

# Baker One/Two/Three

Rezepte

Recipes

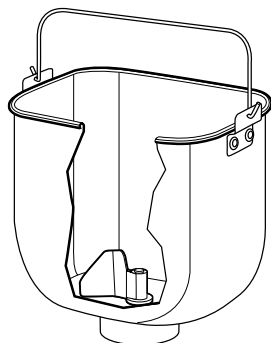
Recettes

Книга рецептов

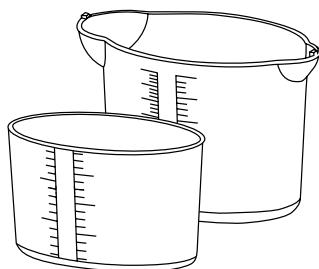


**Stadler Form®**

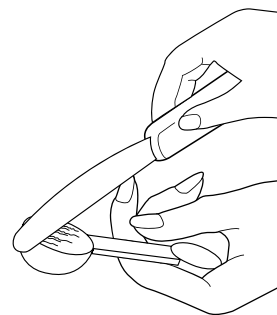
A



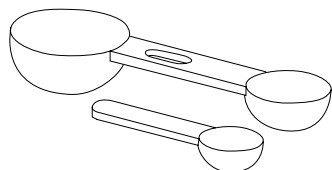
B



C



D



## WICHTIGE REGELN FÜR GUTE BACKERGEBNISSE

1. Geben Sie die Zutaten in den Teig- und Brotbehälter so ein, dass die Hefe nicht vorzeitig mit Flüssigkeit in Kontakt kommt.
2. Bei der Zubereitung von Teig (Programm 6) nehmen Sie den Teig nach dem Zyklusende immer aus dem Teig- und Brotbehälter, lassen Sie ihn nicht im Teig- und Brotbehälter aufgehen. Legen Sie den Teig zum Aufgehen auf mit Pflanzenöl beschmiertes Backpapier, decken Sie ihn mit einem sauberen Handtuch ab und lassen Sie ihn in einem warmen Raum ohne Zugluft etwa eine halbe Stunde lang liegen. Der Teig muss sich beim Aufgehen etwa um zweimal vergrößern.
3. Die Anwendung des Brotbackautomaten bei erhöhter Feuchtigkeit erfordert eine Korrektur der Rezepte. Fügen Sie der im Rezept angegebenen Menge des Mehls einen weiteren Löffel Mehl hinzu. Wenn Sie in großer Höhe über dem Meeresspiegel wohnen, nehmen Sie weniger Hefe, als im Rezept angegeben ist, und zwar etwa um  $\frac{1}{4}$  Teelöffel, oder fügen Sie etwas weniger Zucker und Flüssigkeit hinzu.
4. Das Programm für die Zubereitung von Teig eignet sich perfekt zum Mischen, Kneten und zum Verleihen einer glatten Textur von Teig für die nachfolgende Zubereitung von verschiedenen Backwaren. Benutzen Sie den Brotbackautomaten für die Zubereitung von Teig nach Ihren eigenen Rezepten.
5. Wenn im Rezept «Oberfläche leicht mit Mehl bestreuen» angegeben ist, verwenden Sie dazu 1-2 Löffel Mehl. Wenn Sie Ihre Finger oder das Nudelholz bemehlen, erleichtern Sie sich die Aufmachung des Teigs.
6. Wenn sich der Teig beim Ausrollen mit dem Nudelholz stark zusammenzieht, legen Sie eine kurze Pause ein und lassen Sie ihn noch etwas aufgehen, bevor Sie mit der Aufmachung fortfahren.
7. Den fertigen Teig kann im Tiefkühlfach für eine spätere Verwendung aufbewahrt werden. Tiefgekühlter Teig muss vor der Verwendung bis zur Raumtemperatur aufgetaut werden.
8. In 5 Minuten nach Beginn des Knetzyklus schalten Sie die Pause ein, öffnen Sie den Deckel und prüfen Sie die Konsistenz des Teigs. Er muss eine einheitliche, glatte Konsistenz aufweisen. Wenn der Teig zu trocken ist, fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu, wenn er zu feucht ist, fügen Sie Mehl hinzu (nicht mehr als 1 Esslöffel auf einmal).

## ZUTATEN ABMESSEN

Das richtige Abmessen von Zutaten ist eine äußerst wichtige Prozedur beim Backen von Brot. Bei der Verwendung des Brotbackautomaten müssen alle Zutaten genau abgemessen werden, und zwar entsprechend den im Rezept angegebenen Mengen. Im Gegenfall kann das Ergebnis unbefriedigend ausfallen.

Verwenden Sie zum Abmessen von Zutaten keine gewöhnlichen Esslöffel oder Teelöffel und Tassen.

Alle Zutaten müssen in den Teig- und Brotbehälter streng in der Reihenfolge eingegeben werden, wie es im Rezept angeführt ist.

## ACHTUNG!

In allen angeführten Rezepten wird das amerikanische Maß „Tasse“ verwendet, die 8 fl. oz (240 ml) beträgt.

*Um richtige Ergebnisse zu erhalten, wird die Anwendung einer Küchenwaage empfohlen (falls möglich), da sie eine höhere Präzision gewährleistet, als das Abmessen mit Tassen.*

### **Flüssige Zutaten abmessen**

Zum Abmessen von flüssigen Zutaten benutzen Sie den Messbecher, der mit dem Brotbackautomaten mitgeliefert wird (siehe Abb. B). Beim Abmessen von Zutaten stellen Sie den Messbecher auf eine ebene, horizontale Fläche auf und bestimmen Sie das Volumen so, dass die Oberfläche der Flüssigkeit sich auf Augenebene befindet.

### **Trockene und lose Zutaten**

Bei der Anwendung von Messbechern müssen die Trockenzutaten frei in den Becher geschüttet werden. Verdichten Sie die Zutatenmenge im Becher nicht auf die eine oder andere Weise (wenn dies nicht speziell im Rezept angegeben ist). Streichen Sie den oberen Teil der eingeschütteten Zutaten mit dem Messer ab. Bei der Anwendung von Messlöffeln streichen Sie die Zutaten mit Messer oder Spaten bis zum Löffelrand ab (siehe Abb. C).

Beim Abmessen von kleineren Mengen von trockenen oder flüssigen Zutaten (z.B., Hefe, Zucker, Salz, Milchpulver, Honig, Backsirup etc.) verwenden Sie die mitgelieferten Messlöffel der entsprechenden Größe (siehe Abb. D). Die Zutaten sollen nicht gehäuft in den Löffel gegeben werden, streichen Sie den oberen Teil immer mit einem Messer oder Spaten ab.

## **HAUPTZUTATEN**

### **Mehl**

Mehl ist die wichtigste Zutat, die für die Zubereitung von Brot verwendet wird. Die Mehlsorten sind selbst im Rahmen einer Bezeichnung unterschiedlich, was durch verschiedene Bedingungen des Getreidewuchses, der Mahlung, der Aufbewahrung etc. bedingt ist. Sie werden etwas Zeit brauchen, um Erfahrungen in der Anwendung von Mehl für Ihren Brotbackautomaten zu sammeln, um perfekte Ergebnisse zu erzielen. Achten Sie besonders auf die Aufbewahrung des Mehls – um den Nährwert und gute Brotbackeigenschaften zu bewahren, muss Mehl in luftdichten Behältern aufbewahrt werden.

### **Weißes Weizenmehl / Einfaches Weizenmehl**

Stellt eine Mischung aus Mehl harter und weicher Weizensorten dar, eignet sich für die Zubereitung von Hefeteig mit hohem Zucker- und Fettgehalt zum Backen von Kuchen und Feinbackwaren. Verwenden Sie dieses Mehl für das Schnellbackprogramm und zum Backen von Kuchen.

### **Mehl der höchsten Sorte aus Hartweizen / Brotbackmehl**

Enthält ein hohes Prozentgehalt an Gluten und Protein, erfordert kein Sieben, lässt sich ideal kneten, gewährleistet eine glatte Teigstruktur und eine hohe Brotqualität. Für Rezepte, die in dieser Anleitung angeführt werden, sollte am besten Brotbackteig mit 11-12% Proteingehalt verwendet werden. Diese Angaben finden Sie gewöhnlich auf der Mehlverpackung.

### **Grob gemahlenes Mehl / Ungesiebttes Mehl**

Enthält Kleie, Keime und ungesiebttes Mehl, was es schwerer macht; hat einen hohen Nährwert, wird als Diätahrung empfohlen. Brot aus ungesiebttem Mehl wird kleiner und schwerer ausfallen, als Brot aus Brotbackmehl.

Ungesiebttes Mehl mit niedrigem Proteingehalt kann durch Ersatz einer Tasse ungesiebttes Mehl mit einer Tasse Brotbackmehl verbessert werden.

### **Selbst aufgehendes Mehl**

Enthält spezielle Gärmittel, die die Gärung aktivieren, wird nicht für die Verwendung im Brotbackautomaten empfohlen.

### **Kleie**

Stellen die harte Kornhülle dar, die von den Körnern bei der Herstellung von Mehl durch Sieben getrennt wird. Kleie wird zum Mehl in kleinen Mengen hinzugefügt, um den Nährwert zu steigern, den Geschmack und das Aroma, sowie die Brottextur zu verfeinern.

### **Haferflocken**

Stellen flach gepresste und zerkleinerte Haferkörner dar. Haferflocken werden zur Verfeinerung von Geschmack, Aroma und der Textur des Brotes hinzugefügt.

## **ANDERE ZUTATEN**

### **Hefe**

Bei der Gärung von Hefe wird Kohlendioxid erzeugt, das zum Aufgehen des Teigs notwendig ist. Ohne Hefe wird das Brot keine üppige, poröse Struktur haben. Zum Aktivieren der Hefe sind Flüssigkeit, Zucker und Wärme erforderlich.

Es gibt drei Arten von Hefe: frische, Hefe, Trockenhefe und Schnellhefe. Für die Verwendung im Brotbackautomaten eignet sich Schnellhefe am besten.

*Achtung!*

*In den meisten Rezepten aus dieser Anleitung wird granuliertte Schnellhefe verwendet (in den Rezepten wird sie einfach als „Hefe“ angegeben). Im Falle der Anwendung von anderer Hefe wird das im Rezept gesondert bezeichnet.*

Es wird keine frische Hefe und keine gepresste frische Hefe verwendet, da das Backergebnis unbefriedigend ausfallen kann.

Prüfen Sie vor der Anwendung der Hefe immer die Haltbarkeitsdauer, da alte Hefe nicht den erforderlichen Teigtrieb gewährleisten kann.

Hefe ist ein schnell verderbliches Lebensmittel. Falls nicht verwendete Hefe übrig bleiben sollte, verschließen Sie sofort die Tüte, lassen Sie sie abkühlen und verwenden Sie sie im Weiteren so schnell wie möglich.

### **Ein einfacher Text hilft Ihnen die in der Einschätzung der Hefequalität:**

1. Geben Sie in einen Becher ein halbes Glas warmes Wasser.
2. Fügen Sie in das Wasser 1 TL Zucker hinzu, rühren Sie gründlich um. Streuen Sie auf das Wasser 2 TL Hefe.
3. Stellen Sie den Becher mit dem Gärmittel für etwa 10 Minuten an einen warmen Ort.
4. Wenn die Hefe frisch und von hoher Qualität ist, wird sich auf der Wasseroberfläche ein üppiger Schaum bilden, und Sie werden einen starken Hefegeruch spüren. Falls dies nicht geschehen ist, sollten Sie diese Hefe nicht verwenden. Nehmen Sie eine neue Tüte und prüfen Sie die Hefe auf die gleiche Weise.

## Zucker

Zucker ist zum Aktivieren der Hefe erforderlich, er verleiht dem Brot einen süßen Geschmack und gewährleistet das Anrösten der Kruste. Es eignet sich weißer und brauner Zucker, Honig und Sirup. Bei der Anwendung von Honig und Sirup müssen diese wie zusätzliche Flüssigkeit berücksichtigt werden. Verwenden Sie anstatt von Zucker keine Ersatzmittel, da die Hefe damit nicht angemessen zusammenwirken wird.

## Salz

Salz ist eine sehr wichtige Zutat beim Brotbacken, es verfeinert den Geschmack der Backwaren und gewährleistet die Anröstung der Kruste. Das Salz behindert jedoch die Aktivierung von Hefe, messen sie das Salz deshalb in strenger Übereinstimmung mit der Menge ab, die im Rezept angegeben ist. Bei Bedarf können Sie die im Rezept angeführte Salzmenge verringern, bei einer Vergrößerung der Salzmenge wird sich jedoch der Teigtrieb verschlechtern.

## Flüssigkeiten / Milch

Bei der Zubereitung von Brot werden unbedingt Flüssigkeiten verwendet – Wasser, Milch, oder Wasser mit Milchpulver. Die Milch verfeinert den Geschmack und erhöht den Nährwert des Brotes. Gute Backergebnisse werden von Milch mit niedrigem Fettgehalt gewährleistet. In vielen Rezepten, die in dieser Anleitung angeführt sind, wird entfettetes Milchpulver verwendet. Frische Milch darf nicht durch Milchpulver ersetzt werden, wenn dies nicht speziell im Rezept angegeben ist. In einigen Rezepten wird für die Verstärkung von Geschmack und Aroma auch Saft (Orangensaft, Apfelsaft) verwendet.

## Eier

In einigen Rezepten werden Eier verwendet. Sie helfen dem Teig beim Aufgehen und erhöhen den Nährwert des Brots. Eier verfeinern den Brotgeschmack, machen das Brot fein und werden am meisten für süße Feinbackwaren verwendet.

## Sonnenblumenkernöl

Verleiht Hefebrot eine glatte Struktur und einen feinen Geschmack. Sonnenblumenkernöl kann nach Wunsch durch Butter oder Margarine ersetzt werden. Jedes Öl muss vor der Anwendung bis zur Raumtemperatur erwärmt werden.

## Backpulver (Lockerungsmittel)

Lockerungsmittel werden beim Backen von Konditoreiwaren verwendet. Sie werden sofort durch das Hinzufügen von Flüssigkeit aktiviert. Deshalb muss bei der Verwendung von Backpulver der Teigtriebyklus ausgeschlossen werden.

## Soda

Soda darf nicht mit Backpulver verwechselt werden. Wenn im Rezept Backpulver angegeben ist, soll dieses nicht durch Soda ersetzt werden. Bei der Verwendung von Soda muss der Teigtriebyklus ebenfalls ausgeschlossen werden, Soda wird beim Backen aktiviert.

## Fertigbrotmischungen

Beim Backen von Brot aus Fertigbrotmischungen benutzen sie das Programm „Brot aus Fertigmischungen“ (Programm 8).

Alle notwendigen Informationen über die Anwendung von Fertigbrotmischungen finden Sie auf der Verpackung der Mischungen.

Zur gegenwärtigen Zeit existieren zwei Hauptarten von Fertigbrotmischungen.

### 1. „Einfach Wasser hinzufügen“

Diese Fertigmischungen enthalten alle notwendigen Zutaten, einschließlich Hefe. Bei der Zubereitung muss nur Wasser hinzugefügt werden.

### WICHTIG

*Befolgen Sie die Herstelleranweisungen der Fertigbrotmischungen. Einige Mischungen enthalten eine Übermenge an Hefe, und bei der Gärung kann das Teigvolumen die zulässige Höchstmenge überschreiten. Verwenden Sie bei der Zubereitung im Brotbackautomaten nicht mehr als 3 Tassen Fertigmischung auf einmal.*

*Der Teig aus Fertigmischungen geht sehr schnell auf, besonders in feuchtem und heißem Klima. Deshalb fällt es uns schwer Ihnen genaue Empfehlungen für deren Anwendung zu geben. Es muss darauf geachtet werden, dass die Mischungen zur kühlen Tageszeit verwendet werden und die Temperatur der Zutaten 21-28 °C beträgt.*

### 2. „Einfach Mehl und Wasser hinzufügen“

Die Zutaten solcher Mischungen sind gewöhnlich in Einzeltüten verpackt. Für diese Mischungen sollte kein Hartweizenmehl verwendet werden. Ein Paket solcher Mischungen ist gewöhnlich für die Zubereitung eines Brotlaibs von 700 g bestimmt.

## Temperatur der Zutaten

Alle Zutaten (und auch der Brotbackautomat selbst) müssen vor der Anwendung Raumtemperatur (21-28 °C) aufweisen. Eine zu hohe oder zu niedrige Temperatur der Zutaten wirkt sich negativ auf die Aktivierung der Hefe aus.

## Glaser

Eine Glaser wird in einigen Rezepten zur Verzierung des Brotes nach der Zubereitung verwendet.

Die Glaser kann erst verwendet werden, nachdem das Brot gebacken wurde. Verwenden Sie keine Glaser zum Beschichten des Teiges vor dem Backen des Brotes im Brotbackautomat.

## Eierglaser

Vermischen Sie 1 Ei und 1 EL Wasser. Bepinseln Sie damit den Brotlaib. Backen Sie das Brot danach im Ofen nach.

## Mit zerlassener Butter bepinseln

Bepinseln Sie den fertig gebackenen Brotlaib mit zerlassener Butter, damit die Kruste weich, zart und glänzend wird.

## Milchglaser

Bepinseln Sie den fertig gebackenen Brotlaib mit Milch oder Sahne, damit die Kruste des Brotlaibs weich und glänzend wird.

## Süße Zuckerglaser

Vermischen Sie 1 Glas gesiebten Puderzucker mit 1-2 EL Milch. Bepinseln Sie damit die Brotlaibkruste. Bestreuen Sie die Kruste nach Wunsch mit Rosinen. Verwenden Sie diese Glaser für süße Feinbackwaren.

## Mohn/Sesam/Kümmel/Haferflocken

Sie gönnen den glasierten Brotlaib mit Samen nach eigenem Ermessen bestreuen.

## PROGRAMMAUSFÜHRUNGSZEIT

Programmnummer	Programmbezeichnung	Brotgewicht	1. Zyklus der Teigknetung, min	1. Zyklus des Teigtriebs, min
1	Hauptprogramm	450 g	8	20
	Hauptprogramm	680 g	9	20
	Hauptprogramm	900 g	10	20
2	Brot aus Backschrot	680 g	9	25
	Brot aus Backschrot	900 g	10	25
3	Feinbackwaren	450 g	10	5
	Feinbackwaren	680 g	10	5
	Feinbackwaren	900 g	10	5
4	Sandwich	680 g	15	40
	Sandwich	900 g	15	40
5	Französisches Brot	450 g	13	40
	Französisches Brot	680 g	16	40
	Französisches Brot	900 g	18	40
6	Teig		20	-
7	Marmelade		-	15
8	Brot aus Fertigbackmischungen		10	20
9	Delikatessenbrot		10	5
10	Glutenfreies Brot		10	10
11	Schnelles Backen I	680 g	11	-
12	Schnelles Backen II	900 g	12	-
13	Zusätzliche Zubereitungszeit		-	-
14	Pizzateig		20	-
15	Schnelles Backen		7	5
18	Kuchen		10	-
19	Dessertbackwaren		10	5

Der Einschaltverzögerungstimer ist für alle Programme zugänglich, mit Ausnahme der Programme für die Zubereitung von Teig, Marmelade und zum schnellen Backen. Die maximale Dauer der Einschaltverzögerung beträgt 12 Stunden.

2. Zyklus der Teigknetung, min	2. Zyklus des Teigtriebs, min	3. Zyklus des Teigtriebs, min	Backbetrieb, min	Gesamtzeit, uhr.	Brotwarmhaltebetrieb, min
13 •	25	45	60	2:51	60
14 •	25	45	60	02:53	60
15 •	25	45	65	03:00	60
18 •	35	70	55	03:32	60
20 •	35	70	60	03:40	60
20 •	28	45	47	02:35	60
20 •	30	45	50	02:40	60
20 •	30	45	55	02:45	60
5 •	25	40	50	02:55	60
5 •	25	40	55	03:00	60
17 •	30	50	60	03:30	60
19 •	30	50	65	03:40	60
22 •	30	50	70	03:50	60
-	30	40	-	01:30	-
45	-	-	20	01:20	20
15	15	25	65	02:30	60
20	30	35	70	02:50	60
15 •	20	30	70	02:35	60
-	-	17	42	01:10	60
-	-	20	43	01:15	60
-	-	-	60	01:00	-
-	-	30	-	00:50	-
8 •	-	-	80	01:40	60
-	-	-	60	01:10	60
20	33	40	62	02:50	60

Zusätzliche Zutaten (Obst und Nüsse) müssen zum Teig nach der Ausführung des 2. Zyklus der Teigknetung hinzugefügt werden. Falls zusätzliche Zutaten hinzugefügt werden müssen, wird der Brotbackautomat ein Tonsignal erklingen lassen.

Die Zufuhr von Obst und Nüssen aus der Dosiervorrichtung erfolgt automatisch.

## ÜBEREINSTIMMUNGSTABELLE FÜR GEWICHT- UND VOLUMENMASSE

### Wasser und Flüssigkeiten

Tasse	ml
1/16	15
1/8	30
1/4	60
1/2	120
3/4	180
1	240
1 1/8	270
1 1/4	300
1 5/16	315
1 1/2	360
1 3/8	390
1 15/16	465
2	480

### Mehl

Tasse	Weizenbrotmehl ohne Zusätze	«Braunes Mehl» (Halbkornmehl der 2. Sorte)	«Kornmehl» (dunkles Weizenmehl mit Hinzufügung von Weizenkörnern, die mit Malz angereichert wurden)	Grob gemahlene Mehl (ungesiebtes Mehl)
1/8	18 g	20 g	19 g	17 g
1/4	36 g	39 g	38 g	33 g
1/2	72 g	78 g	75 g	66 g
3/4	108 g	117 g	113 g	99 g
1	144 g	156 g	150 g	132 g
1 1/8	162 g	176 g	169 g	149 g
1 1/4	180 g	195 g	188 g	165 g
1 1/2	216 g	234 g	225 g	198 g
2	288 g	312 g	300 g	264 g

### Andere Zutaten

	1/4 Tasse	1/2 Tasse	3/4 Tasse	1 Tasse	2 Tassen
Trockenobst	41 g	82 g	123 g	164 g	328 g
Butter	50 g	100 g	150 g	200 g	400 g
Puderzucker	55 g	110 g	165 g	220 g	440 g
Streuzyucker	57 g	113 g	169 g	226 g	452 g
Gewürfelte frische Äpfel	31 g	62 g	93 g	124 g	248 g
Gefrorene oder frische Himbeeren	25 g	50 g	75 g	100 g	200 g

## HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

### Frage 1.

**- Was soll man tun, wenn der Knethaken nach der Entfernung des Brotes aus dem Teig- und Brotbehälter im Brotlaib stecken geblieben ist?**

- Entfernen Sie den Knethaken mit einer Küchenzange. Da sich der Knethaken von der Antriebsachse abnehmen lässt, gilt dies nicht als Störung des Brotbackautomaten. Bevor Sie das Brot schneiden, sollten Sie sich davon überzeugen, dass der Knethaken nicht im Brot stecken geblieben ist.

### Frage 2.

**- Warum bleibt auf der Kruste eines gebackenen Brotes manchmal Mehl?**

- In einigen Fällen bleibt bei der Teigknetung in den Ecken des Teig- und Brotbehälters etwas Mehl. Das wirkt sich nicht auf die Qualität des Brotes aus. Streichen Sie dieses Mehl vom Brotlaib einfach mit einem Messer ab.

### Frage 3.

**- Warum erfolgt nach dem Einschalten des Brotbackautomaten keine Teigknetung, obwohl ein Motorgeräusch zu hören ist?**

- Der Knethaken wurde inkorrekt eingesetzt, es fehlt der Kontakt zwischen dem Knethaken und der Antriebsachse. Nach dem Einsetzen des Teig- und Brotbehälters müssen Sie leicht darauf pressen, um einen sicheren Kontakt zu gewährleisten.

### Frage 4.

**- Wie viel Zeit ist erforderlich, um ein Brot zu backen?**

- Die Zubereitungszeit für jedes Programm ist in dieser Anleitung ausführlich beschrieben.

### Frage 5.

**- Warum wird es nicht empfohlen den Einschaltverzögerungstimer zu benutzen, wenn frische Milch im Rezept enthalten ist?**

- Die meisten proteinhaltigen Lebensmittel (z. B., Milch, Käse, Eier etc.) sind schnell verderblich, deshalb dürfen sie nicht für längere Zeit außerhalb des Kühlschranks aufbewahrt werden.

### Frage 6.

**- Warum müssen die Zutaten eines Rezepts in den Teig- und Brotbehälter in einer bestimmten Ordnung eingefügt werden?**

- Um eine gute Vermischung der trockenen Zutaten mit Wasser zu gewährleisten und eine vorzeitige Aktivierung der Hefe bei der Benutzung des Einschaltverzögerungstimers zu vermeiden.

### Frage 7.

**- Warum gibt der Brotbackautomat bei der Einstellung der Einschaltung am Morgen spät in der Nacht Tonsignale von sich?**

- Der Brotbackofen lässt Tonsignale nach Ablauf der Einschaltverzögerungszeit erklingen. Wenn das Backen auf den Morgen eingestellt ist, kommt die Ablaufzeit der Einschaltverzögerung auf die Nachtzeit. Das ist eine Normalerscheinung, die nicht von Störungen am Brotbackautomaten zeugt.

### Frage 8.

**- Der Knethaken steckt im Teig- und Brotbehälter fest. Wie soll ich ihn für die Reinigung abnehmen?**

- Wenn der Knethaken sich nicht von der Antriebsachse im Teig- und Brotbehälter abnehmen lässt, gießen Sie in den Teig- und Brotbehälter ein wenig

warmes Wasser ein und lassen Sie ihn 30 Minuten lang stehen, damit der haftende Teig weich wird.

#### **Frage 9.**

##### **- Kann der Teig- und Brotbehälter in der Geschirrpülmaschine gewaschen werden?**

- Keine Teile des Brotbackautomaten dürfen in der Geschirrpülmaschine gewaschen werden, sie sind ausschließlich für Handwäsche bestimmt.

#### **Frage 10.**

##### **- Was wird passieren, wenn ich nach dem Ende des Backens das Brot nicht aus dem Brotbackautomaten nehme?**

- Nach dem Ende der Zubereitung schaltet der Brotbackautomat automatisch in den Brotwarmhaltebetrieb um. Das Brot wird 60 Minuten lang warmgehalten. Wenn man das Brot im Brotbackautomaten lässt, nachdem dieser Betrieb sich ausgeschaltet hat, beginnt der Laib sich abzukühlen, und daraus wird Dampf austreten, der aus dem Teig- und Brotbehälter nicht abgeleitet wird. Deshalb kann die Brotkruste weich werden und der Brotlaib kann seine Form verlieren. Um das zu vermeiden, nehmen Sie das Brot aus dem Brotbackautomaten nach dem Ende des Brotwarmhaltebetriebs.

#### **Frage 11.**

##### **- Warum lässt sich der Teig schlecht kneten?**

- Dafür kann es mehrere Gründe geben – der Teig ist zu schwer oder zu trocken. Das passiert, wenn die Rezeptur nicht eingehalten oder die Zutaten in falscher Reihenfolge eingefüllt wurden. Außerdem kann die Ursache in einem inkorrekten Einsatz des Knethakens liegen.

#### **Frage 12.**

##### **- Warum geht der Teig schlecht auf?**

- Dafür kann es mehrere Gründe geben. Präzisieren Sie das Proteingehalt im Mehl, sowie die Haltbarkeitsfrist der Hefe. Die Hefe kann sich nicht aktivieren, wenn eine falsche Menge davon abgemessen wurde oder wenn man überhaupt vergessen hat die Hefe einzufügen.

#### **Frage 13.**

##### **- Was ist die Mindest- und die Höchstzeit für die Einschaltverzögerung?**

- Die maximale Zeit für die Einschaltverzögerung beträgt 13 Stunden (einschließlich der Gesamtzeit der Programmausführung). Das bedeutet, dass wenn Sie, zum Beispiel, ein Programm mit einer Dauer von 3:20 einstellen, können Sie die Einschaltverzögerung des Brotbackautomaten höchstens auf 9:40 einstellen. Die minimale Einschaltverzögerung für jedes Programm beträgt 10 Minuten. Die Einstellungen des Einschaltverzögerungstimers haben einen Schritt von 10 Minuten.

#### **Frage 14.**

##### **- Wie erkenne ich, wann die zusätzlichen Zutaten (Trockenobst, Nüsse) hinzugefügt werden sollen?**

- Das Hinzufügen von zusätzlichen Zutaten erfolgt nach dem Ende des 2. Zyklus der Teigknetung. Beim Start der Dosiervorrichtung lässt der Brotbackautomat ein Tonsignal erklingen. Die genaue Einschaltzeit der Dosiervorrichtung für jedes Programm kann im Abschnitt „Programmausführungszeit“ nachgeschlagen werden.

#### **Frage 15.**

##### **- Warum wird das Brot feucht? Wie kann man das beheben?**

- Die Anwendung des Brotbackautomaten bei erhöhter Feuchtigkeit wirkt sich auf den Teig aus und erfordert eine Korrektur der Rezepte. Fügen Sie der im Rezept angegebenen Menge des Mehls einen weiteren Löffel Mehl hinzu. Wenn Sie in großer Höhe über dem Meeresspiegel wohnen, nehmen Sie weniger Hefe, als im Rezept angegeben ist, und zwar etwa um ¼ Teelöffel, oder fügen Sie etwas weniger Zucker und Flüssigkeit hinzu.

#### **Frage 16.**

##### **- Warum bilden sich Leerräume im Brot?**

- Manchmal sammeln sich beim Aufgehen des Teigs an einigen Stellen Luftbläschen an, und nach dem Backen des Brotes bleiben dort Leerräume. Die Ursache dafür kann in einer zu großen Menge Wasser und/oder Hefe oder einer nicht ausreichenden Menge Mehl liegen. Fügen Sie um etwa ¼ TL weniger Hefe hinzu.

#### **Frage 17.**

##### **- Warum geht der Teig zuerst auf, und sinkt danach wieder ein?**

- Teig sinkt ein, wenn die Hefe zu wirken aufhört. Das geschieht in dem Fall, wenn der Teig zu lange aufgeht. Um die Triebgeschwindigkeit des Teigs abzusenken, nehmen Sie weniger Hefe oder weniger Salz.

#### **Frage 18.**

##### **- Kann ich Brot im Brotbackautomaten nach meinem eigenen Rezept backen?**

- Natürlich, es kann jedoch etwas Zeit erfordern, und das perfekte Brot werden Sie nicht beim ersten Mal erhalten. Halten Sie die Regeln ein – überschreiten Sie niemals das zulässige Volumen der Trockenzutaten (5 Tassen). Verwenden Sie die in dieser Anleitung angeführten Rezepte, um das Verhältnis der Trockenzutaten und der Flüssigkeiten genau zu bestimmen. Wir empfehlen das Backen von Brot nach Ihrem eigenen Rezept vom Hauptprogramm zu beginnen, und danach die anderen Backprogramme zu erlernen.

#### **Frage 19.**

##### **- Hängt die Brotqualität von der Temperatur der Zutaten und der Raumtemperatur ab?**

- Ja, da sich die Temperatur auf die Aktivität der Hefe und dementsprechend auf die Brotqualität auswirkt. Die Durchschnittslufttemperatur im Raum muss 21-28°C betragen, darunter auch bei Anwendung der Einschaltverzögerung.

#### **Frage 20.**

##### **- Warum unterscheiden sich die Brotlaibe von der Größe und vom Gewicht her? Brot aus grob gemahlenem Weizen wird immer kleiner und kürzer.**

- Brot aus grob gemahlenem Mehl wird dadurch dichter, dass ungesiebtes Mehl schwerer als Brotbackmehl ist, der Teig wird schwerer und geht langsamer auf. Dasselbe geschieht beim Backen von Brot mit Zusatz von Obst, Nüssen, Hafer oder Kleie.

#### **Frage 21.**

##### **- Darf Hefe mit Wasser gemischt werden?**

- Nein, die Hefe muss trocken sein und nicht in Kontakt mit Flüssigkeit beim Einfüllen der Zutaten in den Teig- und Brotbehälter kommen. das ist besonders wichtig, wenn die Einschaltverzögerung verwendet wird.

## **Frage 22.**

### **- Warum ergibt sich oft im unteren Laibteil ein großes Loch?**

- Dieses Loch wird durch den Knethaken gebildet. Manchmal wird es größer als gewöhnlich, wenn der Knethaken nach dem letzten Knetzyklus in einer bestimmten Stellung stehen bleibt. Bei Bedarf können Sie den Teig nach dem letzten Knetzyklus auf dem Grund des Teig- und Brotbehälters manuell verteilen.

## **UNBEFRIEDIGENDE BACKERGEBNISSE UND DEREN BEHEBUNG**

### **Große Leerräume in der Mitte des Brotlaibs**

#### **Zu viel Flüssigkeit oder zu hohe Temperatur der Zutaten.**

Prüfen Sie die Übereinstimmung der Zutaten nach dem Rezept und deren Abmessungsgenauigkeit. Alle Zutaten müssen vor der Anwendung Raumtemperatur (21-28 °C) aufweisen.

