



BACKMEISTER

Bedienungsanleitung

Instructions - Mode d'emploi

Gebbruiksaanwijzing

Instrucciones de uso - Návod k obsluze

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 68511

Stand: Mai 2008

Copyright © **UNOLD AG**

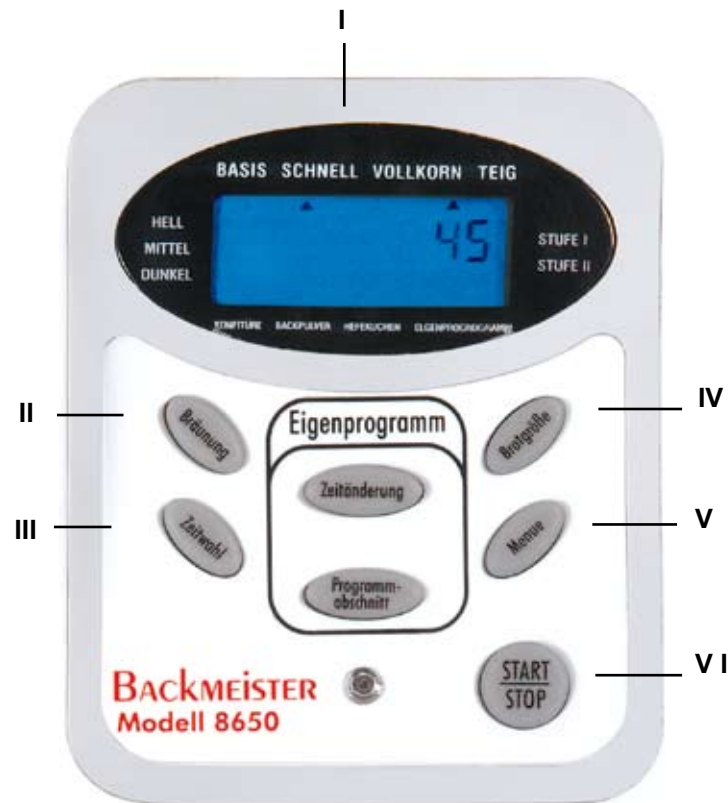
D-68766 Hockenheim

Inhalt – Contents – table des Matières - inhoudsopgave – Resumen – Obsah

Inhalt – Contents – table des Matières- inhoudsopgave – Resumen – Obsah	3
Bedienfeld – Operating panel – Tableau de commande – Bedieningspanel - panel de control	5
Gerätebeschreibung – Description – Beschrijving - Descripción	6
Bedienungsanleitung	8
Technische Daten zum Backmeister 68511	8
Sicherheitsvorschriften	8
Inbetriebnahme	9
Reinigung und Wartung	9
Die Funktionen des Backmeisters	11
Erläuterungen zum Bedienfeld	10
Der Programmablauf des Backmeisters	12
Zeitlicher Ablauf der Programme	13
Das Eigenprogramm	14
Fragen zum Gerät und der Handhabung	15
Fehler am Gerät	17
Fehler bei der Zubereitung	17
Anmerkungen zu den Rezepten	18
Rezepte	19
Operating Instructions	38
Technical Specifications of Breadmaker Model 68511	38
Important safeguards	38
Before using the breadmaker for the first time	39
Cleaning and maintenance	39
The Functions of the Breadmaker	39
Explanation of the control panel	40
The breadmaker programmes	41
Timing process of the programmes	42
Individual Programme	43
Answers to queries on the appliance and handling	44
Faults of the Breadmaker	45
Recipe mistakes	45
Comments on Baking	46
Recipes	47
MODE D'EMPLOI	56
Specification technique de la machine à pain 68511	56
Consignes de sécurité	56
Avant d'utiliser l'appareil	57
Nettoyage et entretien	57
Les fonctions du Backmeister	57
Explications du champ de commande	58
Déroulement de programme du Backmeister	59
Déroulement temporel des programmes	60
Le programme individuel	61
Questions concernant l'appareil et l'utilisation	62
Defaults de l'appareil	63
Fautes de réalisation des recettes	63
Remarques concernant la cuisson	64
Recettes	66

Gebruiksaanwijzing	74
Technische gegevens van de Backmeister 68511	74
Veiligheidsinstructies	74
Ingebruikname	75
Reiniging en onderhoud	75
De functies van den Backmeister	75
Toelichtingen bij het bedieningspaneel	76
Het programma van de Backmeister	77
Tijdschema van de programma's	78
Het eigen programma	79
Vragen over het apparaat en de bediening	80
Storingen aan het apparaat	81
Fouten bij de recepten	81
Opmerkingen bij de recepten	82
Recepten	84
Instrucciones de uso	91
datos técnicos de la máquina panificadora 68511	91
normas de seguridad	91
Puesta en marcha	92
Limpieza y mantenimiento	92
Las funciones de la máquina de pan	92
Explicaciones para el panel de mando	93
El transcurso de programa de la panificadora	94
Secuencia de tiempos de los programas	95
El programa individual	96
Preguntas sobre el aparato y su manejo	97
Errores del aparato	98
Errores en las recetas	98
Observaciones de las recetas	99
Recetas	101
Návod k obsluze	109
Technické parametry domácí pekárny 68511	109
Bezpečnostní předpisy	109
Uvedení do provozu	110
Čištění a údržba	110
Funkce domácí pekárny	110
Ovládací panel	111
Průběh programu	112
Casový průběh programů	113
Program s individuálním nastavením	114
Manipulace se spotřebičem	115
Závady spotřebiče	116
Nedostatky v receptech	117
Poznámky k receptům	117
Recepty	119
Ersatzteilbestellung für Backmeister 68511	131
Garantie	132
Entsorgung/Umweltschutz	133

