	5
40 g hakkede nødder eller	70 g hakkede nødder	Hvile	20	20
blandede frø	eller blendede frø	Æltning II	5	5
40 g hakkede nødder eller	70 g hakkede nødder el-	Pause	Start	Start
blandede frø (tilsættes via	ler blendede frø (tilsættes	Æltning II	7	7
ingrediensbeholderen)	via ingrediensbeholderen)	Pause	Start	Start
80 g sojamel	120 g sojamel	Æltning II	6	6
140 g fuldkornsmel	210 g fuldkornsmel	Hævning I	21	21
6 g salt	9 g salt	Hævning II	62	62
		Bagning	50	60
		Sammenlagt	03:00	03:10

Kom den første portion nødder eller frø direkte i dejen og den anden portion i ingrediensbeholderen.

VIGTIGT!

- Sojamel binder meget vand.
- Dejen skal skubbes ned flere gange med en dejskraber, så maskinen holder en kort pause efter æltefaserne. Et bip signalerer tidspunktet for pausen.
- Efter at have kontrolleret dejen, trykkes der på symbolet  igen for at fortsætte programmet.

PROGRAM 19 GLUTENFRI BRØD

500 g	750 g		Tid i minutter	
			500 g	750 g
185 ml vand	280 ml vand	Æltning I	5	5
10 ml olie	15 ml olie	Pause	Start	Start
75 g yoghurt	110 g yoghurt	Æltning I	5	5
5 g tørgær	7 g tørgær	Pause	Start	Start
20 g hørfrø	30 g hørfrø	Æltning I	5	5
250 g glutenfrit mel	370 g glutenfrit mel	Hævning I	25	25
6 g salt	9 g salt	Hævning II	25	25
		Bagning	45	50
		Sammenlagt	01:50	01:55

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

VIGTIGT!

- Dejen skal skubbes ned flere gange med en dejskraber, så maskinen holder en kort pause efter æltefaserne. Et bip signalerer tidspunktet for pausen.
- Efter at have kontrolleret dejen, trykkes der på symbolet  igen for at fortsætte programmet.

PROGRAM 20 BRIOCHE

500 g	750 g		Tid i minutter	
			500 g	750 g
2 æggeblommer (ca. 36 g)	3 æggeblommer (ca. 54 g)	Æltning I	25	25
110 ml mælk	160 ml mælk	Hvile	30	30
80 g smør i små stykker	120 g smør i små stykker	Æltning II	20	20
40 g fløde	50 g fløde	Hævning I	20	20
3 g frisk gær	4 g frisk gær	Hævning II	60	60
20 g sukker	40 g sukker	Bagning	60	65
5 g vaniljesukker	10 g vaniljesukker	Sammenlagt	03:35	03:40
Lidt citronskal	Lidt citronskal			
260 g hvedemel 550	390 g hvedemel 550			
2 g salt	4 g salt			

Valgfrit: Tilsæt 50 g chokoladeknapper til 500 g, eller 70 g chokoladeknapper til 750 g via ingrediensbeholderen.

PROGRAM 21 BRØD MED CHOKOLADE

500 g	750 g		Tid i minutter	
			500 g	750 g
150 ml mælk	220 ml mælk	Æltning I	15	15
2 g tørgær	3 g tørgær	Hvile	35	35
80 g kvark	120 g kvark	Æltning II	20	20
40 g nødde-nougatcreme	60 g nødde-nougatcreme	Hævning I	20	20
20 g kakaopulver	30 g kakaopulver	Hævning II	60	60
30 g malede hassel	40 g malede hassel	Bagning	60	65
nødder eller mandler	nødder eller mandler	Sammenlagt	03:30	03:35
240 g hvedemel 550	360 g hvedemel 550			

PROGRAM 22 BANANBRØD

500 g	750 g		Tid i minutter	
			500 g	750 g
160 g yoghurt	240 g yoghurt	Æltning I	15	15
40 g smør	60 g smør	Hvile	35	35
30 g jordnøddesmør	45 g jordnøddesmør	Æltning II	20	20
2 g tørgær	3 g tørgær	Hævning I	25	25
40 g farin	60 g farin	Hævning II	60	60
2 g kanel	2 g kanel	Bagning	60	65
1 lille banan, moden	1 lille banan, moden	Sammenlagt	03:35	03:40
40 g malede mandler	60 g malede mandler			
240 g hvedemel 550	360 g hvedemel 550			
2 g salt	2 g salt			

PROGRAM 23 ROSINBRØD

500 g	750 g		Tid i minutter	
			500 g	750 g
130 ml mælk	200 ml mælk	Æltning I	25	25
50 g smør i små stykker	80 g smør i små stykker	Hvile	30	30
2 g tørgær	3 g tørgær	Æltning II	20	20
30 g sukker	50 g sukker	Hævning I	20	20
1 helt æg	1 helt æg	Hævning II	60	60
50 g rosiner	80 g rosiner	Bagning	50	55
2 g salt	3 g salt	Sammenlagt	03:25	03:30
280 g hvedemel 550	420 g hvedemel 550			

Mælk og smør skal være ved køleskabstemperatur. Tilsæt smørret i små stykker.
Tilsæt rosinerne direkte i dejen uden at udbløde dem først.

PROGRAM 24 SPELTBRØD

Opskrift er til 9 stykker

130 ml vand	20 g kartoffelflager
155 ml mælk	5 g honning
20 g smør	430 g speltmel 630
7 g tørgær	10 g salt
140 g kvark	

Tid i minutter	
Æltning	30

Tjek dejen under æltningsprocessen. Tryk på symbolet  for at sætte æltningen på pause.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

Skub eventuelt dejen ned med en dejskraber, så dejen kan æltes godt. Ellers kan det ske, at dejen "ælder fri", og der kommer et stort hul rundt om dejkrogen. Tryk på symbolet  for at fortsætte æltningen.

Efter æltning tages dejen ud af formen og hæves tildækket i en let olieret skål ved stueteperatur i 30–45 minutter. Form derefter 9 lige store ruller og lad dem hæve i yderligere 30–45 minutter. Inden bagning sprøjtes rullerne med vand og drysses eventuelt med frø. Bag derefter rullerne ved 240 °C i omkring 15–18 minutter.

PROGRAM 25 SURDEJSBRØD

Opskrift er til 9 stykker

290 ml vand	10 g honning
10 g smør	460 g hvedemel 550
13 g frisk gær	70 g rugmel 1150
40 g fast surdej (Gær)	13 g salt

Tid i minutter	
Æltning I	20
Hævning I	30

Efter æltning tages dejen ud af formen og hæves tildækket i en let olieret skål ved stueteperatur i 30–45 minutter. Form derefter 9 lige store ruller og lad dem hæve i yderligere 30–45 minutter. Inden bagning sprøjtes rullerne med vand og drysses eventuelt med frø. Bag derefter rullerne ved 240 °C i omkring 15–18 minutter.

Tilsætning af surdej er valgfri og kan erstattes med yoghurt/kvark/creme fraiche.

Ostebrød:

Placér en skive Gouda pr. brød. Inden bagning smøres brødene med vand, og bages derefter i 10 minutter ved 240 °C.

Læg derefter en skive Gouda på hvert brød, og bag brødene ved 210 °C i 7–10 minutter.

PROGRAM 26 LOW-CARB-BRØD (GLUTENFRI)

Opskrift er til 4 stykker

2 æg, str. M	20 g psylliumskaller
40 g urteflødeost	10 g sesamfrø
10 g chiafrø	25 g parmesan
20 g solsikkekerner	7 g bagepulver
10 g hørfrø	5 g salt

Tid i minutter	
Æltning	30

Tilsæt alle ingredienserne i brødbeholderen, og ælt dejen. Forvarm i mellemtiden ovnen til 180 °C varmluft.

I slutningen af programmet tages dejen ud af brødbeholderen, æltes kort med våde hænder og skæres i fire ruller af samme størrelse. Form dem forsigtigt til en rund form, og skær de formede brød i krydsform.

Smør dem derefter med vand og drys brødene med frø efter eget valg. Sæt brødene i ovnen i 18–20 minutter. Åbn ikke ovnen under bagetiden.

PROGRAM 27 PIZZADEJ

Til 1 bund

240 ml vand
1 g tørgær

400 g hvedemel 550
10 g salt

Tid i minutter	
Æltning	30

Tilsæt alle ingredienserne i brødbeholderen og start programmet.

Stil den færdige dej tildækket i køleskabet i 24 timer. Lad den derefter hvile i 6 timer ved stuetemperatur, og tilbered den derefter som ønsket.

PROGRAM 28 PØLSEBRØDSDEJ

230 ml vand, lunken
15 ml madolie
7 g tørgær

5 g sukker
400 g hvedemel 550
10 g salt

Tid i minutter	
Æltning	30

Tilsæt alle ingredienserne i brødbeholderen og start programmet.

Lad den færdige dej hvile i en time. Del den derefter i 8 lige store stykker, rul dem ud til ca 20 cm lange ruller og pak dem om en pind. Lad derefter dejen hvile tildækket, i yderligere 30 minutter. Bag derefter over gløderne, indtil de er gyldenbrune på alle sider.

PROGRAM 29 FORDEJ

Varierer efter opskrift

Se hvedebrød med surdej **program 14** eller blandet brød med surdej **program 15**

Tid i minutter	
Æltning I	5
Pause	Start
Hævning I	30
Hævning II	30

VIGTIGT!

- Dejen skal skubbes ned flere gange med en dejskraber, så maskinen holder en kort pause efter æltefaserne. Et bip signalerer tidspunktet for pausen.
- Efter at have kontrolleret dejen, trykkes der på symbolet  igen for at fortsætte programmet.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 30 OMRØRING OG OPVARMNING

Dette program er velegnet til tilberedning og opvarmning af forskellige fødevarer (f.eks. fremstilling af grød, opvarmning af supper).

Tid i minutter	
Æltning	90

VIGTIGT!

Når du bruger programmet, er det nødvendigt regelmæssigt at kontrollere det ønskede resultat og om nødvendigt afslutte programmet før tid.

PROGRAM 31 MARMELADE

750 g frugt (frisk eller frossen efter eget valg)
375 g konserveringssukker 2: 1
Vaniljesukker hvis det ønskes

Tid i minutter	
Hvile	15
Hævning II	45
Bagning	45
omrøring	8
Sammenlagt	01:53

Lad frugten tør op og purér den som ønsket.

Kom frugtblandingen i brødbeholderen sammen med konserveringssukkeret og start programmet. Når programmet er færdigt, fjerner du brødbeholderen med en ovnhandske og fylder den varme marmelade på glas.

VIGTIGT!

- Forsigtigt, beholderen er varm! Brug ovnhandsker og vær godt forberedt. Anbring kun beholderen med den varme marmelade med ekstrem forsigtighed (risiko for at vælte). Sørg for at arbejdsområdet er rent, især når du laver marmelade (steriliserede glas osv.).
- Efter at have lavet syltetøj, skal brødbeholderen lægges i blød med det samme, ellers kan rengøring blive vanskelig med røde frugter.
- Marmeladen skal køle helt af, så den sætter sig. Umiddelbart efter tilberedning er den stadig flydende.

PROGRAM 32 ÆBLEKOMPOT (3 VARIANTER)

Enkel æblekompot

1 kg sylrige æbler (svarer til ca. 5 store æbler, f.eks. Boskop)
50 g sukker
1 knivspids kanel, hvis det ønskes

Tid i minutter	
Hævning I	40
Hævning II	10
Bagning	10
omrøring	8
Sammenlagt	01:08

Skræl og udkern æblerne og skær dem i lige tern. Bland de hakkede æbler med sukker og kanel og kom dem i brødbeholderen. Start programmet.

Efter programmet er slut hældes blandingen i glas, mens den stadig er varm, hvorefter den afkøles. Opbevar æblekompotten i køleskabet.

Æblemos

1 kg syrlige æbler (svarer til ca. 5 store æbler, f.eks. Boskop)

50 g sukker

1 knivspids kanel, hvis det ønskes

Skræl og udkern æblerne og skær dem i lige tern. Bland de hakkede æbler med sukker og kanel og kom dem i brødbeholderen. Start programmet.

Når programmet er færdigt, tages æblemosen ud af beholderen og køles af. Når det er afkølet, pureres blandingen som ønsket og fyldes på glas. Opbevar æblemosen i køleskabet.

Raffineret æblekompot

600 g kg syrlige æbler (svarer til ca. 3 store æbler, f.eks. Boskop)

2 spsk. æblejuice/vand

1 knivspids salt

150 g konserveringssukker 3: 1

1 tsk. vaniljeekstrakt

100 g rosiner (valgfrit)

Skræl og udkern æblerne og skær dem i lige tern. Bland de hakkede æbler med sukker og kanel og kom dem i brødbeholderen. Start programmet.

Efter programmet er slut hældes blandingen i glas, mens den stadig er varm, hvorefter den afkøles. Opbevar æblekompotten i køleskabet.

PROGRAM 32 RØD FRUGTGELÉ

600 g blandede frosne bær, f.eks. røde ribs, jordbær,

kirsebær, hindbær (optøet)

200 g konserveringssukker 3: 1

1 tsk. vaniljeekstrakt

Tid i minutter	
Hævning I	40
Hævning II	10
Bagning	10
omrøring	8
Sammenlagt	01:08

Kom ingredienserne i brødbeholderen og start programmet.

Nyd den røde gelé f.eks. med friske vaffer, vaniljeis eller risengrød.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 33 BASISOPSKRIFT PÅ CHUTNEY

200 g frugt (efter eget valg, f.eks. blomme, mango eller kirsebær), frisk eller frossen
200 g bløde grøntsager (kan varieres, f.eks. tomat, zucchini, aubergine; peberfrugt og gulerødder egner sig ikke, da de ikke bliver bløde)
1 finthakket løg
1 stykke ingefær (ca. 4 cm), revet
1 presset hvidløgsfed, efter ønske
150 g konserveringssukker 3: 1
2 spsk. sennep/knust sennepsfrø
Lidt citronsaft
125 ml eddike/æblecidereddike
1/2 tsk. salt
Hvis det ønskes tilføjes der chili eller peber for en mere krydret smag

Tid i minutter	
Hvile	15
Hævning II	45
Bagning	45
omrøring	8
Sammenlagt	01:53

Vask frugten og grøntsagerne, skræl dem og skær dem i fine, små tern. Kom alle ingredienserne i brødbeholderen og start programmet.

Hæld den varme chutney på glas og lad den køle godt af.

Nyd chutneyen med ost, kød og antipasti.

VIGTIGT!

- Chutney bør ikke indeholde for meget væske, ellers størkner den ikke og kan dermed sprøjte en del på dækslet og indvendigt.
- Umiddelbart efter tilberedning er den stadig flydende. Chutneyen skal køle helt af, så den sætter sig.

PROGRAM 34 YOGHURT

2 l mælk
2 spsk. yoghurt eller alternativ yoghurtkultur (bemærk venligst emballagevejledningen for dosering)

Tip: For at lave yoghurt kan du bruge f.eks. komælk som råmælk, sødmælk, homogeniseret mælk, laktosefri mælk, sojamælk, gedemælk eller havremælk.

Rør yoghurt/yoghurtkulturene ud i mælken og kom det hele sammen i brødbeholderen. Det er ikke nødvendigt at indsætte dejkrogen.

Tiderne kan indstilles ved hjælp af symbolet 

Indstil tiden til mellem 8 og 12 timer

PROGRAM 35 BAGNING

Tiden kan justeres fra 00:05 til 01:30 time. Tiderne kan indstilles ved hjælp af symbolet .

PROGRAM 36 DIY

Tryk på symbolet  for at ændre tiden. Med knapperne +/- kan du tilpasse tiden. Ved at trykke på symbolet  igen kommer du til indstillingen for det næste behandlingstrin. Når du har nået det sidste trin , vil et tryk på symbolet  igen føre dig tilbage til det første trin .

Nu kan du kontrollere indstillingerne igen, justere dem igen eller gemme dem direkte.

Tryk på symbolet  i ca. 2 sekunder for at gemme dine indstillinger. Den samlede tid for de valgte indstillinger vises.

Ved at trykke på symbolet  vil de tidligere indstillede tider nu fremkomme.

Programmet kan startes som normalt ved at trykke på symbolet .

VIGTIGT!

- Ingrediensbeholderen  åbner kun i .
- Hvis du indstiller den  til "0", dvs. deaktiverer den, åbnes ingrediensbeholderen ikke.

Justerbare tider:



Æltning I



Hvile



Æltning II

Du kan indstille mellem 0 og 30 minutter.



Hævning I



Hævning II

Du kan indstille mellem 0 og 90 minutter.



Bagning

Du kan indstille mellem 0 og 90 minutter.

	Tid i minutter	
	Tidsvalg	Fabriksindstillinger
Æltning I	0-30	10
Hvile	0-45	20
Æltning II	0-30	10
Hævning I	0-90	30
Hævning II	0-90	30
Bagning	0-90	40

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

Ved at reducere tiden til "0", kan et behandlingstrin springes over.

Vandtank

Du kan bruge vandbeholderen til at tilføje vand eller alkohol til dejen eller andre præparater under æltning/røring (i trin ).

Det er muligt at tilsætte ren alkohol (op til 45 % alkoholindhold, f.eks. rom, whisky eller gin). Denne egner sig for eksempel til raffinering af chutney, rød frugtgelé eller marmelade.

Vær opmærksom på, at vandbeholderen kun kan bruges i DIY-programmet (program 36).

Recept.....	120
Allmän information.....	120
Program.....	120
Program 1 Bondbröd.....	120
Program 2 Snabb vetekaka.....	121
Program 3 Vetekaka.....	121
Program 4 Italienskt bröd.....	121
Program 5 Rostbröd.....	122
Program 6 Fullkornsbröd.....	122
Program 7 Dinkel-kesellabröd.....	122
Program 8 Dinkel-fullkornsbröd med gammalt bröd.....	123
Program 9 Grovt bröd.....	123
Program 10 Vetekaka med havre och linfrö.....	124
Program 11 Potatisbröd.....	124
Program 12 Grovt bröd med morötter.....	125
Program 13 Bondbröd med surdeg och gammalt bröd.....	125
Program 14 Vetekaka med surdeg.....	125
Program 15 Blandbröd med surdeg.....	126
Program 16 Yoghurt-blandbröd.....	127
Program 17 Yoghurt-honungsbröd med valnötter.....	127
Program 18 Äggvitebröd.....	128
Program 19 Glutenfritt bröd.....	128
Program 20 Brioché.....	129
Program 21 Chokladbröd.....	129
Program 22 Bananbröd.....	130
Program 23 Russinbröd.....	130
Program 24 Dinkelfralla.....	130
Program 25 Surdegfrallor.....	131
Program 26 Low-Carb-frallor (glutenfria).....	131
Program 27 Pizzadeg.....	132
Program 28 Pinnbrödsdeg.....	132
Program 29 Fördeg.....	132
Program 30 Röra om och värma.....	133
Program 31 Marmelad.....	133
Program 32 Äppelkompott (3 varianter).....	133
Program 32 Rote Grütze.....	134
Program 33 Chutney-grundrecept.....	135
Program 34 Yoghurt.....	135
Program 35 Endast bakning.....	136
Program 36 DIY.....	136

RECEPT

ALLMÄN INFORMATION

- Använd alltid ljummet vatten för brödrecept. Detta bör dock inte vara varmare än 30 °C.
- Ingredienser från kylan kan användas direkt.
- Socker, honung eller annat alternativ kan användas som sötningssmedel, t.ex. agavesirap, brödsirap eller kokosblomssocker.
- Smör eller matolja kan ersättas med veganska alternativ, förutom till brioche och russinbröd. Skär alltid smör (eller ersättning) i små bitar.
- Ägg kan ersättas med vegansk äggersättning.
- Mjölkan ersättas med växtbaserad mjölk.
- Yoghurt, kvarg och grädde kan ersättas med växtbaserade ingredienser.
- Alla typer av vetemjöl kan bytas ut 1:1 mot dinkelmjöl, beakta typnumren.
- Recepten avser ägg i storlek M eller L.
- Om brödet inte är tillräckligt luftigt efter gräddningen, tillsätt mer jäst.
- Om översidan av brödet faller ihop har det varit för mycket jäst i degen. Den perfekta mängden jäst är när brödet har en lätt, slät kurva (något kupolformad) på toppen.
- För en brödbaksmix rekommenderar vi program 3.
- Gammalt bröd ska alltid smulas i små bitar för hand eller helst malas (ströbröd) innan det tillsätts i degen.

PROGRAM

PROGRAM 1 BONDBRÖD

500 g	750 g	Tid i minuter		
			500 g	750 g
140 ml vatten	210 ml vatten	Knådning I	10	10
90 ml kärnmjöl	135 ml kärnmjöl	Vila	20	20
10 g smör	20 g smör	Knådning II	20	20
3 g torrjäst	4 g torrjäst	Jäsning I	20	20
10 g brödsirap	10 g brödsirap	Jäsning II	65	65
230 g dinkelmjöl 1050	350 g dinkelmjöl 1050	Bakning	60	65
30 g fullkornsmjöl av dinkel	50 g fullkornsmjöl av dinkel	Totalt	03:15	03:20
30 g fullkornsmjöl av råg	40 g fullkornsmjöl av råg			
7 g salt	10 g salt			

PROGRAM 2 SNABB VETEKAKA

500 g	750 g		Tid i minuter	
			500 g	750 g
205 ml vatten	310 ml vatten	Knådning I	10	10
15 ml matolja	20 ml matolja	Vila	10	10
4 g torrjäst	7 g torrjäst	Knådning II	10	10
5 g honung och socker	10 g honung och socker	Jäsning II	45	45
310 g vetemjöl 550	470 g vetemjöl 550	Bakning	40	45
7 g salt	10 g salt	Totalt	01:55	02:00

PROGRAM 3 VETEKAKA

500 g	750 g		Tid i minuter	
			500 g	750 g
160 ml vatten	240 ml vatten	Knådning I	15	15
45 ml mjölk	70 ml mjölk	Vila	35	35
35 g smör	50 g smör	Knådning II	20	20
1 g torrjäst	2 g torrjäst	Jäsning I	25	25
5 g honung och socker	10 g honung och socker	Jäsning II	60	60
300 g vetemjöl 550	450 g vetemjöl 550	Bakning	55	60
7 g salt	10 g salt	Totalt	03:30	03:35

PROGRAM 4 ITALIENSKT BRÖD

500 g	750 g		Tid i minuter	
			500 g	750 g
210 ml vatten	315 ml vatten	Knådning I	18	18
20 dl olivolja	30 dl olivolja	Vila	30	30
2 g torrjäst	3 g torrjäst	Knådning II	10	10
70 g mannagryn, fint	110 g mannagryn, fint	Jäsning I	25	25
(semolina)	(semolina)	Jäsning II	30	30
240 g vetemjöl 550	350 g vetemjöl 550	Bakning	60	65
7 g salt	10 g salt	Totalt	02:53	02:58

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 5 ROSTBRÖD

500 g	750 g		Tid i minuter	
			500 g	750 g
165 ml vatten	250 ml vatten	Knådning I	15	15
0,5 dl grädde	0,7 dl grädde	Vila	40	40
30 g smör	50 g smör	Knådning II	15	15
2 g torrjäst	3 g torrjäst	Jäsning I	20	20
5 g honung	10 g honung	Jäsning II	30	30
290 g vetemjöl 550	440 g vetemjöl 550	Bakning	60	65
7 g salt	10 g salt	Totalt	03:00	03:05

PROGRAM 6 FULLKORNSBRÖD

500 g	750 g		Tid i minuter	
			500 g	750 g
230 ml kärnmjöl	350 ml kärnmjöl	Knådning I	15	15
30 g smör	50 g smör	Vila	45	45
2 g torrjäst	3 g torrjäst	Knådning II	5	5
5 g honung	10 g honung	Jäsning I	45	45
10 g gammalt bröd	20 g gammalt bröd	Jäsning II	60	60
160 g fullkornsmjöl av vete	240 g fullkornsmjöl av vete	Bakning	65	70
110 g vetemjöl 550	160 g vetemjöl 550	Totalt	03:55	04:00
7 g salt	11 g salt			

PROGRAM 7 DINKEL-KESELLABRÖD

500 g	750 g		Tid i minuter	
			500 g	750 g
120 ml vatten	180 ml vatten	Knådning I	16	16
5 g smör	10 g smör	Vila	30	30
2 g torrjäst	3 g torrjäst	Knådning II	17	17
120 g kesella (40 %)	180 g kesella (40 %)	Jäsning I	20	20
5 g honung	10 g honung	Jäsning II	50	50
290 g dinkelmjöl 630	440 g dinkelmjöl 630	Bakning	60	65
7 g salt	10 g salt	Totalt	03:13	03:18

PROGRAM 8 DINKEL-FULLKORNSBRÖD MED GAMMALT BRÖD

500 g	750 g		Tid i minuter	
			500 g	750 g
210 ml vatten	310 ml vatten	Knådning I	10	10
10 g smör	10 g smör	Vila	20	20
2 g torrjäst	3 g torrjäst	Knådning II	10	10
5 g honung	5 g honung	Jäsning I	20	20
20 g dinkelflingor	30 g dinkelflingor	Jäsning II	40	40
20 g rostade solrosfrön	30 g rostade solrosfrön	Bakning	65	70
(tillsätt via ingrediensfacket)	(tillsätt via ingrediensfacket)	Totalt	02:45	02:50
20 g gammalt bröd (alternativ)	30 g gammalt bröd (alternativ)			
130 g dinkelmjöl 630	190 g dinkelmjöl 630			
140 g fullkornsmjöl av dinkel	210 g fullkornsmjöl av dinkel			
7 g salt	10 g salt			

PROGRAM 9 GROVT BRÖD

Steg 1

500 g	750 g
110 ml kokande vatten	160 ml kokande vatten
40 g fint rågmjöl	60 g fint rågmjöl
40 g fint vetemjöl	60 g fint vetemjöl
Häll kokande vatten över mjölet och låt svalna övertäckt.	Häll kokande vatten över mjölet och låt svalna övertäckt.

Steg 2

500 g	750 g		Tid i minuter	
			500 g	750 g
110 ml vatten	170 ml vatten	Knådning I	10	10
3 g torrjäst	4 g torrjäst	Vila	20	20
20 g surdeg	30 g surdeg	Knådning II	15	15
(Färdig produkt)	(Färdig produkt)	Jäsning I	20	20
5 g brödsirap	10 g brödsirap	Jäsning II	60	60
50 g blandade frön (tillsätt via ingrediensfacket)	70 g blandade frön (tillsätt via ingrediensfacket)	Bakning	60	65
160 g vetemjöl 1050	240 g vetemjöl 1050	Totalt	03:05	03:10
7 g salt	10 g salt			

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

Det grova mjölet gör degen väldigt tung och styv, så du måste kontrollera degen manuellt medan du knådar. Annars finns det risk för att brödet inte jäser helt, på grund av dålig blandning.

För att göra detta, pausa knådningen emellan, kontrollera degen och använd eventuellt en degskrapa för att trycka tillbaka den till mitten så att degkroken täcks med deg. Tryck efter kontrollen på symbolen , för att fortsätta programmet.

PROGRAM 10 VETEKAKA MED HAVRE OCH LINFRÖ

500 g	750 g		Tid i minuter	
			500 g	750 g
195 ml vatten	250 ml vatten	Knådning I	10	10
20 g smör eller matolja	25 g smör eller matolja	Vila	20	20
2 g torrjäst	3 g torrjäst	Knådning II	20	20
5 g honung eller socker	10 g honung eller socker	Jäsning I	20	20
25 g havregryn	35 g havregryn	Jäsning II	60	60
25 g linfrö(-mjöl)	35 g linfrö(-mjöl)	Bakning	60	65
270 g vetemjöl 550	340 g vetemjöl 550	Totalt	03:10	03:15
7 g salt	9 g salt			

PROGRAM 11 POTATISBRÖD

500 g	750 g		Tid i minuter	
			500 g	750 g
240 ml vatten	250 ml vatten	Knådning I	20	20
2 g torrjäst	2 g torrjäst	Vila	35	35
20 g potatisflingor	30 g potatisflingor	Knådning II	20	20
40 g rågmjöl 1150	40 g rågmjöl 1150	Jäsning I	20	20
230 g vetemjöl 550	240 g vetemjöl 550	Jäsning II	70	70
7 g salt	7 g salt	Bakning	60	65
		Totalt	03:45	03:50

PROGRAM 12 GROVT BRÖD MED MORÖTTER

500 g	750 g		Tid i minuter	
			500 g	750 g
195 ml kärnmjöl	295 ml kärnmjöl	Knådning I	10	10
90 g fullkornsmjöl av dinkel	130 g fullkornsmjöl av dinkel	Vila	25	25
40 g blandade frön (tillsätt via ingrediensfacket)	50 g blandade frön (tillsätt via ingrediensfacket)	Knådning II	20	20
50 g morot, finriven	80 g morot, finriven	Jäsning I	20	20
2 g torrjäst	3 g torrjäst	Jäsning II	60	60
5 g brödsirap	10 g brödsirap	Bakning	60	65
10 g gammalt bröd	15 g gammalt bröd	Totalt	03:15	03:20
140 g dinkelmjöl 630	210 g dinkelmjöl 630			
6 g salt	9 g salt			

PROGRAM 13 BONDBRÖD MED SURDEG OCH GAMMALT BRÖD

500 g	750 g		Tid i minuter	
			500 g	750 g
240 ml vatten	360 ml vatten	Knådning I	10	10
3 g torrjäst	4 g torrjäst	Vila	20	20
30 g surdeg	50 g surdeg	Knådning II	10	10
(Färdig produkt)	(Färdig produkt)	Jäsning I	20	20
5 g brödsirap	10 g brödsirap	Jäsning II	30	30
25 g gammalt bröd	40 g gammalt bröd	Bakning	60	65
90 g rågmjöl 1150	130 g rågmjöl 1150	Totalt	02:30	02:35
170 g dinkelmjöl 1050	250 g dinkelmjöl 1050			
7 g salt	10 g salt			

Om brödet är för surt, minska eventuellt mängden beroende på den färdiga surdegprodukten.