#### **Ungenügende Salzmenge.**

Bei mangelndem Salz geht der Teig zu aktiv auf. Prüfen Sie die Übereinstimmung der Zutaten nach dem Rezept und deren Abmessungsgenauigkeit.

#### **Überschüssige Hefemenge.**

Prüfen Sie die Übereinstimmung der Zutaten nach dem Rezept und deren Abmessungsgenauigkeit. Wenn alles richtig abgemessen wurde, nehmen Sie um ¼ TL weniger Hefe.

#### **Hohe Feuchtigkeit und Temperatur der Umgebungsluft.**

In einem feuchten und heißen Klima geht der Teig zu aktiv auf. Backen Sie Brot an einem kühlen Ort oder nehmen Sie um ¼ TL weniger Hefe. Sie können auch versuchen die Zutaten direkt aus dem Kühlschrank zu verwenden. Benutzen Sie nicht den Einschaltverzögerungstimer.

#### **Große Höhe über dem Meeresspiegel.**

Wenn Sie in großer Höhe über dem Meeresspiegel wohnen, nehmen Sie weniger Hefe, als im Rezept angegeben ist, und zwar etwa um ¼ Teelöffel, oder fügen Sie etwas weniger Zucker und Flüssigkeit hinzu.

#### **Der Deckel des Brotbackautomaten ist während des Backens geöffnet worden.**

Vor dem Backen sollten Sie sich davon überzeugen, dass der Deckel des Brotbackautomaten vollständig geschlossen ist.

## **DER TEIG GEHT SCHLECHT AUF**

#### **Ungenügende Hefemenge.**

Prüfen Sie die Übereinstimmung der Zutaten nach dem Rezept und deren Abmessungsgenauigkeit.

#### **Alte Hefe.**

Verwenden Sie keine Hefe von niedriger Qualität. Bewahren Sie die Hefe an einem dunklen, kühlen Ort auf.

#### **Ungenügende Zuckermenge.**

Prüfen Sie die Übereinstimmung der Zutaten nach dem Rezept und deren Abmessungsgenauigkeit.

#### **Überschüssige Salzmenge.**

Das Salz deaktiviert die Hefewirkung. Prüfen Sie die Übereinstimmung der Zutaten nach dem Rezept und deren Abmessungsgenauigkeit.

#### **Zu hohe Temperatur der Zutaten.**

Alle Zutaten müssen vor der Anwendung Raumtemperatur (21-28 °C) aufweisen.

#### **Die Hefe hat sich vor der Einschaltung des Programms aktiviert.**

Die Hefe muss trocken sein und nicht in Kontakt mit Flüssigkeit beim Einfüllen der Zutaten in den Teig- und Brotbehälter kommen. Achten Sie darauf, dass die Hefe nicht mit den flüssigen Zutaten vor der Einschaltung des Programms in Kontakt kommt.

## **DER TEIG GEHT ZU STARK AUF**

#### **Hohe Feuchtigkeit und Temperatur der Umgebungsluft.**

In einem feuchten und heißen Klima geht der Teig zu schnell auf. Backen Sie Brot an einem kühlen Ort oder nehmen Sie um ¼ TL weniger Hefe. Sie können auch versuchen die Zutaten direkt aus dem Kühlschrank zu verwenden. Benutzen Sie nicht den Einschaltverzögerungstimer.

#### **Überschüssige Hefemenge.**

Prüfen Sie die Übereinstimmung der Zutaten nach dem Rezept und deren Abmessungsgenauigkeit.

#### **Überschüssige Flüssigkeitsmenge.**

Prüfen Sie die Übereinstimmung der Zutaten nach dem Rezept und deren Abmessungsgenauigkeit.

#### **Zu hohe Temperatur der Zutaten.**

Alle Zutaten müssen vor der Anwendung Raumtemperatur (21-28 °C) aufweisen.

#### **Zu viel Mehl oder ungenügend Salz.**

Prüfen Sie die Übereinstimmung der Zutaten nach dem Rezept und deren Abmessungsgenauigkeit.

## **DAS BROT IST ZU TROCKEN, MIT EINER DICHTEN TEXTUR**

#### **Ungenügende Flüssigkeitsmenge.**

Prüfen Sie die Übereinstimmung der Zutaten nach dem Rezept und deren Abmessungsgenauigkeit.

#### **Mehl von schlechter Qualität oder zu stark getrocknetes Mehl.**

Überprüfen Sie das Haltbarkeitsdatum des Mehls. Fügen Sie 1 EL Wasser hinzu.

## **DAS BROT IST IN DER MITTE NICHT AUSREICHEND DURCHGE- BACKEN**

#### **Es ist Saft auf frischem oder konserviertem Obst ausgetreten.**

Pressen sie den Saft vom Obst, das als Brotzusatz verwendet wird, immer gründlich ab, und nehmen Sie etwas weniger Flüssigkeit, als im Rezept angegeben ist.

#### **Zu schwerer Teig**

Eine zu große Menge von Zusätzen (Nüsse, Butter, Trockenobst, Sirup, Körner) machen den Teig schwer, das den Teigtrieb verlangsamt. Prüfen Sie die Übereinstimmung der Zutaten nach dem Rezept und deren Abmessungsgenauigkeit. Überschreiten Sie nicht die Menge der Zusätze, die im Rezept angegeben sind.



## DAS BROT WIRD BRAUN GEBACKEN

### Zuviel Zucker.

Prüfen Sie die Übereinstimmung der Zutaten nach dem Rezept und deren Abmessungsgenauigkeit.

### Falsche Einstellungen des Knusprigkeitsgrades der Kruste.

Senken Sie den Knusprigkeitsgrad der Kruste ab.

## DAS BROT HAT EINE ZU LOSE UND PORÖSE TEXTUR

### Zu hohe Temperatur der Zutaten.

Alle Zutaten müssen vor der Anwendung Raumtemperatur (21-28 °C) aufweisen.

### Überschüssige Flüssigkeitsmenge.

Prüfen Sie die Übereinstimmung der Zutaten nach dem Rezept und deren Abmessungsgenauigkeit.

### Überschüssige Hefemenge.

Prüfen Sie die Übereinstimmung der Zutaten nach dem Rezept und deren Abmessungsgenauigkeit.

### Hohe Feuchtigkeit und Temperatur der Umgebungsluft.

Backen Sie Brot an einem kühlen Ort oder nehmen Sie um ¼ TL weniger Hefe. Sie können auch versuchen die Zutaten direkt aus dem Kühlschrank zu verwenden. Benutzen Sie nicht den Einschaltverzögerungstimer.

## DIE LAIBOBERFLÄCHE IST KLEBRIG

### Das Brot wurde nach der Zubereitung im Brotbackautomaten gelassen.

Sobald der Laib sich abgekühlt hat, tritt daraus Dampf aus, deshalb muss das Brot aus dem Brotbackautomaten sofort nach dem Ende des Brotwarmhalteprogramms raus nehmen, ansonsten kann die Kruste weich werden, der Laib wird klebrig sein und seine Form verlieren.

### Falsches Verhältnis der flüssigen und der trockenen Zutaten.

Prüfen Sie die Übereinstimmung der Zutaten nach dem Rezept und deren Abmessungsgenauigkeit.

### Beim Einschalten des Programms wird auf dem Display die Meldung „H:HH“ angezeigt

Die Temperatur im Brotbackautomat ist zu hoch. Pressen Sie die Abbruchtaste. Nehmen Sie den Teig- und Brotbehälter raus und lassen Sie den Brotbackautomaten mit geöffnetem Deckel abkühlen. Sobald sich der Brotbackautomat abgekühlt hat, setzen Sie den Teig- und Brotbehälter wieder ein und schalten Sie das Programm erneut ein.

### Auf dem Display wird die Meldung „E:EE“ angezeigt

Temperaturgeber defekt. Wenden Sie sich an das Servicezentrum.

## DAS BROT LÄSST SICH NUR MIT MÜHE AUF DEM TEIG- UND BROTBEHÄLTER ENTFERNEN

### Beim Backen bleibt der Laib am Teig- und Brotbehälter haften.

Schmieren Sie die Innenoberfläche des Teig- und Brotbehälters vor jeder Anwendung mit Pflanzenöl ein.

Nachdem Sie den Teig- und Brotbehälter aus dem Brotbackautomaten entfernt haben, warten Sie etwa 15 Minuten ab, bevor Sie das Brot aus dem Behälter nehmen. Waschen Sie danach den Teig- und Brotbehälter mit warmem Wasser aus, wischen Sie ihn trocken und schmieren Sie ihn wieder mit Pflanzenöl ein.

### Feuchtigkeitskondensat auf der Innenoberfläche der Dosiervorrichtung für Obst und Nüsse

Während des Backens kann sich auf den inneren Oberflächen der Dosiervorrichtung für Obst und Nüsse eine geringe Menge an Kondensat bilden. Das ist eine normale Erscheinung, die sich nicht auf die Qualität des Brotes auswirkt.

## REZEPTE

Alle in dieser Anleitung angeführten Rezepte sind speziell für diesen Brotbackautomaten entwickelt und gründlich getestet worden. Wir garantieren, dass die Anwendung dieser Rezepte perfekte Backergebnisse gewährleisten wird.

Da die Rezepte nur für diesen Brotbackautomaten erstellt wurden, können sie keine annehmbaren Backergebnisse für andere ähnliche Brotbackautomaten gewährleisten.

- Füllen Sie die Zutaten immer in der Ordnung ein, die im Rezept angegeben ist.
- Messen Sie immer genau die Menge der Zutaten ab, ändern Sie die im Rezept angegebenen Mengen nicht willkürlich.

Die Handlungsordnung und die Regeln ist für alle angeführten Rezepte gleich:

1. Geben Sie die abgemessene Menge der Zutaten in den Teig- und Brotbehälter.
2. Verwenden Sie nur Flüssigkeiten mit Raumtemperatur 21-28 °C.
3. Setzen Sie den Teig- und Brotbehälter in den Brotbackautomat richtig ein, schließen Sie den Deckel.
4. Wählen Sie das Zubereitungsprogramm.
5. Pressen Sie die Abschalttaste.
6. Sobald das Brot fertig ist, nehmen Sie den Teig- und Brotbehälter raus, tragen Sie dabei Ofenhandschuhe.
7. Nehmen Sie das Brot aus dem Teig- und Brotbehälter raus, überzeugen Sie sich davon, dass der Kneithaken nicht im Laib feststeckt (entfernen Sie den Kneithaken, falls dies notwendig sein sollte).
8. Warten Sie ab, bis sich das Brot abgekühlt hat, bevor Sie es schneiden.

Korrekturen der oben angeführten Regeln sind, falls notwendig, in den Anmerkungen zu den Rezepten angeführt.

## REZEPTE FÜR DAS HAUPTPROGRAMM (1)

### Weißbrot

	450 g	680 g	900 g
Wasser	¼ Tasse	1 ⅓ Tasse	1 ½ Tasse
Entfettete Pulvermilch	2 EL	2 ½ EL	4 EL
Sonnenblumenkernöl	2 EL	2 ½ EL	4 EL
Zucker	1 ¼ EL	2 ¼ EL	3 EL
Salz	1 TL	1 ¼ TL	2 TL
Hartweizenmehl	2 Tassen	3 Tassen	4 Tassen
Hefe	1 TL	1 ¼ TL	1 ¾ TL
Programm	1 Hauptprogramm		

### Weiches Weißbrot

	680 g	900 g
Wasser	1 ⅓ Tassen	1 ½ Tassen
Entfettete Pulvermilch	2 ½ EL	4 EL
Sonnenblumenkernöl	2 EL	2 ½ EL
Zucker	2 ¼ EL	3 EL
Salz	1 ¼ TL	2 TL
Brotbackmehl	3 Tassen	4 Tassen
Hefe	1 TL	1 TL
Programm	1 Hauptprogramm	

### Weißbrot mit halbweicher Textur

	680 g	900 g
Wasser	1 ⅓ Tassen	1 ½ Tassen
Entfettete Pulvermilch	2 ½ EL	4 EL
Sonnenblumenkernöl	2 EL	2 ½ EL
Zucker	2 ¼ EL	3 EL
Salz	1 ¼ TL	2 TL
Brotbackmehl	1 ½ Tassen	2 Tassen
Hartweizenmehl	1 ½ Tassen	2 Tassen
Hefe	1 TL	1 TL
Programm	1 Hauptprogramm	

### Braunes „Bauernbrot“

	450 g	680 g	900 g
Wasser	¼ Tasse	1 Tasse	1 ⅓ Tassen
Entfettete Pulvermilch	1 ½ EL	2 EL	3 EL
Sonnenblumenkernöl	1 ½ EL	2 EL	3 EL
Zucker	2 ½ EL	2 ½ EL	3 ½ EL
Salz	1 TL	1 ¼ TL	2 TL
Halbkornmehl der 2. Sorte	2 Tassen	3 Tassen	4 Tassen
Hefe	1 TL	1 ¼ TL	1 ¾ TL
Programm	1 Hauptprogramm		

### Italienisches Brot mit würzigen Kräutern

	680 g	900 g
Wasser	1 ⅓ Tassen	1 ½ Tassen
Entfettete Pulvermilch	2 ½ EL	3 EL
Sonnenblumenkernöl	2 ½ EL	3 EL
Zucker	2 ¼ EL	2 ½ EL
Salz	1 ½ TL	2 TL
Hartweizenmehl	3 Tassen	4 Tassen
Getrockneter Majoran	1 ½ TL	2 EL
Getrockneter Basilikum	1 ½ TL	2 EL
Getrocknete Kümmelkörner	1 ½ TL	2 EL
Hefe	1 ¾ TL	1 ½ TL
Programm	1 Hauptprogramm	

### Käse-Zwiebel-Brot

	680 g	900 g
Wasser	1 Tasse	1 ¼ Tassen
Entfettete Pulvermilch	2 EL	2 ½ EL
Sonnenblumenkernöl	2 ½ EL	3 EL
Zucker	1 EL	2 EL
Salz	1 ½ TL	1 TL
Granulierte Trockenzwiebel	1 ½ EL	2 EL
Geriebener Cheddar-Käse	1 Tasse	1 ½ Tassen
Hartweizenmehl	3 Tassen	4 Tassen
Hefe	1 ½ TL	1 ¾ TL
Programm	1 Hauptprogramm	

Empfehlung: verwenden Sie die leichten Einstellungen des Knusprigkeitsgrades der Kruste.

### Aromabrot mit Rosinen

	680 g	900 g
Wasser	1 ¼ Tassen	1 ½ Tassen
Entfettete Pulvermilch	3 EL	4 EL
Sonnenblumenkernöl	2 EL	4 EL
Zucker	1 EL	2 EL
Salz	1 ½ TL	2 TL
Gemahlener Zimt	¾ TL	1 TL
Hartweizenmehl	3 Tassen	4 Tassen
Hefe	1 TL	1 ¼ TL
Rosinen*	⅓ Tasse	¾ Tasse
Programm	1 Hauptprogramm	

\* Geben Sie die Rosinen in die Dosiervorrichtung. Wenn Ihr Modell nicht mit einer Dosiervorrichtung ausgestattet ist, fügen Sie die Rosinen manuell nach dem Tonsignal hinzu.

## Zuckerfreies Brot

	450 g	680 g	900 g
Wasser (45 °C)	¼ Tasse	1 ½ Tassen	1 ½ Tassen
Entfettete Pulvermilch	2 EL	2 ½ EL	4 EL
Sonnenblumenkernöl	2 EL	2 ½ EL	4 EL
Zuckerersatz	1 ¼ EL	2 ¼ EL	3 EL
Salz	1 TL	1 ¼ TL	2 TL
Hartweizenmehl	2 Tassen	3 Tassen	4 Tassen
Hefe	1 TL	1 ¼ TL	1 ¼ TL
Programm	1 Hauptprogramm		

## Brot ohne Salz und Zucker

	450 g	680 g	900 g
Wasser (45 °C)	¼ Tasse	1 ½ Tassen	1 ½ Tassen
Entfettete Pulvermilch	2 EL	2 ½ EL	4 EL
Sonnenblumenkernöl	2 EL	2 ½ EL	4 EL
Hartweizenmehl	2 Tassen	3 Tassen	4 Tassen
Hefe	1 TL	1 ¼ TL	1 ¼ TL
Programm	1 Hauptprogramm		

Empfehlung: dieses Brot kann mit Hinzufügung von Gewürzen und duftenden Kräutern gebacken werden. Fügen Sie ½ TL beliebiger Gewürze nach Geschmack hinzu.

## Tomatenbrot

	680 g	900 g
Wasser	1 Tasse	1 ½ Tassen
Entfettete Pulvermilch	2 ½ EL	3 EL
Sonnenblumenkernöl	2 ¼ EL	3 EL
Zucker	2 ¼ EL	3 EL
Salz	1 ¼ TL	1 ½ TL
Trockenmischung aus duftenden Kräutern	1 ½ TL	2 TL
Hartweizenmehl	3 Tassen	4 Tassen
Hefe	1 ¼ TL	1 ½ TL
Trockentomaten	¾ Tasse	½ Tasse
Programm	1 Hauptprogramm	

## REZEPTE FÜR DIE ZUBEREITUNG VON BROT AUS GROB GEMAHLENEM MEHL (2)

### Brot aus Backschrot

	680 g	900 g
Wasser	1 ½ Tassen	1 ¾ Tassen
Entfettete Pulvermilch	1 ½ EL	3 EL
Sonnenblumenkernöl	2 EL	3 EL
Brauner Zucker	2 ½ EL	2 ½ EL
Salz	1 ¼ TL	1 ½ TL

Trockenmischung aus duftenden Kräutern	1 ½ TL	2 TL
Backschrot (grob gemahlenes Mehl)	3 Tassen	4 Tassen
Hefe	¾ TL	¾ TL
Vitamin C in Tabletten (zerkleinern)	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Programm	2 Brot aus Backschrot	

### Kernbrot aus Backschrot

	680 g	900 g
Wasser	1 ½ Tassen	1 ¾ Tassen
Entfettete Pulvermilch	1 ½ EL	3 EL
Sonnenblumenkernöl	2 EL	3 EL
Brauner Zucker	2 ½ EL	2 ½ EL
Salz	1 ¼ TL	1 ½ TL
Trockenmischung aus duftenden Kräutern	1 ½ TL	2 TL
Backschrot (grob gemahlenes Mehl)	3 Tassen	4 Tassen
Hefe	¾ TL	¾ TL
Vitamin C in Tabletten (zerkleinern)	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Geschälte Sonnenblumenkerne*	1 TL	2 TL
Geschälte Kürbiskerne*	1 TL	2 TL
Sesamkerne*	1 TL	2 TL
Programm	2 Brot aus Backschrot	

\* Geben Sie die Kerne in die Dosiervorrichtung. Wenn Ihr Modell nicht mit einer Dosiervorrichtung ausgestattet ist, fügen Sie die Kerne manuell nach dem Tonsignale hinzu.

### Kornbrot

	680 g	900 g
Wasser	1 Tasse	1 ½ Tassen
Entfettete Pulvermilch	2 EL	3 EL
Sonnenblumenkernöl	2 EL	3 EL
Brauner Zucker	2 ½ EL	5 EL
Salz	1 ¼ TL	2 TL
"Kornmehl" (dunkles Weizenmehl mit Hinzufügung von Weizenkörnern, die mit Malz angereichert wurden)	3 Tassen	4 Tassen
Hefe	¾ TL	¾ TL
Vitamin C in Tabletten*	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Programm	2 Brot aus Backschrot	

\*Optional: das Hinzufügen von Vitamin C wird den Teigtrieb verbessern. Zerkleinern Sie die Vitamin C Tabletten und fügen Sie diese hinzu.

## Kornmischbrot

	680 g	900 g
Wasser	1 Tasse	1 ½ Tassen
Entfettete Pulvermilch	2 EL	3 EL
Sonnenblumenkernöl	2 EL	3 EL
Brauner Zucker	2 ½ EL	5 EL
Salz	1 ¼ TL	2 TL
“Kornmehl“ (dunkles Weizenmehl mit Hinzufügung von Weizenkörnern, die mit Malz angereichert wurden)	1 ½ Tassen	2 Tassen
Hartweizenmehl	1 ½ Tassen	2 Tassen
Hefe	¾ TL	¾ TL
Vitamin C in Tabletten*	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Programm	2 Brot aus Backschrot	

\*Optional: das hinzufügen von Vitamin C wird den Teigtrieb verbessern. Zerkleinern Sie die Vitamin C Tabletten und fügen Sie diese hinzu.

## Brioche (französisches Brötchen)

	680 g	900 g
Eier	3 mittelgroße	3 große
Weiche Butter	½ Tasse	¾ Tasse
Frische Milch	½ Tasse	½ Tasse
Wasser	3 EL	4 EL
Hartweizenmehl	3 Tassen	4 Tassen
Salz	¾ TL	1 TL
Zucker	2 EL	3 EL
Hefe	1 ½ TL	1 ½ TL
Programm	2 Brot aus Backschrot	

## REZEPTE FÜR DAS FEINBACKWARENPROGRAMM (3)

### Obstbrot

	450 g	680 g	900 g
Wasser	¾ Tasse	1 ½ Tassen	1 ½ Tassen
Entfettete Pulvermilch	2 EL	2 ½ EL	3 EL
Sonnenblumenkernöl	2 EL	2 ½ EL	3 EL
Zucker	2 EL	3 EL	3 EL
Salz	1 TL	1 ¼ TL	1 ½ TL
Hartweizenmehl	2 Tassen	3 Tassen	4 Tassen
Geriebene Muskatnuss	1 ½ TL	¾ TL	1 TL
Hefe	¾ TL	1 TL	1 TL
Trockenobstmischung*	¼ Tasse	½ Tasse	¾ Tasse
Programm	3 Feinbackwaren		

\* Geben Sie das Trockenobst in die Dosiervorrichtung. Wenn Ihr Modell nicht mit einer Dosiervorrichtung ausgestattet ist, fügen Sie das Trockenobst manuell nach dem Tonsignal hinzu.

## Orangen-Moosbeer-Brot

	450 g	680 g	900 g
Wasser	½ Tasse	¾ Tasse	1 Tasse
Orangensaft	½ Tasse	½ Tasse	½ Tasse
Geriebene Orangenhaut	2	2	2
Entfettete Pulvermilch	2 EL	2 ½ EL	3 EL
Sonnenblumenkernöl	2 EL	2 ½ EL	3 EL
Zucker	2 EL	3 EL	3 EL
Salz	1 TL	1 ¼ TL	1 ½ TL
Hartweizenmehl	2 Tassen	3 Tassen	4 Tassen
Geriebene Muskatnuss	1 ½ TL	¾ TL	1 TL
Hefe	1 TL	¾ TL	1 TL
Getrocknete Moosbeeren*	¼ Tasse	½ Tasse	¾ Tasse
Programm	3 Feinbackwaren		

\* Geben Sie die getrockneten Moosbeeren in die Dosiervorrichtung. Wenn Ihr Modell nicht mit einer Dosiervorrichtung ausgestattet ist, fügen Sie die getrockneten Moosbeeren manuell nach dem Tonsignal hinzu.

## REZEPTE FÜR DAS SANDWICHPROGRAMM (4)

### Sandwichbrot

	680 g	900 g
Wasser	1 ⅙ Tassen	1 ⅓ Tassen
Weiche Butter oder Margarine	1 ½ EL	2 EL
Salz	1 ½ TL	1 TL
Entfettete Pulvermilch	1 ½ EL	2 EL
Zucker	3 EL	3 ½ EL
Hartweizenmehl	3 Tassen	4 Tassen
Hefe	¾ TL	1 TL
Programm	4 Sandwich	

### Weiches Sandwichbrot

	680 g	900 g
Wasser	1 ⅙ Tassen	1 ⅓ Tassen
Weiche Butter	1 ½ EL	2 EL
Salz	1 ½ TL	1 TL
Entfettete Pulvermilch	1 ½ EL	2 EL
Zucker	3 EL	3 ½ EL
Brotbackmehl	3 Tassen	4 Tassen
Hefe	¾ TL	1 TL
Programm	4 Sandwich	

## REZEPTE FÜR DAS PROGRAMM FÜR FRANZÖSISCHES BROT (5)

### Französisches Brot

	450 g	680 g	900 g
Wasser	¼ Tasse	1 Tasse	1 ¼ Tassen
Entfettete Pulvermilch	1 ½ EL	2 EL	2 ½ EL
Zucker	¾ EL	1 EL	1 ¼ EL
Salz	1 TL	1 TL	1 ¼ TL
Sonnenblumenkernöl	1 EL	1 EL	1 ½ EL
Hartweizenmehl	2 Tassen	3 Tassen	4 Tassen
Hefe	1 TL	1 TL	1 ¼ TL
Programm	5 Französisches Brot		

## REZEPTE FÜR DAS PROGRAMM FÜR DIE ZUBEREITUNG VON TEIG (6)

### Brötchen

Wasser	1 ¼ Tassen
Entfettete Pulvermilch	1 EL
Weiche Butter	2 EL
Zucker	2 EL
Salz	1 ½ TL
Hartweizenmehl	3 ¼ Tassen
Hefe	1 ½ TL
Programm	6 Teig

Zubereitung:

1. Teilen Sie den Teig in 6 Teile und rollen Sie ihn in Form von Brötchen.
2. Geben Sie die Brötchen auf ein befettetes Backblech.
3. Schmieren Sie sie mit einem Pinsel mit zerlassener Butter ein.
4. Decken Sie sie mit einem Deckel zu und lassen Sie sie 20-25 Minuten lang stehen.
5. Warten Sie, bis die Brötchen aufgehen und sich im Volumen verdoppeln, nach Wunsch können Sie auch eine Glasur auftragen.
6. Backen Sie die Brötchen 15-20 Minuten im Ofen bei 190 °C.

### Brötchen aus Backschrot

Wasser	1 ¼ Tassen
Entfettete Pulvermilch	2 EL
Weiche Butter	2 EL
Honig	2 EL
Brauner Zucker	1 EL
Salz	1 ½ TL
Backschrot (grob gemahlene Mehl)	3 ¼ Tassen
Hefe	1 ½ TL
Programm	6 Teig

Zubereitung. Siehe Beschreibung im vorangegangenen Rezept

## Heiße Osterbrötchen

Wasser	1 Tasse
Weiche Butter	¼ Tasse
Zucker	¼ Tasse
Geschlagenes Ei	1
Salz	1 TL
Hartweizenmehl	3 ¼ Tassen
Hefe	2 TL
Zimt	1 TL
Muskatnuss	¼ TL
Rosinen	1 Tasse
Programm	6 Teig

Zubereitung:

1. Teilen Sie den Teig in 8-12 Teile ein und verleihen Sie ihnen die gewünschte Form.
2. Schneiden Sie jedes Brötchen oben kreuzförmig an.
3. Bepinseln Sie sie mit einer Eier-Milch-Glasur.
4. Bedecken Sie die Brötchen mit einem Deckel und lassen Sie sie 30 Minuten lang aufgehen.
5. Backen Sie die Brötchen 16-18 Minuten im Ofen bei 190 °C.

## Chiabatta (italienisches Porenbrot)

Wasser	1 ½ Tassen
Oliveneröl	1 EL
Salz	1 ½ TL
Zucker	1 TL
Hartweizenmehl	3 Tassen
Trockenhefe	1 ½ TL
Programm	6 Teig

Zubereitung:

1. Legen Sie den Teig auf ein bemehltes Schneidbrett, spritzen Sie ihn mit Wasser ab, decken Sie ihn mit einem Deckel zu und lassen Sie ihn 20 Minuten lang stehen.
2. Teilen Sie den Teig in zwei Teile und rollen Sie sie in Form von Stangen.
3. Bemehlen Sie das Backblech. Legen Sie den Teig auf das Backblech, decken Sie ihn mit einem Deckel zu und lassen Sie ihn noch einmal 45 Minuten lang aufgehen.
4. Drücken Sie den Teig ganz leicht an und backen Sie ihn 25-30 Minuten im Ofen bei 220 °C, wobei Sie ihn dabei alle 5 Minuten mit Wasser bespritzen sollten, damit Sie eine knusprige Kruste erhalten.

## Bagel

Warmes Wasser	1 ½ Tassen
Pflanzenöl	2 TL
Salz	2 TL
Zucker	1 EL
Hartweizenmehl	4 Tassen
Hefe	1 TL
Programm	6 Teig

Zubereitung:

1. Teilen Sie den Teig in 10-12 Teile und rollen Sie ihn in Form von Bagel.
2. Geben Sie die Bagel auf einen befetteten Untersatz, decken Sie sie mit einem Deckel zu und lassen Sie sie 20 Minuten lang aufgehen.
3. Tauchen Sie jedes Bagel in gesüßtes kochendes Wasser für 1 ein.
4. Legen Sie die Bagel auf ein befettetes Backblech und backe Sie sie 20 Minuten lang im Ofen bei 220 °C, einmal wenden.

## Gipfel

Milch	1 Tasse
Eier	1
Butter	25 g
Salz	1 ½ TL
Zucker	4 TL
Brotbackmehl	3 ½ Tassen
Hefe	1 ½ TL
Programm	6 Teig

Zubereitung:

1. Rollen Sie den Teig rechteckig aus.
2. Legen Sie 250 g Butter auf eine Seite des Rechtecks, Falten Sie den Teig einmal zusammen, indem Sie die Butter zudecken.
3. Rollen Sie den Teig wieder rechteckig aus, falten Sie ihn und rollen Sie ihn wieder aus.
4. Rollen Sie den Teig in Lebensmittelfolie ein und legen Sie ihn für 20 Minuten in den Kühlschrank.
5. Wiederholen Sie Schritt 3 noch 4 Mal.
6. Rollen Sie den Teig in ein langes Rechteck aus. Schneiden Sie den Teig in Dreiecke und rollen Sie die Dreiecke als Gipfel ein. Lassen Sie die Gipfel 30 Minuten lang aufgehen.
7. Bepinseln Sie die Gipfel mit Eier-Milch-Glasur und backen Sie die 15-20 Minuten im Ofen bei 200 °C.

## Teekekse

Warmes Wasser	1 Tasse
Weiche Butter	50 g
Salz	1 TL
Zucker	50 g

Pulvermilch	2 EL
Backgewürzmischung	1 TL
Brotbackmehl	400 g
Trockenhefe	1 TL
Johannisbeeren	⅓ Tasse
Programm	6 Teig

Zubereitung:

1. Geben Sie die Johannisbeeren nicht in die Dosiervorrichtung vor der Teigknetung.
2. Mischen Sie die Johannisbeeren manuell zum Teig nach dessen Zubereitung.
3. Teilen Sie den Teig in 8-10 Teile, formen Sie Kekse, legen Sie sie auf ein befettetes Backblech und lassen Sie sie 30 Minuten lang aufgehen.
4. Backen Sie die Kekse 15-20 Minuten im Ofen bei 200 °C, bis sie goldbraun werden.

## REZEPTE FÜR DAS PROGRAMM FÜR DIE ZUBEREITUNG VON MARMELADE (7)

### Orangemarmelade

Orangensaft	3 mittelgroße
Geriebene Orangenhaut	2
Konservierungszucker	1 Tasse
Wasser	1 EL
Pektin, falls erforderlich	2 TL
Programm	7 Marmelade

Empfehlungen:

- Wärmen Sie die Glasdosen vor dem Befüllen auf.
- Benutzen Sie bei Bedarf das Programm für die zusätzliche Zubereitungszeit, bis Sie die gewünschte Konsistenz erhalten.
- Bevor Sie die Marmelade in die Dosen füllen, nehmen Sie aus dem Teig- und Brotbehälter den Knethaken mit einer Zange raus.
- Öffnen Sie den Deckel des Brotbackautomaten nicht, während die Marmelade umgerührt wird.
- Verwenden Sie Pektin, wenn Sie eine dickflüssige Konsistenz erhalten wollen.
- Das Rezept ist für die zubereitung von Marmelade zum Befüllen einer Dose von 400 g bestimmt.

### Marmelade aus Dosenorangen

Sevilla-Dosenorangen	1 Dose (850 g)
Konservierungszucker	1,8 kg
Wasser	425 ml
Pektin, falls erforderlich	2 TL
Programm	7 Marmelade

Empfehlungen:

- Nach dem Ende des Programms schalten Sie das Programm für die zusätzliche Zubereitungszeit für etwa 30 Minuten ein, damit die Marmelade dickflüssig wird.
- Um die Dickflüssigkeit der Marmelade zu prüfen, tropfen Sie ein wenig Marmelade auf einen Teller, warten Sie ab, bis sie sich abgekühlt hat, streichen Sie danach mit dem Finger darüber. Eine ausreichend dickflüssige Marmelade wird sich nicht auf dem Teller verschmieren lassen.

### Himbeer-Apfel-Marmelade

Tiefgefrorene Himbeeren*	2 Tassen
Backäpfel, geschält und zerkleinert	1 Tasse
Konservierungszucker	1 Tasse
Zitronensaft	3 EL
Programm	7 Marmelade

### \*Messen Sie die Himbeeren vor dem Auftauen ab

Empfehlungen:

- Wärmen Sie die Glasdosen vor dem Befüllen auf.
- Bevor Sie die Marmelade in die Dosen füllen, nehmen Sie aus dem Teig- und Brotbehälter den Knethaken mit einer Zange raus.