BEDIENFELD – OPERATING PANEL – TABLEAU DE COMMANDE BEDIE- NINGSPANEL - PANEL DE CONTROL - OVLÁDACÍ PANEL



	Deutsch	English	Français	Nederlands	Espanol	Česky
!	Die Tasten des Bedienfeldes lassen sich nur betätigen, wenn das Gerät zuvor am EIN/AUS-Schalter eingeschaltet wurde.	The keys can only be activated when the appliance has been switched on at the ON/OFF switch	Mettez d'abord l'appareil en ordre de marche par l'interrupteur ON/OFF à la côté droite, après on peut actionner les touches.	De toetsen van het bedieningspaneel kunnen alleen worden bediend wanneer het apparaat van tevoren aan de AAN/UIT-schake-laar is ingeschakeld.	Las teclas del panel de mando se activan únicamente cuando el aparato ha sido encendido previamente mediante el interruptor ON/OFF.	Tlačítka ovládacího panelu lze ovládat pouze tehdy, jestliže je spotřebič zapnutý pomocí spínače pro zapnutí/vypnutí.
I	LCD-Display zeigt die aktuellen Einstellungen, den Programmablauf und die Zeit bis zum Programmende an	LCD Display indicates the actual program status and the time until the end of the selected program	Affichage DCL indique le déroulement du programme ainsi que la durée jusqu'à la fin du programme	LCD display geeft de instellingen en het programmaverloop en de tijdsduur tot het programmaeinde aan	Pantalla LCD indica los ajustes actuales, el transcurso del programa y el tiempo hasta que finalice el mismo.	LCD displej ukazuje aktuální nastavení, průběh programu a čas, který zbývá do konce programu
II	BRÄUNUNG-Taste zur Einstellung der gewünschten Bräunung	BROWNING Key to set the required browning level	Touche CUISSON pour régler le degré de brunissement	BRUINING-toets voor het instellen van de gewenste bruining	Tecla BRÄUNUNG (tostado) permite seleccionar el nivel de tostado deseado	Tlačítko BRÄUNUNG – opečení kůrky pro nastavení žádaného stupně opečení kůrky
III	ZEITWAHL-Taste zur Eingabe der Vorprogrammierzeit	TIME SELECT key to enter the preset time	Touche SELECTION DE TEMPS pour programmer le temps décalé	TIJDKEUZE-toets voor het invoeren van de voorgeprogrammeerde tijd	TECLA ZEITWAHL (selectora de tiempo) para introducir el tiempo preajustado	Tlačítko ZEITWAHL – časová předvolba pro zadání času při předprogramování (odložený start)
IV	STUFE-TASTE zur Einstellung in 2 Gewichtsstufen in einigen Programmen	WEIGHT SELECT key to change the 2 weight level settings in some programs	Touche DEGRE pour choisir le poids de pain dans quelques programmes	STAND-toets voor het instellen in 2 gewichtstanden in sommige programma's	TECLA BROTRGRÖSSE (selectora de peso) para ajustar los 2 niveles de peso en algunos programas	Tlačítko STUFE – stupeň některé programy mají 2 módy dle hmotnosti chleba
V	MENÜ-Taste zum Auswählen der Programme, siehe Kapitel „Zeitlicher Ablauf“	MENU key to select the programs, see chapter „Time Procedure“	Touche MENU pour sélectionner les programmes, voir „Déroulement des programmes“	MENU-toets voor het kiezen van de programma's, zie „Tijdschema van de programma's“	TECLA MENÜ (menú) para seleccionar el programa véase el capítulo “Secuencia de tiempos”	Tlačítko MENU pro výběr programu, viz oddíl « Časový průběh programů »
VI	Start/Stop-Taste zum Starten und Abbrechen des Programmablaufs	START/Stop key to start and to stop the program	Touche START/STOP pour démarrer ou arrêter le programme	START/STOP-toets voor het starten en beëindigen van het programma	Tecla START/STOP para comenzar y detener el transcurso del programa	Tlačítko start/stop k zahájení a ukončení průběhu programu