PROGRAM 14 VETEKAKA MED SURDEG

Steg 1: Gör en surdegfördeg (med program 29)

500 g	750 g
55 ml vatten	85 ml vatten
10 g surdeg (jäsmedel)	15 g surdeg (jäsmedel)
55 g fullkornsmjöl av vete	85 g fullkornsmjöl av vete

Låt knåda ingredienserna till surdegfördegen på program 29 och sedan mogna i 12–18 timmar med locket stängt.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

Använd den förberedda surdegfördegen för att fortsätta med receptet.

Steg 2: Tillsätt ingredienserna till huvuddegen direkt på den tidigare mogna surdegfördegen.

500 g	750 g		Tid i minuter	
			500 g	750 g
140 ml vatten	210 ml vatten	Knådning I	20	20
20 g smör	30 g smör	Vila	30	30
3 g färsk jäst	4 g färsk jäst	Knådning II	20	20
5 g socker	10 g socker	Jäsning I	25	25
250 g vetemjöl 550	380 g vetemjöl 550	Jäsning II	45	45
6 g salt	8 g salt	Bakning	60	65
		Totalt	03:20	03:25

PROGRAM 15 BLANDBRÖD MED SURDEG

Steg 1: Gör en surdegfördeg (med program 29)

500 g	750 g
75 ml vatten	110 ml vatten
10 g surdeg (jäsmedel)	15 g surdeg (jäsmedel)
75 g fullkornsmjöl av vete	110 g fullkornsmjöl av vete

Låt knåda ingredienserna till surdegfördegen på program 29 och sedan mogna i 12–18 timmar med locket stängt.

Använd den förberedda surdegfördegen för att fortsätta med receptet.

Steg 2: Tillsätt ingredienserna till huvuddegen direkt på den tidigare mogna surdegfördegen.

500 g	750 g		Tid i minuter	
			500 g	750 g
130 ml vatten	190 ml vatten	Knådning I	15	15
4 g färsk jäst	5 g färsk jäst	Vila	30	30
7 g brödsirap	11 g brödsirap	Knådning II	18	18
110 g rågmjöl 1150	160 g rågmjöl 1150	Jäsning I	20	20
150 g vetemjöl 1050	220 g vetemjöl 1050	Jäsning II	30	30
7 g salt	11 g salt	Bakning	60	65
		Totalt	02:53	02:58

PROGRAM 16 YOGHURT-BLANDBRÖD

500 g	750 g		Tid i minuter	
			500 g	750 g
130 ml vatten	195 ml vatten	Knådning I	10	10
15 g smör	20 g smör	Vila	20	20
100 g yoghurt 3,5–3,8 %	145 g yoghurt 3,5–3,8 %	Knådning II	25	25
2 g torrjäst	3 g torrjäst	Jäsning I	20	20
5 g honung	10 g honung	Jäsning II	60	60
200 g vetemjöl 1050	290 g vetemjöl 1050	Bakning	65	70
100 g rågmjöl 1150	150 g rågmjöl 1150	Totalt	03:20	03:25
7 g salt	10 g salt			

PROGRAM 17 YOGHURT-HONUNGSBRÖD MED VALNÖTTER

500 g	750 g		Tid i minuter	
			500 g	750 g
115 ml mjölk	175 ml mjölk	Knådning I	10	10
25 g smör eller matolja	25 g smör eller matolja	Vila	20	20
95 g yoghurt 10 %	140 g yoghurt 10 %	Knådning II	20	20
4 g torrjäst	6 g torrjäst	Jäsning I	20	20
15 g honung eller socker	25 g honung eller socker	Jäsning II	65	65
15 g hackade valnötter (tillsätts via ingrediens- facket)	35 g hackade valnötter (tillsätts via ingrediens- facket)	Bakning	60	65
270 g vetemjöl 550	410 g vetemjöl 550	Totalt	03:15	03:20
7 g salt	10 g salt			

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 18 ÄGGVITEBRÖD

500 g	750 g		Tid i minuter	
			500 g	750 g
130 ml vatten	200 ml vatten	Knådning I	4	4
135 g skyr	200 g skyr	Paus	Start	Start
5 g torrjäst	7 g torrjäst	Knådning I	5	5
40 g hackade nötter eller blandade frön	70 g hackade nötter eller blandade frön	Vila	20	20
40 g hackade nötter eller blandade frön (tillsätts via ingrediensfacket)	70 g hackade nötter eller blandade frön (lägg till via ingrediensfacket)	Knådning II	5	5
80 g sojamjöl	120 g sojamjöl	Paus	Start	Start
140 g fullkornsmjöl av vete	210 g fullkornsmjöl av vete	Knådning II	7	7
6 g salt	9 g salt	Paus	Start	Start
		Knådning II	6	6
		Jäsning I	21	21
		Jäsning II	62	62
		Bakning	50	60
		Totalt	03:00	03:10

Lägg den första satsen nötter eller frön direkt i degen och den andra i ingrediensfacket.

VIKTIGT!

- Sojamjöl binder mycket vatten.
- Degen måste tryckas ner flera gånger med en degskrapa, därefter tar apparaten en kort paus efter knådningsfaserna. Ett pip signalerar tiden för pausen.
- Efter att ha kontrollerat degen, tryck igen på symbolen , för att fortsätta programmet.

PROGRAM 19 GLUTENFRITT BRÖD

500 g	750 g		Tid i minuter	
			500 g	750 g
185 ml vatten	280 ml vatten	Knådning I	5	5
10 ml olja	15 ml olja	Paus	Start	Start
75 g yoghurt	110 g yoghurt	Knådning I	5	5
5 g torrjäst	7 g torrjäst	Paus	Start	Start
20 g linfrö	30 g linfrö	Knådning I	5	5
250 g glutenfritt mjöl	370 g glutenfritt mjöl	Jäsning I	25	25
6 g salt	9 g salt	Jäsning II	25	25
		Bakning	45	50
		Totalt	01:50	01:55

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

VIKTIGT!

- Degen måste tryckas ner flera gånger med en degskrapa, därefter tar apparaten en kort paus efter knådningsfaserna. Ett pip signalerar tiden för pausen.
- Efter att ha kontrollerat degen, tryck igen på symbolen , för att fortsätta programmet.

PROGRAM 20 BRIOCHE

500 g	750 g		Tid i minuter	
			500 g	750 g
2 äggulor (ca 36 g)	3 äggulor (ca 54 g)	Knådning I	25	25
110 ml mjölk	160 ml mjölk	Vila	30	30
80 g smör, små bitar	120 g smör, små bitar	Knådning II	20	20
0,4 dl grädde	0,5 dl grädde	Jäsning I	20	20
3 g färsk jäst	4 g färsk jäst	Jäsning II	60	60
20 g socker	40 g socker	Bakning	60	65
5 g vaniljsocker	10 g vaniljsocker	Totalt	03:35	03:40
Lite rivet citronskal	Lite rivet citronskal			
260 g vetemjöl 550	390 g vetemjöl 550			
2 g salt	4 g salt			

Alternativ: Tillsätt 50 g chokladdroppar till 550 g eller 70 g chokladdroppar till 750 g via ingrediensfacket.

PROGRAM 21 CHOKLADBRÖD

500 g	750 g		Tid i minuter	
			500 g	750 g
150 ml mjölk	220 ml mjölk	Knådning I	15	15
2 g torrjäst	3 g torrjäst	Vila	35	35
80 g kesella	120 g kesella	Knådning II	20	20
40 g nötnougat-kräm	60 g nötnougat-kräm	Jäsning I	20	20
20 g kakaopulver	30 g kakaopulver	Jäsning II	60	60
30 g mald hasselnötter	40 g mald hasselnötter	Bakning	60	65
eller mandel	eller mandel	Totalt	03:30	03:35
240 g vetemjöl 550	360 g vetemjöl 550			

PROGRAM 22 BANANBRÖD

500 g	750 g		Tid i minuter	
			500 g	750 g
160 g yoghurt	240 g yoghurt	Knådning I	15	15
40 g smör	60 g smör	Vila	35	35
30 g jordnötssmör	45 g jordnötssmör	Knådning II	20	20
2 g torrjäst	3 g torrjäst	Jäsning I	25	25
40 g brunt socker	60 g brunt socker	Jäsning II	60	60
2 g kanel	2 g kanel	Bakning	60	65
1 liten banan, mogen	1 liten banan, mogen	Totalt	03:35	03:40
40 g malda mandlar	60 g mald mandel			
240 g vetemjöl 550	360 g vetemjöl 550			
2 g salt	2 g salt			

PROGRAM 23 RUSSINBRÖD

500 g	750 g		Tid i minuter	
			500 g	750 g
130 ml mjölk	200 ml mjölk	Knådning I	25	25
50 g smör, små bitar	80 g smör, små bitar	Vila	30	30
2 g torrjäst	3 g torrjäst	Knådning II	20	20
30 g socker	50 g socker	Jäsning I	20	20
1 helt ägg	1 helt ägg	Jäsning II	60	60
50 g russin	80 g russin	Bakning	50	55
2 g salt	3 g salt	Totalt	03:25	03:30
280 g vetemjöl 550	420 g vetemjöl 550			

Mjölk och smör ska ha kylskåpstemperatur. Tillsätt smöret i små bitar.
Lägg russin direkt i degen utan blötläggning.

PROGRAM 24 DINKELFRALLA

Recept för 9 stycken		Tid i minuter	
130 ml vatten	20 g potatisflingor	Knådning	30
155 ml mjölk	5 g honung		
20 g smör	430 g dinkelmjöl 630		
7 g torrjäst	10 g salt		
140 g kesella			

Kontrollera degen under knådningen. Tryck på symbolen , för att pausa knådningen. Tryck eventuellt ner degen med en degskrapa så att degen kan knådas ordentligt. Annars kan det

hända att degen "knådar sig loss" och ett stort hål uppstår runt degkroken. Tryck på symbolen , för att fortsätta knådningen.

Efter knådning tar du ut degen ur formen och låt den jäsa täckt i en lätt oljad skål i rumstemperatur i 30–45 minuter. Forma sedan 9 lika stora frallor och låt dem jäsa ytterligare 30–45 minuter. Innan gräddning, spruta vatten på frallorna och strö eventuellt över frön. Grädda sedan frallorna i 240 °C i varmluft i ca 15–18 minuter.

PROGRAM 25 SURDEGSFRALLOR

Recept för 9 stycken

290 ml vatten	10 g honung
10 g smör	460 g vetemjöl 550
13 g färsk jäst	70 g rågmjöl 1150
40 g fast surdeg (jäsmedel)	13 g salt

Tid i minuter

Knådning I	20
Jäsning I	30

Efter knådning tar du ut degen ur formen och låt den jäsa täckt i en lätt oljad skål i rumstemperatur i 30–45 minuter. Forma sedan 9 lika stora frallor och låt dem jäsa ytterligare 30–45 minuter. Innan gräddning, spruta vatten på frallorna och strö eventuellt över frön. Grädda sedan frallorna i 240 °C i varmluft i ca 15–18 minuter.

Tillsatsen av surdeg är valfri och kan ersättas med yoghurt/kvarg/gräddfil.

Ost-frallor:

Förbered en skiva Gouda per fralla. Innan gräddning, spruta vatten på frallorna och grädda dem sedan i 10 minuter i 240 °C.

Lägg sedan en skiva Gouda på varje fralla och grädda frallorna i 210 °C i 7–10 minuter.

PROGRAM 26 LOW-CARB-FRALLOR (GLUTENFRIA)

Recept för 4 stycken

2 ägg strl M	20 g psylliumskal
40 g färskost med örter	10 g sesam
10 g chiafrön	25 g parmesan
20 g solroskärnor	7 g bakpulver
10 g linfrö	5 g salt

Tid i minuter

Knådning	30
----------	----

Lägg alla ingredienser i brödmaskinen och låt knåda degen. Värm under tiden ugnen till 180 °C varmluft.

I slutet av programmet tar du ut degen ur brödbehållaren, knådar den snabbt med våta händer och skär fyra lika stora frallor. Forma dem försiktigt runda och skär ett kors i dem.

Spraya sedan vatten på frallorna och strö frön som du gillar på dem. Sätt in frallorna i ugnen i 18–20 minuter. Öppna inte ugnen under gräddningen.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 27 PIZZADEG

Till 1 plåt

240 ml vatten	400 g vetemjöl 550
1 g torrjäst	10 g salt

Tid i minuter	
Knådning	30

Lägg alla ingredienser i bakmaskinen och starta programmet.

Ställ den färdiga degen täckt i kylan i 24 timmar. Låt sedan mogna i 6 timmar i rumstemperatur och förbered den sedan efter önskemål.

PROGRAM 28 PINNBRÖDSDEG

230 ml ljummet vatten	5 g socker
15 ml matolja	400 g vetemjöl 550
7 g torrjäst	10 g salt

Tid i minuter	
Knådning	30

Lägg alla ingredienser i bakmaskinen och starta programmet.

Låt den färdiga degen vila i en timme. Dela den sedan i 8 lika stora bitar, kavla ut dem till ca 20 cm långa längder och linda dem runt en pinne. Låt sedan degen vila täckt i ytterligare 30 minuter. Grädda sedan över glöd tills pinnbröden är gyllenbruna runtom.

PROGRAM 29 FÖRDEG

Varierar beroende på recept

Se vetekaka med surdeg **Program 14** eller blandbröd med surdeg **Program 15**

Tid i minuter	
Knådning I	5
Paus	Start
Jäsning I	30
Jäsning II	30

VIKTIGT!

- Degen måste tryckas ner flera gånger med en degskrapa, därefter tar apparaten en kort paus efter knådningsfaserna. Ett pip signalerar tiden för pausen.
- Efter att ha kontrollerat degen, tryck igen på symbolen , för att fortsätta programmet.

PROGRAM 30 RÖRA OM OCH VÄRMA

Detta program är lämpligt för att förbereda och värma olika rätter (t.ex. koka gröt, värma soppor).

Tid i minuter	
Knådning	90

VIKTIGT!

När du använder programmet är det nödvändigt att regelbundet kontrollera det önskade resultatet och, om nödvändigt, avsluta programmet i förtid.

PROGRAM 31 MARMELOD

750 g frukt (valfri färsk eller fryst)
375 g gelésocker 2: 1
Vaniljsocker efter smak

Tid i minuter	
Vila	15
Jäsning II	45
Bakning	45
Röra om	8
Totalt	01:53

Tina frukten och puréa den efter önskemål.

Lägg fruktblandningen i brödbehållaren tillsammans med gelésockret och starta programmet. När programmet är klart, ta bort brödbehållaren med en ugnsvante och fyll den varma sylten på burkar.

VIKTIGT!

- Var försiktig, behållaren är varm! Använd handskar och var väl förberedd. Ställ ner behållaren med den varma marmeladen försiktigt (vältrisk). Se till att arbeta rent, i synnerhet när du gör marmelad (steriliserade burkar osv.).
- Efter tillredning av marmelad ska brödbehållaren läggas i blöt omedelbart, annars kan rengöringen bli svår i och med de röda bären.
- Marmeladen måste svalna helt så att den blir fast. Omedelbart efter tillredning är den fortfarande flytande.

PROGRAM 32 ÄPELKOMPOTT (3 VARIANTER)

Enkel äppelkompott

1 kg syrliga äpplen (motsvarar ca 5 stora äpplen, t.ex. Belle de Boskoop)
50 g socker
1 nypa kanel efter smak

Tid i minuter	
Jäsning I	40
Jäsning II	10
Bakning	10
Röra om	8
Totalt	01:08

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

Skala och kärna ur äpplena och skär dem i jämna tärningar. Blanda de hackade äpplena med socker och kanel och lägg dem i brödbehållaren. Starta programmet.

När programmet är klart, håll upp massan i glas medan den fortfarande är varm och låt svalna. Förvara äppelkompotten i kylan.

Äppelmos

1 kg syrliga äpplen (motsvarar ca 5 stora äpplen, t.ex. Belle de Boskoop)

50 g socker

1 nypa kanel efter smak

Skala och kärna ur äpplena och skär dem i jämna tärningar. Blanda de hackade äpplena med socker och kanel och lägg dem i brödbehållaren. Starta programmet.

När programmet är klart, ta ut äppelmosen ur behållaren och låt svalna. När massan svalnat, puréa blandningen efter behag och fyll den i glasen. Förvara äppelmoset i kylan.

Raffinerad äppelkompott

600 g syrliga äpplen (motsvarar ca 3 stora äpplen, t.ex. Belle de Boskoop)

2 msk äppeljuice/vatten

1 nypa salt

150 g gelésocker 3: 1

1 tsk vaniljextrakt

100 g russin (om så önskas)

Skala och kärna ur äpplena och skär dem i jämna tärningar. Blanda de hackade äpplena med socker och kanel och lägg dem i brödbehållaren. Starta programmet.

När programmet är klart, håll upp massan i glas medan den fortfarande är varm och låt svalna. Förvara äppelkompotten i kylan.

PROGRAM 32 ROTE GRÜTZE

600 g blandade frysta bär, t.ex. röda vinbär, jordgubbar,
körsbär, hallon (tinade)
200 g gelésocker 3: 1
1 tsk vaniljextrakt

Tid i minuter	
Jäsning I	40
Jäsning II	10
Bakning	10
Röra om	8
Totalt	01:08

Lägg ingredienserna i brödbehållaren och starta programmet.

Avnjut rote grütze med t.ex. färska våfflor, vaniljglass eller risgrynsgröt.

PROGRAM 33 CHUTNEY-GRUNDRECEPT

200 g frukt (efter smak, t.ex. plommon, mango eller körsbär), färsk eller fryst
200 g mjuka grönsaker (kan varieras, t.ex. tomat, zucchini, aubergine; paprika och morötter passar inte då de inte blir mjuka)
1 fint tärnad lök
1 bit ingefära (ca 4 cm), riven
1 pressad vitlöksklyfta, om så önskas
150 g gelésocker 3: 1
2 msk senap/krossade senapsfrön
Lite citronsaft
125 ml vinäger/äppelcidervinäger
1/2 tsk salt
Chili, pepperoni, peppar för styrka, om så önskas

Tid i minuter

Vila	15
Jäsning II	45
Bakning	45
Röra om	8
Totalt	01:53

Tvätta frukt och grönsaker, skala dem och skär dem i fina, små tärningar. Lägg alla ingredienser i brödbehållaren och starta programmet.

Håll upp den varma chutneyn i ett glas och låt svalna ordentligt.

Avnjut chutneyn med ost, kött och antipasti.

VIKTIGT!

- Chutneyn får inte innehålla för mycket vätska, annars stelnar den inte och kan stänka kraftigt på locket och på insidan.
- Omedelbart efter tillredning är den fortfarande flytande. Chutneyn behöver svalna helt så att den stelnar.

PROGRAM 34 YOGHURT

2 liter mjölk
2 msk yoghurt eller alternativt yoghurtkulturer (observera förpackningsangivelserna för dosering)

Ställ in tiden mellan 8 och 12 timmar

Tips: För att tillverka yoghurt kan du använda t.ex. använda komjölk som råmjölk, helmjölk, homogeniserad mjölk, laktosfri mjölk, sojamjölk, getmjölk eller havremjölk.

Rör ner yoghurt/yoghurtkulturerna i mjölken och lägg samman allt i brödbehållaren. Degkrokan behöver inte sättas i.

Tiderna kan ställas in med hjälp av symbolen 

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 35 ENDAST BAKNING

Tid justerbar från 00:05 till 01:30 timmar. Tiderna kan ställas in med hjälp av symbolen .

PROGRAM 36 DIY

Tryck på Symbol , för att ändra tiderna. Tiderna kan justeras med knapparna +/- . Upprepad tryckning på symbolen  tar dig till inställningen för nästa tillredningssteg. När du har nått det sista steget  trycker du på symbolen  igen kommer du tillbaka till det första steget .

Nu kan du kontrollera inställningarna igen, justera dem igen eller spara dem direkt.

Tryck på symbolen  i cirka 2 sekunder för att spara dina inställningar. Den totala tiden för de valda inställningarna visas.

Genom att trycka på symbolen , visas de tidigare inställda tiderna nu.

Programmet kan som vanligt startas genom att man trycker på symbolen .

VIKTIGT!

- Ingrediensfacket i  öppnas bara i .
- Om du  ställer in på "0", dvs. avaktiverar, öppnas inte ingrediensfacket.

Inställningsbara tider:



Knådning I



Vila



Knådning II

Du kan ställa in mellan 0 och 30 minuter.



Jäsning I



Jäsning II

Du kan ställa in mellan 0 och 90 minuter.



Bakning

Du kan ställa in mellan 0 och 90 minuter.

	Tid i minuter	
	Val av tid	Fabriksinställning
Knådning I	0–30	10
Vila	0–45	20
Knådning II	0–30	10
Jäsning I	0–90	30
Jäsning II	0–90	30
Bakning	0–90	40

Genom att minska tiden till "0" kan ett bearbetningssteg hoppas över.

Vattenbehållare

Du kan använda vattentanken för att tillsätta vatten eller alkohol till degen eller andra förberedelser under knådning/omrörning (i steg ).

Det går att tillsätta ren alkohol (upp till 45 % alkoholhalt, t.ex. rom, whisky eller gin). Denna passar till exempel för att förädla chutney, rote Grütze eller marmelad.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

Oppskrifter	139
Generell informasjon	139
Program.....	139
Program 1 Bondebrød.....	139
Program 2 Hurtig hvitt brød	140
Program 3 Hvitt brød	140
Program 4 Italiensk hvitt brød	140
Program 5 Buttermilktoast	141
Program 6 Fullkornstost	141
Program 7 Dinkel-kvarkbrød.....	141
Program 8 Dinkel-helkornbrød med gammelt brød.....	142
Program 9 Kornbrød	142
Program 10 Hvetebød med havre og linfrø	143
Program 11 Potetbrød	143
Program 12 Gulrot-kornbrød	144
Program 13 Bondebrød med surdeig og gammelt brød	144
Program 14 Hvitt brød med surdeig	144
Program 15 Blandet brød med surdeig	145
Program 16 Yoghurt-blandingsbrød.....	146
Program 17 Yoghurt-honningbrød med valnøtter	146
Program 18 Proteinbrød	147
Program 19 Glutenfritt brød	147
Program 20 Brioche.....	148
Program 21 Sjøkobrød.....	148
Program 22 Bananbrød	149
Program 23 Rosinbrød.....	149
Program 24 Dinkel-rundstykker	149
Program 25 Surdeig-rundstykker.....	150
Program 26 Low-Carb-rundstykker (glutenfri)	150
Program 27 Pizzadeig.....	151
Program 28 Pinnebrøddeig.....	151
Program 29 Fordeig.....	151
Program 30 Røre og varme opp	152
Program 31 Marmelade	152
Program 32 Eplekompott (3 varianter)	152
Program 32 Rødgrøt	153
Program 33 Chutney-grunnoppskrift.....	154
Program 34 Yoghurt.....	154
Program 35 Kun baking.....	155
Program 36 DIY	155

OPPSKRIFTER

GENERELL INFORMASJON

- Bruk alltid lunkent vann til brøduppskriftene. Dette skal likevel ikke være varmere enn 30 °C.
- Ingredienser fra kjøleskapet kan brukes direkte.
- Som søtningsmiddel kan det brukes sukker, honning eller ethvert annet alternativ, f.eks. agavesirup, sirup eller kokosblomstsukker.
- Smør eller matolje kan erstattes med vegan, unntatt ved brioche og rosinbrød. Skjær alltid smør (eller erstatning) i små stykker.
- Egg kan erstattes med vegan eggeerstatning.
- Melk kan erstattes med plantemelk.
- Yoghurt, kvark og fløte kan erstattes vegetarisk.
- Alle hvetemel kan skiftes ut 1: 1 mot dinkelmehl, vær oppmerksom på typenummer.
- Oppskriftene gjelder for egg i størrelse M eller L.
- Hvis et brød ikke er tilstrekkelig luftig etter baking, tilsett mer gjær.
- Hvis oversiden av brødet er falt inn, var det for mye gjær i deigen. Gjærmengden er ideell når brødet har en lett, glatt runding (lett kuppelformet) på oversiden.
- For brødbakingsblanding anbefaler vi program 3.
- Det gamle brødet skal alltid smules opp for hånd eller helst males (paneringsmel) før det tilsettes deigen.

PROGRAM

PROGRAM 1 BONDEBRØD

500 g	750 g	Tider i minutter		
			500 g	750 g
140 ml vann	210 ml vann	Elting I	10	10
90 ml smørmelk	135 ml smørmelk	Hvile	20	20
10 g smør	20 g smør	Elting II	20	20
3 g tørrgjær	4 g tørrgjær	Heving I	20	20
10 g sirup	10 g sirup	Heving II	65	65
230 g dinkelmel 1050	350 g dinkelmel 1050	Baking	60	65
30 g helkornmel av dinkel	50 g helkornmel av dinkel	Totalt	03:15	03:20
30 g helkornmel av rug	40 g helkornmel av rug			
7 g salt	10 g salt			

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 2 HURTIG HVITT BRØD

500 g	750 g		Tider i minutter	
			500 g	750 g
205 ml vann	310 ml vann	Elting I	10	10
15 ml matolje	20 ml matolje	Hvile	10	10
4 g tørrgjær	7 g tørrgjær	Elting II	10	10
5 g honning eller sukker	10 g honning eller sukker	Heving II	45	45
310 g hvetemel 550	470 g hvetemel 550	Baking	40	45
7 g salt	10 g salt	Totalt	01:55	02:00

PROGRAM 3 HVITT BRØD

500 g	750 g		Tider i minutter	
			500 g	750 g
160 ml vann	240 ml vann	Elting I	15	15
45 ml melk	70 ml melk	Hvile	35	35
35 g smør	50 g smør	Elting II	20	20
1 g tørrgjær	2 g tørrgjær	Heving I	25	25
5 g honning eller sukker	10 g honning eller sukker	Heving II	60	60
300 g hvetemel 550	450 g hvetemel 550	Baking	55	60
7 g salt	10 g salt	Totalt	03:30	03:35

PROGRAM 4 ITALIENSK HVITT BRØD

500 g	750 g		Tider i minutter	
			500 g	750 g
210 ml vann	315 ml vann	Elting I	18	18
20 ml olivenolje	30 ml olivenolje	Hvile	30	30
2 g tørrgjær	3 g tørrgjær	Elting II	10	10
70 g semulegryn, finmalt	110 g semulegryn, finmalt	Heving I	25	25
240 g hvetemel 550	350 g hvetemel 550	Heving II	30	30
7 g salt	10 g salt	Baking	60	65
		Totalt	02:53	02:58

PROGRAM 5 BUTTERTOAST

500 g	750 g	Tider i minutter		
			500 g	750 g
165 ml vann	250 ml vann	Elting I	15	15
50 ml kremfløte	70 ml kremfløte	Hvile	40	40
30 g smør	50 g smør	Elting II	15	15
2 g tørrgjær	3 g tørrgjær	Heving I	20	20
5 g honning	10 g honning	Heving II	30	30
290 g hvetemel 550	440 g hvetemel 550	Baking	60	65
7 g salt	10 g salt	Totalt	03:00	03:05

PROGRAM 6 FULLKORNSTOAST

500 g	750 g	Tider i minutter		
			500 g	750 g
230 ml smørmelk	350 ml smørmelk	Elting I	15	15
30 g smør	50 g smør	Hvile	45	45
2 g tørrgjær	3 g tørrgjær	Elting II	5	5
5 g honning	10 g honning	Heving I	45	45
10 g gammelt brød	20 g gammelt brød	Heving II	60	60
160 g helkornmel av hvete	240 g helkornmel av hvete	Baking	65	70
110 g hvetemel 550	hvete	Totalt	03:55	04:00
7 g salt	160 g hvetemel 550			
	11 g salt			

PROGRAM 7 DINKEL-KVARKBRØD

500 g	750 g	Tider i minutter		
			500 g	750 g
120 ml vann	180 ml vann	Elting I	16	16
5 g smør	10 g smør	Hvile	30	30
2 g tørrgjær	3 g tørrgjær	Elting II	17	17
120 g kvark (40 %)	180 g kvark (40 %)	Heving I	20	20
5 g honning	10 g honning	Heving II	50	50
290 g dinkelmel 630	440 g dinkelmel 630	Baking	60	65
7 g salt	10 g salt	Totalt	03:13	03:18

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 8 DINKEL-HELKORNBØD MED GAMMELT BØD

500 g	750 g		Tider i minutter	
			500 g	750 g
210 ml vann	310 ml vann	Elting I	10	10
10 g smør	10 g smør	Hvile	20	20
2 g tørrgjær	3 g tørrgjær	Elting II	10	10
5 g honning	5 g honning	Heving I	20	20
20 g dinkelflak	30 g dinkelflak	Heving II	40	40
20 g ristede solsikkekjer- (tilsetning via ingrediens- rommet)	30 g ristede solsikkekjer- ner (tilsetning via ingre- diensrommet)	Baking	65	70
20 g gammelt brød (frivillig)	30 g gammelt brød (frivillig)	Totalt	02:45	02:50
130 g dinkelmel 630	190 g dinkelmel 630			
140 g helkornmel av dinkel	210 g helkornmel av dinkel			
7 g salt	10 g salt			

PROGRAM 9 KORNBØD

Trinn 1

500 g	750 g
110 ml kokende vann	160 ml kokende vann
40 g sammalt rug, fin	60 g sammalt rug, fin
40 g sammalt hvete, fin	60 g sammalt hvete, fin
Hell kokende vann over sammalt blanding og la den kjøles ned tildekket.	Hell kokende vann over sammalt blanding og la den kjøles ned tildekket.