### BROT AUS FERTIGBACKMISCHUNGEN (8)

Siehe Beschreibung im Abschnitt „Fertigbackmischungen“.

### REZEPTE FÜR DAS PROGRAMM FÜR DELIKATESSENBROT (9)

#### Malzbrot

	680 g	900 g
Wasser	1 Tasse	1 ¼ Tassen
Salz	1 TL	1 TL
Sonnenblumenkernöl	2 EL	3 EL
Rübenzuckersirup	1 ½ EL	2 ½ EL
Malzextrakt	2 EL	3 EL
Brotbackmehl	3 Tassen	4 Tassen
Hefe	1 TL	1 ¼ TL
Sultaninen (kleine Rosinen ohne Kerne)*	½ Tasse	¾ Tasse
Programm	9 Delikatessenbrot	

\* Geben Sie die Rosinen in die Dosiervorrichtung. Wenn Ihr Modell nicht mit einer Dosiervorrichtung ausgestattet ist, fügen Sie die Rosinen manuell nach dem Tonsignal hinzu.

#### Irishes Sodabrot

	900 g
Buttermilch (oder Kefir)	220 ml
Geschlagene Eier	2 mittelgroße
Pflanzenöl	2 EL

Einfaches Weizenmehl	3 ½ Tassen
Zucker	½ Tasse
Soda	1 EL
Salz	1 ½ TL
Rosinen	1 Tasse
Programm	9 Delikatessenbrot

#### Maisbrot


	680 g
Milch	120 ml
Geschlagene Eier	3
Margarine oder Butter	¼ Tasse
Zucker	¼ Tasse
Salz	1 TL
Einfaches Weizenmehl	2 ¾ Tassen (350 g)
Maismehl	140 g
Backpulver	5 TL
Programm	9 Delikatessenbrot

### REZEPTE FÜR DAS PROGRAMM FÜR DIE ZUBEREITUNG VON GLUTENFREIEM BROT (10)

Glutenfreies Brot ist ein Hefebrot, aus dem das im Weizen enthaltene Protein entfernt wurde (Protein ist auch im Hafer, Gerste und Roggen enthalten). Glutenfreies Brot kann in Diätläden gekauft werden.

Glutenfreies Brot sollte frisch verzehrt werden, am selben Tag, an dem es gebacken wurde. Falls glutenfreies Brot dennoch am nächsten Tag verzehrt werden sollte, muss es erfrischt werden. Geben Sie dazu die Brotstücke für 10-15 Sekunden in den Mikrowellenofen.

Beliebiges Restbrot, darunter auch glutenfreies Brot, kann im Gefrierfach aufbewahrt werden. Bevor Sie das Brot in das Gefrierfach geben, schneiden Sie es in Stücke, wickeln Sie es in Alufolie und legen Sie es in eine Plastiktüte. Benutzen Sie den Mikrowellenofen, um das Brot aufzutauen.

Die Zubereitung von glutenfreiem Brot erfordert eine besondere Aufmerksamkeit beim Teigneten. Achten Sie darauf, dass beim Teigneten an den Wänden des Teig- und Brotbehälters keine Zutaten kleben bleiben. Schalten Sie dazu während des 1. Knetzyklus (auf dem Display muss das Symbol  leuchten) die Pause ein, öffnen Sie den Deckel und überzeugen Sie sich davon, dass alle Zutaten gründlich durchgemischt wurden. Schaben Sie bei Bedarf von den Wänden des Teig- und Brotbehälters die haftenden Zutaten mit einem Holzspaten.

#### Käse-Senfbrot aus glutenfreiem Mehl

	680 g
Eier	1
Wasser	1 ½ Tassen
Sonnenblumenkernöl	4 EL

Zitronensaft	1 TL
Salz	1 ½ TL
Puderzucker	1 ½ EL
Geriebener Cheddar-Käse	¼ Tasse
Englischer glutenfreier Senf	1 TL
Glutenfreies Mehl	3 Tassen
Lebensmittelemulgator "Xanthan gum"	1 EL
Glutenfreie Trockenhefe	1 EL
Programm	10 Glutenfreies Brot

### Schokoladenkuchen aus glutenfreiem Mehl

	680 g
Weiche Margarine	¼ Tasse
Vanilleessenz	1 TL
Geschlagene Eier	3
Zitronensaft	2 TL
Wasser	¼ Tasse
Glutenfreies Mehl	1 ¾ Tassen
Glutenfreies Backpulver	2 TL
Glutenfreies Backpulver	2 EL
Programm	18 Kuchen

### Obstkuchen aus glutenfreiem Mehl

	680 g
Hellbrauner Zucker	¼ Tasse
Weiche Butter	¼ Tasse
Eier	3
Zitronensaft	1 EL
Milch	1 EL
Trockenobst	⅓ Tasse
Glutenfreies Mehl	2 Tassen
Glutenfreies Backpulver	1 EL
Glutenfreie Gewürzmischung	½ TL
Programm	18 Kuchen

### REZEPTE FÜR DAS SCHNELLBACKPROGRAMM I (11)

#### Schnelles kleines Weißbrot

	<b>680 g</b>
Wasser	1 ¾ Tassen
Entfettete Pulvermilch	2 EL
Salz	1 TL
Zucker	4 TL
Sonnenblumenkernöl	2 EL
Hartweizenmehl	3 Tassen
Hefe	3 TL
Programm	11 Schnelles Backen I

### REZEPTE FÜR DAS SCHNELLBACKPROGRAMM II (12)

#### Schnelles großes Weißbrot

	<b>900 g</b>
Wasser	1 ½ Tassen
Entfettete Pulvermilch	3 EL
Salz	1 ½ TL
Zucker	5 TL
Sonnenblumenkernöl	3 EL
Hartweizenmehl	4 Tassen
Hefe	3 TL
Programm	12 Schnelles Backen II

### REZEPTE FÜR DAS PROGRAMM FÜR DIE ZUBEREITUNG VON PIZZATEIG\* (14)

#### Pizzateig\*

Wasser	1 Tasse
Zucker	2 EL
Salz	½ TL
Pflanzenöl	3 EL
Hartweizenmehl	3 Tassen
Hefe	2 TL
Programm	14 Pizzateig

Zubereitung:

1. Wärmen Sie den Backofen bis auf 200 °C vor.
2. Legen Sie den Teig in eine mit Butter beschmierte Pizzaform.
3. Decken Sie die Form mit einem sauberen trockenen Handtuch ab und warten Sie etwa 15 Minuten, bis der Teig aufgeht.
4. Legen Sie auf den Teig die Pizzazutaten.
5. Backen Sie die Pizza, bis sie am Rand goldbraun wird.

#### Pizzabasis mit Duftkräutern\*

Wasser	1 Tasse
Zucker	2 EL
Salz	½ TL
Zerkleinerter Knoblauch	1 TL
Gewürzkräutermischung	2 TL
Pflanzenöl	3 EL
Hartweizenmehl	3 Tassen
Hefe	2 TL
Programm	14 Pizzateig

Zubereitung: siehe vorangegangenes Rezept.



## Pasta

Weizenmehl	2 Tassen
Geschlagene Eier	2
Salz	1 ½ TL
Pflanzenöl	2 TL
Pektin (falls erforderlich)	2 EL
Programm	14 Pizzateig

Zubereitung:

1. Kneten Sie einen glatten Teig. Schaben Sie bei Bedarf von den Wänden des Teig- und Brotbehälters die haftenden Zutaten mit einem Holzspaten und fügen Sie etwas Wasser hinzu.
2. Nehmen Sie den fertigen Teig aus dem Teig- und Brotbehälter und rollen Sie ihn zu einer Kugel.
3. Verwenden Sie für die Zubereitung von Pasta eine Spezialvorrichtung oder schneiden Sie die Pasta von Hand.
4. Kochen Sie die Pasta in kochendem Wasser 7-10 Minuten lang.

## REZEPTE FÜR DAS SCHNELLBACKPROGRAMM (15)

### Bananenbrot mit Walnüssen\*

<b>Zutaten der 1. Gruppe</b>	
Weiche Butter	2 EL
Milch	1 EL
Bananenpüree	1 Tasse
Geschlagene Eier	1
Zerkleinerte Walnüsse	½ Tasse
Geriebene Zitronenhaut	1 TL

<b>Zutaten der 2. Gruppe</b>	
Weizenmehl	1 ½ Tassen
Soda	½ TL
Backpulver	¼ TL
Zucker	½ Tasse
Salz	¼ TL
Programm	15 Schnelles Backen

Zubereitung:

1. Mischen Sie die Zutaten jeder Gruppe in gesondertem Geschirr.
2. Geben Sie beide Mischungen in den Teig- und Brotbehälter.

### Haferbrot

Milch	1 Tasse
Geschlagene Eier	2
Sonnenblumenkernöl	½ TL
Heller Sirup	2 EL
Haferflocken	1 Tasse
Zucker	¼ Tasse

Salz	1 TL
Weizenmehl	2 Tassen
Backpulver	½ TL
Soda	½ TL
Programm	15 Schnelles Backen

## REZEPTE FÜR DAS KUCHENPROGRAMM (18)

WICHTIGE HINWEISE: Kuchen, die in diesem Brotautomaten gebacken wurden, werden ca. 55 mm hoch. Die haben einen reichen Geschmack, eine zarte und etwas feuchte Textur (wie beim klassischen Madeira-Kuchen). Nach Wunsch können Sie die Einstellungen korrigieren. Um den Kuchen weniger feucht zu machen, geben Sie weniger Wasser und Eier hinzu, um den Geschmack weniger ausgeprägt zu machen, nehmen Sie weniger Butter und Zucker.

### Empfehlungen

Nehmen Sie ½ Tasse Kirschen aus der Dose, gießen Sie den Sirup ab und spülen Sie die Kirschen mit Wasser, trocknen Sie sie danach mit einem Papierhandtuch ab; oder mischen Sie ½ Tasse Kirschen und ¼ Tasse Schokoraspeln. Geben Sie eine der angebotenen Varianten in den Teig- und Brotbehälter über die anderen Zutaten ein.

### Madeira-Kuchen

<b>Zutaten der 1. Gruppe</b>	
Weiche Butter	¾ Tasse
Vanilleessenz	¼ TL
Geschlagene Eier	3 mittelgroße
Zitronensaft	2 TL

<b>Zutaten der 2. Gruppe</b>	
Weizenmehl	1 ½ Tassen
Backpulver	2 TL
Zucker	1 Tasse
Programm	18 Kuchen

Zubereitung:

1. Mischen Sie die Zutaten jeder Gruppe in gesondertem Geschirr.
2. Geben Sie beide Mischungen in den Teig- und Brotbehälter.

### Obstkuchen

<b>Zutaten der 1. Gruppe</b>	
Weiche Butter	¾ Tasse
Vanilleessenz	¼ TL
Eier	3
Zitronensaft	2 TL
Trockenobstmischung	⅝ Tasse

Zutaten der 2. Gruppe	
Weizenmehl	1 ¾ Tassen
Backpulver	2 TL
Zucker	1 Tasse
Zimtpulver	¼ TL
Geriebene Muskatnuss	¼ TL
Programm	18 Kuchen

Zubereitung: siehe vorangegangenes Rezept.

### Halbfabrikatkuchen

Dieses Programm kann auch zum Backen von Kuchen aus fertigen Konditoreimischungen verwendet werden. Bei der Zubereitung von Kuchen aus Halbfabrikaten befolgen Sie die Anleitungen der Backmischungshersteller.

## REZEPTE FÜR DAS PROGRAMM FÜR DESSERTBACKWAREN (19)

### Betty (Haferkuchen mit Äpfeln)

Mittlere Äpfel, geschält und fein geschnitten	6 Stück
Zitronensaft	1 TL
Brauner Zucker	½ Tasse
Weizenmehl	½ Tasse
Instant-Haferflocken	½ Tasse
Weiche Butter oder Margarine	6 EL
Programm	19 Dessertbackwaren

### Klassischer Reispudding\*

Leicht geschlagene Eier	3
Sahne	1 ¾ Tassen
Gekochter Reis	1 ½ Tassen
Zucker	½ Tasse
Rosinen (nach Wunsch)	½ Tasse
Vanilleessenz	1 TL
Zimt oder Muskatnuss	1 TL
Programm	19 Dessertbackwaren

Das ist der beste Weg einen klassischen Reispudding zu kochen! Dickflüssig und üppig, mit einer dicken Bratkruste und mit Zimtaroma – ein echter Pudding für Feinschmecker!

## GETTING SUCCESSFUL RESULTS

1. Place all recipe ingredients into the baking pan so that yeast is not touching any liquid.
2. If you are using the machine on the Dough setting (programme 6), after the cycle is complete, remove the dough from the breadmaker, cover in a thin coating of sunflower oil and cover with greaseproof paper and a dry tea towel. The dough should then be left in a warm area free from draughts, for approximately 30 minutes or until it has roughly doubled in size.
3. Humidity can cause problems, therefore humidity and high altitudes require adjustments. For high humidity, add an extra tablespoon of flour if consistency is not right. For high altitudes, decrease yeast amount by approximately ¼ teaspoon, and decrease sugar and/or water or milk slightly.
4. The DOUGH setting is great for the mixing, kneading and proofing (allowing dough to rise) of richer doughs like croissant dough. Use the breadmaker to prepare this dough so all you need to do is shape and bake it according to your recipe.
5. When recipes call for a 'lightly floured surface,' use about 1 to 2 tablespoons of flour on the surface. You may want to lightly flour your fingers or rolling pin for easy dough manipulation.
6. When you let dough 'rest' and 'rise' according to a recipe, place it in a warm, draught-free area. If the dough does not double in size, it may not produce a tender product.
7. If the dough you are rolling shrinks back, let it rest covered for a few minutes before rolling again.
8. Dough may be wrapped in plastic and stored in a freezer for later use. Bring the dough to room temperature before using.
9. After 5 minutes of kneading, open the lid and check the dough consistency. The dough should form a soft, smooth ball. If too dry, add liquid. If too wet, add flour (½ to 1 tablespoon at a time).

## MEASURING INGREDIENTS

The key and most important step when using your breadmaker is measuring your ingredients precisely and accurately. It is extremely important to measure each liquid and dry ingredient properly or it could result in a poor or unacceptable baking result. Do not use normal kitchen teaspoons or tablespoons. The ingredients must also be added into the baking pan in the order in which they are given in each recipe. Liquid and dry ingredients should be measured as follows.

### MEASURING CUP

*The cup is marked in various 'volume measurement' scales. The recipes in this book use the 'cup' volume which is based on the 'American' cup of 8 fl oz and is conveniently marked in ¼ divisions.*

*If you prefer to use weight (gms) as a measurement, fill and weigh the required number of cups and record this conversion.*

*ie: 2 cups = xx gms*

*3 cups = xxx gms*

*You must use a good quality set of accurate scales, we prefer to use the 'cup' measure for consistency and accuracy.*

### **Liquid measurements**

Use the cups provided B. When reading amounts, the measuring cup must be placed on a horizontal flat surface and viewed at eye level (not on an angle). The liquid level line must be aligned to the mark of measurement.

A 'guesstimate' is not good enough as it could throw out the critical balance of the recipe.

### **Dry measurements**

Dry measurements (especially flours) must be done using the measuring cups provided. The measuring cups are based on the American standard 8 fluid oz cup – British cup is 10 fluid oz. Dry measuring must be done by gently spooning ingredients into the measuring cup and then once filled, levelling off with a knife C. Scooping or tapping a measuring cup will pack the ingredients and you will end up with more than is required. This extra amount could affect the balance of the recipe. Do not sift the flour, unless stated.

When measuring small amounts of dry or liquid ingredients (ie yeast, sugar, salt, powdered milk, honey, molasses) the small measuring spoon which is provided must be used. Measurements must be level, not heaped as this small difference could throw out the critical balance of the recipe D.

Your breadmaker produces delicious baked goods with ease. This machine requires only that you carefully follow the recipe instructions. In basic cooking, normally 'a pinch of this and a dash of that' is fine, but not for breadmakers. Using an automatic breadmaker requires you accurately measure each ingredient for best results.

- Always add ingredients in the order they are listed in the recipe.
- Accurate measuring of ingredients is vital. Do not use larger amounts.

### **UNDERSTANDING BAKING**

It is often said that cooking is an art relying on the creativity of the chef, while baking bread is much more of a science. This means that the process of combining flour, water and yeast, results in a reaction that produces bread. You have to remember that when the ingredients combine with each other they produce a specific result. Read the following information carefully to gain a better understanding of the importance each ingredient plays in the breadmaking process.

### **USING THE RIGHT FLOUR**

Flours, while visibly similar, can be very different by virtue of how they were grown, milled, stored, etc. You may find that you will have to experiment with different brands of flour to help you make that perfect loaf. Storage is also very important, as all flours should be kept in an airtight container.

### **All purpose flour/plain flour**

All purpose flour is a blend of refined hard and soft wheat flours especially suitable for making cake. This type of flour should be used for recipes in the cake/quick bread section.

### **Strong white flour/bread flour**

Bread flour is a high gluten/protein flour that has been treated with conditioners that give dough a greater suitability for kneading. Bread flour typically

has a higher gluten concentration than All purpose flour; however, depending on different milling practices, this may vary. Strong plain flour or bread flour are recommended for use with this breadmaker.

### **Wholewheat flour/ wholemeal flour**

Wholewheat flour/wholemeal flour is milled from the entire wheat kernel which contains the bran and germ and makes it heavier and richer in nutrients than white flour. Breads made with this flour are usually smaller and heavier than white loaves. To overcome this wholewheat flour/wholemeal flour can be mixed with Bread flour or strong plain flour to produce a lighter textured bread.

### **Self-raising flour**

Self-raising Flour contains unnecessary leavening ingredients that will interfere with bread and cake making. It is not recommended for use.

### **Bran**

Bran (unprocessed) & Wheat Germ are the coarse outer portions of the wheat or rye grains separated from flour by sifting or bolting. They are often added in small quantities to bread for nutritional enrichment, heartiness and flavour. They are also used to enhance the texture of bread.

### **Oatmeal**

Oatmeal comes from rolled or steel-cut oats. They are used primarily to enhance flavour and texture.

### **OTHER INGREDIENTS**

#### **Yeasts (active dry yeast)**

Yeast through a fermentation process produces gas (carbon dioxide) necessary to make the bread rise. Yeast must be able to feed on sugar and flour carbohydrates in order to produce this gas. Fast action granular yeast is used in all recipes that call for yeast. There are three different types of yeast available: fresh, traditional dry active, and fast action. It is recommended that fast action yeast be used. Fresh or compressed cake yeast is not recommended as they will produce poor results. Store yeast according to manufacturers instructions. Ensure your yeast is fresh by checking its expiration date. Once a package or can of yeast is opened it is important that the remaining contents be immediately resealed and refrigerated as soon as possible for future use. Often bread or dough, which fails to rise is due to stale yeast being used. The following test can be used to determine whether your yeast is stale and inactive.

1. Place half a cup of lukewarm water into a small bowl or cup.
2. Stir 1 tsp. of sugar into the water then sprinkle 2 tsp. of yeast over the surface.
3. Place bowl or cup in a warm area and allow to sit for 10 minutes undisturbed.
4. The mixture should foam and produce a strong yeast aroma. If this does not occur, discard mixture and start again with another packet of dried yeast.

## **Sugar**

Sugar is important for the colour and flavour of breads. It is also food for the yeast as it is part of the fermentation process. Artificial sweeteners cannot be used as a substitute for sugar as the yeast will not react properly with them.

## **Salt**

Salt is necessary to balance the flavour of breads and cakes, as well as for the crust colour that develops during baking. Salt also limits the growth of yeast so the amounts shown in the recipes should not be increased. For dietary reasons it may be reduced, however, your baking may suffer.

## **Liquids/milk**

Liquids such as milk or a combination of powdered milk and water, can be used when making bread. Milk will improve flavour, provide a velvety texture and soften the crust, while water alone will produce a crispier crust. Some liquids call for juice (orange, apple, etc) to be added as a flavour enhancer. Note: For most recipes we suggest the use of dry (powdered) skimmed milk.

## **Eggs**

Eggs add richness and a velvety texture to bread doughs and cakes.

## **Sunflower oil**

'Shortens' or tenderises the texture of yeast breads. Butter or margarine can be used as a substitute. If butter or margarine is used direct from the refrigerator it should be softened first for easier blending during the mixing cycle.

## **Baking powder**

Baking powder is a raising agent used in cakes. This type of raising agent does not require rising time before baking as the chemical reaction works when liquid ingredients are added.

## **Bicarbonate of soda**

Bicarbonate of soda is another raising agent not to be confused or substituted for baking powder. It also does not require rising time before baking as the chemical reaction works during the baking process.

## **BREAD MIXES**

Use the Bread mix' setting. (programme 8)

Follow the information for bread mixes on the bread mix packet. There are two types of bread mixes currently available.

### **1. Just add water.**

These mixes are complete and they have all the necessary ingredients provided, even the yeast. You only add water.

## **IMPORTANT**

*Follow the packet instructions as some mixes contain more than the normal amount of yeast, which could over rise in the pan. Use 3 cups of mix maximum.*

*These mixes are more prone to over-rising and collapsing when the weather is hot and humid. Since these mixes are complete, we cannot advise how to adjust, as with our own recipes. Bake in the coolest part of the day, use water between 21-28°C.*

### **2. Just add flour and water**

These mixes have the necessary ingredients in separate sachets. Remember strong white bread flour is required. A packet of this mix will produce a 700g loaf, just over 1.5lb.

## **INGREDIENT TEMPERATURES**

All ingredients, including the machine and pan, and especially liquids (water or milk), should be warmed to room temperature 21°C (70°F). If ingredients are too cold, below 10°C (50°F), they will not activate the yeast. Extremely hot liquids, above 40°C (104°F), may kill the yeast.

## **GLAZING**

Give your just baked bread a professional finish. Select one of the following special glazes to enhance your bread.

### **Egg glaze**

Beat 1 large egg and 1 tablespoon of water together, brush generously.

### **NOTE**

*this glaze is only for bread where the dough has been prepared in the breadmaker and is then being baked in the oven. The glaze should be applied when the dough is removed from the breadmaker. Do not apply this glaze to doughs in the breadmaker.*

### **Melted butter crust**

Brush melted butter over just baked bread for a softer, tender crust.

### **Milk glaze**

For a softer, shiny crust, brush just baked bread with milk or cream.

### **Sweet icing glaze**

Mix 1 cup sifted icing sugar with 1 to 2 tablespoons of milk to make a glaze consistency and drizzle over raisin bread or sweet breads.

### **Poppy/Sesame/Caraway seed/Oatmeal**

Sprinkle your choice of these seeds generously over just glazed bread.

## BAKING CYCLE TIMES

Use setting number	Use setting	Size	Knead 1, min	Rise 1, min
1	Basic	450 g	8	20
	Basic	680 g	9	20
	Basic	900 g	10	20
2	Wholemeal	680 g	9	25
	Wholemeal	900 g	10	25
3	Sweet	450 g	10	5
	Sweet	680 g	10	5
	Sweet	900 g	10	5
4	Sandwich	680 g	15	40
	Sandwich	900 g	15	40
5	French	450 g	13	40
	French	680 g	16	40
	French	900 g	18	40
6	Dough		20	-
7	Jam		-	15
8	Bread mixes		10	20
9	Speciality		10	5
10	Gluten free		10	10
11	Fastbake, small	680 g	11	-
12	Fastbake, large	900 g	12	-
13	Extra bake		-	-
14	Pizza dough		20	-
15	Quick		7	5
18	Cake*		10	-
19	Dessert*		10	5

The delay timer is available on all programs except 6 and 7 Fastbake. Maximum delay is 12 hours

An 'add ingredients' beep signals when more ingredients can be added such as fruit and nuts, which needs to be added after the kneading cycles have ended.

Please note, if your machine has a fruit and nut dispenser, the additional ingredients will be added automatically.

Knead 2, min	Rise 2, min	Rise 3, min	Bake, min	Total time, hr	Keep warm, min
13 •	25	45	60	2:51	60
14 •	25	45	60	02:53	60
15 •	25	45	65	03:00	60
18 •	35	70	55	03:32	60
20 •	35	70	60	03:40	60
20 •	28	45	47	02:35	60
20 •	30	45	50	02:40	60
20 •	30	45	55	02:45	60
5 •	25	40	50	02:55	60
5 •	25	40	55	03:00	60
17 •	30	50	60	03:30	60
19 •	30	50	65	03:40	60
22 •	30	50	70	03:50	60
-	30	40	-	01:30	-
45	-	-	20	01:20	20
15	15	25	65	02:30	60
20	30	35	70	02:50	60
15 •	20	30	70	02:35	60
-	-	17	42	01:10	60
-	-	20	43	01:15	60
-	-	-	60	01:00	-
-	-	30	-	00:50	-
8 •	-	-	80	01:40	60
-	-	-	60	01:10	60
20	33	40	62	02:50	60

## CONVERSION CHART

### Liquids, flour and others

We recommend that you use the cup provided for all recipes for consistency between brands and types of flour.

The cup provided is based on the American cup measurement of 8 Floz.

For people who prefer to use their own measuring utensils, alternative measurements are in millilitres (ml) and cubic centimetres (cc) for liquid measurement and grams (gm) for weight of flour, sugar and fruit.

### NOTE

A good quality set of accurate kitchen scales with divisions and accuracy to 2 grams are required.

A measuring jug with divisions of 2 ml is required.

The tablespoon and teaspoon provided are required to measure the smaller quantities. A set of British standard spoons with 'scrape' level tops can be used.

Do not use a kitchen tablespoon or teaspoon as they are inaccurate.

### Water and liquids

Cup	ml
$\frac{1}{16}$	15
$\frac{1}{8}$	30
$\frac{1}{4}$	60
$\frac{1}{2}$	120
$\frac{3}{4}$	180
1	240
1 $\frac{1}{8}$	270
1 $\frac{1}{4}$	300
1 $\frac{5}{16}$	315
1 $\frac{1}{2}$	360
1 $\frac{5}{8}$	390
1 $\frac{15}{16}$	465
2	480

### Flour types

Cup	White Plain	Soft rain	Brown	Granary	Wholemeal
$\frac{1}{8}$	18 g		20 g	19 g	17 g
$\frac{1}{4}$	36 g		39 g	38 g	33 g
$\frac{1}{2}$	72 g		78 g	75 g	66 g
$\frac{3}{4}$	108 g		117 g	113 g	99 g
1	144 g		156 g	150 g	132 g
1 $\frac{1}{8}$	162 g		176 g	169 g	149 g
1 $\frac{1}{4}$	180 g		195 g	188 g	165 g
1 $\frac{1}{2}$	216 g		234 g	225 g	198 g
2	288 g		312 g	300 g	264 g

### Others

	$\frac{1}{4}$ cup	$\frac{1}{2}$ cup	$\frac{3}{4}$ cup	1 cup	2 cup
Dried fruit	41 g	82 g	123 g	164 g	328 g
Butter	50 g	100 g	150 g	200 g	400 g
Preserving or caster sugar	55 g	110 g	165 g	220 g	440 g
Granulated sugar	57 g	113 g	169 g	226 g	452 g
Chopped fresh apple $\frac{1}{2}$ cube	31 g	62 g	93 g	124 g	248 g
Frozen raspberries or fresh plumbs	25 g	50 g	75 g	100 g	200 g

## QUESTIONS ABOUT GENERAL PERFORMANCE AND OPERATION

### Question 1

#### What should I do if the kneading blade comes out with the bread?

Remove it with a pair of plastic tongs before slicing the bread. Since the blade can be disconnected from the pan, it is not a malfunction if it comes out in your bread.

### Question 2

#### Why does my bread sometimes have some flour on the side crust?

In some cases, the flour mix may remain on the corners of the baking pan. When this happens, it usually can be eaten or simply trim off that portion of the outer crust with a sharp knife.

### Question 3

#### Why isn't the dough mixing?

I can hear the motor running. The Kneading Blade or baking pan may not be inserted properly. Make sure the pan is facing the right way and that it has 'clicked' and seated into the bottom of the breadmaker.

### Question 4

#### How long does it take to make bread?

Timings for each setting are outlined earlier.

### Question 5

#### Why can't I use the timer when baking with fresh milk?

The milk will spoil if left sitting in the machine too long. Fresh ingredients such as eggs and milk should never be used with the delayed timer feature.

### Question 6

#### Why do I have to add the ingredients in a certain order?

This allows the breadmaker to mix the ingredients in the most efficient manner possible. It also serves to keep the yeast from combining with the liquid before the dough has started to mix, which is essential on the time delay.

### Question 7

#### When setting the timer for morning, why does the machine make sounds late at night?

The machine must start operation when the time delay reaches the start time of the programme so that the bread will be ready. These sounds are made by the motor when kneading the dough. It is a normal operation, not a malfunction.

### Question 8

#### The kneading blade is stuck in the bread pan. After baking how do I get it out?

The kneading blade may 'stick' in place after baking. Running warm or hot water over the blade should loosen it enough to be removed. If still stuck, soak in hot water for about 30 minutes.

**Question 9****Can I wash the baking pan in the dishwasher?**

No. The baking pan and kneading blade must be washed by hand.

**Question 10****What will happen if I leave the finished bread in the baking pan?**

Whilst still in the breadmaker for the first hour after baking is complete the bread 'keeps warm' to prevent it becoming 'soggy'. Leaving the bread in the breadmaker after the keep warm period may result in a 'soggy' loaf of bread as excess steam (moisture) would not be able to escape. Remove and allow to cool on a wire rack after baking to prevent this.

**Question 11****Why did the dough only partially mix? Why didn't it mix completely?**

The dough may be too heavy or dry. Also, the kneading blade or baking pan may not be inserted properly. Ingredients may have been added in the wrong order.

**Question 12****Why didn't the bread rise?**

The yeast could be bad, past its sell by date or possibly no yeast was added at all. Also, if the mixing was not complete, rising problems could develop.

**Question 13****What is the minimum and maximum time a cycle may be delayed?**

The maximum length of delay is 13 hours including the total cycle time. For example, Setting 1 (basic small) has a cycle time of 3:20. This start is delayed by a maximum of 9:40. The minimum length of delay for each setting is 10 minutes. The delay clock increases and decreases in increments of 10 minutes.

**Question 14****How do I know when to add raisins, nuts, etc. to the bread?**

There is a beeper tone to signal that you may add raisins, nuts, etc. during the second kneading cycle. Note: See 'Baking cycle times' chart for 'Add nuts & raisins' time.

In some cases, ingredients can be broken up during the initial kneading cycle. Each recipe indicates the best time to add fruit and nuts to the dough.

**Question 15****Why does my bread come out too moist? What can I do?**

Humidity may affect the dough. Add an extra tablespoon of flour. Also, high altitude may have the same effect. Decrease the amount of yeast by  $\frac{1}{4}$  teaspoon and decrease the sugar and/or water/milk slightly.

**Question 16****Why do I get air bubbles at the top of the bread?**

This can be caused by using too much yeast. Decrease the yeast by  $\frac{1}{4}$  tsp.

**Question 17****Why does my bread rise and then collapse or crater?**

The bread may be rising too much. To reduce the rate of rising, reduce the amount of yeast and/or increase the amount of salt.

**Question 18****Can I use my favourite bread recipes (traditional yeast bread) in my bread machine?**

Yes, but you will need to experiment to get the right proportion of ingredients. Become familiar with the unit and make several loaves of bread before you begin experimenting. Never exceed a total amount of 5 cups dry ingredients (that includes the total amount of flour, oats, oatmeal, bran). Use the recipes in this book to help determine the ratio of dry ingredients to liquid and amounts of yeast, sugar, salt, and oil/butter/margarine to use. We advise creating your own bread recipes using the basic mode, then progress to the others, using the Baking cycle times chart as a guide.

**Question 19****Is it important for ingredients to be at room temperature before adding them to the baking pan?**

Yes, even when the delay timer is being used. (Water must be between 21°C and 28°C).

**Question 20****Why do the loaves vary in height and weight? The whole wheat/wholewheat breads are always shorter. Am I doing something wrong?**

No, it is normal for wholewheat and wholemeal breads to be shorter and denser than basic or French breads. Wholewheat and wholemeal flour are heavier than white bread flour, therefore they don't rise as much during the bread baking process. This is also true for bread containing fruit, nuts, oats and bran.

**Question 21****Can I pre-mix the yeast with water?**

No, the yeast must be kept dry and put into the baking pan last, above the flour. This is especially important when the delay timer is being used.

**Question 22****Why is there a large hole in the base of the bread?**

This hole has been created by the kneading blade. Sometimes this hole is larger than normal. This is because the dough has rested to the side of the blade after the second kneading cycle – normal with bread makers. You could position the dough evenly in the base of the pan..

## **TROUBLE SHOOTING**

### **Bread Sinks in the centre**

#### **Too much liquid or liquid too warm.**

Measure ingredients accurately. Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C.

#### **Salt was not added, causing bread to over rise and collapse.**

Measure ingredients accurately.