GERÄTEBESCHREIBUNG – DESCRIPTION – BESCHRIJVING - DESCRIPCIÓN



	Deutsch	English	Français	Nederlands	Español	Česky
1	Deckel, abnehmbar, mit Griff	Detachable lid with handle	Couvercle amovible avec poignée	Deksel, afneembaar, met handvat	Tapa desmontable, con mango	Samostatné víko s úchytem
2	Doppelbackform	Double bread pan	Moule double	Dubbele bakvorm	Molde de hornear doble	Dvojitá pečicí forma
3	Kleine Knetter (2 Stück)	Kneading blades, small, (2 pcs)	Pétrins, petits (2 pcs)	Kleine kneders (2 stuks)	Aspas de amasado pequeñas (2 unidades)	Malé hnětače (2 ks)
4	Große Backform	Large bread pan	Grande moule	Grote bakvorm	Molde de hornear grande	Velká pečicí forma
5	Große Knetter (2 Stück)	Kneading blades, large (2 pcs)	Pétrins, grands (2 pcs)	Grote kneders (2 stuks)	Aspas de amasado grandes (2 unidades)	Velké hnětače (2 ks)
6	Gehäuse mit seith. Lüftungsschlitzen	Housing with side vents	Habillage avec ventilation,	Behuizing met zijdel. ventilatiesleuven	Carcasa con ranuras laterales de ventilación	Povrch spotřebiče s postranními odvětrávacími otvory
6°	Display	Display	Affichage	Display	Pantalla indicadora	Displej
6b	Bedienfeld	Touch panel	Champ de commande	Bedieningspaneel	Panel de mando	Ovládací panel
6c	Backraum mit Heizung	Baking chamber incl. heater	Espace de caisson avec chauffage	Bakruimte met verwarming	Cavidad del horno con elemento calentador	Prostor na pečení s topným tělesem
7	Messbecher	Measuring cup	Gobelet gradué	Maatbeker	Gancho para extraer el aspa de amasado (no mostrado)	Dávkovací dóza
8	Hakenspieß zum Entnehmen des Kneters (nicht abgebildet)	Hook to remove the kneading blade (not shown)	Crochet pour enlever les pétrins (non illustré)	Haak voor het uitnemen van de kneedhaak (niet afgebeeld)	Cuchara dosificadora (no mostrado)	Pomůcka pro vyjmutí hnětače (není zobrazena)
9	Messlöffel	Measuring spoon	Cuillère graduée	Maatlepel	Vaso de medida	Malá odměrka

BEDIENUNGSANLEITUNG

TECHNISCHE DATEN Modell 68511

Leistung:	700 W - 230 V - 50 Hz
Abmessungen:	34,0 x 41,0 x 22,0 cm (H/B/T)
Gewicht:	7,5 kg
Backform:	Doppelbackform, innen je 10,0 x 12,5 x 15,2 cm (L/B/H) Große Backform, innen: 22,3 x 12,7 x 15,2 cm (L/B/H) mit Quantanium®-Antihafbeschichtung
Brotgewicht:	Große Backform: 750 – 1800 g Doppelbackform: je 350 – 500 g
Maximale Mehlmenge:	Große Backform: max. 1000 g Doppelbackform: max. je 350 g
Zuleitung:	100 cm, fest montiert
Gehäuse:	Stahlblech lackiert
Deckel:	Kunststoff, mit Sichtfenster
Ausstattung:	- 9 gespeicherte Programme - 1 Eigenprogramm - Stufentaste für verschiedene Brotgewichte - Wahlschalter für Bräunungsgrad - Zeitwahlschalter bis zu 13 Std. vorprogrammierbar - automat. Warmhaltstufe - EIN/AUS-Schalter
Zubehör:	1 große Backform 2 kleine Knetter, 2 große Knetter für große Backform 1 Doppelbackform 2 gebogene Knetter für Doppelbackform Messbecher, Messlöffel, Hakenspieß uum Herausnehmen der Knetter Bedienungsanleitung mit großem Rezeptteil



Technische Änderungen/Designänderungen vorbehalten.

SICHERHEITSBESTIMMUNGEN

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahren Sie diese auf.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen, oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Gerät nur an Wechselstrom gemäß Typenschild anschließen.
- Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Keine heißen Oberflächen am Gerät berühren, Topflappen verwenden. Der Backmeister ist direkt nach dem Backen sehr heiß.
- Anschlusskabel oder Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen bitte das Gerät am I/O-Schalter ausschalten und den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht von der Arbeitsplatte rutscht, z.B. beim Kneten eines schweren Teiges. Dies ist insbesondere beim Vorprogrammieren zu beachten, wenn das Gerät unbeaufsichtigt arbeitet. Bei sehr glatten Arbeitsflächen sollte man das Gerät auf eine dünne Gummimatte stellen, um die Rutschgefahr auszuschließen.
- Der Backmeister muss mit mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen platziert sein, wenn er in Betrieb ist. Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden verwenden.
- Sorgen Sie dafür, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt und nicht über eine Tischkante hängt, damit z.B. Kinder nicht daran ziehen können.
- Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen heißen Backofen stellen.
- Höchste Vorsicht ist beim Bewegen des Gerätes geboten, wenn dieses mit heißen Flüssigkeiten (Konfitüre) gefüllt ist.
- Nehmen Sie die Brotform niemals während des Betriebes heraus.
- Füllen Sie insbesondere bei Weißbrot keine größeren als die angegebenen Mengen in die Backform. Sollte dies geschehen, wird das Brot nicht gleichmäßig gebacken oder der Teig läuft über. Beachten Sie dazu unsere Hinweise.
- Beim Ausprobieren eines neuen Rezeptes sollten Sie beim ersten Mal in der Nähe bleiben, um den Backvorgang zu überwachen.
- Schalten Sie das Gerät nie ein, wenn die Backform nicht eingesetzt ist.
- Zum Herausnehmen des Brotes darf die Backform auf keinen Fall auf eine Kante oder Arbeitsplatte aufgeschlagen werden, da dies zur Beschädigung führen kann.
- Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden, da dadurch das Risiko eines Brandes oder Kurzschlusses entsteht.
- Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderem Material ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z.B. mit Vorhängen.