Trinn 2

500 g	750 g		Tider i minutter	
			500 g	750 g
110 ml vann	170 ml vann	Elting I	10	10
3 g tørrgjær	4 g tørrgjær	Hvile	20	20
20 g surdeig (ferdigprodukt)	30 g surdeig (ferdigprodukt)	Elting II	15	15
5 g sirup	10 g sirup	Heving I	20	20
50 g blandede frø (tilset- ning via ingrediensrommet)	70 g blandede frø (tilsetning via ingrediens- rommet)	Heving II	60	60
160 g hvetemel 1050	240 g hvetemel 1050	Baking	60	65
7 g salt	10 g salt	Totalt	03:05	03:10

Med sammalt mel blir deigen svært tung og fast, derfor må du kontrollere deigen manuelt under eltingen. Ellers er det fare for at brødet ikke heves godt på grunn av dårlig blanding.

Sett eltingen på pause av og til, kontroller deigen og skyv den ev. til midten under igjen med en slikkepott, slik at eltekroen dekkes med deig. Trykk etter kontroll på symbolet  for å fortsette programmet.

PROGRAM 10 HVETEBRØD MED HAVRE OG LINFRØ

500 g	750 g	Tider i minutter		
			500 g	750 g
195 ml vann	250 ml vann	Elting I	10	10
20 g smør og matolje	25 g smør og matolje	Hvile	20	20
2 g tørrgjær	3 g tørrgjær	Elting II	20	20
5 g honning eller sukker	10 g honning eller sukker	Heving I	20	20
25 g havregryn	35 g havregryn	Heving II	60	60
25 g linfrø (grove)	35 g linfrø (grove)	Baking	60	65
270 g hvetemel 550	340 g hvetemel 550	Totalt	03:10	03:15
7 g salt	9 g salt			

PROGRAM 11 POTETBRØD

500 g	750 g	Tider i minutter		
			500 g	750 g
240 ml vann	250 ml vann	Elting I	20	20
2 g tørrgjær	2 g tørrgjær	Hvile	35	35
20 g potetflak	30 g potetflak	Elting II	20	20
40 g rugmel 1150	40 g rugmel 1150	Heving I	20	20
230 g hvetemel 550	240 g hvetemel 550	Heving II	70	70
7 g salt	7 g salt	Baking	60	65
		Totalt	03:45	03:50

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 12 GULROT-KORNBØD

500 g	750 g		Tider i minutter	
			500 g	750 g
195 ml smørmelk	295 ml smørmelk	Elting I	10	10
90 g helkornmel av dinkel	130 g helkornmel av	Hvile	25	25
40 g blandede frø (tilsetning via ingrediensrommet)	dinkel	Elting II	20	20
50 g gulrøtter, finrevne	50 g blandede frø	Heving I	20	20
2 g tørrgjær	(tilsetning via ingrediensrommet)	Heving II	60	60
5 g sirup	80 g gulrøtter, finrevne	Baking	60	65
10 g gammelt brød	3 g tørrgjær	Totalt	03:15	03:20
140 g dinkelmel 630	10 g sirup			
6 g salt	15 g gammelt brød			
	210 g dinkelmel 630			
	9 g salt			

PROGRAM 13 BONDEBRØD MED SURDEIG OG GAMMELT BRØD

500 g	750 g		Tider i minutter	
			500 g	750 g
240 ml vann	360 ml vann	Elting I	10	10
3 g tørrgjær	4 g tørrgjær	Hvile	20	20
30 g surdeig	50 g surdeig	Elting II	10	10
(ferdigprodukt)	(ferdigprodukt)	Heving I	20	20
5 g sirup	10 g sirup	Heving II	30	30
25 g gammelt brød	40 g gammelt brød	Baking	60	65
90 g rugmel 1150	130 g rugmel 1150	Totalt	02:30	02:35
170 g dinkelmel 1050	250 g dinkelmel 1050			
7 g salt	10 g salt			

Hvis brødet er for surt, reduser ev. mengden avhengig av surdeig-ferdigproduktet.

PROGRAM 14 HVITT BRØD MED SURDEIG

Trinn 1: Sett på en surdeig-fordeig (bruk program 29)

500 g	750 g
55 ml vann	85 ml vann
10 g surdeig (grunndeig)	15 g surdeig (grunndeig)
55 g helkornmel av hvete	85 g helkornmel av hvete

Elt ingrediensene til surdeig-fordeigen på program 29 og la deretter heve i 12–18 timer under

lukket deksel.

Bruk den satte surdeig-fordeigen til å fortsette med oppskriften.

Trinn 2: Tilsett ingrediensene for hoveddeigen direkte på den tidligere hevede surdeig-fordeigen.

500 g	750 g	Tider i minutter		
			500 g	750 g
140 ml vann	210 ml vann	Elting I	20	20
20 g smør	30 g smør	Hvile	30	30
3 g fersk gjær	4 g fersk gjær	Elting II	20	20
5 g sukker	10 g sukker	Heving I	25	25
250 g hvetemel 550	380 g hvetemel 550	Heving II	45	45
6 g salt	8 g salt	Baking	60	65
		Totalt	03:20	03:25

PROGRAM 15 BLANDET BRØD MED SURDEIG

Trinn 1: Sett på en surdeig-fordeig (bruk program 29)

500 g	750 g
75 ml vann	110 ml vann
10 g surdeig (grunndeig)	15 g surdeig (grunndeig)
75 g helkornmel av hvete	110 g helkornmel av hvete

Elt ingrediensene til surdeig-fordeigen på program 29 og la deretter heve i 12–18 timer under lukket deksel.

Bruk den satte surdeig-fordeigen til å fortsette med oppskriften.

Trinn 2: Tilsett ingrediensene for hoveddeigen direkte på den tidligere hevede surdeig-fordeigen.

500 g	750 g	Tider i minutter		
			500 g	750 g
130 ml vann	190 ml vann	Elting I	15	15
4 g fersk gjær	5 g fersk gjær	Hvile	30	30
7 g sirup	11 g sirup	Elting II	18	18
110 g rugmel 1150	160 g rugmel 1150	Heving I	20	20
150 g hvetemel 1050	220 g hvetemel 1050	Heving II	30	30
7 g salt	11 g salt	Baking	60	65
		Totalt	02:53	02:58

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 16 YOGHURT-BLANDINGSBRØD

500 g	750 g		Tider i minutter	
			500 g	750 g
130 ml vann	195 ml vann	Elting I	10	10
15 g smør	20 g smør	Hvile	20	20
100 g yoghurt 3,5–3,8 %	145 g yoghurt 3,5–3,8 %	Elting II	25	25
2 g tørrgjær	3 g tørrgjær	Heving I	20	20
5 g honning	10 g honning	Heving II	60	60
200 g hvetemel 1050	290 g hvetemel 1050	Baking	65	70
100 g rugmel 1150	150 g rugmel 1150	Totalt	03:20	03:25
7 g salt	10 g salt			

PROGRAM 17 YOGHURT-HONNINGBRØD MED VALNØTTER

500 g	750 g		Tider i minutter	
			500 g	750 g
115 ml melk	175 ml melk	Elting I	10	10
25 g smør og matolje	25 g smør og matolje	Hvile	20	20
95 g yoghurt 10 %	140 g yoghurt 10 %	Elting II	20	20
4 g tørrgjær	6 g tørrgjær	Heving I	20	20
15 g honning eller sukker	25 g honning eller sukker	Heving II	65	65
15 g hakkede valnøtter	35 g hakkede valnøtter	Baking	60	65
(tilsetning via ingrediensrommet)	(tilsetning via ingrediensrommet)	Totalt	03:15	03:20
270 g hvetemel 550	410 g hvetemel 550			
7 g salt	10 g salt			

PROGRAM 18 PROTEINBRØD

500 g	750 g	Tider i minutter		
			500 g	750 g
130 ml vann	200 ml vann	Elting I	4	4
135 g skyr	200 g skyr	Pause	Start	Start
5 g tørrgjær	7 g tørrgjær	Elting I	5	5
40 g hakkede nøtter eller	70 g hakkede nøtter eller	Hvile	20	20
blandede frø	blandede frø	Elting II	5	5
40 g hakkede nøtter eller	70 g hakkede nøtter eller	Pause	Start	Start
blandede frø (tilsetning via	blandede frø (tilsetning	Elting II	7	7
ingrediensrommet)	via ingrediensrommet)	Pause	Start	Start
80 g soyamel	120 g soyamel	Elting II	6	6
140 g helkornmel av hvete	210 g helkornmel av hvete	Heving I	21	21
6 g salt	9 g salt	Heving II	62	62
		Baking	50	60
		Totalt	03:00	03:10

Tilsett første porsjon av nøtter eller frø direkte i deigen og den andre porsjonen i ingrediensrommet.

VIKTIG!

- Soyamel binder svært mye vann.
- Deigen må skyves ned flere ganger med en slikkepott, derfor tar apparatet en liten pause etter eltefasene. En pipetone signaliserer tidspunktet for pausen.
- Etter at du har kontrollert deigen, trykk igjen på symbolet  for å fortsette programmet.

PROGRAM 19 GLUTENFRITT BRØD

500 g	750 g	Tider i minutter		
			500 g	750 g
185 ml vann	280 ml vann	Elting I	5	5
10 ml olje	15 ml olje	Pause	Start	Start
75 g yoghurt	110 g yoghurt	Elting I	5	5
5 g tørrgjær	7 g tørrgjær	Pause	Start	Start
20 g linfrø	30 g linfrø	Elting I	5	5
250 g glutenfritt mel	370 g glutenfritt mel	Heving I	25	25
6 g salt	9 g salt	Heving II	25	25
		Baking	45	50
		Totalt	01:50	01:55

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

VIKTIG!

- Deigen må skyves ned flere ganger med en slikkepott, derfor tar apparatet en liten pause etter eltefasene. En pipetone signaliserer tidspunktet for pausen.
- Etter at du har kontrollert deigen, trykk igjen på symbolet  for å fortsette programmet.

PROGRAM 20 BRIOCHE

500 g	750 g		Tider i minutter	
			500 g	750 g
2 eggeplommer (ca. 36 g)	3 eggeplommer (ca. 54 g)	Elting I	25	25
110 ml melk	160 ml melk	Hvile	30	30
80 g smør, små stykker	120 g smør, små stykker	Elting II	20	20
40 g frø	50 g frø	Heving I	20	20
3 g fersk gjær	4 g fersk gjær	Heving II	60	60
20 g sukker	40 g sukker	Baking	60	65
5 g vaniljesukker	10 g vaniljesukker	Totalt	03:35	03:40
Litt revet sitronskall	Litt revet sitronskall			
260 g hvetemel 550	390 g hvetemel 550			
2 g salt	4 g salt			

Frivillig: Tilsett 50 g sjokoladebiter ved 550 g eller 70 g sjokoladebiter ved 750 g via ingrediensrommet.

PROGRAM 21 SJOKOBRØD

500 g	750 g		Tider i minutter	
			500 g	750 g
150 ml melk	220 ml melk	Elting I	15	15
2 g tørrgjær	3 g tørrgjær	Hvile	35	35
80 g kvark	120 g kvark	Elting II	20	20
40 g nøttenugatkrem	60 g nøttenugatkrem	Heving I	20	20
20 g kakaopulver	30 g kakaopulver	Heving II	60	60
30 g malte hasselnøtter	40 g malte hasselnøtter	Baking	60	65
eller mandler	eller mandler	Totalt	03:30	03:35
240 g hvetemel 550	360 g hvetemel 550			

PROGRAM 22 BANANBRØD

500 g	750 g	Tider i minutter		
			500 g	750 g
160 g yoghurt	240 g yoghurt	Elting I	15	15
40 g smør	60 g smør	Hvile	35	35
30 g peanøttsmør	45 g peanøttsmør	Elting II	20	20
2 g tørrgjær	3 g tørrgjær	Heving I	25	25
40 g brunt sukker	60 g brunt sukker	Heving II	60	60
2 g kanel	2 g kanel	Baking	60	65
1 liten banan, moden	1 liten banan, moden	Totalt	03:35	03:40
40 g malte mandler	60 g malte mandler			
240 g hvetemel 550	360 g hvetemel 550			
2 g salt	2 g salt			

PROGRAM 23 ROSINBRØD

500 g	750 g	Tider i minutter		
			500 g	750 g
130 ml melk	200 ml melk	Elting I	25	25
50 g smør, små stykker	80 g smør, små stykker	Hvile	30	30
2 g tørrgjær	3 g tørrgjær	Elting II	20	20
30 g sukker	50 g sukker	Heving I	20	20
1 helt egg	1 helt egg	Heving II	60	60
50 g rosiner	80 g rosiner	Baking	50	55
2 g salt	3 g salt	Totalt	03:25	03:30
280 g hvetemel 550	420 g hvetemel 550			

Melk og brød skal ha kjøleskaptemperatur. Tilsett brød i små stykker.
Tilsett rosinene rett i deigen uten innmykning på forhånd.

PROGRAM 24 DINKEL-RUNDSTYKKER

Oppskrift for 9 stykker		Tider i minutter	
130 ml vann	20 g potetflak	Elting	30
155 ml melk	5 g honning		
20 g smør	430 g dinkelmel 630		
7 g tørrgjær	10 g salt		
140 g kvark			

Kontroller deigen i løpet av eltingen. Trykk på symbolet  for å sette elteforløpet på pause.
Skyv deigen ev. ned med en slikkepott, slik at deigen kan eltes godt. Ellers kan det hende at

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

deigen "elter seg fri", slik at det oppstår et stort hull rundt eltekroken. Trykk på symbolet  for å fortsette elteforløpet igjen.

Ta deigen ut av formen etter eltingen og la den stå tildekket i en lett oljet bolle i 30–45 minutter ved romtemperatur. Form deretter 9 like store rundstykker og la disse heves i ytterligere 30–45 minutter. Spray rundstykkene med vann før steking og strø eventuelt på frø. Stek deretter rundstykkene ved 240 °C i vifteovn i ca. 15–18 minutter.

PROGRAM 25 SURDEIG-RUNDSTYKKER

Oppskrift for 9 stykker

290 ml vann	10 g honning
10 g smør	460 g hvetemel 550
13 g fersk gjær	70 g rugmel 1150
40 g fast surdeig (grunndeig)	13 g salt

Tider i minutter

Elting I	20
Heving I	30

Ta deigen ut av formen etter eltingen og la den stå tildekket i en lett oljet bolle i 30–45 minutter ved romtemperatur. Form deretter 9 like store rundstykker og la disse heves i ytterligere 30–45 minutter. Spray rundstykkene med vann før steking og strø eventuelt på frø. Stek deretter rundstykkene ved 240 °C i vifteovn i ca. 15–18 minutter.

Tilsetningen av surdeig er frivillig og kan valgfritt erstattes av yoghurt/kvark/smetana.

Osterundstykker:

Klargjør en skive gouda for hvert rundstykke. Spray rundstykkene med vann før steking og stek dem deretter i 10 minutter ved 240 °C.

Legg deretter én skive gouda på hvert rundstykke og bak rundstykkene ved 210 °C i 7–10 minutter til slutt.

PROGRAM 26 LOW-CARB-RUNDSTYKKER (GLUTENFRI)

Oppskrift for 4 stykker

2 egg, str. M	20 g loppefrøskall
40 g urteferskost	10 g sesam
10 g chiafrø	25 g parmesan
20 g solsikkekjerner	7 g bakepulver
10 g linfrø	5 g salt

Tider i minutter

Elting	30
--------	----

Tilsett alle ingrediensene i brødbakingsautomaten og elt deigen. Varm i mellomtiden opp stekeovnen til 180 °C med vifte.

Etter programslutt tar du deigen ut av brødboksen, knar den kort med fuktige hender og lager fire like store rundstykker. Form disse forsiktig rundet og skjær et kryss i de formede rundstykkene. Spray dem deretter med vann og strø frø etter valg på rundstykkene. Legg rundstykkene i ovnen i 18–20 minutter. Ikke åpne ovnen i løpet av steketiden.

PROGRAM 27 PIZZADEIG

Til 1 plate

240 ml vann
1 g tørrgjær

400 g hvetemel 550
10 g salt

Tider i minutter

Elting 30

Tilsett alle ingrediensene i brødbakingsautomaten og start programmet.

Sett den ferdige deigen tildekket inn i kjøleskapet i 24 timer. La den deretter heve i ca. 6 timer ved romtemperatur og klargjør den deretter som ønsket.

PROGRAM 28 PINNEBRØDDEIG

230 ml vann, lunkent
15 ml matolje
7 g tørrgjær

5 g sukker
400 g hvetemel 550
10 g salt

Tider i minutter

Elting 30

Tilsett alle ingrediensene i brødbakingsautomaten og start programmet.

La den ferdige deigen hvile i én time. Del den deretter i 8 like store stykker, rull disse til ca. 20 cm lange strenger og vikle dem på en pinne. La deigen deretter hvile tildekket i ytterligere 30 minutter. Stek dem deretter gyldenbrune på alle sider over glo.

PROGRAM 29 FORDEIG

Varierer avhengig av oppskrift

Se hvitt brød med surdeig **program 14** eller blandingsbrød med surdeig **program 15**

Tider i minutter

Elting I	5
Pause	Start
Heving I	30
Heving II	30

VIKTIG!

- Deigen må skyves ned flere ganger med en slikkepott, derfor tar apparatet en liten pause etter eltefasene. En pipetone signaliserer tidspunktet for pausen.
- Etter at du har kontrollert deigen, trykk igjen på symbolet  for å fortsette programmet.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 30 RØRE OG VARME OPP

Dette programmet egner seg til å tilberede og varme opp ulike matretter (f.eks. å lage grøt, varme opp supper, tilberede pudding).

Tider i minutter	
Elting	90

VIKTIG!

Ved bruk av dette programmet der det nødvendig med en regelmessig kontroll av ønsket resultat og ev. avbrudd av programmet før tiden.

PROGRAM 31 MARMELADE

750 g frukt (fersk eller dypfrost etter valg)
375 g syltesukker 2: 1
Vaniljesukker etter smak

Tider i minutter	
Hvile	15
Heving II	45
Baking	45
Røre	8
Totalt	01:53

La frukten tine og lag mos etter ønske.

Tilsett fruktmassen sammen med syltesukkeret i brødboksen og start programmet. Etter avsluttet program tar du ut brødboksen med en ovnhanske og fyller marmeladen på glass mens den er varm.

VIKTIG!

- Vær forsiktig, beholderen er varm! Bruk hansker og vær godt forberedt. Sett ned beholderen med varm marmelade med største forsiktighet (fare for å velte). Ved marmelade må du være ekstra påpasselig med renslighet (steriliserte glass osv.).
- Etter tilberedning av marmelade skal brødboksen straks myknes, da rengjøringen ellers kan være vanskelig ved røde frukter.
- Kjøøl marmeladen helt ned, slik at den blir fast. Rett etter tilberedningen er den fortsatt flytende.

PROGRAM 32 EPLEKOMPOTT (3 VARIANTER)

Enkel eplekompott

1000 g sure epler (tilsvarer ca. 5 store epler, f.eks. Boskop)
50 g sukker
1 klype kanel etter ønske

Tider i minutter	
Heving I	40
Heving II	10
Baking	10
Røre	8
Totalt	01:08

Skrell eplene og fjern kjernen, skjær det i like store terninger. Bland de oppkuttete eplene med sukker og kanel og tilsett dem i brødboksen. Start programmet.

Fyll massen på glass etter at programmet er ferdig, mens den fortsatt er varm, og la den kjøles ned på glasset. Oppbevar eplekompotten i kjøleskapet.

Eplemos

1000 g sure epler (tilsvarer ca. 5 store epler, f.eks. Boskop)

50 g sukker

1 klype kanel etter ønske

Skrell eplene og fjern kjernen, skjær det i like store terninger. Bland de oppkuttete eplene med sukker og kanel og tilsett dem i brødboksen. Start programmet.

Etter avsluttet program ta eplemosen ut av beholderen og la den avgjøles. Mos massen i avkjølt tilstand etter ønske og fyll den på glass. Oppbevar eplemosen i kjøleskapet.

Raffinert eplekompott

600 g sure epler (tilsvarer ca. 3 store epler, f.eks. Boskop)

2 ss eplesaft/vann

1 klype salt

150 g syltesukker 3: 1

1 ts vaniljeekstrakt

100 g rosiner (etter ønske)

Skrell eplene og fjern kjernen, skjær det i like store terninger. Bland de oppkuttete eplene med sukker og kanel og tilsett dem i brødboksen. Start programmet.

Fyll massen på glass etter at programmet er ferdig, mens den fortsatt er varm, og la den kjøles ned på glasset. Oppbevar eplekompotten i kjøleskapet.

PROGRAM 32 RØDGRØT

600 g blandede dypfrysede bær, f.eks. rips, jordbær, kirsebær, bringebær (opptinet)
200 g syltesukker 3: 1
1 ts vaniljeekstrakt

Tider i minutter	
Heving I	40
Heving II	10
Baking	10
Røre	8
Totalt	01:08

Tilsett ingrediensene i brødkassen og start programmet.

Nyt den røde grøten f.eks. med ferske vafler, vaniljeis eller riskrem.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 33 CHUTNEY-GRUNNOPPSKRIFT

200 g frukt (etter ønske, f.eks. plommer, mango eller kirsebær), fersk eller frossen
200 g myke grønnsaker (kan varieres, f.eks. tomater, zucchini, aubergine, ikke egnet med paprika og gulrøtter, da disse ikke blir myke)
1 løk i fine terninger
1 bit ingefær (ca. 4 cm), revet
1 presset fedd hvitløk, etter ønske
150 g syltesukker 3: 1
2 ss sennep / mosede sennepsfrø
Litt sitronsaft
125 ml eddik/epleeddik
1/2 ts salt
Chili, jalapenos, pepper til å gjøre sterk

Tider i minutter

Hvile	15
Heving II	45
Baking	45
Røre	8
Totalt	01:53

Vask frukt og grønnsaker, skrell og skjær i fine, små terninger. Tilsett alle ingrediensene i brødkassen og start programmet.

Fyll chutneyen varm på glass og la den kjøles godt ned.

Nyt chutneyen til ost, kjøtt og antipasti.

VIKTIG!

- Det skal ikke være for mye væske i chutney, da dette gjør at den ikke blir fast og spruter sterkt på lokket og i det innvendige rommet.
- Rett etter tilberedningen er den fortsatt flytende. Chutneyen må kjøles helt ned, slik at den blir fast.

PROGRAM 34 YOGHURT

2 liter melk
2 ss yoghurt eller alternativ yoghurtkultur (for dosering etter pakningsangivelser)

Tips: For produksjon av yoghurt kan du f.eks. bruke kumelk som råmelk, helmelk, homogenisert melk, laktosefri melk, soyamelk, melk fra geit eller havremelk.

Rør inn yoghurten/yoghurtkulturen i melken og tilsett alt sammen til brødboksen. Det er ikke nødvendig å sette inn eltekroken.

Tidspunktene kan stilles inn ved hjelp av symbolet 

Still inn en verdi på mellom 8 og 12 timer.

PROGRAM 35 KUN BAKING

Tid kan stilles fra 00:05 til 01:30 timer. Tidspunktene kan stilles inn ved hjelp av symbolet



PROGRAM 36 DIY

Trykk på symbolet  for å forandre tidene. Med tastene +/- kan tidene tilpasses. Et nytt trykk på symbolet  bringer deg til innstillingen for neste bearbeidingstrinn. Hvis du har kommet til siste trinn , fører et nytt trykk på symbolet  igjen til første trinn .

Nå kan du kontrollere innstillingene enda en gang, tilpasse på nytt eller lagre direkte.

Trykk på symbolet  i ca. 2 sekunder for å lagre innstillingene. Totaltiden for valgte innstillinger vises.

Ved å trykke på symbolet , vises nå de tidligere innstilte tidene.

Programmet kan startes som vanlig ved å trykke på symbolet .

VIKTIG!

- Ingrediensrommet i  åpner seg kun i .
- Hvis du setter  på "0", altså deaktiverer det, åpnes ingrediensrommet ikke.

Innstillbare tider:



Elting I



Hvile



Elting II

Du kan stille inn en verdi på mellom 0 og 30 minutter.



Heving I



Heving II

Du kan stille inn en verdi på mellom 0 og 90 minutter.



Baking

Du kan stille inn en verdi på mellom 0 og 90 minutter.

	Tider i minutter	
	Tidsvalg	Fabrikkinnstilling
Elting I	0–30	10
Hvile	0–45	20
Elting II	0–30	10
Heving I	0–90	30
Heving II	0–90	30
Baking	0–90	40

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

Ved å redusere tiden til "0" kan et bearbeidingstrinn hoppes over.

Vanntank

Via vanntanken har du mulighet til å tilsette vann eller alkohol til deigen eller andre tilberedelser i løpet av elting/røring (i trinn ).

Det er mulig med en tilsetning av ren alkohol (opptil 45 % alkoholinnhold, f.eks. rom, whiskey eller gin). Dette egner seg f.eks. til å forfine chutney, rødgrøt eller marmelade.

Vær oppmerksom på at vanntanken kun kan brukes i DIY-programmet (program 36).

Przepisy	158
Informacje ogólne	158
Programy	158
Program 1 Chleb wiejski	158
Program 2 Szybki biały chleb	159
Program 3 Biały chleb	159
Program 4 Włoski biały chleb	159
Program 5 Tost maślany	160
Program 6 Tost pełnoziarnisty	160
Program 7 Chleb orkiszowo-kwarkowy	160
Program 8 Chleb orkiszowy pełnoziarnisty z czerstwym chlebem	161
Program 9 Chleb ziarnisty	161
Program 10 Chleb pszenny z owsem i siemieniem lnianym	162
Program 11 Chleb ziemniaczany	163
Program 12 Chleb z marchwi	163
Program 13 Chleb wiejski na zakwasie i z czerstwym chlebem	164
Program 14 Biały chleb na zakwasie	164
Program 15 Chleb mieszany na zakwasie	165
Program 16 Chleb mieszany jogurtowy	165
Program 17 Chleb jogurtowo-miodowy z orzechami włoskimi	166
Program 18 Chleb białkowy	166
Program 19 Chleb bezglutenowy	167
Program 20 Brioszka	167
Program 21 Chleb czekoladowy	168
Program 22 Chleb bananowy	168
Program 23 Chleb rodzynkowy	169
Program 24 Bułki orkiszowe	169
Program 25 Bułki na zakwasie	170
Program 26 Bułki niskowęglowodanowe	170
Program 27 Ciasto na pizzę	171
Program 28 Ciasto na chleb biwakowy	171
Program 29 Rozczyn	171
Program 30 Mieszanie i podgrzewanie	172
Program 31 Marmolada	172
Program 32 Kompot z jabłek (3 warianty)	173
Program 32 Czerwona kaszka	174
Program 33 Czatni - przepis podstawowy	174
Program 34 Jogurt	175
Program 35 Tylko pieczenie	175
Program 36 DIY - ZRÓB TO SAM	175

PRZEPISY

INFORMACJE OGÓLNE

- Do przepisów na chleb należy używać letniej wody. Nie powinna być jednak cieplejsza niż 30°C.
- Składniki z lodówki mogą być używane bezpośrednio.
- Cukier, miód lub inne alternatywy, takie jak syrop z agawy, kapusta buraczana lub cukier z kwiatów kokosa, mogą być stosowane jako słodysz.
- Masło lub olej spożywczy można zastąpić wegańskim, z wyjątkiem brioszek i chleba rożynkowego. Masło (lub zastępnik) należy zawsze pokroić na małe kawałki.
- Jaja można zastąpić wegańskimi zamiennikami jaj.
- Mleko można zastąpić mlekiem roślinnym.
- Jogurt, kwark i śmietana można zastąpić roślinnymi.
- Wszystkie mąki pszenne można 1:1 zastąpić mąką orkiszową; przestrzegać numerów typu.
- Przepisy odnoszą się do jaj wielkości M lub L.
- Jeśli chleb nie jest wystarczająco luźny po upieczeniu, wtedy trzeba użyć więcej drożdży.
- Jeśli górna część chleba zapadła się, wtedy oznacza to, że w cieście było zbyt dużo drożdży. Ilość drożdży jest idealna, jeśli chleb ma lekkie, zaokrąglenie (lekko kopułkowe) na górze.
- W przypadku mieszanki chlebowej do pieczenia zalecamy program 3.
- Przed dodaniem do ciasta czerstwy chleb należy zawsze kruszyć na małe kawałki ręcznie lub najlepiej zmielić (bułka tarta).