#### **Too much yeast was added**

Measure ingredients accurately, if problem persists, reduce yeast by ¼ teaspoon.

#### **High humidity and hot ambient temperatures can cause bread to over rise and collapse.**

Bake during the coolest part of the day, Try reducing the yeast by ¼ teaspoon or use liquids direct from the refrigerator. Do not use the timer function.

#### **High altitudes can cause the bread to over rise and then collapse during baking.**

Try reducing the yeast by ¼ teaspoon.

#### **Lid is open during baking.**

Do not open the lid during baking.

## **BREAD DID NOT RISE ENOUGH**

#### **Not enough yeast was added.**

Measure ingredients accurately.

#### **Yeast is outdated or inactive.**

Never use outdated yeast. Store in a cool, dark place.

#### **Too little sugar was added.**

Measure ingredients accurately.

#### **Too much salt was added, reducing the action of the yeast.**

Measure ingredients accurately.

#### **Water was too hot and killed the yeast.**

Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C

#### **Yeast has been activated before programme has started.**

Take care that yeast does not come in contact with liquid before programme has started.

## **BREAD RISES TOO MUCH**

#### **High humidity and hot ambient temperatures can cause bread to over rise.**

Bake during the coolest part of the day. Try reducing the yeast by ¼ teaspoon or use liquids directly from the refrigerator. Do not use the Timer function.

#### **Too much yeast.**

Measure ingredients accurately.

#### **Too much liquid.**

Measure ingredients accurately.

#### **Hot liquids accelerated the yeast action.**

Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C.

#### **Too much flour or not enough salt.**

Measure ingredients accurately.

## **BREAD DRY WITH DENSE TEXTURE**

#### **Not enough liquid added.**

Measure ingredients accurately.

#### **Flour may be passed the use by date, or be dry causing wet/dry imbalance.**

Try increasing liquid by 1 tbsp at a time.

## **BREAD UNDER BAKED WITH SOGGY CENTRE**

#### **Too much liquid from fresh or canned fruit.**

Always drain liquids well as specified in the recipe. Water may have to be reduced slightly.

#### **Large amounts of rich ingredients like nuts, butter, dried fruits, syrups and grains will make dough heavy. This will slow down the rising and prevent the bread from baking through.**

Measure ingredients accurately. Never exceed the amounts in the recipe.

## **BREAD OVER BROWNE**

#### **Too much sugar.**

Measure ingredients accurately.

#### **Crust colour set too high.**

Set crust colour to a lighter setting.



## BREAD HAS LARGE HOLES IN TEXTURE

### **Water was too hot and killed the yeast.**

Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C

### **Too much liquid.**

Measure ingredients accurately.

### **Too much yeast.**

Measure ingredients accurately.

### **High humidity and hot ambient temperatures increase yeast activity.**

Bake during the coolest part of the day. Try reducing the yeast by ¼ teaspoon or use liquids direct from the refrigerator. Do not use the timer function.

### **Water was too hot and killed the yeast.**

Use liquids at temperatures between 21°C and 28°C.

## BREAD SURFACE IS STICKY

### **Bread was left in the machine too long and condensation collected on the baking pan.**

Whenever possible, remove bread from the baking pan and cool on a wire rack before keep warm period ends.

### **The wet/dry balance of the ingredients may be incorrect.**

Measure ingredients accurately.

### **H:HH Message on Display. Temperature in breadmaker is too high.**

Press the Stop button. Remove the baking pan, leave lid open and allow to cool. When cool, put the baking pan back in, set programme and start the programme again.

### **E:EE Message on Display. Temperature sensor is disconnected**

Contact the Service Center.

## DIFFICULT TO REMOVE BREAD FROM THE PAN

### **The bread is sticking to the pan.**

The surface of the pan needs to be oiled before everyday use. Wash the pan in hot soapy water and thoroughly dry. Liberally coat the inner surface of the pan with oil, butter or margarine. When the bread pan is removed from the machine after the baking programme allow the bread to cool in the pan for 15 minutes before turning out onto a rack. Only slice the bread when fully cooled after 20-40 minutes

### **Condensation in the Fruit and Nut Dispenser**

Please note that if your machine has a fruit & nut dispenser, during the baking process, condensation will form on the inside of the dispenser. This is totally normal and does not affect the quality of the bread.

## RECIPES

The recipes in this booklet have been thoroughly tested to ensure best results. Recipes have been created by home economists specifically for this machine and may not produce acceptable results in other similar machines.

- Always add ingredients in the order they are listed in the recipe.
- Accurate measuring of ingredients is vital. Do not use larger amounts.

All of the following recipes use this same general method:

1. Measure ingredients into baking pan.
2. Use tepid water 21-28°C.
3. Insert baking pan securely into unit, close lid.
4. Select appropriate bread setting.
5. Push start button.
6. When bread is done, remove pan from unit using oven mitts.
7. Remove bread from baking pan, (and kneading blade from bread if necessary).
8. Allow to cool before slicing.

This method is modified by notes, if applicable, at the end of each recipe. These recipes have been developed using leading brands of flour and fast action yeast.

## RECIPES FOR BASIC BREAD (1)

### **Basic white bread**

	<b>450 g</b>	<b>680 g</b>	<b>900 g</b>
Water	¾ cup	1 ½ cup	1 ½ cup
Skimmed milk powder	2 tbsp	2 ½ tbsp	4 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	2 ½ tbsp	4 tbsp
Sugar	1 ¼ tbsp	2 ¼ tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1 ¼ tsp	2 tsp
Strong white bread flour	2 cup	3 cup	4 cup
Fast action yeast	1 tsp	1 ¼ tsp	1 ¼ tsp
Use setting	1 Basic		

### **Soft grain bread**

	<b>680 g</b>	<b>900 g</b>
Water	1 ½ cup	1 ½ cup
Skimmed milk powder	2 ½ tbsp	4 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	2 ½ tbsp
Sugar	2 ¼ tbsp	3 tbsp
Salt	1 ¼ tsp	2 tsp
Strong white soft grain bread flour	3 cup	4 cup
Fast action yeast	1 tsp	1 tsp
Use setting	1 Basic	

### Soft grain 50% white bread

	680 g	900 g
Water	1 ½ cup	1 ½ cup
Skimmed milk powder	2 ½ tbsp	4 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	2 ½ tbsp
Sugar	2 ¼ tbsp	3 tbsp
Salt	1 ¼ tsp	2 tsp
Strong white soft grain bread flour	1 ½ cup	2 cup
Strong white bread flour	1 ½ cup	2 cup
Fast action yeast	1 tsp	1 tsp
Use setting	1 Basic	

### Brown loaf

	450 g	680 g	900 g
Water	¾ cup	1 cup	1 ½ cup
Skimmed milk powder	1 ½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	1 ½ tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Sugar	2 ½ tbsp	2 ½ tbsp	3 ½ tbsp
Salt	1 tsp	1 ¼ tsp	2 tsp
Strong brown bread flour	2 cup	3 cup	4 cup
Fast action yeast	1 tsp	1 ¼ tsp	1 ¼ tsp
Use setting	1 Basic		

### Italian herb bread

	680 g	900 g
Water	1 ½ cup	1 ½ cup
Skimmed milk powder	2 ½ tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 ½ tbsp	3 tbsp
Sugar	2 ¼ tbsp	2 ½ tbsp
Salt	1 ½ tsp	2 tsp
Strong white bread flour	3 cup	4 cup
Dried marjoram	1 ½ tsp	2 tbsp
Dried basil	1 ½ tsp	2 tbsp
Dried thyme	1 ½ tsp	2 tbsp
Fast action yeast	1 ¼ tsp	1 ½ tsp
Use setting	1 Basic	

### Cheese & onion bread

	680 g	900 g
Water	1 cup	1 ¼ cup
Skimmed milk powder	2 tbsp	2 ½ tbsp
Sunflower oil	2 ½ tbsp	3 tbsp
Sugar	1 tbsp	2 tbsp
Salt	1 ½ tsp	1 tsp

Onion granules	1 ½ tbsp	2 tbsp
Mature grated cheddar cheese	1 cup	1 ½ cup
Strong white bread flour	3 cup	4 cup
Fast action yeast	1 ½ tsp	1 ¾ tsp
Use setting	1 Basic	

We recommend using the lightest crust setting on the cheese and onion bread.

### Raisin bread

	680 g	900 g
Water	1 ¼ cup	1 ½ cup
Skimmed milk powder	3 tbsp	4 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	4 tbsp
Sugar	1 tbsp	2 tbsp
Salt	1 ½ tsp	2 tsp
Cinnamon	¾ tsp	1 tsp
Strong white bread flour	3 cup	4 cup
Fast action yeast	1 tsp	1 ¼ tsp
Raisins*	¾ cup	¾ cup
Use setting	1 Basic	

\* Place in the fruit and nut dispenser or add when the beeper sounds if your model does not have a fruit and nut dispenser.

### Sugar free bread

	450 g	680 g	900 g
Warm Water (45 °C)	¾ cup	1 ½ cup	1 ½ cup
Skimmed milk powder	2 tbsp	2 ½ tbsp	4 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	2 ½ tbsp	4 tbsp
Sweetener	1 ¼ tbsp	2 ¼ tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1 ¼ tsp	2 tsp
Strong white bread flour	2 cup	3 cup	4 cup
Fast action yeast	1 tsp	1 ¼ tsp	1 ¼ tsp
Use setting	1 Basic		

### Sugar and Salt free bread

	450 g	680 g	900 g
Warm Water (45 °C)	¾ cup	1 ½ cup	1 ½ cup
Skimmed milk powder	2 tbsp	2 ½ tbsp	4 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	2 ½ tbsp	4 tbsp
Strong white bread flour	2 cup	3 cup	4 cup
Fast action yeast	1 tsp	1 ¼ tsp	1 ¼ tsp
Use setting	1 Basic		

This loaf can have other flavourings added. Add ½ tsp of your choice of seasoning (mixed herbs, black pepper etc).

## Sun-dried tomato loaf

	680 g	900 g
Water	1 cup	1 ½ cup
Skimmed milk powder	2 ½ tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 ¼ tbsp	3 tbsp
Sugar	2 ¼ tbsp	3 tbsp
Salt	1 ¼ tsp	1 ½ tsp
Dried mixed herbs	1 ½ tsp	2 tsp
Strong white bread flour	3 cup	4 cup
Fast action yeast	1 ¼ tsp	1 ½ tsp
Sun-dried tomatoes	¾ cup	½ cup
Use setting	1 Basic	

## RECIPES FOR WHOLEMEAL BREAD (2)

### Wholewheat bread

	680 g	900 g
Water	1 ½ cup	1 ¾ cup
Skimmed milk powder	1 ½ tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	3 tbsp
Brown sugar	2 ½ tbsp	2 ½ tbsp
Salt	1 ¼ tsp	1 ½ tsp
Strong wholemeal bread flour	3 cup	4 cup
Fast action yeast	¾ tsp	¾ tsp
Vitamin C tablet (crushed)	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Use setting	2 Wholemeal	

### Wholewheat seeded

	680 g	900 g
Water	1 ½ cup	1 ¾ cup
Skimmed milk powder	1 ½ tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	3 tbsp
Brown sugar	2 ½ tbsp	2 ½ tbsp
Salt	1 ¼ tsp	1 ½ tsp
Strong wholemeal bread flour	3 cup	4 cup
Fast action yeast	¾ tsp	¾ tsp
Vitamin C tablet (crushed)	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Sunflower seeds *	1 tsp	2 tsp
Pumpkin seeds *	1 tsp	2 tsp
Sesame seeds*	1 tsp	2 tsp
Use setting	2 Wholemeal	

\* Place in the fruit and nut dispenser or add when the beeper sounds if your model does not have a fruit and nut dispenser.

## Granary loaf

	680 g	900 g
Water	1 cup	1 ½ cup
Skimmed milk powder	2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	3 tbsp
Brown sugar	2 ½ tbsp	5 tbsp
Salt	1 ¼ tsp	2 tsp
Granary malted brown bread flour	3 cup	4 cup
Fast action yeast	¾ tsp	¾ tsp
Vitamin C tablet*	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Use setting	2 Wholemeal	

\* Optional: By adding a vitamin C tablet, the rise of the bread can be improved. Crush tablet between 2 teaspoons and add.

### Granary 50% white

	680 g	900 g
Water	1 cup	1 ½ cup
Skimmed milk powder	2 tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	3 tbsp
Brown sugar	2 ½ tbsp	5 tbsp
Salt	1 ¼ tsp	2 tsp
Granary malted brown bread flour	1 ½ cup	2 cup
Strong white bread flour	1 ½ cup	2 cup
Fast action yeast	¾ tsp	¾ tsp
Vitamin C tablet*	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Use setting	2 Wholemeal	

\* Optional: By adding a vitamin C tablet, the rise of the bread can be improved. Crush tablet between 2 teaspoons and add.

## Brioche

	680 g	900 g
Eggs	3 med	3 large
Butter (melted)	½ cup	¾ cup
Milk	½ cup	½ cup
Water	3 tbsp	4 tbsp
Strong white bread flour	3 cup	4 cup
Salt	¾ tsp	1 tsp
Sugar	2 tbsp	3 tbsp
Fast action yeast	1 ½ tsp	1 ½ tsp
Use setting	2 Wholemeal	

## RECIPES FOR SWEET BREAD (3)

### Mixed fruit loaf

	450 g	680 g	900 g
Water	¾ cup	1 ⅙ cup	1 ½ cup
Skimmed milk powder	2 tbsp	2 ½ tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	2 ½ tbsp	3 tbsp
Sugar	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1 ¼ tsp	1 ½ tsp
Strong white bread flour	2 cup	3 cup	4 cup
Nutmeg	1 ½ tsp	¾ tsp	1 tsp
Fast action yeast	¾ tsp	1 tsp	1 tsp
Dried mixed fruit*	¼ cup	½ cup	⅔ cup
Use setting	3 Sweet		

\* Place in the fruit and nut dispenser or add when the beeper sounds if your model does not have a fruit and nut dispenser.

### Orange and cranberry loaf

	450 g	680 g	900 g
Water	½ cup	⅔ cup	1 cup
Juice from oranges	½ cup	⅓ cup	⅓ cup
Rind of oranges grated	2	2	2
Skimmed milk powder	2 tbsp	2 ½ tbsp	3 tbsp
Sunflower oil	2 tbsp	2 ½ tbsp	3 tbsp
Sugar	2 tbsp	3 tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1 ¼ tsp	1 ½ tsp
Strong white bread flour	2 cup	3 cup	4 cup
Nutmeg	1 ½ tsp	¾ tsp	1 tsp
Fast action yeast	1 tsp	¾ tsp	1 tsp
Dried cranberries*	¼ cup	½ cup	⅔ cup
Use setting	3 Sweet		

\* Place in the fruit and nut dispenser or add when the beeper sounds if your model does not have a fruit and nut dispenser.

## RECIPES FOR SANDWICH BREAD (4)

### Sandwich loaf

	680 g	900 g
Water	1 ⅙ cup	1 ½ cup
Butter (melted)	1 ½ tbsp	2 tbsp
Salt	1 ½ tsp	1 tsp
Skimmed milk powder	1 ½ tbsp	2 tbsp
Sugar	3 tbsp	3 ½ tbsp
Strong white bread flour	3 cup	4 cup
Fast action yeast	¾ tsp	1 tsp
Use setting	4 Sandwich	

### Soft sandwich loaf

	680 g	900 g
Water	1 ⅙ cup	1 ½ cup
Butter (melted)	1 ½ tbsp	2 tbsp
Salt	1 ½ tsp	1 tsp
Skimmed milk powder	1 ½ tbsp	2 tbsp
Sugar	3 tbsp	3 ½ tbsp
Strong white soft grain bread flour	3 cup	4 cup
Fast action yeast	¾ tsp	1 tsp
Use setting	4 Sandwich	

## RECIPES FOR FRENCH BREAD (5)

### French bread

	450 g	680 g	900 g
Water	¾ cup	1 cup	1 ¼ cup
Skimmed milk powder	1 ½ tbsp	2 tbsp	2 ½ tbsp
Sugar	¾ tbsp	1 tbsp	1 ¼ tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	1 ¼ tsp
Sunflower oil	1 tbsp	1 tbsp	1 ½ tbsp
Strong white bread flour	2 cup	3 cup	4 cup
Fast action yeast	1 tsp	1 tsp	1 ¼ tsp
Use setting	5 French		

## RECIPES FOR DOUGH (6)

### White bread rolls

Water	1 ¼ cup
Skimmed milk powder	1 tbsp
Butter (melted)	2 tbsp
Sugar	2 tbsp
Salt	1 ½ tsp
Strong white bread flour	3 ¾ cup
Fast action yeast	1 ½ tsp
Use setting	6 Dough

Method:

1. Knead and shape the dough into 6 rolls.
2. Place on a greased baking tray.
3. Brush lightly with melted butter.
4. Cover for 20-25 minutes.
5. Allow to rise until they are double in size then glaze, if required.
6. Bake for approx 15-20 minutes at 190°C (gas mark 5, 375°F).

## Wholewheat bread rolls

Water	1 ¼ cup
Skimmed milk powder	2 tbsp
Butter (melted)	2 tbsp
Honey	2 tbsp
Brown sugar	1 tbsp
Salt	1 ½ tsp
Strong wholemeal bread flour	3 ¼ cup
Fast action yeast	1 ½ tsp
Use setting	6 Dough

Method: Follow method given for white rolls

## Hot cross buns

Water	1 cup
Butter (melted)	¼ cup
Sugar	¼ cup
Egg (beaten)	1
Salt	1 tsp
Strong white bread flour	3 ¾ cup
Fast action yeast	2 tsp
Cinnamon	1 tsp
Nutmeg	¼ tsp
Raisins	1 cup
Use setting	6 Dough

Method:

1. Divide into 8-12 pieces. Shape and flatten slightly.
2. Score a cross on the top of each bun.
3. Glaze with egg and milk.
4. Cover and allow to rise for 30 minutes.
5. Bake in the oven at 190°C (375°F, gas mark 5) for 16-18 minutes.

## Ciabatta

Water	1 ½ cup
Olive oil	1 tbsp
Salt	1 ½ tsp
Sugar	1 tsp
Strong white bread flour	3 cup
Dried yeast	1 ½ tsp
Use setting	6 Dough

Method:

1. Place all ingredients in pan and set to dough setting.
2. Pour the wet dough onto a floured board and cover with a bowl, leave to rest for 20 minutes.

3. Lightly flour two baking trays and place half the dough on each tray. Lightly flour, cover and let rise for 45 minutes.
4. Dimple the dough and bake in an oven at 220°C (425°F, gas mark 7) for 25-30 minutes, spraying with water every 5 minutes to crisp the crust.

## Bagels

Warmes Water	1 ½ cup
Vegetable oil	2 tsp
Salt	2 tsp
Sugar	1 tbsp
Strong white bread flour	4 cup
Fast action yeast	1 tsp
Use setting	6 Dough

Method:

1. Place all ingredients in pan and set to dough setting.
2. Dough will be firm.
3. Cut into 10-12 balls and roll into a sausage shape, form a ring and seal the edges.
4. Place on an oiled tray, cover and allow to rise for 20 minutes.
5. Boil the bagels in sugary water for 1 minute, turning half way through.
6. Place on oiled tray and bake in oven at 220°C (425°F, gas mark 7) for 20 minutes turning once.

## Croissant

Milk	1 cup
Eggs	1
Butter	25 g
Salt	1 ½ tsp
Sugar	4 tsp
Strong white soft grain bread flour	3 ½ cup
Fast action yeast	1 ½ tsp
Use setting	6 Dough

Method:

1. Roll dough out into a rectangle
2. Place 250g of butter on one side and fold other side over, sealing the edges.
3. Roll out into a rectangle and fold right third into the centre followed by the left third. Seal and wrap in cling film, chill for 20 minutes
4. Repeat step 3 (rolling out, folding and chilling) twice more.
5. Roll into long rectangle and cut into triangles. Roll into croissant shape and leave to rise for 30 minutes.
6. Glaze with egg and milk and cook for 15-20 mins at 200°C (400°F, gas mark 6).

## Tea cakes

Warmes Water	1 cup
Butter (melted)	50 g
Salt	1 tsp
Sugar	50 g
Dried milk	2 tbsp
Mixed spice	1 tsp
White bread flour	400 g
Dried yeast	1 tsp
Currants	½ cup
Use setting	6 Dough

Method:

1. Place all ingredients except currants in breadmaker and set to dough setting.
2. After the cycle has finished knead in the currants.
3. Make into 8-10 balls and place on greased baking sheet and leave to rise for 30 minutes.
4. Cook at 200°C (400°F, gas mark 6) for 15-20 minutes until golden brown.

## RECIPES FOR JAM (7)

### Marmalade

Juice from oranges	3 med
Rind of oranges grated	2
Preserving sugar	1 cup
Water	1 tbsp
Pectin if needed	2 tsp
Use setting	7 Jam

Comments:

- Warm the jars before filling.
- Use extra bake time if needed according to set of the marmalade and the size of the oranges.
- Remove the paddle with tongs before pouring the marmalade into the jars.
- Do not lift the lid during mixing.
- Seville oranges should be used for marmalade but are only available in January. If using other oranges pectin will be needed to firm up the marmalade.
- This recipe will fill approximately 1 medium (400g) jar.

### Canned orange jam

Canned' Seville oranges	1 can (850 g)
Preserving sugar	1,8 kg
Water	425 ml
Pectin if needed	2 tsp
Use setting	7 Jam

Comments:

- After Jam programme has finished, put the mixture on extra bake for 30 minutes or until the mixture is at its setting point.
- To test, place a small amount on a saucer and allow to cool, draw your finger across the surface. If the marmalade mixture wrinkles it is done.

### Raspberry and apple jam

Frozen raspberries*	2 cup
Chopped baking apples (peeled and cored)	1 cup
Jam sugar	1 cup
Lemon juice	3 tbsp
Use setting	7 Jam

\*Measure before defrosting

Comments:

- Warm the jars before filling.
- Use tongs to remove the paddle before pouring.

## BREAD MIXES (8)

Follow the information for bread mixes on the bread mix packet. Some brands of bread mixes recommend the use of the basic programme setting. Our bread mix programme (8) has been specially developed to achieve the best results from packet bread mix.

There are 2 types of bread mixes currently available.

### 1. Just add water.

These mixes are complete and they have all the necessary ingredients provided, even the yeast. You only add water.

### IMPORTANT

*Follow the packet instructions as some mixes contain more than the normal amount of yeast, which could over rise in the pan. Use 3 cups of mix maximum.*

*These mixes are more prone to over-rising and collapsing when the weather is hot and humid. Since these mixes are complete, we cannot advise how to adjust, as with our own recipes. Bake in the coolest part of the day, use water between 21-28°C.*

### 2. Just add flour and water

These mixes have the necessary ingredients in separate sachets. Remember strong white bread flour is required. A packet of this mix will produce a 700g (1.5 lb.)

## RECIPES FOR SPECIALITY BREADS (9)

### Malt loaf

	680 g	900 g
Water	1 cup	1 ¼ cup
Salt	1 tsp	1 tsp
Sunflower oil	2 tbsp	3 tbsp
Black treacle	1 ½ tbsp	2 ½ tbsp
Malt extract	2 tbsp	3 tbsp
Plain flour	3 cup	4 cup
Fast action yeast	1 tsp	1 ¼ tsp
Sultanas*	½ cup	¾ cup
Use setting	9 Speciality	

\* Place in the fruit and nut dispenser or add when the beeper sounds if your model does not have a fruit and nut dispenser.

### Irish soda bread

	900 g
Milk	220 ml
Eggs (beaten)	2 med
Vegetable oil	2 tbsp
All-purpose flour	3 ½ cup
Sugar	½ cup
Soda	1 tbsp
Salt	1 ½ tsp
Raisins	1 cup
Use setting	9 Speciality


### Corn bread

	680 g
Milk	120 ml
Eggs (beaten)	3
Margarine or butter	½ cup
Sugar	¼ cup
Salt	1 tsp
All-purpose flour	2 ¾ cup (350 g)
Cornmeal	140 g
Baking Powder	5 tsp
Use setting	9 Speciality

## RECIPES FOR GLUTEN FREE (10)

Gluten free breads are yeast leavened breads, where Gluten a protein part of the wheat (also found in Oats, Barley and Rye) is removed.

People who cannot tolerate Gluten in their diet (known as Coeliacs) can obtain this flour on prescription. It is found in most high street chemists and health food stores, it is expensive!

The bread is excellent on the day it is made, but with all Gluten free breads when one day old or more it will need 'refreshing'. 2 slices placed in a microwave for 10-15 seconds will usually do this. Any remaining fresh bread can be frozen for storage. To store Gluten free bread (or any bread) slice the bread, re-assemble the slices back together, wrap the assembled loaf in aluminium foil and place it in a plastic bag. Store in the freezer until required. The slices will 'snap' apart when required and quickly thaw, use the microwave if required. Due to the nature of gluten free dough, it may be necessary to help ensure the ingredients are mixed correctly during the first kneading process. To do this, open the lid during the first kneading process (when the  icon is displayed on screen) and scrape any unmixed ingredients which may have become stuck to the side of the baking pan down into the mixture. Do this using a wooden or plastic spatula to avoid damaging the non-stick coating on the pan.

### Gluten free cheese and mustard loaf

	680 g
Eggs	1
Water	1 ½ cup
Sunflower oil	4 tbsp
Lemon juice	1 tsp
Salt	1 ½ tsp
Caster sugar	1 ½ tbsp
Grated strong cheddar cheese	¾ cup
Gluten free English mustard	1 tsp
White gluten free flour	3 cup
Xanthan gum	1 tbsp
Dried yeast	1 tbsp
Use setting	10 Gluten free

### Gluten free chocolate cake

	680 g
Softened margarine	¾ cup
Vanilla essence	1 tsp
Eggs (beaten)	3
Lemon juice	2 tsp
Water	¼ cup
White gluten free flour	1 ¾ cup
Gluten free baking powder	2 tsp
Gluten free cocoa	2 tbsp
Use setting	18 Cake

## Gluten free fruit cake

	<b>680 g</b>
Light brown sugar	¾ cup
Butter (melted)	¾ cup
Eggs	3
Lemon juice	1 tbsp
Milk	1 tbsp
Dried mixed fruit	⅔ cup
White gluten free flour mix	2 cup
Guten free baking powder	1 tbsp
Gluten free mixed spice	½ tsp
Use setting	18 Cake

## RECIPES FOR FASTBAKE SMALL (11)

### Fastbake small white

	<b>680 g</b>
Water	1 ½ cup
Skimmed milk powder	2 tbsp
Salt	1 tsp
Sugar	4 tsp
Sunflower oil	2 tbsp
Strong white bread flour	3 cup
Fast action yeast	3 tsp
Use setting	11 Fastbake

## RECIPES FOR FASTBAKE LARGE (12)

### Fastbake large white

	<b>900 g</b>
Water	1 ½ cup
Skimmed milk powder	3 tbsp
Salt	1 ½ tsp
Sugar	5 tsp
Sunflower oil	3 tbsp
Strong white bread flour	4 cup
Fast action yeast	3 tsp
Use setting	12 Fastbake

## RECIPES FOR PIZZA DOUGH (14)

### Pizza base

Water	1 cup
Sugar	2 tbsp
Salt	½ tsp
Vegetable oil	3 tbsp

Strong white bread flour	3 cup
Fast action yeast	2 tsp
Use setting	14 Pizza dough

#### Method:

1. Pre-heat oven.
2. Shape into a flat round shape. Place on a greased baking tray. Brush lightly with oil.
3. Cover for 15 minutes and allow to rise.
4. Add your desired topping.
5. Bake at approx 200°C (400°F, gas mark 6) until golden brown.

### Flavoured Pizza Dough

Water	1 cup
Sugar	2 tbsp
Salt	½ tsp
Garlic puree	1 tsp
Mixed herbs	2 tsp
Vegetable oil	3 tbsp
Strong white bread flour	3 cup
Fast action yeast	2 tsp
Use setting	14 Pizza dough

#### Method:

1. Pre-heat oven.
2. Shape into a flat round shape. Place on a greased baking tray. Brush lightly with oil.
3. Cover for 15 minutes and allow to rise.
4. Add your desired topping.
5. Bake at approx 200°C (400°F, gas mark 6) until golden brown.

### Pasta

Plain flour	2 cup
Eggs (beaten)	2
Salt	1 ½ tsp
Vegetable oil	2 tsp
Water (more if needed)	2 tbsp
Use setting	14 Pizza dough

#### Method:

1. Place all ingredients in the pan.
2. Put on the pizza dough setting and help the ingredients mix using a spatula, add more water to bind the dough if needed.
3. Once the dough forms into a smooth ball it is bound.
4. After the cycle has finished roll out and use a pasta machine or cut to desired shapes.
5. Boil in water for 7-10 minutes.



## RECIPES FOR QUICK BREAD (15)

### Banana and nut bread

Ingredients group 1	
Butter (melted)	2 tbsp
Milk	1 tbsp
Mashed banana	1 cup
Eggs (beaten)	1
Walnuts (chopped)	½ cup
Lemon rind	1 tsp

Ingredients group 2	
Plain flour	1 ½ cup
Bicarbonate of soda	½ tsp
Baking Powder	¼ tsp
Sugar	½ cup
Salt	¼ tsp
Use setting	15 Quick

Method:

1. Mix group 1 together in a separate bowl.
2. Mix group 2 together in a second bowl.
3. Pour mixture into bread pan.

### Porridge oats bread

Milk	1 cup
Eggs (beaten)	2
Sunflower oil	½ tsp
Golden syrup	2 tbsp
Porridge oats	1 cup
Sugar	¼ cup
Salt	1 tsp
Plain flour	2 cup
Baking Powder	½ tsp
Soda	½ tsp
Use setting	15 Quick

## RECIPES FOR CAKE (18)

Important: The cakes produced in this breadmaker will not rise to fill the pan completely, they will be approximately 55mm (2") tall. The standard cake is a Madeira type which is moist, rich and dense in texture. Adjustments to the recipe may be required for personal taste – less butter and sugar to reduce the richness, less water and/or eggs to reduce moisture.

### Variations

Cherries – ½ cup cherries halved (wash thoroughly to remove the excess syrup) and allow them to drain and dry on absorbent paper; or mixed fruit – ½ cup or chocolate chips – ¼ cup.

Add any of these variations into the bread pan last, on top of the other ingredients.

### Madeira cake

Ingredients group 1	
Butter (melted)	¾ cup
Vanilla essence	¼ tsp
Eggs (beaten)	3 med
Lemon juice	2 tsp

Ingredients group 2	
Plain flour	1 ⅝ cup
Baking Powder	2 tsp
Granulated sugar	1 cup
Use setting	18 Cake

Method:

1. Mix group 1 together in a separate bowl.
2. Sieve group 2 together in a second bowl.
3. Combine groups 1 and 2 together until mixed.
4. Pour mixture into bread pan.

### Mixed fruitcake

Ingredients group 1	
Butter (melted)	¾ cup
Vanilla essence	¼ tsp
Eggs	3
Lemon juice	2 tsp
Dried mixed fruit	⅝ cup

Ingredients group 2	
Plain flour	1 ⅝ cup
Baking Powder	2 tsp
Sugar	1 cup
Ground cinnamon	¼ tsp
Ground nutmeg	¼ tsp
Use setting	18 Cake

Method: Follow method given for madeira cake mix.

### Cake mix

This programme can also be used for preparation of a shop bought cake mix. Simply follow the instructions on the packet.

## RECIPES FOR DESSERT (19)

## Oat apple betty

Medium cooking apples chopped (peeled and cored)	6
Lemon juice	1 tsp
Packed brown sugar	½ cup
All-purpose flour	½ cup
Quick cooking	½ cup
Butter or margarine, softened	6 tbsp
Use setting	19 Desserts

## Old-fashioned rice pudding

Eggs slightly beaten	3
Cream	1 ¾ cup
Cooked rice	1 ½ cup
Sugar	½ cup
Raisins (optional)	½ cup
Vanilla essence	1 tsp
Cinnamon or nutmeg	1 tsp
Use setting	19 Desserts

Please note: this is the old-fashioned and best way to bake rice pudding. With a mass of creamy rice and a thick brown skin with the hint of cinnamon throughout. A real treat!