22. Bevor Sie ein bestimmtes Brot über Nacht backen wollen, probieren Sie das Rezept erst aus, um sicherzustellen, dass das Verhältnis der Zutaten zueinander stimmt, der Teig nicht zu fest oder zu dünn ist oder die Menge zu groß ist und dann evtl. überläuft.
23. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst (Anschrift siehe Garantiebestimmungen). Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und führen zum Ausschluss der Garantie.

**Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Werkstätten/Personen.**

I

INBETRIEBNAHME

1. Überprüfen Sie beim Auspacken des Gerätes, ob alle Teile vollständig und unbeschädigt vorhanden sind.
2. Vor der ersten Benutzung sollten Sie alle Verpackungsmaterialien sowie alle losen Teile im Innenraum entnehmen.
3. Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie den Backbehälter des Backmeisters mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel kurz aus und reinigen Sie die Kneten.
4. Wischen Sie das Gerät von außen mit einem gut ausgedrückten, feuchten Tuch ab. Das Gerät darf auf keinen Fall in Wasser eingetaucht werden.
5. Trocknen Sie alle Teile gut ab. Setzen Sie die Backform in das Gerät ein.
6. Stecken Sie nun den Stecker in die Steckdose und schalten das Gerät am EIN/AUS-Schalter ein. Nun ist das Gerät betriebsbereit und kann programmiert werden.
7. Da beim ersten Aufheizen Rauch entstehen kann, empfehlen wir, das Gerät einmal mit eingesetzter leeren Backform (ohne Kneten) im Programm BACKPULVER durchlaufen zu lassen, um eventuelle Rückstände auf den Heizschlangen zu beseitigen.
8. Danach können Sie mit dem Backen beginnen.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Vor dem ersten Gebrauch spülen Sie den Backbehälter des Backmeisters mit einem milden Spülmittel kurz aus und reinigen Sie die Kneten. Vor dem Einsetzen in das Gerät müssen die Teile gut abgetrocknet werden.
2. Vor dem Reinigen immer das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Lassen Sie das Gerät immer erst mindestens eine halbe Stunde auskühlen, bevor Sie es reinigen oder einlagern bzw. bevor Sie das Gerät wieder zum Backen und Teigzubereiten benutzen.
3. Entfernen Sie alle Zutaten und Krümel von Deckel, Gehäuse und Backkammer mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und füllen Sie niemals Wasser in die Backkammer. Zur einfacheren Reinigung kann der Deckel im 40°-Winkel geöffnet und dann abgezogen werden.
4. Die Backform außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Von innen kann die Form mit etwas Spülmittel ausgespült werden. Bitte nicht längere Zeit unter Wasser setzen. Verwenden Sie nur ein mildes Spülmittel, auf keinen Fall chemische Reiniger, Benzin, Backofenreiniger oder kratzende Mittel.
5. Sowohl Kneten als auch Antriebswelle sollten sofort nach der Verwendung gereinigt werden. Falls der Kneten in der Form bleibt, ist er später schwer zu entfernen. In diesem Fall für ca. 30 Minuten warmes Wasser in den Behälter einfüllen. Danach lässt sich der Kneten herausnehmen.
6. Der Backbehälter ist mit einer hochwertigen QUANTANIUM®-Antihaftbeschichtung ausgestattet. Verwenden Sie daher zum Reinigen keine Metallgegenstände, die die Oberfläche zerkratzen könnten. Es ist normal, dass sich die Farbe der Beschichtung mit der Zeit verändert, die Funktion wird hierdurch nicht beeinträchtigt.
7. Backform und Kneten unterliegen bei häufigem Gebrauch einer Abnutzung infolge der hohen mechanischen Belastung beim Kneten, insbesondere von Vollkornteigen oder Teigen mit hohem Körneranteil. Daher ist eventuell von Zeit zu Zeit ein Austausch der Backform und der Kneten notwendig. Diese können bei unserem Kundendienst bestellt werden (siehe Bestellformular am Ende der Anleitung).
8. Bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen, vergewissern Sie sich, dass es vollständig abgekühlt, gereinigt und getrocknet ist. Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel.