PROGRAMY

PROGRAM 1 CHLEB WIEJSKI

		Czasy w minutach		
500 g	750 g		500 g	750 g
140 ml wody	210 ml wody	Zagniatanie I	10	10
90 ml maśłanki	135 ml maśłanki	Przerwa	20	20
10 g masła	20 g masła	Zagniatanie II	20	20
3 g suchych drożdży	4 g suchych drożdży	Dojrzewanie I	20	20
10 g syropu z buraka	10 g syropu z buraka	Dojrzewanie II	65	65
cukrowego	cukrowego	Pieczenie	60	65
230 g mąki orkiszowej	350 g mąki orkiszowej	łącznie	03:15	03:20
1050	1050			
30 g pełnoziarnistej mąki	50 g pełnoziarnistej			
orkiszowej	mąki orkiszowej			
30 g pełnoziarnistej mąki	40 g pełnoziarnistej			
żytniej	mąki żytniej			
7 g soli	10 g soli			

PROGRAM 2 SZYBKI BIAŁY CHLEB

500 g	750 g		Czasy w minutach	
			500 g	750 g
205 ml wody	310 ml wody	Zagniatanie I	10	10
15 ml oleju spożywczego	20 ml oleju spożywczego	Przerwa	10	10
4 g suchych drożdży	7 g suchych drożdży	Zagniatanie II	10	10
5 g miodu lub cukru	10 g miodu lub cukru	Dojrzewanie II	45	45
310 g mąki pszennej 550	470 g mąki pszennej 550	Pieczenie	40	45
7 g soli	10 g soli	Łącznie	01:55	02:00

PROGRAM 3 BIAŁY CHLEB

500 g	750 g		Czasy w minutach	
			500 g	750 g
160 ml wody	240 ml wody	Zagniatanie I	15	15
45 ml mleka	70 ml mleka	Przerwa	35	35
35 g masła	50 g masła	Zagniatanie II	20	20
1 g suchych drożdży	2 g suchych drożdży	Dojrzewanie I	25	25
5 g miodu lub cukru	10 g miodu lub cukru	Dojrzewanie II	60	60
300 g mąki pszennej 550	450 g mąki pszennej 550	Pieczenie	55	60
7 g soli	10 g soli	Łącznie	03:30	03:35

PROGRAM 4 WŁOSKI BIAŁY CHLEB

500 g	750 g		Czasy w minutach	
			500 g	750 g
210 ml wody	315 ml wody	Zagniatanie I	18	18
20 ml oliwy z oliwek	30 ml oliwy z oliwek	Przerwa	30	30
2 g suchych drożdży	3 g suchych drożdży	Zagniatanie II	10	10
70 g semoliny z pszenicy twardej, drobnej (semola)	110 g semoliny z pszenicy twardej, drobnej (semola)	Dojrzewanie I	25	25
240 g mąki pszennej 550	350 g mąki pszennej 550	Dojrzewanie II	30	30
7 g soli	10 g soli	Pieczenie	60	65
		Łącznie	02:53	02:58

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 5 TOST MAŚLANY

500 g	750 g		Czasy w minutach	
			500 g	750 g
165 ml wody	250 ml wody	Zagniatanie I	15	15
50 ml śmietany	70 ml śmietany	Przerwa	40	40
30 g masła	50 g masła	Zagniatanie II	15	15
2 g suchych drożdży	3 g suchych drożdży	Dojrzewanie I	20	20
5 g miodu	10 g miodu	Dojrzewanie II	30	30
290 g mąki pszennej 550	440 g mąki pszennej	Pieczenie	60	65
7 g soli	550	Łącznie	03:00	03:05
	10 g soli			

PROGRAM 6 TOST PEŁNOZIARNISTY

500 g	750 g		Czasy w minutach	
			500 g	750 g
230 ml maślanki	350 ml maślanki	Zagniatanie I	15	15
30 g masła	50 g masła	Przerwa	45	45
2 g suchych drożdży	3 g suchych drożdży	Zagniatanie II	5	5
5 g miodu	10 g miodu	Dojrzewanie I	45	45
10 g czerstwego chleba	20 g czerstwego	Dojrzewanie II	60	60
160 g pełnoziarnistej mąki	chleba	Pieczenie	65	70
pszennej	240 g pełnoziarnistej	Łącznie	03:55	04:00
110 g mąki pszennej 550	mąki pszennej			
7 g soli	160 g mąki pszennej			
	550			
	11 g soli			

PROGRAM 7 CHLEB ORKISZOWO-KWARKOWY

500 g	750 g		Czasy w minutach	
			500 g	750 g
120 ml wody	180 ml wody	Zagniatanie I	16	16
5 g masła	10 g masła	Przerwa	30	30
2 g suchych drożdży	3 g suchych drożdży	Zagniatanie II	17	17
120 g twarogu (40%)	180 g twarogu (40%)	Dojrzewanie I	20	20
5 g miodu	10 g miodu	Dojrzewanie II	50	50
290 g mąki orkiszowej	440 g mąki orkiszowej	Pieczenie	60	65
630	630	Łącznie	03:13	03:18
7 g soli	10 g soli			

PROGRAM 8 CHLEB ORKISZOWY PEŁNOZIARNISTY Z CZERSTWYM CHLEBEM

500 g	750 g		Czasy w minutach	
			500 g	750 g
210 ml wody	310 ml wody	Zagniatanie I	10	10
10 g masła	10 g masła	Przerwa	20	20
2 g suchych drożdży	3 g suchych drożdży	Zagniatanie II	10	10
5 g miodu	5 g miodu	Dojrzewanie I	20	20
20 g płatków orkiszu	30 g płatków orkiszu	Dojrzewanie II	40	40
20 g prażonych nasion	30 g prażonych	Pieczenie	65	70
słonecznika (dodawanych przez komorę na składniki)	nasion słonecznika (dodawanych przez komorę na składniki)	Łącznie	02:45	02:50
20 g czerstwego chleba (opcjonalnie)	30 g czerstwego chleba (opcjonalnie)			
130 g mąki orkiszowej 630	190 g mąki orkiszowej 630			
140 g pełnoziarnistej mąki orkiszowej	210 g pełnoziarnistej mąki orkiszowej			
7 g soli	10 g soli			

PROGRAM 9 CHLEB ZIARNISTY

Krok 1

500 g	750 g
110 ml wrzącej wody	160 ml wrzącej wody
40 g śruty żytniej, drobnej	60 g śruty żytniej, drobnej
40 g śruty pszennej, drobnej	60 g śruty pszennej, drobnej
Wlać wrzącą wodę na śrutę i pozostawić do ostygnięcia w przykryciu.	Wlać wrzącą wodę na śrutę i pozostawić do ostygnięcia w przykryciu.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

Krok 2

500 g	750 g		Czasy w minutach	
			500 g	750 g
110 ml wody	170 ml wody	Zagniatanie I	10	10
3 g suchych drożdży	4 g suchych drożdży	Przerwa	20	20
20 g zakwasu	30 g zakwasu	Zagniatanie II	15	15
(produkt gotowy)	(produkt gotowy)	Dojrzewanie I	20	20
5 g syropu z buraka cukrowego	10 g syropu z buraka cukrowego	Dojrzewanie II	60	60
50 g mieszanych nasion (dodawanych przez komorę na składniki)	70 g mieszanych nasion (dodawanych przez komorę na składniki)	Pieczenie	60	65
160 g mąki pszennej 1050	240 g mąki pszennej 1050	Łącznie	03:05	03:10
7 g soli	10 g soli			

Śrut sprawia, że ciasto jest bardzo ciężkie i jędrne, więc należy ręcznie sprawdzać ciasto podczas jego zagniatania. W przeciwnym razie istnieje ryzyko, że chleb nie wzrośnie całkowicie z powodu złego mieszania.

Aby to zrobić, należy wstrzymać proces zagniatania ciasta, sprawdzić ciasto i w razie potrzeby, przecisnąć je do środka łyżką, tak aby mieszak hakowy do wyrabiania ciasta był pokryty ciastem. Po sprawdzeniu nacisnąć symbol , aby kontynuować program.

PROGRAM 10 CHLEB PSZENNY Z OWSEM I SIEMIENIEM LNIANYM

500 g	750 g		Czasy w minutach	
			500 g	750 g
195 ml wody	250 ml wody	Zagniatanie I	10	10
20 g masła lub oleju spożywczego	25 g masła lub oleju spożywczego	Przerwa	20	20
2 g suchych drożdży	3 g suchych drożdży	Zagniatanie II	20	20
5 g miodu lub cukru	10 g miodu lub cukru	Dojrzewanie I	20	20
25 g płatków owsianych	35 g płatków owsianych	Dojrzewanie II	60	60
25 g siemienia lnianego (śrut)	35 g siemienia lnianego (śrut)	Pieczenie	60	65
270 g mąki pszennej 550	340 g mąki pszennej 550	Łącznie	03:10	03:15
7 g soli	9 g soli			

PROGRAM 11 CHLEB ZIEMNIACZANY

500 g	750 g		Czasy w minutach	
			500 g	750 g
240 ml wody	250 ml wody	Zagniatanie I	20	20
2 g suchych drożdży	2 g suchych drożdży	Przerwa	35	35
20 g płatków ziemniaczanych	30 g płatków ziemniaczanych	Zagniatanie II	20	20
40 g mąki żytniej 1150	40 g mąki żytniej 1150	Dojrzewanie I	20	20
230 g mąki pszennej 550	240 g mąki pszennej 550	Dojrzewanie II	70	70
7 g soli	7 g soli	Pieczenie	60	65
		Łącznie	03:45	03:50

PROGRAM 12 CHLEB Z MARCHWI

500 g	750 g		Czasy w minutach	
			500 g	750 g
195 ml maślanki	295 ml maślanki	Zagniatanie I	10	10
90 g pełnoziarnistej mąki orkiszowej	130 g pełnoziarnistej mąki orkiszowej	Przerwa	25	25
40 g mieszanych nasion (dodawanych przez komorę na składniki)	50 g mieszanych nasion (dodawanych przez komorę na składniki)	Zagniatanie II	20	20
50 g marchwi, drobno startej	80 g marchwi, drobno startej	Dojrzewanie I	20	20
2 g suchych drożdży	3 g suchych drożdży	Dojrzewanie II	60	60
5 g syropu z buraka cukrowego	10 g syropu z buraka cukrowego	Pieczenie	60	65
10 g czerstwego chleba	15 g czerstwego chleba	Łącznie	03:15	03:20
140 g mąki orkiszowej 630	210 g mąki orkiszowej 630			
6 g soli	9 g soli			

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 13 CHLEB WIEJSKI NA ZAKWASIE I Z CZERSTWYM CHLEBEM

500 g	750 g		Czasy w minutach	
			500 g	750 g
240 ml wody	360 ml wody	Zagniatanie I	10	10
3 g suchych drożdży	4 g suchych drożdży	Przerwa	20	20
30 g zakwasu	50 g zakwasu	Zagniatanie II	10	10
(produkt gotowy)	(produkt gotowy)	Dojrzewanie I	20	20
5 g syropu z buraka cukrowego	10 g syropu z buraka cukrowego	Dojrzewanie II	30	30
25 g czerstwego chleba	40 g czerstwego chleba	Pieczenie	60	65
90 g mąki żytniej 1150	130 g mąki żytniej 1150	Łącznie	02:30	02:35
170 g mąki orkiszowej 1050	250 g mąki orkiszowej 1050			
7 g soli	10 g soli			

Jeśli chleb jest zbyt kwaśny, wtedy można zmniejszyć ilość gotowego produktu na zakwas.

PROGRAM 14 BIAŁY CHLEB NA ZAKWASIE

Krok 1: Przygotować wstępne ciasto na zakwasie (użycie programu 29)

500 g	750 g
55 ml wody	85 ml wody
10 g zakwasu (produkt wyjściowy do zakwasu)	15 g zakwasu (produkt wyjściowy do zakwasu)
55 g pełnoziarnistej mąki pszennej	85 g pełnoziarnistej mąki pszennej

Doprowadzić, aby składniki wstępnego ciasta na zakwas zagniaty w programie 29, a następnie dojrzały przez 12–18 godzin z zamkniętą pokrywką. Użyć wstępnego ciasta na zakwas, aby kontynuować stosowanie przepisu.

Krok 2: Dodać składniki na główne ciasto bezpośrednio na uprzednio dojrzały zakwas.

500 g	750 g		Czasy w minutach	
			500 g	750 g
140 ml wody	210 ml wody	Zagniatanie I	20	20
20 g masła	30 g masła	Przerwa	30	30
3 g świeżych drożdży	4 g świeżych drożdży	Zagniatanie II	20	20
5 g cukru	10 g cukru	Dojrzewanie I	25	25
250 g mąki pszennej 550	380 g mąki pszennej 550	Dojrzewanie II	45	45
6 g soli	8 g soli	Pieczenie	60	65
		Łącznie	03:20	03:25

PROGRAM 15 CHŁEB MIESZANY NA ZAKWASIE

Krok 1: Przygotować wstępne ciasto na zakwasie (użycie programu 29)

500 g	750 g
75 ml wody	110 ml wody
10 g zakwasu (produkt wyjściowy do zakwasu)	15 g zakwasu (produkt wyjściowy do zakwasu)
75 g pełnoziarnistej mąki pszennej	110 g pełnoziarnistej mąki pszennej

Doprowadzić, aby składniki wstępnego ciasta na zakwas zagniaty w programie 29, a następnie dojrzewały przez 12–18 godzin z zamkniętą pokrywką.

Użyć wstępnego ciasta na zakwas, aby kontynuować stosowanie przepisu.

Krok 2: Dodać składniki na główne ciasto bezpośrednio na uprzednio dojrzały zakwas.

500 g	750 g		Czasy w minutach	
			500 g	750 g
130 ml wody	190 ml wody	Zagniatanie I	15	15
4 g świeżych drożdży	5 g świeżych drożdży	Przerwa	30	30
7 g syropu z buraka cukrowego	11 g syropu z buraka cukrowego	Zagniatanie II	18	18
110 g mąki żytniej 1150	160 g mąki żytniej 1150	Dojrzewanie I	20	20
150 g mąki pszennej 1050	1150	Dojrzewanie II	30	30
7 g soli	220 g mąki pszennej 1050	Pieczenie	60	65
	11 g soli	Łącznie	02:53	02:58

PROGRAM 16 CHŁEB MIESZANY JOGURTOWY

500 g	750 g		Czasy w minutach	
			500 g	750 g
130 ml wody	195 ml wody	Zagniatanie I	10	10
15 g masła	20 g masła	Przerwa	20	20
100 g jogurtu 3.5–3.8%	145 g jogurtu 3.5–3.8%	Zagniatanie II	25	25
2 g suchych drożdży	3 g suchych drożdży	Dojrzewanie I	20	20
5 g miodu	10 g miodu	Dojrzewanie II	60	60
200 g mąki pszennej 1050	290 g mąki pszennej 1050	Pieczenie	65	70
100 g mąki żytniej 1150	150 g mąki żytniej 1150	Łącznie	03:20	03:25
7 g soli	10 g soli			

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 17 CHŁEB JOGURTOWO-MIODOWY Z ORZECHAMI WŁOSKIMI

500 g	750 g		Czasy w minutach	
			500 g	750 g
115 ml mleka	175 ml mleka	Zagniatanie I	10	10
25 g masła lub oleju spożywczego	25 g masła lub oleju spożywczego	Przerwa	20	20
95 g jogurtu 10 %	140 g jogurtu 10 %	Zagniatanie II	20	20
4 g suchych drożdży	6 g suchych drożdży	Dojrzewanie I	20	20
15 g miodu lub cukru	25 g miodu lub cukru	Dojrzewanie II	65	65
15 g posiekanych orzechów włoskich (dodawanych przez komorę na składniki)	35 g posiekanych orzechów włoskich (dodawanych przez komorę na składniki)	Pieczenie	60	65
270 g mąki pszennej 550	410 g mąki pszennej 550	Łącznie	03:15	03:20
7 g soli	10 g soli			

PROGRAM 18 CHŁEB BIAŁKOWY

500 g	750 g		Czasy w minutach	
			500 g	750 g
130 ml wody	200 ml wody	Zagniatanie I	4	4
135 g Skyr	200 g Skyr	Pauza	Start	Start
5 g suchych drożdży	7 g suchych drożdży	Zagniatanie I	5	5
40 g posiekanych orzechów lub mieszanych nasion	70 g posiekanych orzechów lub mieszanych nasion	Przerwa	20	20
40 g posiekanych orzechów lub mieszanych nasion (dodawanych przez komorę na składniki)	70 g posiekanych orzechów lub mieszanych nasion (dodawanych przez komorę na składniki)	Zagniatanie II	5	5
80 g mąki sojowej	120 g mąki sojowej	Pauza	Start	Start
140 g pełnoziarnistej mąki pszennej	210 g pełnoziarnistej mąki pszennej	Zagniatanie II	7	7
6 g soli	9 g soli	Pauza	Start	Start
		Zagniatanie II	6	6
		Dojrzewanie I	21	21
		Dojrzewanie II	62	62
		Pieczenie	50	60
		Łącznie	03:00	03:10

Włożyć pierwszą porcję orzechów lub nasion bezpośrednio do ciasta, a drugą porcję do komory na składniki.

WAŻNE!

- Mąka sojowa wiąże bardzo dużo wody.
- Ciasto należy kilkakrotnie docisnąć topatką, aby po zakończeniu fazy wyrabiania ciasta urządzenie miało krótką pauzę. Sygnał dźwiękowy sygnalizuje czas pauzy.
- Po sprawdzeniu ciasta ponownie nacisnąć symbol , aby kontynuować program.

PROGRAM 19 CHLEB BEZGLUTENOWY

500 g	750 g		Czasy w minutach	
			500 g	750 g
185 ml wody	280 ml wody	Zagniatanie I	5	5
10 ml oleju	15 ml oleju	Pauza	Start	Start
75 g jogurtu	110 g jogurtu	Zagniatanie I	5	5
5 g suchych drożdży	7 g suchych drożdży	Pauza	Start	Start
20 g siemienia lnianego	30 g siemienia lnianego	Zagniatanie I	5	5
250 g mąki bezglutenowej	370 g mąki bezglutenowej	Dojrzewanie I	25	25
6 g soli	9 g soli	Dojrzewanie II	25	25
		Pieczenie	45	50
		Łącznie	01:50	01:55

WAŻNE!

- Ciasto należy kilkakrotnie docisnąć topatką, aby po zakończeniu fazy wyrabiania ciasta urządzenie miało krótką pauzę. Sygnał dźwiękowy sygnalizuje czas pauzy.
- Po sprawdzeniu ciasta ponownie nacisnąć symbol , aby kontynuować program.

PROGRAM 20 BRIOSZKA

500 g	750 g		Czasy w minutach	
			500 g	750 g
2 żółtka (ok. 36 g)	3 żółtka (ok. 54 g)	Zagniatanie I	25	25
110 ml mleka	160 ml mleka	Przerwa	30	30
80 g masła, małe kawałki	120 g masła, małe kawałki	Zagniatanie II	20	20
40 g śmietany	50 g śmietany	Dojrzewanie I	20	20
3 g świeżych drożdży	4 g świeżych drożdży	Dojrzewanie II	60	60
20 g cukru	40 g cukru	Pieczenie	60	65
5 g cukru waniliowego	10 g cukru waniliowego	Łącznie	03:35	03:40
Trochę startej cytrynowej skórki	Trochę startej cytrynowej skórki			
260 g mąki pszennej 550	390 g mąki pszennej 550			
2 g soli	4 g soli			

Opcjonalnie: Dodać 50 g drożdży czekoladowych dla 550 g lub 70 g drożdży czekoladowych dla 750 g przez komorę na składniki.

PROGRAM 21 CHŁEB CZEKOLADOWY

500 g	750 g		Czasy w minutach	
			500 g	750 g
150 ml mleka	220 ml mleka	Zagniatanie I	15	15
2 g suchych drożdży	3 g suchych drożdży	Przerwa	35	35
80 g twarogu	120 g twarogu	Zagniatanie II	20	20
40 g kremu orzechowo-	60 g kremu orzechowo-	Dojrzewanie I	20	20
-nugatowego	-nugatowego	Dojrzewanie II	60	60
20 g kakao w proszku	30 g kakao w proszku	Pieczenie	60	65
30 g zmielonych orzechów	40 g zmielonych orzechów	Łącznie	03:30	03:35
laskowych	laskowych			
lub migdałów	lub migdałów			
240 g mąki pszennej 550	360 g mąki pszennej 550			

PROGRAM 22 CHŁEB BANANOWY

500 g	750 g		Czasy w minutach	
			500 g	750 g
160 g jogurtu	240 g jogurtu	Zagniatanie I	15	15
40 g masła	60 g masła	Przerwa	35	35
30 g masła orzechowego	45 g masła orzechowego	Zagniatanie II	20	20
2 g suchych drożdży	3 g suchych drożdży	Dojrzewanie I	25	25
40 g cukru brązowego	60 g cukru brązowego	Dojrzewanie II	60	60
2 g cynamonu	60 g cukru brązowego	Pieczenie	60	65
1 mały banan, dojrzały	2 g cynamonu	Łącznie	03:35	03:40
40 g zmielonych migdałów	1 mały banan, dojrzały			
240 g mąki pszennej 550	60 g zmielonych migdałów			
2 g soli	360 g mąki pszennej 550			
	2 g soli			

PROGRAM 23 CHLEB RODZYNKOWY

500 g	750 g		Czasy w minutach	
			500 g	750 g
130 ml mleka	200 ml mleka	Zagniatanie I	25	25
50 g masła, małe kawałki	80 g masła, małe kawałki	Przerwa	30	30
2 g suchych drożdży	3 g suchych drożdży	Zagniatanie II	20	20
30 g cukru	50 g cukru	Dojrzewanie I	20	20
1 całe jajko	1 całe jajko	Dojrzewanie II	60	60
50 g rodzynek	80 g rodzynek	Pieczenie	50	55
2 g soli	3 g soli	Łącznie	03:25	03:30
280 g mąki pszennej 550	420 g mąki pszennej 550			

Mleko i masło powinny być w temperaturze lodówkowej. Dodawać masło w małych kawałkach.

Umieścić rodzynek bezpośrednio w cieście, nie mocząc ich wcześniej.

PROGRAM 24 BUŁKI ORKISZOWE

Przepis na 9 sztuk

130 ml wody	20 g płatków ziemniaczanych
155 ml mleka	5 g miodu
20 g masła	430 g mąki orkiszowej 630
7 g suchych drożdży	10 g soli
140 g twarogu	

Czasy w minutach	
Zagniatanie	30

Sprawdzać ciasto podczas jego wyrabiania. Nacisnąć symbol , aby wstrzymać proces wyrabiania ciasta. Jeśli to konieczne, wcisnąć ciasto łyżką, aby ciasto mogło być dobrze ugniatane. W przeciwnym razie ciasto może „swobodnie ugniatć”, a wokół mieszaka hakiowego do wyrabiania ciasta utworzy się duży lej. Nacisnąć symbol , aby wznowić proces wyrabiania ciasta.

Po wyrabianiu ciasta wyjąć je z formy i pozostawić przykryte lekko naoliwioną miską na 30–45 minut w temperaturze pokojowej. Następnie uformować 9 jednakowych bułek i pozwolić im podnieść się ponownie przez 30–45 minut. Przed pieczeniem spryskać bułki wodą i opcjonalnie posypać je nasionami. Następnie piec bułki w temperaturze 240 °C przez około 15–18 minut.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 25 BUŁKI NA ZAKWASIE

Przepis na 9 sztuk

290 ml wody	10 g miodu
10 g masła	460 g mąki pszennej
13 g świeżych drożdży	550
40 g stałego zakwasu	70 g mąki żytniej 1150
(produkt wyjściowy do zakwasu)	13 g soli

Czasy w minutach

Zagniatanie I	20
Dojrzewanie I	30

Po wyrabianiu ciasta wyjąć je z formy i pozostawić przykryte lekko naoliwioną miską na 30–45 minut w temperaturze pokojowej. Następnie uformować 9 jednakowych bułek i pozwolić im podnieść się ponownie przez 30–45 minut. Przed pieczeniem spryskać bułki wodą i opcjonalnie posypać je nasionami. Następnie piec bułki w temperaturze 240 °C przez około 15–18 minut.

Dodatek zakwasu jest opcjonalny i może być zastąpiony jogurtem / kwarkiem / ukwaszoną śmietaną.

Bułki serowe:

Położyć na każdej bułce plasterka sera Gouda. Spryskać bułki wodą przed pieczeniem i piec je przez 10 minut w temperaturze 240 °C.

Następnie, umieścić plaster Gouda na każdej bułce i na koniec piec je w temperaturze 210 °C przez 7–10 minut.

PROGRAM 26 BUŁKI NISKOWĘGLOWODANOWE

Przepis na 4 sztuki

2 jajka, wielkość M	20 g łupin nasion
40 g sera śmietankowego z ziołami	babki jajowatej
10 g nasion chia	10 g nasion sezamu
20 g nasion słonecznika	25 g parmezanu
10 g siemienia lnianego	7 g proszku do pieczenia
	5 g soli

Czasy w minutach

Zagniatanie	30
-------------	----

Umieścić wszystkie składniki w automacie do pieczenia chleba i odczekać na zagniecenie ciasta. W międzyczasie podgrzewać piekarnik do 180 °C przy stosowaniu termoobiegu.

Po zakończeniu programu wyjąć ciasto z pojemnika na chleb, następnie ugniatać je krótko wilgotnymi rękami i sformować cztery bułki o jednakowej wielkości. Starannie ukształtować bułki na okrągło i wykonać na nich nacięcia na krzyż.

Następnie, spryskać bułki wodą i posypać je wybranym przez siebie nasionami. Umieścić bułki w piekarniku na 18–20 minut. Nie otwierać piekarnika w czasie pieczenia.

PROGRAM 27 CIASTO NA PIZZĘ

Na 1 blachę

240 ml wody	400 g mąki pszennej
1 g suchych drożdży	550
	10 g soli

Czasy w minutach	
Zagniatąć	30

Włożyć wszystkie składniki do automatu do pieczenia chleba i uruchomić program. Umieścić gotowe przykryte ciasto do lodówki na 24 godziny. Następnie, pozostawić do dojrzewania przez 6 godzin w temperaturze pokojowej, a następnie przygotować je według życzenia.

PROGRAM 28 CIASTO NA CHLEB BIWAKOWY

230 ml wody, letniej	5 g cukru
15 ml oleju spożywczego	400 g mąki pszennej
7 g suchych drożdży	550
	10 g soli

Czasy w minutach	
Zagniatąć	30

Włożyć wszystkie składniki do automatu do pieczenia chleba i uruchomić program. Pozostawić gotowe ciasto na godzinę do wyrośnięcia. Następnie podzielić je na 8 równych kawałków, rozwałkować je na pasma o długości około 20 cm i zawinąć je na patyk. Następnie, pozostawić ciasto do wyrośnięcia przykryte przez kolejne 30 minut. Następnie piec nad żarem ze wszystkich stron aż do złotego brązu.

PROGRAM 29 ROZCZYN

Zmienny w zależności od przepisu.

Patrz, biały chleb na zakwasie, **program 14** lub chleb mieszany a zakwasie, **program 15**

Czasy w minutach	
Zagniatanie I	5
Pauza	Start
Dojrzewanie I	30
Dojrzewanie II	30

WAŻNE!

- Ciasto należy kilkakrotnie docisnąć łypatką, aby po zakończeniu fazy wyrabiania ciasta urządzenie miało krótką pauzę. Sygnał dźwiękowy sygnalizuje czas pauzy.
- Po sprawdzeniu ciasta ponownie nacisnąć symbol , aby kontynuować program.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 30 MIESZANIE I PODGRZEWANIE

Program ten jest przystosowany do przygotowywania i podgrzewania różnych potraw (np. do owsianki, podgrzewania zup).

Czasy w minutach	
Zagniatąć	90

WAŻNE!

Podczas korzystania z programu konieczne jest regularne sprawdzanie pożądanego wyniku i jeśli to konieczne, przedwczesne zakończenie programu.

PROGRAM 31 MARMOLADA

750 g owoców (świeże lub mrożone do wyboru)
375 g cukru żelującego 2 : 1
Dowolny cukier waniliowy

Czasy w minutach	
Przerwa	15
Dojrzewanie II	45
Pieczenie	45
Mieszanie	8
Łącznie	01:53

Odczekać, aż owoce rozmrożą się i wykonać nich puree zgodnie z życzeniem.

Umieścić masę owocową razem z cukrem żelującym w pojemniku na chleb i uruchomić program. Po zakończeniu programu wyjąć pojemnik na chleb przy użyciu rękawicy i napętnić nim gorące stoiki.

WAŻNE!

- Ostrożnie, pojemnik jest gorący! Należy założyć rękawice i dobrze się przygotować. Pojemnik z gorącą marmoladą należy stawiać z najwyższą ostrożnością (ryzyko wywrócenia). Zwłaszcza w przypadku marmolady należy zwrócić szczególną uwagę na czystość podczas pracy (sterylizowane stoiki itp.).
- Po przygotowaniu marmolady pojemnik na chleb należy natychmiast namoczyć, w przeciwnym razie czyszczenie po czerwonych owocach może być trudne.
- Marmolada musi całkowicie ostygnąć, aby stężała. Natychmiast po przygotowaniu jest nadal ciepła.

PROGRAM 32 KOMPOT Z JABŁEK (3 WARIANTY)**Prosty kompot jabłkowy**

1.000 g kwaśnych jabłek (odpowiednik około 5 dużych jabłek, np. Boskop)
50 g cukru
1 szczypta cynamonu według uznania

Czasy w minutach	
Dojrzewanie I	40
Dojrzewanie II	10
Pieczenie	10
Mieszanie	8
Łącznie	01:08

Obrać jabłka i wyciąć ich środki i pokroić je w równe kostki. Wymieszać pokrojone jabłka z cukrem i cynamonem i włożyć je do pojemnika na chleb. Uruchomić program.

Po zakończeniu programu napętnić jeszcze gorącą masę do słoików i poczekać, aż ostygnie. Przechowywać kompot jabłkowy w lodówce.

Mus jabłkowy

1.000 g kwaśnych jabłek (odpowiednik około 5 dużych jabłek, np. Boskop)
50 g cukru
1 szczypta cynamonu według uznania

Obrać jabłka i wyciąć ich środki i pokroić je w równe kostki. Wymieszać pokrojone jabłka z cukrem i cynamonem i włożyć je do pojemnika na chleb. Uruchomić program.