## REGLES IMPORTANTES POUR OBTENIR DE BONS RESULTATS DE CUISSON

1. Mettez les ingrédients dans le récipient de travail de façon à ce que le levain ne contacte pas le liquide prématurément.
2. Lors de ma préparation de la pâte (programme 6) après la fin du cycle, retirez toujours la pâte du récipient de travail, ne la laissez pas dans le récipient de travail. Pour la levée, placez la pâte sur du papier parcheminé huilé avec de l'huile végétale, recouvrez avec un chiffon sec et laissez dans un local chaud sans courants d'air environ une demi-heure. La pâte durant la levée doit augmenter d'environ deux fois.
3. L'utilisation de la machine à pain dans les conditions d'humidité élevée demande la correction des recettes. Ajoutez au volume de la farine indiqué dans la recette encore une cuillère de farine. Si vous vivez à une altitude élevée au dessus du niveau de la mer, diminuez la quantité de levain indiquée dans la recette d'environ ¼ de cuillère à café ou diminuez un peu la quantité de sucre et de liquide.
4. Le programme de préparation de la pâte convient parfaitement pour le mélange, le pétrissage et l'obtention d'une texture lisse de la pâte pour la préparation suivante de différente viennoiserie. Utilisez la machine à pain pour la préparation de pâte selon des recettes personnelles.
5. Si dans la recette il est indiqué «saupoudrer légèrement la surface de farine», utilisez pour ces tâches 1-2 cuillères de farine. En saupoudrant avec de la farine les doigts ou le rouleau, vous faciliterez le processus de taille de la pâte.
6. Lors de l'étendage de la pâte avec le rouleau, elle diminue fortement de volume, faites une pause et laissez-la se lever un peu avant la taille suivante.
7. On peut conserver la pâte prête dans le congélateur pour un usage postérieur. La pâte congelée avant son utilisation doit être décongelée jusqu'à la température ambiante.
8. Au bout de 5 minutes après le début du cycle de pétrissage, mettez la pause, ouvrez le couvercle et contrôlez la consistance de la pâte. Elle doit avoir une consistance lisse homogène. Si la pâte est trop sèche, ajoutez un peu de liquide, si elle est trop humide, ajoutez de la farine (pas plus d'une cuillère à soupe à la fois).

## Mesure des ingrédients

La bonne mesure des ingrédients est une procédure importante lors de la cuisson de pain. Lors de l'utilisation de la machine à pain, il faut exactement mesurer tous les ingrédients conformément à la quantité indiquée dans la recette. Dans le cas contraire, le résultat de la cuisson peut être insatisfaisant.

N'utilisez pas pour la mesure des ingrédients des cuillères à soupe et à café courantes.

Il faut mélanger tous les ingrédients dans le récipient de travail dans l'ordre stricte comme cela est indiqué dans la recette.

## **ATTENTION!**

*Dans toutes les recettes reprises, il est utiliser la mesure américaine «tasse» qui correspond à 8 onces liquides (240 ml).*

*Pour obtenir des résultats corrects, il est recommandé d'utiliser des basscules de cuisine (si cela est possible), puisqu'elles assurent une plus grande précision que la mesure avec des tasses.*

## **Mesures des ingrédients liquides**

Pour la mesure des ingrédients liquides, utilisez le récipient de mesure fournis avec la machine à pain (voir dessin B). Lors de la mesure des ingrédients, mettez le récipient de mesure sur une surface plate horizontale et déterminez le volume de façon que la surface du liquide soit au niveau des yeux.

## **Ingrédients secs et fluents**

Lors de l'utilisation de tasses de mesure, mettre librement les ingrédients secs dans la tasse. Ne tassez pas les ingrédients dans la tasse (si cela n'est pas spécialement indiqué dans la recette). Égalisez la partie supérieure des ingrédients versés avec le fil d'un couteau. Lors de l'utilisation de cuillères de mesure, égalisez la partie supérieure des ingrédients jusqu'à une surface plate à l'aide d'un couteau ou d'une pale (voir dessin C).

Lors de la mesure de petites quantités d'ingrédients secs ou liquides (par exemple, levain, sucre, sel, lait en poudre, miel, mélasse etc.), utilisez des cuillères de mesure de volume correspondant qui sont fournies avec la machine à pain (voir dessin D). Ne saupoudrez pas les ingrédients dans une cuillère «avec un montagne», égalisez toujours la partie supérieure avec un couteau ou une pale.

## **INGRÉDIENTS PRINCIPAUX**

### **Farine**

La farine est l'ingrédient le plus important utilisé pour la préparation du pain. Les sortes de farine même dans le cadre d'un nom ont des différences conditionnées par les différentes conditions de pétrissage des graminées, des moutures, de conservation etc. Il vous faut un certain temps pour avoir l'expérience d'utilisation de la farine pour la machine à pain, afin d'obtenir des résultats idéaux. Apportez une attention particulière à la conservation de la farine – pour la conservation de la valeur nutritive et des bonnes propriétés de boulangerie, la farine doit être conservée dans une tare étanche.

### **Farine blanche de blé / Farine simple de blé**

C'est un mélange de farine de sortes de blé mous et durs. Elle convient pour la préparation de pâte de levain avec un haut contenu de sucre et de graisse pour la cuisson de gâteaux et de brioches. Utilisez cette farine pour les programmes de cuisson rapide et de cuisson de gâteaux.

### **Farine de sorte supérieure de sortes dures de blé / Farine de boulangerie**

Elle contient un grand pourcentage de gluten et de protéine, elle ne demande pas à être tamisée, elle se pétrit idéalement, elle assure une structure lisse de la pâte et une qualité élevée du pain. Pour les recettes reprises dans ce manuel, il est souhaitable d'utiliser de la farine de boulangerie contenant 11-12% de protéine. Ces chiffres sont généralement indiqués sur l'emballage de la farine.

### **Farine de grosse mouture / Farine complète**

Elle contient du son, des germes et de la farine complète ce qui la rend plus lourde; elle a une valeur nutritive élevée et elle est recommandée pour l'alimentation diététique. Le pain cuit avec de la farine complète sera moins important et plus lourd que le pain avec de la farine de boulangerie. La farine complète avec un faible niveau de protéine peut être améliorée via le remplacement d'une tasse de farine complète par une tasse de farine de boulangerie.

### **Farine qui se lève seule**

Elle contient un levain spécial activant la fermentation. Elle n'est pas recommandée pour être utilisée dans la machine à pain.

### **Son**

C'est l'enveloppe dure du grain qui est séparée du grain au cours de la production de la farine via le tamisage. Le son est ajouté dans la farine en petites quantités pour augmenter la valeur nutritive, le goût et l'arôme et améliorer la texture du pain.

### **Flocons d'avoine**

Ce sont des graines écrasées et pulvérisées d'avoine. Les flocons d'avoine sont ajoutés pour améliorer le goût, l'arôme et la texture du pain.

## **AUTRES INGRÉDIENTS**

### **Levain**

Lors de la fermentation du levain il est dégagé du gaz carbonique qui est nécessaire pour lever la pâte. Sans levain, le pain n'aura pas la structure légère poreuse. Il faut de l'eau, du sucre et de la chaleur pour activer le levain.

Il existe trois sortes de levain: frais, secs et à effet rapide. Le levain à effet rapide est le plus recommandé pour être utilisé dans la machine à pain.

## **ATTENTION!**

*Dans la majorité des recettes de ce mode d'emploi il est utilisé des levains à effet rapide (dans les recettes il est simplement indiqué «levain»). En cas d'utilisation d'autres levains, cela est spécialement indiqué dans la recette.*

N'utilisez pas de levains frais ou frais pressés puisque le résultat de la cuisson peut être insatisfaisant.

Avant d'utiliser le levain, vérifiez toujours le délai de validité puisque les vieux levains n'assurent pas la levée nécessaire de la pâte.

Levain – produit rapidement périssable. S'il vous reste des levains non utilisés, fermez immédiatement le paquet, refroidissez et utilisez-les le plus rapidement possible.

### **Un test simple vous aidera à évaluer la qualité des levains:**

1. Versez dans un récipient un demi verre d'eau chaude.
2. Versez dans l'eau 1 cuillère à café de sucre, remuez bien. Saupoudrez dans l'eau 2 cuillères à café de levain.
3. Mettez le récipient avec le levain dans un endroit chaud 10 minutes.
4. Si le levain est frais et de qualité, il se forme sur la surface de l'eau une mousse abondante et vous sentirez une forte odeur de levain. Si cela n'a pas lieu, n'utilisez pas ce levain. Prenez un nouveau paquet et vérifiez le levain de la même manière.

## **Sucre**

Le sucre est nécessaire pour l'activation du levain, il donne au pain un goût et il assure la cuisson de la croûte. Le sucre blanc et roux, le miel et le sirop conviennent. Lors de l'utilisation de miel et de sirop, ils doivent être considérés comme un liquide supplémentaire. N'utilisez pas substitués de sucre puisque le levain peut ne pas interagir correctement avec ces derniers.

## **Sel**

Le sel est un ingrédient très important lors de la cuisson du pain, il améliore le goût de la cuisson et il assure la cuisson de la croûte. Cependant, le sel empêche l'activation du levain et c'est pour cela qu'il faut mesurer le sel exactement conformément à la quantité indiquée dans la recette. Au choix, vous pouvez diminuer la quantité de sel indiquée dans la recette, mais lors de l'augmentation de la quantité de sel la levée de la pâte est moins bonne.

## **Liquides / Lait**

Lors de la préparation du pain, il faut utiliser des liquides – eau, lait ou eau avec du lait en poudre. Le lait améliore le goût et augmente la valeur nutritive du pain. Le lait avec un faible contenu de gras assure de bons résultats de la cuisson. Dans beaucoup de recette reprises dans ce mode d'emploi, il est utilisé du lait en poudre dégraissé. Il ne faut pas remplacer le lait frais par du lait en poudre si cela n'est pas indiqué expressément dans la recette. On utilise également du jus de fruit (d'orange, de pomme) pour renforcer le goût et l'arôme dans certaines recettes.

## **Oeufs**

On utilise des œufs dans certaines recettes. Ils aident la pâte à se lever et augmentent la valeur nutritive du pain. Les œufs améliorent le goût du pain, le rendent plus tendre et sont le plus souvent utilisés dans la viennoiserie sucrée.

## **Huile de tournesol**

Elle assure une structure lisse et un goût suave au pain de levain. L'huile de tournesol peut au choix être remplacée par du beurre ou de la margarine. Toute huile avant son utilisation doit être chauffée à température ambiante.

## **Poudre de boulanger (ameublisseur)**

Les ameublisseurs sont utilisés lors de la cuisson d'articles de confiserie. Ils s'activent instantanément lors de l'ajout du liquide. c'est pour cela que lors de l'utilisation de la poudre de boulanger il faut exclure le cycle de levée de la pâte.

## **Bicarbonate de soude**

Il ne faut pas confondre le bicarbonate de soude avec la poudre de boulanger. S'il est indiqué dans la recette la poudre de boulanger, il ne faut pas la remplacer avec du bicarbonate de soude. Lors de l'utilisation du bicarbonate de soude, il faut également exclure le cycle de levée de la pâte. Le bicarbonate de soude s'active durant le processus de cuisson.

## **Mélanges de pain prêts**

Lors de la cuisson de pain à partir de mélanges de pain déjà prêts, utilisez le programme «Pains à partir de mélanges prêts» (programme 8).

On peut trouver sur l'emballage des mélanges toute l'information nécessaire pour l'utilisation des mélanges de pain.

Il existe actuellement deux types principaux de mélanges de pain.

## **1. Ajoutez simplement de l'eau»**

Ces mélanges prêts contiennent tous les ingrédients nécessaires, y compris le levain. Lors de la préparation ajoutez simplement de l'eau.

*IMPORTANT: Suivez strictement les instructions des fabricants des mélanges. Certains mélanges contiennent une quantité excédentaire de levain et lors de la fermentation le volume de pâte peut dépasser le volume maximum admis. N'utilisez pas lors de la préparation dans la machine à pain plus de 3 tasses de mélanges de pain prêts en une seule fois.*

*La pâte à partir de mélanges prêts convient très bien, en particulier dans un climat humide et chaud. C'est pour cela que nous faisons en sorte de donner des indications exactes pour leur utilisation. Il faut faire en sorte que les mélanges soient utilisés à des heures fraîches de la journée et que la température des ingrédients soit de 21-28 °C.*

## **2. «Ajoutez simplement de la farine et de l'eau»**

Les ingrédients de ces mélanges sont habituellement emballés dans des paquets séparés. Il ne faut pas utiliser de farine de sortes dures de blé pour ces mélanges. Un paquet des mélanges est habituellement prévu pour la préparation d'un miché d'un poids de 700 g.

## **Température des ingrédients**

Tous les ingrédients (et la machine à pain), avant leur utilisation doivent être à la température ambiante (21-28 °C). Une température trop haute ou basse des ingrédients influence négativement l'activation du levain.

## **Revêtement de glaçage**

Le revêtement de glaçage est utilisé dans certaines recettes pour décorer le pain après sa préparation.

La glaçure peut être utilisée seulement après la cuisson du pain. N'utilisez pas la glaçure pour le revêtement de la pâte avant la cuisson du pain dans la machine à pain.

## **Glaçure d'oeufs**

Mélangez 1 œuf et 1 cuillère à soupe d'eau. Recouvrez la miché de glaçure à l'aide d'un pinceau. Après cela, terminez de faire cuire le pain dans un four.

## **Lubrification avec du beurre fondu**

Lubrifiez la miché avec du beurre fondu pour que la croûte soit tendre, suave et brillante.

## **Glaçage au lait**

Lubrifiez la miché prête avec un pinceau trempé dans du lait ou de la crème pour que la croûte de la miché soit tendre et brillante.

## **Glaçure de sucre suave**

Mélangez 1 verre de sucre en poudre tamisé et 1-2 cuillères à soupe de lait. Lubrifiez la croûte de la miché. Au choix saupoudrez la croûte avec des raisins. Utilisez cette glaçure pour la viennoiserie sucrée.

## **Graines de pavot/Sésame/Cumin/Flocons d'avoine**

Vous pouvez saupoudrer la miché prête avec la glaçure avec des graines selon votre goût.

## TEMPS DE RELATION DES PROGRAMMES

Numéro du programme	Nom du programme	Poids de la miché	1er cycle de pétrissage, min	1er cycle de levée de la pâte, min
1	Principal	450 g	8	20
	Principal	680 g	9	20
	Principal	900 g	10	20
2	Pain de farine de grosse mouture	680 g	9	25
	Pain de farine de grosse mouture	900 g	10	25
3	Cuisson au beurre	450 g	10	5
	Cuisson au beurre	680 g	10	5
	Cuisson au beurre	900 g	10	5
4	Sandwich	680 g	15	40
	Sandwich	900 g	15	40
5	Pain français	450 g	13	40
	Pain français	680 g	16	40
	Pain français	900 g	18	40
6	Pâte		20	-
7	Marmelade		-	15
8	Pain de mélanges prêts		10	20
9	Pain fin		10	5
10	Pain sans gluten		10	10
11	Cuisson rapide I	680 g	11	-
12	Cuisson rapide II	900 g	12	-
13	Temps supplémentaire de préparation		-	-
14	Pâte pour pizza		20	-
15	Cuisson rapide		7	5
18	Gâteau		10	-
19	Cuisson de dessert		10	5

La minuterie de retard d'allumage est disponible pour tous les programmes, sauf pour les programmes de préparation de pâte, de marmelade et de cuisson rapide. Le temps maximum de retard d'allumage est de 12 heures.

2ème cycle de pétrissage, min	2ème cycle de levée de la pâte, min	3ème cycle de levée de la pâte, min	Cuisson, min	Temps total, h	Maintien du pain chaud, min
13 •	25	45	60	2h51	60
14 •	25	45	60	2h53	60
15 •	25	45	65	3h00	60
18 •	35	70	55	3h32	60
20 •	35	70	60	3h40	60
20 •	28	45	47	2h35	60
20 •	30	45	50	2h40	60
20 •	30	45	55	2h45	60
5 •	25	40	50	2h55	60
5 •	25	40	55	3h00	60
17 •	30	50	60	3h30	60
19 •	30	50	65	3h40	60
22 •	30	50	70	3h50	60
-	30	40	-	1h30	-
45	-	-	20	1h20	20
15	15	25	65	2h30	60
20	30	35	70	2h50	60
15 •	20	30	70	2h35	60
-	-	17	42	1h10	60
-	-	20	43	1h15	60
-	-	-	60	1:00	-
-	-	30	-	0h50	-
8 •	-	-	80	1h40	60
-	-	-	60	1h10	60
20	33	40	62	2h50	60

Les ingrédients supplémentaires (fruits et noix) doivent être ajoutés dans la pâte après la réalisation du 2ème cycle de pétrissage. En cas de nécessité d'ajouter des ingrédients, la machine à pain émet un signal sonore. L'ajout des fruits et des noix à partir du doseur est réalisé automatiquement.

## TABLEAUX DE CORRESPONDANCE DES MESURES POIDS ET VOLUME

### Eau et liquides

Tasse	ml
1/16	15
1/8	30
1/4	60
1/2	120
3/4	180
1	240
1 1/8	270
1 1/4	300
1 5/16	315
1 1/2	360
1 3/8	390
1 15/16	465
2	480

### Farine

Tasse	Farine de blé de boulangerie sans ajouts	«Farine brune» (farine de 2ème sorte)	«Farine de grange» (farine de blé sombre avec ajout de graines de blé enrichies de malt)	Farine de grosse mouture (farine complète)
1/8	18 g	20 g	19 g	17 g
1/4	36 g	39 g	38 g	33 g
1/2	72 g	78 g	75 g	66 g
3/4	108 g	117 g	113 g	99 g
1	144 g	156 g	150 g	132 g
1 1/8	162 g	176 g	169 g	149 g
1 1/4	180 g	195 g	188 g	165 g
1 1/2	216 g	234 g	225 g	198 g
2	288 g	312 g	300 g	264 g

### Autres ingrédients

	1/4 tasse	1/2 tasse	3/4 tasse	1 tasse	2 tasses
Fruits secs	41 g	82 g	123 g	164 g	328 g
Beurre	50 g	100 g	150 g	200 g	400 g
Sucre en poudre	55 g	110 g	165 g	220 g	440 g
Sucre	57 g	113 g	169 g	226 g	452 g
Petits cubes fraîchement coupés de pommes	31 g	62 g	93 g	124 g	248 g
Framboise fraîche ou surgelée	25 g	50 g	75 g	100 g	200 g

## QUESTIONS FREQUENTES

### Question 1.

**- Que faire si la palette pour le pétrissage de la pâte après le retrait du pain du récipient de travail reste dans la miché?**

- Retirez la palette pour le pétrissage de la pâte à l'aide de pinces de cuisine. Puisque la palette se retire de l'axe, ce n'est pas une panne de la machine à pain. Avant de découper le pain, assurez-vous que la palette n'est pas restée dans la miché.

### Question 2

**- Pourquoi sur la croûte de la miché cuite reste-t-il parfois de la farine?**

- Dans certains cas, lors du pétrissage de la pâte dans les angles du récipient de travail il reste un peu de farine. Cela n'influence pas la qualité du pain. Retirez simplement la farine de la miché à l'aide d'un couteau.

### Question 3

**- Pourquoi après l'allumage de la machine à pain le pétrissage de la pâte ne commence pas malgré que le bruit du moteur soit audible?**

- La palette pour le pétrissage de la pâte est mal installée, il n'y a pas de contact de la palette avec l'axe de commande. Après l'installation du récipient de travail, il faut légèrement l'appuyer vers le bas afin d'assurer un bon contact.

### Question 4

**- Combien faut-il de temps pour cuire un pain ?**

- Le temps de fabrication pour chaque programme est décrit en détail dans ce mode d'emploi.

### Question 5

**- Pourquoi n'est-il pas recommandé d'utiliser la minuterie de retard d'allumage quand la recette comprend du lait frais?**

- La majorité des produits contenant des protéines (par exemple, lait, fromage, œufs etc.) sont rapidement périssables et c'est pour cela qu'il ne faut pas les laisser longtemps en dehors du réfrigérateur.

### Question 6

**- Pourquoi faut-il mélanger les ingrédients de la recette dans le récipient de travail dans un ordre particulier?**

- Afin d'assurer le bon mélange des ingrédients secs avec l'eau et éviter l'activation prématurée du levain lors de l'utilisation de la minuterie de retard d'allumage.

### Question 7

**- Pourquoi lors du réglage du démarrage le matin, la machine à pain émet un signal sonore tard dans la nuit?**

- La machine à pain émet un signal à la fin du temps de la minuterie de retard d'allumage. Lors du réglage de la cuisson le matin, l'heure de fin de retard d'allumage arrive de nuit. C'est normal et cela n'indique pas une panne de la machine à pain.

### Question 8

**- La palette pour le pétrissage de la pâte s'est bloquée dans le récipient de travail. Comment la retirer pour la nettoyer?**

- S'il est difficile de retirer la palette pour le pétrissage de l'axe du récipient de travail, versez dans le récipient de travail une petite quantité d'eau chaude et massez 30 minutes pour ramollir la pâte cuite à point.

### **Question 9**

#### **- Peut-on nettoyer le récipient de travail dans une machine à laver la vaisselle?**

- Aucune partie de la machine à pain ne doit être nettoyée dans une machine à laver la vaisselle. On nettoie tout à la main.

### **Question 10**

#### **- Que se passe-t-il si à la fin de la cuisson si on ne sort pas le pain de la machine à pain?**

- À la fin de la préparation, la machine à pain passe automatiquement dans le régime de maintien du pain chaud. Le pain sera conservé chaud durant 60 minutes. Si vous laissez le pain dans la machine à pain après l'arrêt de ce régime, la miche commencera à refroidir et elle commencera à dégager de la vapeur qui ne sortira pas du récipient de travail. C'est pour cela que la croûte du pain peut se ramollir et la miche peut perdre sa forme. Pour éviter cela, sortez le pain de la machine à pain après la fin de la réalisation du régime de maintien du pain chaud.

### **Question 11**

#### **- Pourquoi la pâte est mal pétrie?**

- Il peut y avoir plusieurs raisons – la pâte est trop lourde ou trop sèche. Cela arrive lors du non respect de la recette ou de l'ajout d'ingrédients dans le mauvais ordre. En outre, la raison peut être la mauvaise installation de la palette pour le pétrissage de la pâte.

### **Question 12**

#### **- Pourquoi le pain se lève mal?**

- Il peut y avoir plusieurs raisons. Vérifiez le contenu de protéine dans la farine mais également le délai de validité du levain. Le levain ne peut pas être activé si sa quantité a été mal mesurée ou si on a tout simplement oublié de le mettre.

### **Question 13**

#### **- Quel est le temps minimum et maximum pour la minuterie de retard d'allumage?**

- Le temps maximum de retard d'allumage est de 13 heures (incluant le temps complet de réalisation du programme). Cela signifie qu'en mettant par exemple, un programme de durée 3h20, vous pouvez retarder l'allumage de la machine à pain de maximum 9h40. Le temps minimum de retard d'allumage pour chaque programme est de 10 minutes. La mise en place du temps pour la minuterie de retard d'allumage a également un pas de 10 minutes.

### **Question 14**

#### **- Comment savoir quand il faut ajouter des ingrédients supplémentaires (fruits secs, noix)?**

- L'ajout d'ingrédients supplémentaires a lieu après la fin du 2<sup>ème</sup> cycle de pétrissage. Lors de l'allumage du doseur, la machine à pain émet un signal sonore. On peut voir le temps exact d'allumage du doseur pour chaque programme dans le chapitre «Temps de réalisation des programmes»

### **Question 15**

#### **- Pourquoi le pain est humide? Comment éviter cela?**

- L'utilisation de la machine à pain dans les conditions d'humidité élevée demande la correction des recettes. Ajoutez au volume de la farine indiqué dans la recette encore une cuillère de farine. Si vous vivez à une altitude élevée au dessus du niveau de la mer, diminuez la quantité de levain indiquée

dans la recette d'environ ¼ de cuillère à café ou diminuez un peu la quantité de sucre et de liquide.

### **Question 16**

#### **- Pourquoi des vides se forment dans le pain ?**

- Il se forme parfois des bulles d'air dans certains endroits durant le processus de levée de la pâte. Après la cuisson, il reste des vides. La raison peut être une quantité trop importante d'eau et/ou de levain ou une quantité insuffisante de farine. Diminuez la quantité de levain d'environ ¼ de cuillère à café.

### **Question 17**

#### **- Pourquoi la pâte au début se lève et ensuite baisse?**

- La pâte commence à baisser quand le levain cesse de travailler. Cela arrive quand la pâte se lève trop longtemps. Pour diminuer la vitesse de levée de la pâte, diminuez la quantité de levain ou augmentez la quantité de sel.

### **Question 18**

#### **- Est-ce que je peux cuire dans la machine à pain un pain de recette personnelle?**

- Bien sûr mais il vous faudra certainement un certain temps car un pain idéal ne s'obtient pas dès la première fois. Respectez les règles – ne dépassez jamais le volume maximum possible d'ingrédients secs (5 tasses). Utilisez les recettes reprises dans ce mode d'emploi pour déterminer exactement la proportion des ingrédients secs et des liquides. Nous recommandons de commencer la cuisson du pain selon une recette personnelle à partir du programme principal et ensuite d'assimiler les autres programmes.

### **Question 19**

#### **- Est-ce que la qualité du pain dépend de la température des ingrédients et de la température dans le local?**

- Oui puisque la température influence l'activité du levain et, par conséquent la qualité du pain. La température moyenne des ingrédients et de l'air dans le local doit être de 21-28°C, y compris lors de l'utilisation de la minuterie de retard d'allumage.

### **Question 20**

#### **- Pourquoi les miches sont différentes en hauteur et poids ? Le pain de farine de grosse moulure est toujours moindre et plus court.**

- Le pain de farine de grosse moulure est plus compacte du fait que la farine complète est plus lourde que la farine de boulangerie, la pâte est plus lourde et se lève trop lentement. La même chose arrive lors de la cuisson de pain avec ajout de fruits, noix, avoine et son.

### **Question 21**

#### **- Peut-on mélanger le levain avec de l'eau?**

- Non, le levain doit être sec et ne doit pas être en contact avec un liquide lors de l'introduction des ingrédients dans le récipient de travail. C'est très important lors de l'utilisation de la minuterie de retard d'allumage.

### **Question 22**

#### **- Pourquoi la partie inférieure de la miche a parfois un grand trou?**

- Ce trou est formé par la palette pour le pétrissage de la pâte. Il est parfois plus important que d'habitude si la palette après le dernier cycle de pétrissage s'arrête dans une certaine position. Vous pouvez, si vous le souhaitez, répartir manuellement la pâte après le dernier cycle de pétrissage sur la base du récipient de travail.

## RESULTATS INSATISFAISANTS DE CUSSION ET MOYENS POUR Y REMEDIER

### Grands vides dans le centre de la miche

#### Trop de liquide ou température trop élevée des ingrédients.

Vérifiez la conformité des ingrédients à la recette et l'exactitude de leur mesure. Tous les ingrédients avant leur utilisation doivent avoir la température de la pièce (21-28 °C).

#### Quantité insuffisante de sel.

En cas d'insuffisance de sel, la pâte se lève trop. Vérifiez la conformité des ingrédients à la recette et l'exactitude de leur mesure.

#### Quantité excédentaire de levain.

Vérifiez la conformité des ingrédients à la recette et l'exactitude de leur mesure. Si tout est mesuré correctement, diminuez la quantité de levain de ¼ de cuillère à café.

#### Humidité élevée et température ambiante.

Dans un climat humide et chaud, la pâte se lève trop. Cuisez le pain dans un endroit frais ou diminuez la quantité de levain de ¼ de cuillère à café. Essayez également d'utiliser des ingrédients directement du réfrigérateur. N'utilisez pas la minuterie de retard d'allumage.

#### Altitude élevée au-dessus du niveau de la mer.

Si vous vivez à une altitude élevée au dessus du niveau de la mer, diminuez la quantité de levain indiquée dans la recette d'environ ¼ de cuillère à café ou diminuez un peu la quantité de sucre et de liquide.

#### Durant la cuisson du pain, le couvercle de la machine à pain était ouvert.

Avant la cuisson, assurez-vous que le couvercle de la machine à pain est fermé.

## LA PÂTE SE LÈVE MAL

#### Quantité insuffisante de levain.

Vérifiez la conformité des ingrédients à la recette et l'exactitude de leur mesure.

#### Levain non frais.

N'utilisez pas du levain de mauvaise qualité. Conservez le levain dans un endroit frais sombre.

#### Quantité insuffisante de sucre.

Vérifiez la conformité des ingrédients à la recette et l'exactitude de leur mesure.

#### Quantité superflue de sel.

Le sel désactive l'action du levain. Vérifiez la conformité des ingrédients à la recette et l'exactitude de leur mesure.

#### Température trop élevée des ingrédients.

Tous les ingrédients avant leur utilisation doivent être à la température de la pièce (21-28 °C).

#### Le levain a été activé avant le début du programme.

Le levain doit être sec et ne doit pas être en contact avec un liquide lors de la mise en place des ingrédients dans le récipient de travail. Faites en sorte que le levain ne soit pas en contact avec les ingrédients liquides avant le début du programme.

## LA PÂTE SE LÈVE TROP

#### Humidité et température élevée ambiante.

Dans un climat humide et chaud, la pâte se lève trop vite. Cuisez le pain dans un endroit frais ou diminuez la quantité de levain de ¼ de cuillère à café. Essayez également d'utiliser des ingrédients directement du réfrigérateur. N'utilisez pas la minuterie de retard d'allumage.

#### Quantité excédentaire du levain.

Vérifiez la conformité des ingrédients à la recette et l'exactitude de leur mesure.

#### Quantité excédentaire de liquide.

Vérifiez la conformité des ingrédients à la recette et l'exactitude de leur mesure.

#### Température trop élevée des ingrédients.

Tous les ingrédients avant l'utilisation doivent être à la température de la pièce (21-28 °C).

#### Trop de farine ou quantité insuffisante du sel.

Vérifiez la conformité des ingrédients à la recette et l'exactitude de leur mesure.

## PAIN TROP SEC AVEC UNE TEXTURE COMPACTE

#### Quantité insuffisante de liquide.

Vérifiez la conformité des ingrédients à la recette et l'exactitude de leur mesure.

#### Farine de mauvaise qualité ou trop sèche.

Vérifiez le délai de validité de la farine. Ajoutez une cuillère à soupe d'eau.

## LE PAIN AU CENTRE DE LA MICHE EST MAL CUIT

#### Un jus coule des fruits frais ou conservés.

Pressez toujours bien le jus des fruits quand ils sont utilisés comme ajout au pain et diminuez un peu la quantité de liquide indiquée dans la recette.

#### Pâte trop lourde.

Une grande quantité d'ajouts (noix, huile, fruits secs, sirop, graine) rend la pâte lourde ce qui ralentit sa levée. Vérifiez la conformité des ingrédients à la recette et l'exactitude de leur mesure. Ne dépassez pas la quantité des ajouts indiquée dans la recette.

## PAIN CUIT JUSQU'À LA COULEUR MARRON

#### Trop de sucre.

Vérifiez la conformité des ingrédients à la recette et l'exactitude de leur mesure.

#### Réglages incorrects du niveau de dorure de la croûte.

Diminuez le niveau de dorure de la croûte.



## LE PAIN A UNE TEXTURE TROP FRIABLE ET POREUSE

### Température trop élevée des ingrédients.

Tous les ingrédients avant l'utilisation doivent être à la température de la pièce (21-28 °C).

### Quantité excédentaire du liquide.

Vérifiez la conformité des ingrédients à la recette et l'exactitude de leur mesure.

### Quantité excédentaire du levain.

Vérifiez la conformité des ingrédients à la recette et l'exactitude de leur mesure.

### Humidité et température élevée ambiante.

Cuisez le pain dans un endroit frais ou diminuez la quantité de levain de ¼ de cuillère à café. Essayez également d'utiliser des ingrédients directement du réfrigérateur. N'utilisez pas la minuterie de retard d'allumage.

## SURFACE DE LA MICHE COLLANTE

### Le pain a été laissé dans la machine à pain après la préparation.

Quand la miche refroidit, elle dégage de la vapeur et c'est pour cela qu'elle doit être retirée de suite après la fin de la réalisation du régime de maintien du pain chaud. Dans le cas contraire, la croûte du pain peut ramollir, la miche devient collante et perd sa forme.

### Mauvaise proportion des ingrédients liquides et secs.

Vérifiez la conformité des ingrédients à la recette et l'exactitude de leur mesure.

### Il s'affiche le message «H:HH» sur le display lors de l'allumage du programme

La température dans la machine à pain est trop élevée. Appuyez sur le bouton d'annulation. Retirez le récipient de travail et laissez la machine à pain refroidir avec le couvercle ouvert. Quand la machine à pain refroidit, laissez le récipient de travail et allumez à nouveau le programme.

### Le message «E:EE» s'affiche sur le display

Senseur de température en panne. Adressez-vous à un centre après-vente.

## IL EST DIFFICILE DE RETIRER LE PAIN DU RÉCIPIENT DE TRAVAIL

### Lors de la cuisson, la miche colle dans le récipient de travail.

Avant chaque utilisation, lubrifiez la surface du récipient de travail avec de l'huile végétale.

Après le retrait du récipient de travail, de la machine à pain, attendez environ 15 minutes avant de retirer le pain du récipient. Lavez ensuite le récipient de travail avec de l'eau chaude, essuyez-le et lubrifiez-le à nouveau avec de l'huile végétale.

### Condensation de l'humidité sur la surface interne du doseur des fruits et des noix

Durant le processus de cuisson, il peut se condenser une faible quantité d'humidité sur les surfaces internes du doseur des fruits et des noix. C'est un phénomène normal qui n'influence pas la qualité du pain.

## RECETTES

Toutes les recettes reprises dans ce mode d'emploi ont été élaborées spécialement pour cette machine à pain et testées. Nous garantissons que l'utilisation de ces recettes assurera des résultats idéaux de cuisson.