DIE FUNKTIONEN DES BACKMEISTERS

SIGNALTON

Der Signalton ertönt

- nach dem Anschluss an das Stromnetz und dem Einschalten des Gerätes am EIN/AUS-Schalter um anzuzeigen, dass das Gerät betriebsbereit ist und nun die Programmwahl vorgenommen werden kann;
- beim Drücken aller Tasten;
- während des zweiten Knetvorgangs, um darauf hinzuweisen, dass jetzt Körner, Früchte, Nüsse oder andere Zutaten hinzugefügt werden können;
- nach Ende des Backvorgangs signalt das Gerät während der Warmhaltephase wiederholt, um anzuzeigen, dass das Programm beendet ist..

PROGRAMMIERHALT BEI STROMAUSFALL

Falls während des Betriebs des Backmeisters der Strom ausfällt, startet das Gerät nach Wiedervorhandensein des Stroms automatisch und setzt den Ablauf dort fort, wo er unterbrochen wurde, sofern der Ausfall nicht länger als 2 Minuten gedauert hat.

Falls der Stromausfall länger als 2 Minuten dauert und das Display nach dem Stromausfall wieder die Grundeinstellung anzeigt, muss

der Backmeister erneut gestartet werden. Das ist nur dann praktikabel, wenn der Teig beim Abbruch des Programmablaufes nicht weiter als in der Knetphase war. Anderenfalls muss man vollkommen von vorne beginnen bzw. das Eigenprogramm verwenden und dieses für die noch fehlenden Programmabschnitte programmieren. .

SICHERHEITSFUNKTIONEN

Wenn die Temperatur im Gerät für ein neu gewähltes Programm zu hoch (ab ca. 40°C) ist, erscheint bei einem erneuten Start im Display HOT und der Signalton ertönt 5-mal. Falls dies eintritt, entnehmen Sie

den Behälter und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist und wieder am Anfang des ursprünglich ausgewählten Programmes steht..

ERLÄUTERUNGEN ZUM BEDIENFELD

EIN/AUS-SCHALTER I/O

Zum Ein- und Ausschalten des Gerätes. Dieser Schalter befindet sich an der unteren rechten Seite des Gehäuses. Bei Nichtgebrauch sollten Sie das Gerät immer am Ein/Aus-Schalter ausschalten, um die Stromzufuhr zu unterbrechen, und dann den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Die Programme können erst nach Einschalten des Gerätes ausgewählt und gestartet werden.



START/STOPP-TASTE

Zum Starten und Beenden des Programmablaufs.

Mit der START/STOPP-Taste können Sie das Programm in jeder Position abbrechen. Halten Sie die Taste so lange gedrückt, bis ein Signalton ertönt. Im Display erscheint die Anfangsposition des zuvor gewählten Programmes. Wenn Sie ein anderes Programm verwenden wollen, wählen Sie mit der MENU-Taste und drücken erneut die START/STOPP-Taste.

DISPLAY



GRUNDEINSTELLUNG:

Sobald der Stecker in die Steckdose gesteckt wird, erscheint im Display die Zeitdauer des zuletzt verwendeten Programmes. Nach längerem Nichtgebrauch wird das Programm BASIS, 3:30 - (die Zahl blinkt) angezeigt. Die Pfeile zeigen auf „BASIS“ - „STUFE II“ und Bräunung „MITTEL“.

Damit wird die Betriebsbereitschaft angezeigt.

Während des Betriebes kann der Programmstand sowohl an den rückwärts laufenden Zeitangaben, als auch an den Angaben im Display abgelesen werden. Die Angaben sind in englischer Sprache abgefaßt und bedeuten:

PREHEAT	=	Vorheizen: die Flüssigkeit und die Zutaten werden auf die optimale Temperatur angewärmt, falls erforderlich.
KNEAD	=	Kneten: erscheint, wenn das Gerät in der Knetphase ist.
ADD	=	Beifügen: es ertönt zusätzlich ein Signalton. Zutaten jetzt beifügen.
RISE (1-3)	=	Aufgehen: damit werden die verschiedenen Aufgehphasen angezeigt.
BAKE	=	Backen: es wird gebacken.
COMPLETE	=	Fertig: der Backvorgang ist beendet und das Brot kann entnommen werden.
KEEP WARM	=	Warmhalten: das Backgut wird noch 1 Stunde warm gehalten.

Zeitwahl

Verwenden Sie die Zeitwahl-Funktion nur für Rezepte, die Sie vorher unter Aufsicht erfolgreich ausprobiert haben und verändern Sie diese Rezepte danach nicht mehr.

VORSICHT: Bei einer zu großen Teigmenge kann der Teig überlaufen und auf dem Heizelement festbrennen.

Alle Programme (ausgenommen Backen) können zeitverzögert gestartet werden.

Beispiel: Es ist abends 20:00 Uhr und Sie wollen morgens um 7:00 Uhr frisch gebackenes Weißbrot haben:

Die Zutaten in der vorgegebenen Reihenfolge in den Behälter geben und diesen ins Gerät einsetzen. Darauf achten, dass die Hefe nicht mit der Flüssigkeit in Berührung kommt.