Po zakończeniu programu wyjąć z pojemnika mus jabłkowy i poczekać, aż ostygnie. Przetrzeć masę w stanie schłodzonym zgodnie z życzeniem i napętnić do słoików. Przechowywać mus jabłkowy w lodówce.

Kompot jabłkowy rafinowany

600 g kwaśnych jabłek (odpowiednik około 3 dużych jabłek, np. Boskop)
2 łyżki soku jabłkowego/wody
1 szczypta soli
150 g cukru żelującego 3 : 1
1 łyżeczka ekstraktu wanilii
100 g rodzynek (według uznania)

Obrać jabłka i wyciąć ich środki i pokroić je w równe kostki. Wymieszać pokrojone jabłka z cukrem i cynamonem i włożyć je do pojemnika na chleb. Uruchomić program.

Po zakończeniu programu napętnić jeszcze gorącą masę do słoików i poczekać, aż ostygnie. Przechowywać kompot jabłkowy w lodówce.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 32 CZERWONA KASZKA

600 g mieszanych mrożonych owoców jagodowych, np. czerwonych porzeczek, truskawek, wiśni, malin (rozrożonych)
200 g cukru żelującego 3 : 1
1 łyżeczka ekstraktu wanilii

Czasy w minutach	
Dojrzewanie I	40
Dojrzewanie II	10
Pieczenie	10
Mieszanie	8
Łącznie	01:08

Umieścić składniki w pojemniku na chleb i uruchomić program.

Ciesz się czerwoną kaszką, na przykład świeżymi goframi, lodami waniliowymi lub budyniem ryżowym.

PROGRAM 33 CZATNI - PRZEPIS PODSTAWOWY

200 g owoców (według uznania, np. śliwki, mango lub wiśnie), świeżych lub mrożonych
200 g miękkich warzyw (można zmieniać, np. Pomidory, cukinia, bakłażan; natomiast papryka i marchew nie są odpowiednie, ponieważ nie stają się wystarczająco miękkie)
1 drobno pokrojona cebula w kostkę
1 kawałek imbiru (ok. 4 cm), tarty
1 wyciskany ząbek czosnku, według uznania
150 g cukru żelującego 3 : 1
2 łyżki gorczycy/rozgniecionego ziarna gorczycy
Odrobina soku z cytryny
125 ml octu/octy jabłkowego
1/2 łyżeczki soli
Chilli, pepperoni, pieprz do wystrzenia według uznania

Czasy w minutach	
Przerwa	15
Dojrzewanie II	45
Pieczenie	45
Mieszanie	8
Łącznie	01:53

Umyć owoce i warzywa, obierać je i pokroić w małe, drobne kostki. Umieścić wszystkie składniki w pojemniku na chleb i uruchomić program.

Napełnić gorącą czatni słoik i odczekać, aż ostygnie.

Ciesz się czatni z serem, mięsem i przekąskami.

WAŻNE!

- Czatni nie może zawierać zbyt dużej ilości płynu, gdyż w przeciwnym razie nie stanie się skupiony i może spryskać mocno pokrywkę i wnętrze.
- Natychmiast po przygotowaniu jest nadal ciepły. Czatni musi całkowicie ostygnąć, aby miał bardziej zwięzły stan skupienia.

PROGRAM 34 JOGURT

2 litry mleka

2 łyżki jogurtu lub alternatywnie kultur jogurtu (do dawkowania przestrzegać informacji o opakowaniu)

Ustawić czas na 8
do 12 godzin

Wskazówka: Do produkcji jogurtu można na przykład mleko krowie jako mleko surowe, mleko pełne, mleko homogenizowane, mleko bezlaktozowe, mleko sojowe, mleko kozie, mleko owsiane.

Wymieszać jogurt/ kultury jogurtu z mlekiem i umieścić wszystko razem w pojemniku na chleb. Nie jest konieczne wkładanie mieszaka hakowego do wyrabiania ciasta.

Czas można ustawić za pomocą symbolu 

PROGRAM 35 TYLKO PIECZENIE

Czas regulowany od 00:05 do 01:30 godzin. Czas można ustawić za pomocą symbolu



PROGRAM 36 DIY - ZRÓB TO SAM

Nacisnąć na symbol  w celu zmiany czasów. Przyciskami +/- można dostosować czasy. Ponowne naciśnięcie symbolu  powoduje przejście do ustawienia dla następnego kroku przetwarzania. Po przejściu do ostatniego kroku  ponowne naciśnięcie symbolu  spowoduje powrót do pierwszego kroku .

Teraz można ponownie sprawdzić ustawienia, dostosować je ponownie lub zapisać je bezpośrednio.

Nacisnąć przycisk  i przytrzymać przez około 2 sekundy, aby zapisać ustawienia. Zostanie wyświetlony całkowity czas dla wybranych ustawień.

Naciśnięcie symbolu  spowoduje wyświetlenie czasów wcześniej ustawionych przez użytkownika.

Program można uruchomić jak zwykle, naciskając symbol .

WAŻNE!

- Komora na składniki w  otwiera się tylko w .
- Jeśli  ustawi się wartość „0”, tzn. dezaktywację, wtedy komora na składniki nie otworzy się.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

Ustawiane czasy:



Zagniatanie I



Przerwa



Zagniatanie II

Można ustawić na czas od 0 do 30 minut.



Dojrzewanie I



Dojrzewanie II

Można ustawić na czas od 0 do 90 minut.



Pieczenie

Można ustawić na czas od 0 do 90 minut.

	Czasy w minutach	
	Wybieranie czasu	Ustawienie fabryczne
Zagniatanie I	0–30	10
Przerwa	0–45	20
Zagniatanie II	0–30	10
Dojrzewanie I	0–90	30
Dojrzewanie II	0–90	30
Pieczenie	0–90	40

Poprzez skrócenie czasu do „0” można pominąć jeden etap przetwarzania.

Zbiornik wody

Podczas wyrabiania/mieszania (w kroku działania) można użyć zbiorniczka wody, aby



dodać wodę lub alkohol lub innych preparatów do ciasta.

Możliwe jest dodanie mocnego alkoholu (do 45% zawartości alkoholu, np. rumu, whisky lub ginu). Można go wykorzystać na przykład do wzmacniania czatni, czerwonej kaszki lub marmolady.

Należy pamiętać, że zbiornik na wodę może być używany tylko w programie DIY (Zrób to sam) (program 36).

Recepty	178
Všeobecné informace	178
Programy	178
Program 1 Selský chléb	178
Program 2 Rychlý bílý chléb	179
Program 3 Bílý chléb	179
Program 4 Italský bílý chléb	179
Program 5 Máslový toast	180
Program 6 Celozrnný toast	180
Program 7 Špaldovo-tvarohový chléb	180
Program 8 Celozrnný špaldový chléb se starým chlebem	181
Program 9 Cereální chléb	181
Program 10 Pšeničný chléb s ovsem a lněným semínkem	182
Program 11 Bramborový chléb	183
Program 12 Cereální mrkvový chléb	183
Program 13 Selský chléb s kváskem a starým chlebem	184
Program 14 Bílý chléb s kváskem	184
Program 15 Smíšený chléb s kváskem	185
Program 16 Smíšený chléb s jogurtem	185
Program 17 Jogurtovo-medový chléb s vlašskými ořechy	186
Program 18 Proteinový chléb	186
Program 19 Bezlepkový chléb	187
Program 20 Brioška	187
Program 21 Čokoládový chléb	188
Program 22 Banánový chléb	188
Program 23 Chléb s rozinkami	188
Program 24 Špaldové bochánky	189
Program 25 Kváskové bochánky	189
Program 26 Nízkosacharidové bochánky (bezlepkové)	190
Program 27 Těsto na pizzu	190
Program 28 Těsto na pečivo na tyčce	190
Program 29 Omládek	191
Program 30 Míchání a zahřívání	191
Program 31 Džem	191
Program 32 Jablečný kompot (3 varianty)	192
Program 32 Želé z červeného ovoce	193
Program 33 Základní recept na čatní	193
Program 34 Jogurt	194
Program 35 Jen pečení	194
Program 36 DIY	194

RECEPTY

VŠEOBECNÉ INFORMACE

- Pro recepty na chléb používejte vždy vlažnou vodu. Neměla by však být teplejší než 30 °C.
- Přísady z chladničky lze použít přímo.
- Jako sladidlo lze použít cukr, med nebo jinou alternativu, např. agáвовý sirup, sirup z červené řepy nebo cukr z kokosových květů.
- Máslo nebo stolní olej lze nahradit veganským, s výjimkou briošky a rozinkového chleba. Máslo (nebo jeho náhražku) vždy nakrájejte na malé kousky.
- Vejce lze nahradit veganskou náhražkou vajec.
- Mléko lze nahradit rostlinným mlékem.
- Jogurt, tvaroh a smetanu lze nahradit rostlinnými produkty.
- Všechny pšeničné mouky lze nahradit v poměru 1:1 moukou špaldovou, řiďte se typovými čísly.
- Recepty se vztahují na vejce velikosti M nebo L.
- Pokud není chléb po upečení dostatečně kypřý, použijte více droždí.
- Pokud se horní strana chleba propadne, bylo v těstě příliš mnoho droždí. Ideální množství droždí je, když je chléb nahoře mírně a hladce zaoblen (mírně kopulovitý tvar).
- Pro směs na pečení chleba doporučujeme program 3.
- Starý chléb by se měl vždy před přidáním do těsta ručně rozdrobit na malé kousky nebo nejlépe rozemlít (strouhanka).

PROGRAMY

PROGRAM 1 SELSKÝ CHLÉB

500 g	750 g		Časy v minutách	
			500 g	750 g
140 ml vody	210 ml vody	Hnětení I	10	10
90 ml podmáslí	135 ml podmáslí	Odpočívání	20	20
10 g másla	20 g másla	Hnětení II	20	20
3 g sušeného droždí	4 g sušeného droždí	Zrání I	20	20
10 g sirupu z cukrové řepy	10 g sirupu z cukrové řepy	Zrání II	65	65
230 g špaldové mouky	350 g špaldové mouky	Pečení	60	65
1050	1050	Celkem	03:15	03:20
30 g celozrnné špaldové mouky	50 g celozrnné špaldové mouky			
30 g celozrnné žitné mouky	40 g celozrnné žitné mouky			
7 g soli	10 g soli			

PROGRAM 2 RYCHLÝ BÍLÝ CHLÉB

500 g	750 g		Časy v minutách	
			500 g	750 g
205 ml vody	310 ml vody	Hnětení I	10	10
15 ml stolního oleje	20 ml stolního oleje	Odpočívání	10	10
4 g sušeného droždí	7 g sušeného droždí	Hnětení II	10	10
5 g medu n. cukru	10 g medu n. cukru	Zrání II	45	45
310 g pšeničné mouky	470 g pšeničné mouky	Pečení	40	45
550	550	Celkem	01:55	02:00
7 g soli	10 g soli			

PROGRAM 3 BÍLÝ CHLÉB

500 g	750 g		Časy v minutách	
			500 g	750 g
160 ml vody	240 ml vody	Hnětení I	15	15
45 ml mléka	70 ml mléka	Odpočívání	35	35
35 g másla	50 g másla	Hnětení II	20	20
1 g sušeného droždí	2 g sušeného droždí	Zrání I	25	25
5 g medu n. cukru	10 g medu n. cukru	Zrání II	60	60
300 g pšeničné mouky	450 g pšeničné mouky	Pečení	55	60
550	550	Celkem	03:30	03:35
7 g soli	10 g soli			

PROGRAM 4 ITALSKÝ BÍLÝ CHLÉB

500 g	750 g		Časy v minutách	
			500 g	750 g
210 ml vody	315 ml vody	Hnětení I	18	18
20 ml olivového oleje	30 ml olivového oleje	Odpočívání	30	30
2 g sušeného droždí	3 g sušeného droždí	Hnětení II	10	10
70 g semolinové krupice	110 g semolinové krupice	Zrání I	25	25
jemné (Semola)	jemné (Semola)	Zrání II	30	30
240 g pšeničné mouky	350 g pšeničné mouky	Pečení	60	65
550	550	Celkem	02:53	02:58
7 g soli	10 g soli			

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 5 MÁSLOVÝ TOAST

500 g	750 g		Časy v minutách	
			500 g	750 g
165 ml vody	250 ml vody	Hnětení I	15	15
50 ml vody	70 ml smetany	Odpočívání	40	40
30 g másla	50 g másla	Hnětení II	15	15
2 g sušeného droždí	3 g sušeného droždí	Zrání I	20	20
5 g medu	10 g medu	Zrání II	30	30
290 g pšeničné mouky	440 g pšeničné mouky	Pečení	60	65
550	550	Celkem	03:00	03:05
7 g soli	10 g soli			

PROGRAM 6 CELOZRNNÝ TOAST

500 g	750 g		Časy v minutách	
			500 g	750 g
230 ml podmáslí	350 ml podmáslí	Hnětení I	15	15
30 g másla	50 g másla	Odpočívání	45	45
2 g sušeného droždí	3 g sušeného droždí	Hnětení II	5	5
5 g medu	10 g medu	Zrání I	45	45
10 g starého chleba	20 g starého chleba	Zrání II	60	60
160 g celozrnné pšeničné mouky	240 g celozrnné pšeničné mouky	Pečení	65	70
110 g pšeničné mouky	160 g pšeničné mouky	Celkem	03:55	04:00
550	550			
7 g soli	11 g soli			

PROGRAM 7 ŠPALDOVO-TVAROHOVÝ CHLÉB

500 g	750 g		Časy v minutách	
			500 g	750 g
120 ml vody	180 ml vody	Hnětení I	16	16
5 g másla	10 g másla	Odpočívání	30	30
2 g sušeného droždí	3 g sušeného droždí	Hnětení II	17	17
120 g tvarohu (40 %)	180 g tvarohu (40 %)	Zrání I	20	20
5 g medu	10 g medu	Zrání II	50	50
290 g špaldové mouky	440 g špaldové mouky	Pečení	60	65
630	630	Celkem	03:13	03:18
7 g soli	10 g soli			

PROGRAM 8 CELOZRNNÝ ŠPALDOVÝ CHLÉB SE STARÝM CHLEBEM

500 g	750 g		Časy v minutách	
			500 g	750 g
210 ml vody	310 ml vody	Hnětení I	10	10
10 g másla	10 g másla	Odpočívání	20	20
2 g sušeného droždí	3 g sušeného droždí	Hnětení II	10	10
5 g medu	5 g medu	Zrání I	20	20
20 g špaldových vloček	30 g špaldových vloček	Zrání II	40	40
20 g pražených slunečnicových semínek (přidání přihrádkou na přísady)	30 g pražených slunečnicových semínek (přidání přihrádkou na přísady)	Pečení	65	70
20 g starého chleba (volitelně)	30 g starého chleba (volitelně)	Celkem	02:45	02:50
130 g špaldové mouky 630	190 g špaldové mouky 630			
140 g celozrnné špaldové mouky	210 g celozrnné špaldové mouky			
7 g soli	10 g soli			

PROGRAM 9 CEREÁLNÍ CHLÉB

Krok 1

500 g	750 g
110 ml vroucí vody	160 ml vroucí vody
40 g žitného šrotu jemného	60 g žitného šrotu jemného
40 g pšeničného šrotu jemného	60 g pšeničného šrotu jemného
Zalijte šrot vroucí vodou a nechte jej zakrýtý zchladnout.	Zalijte šrot vroucí vodou a nechte jej zakrýtý zchladnout.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

Krok 2

500 g	750 g		Časy v minutách	
			500 g	750 g
110 ml vody	170 ml vody	Hnětení I	10	10
3 g sušeného droždí	4 g sušeného droždí	Odpočívání	20	20
20 g kvásku	30 g kvásku	Hnětení II	15	15
(hotový produkt)	(hotový produkt)	Zrání I	20	20
5 g sirupu z cukrové řepy	10 g sirupu z cukrové řepy	Zrání II	60	60
50 g míchaných semínek	70 g míchaných semínek	Pečení	60	65
(přidání příhrádkou na přísady)	(přidání příhrádkou na přísady)	Celkem	03:05	03:10
160 g pšeničné mouky	240 g pšeničné mouky			
1050	1050			
7 g soli	10 g soli			

Díky šrotu je těsto velmi těžké a pevné, proto je nutné je při hnětení ručně kontrolovat. Jinak hrozí, že chléb kvůli špatnému promíchání zcela nevykysne.

Za tímto účelem čas od času hnětení přerušte, těsto zkontrolujte a v případě potřeby je pomocí škrabky na těsto zatlačte dolů ke středu tak, aby byl hnětač ponořen do těsta. Po kontrole pokračujte v programu stisknutím symbolu .

PROGRAM 10 PŠENIČNÝ CHLÉB S OVSEM A LNĚNÝM SEMÍNEM

500 g	750 g		Časy v minutách	
			500 g	750 g
195 ml vody	250 ml vody	Hnětení I	10	10
20 g másla n. stolního	25 g másla n. stolního	Odpočívání	20	20
oleje	oleje	Hnětení II	20	20
2 g sušeného droždí	3 g sušeného droždí	Zrání I	20	20
5 g medu nebo cukru	10 g medu nebo cukru	Zrání II	60	60
25 g ovesných vloček	35 g ovesných vloček	Pečení	60	65
25 g lněného semínka	35 g lněného semínka	Celkem	03:10	03:15
(šrotu)	(šrotu)			
270 g pšeničné mouky	340 g pšeničné mouky			
550	550			
7 g soli	9 g soli			

PROGRAM 11 BRAMBOROVÝ CHLÉB

500 g	750 g		Časy v minutách	
			500 g	750 g
240 ml vody	250 ml vody	Hnětení I	20	20
2 g sušeného droždí	2 g sušeného droždí	Odpočívání	35	35
20 g bramborových vloček	30 g bramborových vloček	Hnětení II	20	20
40 g žitné mouky 1150	40 g žitné mouky 1150	Zrání I	20	20
230 g pšeničné mouky 550	240 g pšeničné mouky 550	Zrání II	70	70
7 g soli	7 g soli	Pečení	60	65
		Celkem	03:45	03:50

PROGRAM 12 CEREÁLNÍ MRKVOVÝ CHLÉB

500 g	750 g		Časy v minutách	
			500 g	750 g
195 ml podmáslí	295 ml podmáslí	Hnětení I	10	10
90 g celozrnné špaldové mouky	130 g celozrnné špaldové mouky	Odpočívání	25	25
40 g míchaných semínek (přidání přihrádkou na přísady)	50 g míchaných semínek (přidání přihrádkou na přísady)	Hnětení II	20	20
50 g nejmenno nastrouhané mrkve	80 g nejmenno nastrouhané mrkve	Zrání I	20	20
2 g sušeného droždí	3 g sušeného droždí	Zrání II	60	60
5 g sirupu z cukrové řepy	10 g sirupu z cukrové řepy	Pečení	60	65
10 g starého chleba	15 g starého chleba	Celkem	03:15	03:20
140 g špaldové mouky 630	210 g špaldové mouky 630			
6 g soli	9 g soli			

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 13 SELSKÝ CHLÉB S KVÁSKEM A STARÝM CHLEBEM

500 g	750 g		Časy v minutách	
			500 g	750 g
240 ml vody	360 ml vody	Hnětení I	10	10
3 g sušeného droždí	4 g sušeného droždí	Odpočívání	20	20
30 g kvásku	50 g kvásku	Hnětení II	10	10
(hotový produkt)	(hotový produkt)	Zrání I	20	20
5 g sirupu z cukrové řepy	10 g sirupu z cukrové řepy	Zrání II	30	30
25 g starého chleba	40 g starého chleba	Pečení	60	65
90 g žitné mouky 1150	130 g žitné mouky 1150	Celkem	02:30	02:35
170 g špaldové mouky	250 g špaldové mouky			
1050	1050			
7 g soli	10 g soli			

Pokud je chléb příliš kyselý, snižte případně v závislosti na kvásku (hotovém produktu) množství.

PROGRAM 14 BÍLÝ CHLÉB S KVÁSKEM

Krok 1: Připravte si kváskový omládek (použití programu 29)

500 g	750 g
55 ml vody	85 ml vody
10 g kvásku (nátěstek)	15 g kvásku (nátěstek)
55 g celozrnné pšeničné mouky	85 g celozrnné pšeničné mouky

Přísady na kváskový omládek nechte prohnít v programu 29 a poté je nechte 12–18 hodin kynout se zavřeným víkem.

Připravený kváskový omládek použijte k pokračování receptu.

Krok 2: Přísady na hlavní těsto přidejte přímo do předem vyzrálého kváskového omládku.

500 g	750 g		Časy v minutách	
			500 g	750 g
140 ml vody	210 ml vody	Hnětení I	20	20
20 g másla	30 g másla	Odpočívání	30	30
3 g čerstvého droždí	4 g čerstvého droždí	Hnětení II	20	20
5 g cukru	10 g cukru	Zrání I	25	25
250 g pšeničné mouky	380 g pšeničné mouky	Zrání II	45	45
550	550	Pečení	60	65
6 g soli	8 g soli	Celkem	03:20	03:25

PROGRAM 15 SMÍŠENÝ CHLĚB S KVÁSKEM

Krok 1: Připravte si kváskový omládek (použití programu 29)

500 g	750 g
75 ml vody	110 ml vody
10 g kvásku (nátěstek)	15 g kvásku (nátěstek)
75 g celozrnné pšeničné mouky	110 g celozrnné pšeničné mouky

Přísady na kváskový omládek nechte prohníst v programu 29 a poté je nechte 12–18 hodin kynout se zavřeným víkem.

Připravený kváskový omládek použijte k pokračování receptu.

Krok 2: Přísady na hlavní těsto přidejte přímo do předem vyzrálého kváskového omládku.

500 g	750 g		Časy v minutách	
			500 g	750 g
130 ml vody	190 ml vody	Hnětení I	15	15
4 g čerstvého droždí	5 g čerstvého droždí	Odpočívání	30	30
7 g sirupu z cukrové řepy	11 g sirupu z cukrové řepy	Hnětení II	18	18
110 g žitné mouky 1150	160 g žitné mouky 1150	Zrání I	20	20
150 g pšeničné mouky 1050	220 g pšeničné mouky 1050	Zrání II	30	30
7 g soli	11 g soli	Pečení	60	65
		Celkem	02:53	02:58

PROGRAM 16 SMÍŠENÝ CHLĚB S JOGURTEM

500 g	750 g		Časy v minutách	
			500 g	750 g
130 ml vody	195 ml vody	Hnětení I	10	10
15 g másla	20 g másla	Odpočívání	20	20
100 g jogurtu 3,5–3,8 %	145 g jogurtu 3,5–3,8 %	Hnětení II	25	25
2 g sušeného droždí	3 g sušeného droždí	Zrání I	20	20
5 g medu	10 g medu	Zrání II	60	60
200 g pšeničné mouky 1050	290 g pšeničné mouky 1050	Pečení	65	70
100 g žitné mouky 1150	150 g žitné mouky 1150	Celkem	03:20	03:25
7 g soli	10 g soli			

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 17 JOGURTOVO-MEDOVÝ CHLÉB S VLAŠSKÝMI OŘECHY

500 g	750 g		Časy v minutách	
			500 g	750 g
115 ml mléka	175 ml mléka	Hnětení I	10	10
25 g másla n. stolního oleje	25 g másla n. stolního oleje	Odpočívání	20	20
95 g jogurtu 10 %	140 g jogurtu 10 %	Hnětení II	20	20
4 g sušeného droždí	6 g sušeného droždí	Zrání I	20	20
15 g medu nebo cukru	25 g medu nebo cukru	Zrání II	65	65
15 g nasekaných vlašských ořechů (přidání přihrádkou na přísady)	35 g nasekaných vlašských ořechů (přidání přihrádkou na přísady)	Pečení	60	65
270 g pšeničné mouky	410 g pšeničné mouky	Celkem	03:15	03:20
550	550			
7 g soli	10 g soli			

PROGRAM 18 PROTEINOVÝ CHLÉB

500 g	750 g		Časy v minutách	
			500 g	750 g
130 ml vody	200 ml vody	Hnětení I	4	4
135 g skyr	200 g skyr	Pauza	Start	Start
5 g sušeného droždí	7 g sušeného droždí	Hnětení I	5	5
40 g nasekaných ořechů nebo míchanych semínek	70 g nasekaných ořechů nebo míchanych semínek	Odpočívání	20	20
40 g nasekaných ořechů nebo míchanych semínek	70 g nasekaných ořechů nebo míchanych semínek	Hnětení II	5	5
(přidání přihrádkou na přísady)	(přidání přihrádkou na přísady)	Pauza	Start	Start
80 g sójové mouky	120 g sójové mouky	Hnětení II	7	7
140 g celozrnné pšeničné mouky	210 g celozrnné pšeničné mouky	Pauza	Start	Start
6 g soli	9 g soli	Hnětení II	6	6
		Zrání I	21	21
		Zrání II	62	62
		Pečení	50	60
		Celkem	03:00	03:10

První porci ořechů nebo semínek dejte přímo do těsta a druhou porci do přihrádky na přísady.

DŮLEŽITÉ!

- Sójová mouka váže velké množství vody.
- Těsto je třeba několikrát stlačit škrabkou, proto si přístroj po fázích hnětení udělá krátkou přestávku. Čas přestávky signalizuje pípnutí.
- Po kontrole těsta pokračujte v programu opětovným stisknutím symbolu .

PROGRAM 19 BEZLEPKOVÝ CHLĚB

500 g	750 g	Časy v minutách		
			500 g	750 g
185 ml vody	280 ml vody	Hnětení I	5	5
10 ml oleje	15 ml oleje	Pauza	Start	Start
75 g jogurtu	110 g jogurtu	Hnětení I	5	5
5 g sušeného droždí	7 g sušeného droždí	Pauza	Start	Start
20 g lněného semínka	30 g lněného semínka	Hnětení I	5	5
250 g bezlepkové mouky	370 g bezlepkové mouky	Zrání I	25	25
6 g soli	9 g soli	Zrání II	25	25
		Pečení	45	50
		Celkem	01:50	01:55

DŮLEŽITÉ!

- Těsto je třeba několikrát stlačit škrabkou, proto si přístroj po fázích hnětení udělá krátkou přestávku. Čas přestávky signalizuje pípnutí.
- Po kontrole těsta pokračujte v programu opětovným stisknutím symbolu .

PROGRAM 20 BRIOŠKA

500 g	750 g	Časy v minutách		
			500 g	750 g
2 žloutky (cca 36 g)	3 žloutky (cca 54 g)	Hnětení I	25	25
110 ml mléka	160 ml mléka	Odpočívání	30	30
80 g másla, kousky	120 g másla, kousky	Hnětení II	20	20
40 g smetany	50 g smetany	Zrání I	20	20
3 g čerstvého droždí	4 g čerstvého droždí	Zrání II	60	60
20 g cukru	40 g cukru	Pečení	60	65
5 g vanilkového cukru	10 g vanilkového cukru	Celkem	03:35	03:40
Trocha citronové kůry	Trocha citronové kůry			
260 g pšeničné mouky	390 g pšeničné mouky			
550	550			
2 g soli	4 g soli			

Volitelně: U 550 g přidejte 50 g čokoládových kapek nebo u 750 g přidejte 70 g čokoládových kapek pomocí přihrádky na přísady.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 21 ČOKOLÁDOVÝ CHLÉB

500 g	750 g		Časy v minutách	
			500 g	750 g
150 ml mléka	220 ml mléka	Hnětení I	15	15
2 g sušeného droždí	3 g sušeného droždí	Odpočívání	35	35
80 g tvarohu	120 g tvarohu	Hnětení II	20	20
40 g oříškovo-nugátového krému	60 g oříškovo-nugátového krému	Zrání I	20	20
20 g kakaa v prášku	30 g kakaa v prášku	Zrání II	60	60
30 g mletých lískových oříšků nebo mandlí	40 g mletých lískových oříšků nebo mandlí	Pečení	60	65
240 g pšeničné mouky	360 g pšeničné mouky	Celkem	03:30	03:35
550	550			

PROGRAM 22 BANÁNOVÝ CHLÉB

500 g	750 g		Časy v minutách	
			500 g	750 g
160 g jogurtu	240 g jogurtu	Hnětení I	15	15
40 g másla	60 g másla	Odpočívání	35	35
30 g arašídového másla	45 g arašídového másla	Hnětení II	20	20
2 g sušeného droždí	3 g sušeného droždí	Zrání I	25	25
40 g hnědého cukru	60 g hnědého cukru	Zrání II	60	60
2 g skořice	2 g skořice	Pečení	60	65
1 malý zralý banán	1 malý zralý banán	Celkem	03:35	03:40
40 g mletých mandlí	60 g mletých mandlí			
240 g pšeničné mouky	360 g pšeničné mouky			
550	550			
2 g soli	2 g soli			

PROGRAM 23 CHLÉB S ROZINKAMI

500 g	750 g		Časy v minutách	
			500 g	750 g
130 ml mléka	200 ml mléka	Hnětení I	25	25
50 g másla, kousky	80 g másla, kousky	Odpočívání	30	30
2 g sušeného droždí	3 g sušeného droždí	Hnětení II	20	20
30 g cukru	50 g cukru	Zrání I	20	20
1 celé vejce	1 celé vejce	Zrání II	60	60
50 g rozinek	80 g rozinek	Pečení	50	55
2 g soli	3 g soli	Celkem	03:25	03:30
280 g pšeničné mouky	420 g pšeničné mouky			
550	550			

Mléko a máslo by měly mít chladničkovou teplotu. Máslo přidávejte v malých kouskách. Rozinky nenamáčejte a přidejte je přímo do těsta.