Puisque les recettes ont été créées seulement pour cette machine à pain, elles peuvent ne pas donner des résultats corrects avec d'autres machines à pain.

- Ajoutez toujours les ingrédients dans le récipient dans l'ordre indiquée dans la recette.
- Mesurez toujours exactement la quantité indiquée des ingrédients, ne modifiez pas volontairement la quantité des ingrédients indiquée dans la recette.

Ordre d'actions et règles identiques pour toutes les recettes reprises:

1. Mettez la quantité mesurée d'ingrédients dans le récipient de travail.
2. Utilisez les liquides seulement à température ambiante 21-28 °C.
3. Placez correctement le récipient de travail dans la machine à pain, fermez le couvercle.
4. Choisissez le programme de préparation.
5. Appuyez sur le bouton d'allumage.
6. Quand le pain sera prêt, retirez le récipient de travail en mettant des gants de cuisine.
7. Retirez le pain du récipient de travail, assurez-vous que la palette pour le pétrissage n'est pas restée dans la miche (retirez la palette du pain si cela est nécessaire).
8. Attendez que le pain refroidisse avant de le couper.

Les corrections des règles susmentionnées, si elles sont nécessaires, sont indiquées dans les remarques aux recettes.

## RECETTES POUR LE PROGRAMME PRINCIPAL (1)

### Pain blanc

	450 g	680 g	900 g
Eau	¾ tasse	1 ½ tasse	1 ½ tasse
Lait dégraissé en poudre	2 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Sucre	1 ¼ cuillère à soupe	2 ¼ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café	1 ¼ cuillère à café	2 cuillères à café
Farine de sortes dures de blé	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Levain	1 cuillère à café	1 ¼ cuillère à café	1 ¼ cuillère à café
Programme	1 Principal		

## Pain blanc mous

	680 g	900 g
Eau	1 ½ tasse	1 ½ tasse
Lait dégraissé en poudre	2 ½ cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe
Sucre	2 ¼ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1 ¼ cuillère à café	2 cuillères à café
Farine de boulangerie	3 tasses	4 tasses
Levain	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Programme	1 Principal	

## Pain blanc avec une texture semi molle

	680 g	900 g
Eau	1 ½ tasse	1 ½ tasse
Lait dégraissé en poudre	2 ½ cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe
Sucre	2 ¼ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1 ¼ cuillère à café	2 cuillères à café
Farine de boulangerie	1 ½ tasse	2 tasses
Farine de sortes dures de blé	1 ½ tasse	2 tasses
Levain	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Programme	1 Principal	

## Pain marron «de campagne»

	450 g	680 g	900 g
Eau	¾ tasse	1 tasse	1 ½ tasse
Lait dégraissé en poudre	1 ½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Huile de tournesol	1 ½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre	2 ½ cuillères à soupe	2 ½ cuillère à soupe	3 ½ cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café	1 ¼ cuillère à café	2 cuillères à café
Farine complète de 2 <sup>ème</sup> sorte	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Levain	1 cuillère à café	1 ¼ cuillère à café	1 ¼ cuillère à café
Programme	1 Principal		

## Pain italien avec des herbes épicées

	680 g	900 g
Eau	1 ½ tasse	1 ½ tasse
Lait dégraissé en poudre	2 ½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Huile de tournesol	2 ½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre	2 ¼ cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe
Sel	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café
Farine de sortes dures de blé	3 tasses	4 tasses
Marjolaine séchée	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à soupe

Basilic séché	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à soupe
Graines séchées de cumin	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à soupe
Levain	1 ¼ cuillère à café	1 ½ cuillère à café
Programme	1 Principal	

## Pain avec du fromage et un oignon

	680 g	900 g
Eau	1 tasse	1 ¼ tasse
Lait dégraissé en poudre	2 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe
Huile de tournesol	2 ½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	½ cuillère à café	1 cuillère à café
Oignon séché en granulés	1 ½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Fromage râpé cheddar	1 tasse	1 ½ tasse
Farine de sortes dures de blé	3 tasses	4 tasses
Levain	1 ½ cuillère à café	1 ¾ cuillère à café
Programme	1 Principal	

Recommandation: utilisez les réglages légers du niveau de dorure de la croûte.

## Pain aromatique avec des raisins

	680 g	900 g
Eau	1 ¼ tasse	1 ½ tasse
Lait dégraissé en poudre	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Sucre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café
Cannelle moulue	¾ cuillère à café	1 cuillère à café
Farine de sortes dures de blé	3 tasses	4 tasses
Levain	1 cuillère à café	1 ¼ cuillère à café
Raisin*	⅝ tasse	¾ tasse
Programme	1 Principal	

\* Mettez les raisins dans le doseur. Si votre modèle n'est pas équipé d'un doseur, ajoutez les raisins manuellement après le signal sonore.

## Pain sans sucre

	450 g	680 g	900 g
Eau (45 °C)	¾ tasse	1 ½ tasse	1 ½ tasse
Lait dégraissé en poudre	2 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Substitut du sucre	1 ¼ cuillère à soupe	2 ¼ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café	1 ¼ cuillère à café	2 cuillères à café

Farine de sortes dures de blé	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Levain	1 cuillère à café	1 ¼ cuillère à café	1 ½ cuillère à café
Programme	1 Principal		

### Pain sans sucre et sel

	450 g	680 g	900 g
Eau (45 °C)	¾ tasse	1 ½ tasse	1 ½ tasse
Lait dégraissé en poudre	2 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Farine de sortes dures de blé	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Levain	1 cuillère à café	1 ¼ cuillère à café	1 ½ cuillère à café
Programme	1 Principal		

Recommandation: On peut cuire ce pain avec ajoutant des épices et des herbes aromatiques. Ajoutez ½ cuillère à café de n'importe quelles épices selon votre goût.

### Pain à la tomate

	680 g	900 g
Eau	1 tasse	1 ½ tasse
Lait dégraissé en poudre	2 ½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Huile de tournesol	2 ¼ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre	2 ¼ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1 ¼ cuillère à café	1 ½ cuillère à café
Mélange d'herbes aromatiques séchées	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café
Farine de sortes dures de blé	3 tasses	4 tasses
Levain	1 ¼ cuillère à café	1 ½ cuillère à café
Tomates séchées	¾ tasse	½ tasse
Programme	1 Principal	

## RECETTES POUR LE PROGRAMME DE PREPARATION DU PAIN A PARTIR DE FARINE DE GROSSE MOUTURE (2)

### Pain à partir de farine de grosse mouture

	680 g	900 g
Eau	1 ½ tasse	1 ¾ tasse
Lait dégraissé en poudre	1 ½ cuillère à soupe	3 cuillères à soupe
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre roux	2 ½ cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe
Sel	1 ¼ cuillère à café	1 ½ cuillère à café
Mélange d'herbes aromatiques séchées	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café
Farine de grosse mouture	3 tasses	4 tasses

Levain	¾ cuillère à café	¾ cuillère à café
Vitamine C en comprimés (pulvériser)	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Programme	2 Pain à partir de farine de grosse mouture	

### Pain à parti de farine de grosse mouture avec des graines de tournesol

	680 g	900 g
Eau	1 ½ tasse	1 ¾ tasse
Lait dégraissé en poudre	1 ½ cuillère à soupe	3 cuillères à soupe
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre roux	2 ½ cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe
Sel	1 ¼ cuillère à café	1 ½ cuillère à café
Mélange d'herbes aromatiques séchées	1 ½ cuillère à café	2 cuillères à café
Farine de grosse mouture	3 tasses	4 tasses
Levain	¾ cuillère à café	¾ cuillère à café
Vitamine C en comprimés (pulvériser)	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Graines de tournesol nettoyées*	1 cuillère à café	2 cuillères à café
Graines de citrouille nettoyées*	1 cuillère à café	2 cuillères à café
Graines de sésame*	1 cuillère à café	2 cuillères à café
Programme	2 Pain à partir de farine de grosse mouture	

\* Mettez les graines dans le doseur. Si votre modèle n'est pas équipé d'un doseur, ajoutez les raisins manuellement après le signal sonore.

### Pain de grange

	680 g	900 g
Eau	1 tasse	1 ½ tasse
Lait dégraissé en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre roux	2 ½ cuillères à soupe	5 cuillères à soupe
Sel	1 ¼ cuillère à café	2 cuillères à café
«Farine de grange» (farine sombre de blé avec ajout de grains de blé enrichis de malt)	3 tasses	4 tasses
Levain	¾ cuillère à café	¾ cuillère à café
Vitamine C en comprimés*	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Programme	2 Pain à partir de farine de grosse mouture	

\*Optionnel: l'ajout de vitamine C améliore la levée de la pâte. Pulvériser les comprimés de vitamines C et ajoutez-les.

## Pain de grange mélangé

	680 g	900 g
Eau	1 tasse	1 ½ tasse
Lait dégraissé en poudre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre roux	2 ½ cuillères à soupe	5 cuillères à soupe
Sel	1 ¼ cuillère à café	2 cuillères à café
«Farine de grange» (farine sombre de blé avec ajout de grains de blé enrichis de malt)	1 ½ tasse	2 tasses
Farine de sortes dures de blé	1 ½ tasse	2 tasses
Levain	¾ cuillère à café	¾ cuillère à café
Vitamine C en comprimés*	1 x 100 mg	1 x 100 mg
Programme	2 Pain à partir de farine de grosse mouture	

\* Optionnel: l'ajout de vitamine C améliore la levée de la pâte. Pulvérisez les comprimés de vitamines C et ajoutez-les.

## Brioche (Petit pain français)

	680 g	900 g
Œufs	3 moyens	3 gros
Beurre ramolli	½ tasse	¾ tasse
Lait frais	½ tasse	½ tasse
Eau	3 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
Farine de sortes dures de blé	3 tasses	4 tasses
Sel	¾ cuillère à café	1 cuillère à café
Sucre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Levain	1 ½ cuillère à café	1 ½ cuillère à café
Programme	2 Pain à partir de farine de grosse mouture	

## RECETTES POUR LE PROGRAMME DE CUISSON AU BEURRE (3)

### Pain aux fruits

	450 g	680 g	900 g
Eau	¾ tasse	1 ⅓ tasse	1 ½ tasse
Lait dégraissé en poudre	2 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café	1 ¼ cuillère à café	1 ½ cuillère à café
Farine de sortes dures de blé	2 tasse	3 tasse	4 tasse
Noix de muscade râpée	½ cuillère à café	¾ cuillère à café	1 cuillère à café

Levain	¾ cuillère à café	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Mélange de fruits secs*	¼ tasse	½ tasse	⅓ tasse
Programme	3 Cuisson au beurre		

\* Mettez les fruits secs dans le doseur. Si votre modèle n'est pas équipé d'un doseur, ajoutez les fruits secs manuellement après le signal sonore.

### Pain avec des oranges et de la canneberge

	450 g	680 g	900 g
Eau	½ tasse	⅔ tasses	1 tasse
Jus d'orange	½ tasse	⅓ tasse	⅓ tasse
Zeste d'orange pulvérisé	2	2	2
Lait dégraissé en poudre	2 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sucre	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café	1 ¼ cuillère à café	1 ½ cuillère à café
Farine de sortes dures de blé	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Noix de muscade râpée	½ cuillère à café	¾ cuillère à café	1 cuillère à café
Levain	1 cuillère à café	¾ cuillère à café	1 cuillère à café
Canneberge séchée*	¼ tasse	½ tasse	⅓ tasse
Programme	3 Cuisson au beurre		

\* Mettez la canneberge séchée dans le doseur. Si votre modèle n'est pas équipé d'un doseur, ajoutez la canneberge manuellement après le signal sonore.

## RECETTES POUR LE PROGRAMME SANDWICH (4)

### Pain pour les sandwichs

	680 g	900 g
Eau	1 ⅓ tasse	1 ½ tasse
Beurre ramolli ou margarine	1 ½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	½ cuillère à café	1 cuillère à café
Lait dégraissé en poudre	1 ½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sucre	3 cuillères à soupe	3 ½ cuillères à soupe
Farine de sortes dures de blé	3 tasses	4 tasses
Levain	¾ cuillère à café	1 cuillère à café
Programme	4 Sandwich	

## Pain mous pour sandwiches

	680 g	900 g
Eau	1 1/16 tasse	1 1/2 tasse
Beurre ramollie	1 1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	1/2 cuillère à café	1 cuillère à café
Lait dégraissé en poudre	1 1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
Sucre	3 cuillères à soupe	3 1/2 cuillères à soupe
Farine de boulangerie	3 tasses	4 tasses
Levain	3/4 cuillère à café	1 cuillère à café
Programme	4 Sandwich	

## RECETTES POUR LE PROGRAMME DE PREPARATION DE PAIN FRANCAIS (5)

### Pain français

	450 g	680 g	900 g
Eau	3/4 tasse	1 tasse	1 1/4 tasse
Lait dégraissé en poudre	1 1/2 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	2 1/2 cuillères à soupe
Sucre	3/4 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 1/4 cuillère à soupe
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/4 cuillère à café
Huile de tournesol	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 1/2 cuillère à soupe
Farine de sortes dures de blé	2 tasses	3 tasses	4 tasses
Levain	1 cuillère à café	1 cuillère à café	1 1/4 cuillère à café
Programme	5 Pain français		

## RECETTES POUR LE PROGRAMME DE PREPARATION DE LA PATE (6)

### Petits pains

Eau	1 1/4 tasse
Lait dégraissé en poudre	1 cuillère à soupe
Beurre ramollie	2 cuillères à soupe
Sucre	2 cuillères à soupe
Sel	1 1/2 cuillère à café
Farine de sortes dures de blé	3 3/4 tasses
Levain	1 1/2 cuillère à café
Programme	6 Pâte

Préparation:

1. Divisez la pâte en 6 parties et roulez-les en forme de petits pains.
2. Mettez les petits pains sur un plat de cuisson lubrifié avec du beurre.
3. Lubrifiez-les avec du beurre ramollie à l'aide d'un pinceau de cuisine.
4. Recouvrez avec un couvercle et laissez 20-25 minutes.
5. Attendez tant que les petits pains se lèvent et doublent, recouvrez si vous le souhaitez avec de la glaçure.

6. Cuisez dans un four à une température de 190 °C durant 15-20 minutes.

### Petits pains à partir de farine de grosse moulure

Eau	1 1/4 tasse
Lait dégraissé en poudre	2 cuillères à soupe
Beurre ramollie	2 cuillères à soupe
Miel	2 cuillères à soupe
Sucre roux	1 cuillère à soupe
Sel	1 1/2 cuillère à café
Farine de grosse mouture	3 3/4 tasses
Levain	1 1/2 cuillère à café
Programme	6 Pâte

Préparation. Voir la description de la recette précédente.

### Petits pains chauds de Pâques

Eau	1 tasse
Beurre ramollie	1/4 tasse
Sucre	1/4 tasse
Œuf battu	1
Sel	1 cuillère à café
Farine de sortes dures de blé	3 3/4 tasses
Levain	2 cuillères à café
Cannelle	1 cuillère à café
Noix de muscade	1/4 cuillère à café
Raisins	1 tasse
Programme	6 Pâte

Préparation:

1. Divisez la pâte en 8-12 parties et donnez la forme nécessaire.
2. Faites au-dessus de chaque petit pain des entailles en forme de croix.
3. Recouvrez avec la glaçure œuf – lait.
4. Recouvrez avec un couvercle et laissez les petits pains se lever durant 30 minutes.
5. Cuisez dans le four à une température de 190 °C durant 16-18 minutes.

### Ciabatta (pain italien poreux)

Eau	1 1/2 tasse
Huile d'olive	1 cuillère à soupe
Sel	1 1/2 cuillère à café
Sucre	1 cuillère à café
Farine de sortes dures de blé	3 tasses
Levain sec	1 1/2 cuillère à café
Programme	6 Pâte

Préparation:

1. Mettez la pâte sur une planche saupoudrée de farine, aspergez d'eau, saupoudrez de farine, recouvrez avec un couvercle et laissez reposer durant 20 minutes.

- Divisez la pâte en deux parties, roulez en forme de baguettes.
- Saupoudrez de farine le plat. Mettez la pâte sur le plat, recouvrez avec un couvercle et laissez lever la pâte encore une fois durant 45 minutes.
- Foulez légèrement la pâte et cuisez la dans le four avec une température de 220 °C durant 25-30 minutes, aspergeant d'eau chaque 5 minutes pour obtenir une croûte croustillante.

### Craquelins

Eau chaude	1 ½ tasse
Huile végétale	2 cuillères à café
Sel	2 cuillères à café
Sucre	1 cuillères à soupe
Farine de sortes dures de blé	4 tasses
Levain	1 cuillère à café
Programme	6 Pâte

#### Préparation:

- Divisez la pâte en 10-12 morceaux et donnez la forme de craquelins.
- Mettez les craquelins sur un plat beurré, recouvrez avec un couvercle et laissez lever durant 20 minutes.
- Plongez chaque craquelin dans de l'eau bouillante sucrée durant 1 minute.
- Mettez les craquelins sur un plat beurré et cuisez dans un four avec une température 220 °C durant 20 minutes. Tournez-les une fois durant la cuisson.

### Croissants

Lait	1 tasse
Œufs	1
Beurre	25 g
Sel	1 ½ cuillère à café
Sucre	4 cuillère à café
Farine de boulangerie	3 ½ tasse
Levain	1 ½ cuillère à café
Programme	6 Pâte

#### Préparation:

- Étalez la pâte en rectangle.
- Mettez 250 g de beurre d'un côté du rectangle, pliez la pâte en deux en recouvrant le beurre.
- Étalez de nouveau la pâte en rectangle, pliez en deux et étalez.
- Emballez la pâte dans un film alimentaire et mettez-la au réfrigérateur durant 20 minutes.
- Répétez l'étape 3 encore 4 fois.
- Étalez la pâte en un rectangle long. Coupez la pâte en triangles et roulez les triangles sous la forme de croissants. Laissez les croissants lever durant 30 minutes.
- Lubrifiez les croissants avec une glaçure œuf – lait et cuisez-les dans un four avec une température de 200 °C durant 15-20 minutes.

### Cakes pour le thé

Eau chaude	1 tasse
Beurre ramolli	50 gr.
Sel	1 cuillère à café
Sucre	50 gr.
Lait en poudre	2 cuillères à soupe
Mélange d'épices de confiserie	1 cuillère à café
Farine de boulangerie	400 gr.
Levain sec	1 cuillère à café
Groseilles	⅔ tasses
Programme	6 Pâte

#### Préparation:

- Le mettez pas les groseilles dans le doseur avant le pétrissage de la pâte.
- Mélangez les groseilles dans la pâte manuellement après sa préparation.
- Divisez la pâte en 8-10 morceaux, formez des cakes, mettez sur un plat lubrifié avec du beurre et laissez lever durant 30 minutes.
- Cuisez dans un four avec une température de 200 °C durant 15-20 minutes jusqu'à la couleur dorée – marron.

### RECETTES POUR LE PROGRAMME DE PREPARATION DE MARMELADE (7)

#### Marmelade d'orange

Jus d'oranges	3 moyens
Zeste d'orange râpé	2
Sucre pour la conservation	1 tasse
Eau	1 cuillère à soupe
Pectine, si nécessaire	2 cuillères à café
Programme	7 Marmelade

#### Recommandations:

- Réchauffez les bocaux avant le remplissage.
- Si nécessaire, utilisez le programme de temps supplémentaire de préparation, jusqu'à obtenir la consistance nécessaire.
- Avant de verser la marmelade dans les bocaux, sortez du récipient de travail la palette pour le pétrissage à l'aide des pinces.
- N'ouvrez pas le couvercle de la machine à pain durant le mélange de la marmelade.
- Utilisez la pectine pour obtenir une consistance épaisse.
- La recette est prévue pour la préparation de marmelade afin de remplir des bocaux d'un volume de 400 g.

## Marmelade d'oranges conservées

Oranges conservées de Séville	1 bocal (850 g)
Sucre pour la conservation	1,8 kg
Eau	425 ml
Pectine si nécessaire	2 cuillères à café
Programme	7 Marmelade

Recommandations:

- Après la fin de la réalisation du programme, allumez le programme de temps supplémentaire de préparation pour environ 30 minutes afin que la marmelade s'épaississe.
- Pour vérifier l'épaisseur de la marmelade, versez quelques gouttes de marmelade dans une assiette, attendez qu'elle refroidisse et ensuite passez le doigt dessus. La marmelade qui s'est bien épaissie ne doit pas facilement s'étaler sur l'assiette.

## Marmelade de framboises et de pommes

Framboise congelée*	2 tasses
Pommes cuites au four, nettoyées et broyées	1 tasse
Sucre pour la conservation	1 tasse
Jus de citron	3 cuillères à soupe
Programme	7 Marmelade

\* Mesurez les framboises avant la décongélation

Recommandations:

- Réchauffez les bocaux avant le remplissage.
- Avant de verser la marmelade dans les bocaux, sortez du récipient de travail la palette pour le pétrissage à l'aide des pinces.

## PAIN A PARTIR DE MELANGES PRETS (8)

Voir la description dans le chapitre «Mélanges prêts de pain».

## RECETTES POUR LE PROGRAMME DE PREPARATION DE PAIN DELICAT (9)

### Pain de malt

	680 g	900 g
Eau	1 tasse	1 ¼ tasse
Sel	1 cuillère à café	1 cuillère à café
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Mélasse noire	1 ½ cuillère à soupe	2 ½ cuillères à soupe
Extrait de malt	2 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe
Farine de boulangerie	3 tasses	4 tasses
Levain	1 cuillère à café	1 ¼ cuillère à café
Raisins secs (petits raisins sans noyaux)*	½ tasse	¾ tasse
Programme	9 Pain délicat	

\* Mettez les raisins dans le doseur. Si votre modèle n'est pas équipé d'un doseur, ajoutez les raisins manuellement après le signal sonore.

## Pain irlandais au bicarbonate de soude

	900 g
Babeurre (ou kéfir)	220 ml
Œufs battus	2 moyens
Huile végétale	2 cuillère à soupe
Farine de blé courante	3 ½ tasses
Sucre	½ tasse
Soude	1 cuillère à soupe
Sel	½ cuillère à café
Raisins	1 tasse
Programme	9 Pain délicat

## Pain de maïs


	680 g
Lait	120 ml
Œufs battus	3
Margarine ou beurre	½ tasse
Sucre	¼ tasse
Sel	1 cuillère à café
Farine de blé courante	2 ¾ tasses (350 g)
Farine de maïs	140 g
Poudre de boulanger	5 cuillères à soupe
Programme	9 Pain délicat

## RECETTES POUR LE PROGRAMME DE PREPARATION DE PAIN SANS GLUTEN (10)

Pain sans gluten – c'est un pain avec du levain sans les protéines contenus dans le blé (la protéine est contenue également dans l'avoine, l'orge et le seigle). On peut acheter la farine sans gluten dans les magasins de marchandises diététiques.

Le pain sans gluten doit être consommé préférablement frais le jour même de sa cuisson. Lors de la consommation du pain sans gluten un jour après le jour de sa préparation, il vaut mieux rafraîchir le pain. Pour cela, les tranches de pain doivent être placées dans un four à micro-ondes durant 10-15 secondes.

N'importe quel pain frais, y compris le pain sans gluten, peut être conservé dans le congélateur. Avant de le mettre dans le congélateur, coupez le pain en tranches, emballez dans un papier aluminium et mettez-les dans un sac de polyéthylène. Utilisez un four à micro-ondes pour décongeler le pain.

La préparation du pain sans gluten demande une attention particulière au pétrissage de la pâte. Faites en sorte que lors du pétrissage de la pâte il ne reste pas des ingrédients collés aux parois du récipient de travail. Pour cela, durant le 1er cycle de pétrissage (sur le display il doit s'afficher le symbole ) mettez sur pause, ouvrez le couvercle et assurez-vous que tous les ingrédients se mélangent bien. Si nécessaire, nettoyez les parois du récipient de travail des ingrédients collés à l'aide d'une spatule en bois.

## Pain à la moutarde avec du fromage avec de la farine sans gluten

	680 g
Œuf	1
Eau	1 ½ tasse
Huile de tournesol	4 cuillères à soupe
Jus de citron	1 cuillère à café
Sel	1 ½ cuillère à café
Sucre en poudre	1 ½ cuillère à soupe
Fromage râpé Chadder	¾ tasse
Moutarde anglaise sans gluten	1 cuillère à café
Farine sans gluten	3 tasses
Émulsifiant alimentaire «Xanthan gum»	1 cuillère à soupe
Levain sec sans gluten	1 cuillère à soupe
Programme	10 Pain sans gluten

## Gâteau au chocolat à partir de farine sans gluten

	680 g
Margarine ramollie	¾ tasse
Essence de vanille	1 cuillère à café
Œufs battus	3
Jus de citron	2 cuillères à café
Eau	¼ tasse
Farine sans gluten	1 ¾ tasse
Poudre de boulanger sans gluten	2 cuillères à café
Poudre de cacao sans gluten	2 cuillères à soupe
Programme	18 Gâteau

## Gâteau aux fruits à partir de farine sans gluten

	680 g
Sucre blanc – roux	¾ tasse
Beurre ramollie	¾ tasse
Œufs	3
Jus de citron	1 cuillère à soupe
Lait	1 cuillère à soupe
Fruits secs	¾ tasse
Farine sans gluten	2 tasses
Poudre de boulanger sans gluten	1 cuillère à soupe
Mélange d'épices sans gluten	½ cuillère à café
Programme	18 Gâteau

## RECETTES POUR UN PROGRAMME DE CUISSON RAPIDE I (11)

### Petite miche préparée rapidement de pain blanc

	680 g.
Eau	1 ½ tasse
Lait dégraissé en poudre	2 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à café

Sucre	4 cuillères à café
Huile de tournesol	2 cuillères à soupe
Farine de sortes dures de blé	3 tasses
Levain	3 cuillères à café
Programme	11 Cuisson rapide I

## RECETTES POUR UN PROGRAMME DE CUISSON RAPIDE II (12)

### Grande miche préparée rapidement de pain blanc

	900 g.
Eau	1 ½ tasse
Lait dégraissé en poudre	3 cuillères à soupe
Sel	1 ½ cuillère à café
Sucre	5 cuillères à café
Huile de tournesol	3 cuillères à soupe
Farine de sortes dures de blé	4 tasses
Levain	3 cuillères à café
Programme	12 Cuisson rapide II

## RECETTES POUR LE PROGRAMME DE PREPARATION DE PATE POUR PIZZA\* (14)

### Base pour pizza\*

Eau	1 tasse
Sucre	2 cuillères à soupe
Sel	½ cuillère à café
Huile végétale	3 cuillères à soupe
Farine de sortes dures de blé	3 tasses
Levain	2 cuillères à café
Programme	14 Pâte pour pizza

Préparation:

1. Chauffez le four jusqu'à 200 °C.
2. Mettez la pâte dans la forme beurrée pour pizza.
3. Recouvrez la forme avec un chiffon propre sec et attendez environ 15 minutes que la pâte se lève.
4. Mettez les ingrédients de la pizza sur la pâte.
5. Cuissez jusqu'à la dorure des bords de la pizza.

### Base pour pizza aux herbes aromatiques\*

Eau	1 tasse
Sucre	2 cuillères à soupe
Sel	½ cuillère à café
Ail pulvérisé	1 cuillère à café
Mélange d'herbes épicées	2 cuillères à café
Huile végétale	3 cuillères à soupe
Farine de sortes dures de blé	3 tasses
Levain	2 cuillères à café
Programme	14 Pâte pour pizza



Préparation : voir la recette précédente.

### Pâte

Farine de blé	2 tasses
Œufs battus	2
Sel	1 ½ cuillère à café
Huile végétale	2 cuillères à café
Eau (si nécessaire)	2 cuillères à soupe
Programme	14 Pâte pour pizza

Préparation:

1. Pétrissez la pâte lisse. Si nécessaire, nettoyez les parois du récipient de travail des ingrédients collés à l'aide d'une spatule en bois et ajoutez un peu d'eau.
2. Sortez la pâte prête du récipient de travail et roulez-la en boule.
3. Pour la préparation de la pâte, utilisez un instrument spécial ou coupez la pâte à la main.
4. Cuisez dans de l'eau bouillante durant 7-10 minutes.

### RECETTES POUR LE PROGRAMME CUISSON RAPIDE (15)

#### Pain à la banane avec des noix

Ingrédients 1 <sup>er</sup> groupe	
Beurre ramollie	2 cuillères à soupe
Lait	1 cuillère à soupe
Purée de banane	1 tasse
Œufs battus	1
Noix pulvérisés	½ tasse
Zeste de citron pulvérisé	1 cuillère à café

Ingrédients 2 <sup>ème</sup> groupe	
Farine de blé	1 ½ tasse
Soude	½ cuillère à café
Poudre de boulanger	¼ cuillère à café
Sucre	½ tasse
Sel	¼ cuillère à café
Programme	15 Cuisson rapide

Préparation:

1. Mélangez les ingrédients de chaque groupe dans un récipient séparé.
2. Versez les deux mélanges dans le récipient de travail.

#### Pain d'avoine

Lait	1 tasse
Œufs battus	2
Huile de tournesol	½ cuillère à café
Mélasse claire	2 cuillères à soupe

Flocons d'avoine	1 tasse
Sucre	¼ tasse
Sel	1 cuillère à café
Farine de blé	2 tasses
Poudre de boulanger	½ cuillère à café
Soude	½ cuillère à café
Programme	15 Cuisson rapide

### RECETTES POUR LE PROGRAMME GATEAUX (18)

INFORMATIONS IMPORTANTES: Les gâteaux cuits dans cette machine à pain ont une hauteur d'environ 55 mm. Ils ont un goût saturé, tendre et une structure légèrement humide (comme le gâteau classique «Madeira»). Si vous le souhaitez, vous pouvez corriger les réglages. Pour rendre le gâteau moins humide, diminuez la quantité d'eau ou d'œufs afin de rendre le goût moins saturé, diminuez la quantité d'huile et de sucre.

Recommandations

Prenez ½ tasse de cerises conservées, versez le sirop et rincez les cerises avec de l'eau, séchez ensuite avec un chiffon de cuisine ; ou mélangez ½ tasse de cerises et ¼ tasse de copeaux de chocolat. Ajoutez n'importe laquelle des variantes proposées dans le récipient de travail au dessus des autres ingrédients.

#### Gâteau Madeira

Ingrédients 1 <sup>er</sup> groupe	
Beurre ramollie	¾ tasse
Essence de vanille	¼ cuillère à café
Œufs battus	3 moyens
Jus de citron	2 cuillères à café

Ingrédients 2 <sup>ème</sup> groupe	
Farine de blé	1 ½ tasse
Poudre de boulanger	2 cuillères à café
Sucre	1 tasse
Programme	18 Gâteau

Préparation:

1. Mélangez les ingrédients de chaque groupe dans un récipient séparé.
2. Versez les deux mélanges dans le récipient de travail.

#### Gâteau aux fruits

Ingrédients 1 <sup>er</sup> groupe	
Beurre ramollie	¾ tasse
Essence de vanille	¼ cuillère à café
Œufs	3
Jus de citron	2 cuillères à café
Mélange de fruits secs	⅝ tasse

Ingrédients 2 <sup>ème</sup> groupe	
Farine de blé	1 ¾ tasse
Poudre de boulanger	2 cuillères à café
Sucre	1 tasse
Poudre de cannelle	¼ cuillère à café
Noix de muscade râpée	¼ cuillère à café
Programme	18 Gâteau

Préparation: voir la recette précédente.

### Gâteau à partir de produits semi-finis

On peut utiliser ce programme également pour cuire des gâteaux à partir de mélanges de confiserie prêts. Suivez les instructions des fabricants des mélanges lors de la préparation de gâteaux à partir de produits semi-finis.

## RECETTES POUR LE PROGRAMME CUISSON DE DESSERTS (19)

### Betty (gâteau d'avoine avec des pommes)

Pommes de dimension moyenne, lavées et coupées en petits morceaux	6
Jus de citron	1 cuillère à café
Sucre roux	½ tasse
Farine de blé	½ tasse
Flocons d'avoine de préparation rapide	½ tasse
Beurre ramollie ou margarine	6 cuillères à soupe
Programme	19 Cuisson de desserts

### Pouding classique au riz

Œufs légèrement battus	3
Crème	1 ¾ tasse
Riz cuit	1 ½ tasse
Sucre	½ tasse
Raisins (au choix)	½ tasse
Essence de vanille	1 cuillère à café
Cannelle ou noix de muscade	1 cuillère à café
Programme	19 Cuisson de desserts

C'est le meilleur moyen de préparer un pouding au riz classique! Épais et riche, avec une croûte épaisse dorée et un arôme de cannelle – un vrai pouding pour gourmands!

## ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ХОРОШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ВЫПЕЧКИ

1. Помещайте ингредиенты в рабочую емкость таким образом, чтобы дрожжи не контактировали с жидкостью преждевременно.
2. При приготовлении теста (программа 6) после завершения цикла всегда вынимайте тесто из рабочей емкости, не оставляйте его подходить в рабочей емкости. Для подъема выложите тесто на пергаментную бумагу, смазанную растительным маслом, накройте сухим полотенцем и оставьте в теплом помещении без сквозняков примерно на полчаса. Тесто во время подъема должно увеличиться в объеме примерно вдвое.
3. Использование хлебопечи в условиях повышенной влажности требует корректировки рецептов. Добавьте к объему муки, указанному в рецепте, еще одну ложку муки. Если Вы живете на большой высоте над уровнем моря, уменьшите количество дрожжей, указанное в рецепте, примерно на ¼ чайной ложки или немного уменьшите количество сахара и жидкости.
4. Программа приготовления теста отлично подходит для смешивания, вымешивания и придания гладкой текстуры тесту для последующего приготовления разнообразной выпечки. Используйте хлебопечь для приготовления теста по собственным рецептам.
5. Если в рецепте сказано «слегка присыпать поверхность мукой», используйте для этих целей 1-2 ложки муки. Присыпав мукой пальцы или скалку, вы облегчите процесс разделки теста.
6. Если при раскатывании теста скалкой, оно сильно уменьшится в объеме, сделайте паузу и дайте ему немного подняться перед дальнейшей разделкой.
7. Готовое тесто можно хранить в морозильнике для последующего использования. Замороженное тесто перед использованием необходимо разморозить до комнатной температуры.
8. Через 5 минут после начала цикла вымешивания, включите паузу, откройте крышку и проверьте консистенцию теста. Оно должно иметь однородную структуру. Если тесто слишком сухое, добавьте немного жидкости, если излишне влажное, добавьте муки (не более 1 столовой ложки за раз).

## ОТМЕРИВАНИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

Правильное отмеривание ингредиентов – очень важная процедура при выпечке хлеба. При использовании хлебопечи необходимо точно отмеривать все ингредиенты, в соответствии с количеством, указанным в рецепте. В противном случае результат выпечки может оказаться неудовлетворительным.

Не используйте для отмеривания ингредиентов обычные столовые или чайные ложки и чашки.

Все ингредиенты необходимо помещать в рабочую емкость строго в том порядке, как это указано в рецепте.

## **ВНИМАНИЕ!**

*Во всех приведенных рецептах используется американская мера «чашка», которая соответствует 240 мл.*

Для получения корректных результатов рекомендуется использовать кухонные весы (если это возможно), поскольку они обеспечивают большую точность, чем измерение чашками.

### **Отмеривание жидких ингредиентов**

Для отмеривания жидких ингредиентов воспользуйтесь мерной емкостью, которая входит в комплект хлебопечи (см. рис. В). При отмеривании ингредиентов установите мерную емкость на ровную горизонтальную поверхность и определяйте объем таким образом, чтобы поверхность жидкости находилась на уровне глаз.

### **Сухие и сыпучие ингредиенты**

При использовании мерных чашек сухие ингредиенты необходимо насыпать в чашку свободно. Не уплотняйте ингредиенты в чашке тем или другим способом (если только это специально не оговорено в рецепте). Верхнюю часть насыпанных ингредиентов подравнивайте лезвием ножа. При использовании мерных ложек выравнивайте верхнюю часть ингредиентов до плоской поверхности с помощью ножа или лопатки (см. рис. С).

При отмеривании небольших количеств сухих или жидких ингредиентов (например, дрожжей, сахара, соли, сухого молока, меда, патоки и т.д.) используйте мерные ложки соответствующего объема, которые входят в комплект хлебопечи (см. рис. D). Не насыпайте ингредиенты в ложку «с горкой», всегда подравнивайте верхнюю часть при помощи ножа или лопатки.

## **ОСНОВНЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **Мука**

Мука является самым важным ингредиентом, используемым для приготовления хлеба. Сорта муки даже в рамках одного наименования имеют различия, обусловленные разными условиями выращивания злаков, помола, хранения и т.д. Вам потребуется некоторое время для приобретения опыта в использовании муки для хлебопечи, чтобы добиться идеальных результатов. Уделите особое внимание хранению муки – для сохранения пищевой ценности и хороших хлебопекарных свойств мука должна храниться в герметичной таре.

### **Белая пшеничная мука / Простая пшеничная мука**

Представляет собой смесь муки из твердых и мягких сортов пшеницы, подходит для приготовления дрожжевого теста с высоким содержанием сахара и жира для выпечки пирогов и сдобы. Используйте эту муку для программ быстрой выпечки и выпечки пирогов.

### **Мука высшего сорта из твердых сортов пшеницы /**

### **Хлебопекарная мука**

Содержит большой процент клейковины и протеина, не требует просеивания, идеально вымешивается, обеспечивает однородную структуру теста и высокое качество хлеба. Для рецептов, приведенных в данном руководстве, желателно использовать хлебопекарную муку, содержащую 11-12% протеина. Эти цифры обычно указываются на упаковке муки.

### **Мука грубого помола / Непросеянная мука**

Содержит отруби, зародыши и просеянную муку, что делает ее более тяжелой; имеет высокую питательную ценность, рекомендована для диетического питания. Хлеб, выпеченный из просеянной муки, будет меньше и тяжелее, чем хлеб из хлебопекарной муки. Непросеянная мука с низким уровнем протеина может быть улучшена путем замены одной чашки непросеянной муки чашкой хлебопекарной муки.

### **Самоподнимающаяся мука**

Содержит специальную закваску, активизирующую брожение, не рекомендована для использования в хлебопечи.

### **Отруби**

Представляют собой твердую оболочку зерна, которая отделяется от зерна в процессе производства муки путем просеивания. Отруби добавляются в муку в небольших количествах для повышения пищевой ценности, вкуса и аромата и улучшения текстуры хлеба.

### **Овсяные хлопья**

Представляют собой сплюснутые и измельченные зерна овса. Овсяные хлопья добавляют для улучшения вкуса, аромата и текстуры хлеба.

## **ДРУГИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ**

### **Дрожжи**

При брожении дрожжей выделяется углекислый газ, который необходим для поднятия теста. Без дрожжей хлеб не будет иметь пышную пористую структуру. Для активизации дрожжей необходимы жидкость, сахар и тепло.

Дрожжи бывают трех видов: свежие, сухие и быстродействующие. Для использования в хлебопечи лучше всего подходят быстродействующие дрожжи.

## **ВНИМАНИЕ!**

*В большинстве рецептов этого руководства используются быстродействующие гранулированные дрожжи (в рецептах они указаны просто как «дрожжи»). В случае использования других дрожжей, это указывается в рецепте особо.*

Не используйте свежие или прессованные свежие дрожжи, поскольку результат выпечки может быть неудовлетворительным.

Перед использованием дрожжей всегда проверяйте срок их годности, поскольку старые дрожжи не обеспечат необходимого подъема теста.

Дрожжи – скоропортящийся продукт. Если у вас остались неиспользованные дрожжи, немедленно закройте пакетик, охладите и используйте их в дальнейшем как можно быстрее.

Несложный тест поможет вам оценить качество дрожжей:

1. Налейте в любую посуду полстакана теплой воды.
2. Добавьте в воду 1 ч. ложку сахара, тщательно размешайте. Присыпьте воду сверху 2 ч. ложками дрожжей.
3. Поместите посуду с закваской в теплое место на 10 минут.
4. Если дрожжи свежие и качественные, на поверхности воды образуется обильная пена, и вы будете ощущать сильный запах дрожжей. Если этого не произойдет, не используйте эти дрожжи. Возьмите новый пакетик и проверьте дрожжи таким же образом.

## Сахар

Сахар необходим для активизации дрожжей, он придает хлебу сладкий вкус и обеспечивает поджаривание корочки. Для использования подходят белый и коричневый сахар, мед и сироп. При использовании меда или сиропа они должны учитываться как дополнительная жидкость. Не используйте вместо сахара заменители, так как дрожжи не будут взаимодействовать с ними должным образом.

## Соль

Соль является очень важным ингредиентом при выпекании хлеба, она улучшает вкус выпечки и обеспечивает поджаривание корочки. Однако соль препятствует активизации дрожжей, поэтому отмеряйте соль в строгом соответствии с количеством, указанным в рецепте. При желании, вы можете уменьшить количество соли, указанное в рецепте, но при увеличении количества соли подъем теста ухудшится.

## Жидкости / Молоко

При приготовлении хлеба обязательно используются жидкости – вода, молоко, или вода с порошковым молоком. Молоко улучшает вкус и увеличивает питательную ценность хлеба. Хорошие результаты выпечки обеспечивает молоко с низким содержанием жира. Во многих рецептах, приведенных в данном руководстве, используется порошковое обезжиренное молоко. Свежее молоко нельзя заменять порошковым молоком, если это только специально не указано в рецепте. В некоторых рецептах для усиления вкуса и аромата используется также сок (апельсиновый, яблочный).

## Яйца

В некоторых рецептах используются яйца. Они помогают тесту подниматься и увеличивают питательную ценность хлеба. Яйца улучшают вкус хлеба, делают его более нежным и чаще всего используются в сладкой выпечке.

## Подсолнечное масло

Обеспечивает однородную структуру и нежный вкус дрожжевому хлебу. Подсолнечное масло можно по желанию заменить сливочным маслом или маргарином. Любое масло перед использованием нужно подогреть до комнатной температуры.

## Пекарский порошок (разрыхлитель)

Разрыхлители используются при выпечке кондитерских изделий. Они активизируются моментально при добавлении жидкости. Поэтому при использовании пекарского порошка необходимо исключить цикл подъема теста.

## Сода

Не следует путать соду с пекарским порошком. Если в рецепте указан пекарский порошок, не следует заменять его содой. При использовании соды также необходимо исключить цикл подъема теста, сода активизируется во время процесса выпечки.

## Готовые хлебные смеси

При выпечке хлеба из готовых хлебных смесей используйте программу «Хлеб из готовых смесей» (программа 8).

Всю необходимую информацию по использованию хлебных смесей можно получить на упаковке смесей.

В настоящее время существует два основных вида хлебных смесей.

### 1. «Просто добавьте воды»

Эти готовые смеси содержат все необходимые ингредиенты, в том числе, дрожжи. При приготовлении нужно добавить только воду.

## **ВАЖНО**

*Строго следуйте инструкциям изготовителей смесей. Некоторые смеси содержат избыточное количество дрожжей, и при брожении объем теста может превысить допустимый максимум. Не используйте при приготовлении в хлебопечи больше, чем 3 чашки готовых смесей за раз.*

*Тесто из готовых смесей подходит очень быстро, особенно во влажном и жарком климате. Поэтому мы затрудняемся дать точные рекомендации по их использованию. Необходимо следить за тем, чтобы смеси использовались в прохладное время суток и температура ингредиентов составляла 21-28 °C.*

### 2. «Просто добавьте муки и воды»

Ингредиенты этих смесей обычно расфасованы в отдельные пакетики. Для этих смесей не следует использовать муку из твердых сортов пшеницы. Один пакет смеси обычно рассчитан на приготовление буханки весом 700 г.

## Температура ингредиентов

Все ингредиенты (и сама хлебопечь), перед использованием должны иметь комнатную температуру (21-28 °C). Слишком высокая или низкая температура ингредиентов негативно влияет на активизацию дрожжей.

## Покрытие глазурью

Покрытие глазурью используется в некоторых рецептах для украшения хлеба после его приготовления.

Глазурь можно использовать только после выпечки хлеба. Не используйте глазурь для покрытия теста перед выпечкой хлеба в хлебопечи.

### Яичная глазурь

Смешайте 1 яйцо и 1 столовую ложку воды. Покройте буханку глазурью при помощи кисти. После этого допеките хлеб в духовке.

### Смазывание растопленным маслом

Смажьте готовую буханку растопленным сливочным маслом, чтобы корочка буханки стала мягкой, нежной и блестящей.

### Молочная глазурь

Смажьте готовую буханку кистью, смоченной молоком или сливками, чтобы корочка буханки стала мягкой и блестящей.

### Сладкая сахарная глазурь

Смешайте 1 стакан просеянной сахарной пудры и 1-2 ст. ложки молока. Смажьте корочку буханки. По желанию посыпьте корочку изюмом. Используйте эту глазурь для сладкой выпечки.

### Мак/Кунжут/Тмин/Овсяные хлопья

Вы можете посыпать глазированную готовую буханку семенами по своему усмотрению.

## ВРЕМЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОГРАММ

Номер программы	Название программы	Вес буханки, г	1-ый цикл вымешивания, мин.	1-ый цикл подъема теста, мин.
1	Основная	450 г	8	20
	Основная	680 г	9	20
	Основная	900 г	10	20
2	Цельнозерновой хлеб	680 г	9	25
	Цельнозерновой хлеб	900 г	10	25
3	Сдобная выпечка	450 г	10	5
	Сдобная выпечка	680 г	10	5
	Сдобная выпечка	900 г	10	5
4	Хлеб для сэндвичей	680 г	15	40
	Хлеб для сэндвичей	900 г	15	40
5	Французский хлеб	450 г	13	40
	Французский хлеб	680 г	16	40
	Французский хлеб	900 г	18	40
6	Тесто		20	-
7	Джем		-	15
8	Хлеб из готовых смесей		10	20
9	Деликатесный хлеб		10	5
10	Хлеб без клейковины		10	10
11	Экспресс-выпечка	680 г	11	-
12	Экспресс-выпечка	900 г	12	-
13	Дополнительное время приготовления		-	-
14	Тесто для пиццы		20	-
15	Ускоренная выпечка		7	5
18	Пирог		10	-
19	Сладкая выпечка		10	5

Таймер задержки включения доступен для всех программ, кроме программ приготовления теста, джема и быстрой выпечки. Максимальное время задержки включения составляет 12 часов.

Дополнительные ингредиенты (фрукты и орехи) необходимо добавлять в тесто после выполнения 2-го цикла вымешивания. При необходимости

2-ой цикл вымешивания, мин.	2-ой цикл подъема теста, мин.	3-ий цикл подъема теста, мин.	Выпекание, мин.	Суммарное время, ч.	Поддержка хлеба теплым, мин.
13 •	25	45	60	2:51	60
14 •	25	45	60	2:53	60
15 •	25	45	65	3:00	60
18 •	35	70	55	3:32	60
20 •	35	70	60	3:40	60
20 •	28	45	47	2:35	60
20 •	30	45	50	2:40	60
20 •	30	45	55	2:45	60
5 •	25	40	50	2:55	60
5 •	25	40	55	3:00	60
17 •	30	50	60	3:30	60
19 •	30	50	65	3:40	60
22 •	30	50	70	3:50	60
-	30	40	-	1:30	
45	-	-	20	1:20	20
15	15	25	65	2:30	60
20	30	35	70	2:50	60
15 •	20	30	70	2:35	60
-	-	17	42	1:10	60
-	-	20	43	1:15	60
-	-	-	60	1:00	-
-	-	30	-	0:50	-
8 •	-	-	80	1:40	60
-	-	-	60	1:10	60
20	33	40	62	2:50	60

добавления дополнительных ингредиентов хлебопечь издаст звуковой сигнал.

Подача фруктов и орехов из дозатора происходит автоматически. \*

## ТАБЛИЦЫ СООТВЕТСТВИЯ МЕР ВЕСА И ОБЪЕМА

### Вода и жидкости

Чашка	мл
1/16	15
1/8	30
1/4	60
1/2	120
3/4	180
1	240
1 1/8	270
1 1/4	300
1 1/16	315
1 1/2	360
1 5/8	390
1 15/16	465
2	480

### Мука

Чашка	Пшеничная хлебопекарная мука без добавок	«Коричневая мука» (обойная мука 2 сорта)	«Амбарная мука» (темная пшеничная мука с добавлением пшеничных зерен, обогащенных солодом)	Мука грубого помола (непросеянная мука)
1/8	18 г	20 г	19 г	17 г
1/4	36 г	39 г	38 г	33 г
1/2	72 г	78 г	75 г	66 г
3/4	108 г	117 г	113 г	99 г
1	144 г	156 г	150 г	132 г
1 1/8	162 г	176 г	169 г	149 г
1 1/4	180 г	195 г	188 г	165 г
1 1/2	216 г	234 г	225 г	198 г
2	288 г	312 г	300 г	264 г

### Другие ингредиенты

	1/4 чашки	1/2 чашки	3/4 чашки	1 чашка	2 чашки
Сухофрукты	41 г	82 г	123 г	164 г	328 г
Сливочное масло	50 г	100 г	150 г	200 г	400 г
Сахарная пудра	55 г	110 г	165 г	220 г	440 г
Сахарный песок	57 г	113 г	169 г	226 г	452 г
Нарезанные мелкими кубиками свежие яблоки	31 г	62 г	93 г	124 г	248 г
Замороженная или свежая малина	25 г	50 г	75 г	100 г	200 г

## ЧАСТО ЗАДАВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

### Вопрос 1

- Что делать, если лопасть для вымешивания теста после извлечения хлеба из рабочей емкости осталась в буханке?

- Удалите лопасть для вымешивания теста при помощи кухонных щипцов. Поскольку лопасть снимается с оси, это не является неисправностью хлебопечи. Перед нарезанием хлеба убедитесь в том, что лопасть не осталась в буханке.

### Вопрос 2

- Почему на корочке испеченной буханки иногда остается мука?

- В некоторых случаях при замешивании теста в углах рабочей емкости остается немного муки. Это не влияет на качество хлеба. Просто очистите муку с буханки при помощи ножа.

### Вопрос 3

- Почему после включения хлебопечи не производится вымешивание теста, хотя слышен звук двигателя?

- Лопасть для вымешивания теста установлена неправильно, отсутствует контакт лопасти и оси привода. После установки рабочей емкости на нее нужно слегка нажать вниз, чтобы обеспечить надежный контакт.

### Вопрос 4

- Сколько нужно времени, чтобы испечь хлеб?

- Время приготовления для каждой программы подробно описано в данном руководстве.

### Вопрос 5

- Почему не рекомендуется использовать таймер задержки включения, когда в рецепт входит свежее молоко?

- Большинство продуктов, содержащих протеин, (например, молоко, сыр, яйца и т.п.) являются скоропортящимися, поэтому их нельзя оставлять на продолжительное время вне холодильника.

### Вопрос 6

- Почему ингредиенты рецепта необходимо помещать в рабочую емкость в определенном порядке?

- Чтобы обеспечить хорошее смешивание сухих ингредиентов с водой и избежать преждевременной активизации дрожжей при использовании таймера задержки включения.

### Вопрос 7

- Почему при настройке включения на утро, хлебопечь издает звуковые сигналы поздно ночью?

- Хлебопечь издает сигналы по окончании времени таймера задержки включения. При настройке выпечки утром, время окончания задержки включения придется на ночное время. Это нормальное явление, не свидетельствующее о неисправности хлебопечи.

### Вопрос 8

- Лопасть для вымешивания теста застряла в рабочей емкости. Как мне снять ее для чистки?

- Если лопасть для вымешивания трудно снять с оси рабочей емкости, налейте в рабочую емкость небольшое количество теплой воды и оставьте на 30 минут, чтобы размягчить застывшее тесто.

### Вопрос 9

- Можно ли мыть рабочую емкость в посудомоечной машине?

- Никакие части хлебопечи нельзя мыть в посудомоечной машине, только вручную.

### Вопрос 10

- Что произойдет, если по окончании выпекания хлеб не вынуть из хлебопечи?

- По окончании приготовления хлебопечь автоматически переключится в режим поддержания хлеба теплым. Хлеб будет сохраняться теплым в течение 60 минут. Если оставить хлеб в хлебопечи после выключения этого режима, буханка начнет остывать, и из нее начнет выходить пар, который не выводится из рабочей емкости. Поэтому корочка хлеба может размягчиться и буханка может потерять форму. Чтобы избежать этого, выньте хлеб из хлебопечи после окончания выполнения режима поддержания хлеба теплым.

### Вопрос 11

- Почему тесто плохо вымешивается?

- Причин может быть несколько – тесто слишком тяжелое или сухое. Это происходит при несоблюдении рецептуры или добавлении ингредиентов в неправильном порядке. Кроме того, причина может быть в неправильной установке лопасти для вымешивания теста.

### Вопрос 12

- Почему хлеб плохо поднимается?

- Причин может быть несколько. Уточните содержание протеина в муке, а также срок годности дрожжей. Дрожжи могут не активизироваться, если неправильно было отмерено их количество или если их вообще забыли положить.

### Вопрос 13

- Какое время является минимальным и максимальным для таймера задержки включения?

- Максимальное время задержки включения составляет 13 часов (включая полное время выполнения программы). Это значит, что, устанавливая, например, программу продолжительностью 3:20, вы можете отсрочить включение хлебопечи максимум на 9:40. Минимальное время задержки включения для каждой программы составляет 10 минут. Установки времени для таймера задержки включения также имеют шаг 10 минут.

### Вопрос 14

- Как узнать, когда нужно добавлять дополнительные ингредиенты (сухофрукты, орехи)?

- Добавление дополнительных ингредиентов происходит после окончания 2-го цикла вымешивания. При включении дозатора хлебопечь издает звуковой сигнал. Точное время включения дозатора для каждой программы можно посмотреть в разделе «Время выполнения программ»

### Вопрос 15

- Почему хлеб получается влажным? Как это исправить?

- Использование хлебопечи в условиях повышенной влажности влияет на тесто и требует корректировки рецептов. Добавьте к объему муки, указанному в рецепте, еще одну ложку муки. Если Вы живете на большой высоте над уровнем моря, уменьшите количество дрожжей, указанное в рецепте, примерно на  $\frac{1}{4}$  чайной ложки или немного уменьшите количество сахара и жидкости.

### Вопрос 16

- Почему в хлебе образуются пустоты?

- Иногда во время процесса подъема теста в некоторых местах собираются воздушные пузырьки, и после выпекания хлеба там остаются пустоты. Причиной этого может быть слишком большое количество воды и/или дрожжей или недостаточное количество муки. Уменьшите количество дрожжей примерно на  $\frac{1}{4}$  ч. ложки.

### Вопрос 17

- Почему тесто сначала поднимается, а затем опадает?

- Тесто начинает опадать, когда дрожжи перестают работать. Это происходит в случае, если тесто подходит излишне долго. Для уменьшения скорости подъема теста уменьшите количество дрожжей или увеличьте количество соли.

### Вопрос 18

- Могу ли я испечь в хлебопечи хлеб по своему собственному рецепту?

- Конечно, но, возможно, вам потребуется некоторое время, и идеальный хлеб получится не с первого раза. Соблюдайте правила – никогда не превышайте максимально допустимый объем сухих ингредиентов (5 чашек). Воспользуйтесь рецептами, приведенными в этом руководстве, чтобы точно определить соотношение сухих ингредиентов и жидкостей. Мы рекомендуем начинать выпечку хлеба по собственному рецепту с основной программы, а затем осваивать другие программы выпечки.

### Вопрос 19

- Зависит ли качество хлеба от температуры ингредиентов и температуры в помещении?

- Да, поскольку температура влияет на активность дрожжей и, соответственно, на качество хлеба. Средняя температура ингредиентов и воздуха в помещении должна составлять 21-28°C, в том числе, и при использовании таймера задержки включения.

### Вопрос 20

- Почему буханки отличаются по высоте и весу? Хлеб из пшеницы грубого помола получается всегда меньше и ниже.

- Хлеб из пшеницы грубого помола получается плотнее за счет того, что непросеянная мука тяжелее хлебопекарной пшеничной муки, тесто получается тяжелее и подходит медленнее. То же самое происходит при выпечке хлеба с добавлением фруктов, орехов, овса или отрубей.

### Вопрос 21

- Можно ли смешивать дрожжи с водой?

- Нет, дрожжи должны быть сухими и не должны контактировать с жидкостью при закладывании ингредиентов в рабочую емкость. Это особенно важно при использовании таймера задержки включения.

### Вопрос 22

- Почему иногда в нижней части буханки получается большое отверстие?

- Это отверстие образовано лопастью для вымешивания теста. Иногда оно получается больше обычного, если лопасть после последнего цикла вымешивания остановится в определенном положении. Вы можете при желании распределять тесто после последнего цикла вымешивания в основании рабочей емкости вручную.

## **НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ВЫПЕЧКИ И СПОСОБЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ**

### **БОЛЬШИЕ ПУСТОТЫ В ЦЕНТРЕ БУХАНКИ**

#### **Слишком много жидкости или слишком высокая температура ингредиентов.**

Проверьте соответствие ингредиентов рецепту и точность их отмеривания. Все ингредиенты перед использованием должны иметь комнатную температуру (21-28 °C).

#### **Недостаточное количество соли.**

При недостатке соли тесто поднимается слишком активно. Проверьте соответствие ингредиентов рецепту и точность их отмеривания.

#### **Избыточное количество дрожжей.**

Проверьте соответствие ингредиентов рецепту и точность их отмеривания. Если все отмерено правильно, уменьшите количество дрожжей на ¼ ч. ложки.

#### **Высокая влажность и температура окружающего воздуха.**

Во влажном и жарком климате тесто поднимается слишком активно. Выпекайте хлеб в прохладном месте или уменьшите количество дрожжей на ¼ ч. ложки. Попробуйте также использовать ингредиенты непосредственно из холодильника. Не используйте таймер задержки включения.

#### **Большая высота над уровнем моря.**

Если Вы живете на большой высоте над уровнем моря, уменьшите количество дрожжей, указанное в рецепте, примерно на ¼ чайной ложки или немного уменьшите количество сахара и жидкости.

#### **Во время выпечки хлеба крышка хлебопечи была приоткрыта.**

Перед выпечкой убедитесь в том, что крышка хлебопечи полностью закрыта.

### **ТЕСТО ПЛОХО ПОДНИМАЕТСЯ**

#### **Недостаточное количество дрожжей.**

Проверьте соответствие ингредиентов рецепту и точность их отмеривания.

#### **Несвежие дрожжи.**

Не используйте некачественные дрожжи. Храните дрожжи в темном прохладном месте.

#### **Недостаточное количество сахара.**

Проверьте соответствие ингредиентов рецепту и точность их отмеривания.

#### **Избыточное количество соли.**

Соль дезактивирует действие дрожжей. Проверьте соответствие ингредиентов рецепту и точность их отмеривания.

#### **Слишком высокая температура ингредиентов.**

Все ингредиенты перед использованием должны иметь комнатную температуру (21-28 °C).

#### **Дрожжи активизировались до начала включения программы.**

Дрожжи должны быть сухими и не должны контактировать с жидкостью при закладывании ингредиентов в рабочую емкость. Следите за тем, чтобы дрожжи не вступали в контакт с жидкими ингредиентами до включения программы.

### **ТЕСТО ПОДНИМАЕТСЯ СЛИШКОМ СИЛЬНО**

#### **Высокая влажность и температура окружающего воздуха.**

Во влажном и жарком климате тесто подходит слишком быстро. Выпекайте хлеб в прохладном месте или уменьшите количество дрожжей на ¼ ч. ложки. Попробуйте также использовать ингредиенты непосредственно из холодильника. Не используйте таймер задержки включения.

#### **Избыточное количество дрожжей.**

Проверьте соответствие ингредиентов рецепту и точность их отмеривания.

#### **Избыточное количество жидкости.**

Проверьте соответствие ингредиентов рецепту и точность их отмеривания.

#### **Слишком высокая температура ингредиентов.**

Все ингредиенты перед использованием должны иметь комнатную температуру (21-28 °C).

#### **Слишком много муки или недостаточное количество соли.**

Проверьте соответствие ингредиентов рецепту и точность их отмеривания.

### **ХЛЕБ ЧРЕЗМЕРНО СУХОЙ С ПЛОТНОЙ ТЕКСТУРОЙ**

#### **Недостаточное количество жидкости.**

Проверьте соответствие ингредиентов рецепту и точность их отмеривания.

#### **Некачественная или пересушенная мука.**

Проверьте срок годности муки. Добавьте 1 ст. ложку воды.

### **ХЛЕБ В ЦЕНТРЕ БУХАНКИ ПЛОХО ПРОПЕЧЕН**

#### **Выделился сок из свежих или консервированных фруктов.**

Всегда тщательно отжимайте сок из фруктов, которые используются в качестве добавок к хлебу, и немного уменьшите количество жидкости, указанное в рецепте.

#### **Слишком тяжелое тесто.**

Большое количество добавок (орехи, масло, сухофрукты, сироп, зерна) делает тесто тяжелым, что замедляет его подъем. Проверьте соответствие ингредиентов рецепту и точность их отмеривания. Не превышайте количество добавок, указанное в рецепте.



## ХЛЕБ ЗАПЕКАЕТСЯ ДО КОРИЧНЕВОГО ЦВЕТА

### **Слишком много сахара.**

Проверьте соответствие ингредиентов рецепту и точность их отмеривания.

### **Неправильные настройки степени поджаристости корочки.**

Уменьшите степень поджаристости корочки.

## ХЛЕБ ИМЕЕТ СЛИШКОМ РЫХЛУЮ И ПОРИСТУЮ ТЕКСТУРУ

### **Слишком высокая температура ингредиентов.**

Все ингредиенты перед использованием должны иметь комнатную температуру (21-28 °C).

### **Избыточное количество жидкости.**

Проверьте соответствие ингредиентов рецепту и точность их отмеривания.

### **Избыточное количество дрожжей.**

Проверьте соответствие ингредиентов рецепту и точность их отмеривания.

### **Высокая влажность и температура окружающего воздуха.**

Выпекайте хлеб в прохладном месте или уменьшите количество дрожжей на ¼ ч. ложки. Попробуйте также использовать ингредиенты непосредственно из холодильника. Не используйте таймер задержки включения.

## ПОВЕРХНОСТЬ БУХАНКИ ЛИПКАЯ

### **Хлеб был оставлен в хлебопечи после приготовления.**

Когда буханка остывает, из нее выходит пар, поэтому хлеб необходимо извлечь из хлебопечи сразу после окончания выполнения режима подержания хлеба теплым, иначе корочка хлеба может размягчиться, буханка станет липкой и потеряет форму.

### **Неправильное соотношение жидких и сухих ингредиентов.**

Проверьте соответствие ингредиентов рецепту и точность их отмеривания.

## ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ПРОГРАММЫ НА ДИСПЛЕЕ ОТОБРАЖАЕТСЯ СООБЩЕНИЕ «Н:НН»

Температура в хлебопечи слишком высокая. Нажмите кнопку отмены. Извлеките рабочую емкость и оставьте хлебопечь остывать с открытой крышкой. Когда хлебопечь остынет, вставьте рабочую емкость и включите программу снова.

## НА ДИСПЛЕЕ ОТОБРАЖАЕТСЯ СООБЩЕНИЕ «Е:ЕЕ»

Неисправен датчик температуры. Обратитесь в сервисный центр.

## ХЛЕБ ТРУДНО ИЗВЛЕКАТЬ ИЗ РАБОЧЕЙ ЕМКОСТИ

### **При выпечке буханка прилипает к рабочей емкости.**

Перед каждым использованием смазывайте внутреннюю поверхность рабочей емкости растительным маслом.

После извлечения рабочей емкости из хлебопечи подождите примерно 15 минут, прежде чем вынимать хлеб из емкости. Затем вымойте рабочую емкость теплой водой, вытрите насухо и снова смажьте растительным маслом.

## КОНДЕНСАЦИЯ ВЛАГИ НА ВНУТРЕННЕЙ ПОВЕРХНОСТИ ДОЗАТОРА ФРУКТОВ И ОРЕХОВ

Во время процесса выпечки на внутренних поверхностях дозатора фруктов и орехов может конденсироваться незначительное количество влаги. Это нормальное явление, которое не влияет на качество хлеба.

## РЕЦЕПТЫ

Все рецепты, приведенные в данном руководстве, были разработаны специально для этой хлебопечи и тщательно протестированы. Мы гарантируем, что использование этих рецептов обеспечит идеальные результаты выпечки.

Поскольку рецепты создавались только для этой хлебопечи, они не могут обеспечить приемлемые результаты выпечки для других аналогичных хлебопечей.

- Всегда добавляйте ингредиенты в емкость в порядке, указанном в рецепте.
- Всегда точно отмеряйте указанное количество ингредиентов, не изменяйте произвольно количество ингредиентов, указанное в рецепте.

Порядок действий и правил одинаков для всех приведенных рецептов:

1. Поместите отмеренное количество ингредиентов в рабочую емкость.
2. Используйте жидкости только комнатной температуры 21-28 °C.
3. Правильно установите рабочую емкость в хлебопечь, закройте крышку.
4. Выберите программу приготовления.
5. Нажмите кнопку включения.
6. Когда хлеб будет готов, извлеките рабочую емкость, наденьте кухонные рукавицы.
7. Извлеките хлеб из рабочей емкости, убедитесь в том, что лопасть для вымешивания не осталась в буханке (удалите лопасть из хлеба, если это необходимо).
8. Подождите, пока хлеб остынет, прежде чем его нарезать.

Корректировки вышеуказанных правил, если они необходимы, указаны в примечаниях к рецептам.