Mit der Taste MENÜ das gewünschte Programm auswählen und mit der Taste BRÄUNUNG die gewünschte Bräunung eingeben. Im Beispiel nehmen wir Programm 1 = BASIS, das 3:00 Stunden benötigt. Errechnen Sie die Zeitdauer zwischen Programmierung und Programmende (ohne Warmhaltezeit) und stellen sie diese Zeit mit Hilfe der Taste ZEIT ein.

Wenn Sie z.B. morgens um 7 Uhr ein frisches Brot möchten und das Gerät dafür abends um 20 Uhr programmieren, müssen Sie die vorprogrammierte Programmdauer von 3 Stunden durch mehrmaliges Drücken der Taste ZEIT auf 11 Stunden erhöhen. Wenn Sie die gewünschte Zeitdauer eingestellt haben, drücken Sie zum Schluss zur Bestätigung die Taste START/STOP, um das zeitversetzte Backprogramm zu starten.

Damit hat das Programm eine Wartezeit von 8 Stunden und startet dann um 4 Uhr morgens mit dem Programmablauf. Um 7 Uhr ist das Brot fertig und kann entnommen werden. Sollten Sie dies nicht sofort tun, beginnt dann die Warmhaltephase von 1 Stunde. Spätestens um 8 Uhr muss dann das Brot entgültig entnommen werden.

Bitte beachten Sie:

- Beim Einfüllen der Zutaten unbedingt zuerst die Flüssigkeit, dann das Mehl und zum Schluss die Trockenhefe einfüllen, Die Hefe darf während der Wartezeit vor dem Programmstart noch nicht mit der Flüssigkeit in Kontakt kommen, da sie dann zu früh geht und der Teig bzw. das Brot später einfällt.
- Beim zeitversetzten Backen bitte keine leicht verderblichen Zutaten, wie Milch, Eier, Früchte, Joghurt, Zwiebeln etc. verwenden.
- Der Piepton, der den Zeitpunkt zum Zufügen von Zutaten wie Nüssen, Kernen und Früchten sowie das Programmende anzeigt, kann nicht abgeschaltet werden, ertönt also auch nachts.

MENÜ

Mit der Taste MENÜ rufen Sie die einzelnen Programme auf, die in der Tabelle „Zeitlicher Ablauf“ ausführlich beschrieben sind. Man verwendet die Programme für folgende Zubereitungen:

- Basis für Weiß- und Mischbrot, das Standardprogramm für alle Brote.
- Basis-Vollkorn für Vollkornbrote
- Basis-Teig zur Herstellung von Teig
- Schnell zur schnelleren Zubereitung von Weiß- und Mischbrot
- Schnell-Vollkorn zur schnelleren Zubereitung von Vollkornbroten
- Schnell-Teig zur schnelleren Zubereitung von Teig, z.B. Pizzateig
- Konfitüre zum Kochen von Konfitüre und Marmelade
- Backpulver für Gebäck, das mit Backpulver gebacken wird
- Hefekuchen für die Zubereitung von süßem Hefeteig
- Eigenprogramm zur individuellen Programmierung eines Programmablaufs
Siehe hierzu Kapitel „Das Eigenprogramm“.

BRÄUNUNG

Mit dieser Taste lässt sich die Bräunung in HELL - MITTEL - DUNKEL einstellen.

STUFE

Es lassen sich damit in verschiedenen Programmen (s. Tabelle) einstellen:

	Doppelbackform		Große Backform	
	Max. Mehlmenge	Brotgewicht	Max. Mehlmenge	Brotgewicht
STUFE I	2 x 350 g	für zwei kleine Brote von je ca. 400-500 g	750 g	für Brote von ca. 1300 – 1500 g
STUFE II			1000 g	für Brote von ca. 1500 – 1800 g

In den Rezepten finden Sie dazu unsere Empfehlungen.

EIGENPROGRAMM

Mit den Tasten PROGRAMMABSCHNITT und ZEITÄNDERUNG können Sie dieses Programm nach Ihren Wünschen anpassen. Hierzu verweisen wir auf das Kapitel „Das Eigenprogramm“, in dem die Vorgehensweise ausführlich beschrieben ist.

DER PROGRAMMABLAUF DES BACKMEISTERS

STANDORT DES GERÄTES

Betreiben Sie das Gerät immer in einem Raum mit normaler Raumtemperatur um 20°C. Wenn das Gerät in einem Raum unter 17°C betrieben wird, kann die Hefe nicht aktiv werden und das Brot geht nur unzureichend auf.

EINSETZEN VON BACKFORM UND KNETERN

Die antihafbeschichtete Backform mit beiden Händen am Rand festhalten und genau in die Mitte des Sockels im Backraum einsetzen. Drücken Sie die Form vorsichtig nach unten, bis sie einrastet. Eventuell müssen die Mitnehmer unterhalb der Backform etwas gedreht werden, damit die Form einrasten kann.