PROGRAM 24 ŠPALDOVÉ BOCHÁNKY

Recept na 9 kusů

130 ml vody	20 g bramborových
155 ml mléka	vloček
20 g másla	5 g medu
7 g sušeného droždí	430 g špaldové mouky
140 g tvarohu	630
	10 g soli

Časy v minutách

Hnětení	30
---------	----

Těsto během hnětení kontrolujte. Hnětení dočasně zastavíte stisknutím symbolu . V případě potřeby těsto stlačte škrabkou dolů, aby se dobře prohnětl. V opačném případě se těsto může „uvolnit“ a kolem hnětače vznikne velká díra. Stisknutím symbolu  pokračujte v hnětení.

Po prohnětení vyjměte těsto z formy a zakryté je nechte 30–45 minut kynout při pokojové teplotě v míse lehce potřené olejem. Poté vytvarujte 9 stejně velkých bochánků a nechte je ještě 30–45 minut kynout. Před pečením bochánky postříkejte vodou a případně posypejte semínky. Poté je přibližně 15–18 minut pečte při cirkulujícím vzduchu 240 °C.

PROGRAM 25 KVÁSKOVÉ BOCHÁNKY

Recept na 9 kusů

290 ml vody	10 g medu
10 g másla	460 g pšeničné mouky 550
13 g čerstvého droždí	70 g žitné mouky 1150
40 g pevného kvásku (nátěstek)	13 g soli

Časy v minutách

Hnětení I	20
Zrání I	30

Po prohnětení vyjměte těsto z formy a zakryté je nechte 30–45 minut kynout při pokojové teplotě v míse lehce potřené olejem. Poté vytvarujte 9 stejně velkých bochánků a nechte je ještě 30–45 minut kynout. Před pečením bochánky postříkejte vodou a případně posypejte semínky. Poté je přibližně 15–18 minut pečte při cirkulujícím vzduchu 240 °C.

Přidání kvásku není povinné a lze je nahradit jogurtem/tvarohem/kyselou smetanou.

Sýrové bochánky:

Na každý bochánek si připravte jeden plátek sýra gouda. Před pečením bochánky postříkejte vodou a poté je pečte 10 minut při 240 °C.

Nyní na každý bochánek položte plátek sýra Gouda a bochánky dopečte 7–10 minut při teplotě 210 °C.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 26 NÍZKOSACHARIDOVÉ BOCHÁNKY (BEZLEPKOVÉ)

Recept na 4 kusy

2 vejce vel. M	20 g semínek psyllia
40 g čerstvého bylinkového sýra	10 g sezamu
10 g semínek chia	25 g parmezánu
20 g slunečnicových semínek	7 g prášku do pečiva
10 g lněného semínka	5 g soli

Časy v minutách

Hnětení	30
---------	----

Všechny přísady vložte do automatické pekárny chleba a nechte uhníst těsto. Mezitím předehřejte troubu na 180 °C s cirkulujícím vzduchem.

Na konci programu vyjměte těsto z chlebové komory, krátce je prohněťte vlhkýma rukama a oddělte čtyři stejně velké bochánky. Opatrně je vytvarujte do oblého tvaru a vytvarované bochánky nařízněte do tvaru kříže.

Nyní bochánky postříkejte vodou a posypejte semínky dle vlastního výběru. Bochánky vložte na 18–20 minut do trouby. Během doby pečení troubu neotvírejte.

PROGRAM 27 TĚSTO NA PIZZU

Na 1 plech

240 ml vody	400 g pšeničné mouky
1 g sušeného droždí	550
	10 g soli

Časy v minutách

Hnětení	30
---------	----

Vložte všechny přísady do automatické pekárny chleba a spusťte program.

Hotové těsto zakryjte a dejte na 24 hodin do chladničky. Poté je nechte 6 hodin zrát při pokojové teplotě a následně je použijte podle potřeby.

PROGRAM 28 TĚSTO NA PEČIVO NA TYČCE

230 ml vlažné vody	5 g cukru
15 ml stolního oleje	400 g pšeničné mouky
7 g sušeného droždí	550
	10 g soli

Časy v minutách

Hnětení	30
---------	----

Vložte všechny přísady do automatické pekárny chleba a spusťte program.

Hotové těsto nechte hodinu odpočívat. Poté je rozdělte na 8 stejných dílů, rozválejte je na cca 20 cm dlouhé prameny a naviňte je na špejli. Těsto zakryjte a nechte je dalších 30 minut odpočívat. Poté je opečte nad žhavým uhlím ze všech stran dozlatova.

PROGRAM 29 OMLÁDEK

Liší se v závislosti na receptu

Viz bílý chléb s kváskem **program 14** nebo smíšený chléb s kváskem **program 15**

Časy v minutách	
Hnětení I	5
Pauza	Start
Zrání I	30
Zrání II	30

DŮLEŽITÉ!

- Těsto je třeba několikrát stlačit škrabkou, proto si přístroj po fázích hnětení udělá krátkou přestávku. Čas přestávky signalizuje pípnutí.
- Po kontrole těsta pokračujte v programu opětovným stisknutím symbolu .

PROGRAM 30 MÍCHÁNÍ A ZAHŘÍVÁNÍ

Tento program je vhodný k přípravě a ohřívání různých pokrmů (např. vaření ovesné kaše, ohřívání polévek).

Časy v minutách	
Hnětení	90

DŮLEŽITÉ!

Při používání programu je nutná pravidelná kontrola požadovaného výsledku a v případě potřeby předčasné ukončení programu.

PROGRAM 31 DŽEM

750 g ovoce (čerstvého nebo hlubokozmrazeného)
375 g želírovacího cukru 2:1
Podle chuti vanilkového cukru

Časy v minutách	
Odpočívání	15
Zrání II	45
Pečení	45
Míchání	8
Celkem	01:53

Nechte ovoce rozmrazit a podle chuti je rozmixujte.

Ovocnou hmotu vložte spolu s želírovacím cukrem do chlebové komory a spusťte program. Po ukončení programu vyjměte pomocí rukavice pro vyjímání horkého nádobí z trouby chlebovou komoru a horkým džemem naplňte sklenice.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

DŮLEŽITÉ!

- Pozor, nádoba je horká! Noste rukavice a buďte dobře připraveni. Nádobu s horkým džemem pokládejte s maximální opatrností (nebezpečí převrnutí). Zejména v případě džemu dbejte na čistý způsob práce (sterilizované sklenice atd.).
- Po přípravě džemu byste měli chlebovou komoru ihned navlhčit, jinak může být její čištění v případě červeného ovoce obtížné.
- Džem musí zcela vychladnout, aby ztuhl. Bezprostředně po přípravě je ještě tekutý.

PROGRAM 32 JABLEČNÝ KOMPOT (3 VARIANTY)

Jednoduchý jablečný kompot

1 000 g nakyslých jablek (odpovídá cca 5 velkým jablkům, např. Boskop)
50 g cukru
Podle chuti 1 špetku skořice

Časy v minutách

Zrání I	40
Zrání II	10
Pečení	10
Míchání	8
Celkem	01:08

Jablka oloupejte, zbavte je jádřinců a nakrájejte je na stejnoměrné kostky. Nakrájená jablka smíchejte s cukrem a skořicí a vložte je do chlebové komory. Spusťte program.

Po skončení programu nalijte směs ještě horkou do sklenic a nechte ji vychladnout. Jablečný kompot skladujte v chladničce.

Jablečná povidla

1 000 g nakyslých jablek (odpovídá cca 5 velkým jablkům, např. Boskop)
50 g cukru
Podle chuti 1 špetku skořice

Jablka oloupejte, zbavte je jádřinců a nakrájejte je na stejnoměrné kostky. Nakrájená jablka smíchejte s cukrem a skořicí a vložte je do chlebové komory. Spusťte program.

Po skončení programu vyjměte jablečná povidla z nádoby a nechte je vychladnout. Vychladlou hmotu podle chuti rozmixujte a nalijte do sklenic. Jablečná povidla skladujte v chladničce.

Rafinovaný jablečný kompot

600 g nakyslých jablek (odpovídá cca 3 velkým jablkům, např. Boskop)
2 polévkové lžíce jablečné šťávy/vody
1 špetka soli
150 g želírovacího cukru 3:1
1 kávová lžička vanilkového extraktu
100 g rozinek (podle chuti)

Jablka oloupejte, zbavte je jádřinců a nakrájejte je na stejnoměrné kostky. Nakrájená jablka smíchejte s cukrem a skořicí a vložte je do chlebové komory. Spusťte program.

Po skončení programu nalijte směs ještě horkou do sklenic a nechte ji vychladnout. Jablečný kompot skladujte v chladničce.

PROGRAM 32 ŽELÉ Z ČERVENÉHO OVOCE

600 g směsi hlubokozmrazeného bobulovitého ovoce,
např. červeného rybízu, jahod, třešní, malin (rozmrazené)
200 g želírovacího cukru 3:1
1 kávová lžička vanilkového extraktu

Časy v minutách	
Zrání I	40
Zrání II	10
Pečení	10
Míchání	8
Celkem	01:08

Vložte přísady do chlebové komory a spusťte program.

Želé z červeného ovoce podávejte např. s čerstvými vaflemi, vanilkovou zmrzlinou nebo mléčnou rýží.

PROGRAM 33 ZÁKLADNÍ RECEPT NA ČATNÍ

200 g ovoce (podle chuti, např. švestky, mango nebo třešně), čerstvého nebo hlubokozmrazeného
200 g měkké zeleniny (lze obměňovat, např. rajčata, cukýny, lilek; nevhodné jsou paprika a mrkev, neboť nezměknou)
1 najemno naktájená cibule
1 kus zázvoru (cca 4 cm), nastrouhat
1 prolisovaný stroužek česneku, podle chuti
150 g želírovacího cukru 3:1
2 polévkové lžíce hořčice/drceného hořčičného semínka
Trocha citronové šťávy
125 ml octa/jablečného octa
1/2 polévkové lžíce soli
Podle chuti chilli, feferonky, pepř pro ostrost chuti

Časy v minutách	
Odpočívání	15
Zrání II	45
Pečení	45
Míchání	8
Celkem	01:53

Ovoce a zeleninu omyjte, oloupejte a nakrájejte na drobné kostičky. Všechny přísady vložte do chlebové komory a spusťte program.

Horké čatní nalijte do sklenice a nechte důkladně vychladnout.

Čatní si vychutnejte se sýrem, masem a antipasti.

DŮLEŽITÉ!

- Čatní nesmí obsahovat příliš mnoho tekutiny, jinak neztuhne a může se silně rozstříknout po víku a uvnitř chlebové komory.
- Bezprostředně po přípravě je stále tekuté. Čatní musí zcela vychladnout, aby ztuhlo.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 34 JOGURT

2 litry mléka

2 polévkové lžíce jogurtu nebo alternativně jogurtové kultury (při dávkování se řiďte údaji na obalu)

Tip: K výrobě jogurtu můžete použít např. syrové kravské mléko, plnotučné mléko, homogenizované mléko, mléko bez laktózy, sójové mléko, kozí mléko nebo ovesné mléko.

Do mléka vmíchejte jogurtové/jogurtové kultury a vše dohromady dejte do chlebové komory. Použití hnětače není nutné.

Časy lze nastavit pomocí symbolu 

Nastavte čas mezi 8 a 12 hodinami

PROGRAM 35 JEN PEČENÍ

Čas lze nastavit od 00:05 do 01:30 hodin. Časy lze nastavit pomocí symbolu 

PROGRAM 36 DIY

Stisknutím symbolu  změníte časy. Tlačítka +/- je možné časy upravit. Po stisknutí symbolu  přejdete na nastavení pro další pracovní krok. Po dosažení posledního kroku  se opětovným stisknutím symbolu  vrátíte k prvnímu kroku .

Nyní můžete ještě jednou zkontrolovat nastavení, znovu je upravit nebo je rovnou uložit.

Nastavení uložíte stisknutím symbolu  po dobu přibližně 2 sekund. Zobrazí se celkový čas pro zvolená nastavení.

Po stisknutí symbolu  se zobrazí časy, které jste si předtím sami nastavili.

Program můžete jako obvykle spustit stisknutím symbolu .

DŮLEŽITÉ!

- Příhrádka na přísady v  se otevře jen v .
- Při nastavení  na „0“, tedy deaktivaci, se příhrádka na přísady neotevře.

Časy, které lze nastavit:



Hnětení I



Odpočívání



Hnětení II

Můžete nastavit 0 až 30 minut.



Zrání I



Zrání II

Můžete nastavit 0 až 90 minut.



Pečení

Můžete nastavit 0 až 90 minut.

	Časy v minutách	
	Volba času	Nastavení z výroby
Hnětení I	0–30	10
Odpočívání	0–45	20
Hnětení II	0–30	10
Zrání I	0–90	30
Zrání II	0–90	30
Pečení	0–90	40

Při snížení času na „0“ může dojít k přeskočení kroku zpracování.

Zásobník vody

Zásobník vody můžete použít k přidání vody nebo alkoholu do těsta či jiných přísad během hnětení/míchání (v kroku ).

Je možné přidávat čistý alkohol (až do 45 % obsahu alkoholu, např. rum, whisky nebo gin). To je vhodné například pro zjemnění čatní, želé z červeného ovoce nebo džemu.

Upozorňujeme, že zásobník vody lze použít pouze v programu DIY (program 36).

Recepty	197
Všeobecné informácie	197
Programy	197
Program 1 <i>Farmársky chlieb</i>	197
Program 2 <i>Rýchly biely chlieb</i>	198
Program 3 <i>Biely chlieb</i>	198
Program 4 <i>Taliansky biely chlieb</i>	198
Program 5 <i>Maslový toast</i>	199
Program 6 <i>Celozrnný toast</i>	199
Program 7 <i>Špaldovo-tvarohový chlieb</i>	199
Program 8 <i>Špaldový celozrnný chlieb so starým chlebom</i>	200
Program 9 <i>Semienkový chlieb</i>	200
Program 10 <i>Pšeničný chlieb s ovsom a ľanovými semienkami</i>	201
Program 11 <i>Zemiakový chlieb</i>	202
Program 12 <i>Mrkvovo-semienkový chlieb</i>	202
Program 13 <i>Farmársky chlieb s kváskom a starým chlebom</i>	203
Program 14 <i>Biely chlieb s kváskom</i>	203
Program 15 <i>Miešaný chlieb s kváskom</i>	204
Program 16 <i>Jogurtový miešaný chlieb</i>	204
Program 17 <i>Jogurtovo-medový chlieb s vlašskými orechmi</i>	205
Program 18 <i>Bielkovinový chlieb</i>	205
Program 19 <i>Bezgluténový chlieb</i>	206
Program 20 <i>Brioška</i>	206
Program 21 <i>Čokoládový chlieb</i>	207
Program 22 <i>Banánový chlieb</i>	207
Program 23 <i>Hroziakový chlieb</i>	207
Program 24 <i>Špaldová žemľa</i>	208
Program 25 <i>Kvásková žemľa</i>	208
Program 26 <i>Nízkosacharidová žemľa (bezgluténová)</i>	209
Program 27 <i>Cesto na pizzu</i>	209
Program 28 <i>Cesto na točený chlieb</i>	209
Program 29 <i>Predcesto</i>	210
Program 30 <i>Miešanie a zohrievanie</i>	210
Program 31 <i>Marmeláda</i>	210
Program 32 <i>Jablkový kompót (3 varianty)</i>	211
Program 32 <i>Puding z červeného ovocia</i>	212
Program 33 <i>Základný recept na čatní</i>	212
Program 34 <i>Jogurt</i>	213
Program 35 <i>Iba pečenie</i>	213
Program 36 <i>DIY</i>	213

RECEPTY

VŠEOBECNÉ INFORMÁCIE

- Pre recepty na chlieb používajte vždy vlažnú vodu. Nesmie však mať teplotu vyššiu ako 30 °C.
- Suroviny z chladničky je možné použiť priamo.
- Ako sladidlo je možné použiť cukor, med alebo akúkoľvek inú alternatívu, napr. agávový sirup, sirup z cukrovej repy alebo kokosový cukor.
- Maslo alebo jedlý olej je možné nahradiť vegánskym variantom, okrem receptu na briošku a hroziakový chlieb. Maslo (alebo jeho náhradu) vždy nakrájajte na malé kúsky.
- Vajcia je možné nahradiť vegánskou náhradou vajec.
- Mlieko je možné nahradiť rastlinným mliekom.
- Jogurt, tvaroh a smotanu je možné nahradiť rastlinným variantom.
- Všetky pšeničné múky je možné nahradiť špaldovou múkou v pomere 1:1, všímajte si typové čísla.
- Recepty sú nastavené pre používanie vajec veľkosti M alebo L.
- Ak chlieb po upečení nie je dostatočne kypý, pridajte viac droždia.
- Ak sa vrchná strana chleba prepadla, do cesta ste pridali priveľa droždia. Množstvo droždia je ideálne vtedy, keď je chlieb na vrchu mierne, hladko zaoblený (mierne kupolovitý).
- Pre zmes na pečenie chleba vám odporúčame program 3.
- Skôr než pridáte starý chlieb do cesta, vždy ho rozmrvte rukách na drobné kúsky alebo najlepšie ak ho zomeliete (strúhanka).

PROGRAMY

PROGRAM 1 FARMÁRSKY CHLIEB

		Časy v minútach		
500 g	750 g		500 g	750 g
140 ml vody	210 ml vody	Hnetanie I	10	10
90 ml cmaru	135 ml cmaru	Odpočívanie	20	20
10 g masla	20 g masla	Hnetanie II	20	20
3 g sušeného droždia	4 g sušeného droždia	Zrenie I	20	20
10 g sirupu z cukrovej repy	10 g sirupu z cukrovej repy	Zrenie II	65	65
230 g špaldovej múky	350 g špaldovej múky	Pečenie	60	65
1050	1050	Celkom	03:15	03:20
30 g špaldovej celozrnej múky	50 g špaldovej celozrnej múky			
30 g ražnej celozrnej múky	40 g ražnej celozrnej múky			
7 g soli	10 g soli			

PROGRAM 2 RÝCHLY BIELY CHLIEB

500 g	750 g		Časy v minútach	
			500 g	750 g
205 ml vody	310 ml vody	Hnetanie I	10	10
15 ml jedlého oleja	20 ml jedlého oleja	Odpočívanie	10	10
4 g sušeného droždia	7 g sušeného droždia	Hnetanie II	10	10
5 g medu alebo cukru	10 g medu alebo cukru	Zrenie II	45	45
310 g pšeničnej múky 550	470 g pšeničnej múky	Pečenie	40	45
7 g soli	550	Celkom	01:55	02:00
	10 g soli			

PROGRAM 3 BIELY CHLIEB

500 g	750 g		Časy v minútach	
			500 g	750 g
160 ml vody	240 ml vody	Hnetanie I	15	15
45 ml mlieka	70 ml mlieka	Odpočívanie	35	35
35 g masla	50 g masla	Hnetanie II	20	20
1 g sušeného droždia	2 g sušeného droždia	Zrenie I	25	25
5 g medu alebo cukru	10 g medu alebo cukru	Zrenie II	60	60
300 g pšeničnej múky	450 g pšeničnej múky	Pečenie	55	60
550	550	Celkom	03:30	03:35
7 g soli	10 g soli			

PROGRAM 4 TALIAANSKY BIELY CHLIEB

500 g	750 g		Časy v minútach	
			500 g	750 g
210 ml vody	315 ml vody	Hnetanie I	18	18
20 ml olivového oleja	30 ml olivového oleja	Odpočívanie	30	30
2 g sušeného droždia	3 g sušeného droždia	Hnetanie II	10	10
70 g tvrdozrnnej pšeničnej múky, jemná (Semola)	110 g tvrdozrnnej pšeničnej múky, jemná (Semola)	Zrenie I	25	25
240 g pšeničnej múky 550	350 g pšeničnej múky	Zrenie II	30	30
7 g soli	550	Pečenie	60	65
	10 g soli	Celkom	02:53	02:58

PROGRAM 5 MASLOVÝ TOAST

500 g	750 g		Časy v minútach	
			500 g	750 g
165 ml vody	250 ml vody	Hnetanie I	15	15
50 ml smotany	70 ml smotany	Odpočívanie	40	40
30 g masla	50 g masla	Hnetanie II	15	15
2 g sušeného droždia	3 g sušeného droždia	Zrenie I	20	20
5 g medu	10 g medu	Zrenie II	30	30
290 g pšeničnej múky	440 g pšeničnej múky	Pečenie	60	65
550	550	Celkom	03:00	03:05
7 g soli	10 g soli			

PROGRAM 6 CELOZRNNÝ TOAST

500 g	750 g		Časy v minútach	
			500 g	750 g
230 ml cmaru	350 ml cmaru	Hnetanie I	15	15
30 g masla	50 g masla	Odpočívanie	45	45
2 g sušeného droždia	3 g sušeného droždia	Hnetanie II	5	5
5 g medu	10 g medu	Zrenie I	45	45
10 ml starého chleba	20 ml starého chleba	Zrenie II	60	60
160 g pšeničnej celozrnej múky	240 g pšeničnej celozrnej múky	Pečenie	65	70
110 g pšeničnej múky 550	160 g pšeničnej múky 550	Celkom	03:55	04:00
7 g soli	11 g soli			

PROGRAM 7 ŠPALDOVO-TVAROHOVÝ CHLIEB

500 g	750 g		Časy v minútach	
			500 g	750 g
120 ml vody	180 ml vody	Hnetanie I	16	16
5 g masla	10 g masla	Odpočívanie	30	30
2 g sušeného droždia	3 g sušeného droždia	Hnetanie II	17	17
120 g tvarohu (40 %)	180 g tvarohu (40 %)	Zrenie I	20	20
5 g medu	10 g medu	Zrenie II	50	50
290 g špaldovej múky	440 g špaldovej múky	Pečenie	60	65
630	630	Celkom	03:13	03:18
7 g soli	10 g soli			

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 8 ŠPALDOVÝ CELOZRNNÝ CHLIEB SO STARÝM CHLEBOM

500 g	750 g		Časy v minútach	
			500 g	750 g
210 ml vody	310 ml vody	Hnetanie I	10	10
10 g masla	10 g masla	Odpočívanie	20	20
2 g sušeného droždia	3 g sušeného droždia	Hnetanie II	10	10
5 g medu	5 g medu	Zrenie I	20	20
20 g špaldových vločiek	30 g špaldových vločiek	Zrenie II	40	40
20 g pražených slnečnicových	30 g pražených slnečnicových	Pečenie	65	70
jadier (pridanie cez nádobu na suroviny)	jadier (pridanie cez nádobu na suroviny)	Celkom	02:45	02:50
20 g starého chleba (voliteľné)	30 g starého chleba (voliteľné)			
130 g špaldovej múky 630	190 g špaldovej múky 630			
140 g špaldovej celozrnej múky	210 g špaldovej celozrnej múky			
7 g soli	10 g soli			

PROGRAM 9 SEMIENKOVÝ CHLIEB

Krok 1

500 g	750 g
110 ml vriacej vody	160 ml vriacej vody
40 g jemného ražného šrotu	60 g jemného ražného šrotu
40 g jemného pšeničného šrotu	60 g jemného pšeničného šrotu
Šrot zalejte s vriacou vodou a zakrytý ho nechajte vychladnúť.	Šrot zalejte s vriacou vodou a zakrytý ho nechajte vychladnúť.

Krok 2

		Časy v minútach		
500 g	750 g		500 g	750 g
110 ml vody	170 ml vody	Hnetanie I	10	10
3 g sušeného droždia	4 g sušeného droždia	Odpočívanie	20	20
20 ml kvásku	30 ml kvásku	Hnetanie II	15	15
(hotový produkt)	(hotový produkt)	Zrenie I	20	20
5 g sirupu z cukrovej repy	10 g sirupu z cukrovej repy	Zrenie II	60	60
50 g zmesi semien	70 g zmesi semien	Pečenie	60	65
(pridanie cez nádobu na suroviny)	(pridanie cez nádobu na suroviny)	Celkom	03:05	03:10
160 g pšeničnej múky	240 g pšeničnej múky			
1050	1050			
7 g soli	10 g soli			

Vplyvom šrotu sa cesto stane veľmi ťažké a pevné, preto musíte počas hnetenia cesto ručne kontrolovať. Inak hrozí, že kvôli zlému premiešaniu chlieb úplne nevykysne.

Kvôli tomu priebežne prerušte hnetenie, skontrolujte cesto a príp. ho so škrabkou na cesto znovu premiestnite nadol do stredu, aby cesto zakrývalo hnetací hák. Po kontrole stlačte symbol , aby program pokračoval.

PROGRAM 10 PŠENIČNÝ CHLIEB S OVSOM A ĽANOVÝMI SEMIENKAMI

		Časy v minútach		
500 g	750 g		500 g	750 g
195 ml vody	250 ml vody	Hnetanie I	10	10
20 g masla alebo jedlého oleja	25 g masla alebo jedlého oleja	Odpočívanie	20	20
2 g sušeného droždia	3 g sušeného droždia	Hnetanie II	20	20
5 g medu alebo cukru	10 g medu alebo cukru	Zrenie I	20	20
25 g ovsených vločiek	35 g ovsených vločiek	Zrenie II	60	60
25 g ľanového šrotu	35 g ľanového šrotu	Pečenie	60	65
270 g pšeničnej múky	340 g pšeničnej múky	Celkom	03:10	03:15
550	550			
7 g soli	9 g soli			

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 11 ZEMIAKOVÝ CHLIEB

500 g	750 g		Časy v minútach	
			500 g	750 g
240 ml vody	250 ml vody	Hnetenie I	20	20
2 g sušeného droždia	2 g sušeného droždia	Odpočívanie	35	35
20 g zemiakových vločiek	30 g zemiakových vločiek	Hnetenie II	20	20
40 g ražnej múky 1150	40 g ražnej múky 1150	Zrenie I	20	20
230 g pšeničnej múky 550	240 g pšeničnej múky	Zrenie II	70	70
7 g soli	550	Pečenie	60	65
	7 g soli	Celkom	03:45	03:50

PROGRAM 12 MRKVOVO-SEMIENKOVÝ CHLIEB

500 g	750 g		Časy v minútach	
			500 g	750 g
195 ml cmaru	295 ml cmaru	Hnetenie I	10	10
90 g špaldovej celozrnnej múky	130 g špaldovej celozrnnej múky	Odpočívanie	25	25
40 g zmesi semien	50 g zmesi semien	Hnetenie II	20	20
(pridanie cez nádobu na suroviny)	(pridanie cez nádobu na suroviny)	Zrenie I	20	20
50 g jemne nastrúhanej mrkvy	80 g jemne nastrúhanej mrkvy	Zrenie II	60	60
2 g sušeného droždia	3 g sušeného droždia	Pečenie	60	65
5 g sirupu z cukrovej repy	10 g sirupu z cukrovej repy	Celkom	03:15	03:20
10 ml starého chleba	15 ml starého chleba			
140 g špaldovej múky	210 g špaldovej múky			
630	630			
6 g soli	9 g soli			

PROGRAM 13 FARMÁRSKY CHLIEB S KVÁSKOM A STARÝM CHLEBOM

500 g	750 g		Časy v minútach	
			500 g	750 g
240 ml vody	360 ml vody	Hnetenie I	10	10
3 g sušeného droždia	4 g sušeného droždia	Odpočívanie	20	20
30 ml kvásku	50 ml kvásku	Hnetenie II	10	10
(hotový produkt)	(hotový produkt)	Zrenie I	20	20
5 g sirupu z cukrovej repy	10 g sirupu z cukrovej repy	Zrenie II	30	30
25 ml starého chleba	40 ml starého chleba	Pečenie	60	65
90 g ražnej múky 1150	130 g ražnej múky 1150	Celkom	02:30	02:35
170 g špaldovej múky	250 g špaldovej múky			
1050	1050			
7 g soli	10 g soli			

Ak je chlieb príliš kyslý, v závislosti od hotového kvásku príp. znížte jeho množstvo.

PROGRAM 14 BIELY CHLIEB S KVÁSKOM**Krok 1: Pripravte si kvások (použite program 29)**

500 g	750 g
55 ml vody	85 ml vody
10 ml kvásku (štartér)	15 ml kvásku (štartér)
55 g pšeničnej celozrnej múky	85 g pšeničnej celozrnej múky

Suroviny pre kvások nechajte prehnieť na programe 29 a potom nechajte zrieť 12–18 pri zatvorenom veku.

Použite pripravený kvások na pokračovanie s receptom.

Krok 2: Pridajte suroviny pre hlavné cesto priamo na vyzretý kvások.

500 g	750 g		Časy v minútach	
			500 g	750 g
140 ml vody	210 ml vody	Hnetenie I	20	20
20 g masla	30 g masla	Odpočívanie	30	30
3 g čerstvého droždia	4 g čerstvého droždia	Hnetenie II	20	20
5 g cukru	10 g cukru	Zrenie I	25	25
250 g pšeničnej múky 550	380 g pšeničnej múky	Zrenie II	45	45
6 g soli	550	Pečenie	60	65
	8 g soli	Celkom	03:20	03:25

PROGRAM 15 MIEŠANÝ CHLIEB S KVÁSKOM**Krok 1: Pripravte si kvások (použite program 29)**

500 g	750 g
75 ml vody	110 ml vody
10 ml kvásku (štartér)	15 ml kvásku (štartér)
75 g pšeničnej celozrnnej múky	110 g pšeničnej celozrnnej múky

Suroviny pre kvások nechajte prehnúť na programe 29 a potom nechajte zrieť 12–18 pri zatvorenom veku.

Použite pripravený kvások na pokračovanie s receptom.

Krok 2: Pridajte suroviny pre hlavné cesto priamo na vyzretý kvások.