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ (1)

### Белый хлеб

	450 г	680 г	900 г
Вода	¾ чашки	1 ⅓ чашки	1 ½ чашки
Сухое обезжиренное молоко	2 ст. ложки	2 ½ ст. ложки	4 ст. ложки
Подсолнечное масло	2 ст. ложки	2 ½ ст. ложки	4 ст. ложки
Сахар	1 ¼ ст. ложки	2 ¼ ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	1 ч. ложка	1 ¼ ч. ложки	2 ч. ложки
Мука из твердых сортов пшеницы	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ¼ ч. ложки	1 ¼ ч. ложки
Программа	1 Основная		

### Мягкий белый хлеб

	680 г	900 г
Вода	1 ⅓ чашки	1 ½ чашки
Сухое обезжиренное молоко	2 ½ ст. ложки	4 ст. ложки
Подсолнечное масло	2 ст. ложки	2 ½ ст. ложки
Сахар	2 ¼ ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	1 ¼ ч. ложки	2 ч. ложки
Хлебопекарная мука	3 чашки	4 чашки
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Программа	1 Основная	

### Белый хлеб с полумяжкой текстурой

	680 г	900 г
Вода	1 ⅓ чашки	1 ½ чашки
Сухое обезжиренное молоко	2 ½ ст. ложки	4 ст. ложки
Подсолнечное масло	2 ст. ложки	2 ½ ст. ложки
Сахар	2 ¼ ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	1 ¼ ч. ложки	2 ч. ложки
Хлебопекарная мука	1 ½ чашки	2 чашки
Мука из твердых сортов пшеницы	1 ½ чашки	2 чашки
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Программа	1 Основная	

### Коричневый «деревенский» хлеб

	450 г	680 г	900 г
Вода	¾ чашки	1 чашка	1 ⅓ чашки
Сухое обезжиренное молоко	1 ½ ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Подсолнечное масло	1 ½ ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Сахар	2 ½ ст. ложки	2 ½ ст. ложки	3 ½ ст. ложки
Соль	1 ч. ложка	1 ¼ ч. ложки	2 ч. ложки
Обойная мука 2 сорта	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ¼ ч. ложки	1 ¼ ч. ложки
Программа	1 Основная		

### Итальянский хлеб с пряными травами

	680 г	900 г
Вода	1 ⅓ чашки	1 ½ чашки
Сухое обезжиренное молоко	2 ½ ст. ложки	3 ст. ложки
Подсолнечное масло	2 ½ ст. ложки	3 ст. ложки
Сахар	2 ¼ ст. ложки	2 ½ ст. ложки
Соль	1 ½ ч. ложки	2 ч. ложки
Мука из твердых сортов пшеницы	3 чашки	4 чашки
Сушеный майоран	1 ½ ч. ложки	2 ч. ложки
Сушеный базилик	1 ½ ч. ложки	2 ч. ложки
Сушеные семена тмина	1 ½ ч. ложки	2 ч. ложки
Дрожжи	1 ¼ ч. ложки	1 ½ ч. ложки
Программа	1 Основная	

### Хлеб с сыром и луком

	680 г	900 г
Вода	1 чашка	1 ¼ чашки
Сухое обезжиренное молоко	2 ст. ложки	2 ½ ст. ложки
Подсолнечное масло	2 ½ ст. ложки	3 ст. ложки
Сахар	1 ст. ложка	2 ст. ложки
Соль	½ ч. ложки	1 ч. ложка
Сушеный гранулированный лук	1 ½ ст. ложки	2 ст. ложки
Тертый сыр чеддер	1 чашка	1 ½ чашки
Мука из твердых сортов пшеницы	3 чашки	4 чашки
Дрожжи	1 ½ ч. ложки	1 ¾ ч. ложки
Программа	1 Основная	

Рекомендация: используйте самую слабую степень поджаристости корочки.

### Ароматный хлеб с изюмом

	680 г	900 г
Вода	1 ¼ чашки	1 ½ чашки
Сухое обезжиренное молоко	3 ст. ложки	4 ст. ложки
Подсолнечное масло	2 ст. ложки	4 ст. ложки
Сахар	1 ст. ложка	2 ст. ложки
Соль	1 ½ ч. ложки	2 ч. ложки
Молотая корица	¾ ч. ложки	1 ч. ложка
Мука из твердых сортов пшеницы	3 чашки	4 чашки
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ¼ ч. ложки
Изюм*	⅓ чашки	¾ чашки
Программа	1 Основная	

\* Положите изюм в дозатор. Если ваша модель не оснащена дозатором, добавьте изюм вручную после звукового сигнала.

## Хлеб без сахара

	450 г	680 г	900 г
Вода (45 °С)	¾ чашки	1 ⅓ чашки	1 ½ чашки
Сухое обезжиренное молоко	2 ст. ложки	2 ½ ст. ложки	4 ст. ложки
Подсолнечное масло	2 ст. ложки	2 ½ ст. ложки	4 ст. ложки
Сахарозаменитель	1 ¼ ст. ложки	2 ¼ ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	1 ч. ложка	1 ¼ ч. ложки	2 ч. ложки
Мука из твердых сортов пшеницы	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ¼ ч. ложки	1 ¼ ч. ложки
Программа	1 Основная		

## Хлеб без сахара и соли

	450 г	680 г	900 г
Вода (45 °С)	¾ чашки	1 ⅓ чашки	1 ½ чашки
Сухое обезжиренное молоко	2 ст. ложки	2 ½ ст. ложки	4 ст. ложки
Подсолнечное масло	2 ст. ложки	2 ½ ст. ложки	4 ст. ложки
Мука из твердых сортов пшеницы	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ¼ ч. ложки	1 ¼ ч. ложки
Программа	1 Основная		

Рекомендация: этот хлеб можно выпекать с добавлением специй и ароматических трав. Добавьте ½ ч. ложки любых специй на свой вкус.

## Томатный хлеб

	680 г	900 г
Вода	1 чашка	1 ½ чашки
Сухое обезжиренное молоко	2 ½ ст. ложки	3 ст. ложки
Подсолнечное масло	2 ¼ ст. ложки	3 ст. ложки
Сахар	2 ¼ ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	1 ¼ ч. ложки	1 ½ ч. ложки
Смесь сушеных ароматических трав	1 ½ ч. ложки	2 ч. ложки
Мука из твердых сортов пшеницы	3 чашки	4 чашки
Дрожжи	1 ¼ ч. ложка	1 ½ ч. ложки
Сушеные томаты	¾ чашки	½ чашки
Программа	1 Основная	

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРОГРАММЫ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ (2)

### Хлеб из муки грубого помола

	680 г	900 г
Вода	1 ⅓ чашки	1 ⅝ чашки
Сухое обезжиренное молоко	1 ½ ст. ложки	3 ст. ложки
Подсолнечное масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Коричневый сахар	2 ½ ст. ложки	2 ½ ст. ложки
Соль	1 ¼ ч. ложки	1 ½ ч. ложки
Смесь сушеных ароматических трав	1 ½ ч. ложки	2 ч. ложки
Мука грубого помола	3 чашки	4 чашки
Дрожжи	¾ ч. ложки	¾ ч. ложки
Витамин С в таблетках (измельчить)	1 x 100 мг	1 x 100 мг
Программа	2 Цельнозерновой хлеб	

### Хлеб из муки грубого помола с семечками

	680 г	900 г
Вода	1 ⅓ чашки	1 ⅝ чашки
Сухое обезжиренное молоко	1 ½ ст. ложки	3 ст. ложки
Подсолнечное масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Коричневый сахар	2 ½ ст. ложки	2 ½ ст. ложки
Соль	1 ¼ ч. ложки	1 ½ ч. ложки
Смесь сушеных ароматических трав	1 ½ ч. ложки	2 ч. ложки
Мука грубого помола	3 чашки	4 чашки
Дрожжи	¾ ч. ложки	¾ ч. ложки
Витамин С в таблетках (измельчить)	1 x 100 мг	1 x 100 мг
Очищенные семена подсолнечника*	1 ч. ложка	2 ч. ложки
Очищенные семена тыквы*	1 ч. ложка	2 ч. ложки
Семена кунжута*	1 ч. ложка	2 ч. ложки
Программа	2 Цельнозерновой хлеб	

\* Положите семена в дозатор. Если ваша модель не оснащена дозатором, добавьте семена вручную после звукового сигнала.

## Амбарный хлеб

	680 г	900 г
Вода	1 чашка	1 ½ чашки
Сухое обезжиренное молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Подсолнечное масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Коричневый сахар	2 ½ ст. ложки	5 ст. ложек
Соль	1 ¼ ч. ложки	2 ч. ложки
«Амбарная мука» (темная пшеничная мука с добавлением пшеничных зерен, обогащенных солодом)	3 чашки	4 чашки
Дрожжи	¾ ч. ложки	¾ ч. ложки
Витамин С в таблетках*	1 x 100 мг	1 x 100 мг
Программа	2 Цельнозерновой хлеб	

\*Опционально: добавление витамина С улучшит подъем теста. Размельчите таблетки перед добавлением.

## Смесевой амбарный хлеб

	680 г	900 г
Вода	1 чашка	1 ½ чашки
Сухое обезжиренное молоко	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Подсолнечное масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Коричневый сахар	2 ½ ст. ложки	5 ст. ложек
Соль	1 ¼ ч. ложки	2 ч. ложки
«Амбарная мука» (темная пшеничная мука с добавлением пшеничных зерен, обогащенных солодом)	1 ½ чашки	2 чашки
Мука из твердых сортов пшеницы	1 ½ чашки	2 чашки
Дрожжи	¾ ч. ложки	¾ ч. ложки
Витамин С в таблетках*	1 x 100 мг	1 x 100 мг
Программа	2 Цельнозерновой хлеб	

\*Опционально: добавление витамина С улучшит подъем теста. Размельчите таблетки перед добавлением.

## Бриошь (французская булка)

	680 г	900 г
Яйца	3 средних	3 крупных
Размягченное сливочное масло	½ чашки	¾ чашки
Свежее молоко	½ чашки	½ чашки
Вода	3 ст. ложки	4 ст. ложки
Мука из твердых сортов пшеницы	3 чашки	4 чашки

Соль	¾ ч. ложки	1 ч. ложка
Сахар	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Дрожжи	1 ½ ч. ложки	1 ½ ч. ложки
Программа	2 Цельнозерновой хлеб	

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРОГРАММЫ СДОБНОЙ ВЫПЕЧКИ (3)

### Фруктовый хлеб

	450 г	680 г	900 г
Вода	¾ чашки	1 ⅓ чашки	1 ½ чашки
Сухое обезжиренное молоко	2 ст. ложки	2 ½ ст. ложки	3 ст. ложки
Подсолнечное масло	2 ст. ложки	2 ½ ст. ложки	3 ст. ложки
Сахар	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	1 ч. ложка	1 ¼ ч. ложки	1 ½ ч. ложки
Мука из твердых сортов пшеницы	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Тертый мускатный орех	½ ч. ложки	¾ ч. ложки	1 ч. ложка
Дрожжи	¾ ч. ложки	1 ч. ложка	1 ч. ложка
Смесь сухофруктов*	¼ чашки	½ чашки	¾ чашки
Программа	3 Сдобная выпечка		

\* Положите сухофрукты в дозатор. Если ваша модель не оснащена дозатором, добавьте сухофрукты вручную после звукового сигнала.

### Хлеб с апельсинами и клюквой

	450 г	680 г	900 г
Вода	½ чашки	⅔ чашки	1 чашка
Апельсиновый сок	½ чашки	⅓ чашки	½ чашки
Измельченная апельсиновая цедра	2	2	2
Сухое обезжиренное молоко	2 ст. ложки	2 ½ ст. ложки	3 ст. ложки
Подсолнечное масло	2 ст. ложки	2 ½ ст. ложки	3 ст. ложки
Сахар	2 ст. ложки	3 ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	1 ч. ложка	1 ¼ ч. ложки	1 ½ ч. ложки
Мука из твердых сортов пшеницы	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Тертый мускатный орех	½ ч. ложки	¾ ч. ложки	1 ч. ложка
Дрожжи	1 ч. ложка	¾ ч. ложки	1 ч. ложка
Сушеная клюква*	¼ чашки	½ чашки	¾ чашки
Программа	3 Сдобная выпечка		

\* Положите сушеную клюкву в дозатор. Если ваша модель не оснащена дозатором, добавьте клюкву вручную после звукового сигнала.

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРОГРАММЫ ХЛЕБ ДЛЯ СЭНДВИЧЕЙ (4)

### Хлеб для сэндвичей

	680 г	900 г
Вода	1 ½ чашки	1 ½ чашки
Размягченное сливочное масло или маргарин	1 ½ ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	½ ч. ложки	1 ч. ложка
Сухое обезжиренное молоко	1 ½ ст. ложки	2 ст. ложки
Сахар	3 ст. ложки	3 ½ ст. ложки
Мука из твердых сортов пшеницы	3 чашки	4 чашки
Дрожжи	¾ ч. ложки	1 ч. ложка
Программа	4 Хлеб для сэндвичей	

### Мягкий хлеб для сэндвичей

	680 г	900 г
Вода	1 ½ чашки	1 ½ чашки
Размягченное сливочное масло	1 ½ ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	½ ч. ложки	1 ч. ложка
Сухое обезжиренное молоко	1 ½ ст. ложки	2 ст. ложки
Сахар	3 ст. ложки	3 ½ ст. ложки
Хлебопекарная мука	3 чашки	4 чашки
Дрожжи	¾ ч. ложки	1 ч. ложка
Программа	4 Хлеб для сэндвичей	

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФРАНЦУЗСКОГО ХЛЕБА (5)

### Французский хлеб

	450 г	680 г	900 г
Вода	¾ чашки	1 чашка	1 ¼ чашки
Сухое обезжиренное молоко	1 ½ ст. ложки	2 ст. ложки	2 ½ ст. ложки
Сахар	¾ ст. ложки	1 ст. ложка	1 ¼ ст. ложки
Соль	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ¼ ч. ложки
Подсолнечное масло	1 ст. ложка	1 ст. ложка	1 ½ ст. ложки
Мука из твердых сортов пшеницы	2 чашки	3 чашки	4 чашки
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка	1 ¼ ч. ложки
Программа	5 Французский хлеб		

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА (6)

### Булочки

Вода	1 ¼ чашки
Сухое обезжиренное молоко	1 ст. ложка
Размягченное сливочное масло	2 ст. ложки
Сахар	2 ст. ложки

Соль	1 ½ ч. ложки
Мука из твердых сортов пшеницы	3 ¼ чашки
Дрожжи	1 ½ ч. ложки
Программа	6 Тесто

Приготовление:

1. Разделите тесто на 6 частей и скатайте в виде булочек.
2. Положите булочки на смазанный маслом противень для выпечки.
3. Смажьте растопленным маслом при помощи кулинарной кисти.
4. Накройте крышкой и оставьте на 20-25 минут.
5. Подождите, пока булочки поднимутся и увеличатся вдвое, по желанию покройте глазурью.
6. Выпекайте в духовке при температуре 190 °С в течение 15-20 минут.

### Булочки из муки грубого помола

Вода	1 ¼ чашки
Сухое обезжиренное молоко	2 ст. ложки
Размягченное сливочное масло	2 ст. ложки
Мед	2 ст. ложки
Коричневый сахар	1 ст. ложка
Соль	1 ½ ч. ложки
Мука грубого помола	3 ¼ чашки
Дрожжи	1 ½ ч. ложки
Программа	6 Тесто

Приготовление. См. описание в предыдущем рецепте.

### Горячие пасхальные булочки

Вода	1 чашка
Размягченное сливочное масло	¼ чашки
Сахар	¼ чашки
Взбитое яйцо	1
Соль	1 ч. ложка
Мука из твердых сортов пшеницы	3 ¾ чашки
Дрожжи	2 ч. ложки
Корица	1 ч. ложка
Мускатный орех	¼ ч. ложки
Изюм	1 чашка
Программа	6 Тесто

Приготовление:

1. Разделите тесто на 8-12 частей и придайте нужную форму.
2. Сделайте сверху каждой булочки крестообразные насечки.
3. Покройте яично-молочной глазурью.
4. Накройте крышкой и дайте булочкам подняться в течение 30 минут.
5. Выпекайте в духовке при температуре 190 °С в течение 16-18 минут.

## Чиабатта (итальянский пористый хлеб)

Вода	1 ½ чашки
Оливковое масло	1 ст. ложка
Соль	1 ½ ч. ложки
Сахар	1 ч. ложка
Мука из твердых сортов пшеницы	3 чашки
Сухие дрожжи	1 ½ ч. ложки
Программа	6 Тесто

Приготовление:

1. Выложите тесто на разделочную доску, присыпанную мукой, сбрызните водой, посыпьте мукой, накройте крышкой и оставьте на 20 минут.
2. Разделите тесто на две части, скатайте в виде батонов.
3. Присыпьте мукой противень. Выложите тесто на противень, накройте крышкой и дайте еще раз подняться в течение 45 минут.
4. Слегка обомните тесто и выпекайте в духовке при температуре 220 °С в течение 25-30 минут, сбрызгивая водой каждые 5 минут для получения хрустящей корочки.

## Бублики

Теплая вода	1 ½ чашки
Растительное масло	2 ч. ложки
Соль	2 ч. ложки
Сахар	1 ст. ложка
Мука из твердых сортов пшеницы	4 чашки
Дрожжи	1 ч. ложка
Программа	6 Тесто

Приготовление:

1. Разделите тесто на 10-12 кусочков и разделайте в виде бубликов.
2. Выложите бублики на смазанный маслом поднос, накройте крышкой и дайте подняться в течение 20 минут.
3. Окуните каждый бублик в кипящую сладкую воду на 1 минуту.
4. Выложите бублики на смазанный маслом противень и выпекайте в духовке при температуре 220 °С в течение 20 минут, во время выпекания один раз переверните.

## Круассаны

Молоко	1 чашка
Яйца	1
Сливочное масло	25 г
Соль	1 ½ ч. ложки
Сахар	4 ч. ложки
Хлебопекарная мука	3 ½ чашки
Дрожжи	1 ½ ч. ложки
Программа	6 Тесто

Приготовление:

1. Раскатайте тесто в прямоугольник.
2. Положите 250 г сливочного масла с одной стороны прямоугольника, сложите тесто пополам, накрыв масло.
3. Снова раскатайте тесто в прямоугольник, сложите пополам и раскатайте.
4. Заверните тесто в пищевую пленку и положите в холодильник на 20 минут.
5. Повторите шаг 3 еще 4 раза.
6. Раскатайте тесто в длинный прямоугольник. Разрежьте тесто на треугольники и скатайте треугольники в виде круассанов. Оставьте круассаны подниматься на 30 минут.
7. Смажьте круассаны яично-молочной глазурью и выпекайте в духовке при температуре 200 °С в течение 15-20 минут.

## Кексы к чаю

Теплая вода	1 чашка
Размягченное сливочное масло	50 г
Соль	1 ч. ложка
Сахар	50 г
Сухое молоко	2 ст. ложки
Смесь кондитерских специй	1 ч. ложка
Хлебопекарная мука	400 г
Сухие дрожжи	1 ч. ложка
Смородина	⅓ чашки
Программа	6 Тесто

Приготовление:

1. Не кладите смородину в дозатор перед вымешиванием теста.
2. Вмешайте смородину в тесто вручную после его приготовления.
3. Разделите тесто на 8-10 кусочков, сформируйте кексы, выложите на смазанный маслом противень и оставьте подниматься на 30 минут.
4. Выпекайте в духовке при температуре 200 °С в течение 15-20 минут до золотисто-коричневого цвета.

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЖЕМА (7)

### Апельсиновый мармелад

Сок апельсинов	3 средних
Тертая апельсиновая цедра	2
Сахар для консервирования	1 чашка
Вода	1 ст. ложка
Пектин, если необходимо	2 ч. ложки
Программа	7 Джем

Рекомендации:

- Подогрейте банки перед наполнением.
- Если необходимо, используйте программу дополнительного времени приготовления, до получения нужной консистенции.
- Прежде чем разливать мармелад в банки, извлеките из рабочей емкости лопасть для вымешивания при помощи щипцов.
- Не открывайте крышку хлебопечи во время перемешивания мармелада.
- Для получения густой консистенции используйте пектин.
- Рецепт рассчитан на приготовление мармелада для заполнения банки объемом 400 г.

### Мармелад из консервированных апельсинов

Севильские консервированные апельсины	1 банка (850 г)
Сахар для консервирования	1,8 кг
Вода	425 мл
Пектин, если необходимо	2 ч. ложки
Программа	7 Джем

Рекомендации:

- После окончания выполнения программы включите программу дополнительного времени приготовления примерно на 30 минут, чтобы мармелад загустел.
- Чтобы проверить густоту мармелада, капните немножко мармелада на тарелку, подождите, пока остынет, затем проведите по нему пальцем. Хорошо загустевший мармелад не должен легко размазываться по тарелке.

### Джем из малины и яблок

Замороженная малина*	2 чашки
Печеные яблоки, очищенные и измельченные	1 чашка
Сахар для консервирования	1 чашка
Лимонный сок	3 ст. ложки
Программа	7 Джем

\*Отмерьте малину до размораживания

Рекомендации:

- Подогрейте банки перед наполнением.
- Прежде чем разливать джем в банки, извлеките из рабочей емкости лопасть для вымешивания при помощи щипцов.

### ХЛЕБ ИЗ ГОТОВЫХ СМЕСЕЙ (8)

См. описание в разделе «Готовые хлебные смеси».

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДЕЛИКАТЕСНОГО ХЛЕБА (9)

### Солодовый хлеб

	680 г	900 г
Вода	1 чашка	1 ¼ чашки
Соль	1 ч. ложки	1 ч. ложка
Подсолнечное масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Черная патока	1 ½ ст. ложки	2 ½ ст. ложки
Экстракт солода	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Хлебопекарная мука	3 чашки	4 чашки
Дрожжи	1 ч. ложка	1 ¼ ч. ложки
Кишмиш (мелкий изюм без косточек)*	½ чашки	¾ чашки
Программа	9 Деликатесный хлеб	

\* Положите изюм в дозатор. Если ваша модель не оснащена дозатором, добавьте изюм вручную после звукового сигнала.

### Ирландский хлеб на соде

	900 г
Пахта (или кефир)	220 мл
Взбитые яйца	2 средних
Растительное масло	2 ст. ложки
Простая пшеничная мука	3 ½ чашки
Сахар	½ чашки
Сода	1 ст. ложка
Соль	½ ч. ложки
Изюм	1 чашка
Программа	9 Деликатесный хлеб

### Кукурузный хлеб

	680 г
Молоко	120 мл
Взбитые яйца	3
Маргарин или сливочное масло	½ чашки
Сахар	¼ чашки
Соль	1 ч. ложка
Простая пшеничная мука	2 ¾ чашки (350 г)
Кукурузная мука	140 г
Пекарский порошок	5 ч. ложек
Программа	9 Деликатесный хлеб


## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБА БЕЗ КЛЕЙКОВИНЫ (10)

Хлеб без клейковины – это дрожжевой хлеб, из которого удален протеин, содержащийся в пшенице (протеин содержится также в овсе, ячмене и ржи).

Муку без клейковины можно приобрести в магазинах диетических товаров.

Хлеб без клейковины желательно употреблять свежим, в тот же день, когда он был выпечен. При употреблении хлеба без клейковины на другой день после его приготовления, хлеб желательно освежить. Для этого ломтики хлеба нужно поместить в микроволновую печь на 10-15 секунд.

Любой оставшийся свежий хлеб, в том числе, хлеб без клейковины, можно хранить в морозильнике. Перед помещением в морозильник, нарежьте хлеб ломтиками, заверните в фольгу и сложите в полиэтиленовый пакет. Для размораживания хлеба используйте микроволновую печь.

Приготовление хлеба без клейковины требует особого внимания к вымешиванию теста. Следите за тем, чтобы при вымешивании теста на стенках рабочей емкости не оставались налиплие ингредиенты. Для этого во время 1-го цикла вымешивания (на дисплее должен отображаться символ ) включите паузу, откройте крышку и убедитесь в том, чтобы все ингредиенты тщательно смешались. Если необходимо, очистите со стенок рабочей емкости налиплие ингредиенты при помощи деревянной лопатки.

### Горчичный хлеб с сыром из муки без клейковины

	680 г
Яйца	1
Вода	1 ½ чашки
Подсолнечное масло	4 ст. ложки
Лимонный сок	1 ч. ложка
Соль	1 ½ ч. ложки
Сахарная пудра	1 ½ ст. ложки
Тертый сыр чеддер	¾ чашки
Английская горчица без клейковины	1 ч. ложка
Мука без клейковины	3 чашки
Пищевой эмульгатор «Xanthan gum»	1 ст. ложка
Сухие дрожжи без клейковины	1 ст. ложка
Программа	10 Хлеб без клейковины

### Шоколадный пирог из муки без клейковины

	680 г
Размягченный маргарин	¾ чашки
Ванильная эссенция	1 ч. ложка
Взбитые яйца	3
Лимонный сок	2 ч. ложки
Вода	¼ чашки

Мука без клейковины	1 ¾ чашки
Пекарский порошок без клейковины	2 ч. ложки
Порошок какао без клейковины	2 ст. ложки
Программа	18 Пирог

### Фруктовый пирог из муки без клейковины

	680 г
Светло-коричневый сахар	¾ чашки
Размягченное сливочное масло	¾ чашки
Яйца	3
Лимонный сок	1 ст. ложка
Молоко	1 ст. ложка
Сухофрукты	¾ чашки
Мука без клейковины	2 чашки
Пекарский порошок без клейковины	1 ст. ложка
Смесь пряностей без клейковины	½ ч. ложки
Программа	18 Пирог

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРОГРАММЫ ЭКСПРЕСС-ВЫПЕЧКА 680 (11)

### Быстро приготовленная малая буханка белого хлеба

	680 г
Вода	1 ¼ чашки
Сухое обезжиренное молоко	2 ст. ложки
Соль	1 ч. ложка
Сахар	4 ч. ложки
Подсолнечное масло	2 ст. ложки
Мука из твердых сортов пшеницы	3 чашки
Дрожжи	3 ч. ложки
Программа	11 Экспресс-выпечка 680

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРОГРАММЫ ЭКСПРЕСС-ВЫПЕЧКА 900 (12)

### Быстро приготовленная большая буханка белого хлеба

	900 г
Вода	1 ½ чашки
Сухое обезжиренное молоко	3 ст. ложки
Соль	1 ½ ч. ложки
Сахар	5 ч. ложек
Подсолнечное масло	3 ст. ложки
Мука из твердых сортов пшеницы	4 чашки
Дрожжи	3 ч. ложки
Программа	12 Экспресс-выпечка 900



## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА ДЛЯ ПИЦЦЫ (14)

### Основа для пиццы

Вода	1 чашка
Сахар	2 ст. ложки
Соль	½ ч. ложки
Растительное масло	3 ст. ложки
Мука из твердых сортов пшеницы	3 чашки
Дрожжи	2 ч. ложки
Программа	14 Тесто для пиццы

Приготовление:

1. Разогрейте духовку до 200 °С.
2. Выложите тесто в смазанную маслом форму для пиццы.
3. Накройте форму чистым сухим полотенцем и подождите примерно 15 минут, пока тесто поднимется.
4. Выложите на тесто ингредиенты пиццы.
5. Выпекайте до золотистого цвета краев пиццы.

### Основа для пиццы с ароматными травами

Вода	1 чашка
Сахар	2 ст. ложки
Соль	½ ч. ложки
Измельченный чеснок	1 ч. ложка
Смесь пряных трав	2 ч. ложки
Растительное масло	3 ст. ложки
Мука из твердых сортов пшеницы	3 чашки
Дрожжи	2 ч. ложки
Программа	14 Тесто для пиццы

Приготовление: см. предыдущий рецепт.

### Паста

Пшеничная мука	2 чашки
Взбитые яйца	2
Соль	1 ½ ч. ложки
Растительное масло	2 ч. ложки
Вода (если необходимо)	2 ст. ложки
Программа	14 Тесто для пиццы

Приготовление:

1. Вымешайте гладкое тесто. Если необходимо, считисте со стенок рабочей емкости налипшие ингредиенты при помощи деревянной лопатки и добавьте немного воды.
2. Готовое тесто извлеките из рабочей емкости и скатайте в шар.
3. Для приготовления пасты используйте специальное устройство или нарежьте пасту вручную.
4. Отварите в кипящей воде в течение 7-10 минут.

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРОГРАММЫ УСКОРЕННАЯ ВЫПЕЧКА (15)

### Банановый хлеб с грецкими орехами

<b>Ингредиенты 1 группы</b>	
Размягченное сливочное масло	2 ст. ложки
Молоко	1 ст. ложка
Банановое пюре	1 чашка
Взбитые яйца	1
Измельченные грецкие орехи	½ чашки
Измельченная лимонная цедра	1 ч. ложка

### Ингредиенты 2 группы

Пшеничная мука	1 ½ чашки
Сода	½ ч. ложки
Пекарский порошок	¼ ч. ложки
Сахар	½ чашки
Соль	¼ ч. ложки
Программа	15 Ускоренная выпечка

Приготовление:

1. Смешайте ингредиенты каждой группы в отдельной посуде.
2. Вылейте обе смеси в рабочую емкость.

### Овсяный хлеб

Молоко	1 чашка
Взбитые яйца	2
Подсолнечное масло	½ ч. ложки
Светлая патока	2 ст. ложки
Овсяные хлопья	1 чашка
Сахар	¼ чашки
Соль	1 ч. ложка
Пшеничная мука	2 чашки
Пекарский порошок	½ ч. ложки
Сода	½ ч. ложки
Программа	15 Ускоренная выпечка

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРОГРАММЫ ПИРОГ (18)

**ВАЖНЫЕ СВЕДЕНИЯ:** Пироги, выпеченные в этой хлебопечи, получаются высотой примерно 55 мм. Они имеют насыщенный вкус, нежную и чуть влажную текстуру (как у классического пирога «Мадейра»). По желанию, вы можете корректировать настройки. Чтобы сделать пирог менее влажным, уменьшите количество воды или яиц, чтобы сделать вкус менее насыщенным, уменьшите количество масла и сахара.

Рекомендации

Возьмите ½ чашки консервированной вишни, слейте сироп и ополосните вишню водой, затем обсушите кухонным бумажным полотенцем; или

смешайте ½ чашки вишни и ¼ чашки шоколадной стружки. Добавьте любой из предложенных вариантов в рабочую емкость поверх остальных ингредиентов.

## Пирог Мадейра

### Ингредиенты 1 группы

Размягченное сливочное масло	¾ чашки
Ванильная эссенция	¼ ч. ложки
Взбитые яйца	3 средних
Лимонный сок	2 ч. ложки

### Ингредиенты 2 группы

Пшеничная мука	1 ⅝ чашки
Пекарский порошок	2 ч. ложки
Сахар	1 чашка
Программа	18 Пирог

Приготовление:

1. Смешайте ингредиенты каждой группы в отдельной посуде.
2. Вылейте обе смеси в рабочую емкость.

## Фруктовый пирог

### Ингредиенты 1 группы

Размягченное сливочное масло	¾ чашки
Ванильная эссенция	¼ ч. ложки
Яйца	3
Лимонный сок	2 ч. ложки
Смесь сухофруктов	⅔ чашки

### Ингредиенты 2 группы

Пшеничная мука	1 ⅝ чашки
Пекарский порошок	2 ч. ложки
Сахар	1 чашка
Порошок корицы	¼ ч. ложки
Тертый мускатный орех	¼ ч. ложки
Программа	18 Пирог

Приготовление: см. предыдущий рецепт.

## Пирог из полуфабриката

Эту программу можно использовать также для выпечки пирогов из готовых кондитерских смесей. При приготовлении пирогов из полуфабрикатов следуйте инструкциям изготовителей смесей.

## РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРОГРАММЫ СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА (19)

### Бэтти (овсяный пирог с яблоками)

Среднего размера яблоки, очищенные и мелко нарезанные	6 штук
Лимонный сок	1 ч. ложка
Коричневый сахар	½ чашки
Пшеничная мука	½ чашки
Овсяные хлопья быстрого приготовления	½ чашки
Размягченное сливочное масло или маргарин	6 ст. ложек
Программа	19 Сладкая выпечка

### Классический рисовый пудинг

Слегка взбитые яйца	3
Сливки	1 ¾ чашки
Вареный рис	1 ½ чашки
Сахар	½ чашки
Изюм (по желанию)	½ чашки
Ванильная эссенция	1 ч. ложка
Корица или мускатный орех	1 ч. ложка
Программа	19 Сладкая выпечка

Это лучший способ приготовления классического рисового пудинга! Густой и пышный, с толстой поджаренной корочкой и ароматом корицы – настоящий пудинг для гурманов!

Making life colorful and enjoy is the goal and endeavour of us all. This also includes designer items of practical use: This is our guiding principle!

A lot of household appliances are important and useful occupants of our homes however, they are often the ugly ducklings of the family. That's why we came up with the idea to develop attractive and appealing household products.

**Martin Stadler**, CEO Stadler Form

Наша общая цель — наслаждаться процессом, делая жизнь яркой. Она также подразумевает внедрение дизайнерских вещей в повседневную жизнь человека — это наш основной принцип!

Множество бытовых приборов являются важными и полезными обитателями нашего дома, вместе с тем, они часто «гадкие утята» в семье. Именно поэтому мы пришли с идеей развивать привлекательную и стильную технику для дома.

**Martin Stadler**,  
генеральный директор Stadler Form.