Setzen Sie dann die beiden Knetter auf die Antriebswellen. Die lange Seite des Kneters muss sich an der Unterseite befinden, wie bei der Gerätebeschreibung auf Seite 4 abgebildet. Dabei muss ein geringer Abstand zum Boden der Backform bleiben, damit diese beim Kneten nicht durch die Rotation des Kneters beschädigt wird. Evtl. müssen Sie die Knetter kurz hin- und herdrehen, bis diese einrasten. Wir empfehlen, vor dem Einsetzen der Knetter das Loch derselben dick mit hitzebeständiger Margarine (keine Halbfettmargarine) auszustreichen. Dadurch wird verhindert, dass sich beim Kneten und Backen Teig unter den Knetern festsetzt und anbackt und später das Herausnehmen des Brotes behindert.

ZUTATEN EINFÜLLEN

Die Zutaten müssen in der angegebenen Reihenfolge des jeweiligen Rezeptes in die Backform eingefüllt werden. Bei schweren Teigen mit hohem Vollkorn- oder Roggenanteil empfehlen wir, die Reihenfolge der Zutaten zu ändern, d.h. zuerst die Hefe, dann das Mehl und zum Schluss die Flüssigkeit einzufüllen, um ein optimales Knetergebnis zu erhalten.

PROGRAMMABLAUF WÄHLEN

Wählen Sie den gewünschten Programmablauf mittels der Menütaste.

Wählen Sie je nach Programm die entsprechende Stufe.

Wählen Sie die gewünschte Bräunung.

Falls gewünscht, geben Sie den zeitverzögerten Programmstart mittels der Zeitwahltaste ein.

Drücken Sie die START/STOPP-Taste.

TEIG MISCHEN UND KNETEN

Der Backmeister knetet den Teig automatisch so lange bis er die richtige Konsistenz hat.

RUHEZEIT

Nach dem ersten Knetvorgang ist eine Ruhezeit vorgesehen, in der die Flüssigkeit die Hefe und das Mehl langsam durchdringen kann. Das Gerät wird hierbei nicht beheizt.

TEIG GEHEN LASSEN

Nach dem Kneten erzeugt der Backmeister die optimale Temperatur zum Gehen des Teiges.

BACKEN

Der Brotbackautomat reguliert die Backtemperatur und -zeit automatisch.

WARMHALTEN

Wenn das Gebäck fertig ist, ertönt mehrmals ein Signalton, um anzuzeigen, dass das Brot entnommen werden kann. Gleichzeitig beginnt damit eine Warmhaltezeit von 1 Stunde.

ENDE DES PROGRAMMABLAUFS

Nach Beendigung des Programmablaufes den Behälter mit Hilfe von Topflappen herausnehmen und ca. 20-30 Minuten ruhen lassen.



Dann das Brot vorsichtig aus der Form stürzen (bitte die Form nicht aufstoßen). Falls das Brot nicht gleich auf das Kuchengitter fällt, den Knetantrieb von unten hin und her bewegen, bis das Brot herausfällt. Sofern der Knetter im Brot stecken bleibt, nehmen Sie den mitgelieferten Hakenspieß zur Hand. Führen Sie ihn an der Unterseite des noch warmen Brotes in die Öffnung des Kneters und verkanten sie ihn am unteren Rand des Kneters. Ziehen Sie dann den Knetter mittels Hakenspieß vorsichtig nach oben. Dabei kann man sehen, an welcher Stelle sich der Flügel des Kneters befindet.

ZEITLICHER ABLAUF DER PROGRAMME

	BASIS				SCHNELL				KONFITURE	BACK- PULVER	HEFE- KUCHEN	
	BASIS		+ VOLLKORN		+ TEIG		SCHNELL	+ VOLLKORN				
	I	II	I	II							I	II
Brotgewicht auswählbar, Stufe	•	•				•				•		
Bräunung wählbar	•	•	•	•	•						•	•
Zeitvorwahl	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Beifügung von Zutaten – Signalton beim 2. Kneten Anzeige „add“	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Gesamtzeit Stunden	3:20	3:30	3:30	3:40	1:50	1:58	2:08	0:45	1:20	2:00	3:09	3:20
<u>Zeiten in Minuten:</u>												
Temperieren Motor arbeitet nicht	17	20	37	40	22	5	5	9	15		11	22
Langsames Rühren - Linkslauf	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3
Kneten Rechtslauf	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2
Kneten Rechts-/ Linkslauf	13	13	13	13	16	20	20	16	Rühren + Kochen 45	Rühren 24	13	13
1. Aufgehen (ohne Heizfunktion)	45	45	45	45							45	45
Teig glätten	1	1	1	1							1	1
2. Aufgehen (ohne Heizfunktion)	18	18	18	18	45	7	7	15			18	18
Teig glätten	1	1	1	1		1	1				1	1
3. Aufgehen (temperiert)	45	45	35	35	22	25	35				39	39
Backen	55	62	55	62		55	55			80	56	56
Programmende									Ruhe- phase			
Warmhalten	60	60	60	60		60	60		Ohne Heizung 20	Ohne Heizung 16	60	60

Den Ablauf für das Eigenprogramm finden Sie unter dem Kapitel „Das Eigenprogramm“