500 g	750 g		Časy v minútach	
			500 g	750 g
130 ml vody	190 ml vody	Hnetenie I	15	15
4 g čerstvého droždia	5 g čerstvého droždia	Odpočívanie	30	30
7 g sirupu z cukrovej repy	11 g sirupu z cukrovej repy	Hnetenie II	18	18
110 g ražnej múky 1150	160 g ražnej múky 1150	Zrenie I	20	20
150 g pšeničnej múky 1050	220 g pšeničnej múky 1050	Zrenie II	30	30
7 g soli	11 g soli	Pečenie	60	65
		Celkom	02:53	02:58

PROGRAM 16 JOGURTOVÝ MIEŠANÝ CHLIEB

500 g	750 g		Časy v minútach	
			500 g	750 g
130 ml vody	195 ml vody	Hnetenie I	10	10
15 g masla	20 g masla	Odpočívanie	20	20
100 g jogurtu 3,5–3,8 %	145 g jogurtu 3,5–3,8 %		25	25
2 g sušeného droždia	3 g sušeného droždia	Hnetenie II	20	20
5 g medu	10 g medu	Zrenie I	60	60
200 g pšeničnej múky 1050	290 g pšeničnej múky 1050	Zrenie II	65	70
100 g ražnej múky 1150	150 g ražnej múky 1150	Pečenie	03:20	03:25
7 g soli	10 g soli	Celkom		

PROGRAM 17 JOGURTOVO-MEDOVÝ CHLIEB S VLAŠSKÝMI ORECHMI

500 g	750 g		Časy v minútach	
			500 g	750 g
115 ml mlieka	175 ml mlieka	Hnetenie I	10	10
25 g masla alebo jedlého oleja	25 g masla alebo jedlého oleja	Odpočívanie	20	20
95 g jogurtu 10 %	140 g jogurtu 10 %	Hnetenie II	20	20
4 g sušeného droždia	6 g sušeného droždia	Zrenie I	20	20
15 g medu alebo cukru	25 g medu alebo cukru	Zrenie II	65	65
15 g drvených vlašských orechov (pridanie cez nádobu na suroviny)	35 g drvených vlašských orechov (pridanie cez nádobu na suroviny)	Pečenie	60	65
270 g pšeničnej múky	410 g pšeničnej múky	Celkom	03:15	03:20
550	550			
7 g soli	10 g soli			

PROGRAM 18 BIELKOVINOVÝ CHLIEB

500 g	750 g		Časy v minútach	
			500 g	750 g
130 ml vody	200 ml vody	Hnetenie I	4	4
135 g Skyru	200 g Skyru	Prestávka	Štart	Štart
5 g sušeného droždia	7 g sušeného droždia	Hnetenie I	5	5
40 g drvených orechov alebo zmesi semien	70 g drvených orechov alebo zmesi semien	Odpočívanie	20	20
40 g drvených orechov alebo zmesi semien	70 g drvených orechov alebo zmesi semien	Hnetenie II	5	5
(pridanie cez nádobu na suroviny)	(pridanie cez nádobu na suroviny)	Prestávka	Štart	Štart
80 g sójovej múky	120 g sójovej múky	Hnetenie II	7	7
140 g pšeničnej celozrnnej múky	210 g pšeničnej celozrnnej múky	Prestávka	Štart	Štart
6 g soli	9 g soli	Hnetenie II	6	6
		Zrenie I	21	21
		Zrenie II	62	62
		Pečenie	50	60
		Celkom	03:00	03:10

Pridajte prvú dávku orechov alebo semien priamo do cesta a druhú dávku do nádoby na suroviny.

DÔLEŽITÉ!

- Sójová múka viaže veľmi veľa vody.
- Cesto sa musí so škrabkou na cesto viackrát premiestniť dole, spotrebič preto po fázach hnetenia urobí krátku prestávku. Pípnutie signalizuje čas prestávky.
- Po kontrole cesta znovu stlačte symbol , aby program pokračoval.

PROGRAM 19 BEZGLUTÉNOVÝ CHLIEB

500 g	750 g		Časy v minútach	
			500 g	750 g
185 ml vody	280 ml vody	Hnetenie I	5	5
10 ml oleja	15 ml oleja	Prestávka	Štart	Štart
75 g jogurtu	110 g jogurtu	Hnetenie I	5	5
5 g sušeného droždia	7 g sušeného droždia	Prestávka	Štart	Štart
20 g ľanových semienok	30 g ľanových semienok	Hnetenie I	5	5
250 g bezgluténovej múky	370 g bezgluténovej	Zrenie I	25	25
6 g soli	múky	Zrenie II	25	25
	9 g soli	Pečenie	45	50
		Celkom	01:50	01:55

DÔLEŽITÉ!

- Cesto sa musí so škrabkou na cesto viackrát premiestniť dole, spotrebič preto po fázach hnetenia urobí krátku prestávku. Pípnutie signalizuje čas prestávky.
- Po kontrole cesta znovu stlačte symbol , aby program pokračoval.

PROGRAM 20 BRIOŠKA

500 g	750 g		Časy v minútach	
			500 g	750 g
2 žĺtka (cca 36 g)	3 žĺtka (cca 54 g)	Hnetenie I	25	25
110 ml mlieka	160 ml mlieka	Odpočívanie	30	30
80 g masla, malé kúsky	120 g masla, malé kúsky	Hnetenie II	20	20
40 g soli	50 g soli	Zrenie I	20	20
3 g čerstvého droždia	4 g čerstvého droždia	Zrenie II	60	60
20 g medu alebo cukru	40 g cukru	Pečenie	60	65
5 g vanilkového cukru	10 g vanilkového cukru	Celkom	03:35	03:40
Malé množstvo citrónovej kôry	Malé množstvo citrónovej kôry			
260 g pšeničnej múky	390 g pšeničnej múky			
550	550			
2 g soli	4 g soli			

Voliteľne: Pridajte 50 g čokoládových dropov pri 550 g alebo 70 g čokoládových dropov pri 750 g cez nádobu na suroviny.

PROGRAM 21 ČOKOLÁDOVÝ CHLIEB

500 g	750 g		Časy v minútach	
			500 g	750 g
150 ml mlieka	220 ml mlieka	Hnetenie I	15	15
2 g sušeného droždia	3 g sušeného droždia	Odpočívanie	35	35
80 g tvarohu	120 g tvarohu	Hnetenie II	20	20
40 g orieškovo-nugátového krému	60 g orieškovo-nugátového krému	Zrenie I	20	20
20 g kakaového prášku	30 g kakaového prášku	Zrenie II	60	60
30 g mletých lieskových orechov alebo mandlí	40 g mletých lieskových orechov alebo mandlí	Pečenie	60	65
240 g pšeničnej múky 550	360 g pšeničnej múky 550	Celkom	03:30	03:35

PROGRAM 22 BANÁNOVÝ CHLIEB

500 g	750 g		Časy v minútach	
			500 g	750 g
160 g jogurtu	240 g jogurtu	Hnetenie I	15	15
40 g masla	60 g masla	Odpočívanie	35	35
30 g arašidového masla	45 g arašidového masla	Hnetenie II	20	20
2 g sušeného droždia	3 g sušeného droždia	Zrenie I	25	25
40 g hnedého cukru	60 g hnedého cukru	Zrenie II	60	60
2 g škoricie	2 g škoricie	Pečenie	60	65
1 malý zrelý banán	1 malý zrelý banán	Celkom	03:35	03:40
40 g mletých mandlí	60 g mletých mandlí			
240 g pšeničnej múky 550	360 g pšeničnej múky 550			
2 g soli	2 g soli			

PROGRAM 23 HROZIENKOVÝ CHLIEB

500 g	750 g		Časy v minútach	
			500 g	750 g
130 ml mlieka	200 ml mlieka	Hnetenie I	25	25
50 g masla, malé kúsky	80 g masla, malé kúsky	Odpočívanie	30	30
2 g sušeného droždia	3 g sušeného droždia	Hnetenie II	20	20
30 g cukru	50 g cukru	Zrenie I	20	20
1 celé vajce	1 celé vajce	Zrenie II	60	60
50 g hrozienok	80 g medu	Pečenie	50	55
2 g soli	3 g soli	Celkom	03:25	03:30
280 g pšeničnej múky 550	420 g pšeničnej múky 550			

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

Teplota mlieka a masla má byť ako v chladničke. Pridajte malé kúsky masla. Pridajte hrozienka priamo do cesta bez toho, aby ste ich predtým namočili.

PROGRAM 24 ŠPALDOVÁ ŽEMĽA

Recept na 9 kusov

130 ml vody	20 g zemiakových
155 ml mlieka	vložiek
20 g masla	5 g medu
7 g sušeného droždia	430 g špaldovej múky
140 g tvarohu	630
	10 g soli

Časy v minútach	
Hnetenie	30

Počas hnetenia kontrolujte cesto. Stlačte symbol , aby ste zmenili prerušili hnetenie. Príp. premiestnite cesto so škrabkou na cesto dole, aby sa cesto mohlo dobre prehnetiť. Inak sa môže stať, že sa cesto „uvoľní“ a okolo hnetacieho háku vznikne veľká diera. Stlačte symbol , aby hnetenie znovu pokračovalo.

Po hnetení vyberte cesto z formy a zakryté v jemne naolejovanej miske ho nechajte dôjsť na 30–45 minút pri izbovej teplote. Potom vytvarujte 9 rovnako veľkých žemlí a nechajte ich znovu dôjsť na 30–45 minút. Pred pečením pokropte žemle vodou a prípadne ich posypte so semienkami. Následne pečte žemle pri teplote 240 °C s recirkuláciou vzduchu po dobu 15–18 minút.

PROGRAM 25 KVÁSKOVÁ ŽEMĽA

Recept na 9 kusov

290 ml vody	10 g medu
10 g masla	460 g pšeničnej múky 550
13 g čerstvého droždia	70 g ražnej múky 1150
40 g tuhého kvásku (štartér)	13 g soli

Časy v minútach	
Hnetenie I	20
zrenie I	30

Po hnetení vyberte cesto z formy a zakryté v jemne naolejovanej miske ho nechajte dôjsť na 30–45 minút pri izbovej teplote. Potom vytvarujte 9 rovnako veľkých žemlí a nechajte ich znovu dôjsť na 30–45 minút. Pred pečením pokropte žemle vodou a prípadne ich posypte so semienkami. Následne pečte žemle pri teplote 240 °C s recirkuláciou vzduchu po dobu 15–18 minút.

Pridanie kvásku je voliteľné a je možné ho nahradiť jogurtom/tvarohom/smotanou.

Syrová žemľa:

Na každú žemľu si pripravte plátok syra Gouda. Pred pečením pokropte žemle vodou a potom ich pečte 10 minút pri teplote 240 °C.

Potom na každú žemľu položte plátok syra Gouda a žemle dopečte pri teplote 210 °C po dobu 7–10 minút.

PROGRAM 26 NÍZKOSACHARIDOVÁ ŽEMĽA (BEZGLUTÉNOVÁ)**Recept na 4 kusy**

2 vajcia, veľkosť M	20 g šupiek zo semien
40 g čerstvého bylinkového syra	skorocelu
10 g chia semienok	10 g sezamu
20 g slnečnicových jadier	25 g parmezánu
10 g ľanových semienok	7 g prášku do pečiva
	5 g soli

Časy v minútach

Hnetenie	30
----------	----

Vložte všetky suroviny do domácej pekárne a nechajte cesto hnieť. Medzitým predhrejte rúru na pečenie v režime recirkulácie vzduchu na 180 °C.

Po skončení programu vyberte cesto z hnetacej nádoby, krátko ho prehnieťte s mokkými rukami a rozdeľte ho na štyri rovnako veľké žemle. Tieto dôkladne vyformujte do okrúhleho tvaru a vytvarované žemle narežte do križa.

Pred pečením následne pokropte žemle vodou a prípadne ich posypte so semienkami podľa vášho výberu. Vložte žemle do pece na 18–20 minút. Neotvárajte pec počas pečenia.

PROGRAM 27 CESTO NA PIZZU**Na 1 plech**

240 ml vody	400 g pšeničnej múky 550
1 g sušeného droždia	10 g soli

Časy v minútach

Hnetenie	30
----------	----

Vložte všetky suroviny do domácej pekárne a spustíte program.

Hotové cesto vložte zakryté na 24 hodín do chladničky. Potom ho nechajte 6 hodín zrieť pri izbovej teplote a následne ho pripravte tak, ako to máte radi.

PROGRAM 28 CESTO NA TOČENÝ CHLIEB

230 ml vlažnej vody	5 g cukru
15 ml jedlého oleja	400 g pšeničnej múky 550
7 g sušeného droždia	10 g soli

Časy v minútach

Hnetenie	30
----------	----

Vložte všetky suroviny do domácej pekárne a spustíte program.

Hotové cesto nechajte hodinu odpočívať. Cesto potom rozdeľte na 8 rovnako veľkých kúskov, tieto vyvalkajte na približne 20 cm dlhé pletence a tieto naviňte na paličku. Zakryté cesto nechajte potom ešte 30 minút odpočívať. Následne ich pečte nad uhlím zo všetkých strán dozlatista.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 29 PREDCESTO

Líši sa v závislosti do receptu

Pozri Biely chlieb s kváskom **Program 14** alebo Miešaný chlieb s kváskom **Program 15**

Časy v minútach	
Hnetenie I	5
Prestávka	Štart
Zrenie I	30
Zrenie II	30

DÔLEŽITÉ!

- Cesto sa musí so škrabkou na cesto viackrát premiestniť dole, spotrebič preto po fázach hnetenia urobí krátku prestávku. Pípnutie signalizuje čas prestávky.
- Po kontrole cesta znovu stlačte symbol , aby program pokračoval.

PROGRAM 30 MIEŠANIE A ZOHRIEVANIE

Tento program je vhodný na prípravu a zohrievanie rôznych jedál (napríklad príprava ovsenej kaše, zohrievanie polievok, príprava pudingu).

Časy v minútach	
Hnetenie	90

DÔLEŽITÉ!

Pri použití programu je potrebná pravidelná kontrola želaného výsledku a príp. predčasné ukončenie programu.

PROGRAM 31 MARMELÁDA

750 g ovocia (podľa výberu čerstvé alebo hlboko mrazené)

375 g želírovacieho cukru 2 : 1

Vanilkový cukor podľa chuti

Časy v minútach	
Odpočívanie	15
Zrenie II	45
Pečenie	45
Miešanie	8
Celkom	01:53

Ovocie nechajte rozmraziť a podľa ľubovole ho rozmixujte na kašu.

Vložte ovocnú hmotu spolu so želírovacím cukrom do hnetacej nádoby a spusťte program. Po skončení programu vyberte hnetaciu nádobu s chňapkou a horúcu marmeládu naplňte do pohárov.

DÔLEŽITÉ!

- Pozor, nádoba je horúca! Noste rukavice a buďte dobre pripravení. Nádobu s horúcou marmeládou postavte iba s maximálnou opatrnosťou (nebezpečenstvo prevrhnutia). Obzvlášť pri marmeláde dbajte na čistotu pri práci (sterilizované poháre a pod.).
- Po príprave marmelády je hnetaciú nádobu potrebné okamžite namočiť, pretože inak môže byť čistenie v prípade červeného ovocia ťažké.
- Marmeláda musí úplne vychladnúť, aby bola tuhá. Bezprostredne po príprave je ešte tekutá.

PROGRAM 32 JABLKOVÝ KOMPÓT (3 VARIANTY)

Jednoduchý jablkový kompót

1 000 kyslých jabĺk (zodpovedá približne 5 veľkým jablkám, napr. Boskop)
50 g cukru
1 štipka škorice podľa chuti

Časy v minútach

Zrenie I	40
Zrenie II	10
Pečenie	10
Miešanie	8
Celkom	01:08

Jablká olúpte a zbavte ich jadierok, a nakrájajte ich na rovnomerné kocky. Zmiešajte rozdrobené jablká s cukrom a škoricom a dajte ich do hnetacej nádoby. Spusťte program.
Po skončení programu naplňte ešte horúcu hmotu do pohárov a nechajte ju v nich vychladnúť. Jablkový kompót uskladnite v chladničke.

Jablkové pyrė

1 000 kyslých jabĺk (zodpovedá približne 5 veľkým jablkám, napr. Boskop)
50 g cukru
1 štipka škorice podľa chuti

Jablká olúpte a zbavte ich jadierok, a nakrájajte ich na rovnomerné kocky. Zmiešajte rozdrobené jablká s cukrom a škoricom a dajte ich do hnetacej nádoby. Spusťte program.
Po skončení programu vyberte jablkové pyrė z nádoby a nechajte ho vychladnúť. Vychladnutú hmotu podľa ľubovôle rozmixujte a naplňte ju do pohárov. Jablkové pyrė uskladnite v chladničke.

Rafinovaný jablkový kompót

600 kyslých jabĺk (zodpovedá približne 3 veľkým jablkám, napr. Boskop)
2 polievkové lyžice jablkovej šťavy/vody
1 štipka soli
150 g želirovacieho cukru 3 : 1
1 čajová lyžička extraktu z vanilky
100 g hrozienok (podľa chuti)

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

Jablká olúpte a zbavte ich jadierok, a nakrájajte ich na rovnomerné kocky. Zmiešajte rozdrobené jablká s cukrom a škoricou a dajte ich do hnetacej nádoby. Spusťte program.

Po skončení programu naplňte ešte horúcu hmotu do pohárov a nechajte ju v nich vychladnúť. Jablkový kompót uskladnite v chladničke.

PROGRAM 32 PUDING Z ČERVENÉHO OVOCIA

600 g zmesi hlbokomrazeného bobuľového ovocia,
napr. červené ríbezle, jahody, čerešne, maliny (rozmr-
azené)
200 g želírovacieho cukru 3 : 1
1 čajová lyžička extraktu z vanilky

Časy v minútach	
Zrenie I	40
Zrenie II	10
Pečenie	10
Miešanie	8
Celkom	01:08

Vložte suroviny do hnetacej nádoby a spusťte program.

Vychutnajte si puding z červeného ovocia napr. s čerstvými vafľami, vanilkovou zmrzlinou alebo mliečnou ryžou.

PROGRAM 33 ZÁKLADNÝ RECEPT NA ČATNÍ

200 g ovocia (podľa výberu čerstvé alebo hlboko
mrazené)
200 g mäkkej zeleniny (môže sa líšiť, napr.
paradajky, cuketa, baklažán; nevhodné sú paprika a
mrkva, pretože tieto nezmäknú)
1 nadrobno nakrájaná cibuľa
1 ks nastrúhaného zázvoru (cca 4 cm)
1 lisovaný strúčik cesnaku, podľa chuti
150 g želírovacieho cukru 3 : 1
2 PL horčice/drvených horčicových semienok
Malé množstvo citrónovej šťavy
125 ml octu/jablkového octu
1/2 ČL soli
Podľa chuti čili, feferónky, korenie na zostrenie

Časy v minútach	
Odpočívanie	15
Zrenie II	45
Pečenie	45
Miešanie	8
Celkom	01:53

Ovocie a zeleninu umyte, olúpte a narežte na jemné, malé kocky. Všetky suroviny vložte do hnetacej nádoby a spusťte program.

Horúce čatní naplňte do pohára a nechajte ho dobre vychladnúť.

Vychutnajte si čatní so syrom, mäsom a antipasti.

DÔLEŽITÉ!

- Čatní nesmie obsahovať príliš veľa tekutiny, inak nebude tuhé a môže silno vystreknúť na strop a do priestoru interiéru.
- Bezprostredne po príprave je ešte tekuté. Čatní musí úplne vychladnúť, aby bolo tuhé.

PROGRAM 34 JOGURT

2 litre mlieka

2 PL jogurtu alebo alternatívne jogurtových kultúr (pri dávkovaní sa riadte údajmi na obale)

Nastavte čas v rozsahu 8 až 12 hodín

Tip: Na prípravu jogurtu môžete použiť napr. kravské mlieko vo forme nepasterizovaného mlieka, plnotučné mlieko, bezlaktózové mlieko, sójové mlieko, kozie mlieko alebo ovsené mlieko.

Zamiešajte jogurt/jogurtové kultúry do mlieka a všetko spolu dajte od hnetacej nádoby. Hnetací hák nemusíte vložiť dnu.

Časy možno nastaviť pomocou symbolu .

PROGRAM 35 IBA PEČENIE

Čas je nastaviteľná od 00:05 do 01:30 hodín. Časy možno nastaviť pomocou symbolu



PROGRAM 36 DIY

Stlačte symbol , aby ste zmenili časy. S tlačidlami +/- môžete upraviť časy. Opätovným stlačením symbolu  sa dostanete do nastavenia pre nasledujúci krok spracovania. Keď sa dostanete k poslednému kroku , opätovným stlačením symbolu  sa znovu vrátite k prvému kroku .

Teraz môžete ešte raz skontrolovať, znovu upraviť alebo priamo uložiť nastavenia.

Pre uložení vašich nastavení stlačte na približne 2 sekundy symbol . Zobrazí sa celkový čas pre zvolené nastavenia.

Stlačením symbolu  sa teraz zobrazia časy, ktoré boli najprv automaticky nastavené.

Program je možné ako obvykle spustiť stlačením symbolu .

DÔLEŽITÉ!

- Nádoba sa suroviny v  sa otvorí iba v .
- Keď nastavíte  na „0“, teda deaktivujete, nádoba na suroviny sa neotvorí.

Nastaviteľné časy:



Hnetenie I



Odpočívanie



Hnetenie II

Môžete nastaviť v rozsahu 0 až 30 minút.



Zrenie I



Zrenie II

Môžete nastaviť v rozsahu 0 až 90 minút.



Pečenie

Môžete nastaviť v rozsahu 0 až 90 minút.

	Časy v minútach	
	Voľba času	Predvolené nastavenie
Hnetenie I	0–30	10
Odpočívanie	0–45	20
Hnetenie II	0–30	10
Zrenie I	0–90	30
Zrenie II	0–90	30
Pečenie	0–90	40

Skrátením času na „0“ je krok spracovania možné preskočiť.

Nádržka na vodu

Cez nádržku na vodu máte počas hnetania/miešania (v kroku ) možnosť pridávať do cesta alebo iných pripravovaných zmiení vodu alebo alkohol.

Možné je pridať čistý alkohol (s obsahom alkoholu do 45 %, napr. rum, whiskey alebo gin). Toto je napríklad vhodné pre zjemnenie čatní, pudingu z červeného ovocia alebo marmelády.

Majte na pamäti, že nádržku na vodu je možné používať iba v programe DIY (program 36).

Recepti	216
Splošne informacije.....	216
Programi.....	216
Program 1 Kmečki kruh	216
Program 2 Hiter beli kruh	217
Program 3 Beli kruh	217
Program 4 Italijanski beli kruh.....	217
Program 5 Masleni toast.....	218
Program 6 Polnozrnati toast.....	218
Program 7 Pirin kruh s skuto.....	218
Program 8 Pirin polnozrnati kruh s starim kruhom.....	219
Program 9 Celozrnati kruh	219
Program 10 Pšenični kruh z ovsom in lanenimi semeni.....	220
Program 11 Krompirjev kruh.....	221
Program 12 Korenčkov celozrnati kruh	221
Program 13 Kmečki kruh s kislim testom in starim kruhom	222
Program 14 Beli kruh s kislim testom	222
Program 15 Mešani kruh s kislim testom	223
Program 16 Jogurtov mešani kruh	223
Program 17 Jogurtov medeni kruh z orehi	224
Program 18 Beljakov kruh	224
Program 19 Brezglutenski kruh	225
Program 20 Brioši	225
Program 21 Čokoladni kruh	226
Program 22 Bananin kruh	226
Program 23 Rozinov kruh	227
Program 24 Pirine žemljice.....	227
Program 25 Žemljice iz kislega testa.....	227
Program 26 Žemljice z nizko vsebnostjo ogljikovih hidratov.....	228
Program 27 Testo za pico	228
Program 28 Kruh za taborni ogenj.....	229
Program 29 Predtesto	229
Program 30 Mešanje in segrevanje.....	229
Program 31 Marmelada.....	230
Program 32 Jabolčni kompot (3 različice)	230
Program 32 Rdeča kaša	231
Program 33 Osnovni recept za chutney	231
Program 34 Jogurt	232
Program 35 Samo peka	232
Program 36 Naredite sami	232

RECEPTI

SPLOŠNE INFORMACIJE

- Pri uporabi receptov za kruh vedno uporabljajte mlačno vodo. Vendar pa voda ne sme imeti več kot 30 °C.
- Sestavine iz hladilnika lahko takoj uporabite.
- Za sladilo lahko uporabite sladkor, med ali druga alternativna sladila, npr. agavin sirup, sirup iz sladkorne pese ali sladkor iz kokosovih cvetov.
- Maslo in olje lahko nadomestite z veganskimi alternativami razen pri brioših in rozinovem kruhu. Maslo (ali nadomestek) vedno narežite na manjše kose.
- Jajca lahko nadomestite z veganskimi jajčnimi nadomestki.
- Mleko lahko nadomestite z rastlinskim mlekom.
- Tudi jogurt, skuto in smetano lahko nadomestijo veganske sestavine.
- Vse pšenične moke lahko v razmerju 1:1 nadomestite s pirino moko, pri tem upoštevajte številke tipov moke.
- Recepti veljajo za jajca velikosti M ali L.
- Če kruh po peki ni dovolj rahel, uporabite več kvasa.
- Če zgornja površina kruha upade, je bilo v testu preveč kvasa. Količina kvasa je idealna, če ima zgornja površina kruha rahlo, gladko zaokroženo izbočenje (rahlo kupolasto).
- Za mesenje testa za kruh vam priporočamo program 3.
- Preden v testo umešate stari kruh, ga vedno z rokami nadrobite v manjše kose ali ga zmeljite v drobtine (za paniranje).

PROGRAMI

PROGRAM 1 KMEČKI KRUH

500 g	750 g		Časi v minutah	
			500 g	750 g
140 ml vode	210 ml vode	Mesenje I	10	10
90 ml pinjenca	135 ml pinjenca	Počivanje	20	20
10 g masla	20 g masla	Mesenje II	20	20
3 g suhega kvasa	4 g suhega kvasa	Vzhajanje I	20	20
10 g sirupa iz sladkorne pese	10 g sirupa iz sladkorne pese	Vzhajanje II	65	65
230 g pirine moke 1050	350 g pirine moke 1050	Peka	60	65
30 g polnozrnatih pirine moke	50 g polnozrnatih pirine moke	Skupaj	03:15	03:20
30 g polnozrnatih ržene moke	40 g polnozrnatih ržene moke			
7 g soli	10 g soli			

PROGRAM 2 HITER BELI KRUH

500 g	750 g		Časi v minutah	
			500 g	750 g
205 ml vode	310 ml vode	Mesenje I	10	10
15 ml jedilnega olja	20 ml jedilnega olja	Počivanje	10	10
4 g suhega kvasa	7 g suhega kvasa	Mesenje II	10	10
5 g medu ali sladkorja	10 g medu ali sladkorja	Vzhajanje II	45	45
310 g pšenične moke 550	470 g pšenične moke	Peka	40	45
7 g soli	550	Skupaj	01:55	02:00
	10 g soli			

PROGRAM 3 BELI KRUH

500 g	750 g		Časi v minutah	
			500 g	750 g
160 ml vode	240 ml vode	Mesenje I	15	15
45 ml mleka	70 ml mleka	Počivanje	35	35
35 g masla	50 g masla	Mesenje II	20	20
1 g suhega kvasa	2 g suhega kvasa	Vzhajanje I	25	25
5 g medu ali sladkorja	10 g medu ali sladkorja	Vzhajanje II	60	60
300 g pšenične moke 550	450 g pšenične moke	Peka	55	60
7 g soli	550	Skupaj	03:30	03:35
	10 g soli			

PROGRAM 4 ITALIJANSKI BELI KRUH

500 g	750 g		Časi v minutah	
			500 g	750 g
210 ml vode	315 ml vode	Mesenje I	18	18
20 ml oljčnega olja	30 ml oljčnega olja	Počivanje	30	30
2 g suhega kvasa	3 g suhega kvasa	Mesenje II	10	10
70 g pšeničnega zdroba,	110 g pšeničnega zdroba,	Vzhajanje I	25	25
finega (Semola)	finega (Semola)	Vzhajanje II	30	30
240 g pšenične moke 550	350 g pšenične moke	Peka	60	65
7 g soli	550	Skupaj	02:53	02:58
	10 g soli			

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 5 MASLENI TOAST

500 g	750 g		Časi v minutah	
			500 g	750 g
165 ml vode	250 ml vode	Mesenje I	15	15
50 ml smetane	70 ml smetane	Počivanje	40	40
30 g masla	50 g masla	Mesenje II	15	15
2 g suhega kvasa	3 g suhega kvasa	Vzhajanje I	20	20
5 g medu	10 g medu	Vzhajanje II	30	30
290 g pšenične moke 550	440 g pšenične moke	Peka	60	65
7 g soli	550	Skupaj	03:00	03:05
	10 g soli			

PROGRAM 6 POLNOZRNATI TOAST

500 g	750 g		Časi v minutah	
			500 g	750 g
230 ml pinjenca	350 ml pinjenca	Mesenje I	15	15
30 g masla	50 g masla	Počivanje	45	45
2 g suhega kvasa	3 g suhega kvasa	Mesenje II	5	5
5 g medu	10 g medu	Vzhajanje I	45	45
10 g starega kruha	20 g starega kruha	Vzhajanje II	60	60
160 g polnozrnate pšenične moke	240 g polnozrnate pšenične moke	Peka	65	70
110 g pšenične moke 550	160 g pšenične moke	Skupaj	03:55	04:00
7 g soli	550			
	11 g soli			

PROGRAM 7 PIRIN KRUH S SKUTO

500 g	750 g		Časi v minutah	
			500 g	750 g
120 ml vode	180 ml vode	Mesenje I	16	16
5 g masla	10 g masla	Počivanje	30	30
2 g suhega kvasa	3 g suhega kvasa	Mesenje II	17	17
120 g skute (40 %)	180 g skute (40 %)	Vzhajanje I	20	20
5 g medu	10 g medu	Vzhajanje II	50	50
290 g pirine moke 630	440 g pirine moke 630	Peka	60	65
7 g soli	10 g soli	Skupaj	03:13	03:18

PROGRAM 8 PIRIN POLNOZRNATI KRUH S STARIM KRUHOM

500 g	750 g		Časi v minutah	
			500 g	750 g
210 ml vode	310 ml vode	Mesenje I	10	10
10 g masla	10 g masla	Počivanje	20	20
2 g suhega kvasa	3 g suhega kvasa	Mesenje II	10	10
5 g medu	5 g medu	Vzhajanje I	20	20
20 g pirinih kosmičev	30 g pirinih kosmičev	Vzhajanje II	40	40
20 g praženih sončničnih	30 g praženih sončničnih	Peka	65	70
semen (dodajanje preko	semen (dodajanje preko	Skupaj	02:45	02:50
predala za sestavine)	predala za sestavine)			
20 g starega kruha	30 g starega kruha			
(izbirno)	(izbirno)			
130 g pirine moke 630	190 g pirine moke 630			
140 g polnozrnate pirine	210 g polnozrnate pirine			
moke	moke			
7 g soli	10 g soli			

PROGRAM 9 CELOZRNATI KRUH
Korak 1

500 g	750 g
110 ml vrele vode	160 ml vrele vode
40 g rženega zdroba, finega	60 g rženega zdroba, finega
40 g pšeničnega zdroba, finega	60 g pšeničnega zdroba, finega
Zdrob prelijte z vrelo vodo in počakajte, da se ohladi.	Zdrob prelijte z vrelo vodo in počakajte, da se ohladi.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

Korak 2

500 g	750 g		Časi v minutah	
			500 g	750 g
110 ml vode	170 ml vode	Mesenje I	10	10
3 g suhega kvasa	4 g suhega kvasa	Počivanje	20	20
20 g kislega testa	30 g kislega testa	Mesenje II	15	15
(gotov izdelek)	(gotov izdelek)	Vzhajanje I	20	20
5 g sirupa iz sladkorne	10 g sirupa iz sladkorne	Vzhajanje II	60	60
pese	pese	Peka	60	65
50 g mešanih semen	70 g mešanih semen	Skupaj	03:05	03:10
(dodajanje preko predala	(dodajanje preko predala			
za sestavine)	za sestavine)			
160 g pšenične moke	240 g pšenične moke			
1050	1050			
7 g soli	10 g soli			

Zaradi zdoba bo testo zelo težko in trdno, zato med mesenjem preverjajte. V nasprotnem obstaja nevarnost, da testo zaradi slabe premešanosti ne bo v celoti vzšlo.

Vmes začasno prekinite mesenje, preverite testo in ga po potrebi z lopatico za testo potisnite navzdol in proti sredini, tako da bo lopatica za mesenje prekrita s testom. Po preverjanju testa za nadaljevanje pritisnite na simbol .

PROGRAM 10 PŠENIČNI KRUH Z OVSOM IN LANENIMI SEMENI

500 g	750 g		Časi v minutah	
			500 g	750 g
195 ml vode	250 ml vode	Mesenje I	10	10
20 g masla ali jedilnega	25 g masla ali jedilnega	Počivanje	20	20
olja	olja	Mesenje II	20	20
2 g suhega kvasa	3 g suhega kvasa	Vzhajanje I	20	20
5 g medu ali sladkorja	10 g medu ali sladkorja	Vzhajanje II	60	60
25 g ovsenih kosmičev	35 g ovsenih kosmičev	Peka	60	65
25 g (zdoba iz) lanenih	35 g (zdoba iz) lanenih	Skupaj	03:10	03:15
semen	semen			
270 g pšenične moke 550	340 g pšenične moke			
7 g soli	550			
	9 g soli			

PROGRAM 11 KROMPIRJEV KRUH

500 g	750 g		Časi v minutah	
			500 g	750 g
240 ml vode	250 ml vode	Mesenje I	20	20
2 g suhega kvasa	2 g suhega kvasa	Počivanje	35	35
20 g krompirjevih kosmičev	30 g krompirjevih kosmičev	Mesenje II	20	20
40 g ržene moke 1150	40 g ržene moke 1150	Vzhajanje I	20	20
230 g pšenične moke 550	40 g ržene moke 1150	Vzhajanje II	70	70
7 g soli	240 g pšenične moke 550	Peka	60	65
	7 g soli	Skupaj	03:45	03:50

PROGRAM 12 KORENČKOV CELOZRNATI KRUH

500 g	750 g		Časi v minutah	
			500 g	750 g
195 ml pinjenca	295 ml pinjenca	Mesenje I	10	10
90 g polnozrnate pirine moke	130 g polnozrnate pirine moke	Počivanje	25	25
40 g mešanih semen	50 g mešanih semen	Mesenje II	20	20
(dodajanje preko predala za sestavine)	(dodajanje preko predala za sestavine)	Vzhajanje I	20	20
50 g korenčka, fino nari-banega	80 g korenčka, fino nari-banega	Vzhajanje II	60	60
2 g suhega kvasa	3 g suhega kvasa	Peka	60	65
5 g sirupa iz sladkorne pese	10 g sirupa iz sladkorne pese	Skupaj	03:15	03:20
10 g starega kruha	15 g starega kruha			
140 g pirine moke 630	210 g pirine moke 630			
6 g soli	9 g soli			

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 13 KMEČKI KRUH S KISLIM TESTOM IN STARIM KRUHOM

500 g	750 g		Časi v minutah	
			500 g	750 g
240 ml vode	360 ml vode	Mesenje I	10	10
3 g suhega kvasa	4 g suhega kvasa	Počivanje	20	20
30 g kislega testa	50 g kislega testa	Mesenje II	10	10
(gotov izdelek)	(gotov izdelek)	Vzhajanje I	20	20
5 g sirupa iz sladkorne	10 g sirupa iz sladkorne	Vzhajanje II	30	30
pese	pese	Peka	60	65
25 g starega kruha	40 g starega kruha	Skupaj	02:30	02:35
90 g ržene moke 1150	130 g ržene moke 1150			
170 g pirine moke 1050	250 g pirine moke 1050			
7 g soli	10 g soli			

Če je kruh prekisel, po potrebi zmanjšajte količino dodanega kislega testa (gotov izdelek).

PROGRAM 14 BELI KRUH S KISLIM TESTOM

Korak 1: Pripravite predtesto s kislim testom (uporabite program 29)

500 g	750 g
55 ml vode	85 ml vode
10 g kislega testa (za vzhajanje)	15 g kislega testa (za vzhajanje)
55 g polnozrnatih pšeničnih moke	85 g polnozrnatih pšeničnih moke

Sestavine za predtesto s kislim testom premesite s programom 29 in ga nato pustite zoreti 12–18 ur pri zaprtem pokrovu.

Za nadaljevanje recepta uporabite pripravljeno predtesto s kislim testom.

Korak 2: Dodajte sestavine za glavno testo neposredno v poprej dozorjeno kislo predtesto.

500 g	750 g		Časi v minutah	
			500 g	750 g
140 ml vode	210 ml vode	Mesenje I	20	20
20 g masla	30 g masla	Počivanje	30	30
3 g svežega kvasa	4 g svežega kvasa	Mesenje II	20	20
5 g sladkorja	10 g sladkorja	Vzhajanje I	25	25
250 g pšenične moke 550	380 g pšenične moke	Vzhajanje II	45	45
6 g soli	550	Peka	60	65
	8 g soli	Skupaj	03:20	03:25

PROGRAM 15 MEŠANI KRUH S KISLIM TESTOM

Korak 1: Pripravite predtesto s kislim testom (uporabite program 29)

500 g	750 g
75 ml vode	110 ml vode
10 g kislega testa (za vzhajanje)	15 g kislega testa (za vzhajanje)
75 g polnozrnatih pšeničnih moke	110 g polnozrnatih pšeničnih moke

Sestavine za predtesto s kislim testom premesite s programom 29 in ga nato pustite zoreti 12–18 ur pri zaprtem pokrovu.

Za nadaljevanje recepta uporabite pripravljeno predtesto s kislim testom.

Korak 2: Dodajte sestavine za glavno testo neposredno v poprej dozorjeno kislo predtesto.

500 g	750 g		Časi v minutah	
			500 g	750 g
130 ml vode	190 ml vode	Mesenje I	15	15
4 g svežega kvasa	5 g svežega kvasa	Počivanje	30	30
7 g sirupa iz sladkorne	11 g sirupa iz sladkorne	Mesenje II	18	18
pese	pese	Vzhajanje I	20	20
110 g ržene moke 1150	160 g ržene moke 1150	Vzhajanje II	30	30
150 g pšenične moke	220 g pšenične moke	Peka	60	65
1050	1050	Skupaj	02:53	02:58
7 g soli	11 g soli			

PROGRAM 16 JOGURTOV MEŠANI KRUH

500 g	750 g		Časi v minutah	
			500 g	750 g
130 ml vode	195 ml vode	Mesenje I	10	10
15 g masla	20 g masla	Počivanje	20	20
100 g jogurta 3,5–3,8%	145 g jogurta 3,5–3,8%	Mesenje II	25	25
2 g suhega kvasa	3 g suhega kvasa	Vzhajanje I	20	20
5 g medu	10 g medu	Vzhajanje II	60	60
200 g pšenične moke	290 g pšenične moke	Peka	65	70
1050	1050	Skupaj	03:20	03:25
100 g ržene moke 1150	150 g ržene moke 1150			
7 g soli	10 g soli			

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 17 JOGURTOV MEDENI KRUH Z OREHI

500 g	750 g		Časi v minutah	
			500 g	750 g
115 ml mleka	175 ml mleka	Mesenje I	10	10
25 g masla ali jedilnega olja	25 g masla ali jedilnega olja	Počivanje	20	20
95 g jogurta 10 %	140 g jogurta 10 %	Mesenje II	20	20
4 g suhega kvasa	6 g suhega kvasa	Vzhajanje I	20	20
15 g medu ali sladkorja	25 g medu ali sladkorja	Vzhajanje II	65	65
15 g sesekljanih orehov (dodajanje preko predala za sestavine)	35 g sesekljanih orehov (dodajanje preko predala za sestavine)	Peka	60	65
270 g pšenične moke 550	410 g pšenične moke 550	Skupaj	03:15	03:20
7 g soli	10 g soli			

PROGRAM 18 BELIAKOV KRUH

500 g	750 g		Časi v minutah	
			500 g	750 g
130 ml vode	200 ml vode	Mesenje I	4	4
135 g jogurta Skyr	200 g jogurta Skyr	Premor	Start	Start
5 g suhega kvasa	7 g suhega kvasa	Mesenje I	5	5
40 g sesekljanih orehov ali mešanih semen	70 g sesekljanih orehov ali mešanih semen	Počivanje	20	20
40 g sesekljanih orehov ali mešanih semen (dodajanje preko predala za sestavine)	70 g sesekljanih orehov ali mešanih semen (dodajanje preko predala za sestavine)	Mesenje II	5	5
80 g sojine moke	120 g sojine moke	Premor	Start	Start
140 g polnozrnatih pšeničnih moke	210 g polnozrnatih pšeničnih moke	Mesenje II	7	7
6 g soli	9 g soli	Premor	Start	Start
		Mesenje II	6	6
		Vzhajanje I	21	21
		Vzhajanje II	62	62
		Peka	50	60
		Skupaj	03:00	03:10

Prvo porcijo orehov ali semen dodajte neposredno v testo in drugo porcijo v predal za sestavine.

POMEMBNO!

- Sojina moka potrebuje zelo veliko vode.
- Testo je treba z lopatico za testo večkrat potisniti navzdol, zato se aparat med fazami mesenja večkrat začasno zaustavi. Vmesno točko med fazami mesenja javlja pisk.
- Po preverjanju testa za nadaljevanje programa pritisnite na simbol .

PROGRAM 19 BREZGLUTENSKI KRUH

500 g	750 g		Časi v minutah	
			500 g	750 g
185 ml vode	280 ml vode	Mesenje I	5	5
10 ml olja	15 ml olja	Premor	Start	Start
75 g jogurta	110 g jogurta	Mesenje I	5	5
5 g suhega kvasa	7 g suhega kvasa	Premor	Start	Start
20 g lanenih semen	30 g lanenih semen	Mesenje I	5	5
250 g brezglutenske moke	370 g brezglutenske	Vzhajanje I	25	25
6 g soli	moke	Vzhajanje II	25	25
	9 g soli	Peka	45	50
		Skupaj	01:50	01:55

POMEMBNO!

- Testo je treba z lopatico za testo večkrat potisniti navzdol, zato se aparat med fazami mesenja večkrat začasno zaustavi. Vmesno točko med fazami mesenja javlja pisk.
- Po preverjanju testa za nadaljevanje programa pritisnite na simbol .

PROGRAM 20 BRIOŠI

500 g	750 g		Časi v minutah	
			500 g	750 g
2 jajčna rumenjaka (pribl. 36 g)	3 jajčna rumenjaka (pribl. 54 g)	Mesenje I	25	25
110 ml mleka	160 ml mleka	Počivanje	30	30
80 g masla, v manjših kosih	120 g masla, v manjših kosih	Mesenje II	20	20
40 ml smetane	50 ml smetane	Vzhajanje I	20	20
3 g svežega kvasa	4 g svežega kvasa	Vzhajanje II	60	60
20 g sladkorja	40 g sladkorja	Peka	60	65
5 g vanilijevega sladkorja	10 g vanilijevega sladkorja	Skupaj	03:35	03:40
Nekaj naribane limonine lupine	Nekaj naribane limonine lupine			
260 g pšenične moke 550	390 g pšenične moke 550			
2 g soli	4 g soli			

Izbirno: K sestavinam lahko preko predala za sestavine dodate 50 g čokoladnih kapljic pri količini testa 550 g ali 70 g čokoladnih kapljic pri količini testa 750 g.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 21 ČOKOLADNI KRUH

500 g	750 g		Časi v minutah	
			500 g	750 g
150 ml mleka	220 ml mleka	Mesenje I	15	15
2 g suhega kvasa	3 g suhega kvasa	Počivanje	35	35
80 g skute	120 g skute	Mesenje II	20	20
40 g lešnikove nougat	60 g lešnikove nougat	Vzhajanje I	20	20
kreme	kreme	Vzhajanje II	60	60
20 g kakava v prahu	30 g kakava v prahu	Peka	60	65
30 g mletih lešnikov	40 g mletih lešnikov	Skupaj	03:30	03:35
ali mandljev	ali mandljev			
240 g pšenične moke 550	360 g pšenične moke 550			

PROGRAM 22 BANANIN KRUH

500 g	750 g		Časi v minutah	
			500 g	750 g
160 g jogurta	240 g jogurta	Mesenje I	15	15
40 g masla	60 g masla	Počivanje	35	35
30 g arašidovega masla	45 g arašidovega masla	Mesenje II	20	20
2 g suhega kvasa	3 g suhega kvasa	Vzhajanje I	25	25
40 g rjavega sladkorja	60 g rjavega sladkorja	Vzhajanje II	60	60
2 g cimeta	2 g cimeta	Peka	60	65
1 manjša banana, zrela	1 manjša banana, zrela	Skupaj	03:35	03:40
40 g zmletih mandljev	60 g zmletih mandljev			
240 g pšenične moke 550	360 g pšenične moke 550			
2 g soli	2 g soli			

PROGRAM 23 ROZINOV KRUH

500 g	750 g	Časi v minutah		
			500 g	750 g
130 ml mleka	200 ml mleka	Mesenje I	25	25
50 g masla, v manjših kosih	80 g masla, v manjših kosih	Počivanje	30	30
2 g suhega kvasa	3 g suhega kvasa	Mesenje II	20	20
30 g sladkorja	50 g sladkorja	Vzhajanje I	20	20
1 celo jajce	1 celo jajce	Vzhajanje II	60	60
50 g rozin	80 g rozin	Peka	50	55
2 g soli	3 g soli	Skupaj	03:25	03:30
280 g pšenične moke 550	420 g pšenične moke 550			

Mleko in maslo naj bosta na temperaturi hladilnika. Maslo dodajajte v manjših kosih. Brez poprejšnjega namakanja dodajte rozine neposredno v testo.

PROGRAM 24 PIRINE ŽEMLJICE

Recept za 9 kosov

130 ml vode	20 g krompirjevih kosmičev
155 ml mleka	5 g medu
20 g masla	430 g pirine moke 630
7 g suhega kvasa	10 g soli
140 g skute	

Časi v minutah	
Mesenje	30

Med mesenjem preverjajte testo. Da postopek mesenja začasno zaustavite, pritisnite na simbol . Potiskajte testo z lopatico za testo navzdol, da se bo lahko dobro pregnetlo. V nasprotnem se lahko zgodi, da se testo odrine od lopatice in se v testu ustvari votel prostor. Za nadaljevanje postopka mesenja pritisnite na simbol .

Po mesenju vzemite testo iz posode in ga pustite vzhajati v rahlo naoljeni skledi 30–45 minut pri sobni temperaturi. Nato oblikujte 9 enako velikih kruhkov in jih pustite vzhajati še 30–45 minut. Pred peko kruhke popršite z vodo ali pa jih po izbiri potresite s semeni. Nato pecite kruhke pri 240 °C z ventilacijo pribl. 15–18 minut.

PROGRAM 25 ŽEMLJICE IZ KISLEGA TESTA

Recept za 9 kosov

290 ml vode	10 g medu
10 g masla	460 g pšenične moke 550
13 g svežega kvasa	70 g ržene moke 1150
40 g trdega kislega testa (za vzhajanje)	13 g soli

Časi v minutah	
Mesenje I	20
Vzhajanje I	30

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

Po mesenju vzemite testo iz posode in ga pustite vzhajati v rahlo naoljeni skledi 30–45 minut pri sobni temperaturi. Nato oblikujte 9 enako velikih kruhkov in jih pustite vzhajati še 30–45 minut. Pred peko kruhke popršite z vodo ali pa jih po izbiri potresite s semeni. Nato pecite kruhke pri 240 °C z ventilacijo pribl. 15–18 minut.

Po izbiri lahko dodate kislo testo, lahko pa ga nadomestite z jogurtom, skuto ali kislo smetano.

Sirovi kruhki:

Za vsak kruhek si pripravite rezino gavde. Pred peko kruhke popršite z vodo ali pa jih nato pecite 10 minut pri 240 °C.

Nato na vsak kruhek položite rezino gavde in do konca specite kruhke pri 210°C 7–10 minut.

PROGRAM 26 ŽEMJICE Z NIZKO VSEBNOSTJO OGLJIKOVIH HIDRATOV (BREZ GLUTENA)

Recept za 4 kose

2 jajci, velikosti M	20 g lupin trpotčevih semen
40 g zeliščnega svežega sira	10 g sezamovih semen
10 g semen chia	25 g parmezana
20 g sončničnih semen	7 g pecilnega praška
10 g lanenih semen	5 g soli

Časi v minutah

Mesenje	30
---------	----

V posodo za kruh vstavite vse sestavine in zaženite program mesenja testa. Vmes segrejte pečico na 180 °C z ventilacijo.

Po koncu programa vzemite testo iz posode za kruh, ga na kratko pregnetite z vlažnimi rokami in ga narežite na štiri enako velike kruhke. Previdno oblikujte kruhke in jih nato križno zarežite po zgornji površini.

Pred peko kruhke popršite z vodo ali pa jih po izbiri potresite s semeni. Kruhke specite v pečici 18–20 minut. Med peko pečice ne odpirajte.

PROGRAM 27 TESTO ZA PICO

Za 1 pekač

240 ml vode	400 g pšenične moke
1 g suhega kvasa	550 g soli

Časi v minutah

Mesenje	30
---------	----

V posodo za kruh vstavite vse sestavine in zaženite program.

Pokrito testo za 24 ur položite v hladilnik. Nato naj testo še 6 ur zori pri sobni temperaturi, nakar ga pripravite v pico po želji.

PROGRAM 28 KRUH ZA TABORNI OGENJ

230 ml mlačne vode
15 ml jedilnega olja
7 g suhega kvasa

5 g sladkorja
400 g pšenične moke 550
10 g soli

Časi v minutah	
Mesenje	30

V posodo za kruh vstavite vse sestavine in zaženite program.

Gotovo testo naj eno uro počiva. Nato testo narežite na 8 enako velikih kosov, jih razvaljajte v 20 cm dolge svaljke in jih navijte na palice. Nato naj testo počiva še 30 minut. Nato kruhke z vseh strani rjavo popecite nad žerjavico.

PROGRAM 29 PREDTESTO

Odvisno od recepta.

Glejte beli kruh s kislim testom **program 14** ali mešani kruh s kislim testom **program 15**

Časi v minutah	
Mesenje I	5
Premor	Start
Vzhajanje I	30
Vzhajanje II	30

POMEMBNO!

- Testo je treba z lopatico za testo večkrat potisniti navzdol, zato se aparat med fazami mesenja večkrat začasno zaustavi. Vmesno točko med fazami mesenja javlja pisk.
- Po preverjanju testa za nadaljevanje programa pritisnite na simbol .

PROGRAM 30 MEŠANJE IN SEGREVANJE

Ta program je primeren za pripravo in segrevanje različnih jedi (npr. za pripravo kaše, segrevanje juh).

Časi v minutah	
Mesenje	90

POMEMBNO!

Pri uporabi tega programa je treba ves čas preverjati potek priprave in po potrebi predčasno prekiniti program.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

PROGRAM 31 MARMELEDA

750 g sadja (po izbiri svežega ali globoko zamrznjenega)
375 g želirnega sladkorja 2 : 1
Po želji vanilijev sladkor

Časi v minutah	
Počivanje	15
Vzhajanje II	45
Peka	45
Mešanje	8
Skupaj	01:53

Počakajte, da se sadje odtali, nato pa ga po želji sesekljajte v pire.

V posodo za kruh vstavite sadno maso skupaj s sladkorjem za želiranje in zaženite program. Po končanem programu z rokavicami za peko vzemite posodo za kruh iz aparata in vročo marmelado nalijte v kozarce.

POMEMBNO!

- Previdno, posoda je vroča! Nosite rokavice in bodite dobro pripravljeni. Posodo z marmelado dvigujte z največjo previdnostjo (lahko se prevrne). Pri marmeladi posebno pozornost posvetite higieni (kozarci morajo biti sterilizirani).
- Po pripravi marmelade posodo za kruh takoj namočite, saj je v nasprotnem lahko pri rdečih sadežih čiščenje težavno.
- Marmelada se mora v celoti ohladiti in strditi. Takoj po pripravi je še tekoča.

PROGRAM 32 JABOLČNI KOMPOT (3 RAZLIČICE)

Enostavni jabolčni kompot

1.000 g kiselkastih jabolk (to je približno 5 velikih jabolk, npr. sorte Boskop)
50 g sladkorja
Po želji en ščepec cimeta

Časi v minutah	
Vzhajanje I	40
Vzhajanje II	10
Peka	10
Mešanje	8
Skupaj	01:08

Jabolka olupite, odstranite peške in narežite na enakomerno velike kocke. Zmešajte nasekljana jabolka s sladkorjem in cimetom in vse skupaj vstavite v posodo za kruh. Zaženite program.

Po končanem programu še vroč kompot napolnite v kozarce in počakajte, da se ohladi. Jabolčni kompot hranite v hladilniku.

Jabolčna čežana

1.000 g kiselkastih jabolk (to je približno 5 velikih jabolk, npr. sorte Boskop)
50 g sladkorja
Po želji en ščepec cimeta

Jabolka olupite, odstranite peške in narežite na enakomerno velike kocke. Zmešajte nasekljana jabolka s sladkorjem in cimetom in vse skupaj vstavite v posodo za kruh. Zaženite program.

Po končanem programu vzemite jabolčno čežano iz posode in počakajte, da se ohladi. Maso po želji sesekljajte v pire v ohlajenem stanju in jo napolnite v kozarce. Jabolčno čežano hranite v hladilniku.

Prefinjeni jabolčni kompot

600 g kiselkastih jabolk (to je približno 3 velika jabolka, npr. sorte Boskop)

2 jedilni žlici jabolčnega soka/vode

1 ščepec soli

150 g želirnega sladkorja 3 : 1

1 čajna žlička vanilijevega izvlečka

100 g rozin (po želji)

Jabolka olupite, odstranite peške in narežite na enakomerno velike kocke. Zmešajte nasekljana jabolka s sladkorjem in cimetom in vse skupaj vstavite v posodo za kruh. Zaženite program.

Po končanem programu še vroč kompot napolnite v kozarce in počakajte, da se ohladi. Jabolčni kompot hranite v hladilniku.

PROGRAM 32 RDEČA KAŠA

600 g mešanih zamrznjenih sadežev, npr. rdečega

ribeza, jagod, hrušk, malin (odtaljenih)

200 g želirnega sladkorja 3 : 1

1 čajna žlička vanilijevega izvlečka

Časi v minutah

Vzhajanje I	40
Vzhajanje II	10
Peka	10
Mešanje	8
Skupaj	01:08

V posodo za kruh vstavite sestavine in zaženite program.

Privoščite si rdečo kašo kot prilogo svežim vaflem, vanilijevem sladoledu ali mlečnemu rižu.

PROGRAM 33 OSNOVNI RECEPT ZA CHUTNEY

200 g sadja (po izbiri, npr. sliv, manga ali češenj),

svežega ali globoko zamrznjenega

200 g mehke zelenjave (lahko uporabite različne vrste zelenjave, npr.

paradižnik, bučke, jajčevce; paprika in korenček nista primerna, ker se ne zmeščata)

1 fino nasekljana čebula

1 kos ingverja (pribl. 4 cm), naribanega

1 stisnjen strok česna, po okusu

150 g želirnega sladkorja 3 : 1

2 jedilni žlici gorčice/stisnjenih gorčičnih semen

Malce limoninega soka

125 ml kisa/jabolčnega kisa

1/2 čajne žličke soli

Po želji čili, feferoni, poper za ostrino

Časi v minutah

Počivanje	15
Vzhajanje II	45
Peka	45
Mešanje	8
Skupaj	01:53

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

Umijte sadje in zelenjavo, jih olupite in narežite na fine manjše kocke. V posodo za kruh vstavite vse sestavine in zaženite program.

Chutney napolnite še vroč v kozarce in počakajte, da se ohladi.

Chutney si lahko privoščite k siru, mesu ali hladnim predjedem.

POMEMBNO!

- Chutney ne sme vsebovati preveč tekočine, ker sicer ne bo dovolj trden in lahko močno brizga na pokrov in v notranjost aparata.
- Takoj po pripravi je še tekoč. Chutney se mora v celoti ohladiti in strditi.

PROGRAM 34 JOGURT

2 litra mleka

2 jedilni žlici jogurta ali alternativnih jogurtovih kultur (pri odmerjanju upoštevajte podatke na embalaži)

Nastavite čas med 8 in 12 ur.

Namig: Za pripravo jogurta lahko uporabite npr. sveže kravje mleko, polnomasno mleko, homogenizirano mleko, mleko brez laktoze, sojino mleko, kozje mleko ali ovseno mleko.

Jogurt/jogurtove kulture primešajte v mleko in vse skupaj vstavite v posodo za kruh. Lopatice za mesenje ni treba vstaviti.

Čase lahko nastavite s simbolom 

PROGRAM 35 SAMO PEKA

Čas lahko nastavite med 00:05 in 01:30 ure. Čase lahko nastavite s simbolom 

PROGRAM 36 NAREDITE SAMI

Da spremenite čas, pritisnite na simbol . S tipkama +/- lahko prilagodite nastavev časa. S ponovnim pritiskom na simbol  odprete nastavev za naslednji korak postopka. Ko pridete do zadnjega koraka , s ponovnim pritiskom na simbol  znova odprete prvi korak .

Zdaj lahko še enkrat preverite nastavitve, jih prilagodite ali shranite.

Da shranite nastavitve, za 2 sekundi pritisnite na simbol . Prikazan bo skupni čas izbrane nastavitve.

Po pritisku na simbol  se prikažejo poprej nastavljeni časi.

Program zaženete kot običajno s pritiskom na simbol .

POMEMBNO!

- Predal za sestavine v  se odpre samo v .

- Če nastavite  na »0«, torej deaktivirate, se predal za sestavine ne odpre.

Nastavljivi časi:



Mesenje I



Počivanje



Mesenje II

Čas lahko nastavite med 0 in 30 minut.



Vzhajanje I



Vzhajanje II

Čas lahko nastavite med 0 in 90 minut.



Peka

Čas lahko nastavite med 0 in 90 minut.

	Časi v minutah	
	Izbira časa	Tovarniška nastavitve
Mesenje I	0–30	10
Počivanje	0–45	20
Mesenje II	0–30	10
Vzhajanje I	0–90	30
Vzhajanje II	0–90	30
Peka	0–90	40

Korak postopka lahko preskočite, če nastavite čas koraka na »0«.

Posoda za vodo

Posoda za vodo vam omogoča dodajanje vode ali alkohola med mesenjem/mešanjem testa ali drugih sestavin (v koraku ).

Možno je dodajanje močnih alkoholnih pijač (do vsebnosti alkohola 45 %, npr. ruma, viskija ali gina). To je primerno na primer za izboljšanje chutneya, rdeče kaše ali marmelade.

Prosimo, upoštevajte, da se lahko posoda za vodo uporablja le pri programu »Naredite sami« (program 36).







Gebr. Graef GmbH & Co. KG
Donnerfeld 6 | 59757 Arnsberg | www.graef.de