DAS EIGENPROGRAMM

Der BACKMEISTER bietet Ihnen eine Vielzahl von Programmen mit unterschiedlichen Einstellungsmöglichkeiten (Bräunung, Gewicht) an. Damit Sie Ihr Gerät noch vielseitiger verwenden und Ihren individuellen Ansprüchen entsprechend nutzen können, verfügt der BACKMEISTER über ein EIGENPROGRAMM, das Sie weitgehend frei programmieren können. Im EIGENPROGRAMM haben Sie die Möglichkeit, das werksseitig vorprogrammierte Programm sowohl im Zeitablauf der einzelnen Programmphasen zu ändern, als auch verschiedene Programmabläufe ganz weg zu lassen. Damit haben Sie alle Möglichkeiten, Ihr Brot individuell herzustellen, oder auch Teig zuzubereiten. Bitte beachten Sie die folgenden Informationen zur Grundeinstellung und Handhabung des EIGENPROGRAMMS:

EIGENPROGRAMM	
Das Programm enthält folgende Wahlmöglichkeiten:	
Brotgewicht, Stufen I und II	nicht wählbar
Zeitvorwahl	wählbar
Bräunung	wählbar
Beifügen von Zutaten Signalton im Knetprogramm	ja

Der vom Hersteller vorprogrammierte Ablauf entspricht dem Programm „Hefekuchen“. Die programmierten Zeiten des Ablaufs sind wie folgt einstellbar.

Gesamtzeit Std./Min.	3:50
Vorheizen Heizung an/aus Grundeinstellung einstellbar von/bis	0:22 0-30 Min.
Kneten Grundeinstellung einstellbar von/bis	0:18 0-30 Min.
1. Aufgehen Grundeinstellung einstellbar von/bis	0:45 0-120 Min. (2:00 Std.)
2. Aufgehen Grundeinstellung einstellbar von/bis	1:25 0-120 Min. (2:00 Std.)
3. Aufgehen Grundeinstellung einstellbar von/bis	OFF 0-120 Min. (2:00 Std.)
Backen Grundeinstellung einstellbar von/bis	1:00 0-60 Min. (1:00 Std.)
Warmhalten Grundeinstellung einstellbar EIN/AUS	1:00 OFF oder 1:00 Std.

Nachstehend haben wir zwei Rezepte als Beispiele für eine mögliche Eigenprogrammierung:

Quarkstollen		
Zutaten für ein Gewicht von	Doppelform	Gr. Form
Eier	1	2
Quark 20%	125 g	250 g
Rum	2 ½ EL	5 EL
Bittermandelöl	2 Tropfen	4 Tropfen
Saft und abgeriebene Schale	½ Zitrone	1 Zitrone
Butter flüssig	90 g	180 g
Mehl Type 405	250 g	500 g
Rosinen	60 g	125 g
Mandeln, gemahlen	60 g	125 g
Haselnüsse, gemahlen	60 g	125 g
Zitronat	20 g	40 g
Backpulver	¾ Pckg.	1½ Pckg.
Salz	2 Prisen	3 Prisen
Vanillezucker	½ Pckg.	1 Pckg.
Zucker	100 g	200 g
Eigenprogramm: Kneten = 20 Minuten		
Stellen Sie die Zeiten für die einzelnen Programmabschnitte wie oben beschrieben ein		
<ul style="list-style-type: none"> - PREHEAT auf „OFF“ - KNEAD auf „20“ - RISE I - Rise III auf „OFF“ - BAKE auf „OFF“ - KEEP WARM auf „OFF“. 		
Nach dem Kneten den Teig den Behälter entnehmen und einen Stollen formen. Im Backofen bei 180°C, im Heißluftofen bei 160°C ca. 60 Minuten backen.		

Gehen Sie wie folgt vor:

- Wählen Sie mit der Menu-Taste das **EIGENPROGRAMM** aus.
- Drücken Sie die Taste **PROGRAMMABSCHNITT**. Das Display zeigt nun den ersten Programmabschnitt **VORHEIZEN/PREHEAT** sowie die für diesen Abschnitt programmierte Zeit **22 Minuten** an.
- Mit der Taste **ZEITÄNDERUNG** können Sie durch mehrfaches Drücken die Zeit bis zu max. 30 Min. verlängern. Falls Sie die Zeit verkürzen wollen, drücken Sie nach der Anzeige von 30 Min. weiter, die Zählung fängt dann wieder bei 0 an und Sie können z.B. 10 Min. programmieren. Den für jeden Programmabschnitt möglichen Zeitrahmen entnehmen Sie der nebenstehenden Tabelle. Wenn Sie einen Programmabschnitt komplett auslassen wollen, drücken Sie die Taste **ZEITÄNDERUNG**, bis im Display **OFF** angezeigt wird.
- Drücken Sie einmal die Taste **PROGRAMMABSCHNITT**, um die vorgenommene Änderung zu bestätigen.
- Drücken Sie dann die Taste **PROGRAMMABSCHNITT** erneut, um den nächsten Programmabschnitt aufzurufen, der dann ebenfalls mit der werksseitig vorprogrammierten Zeit im Display angezeigt wird.
- Wenn die maximal einstellbare Zeit des jeweiligen Programmabschnittes durch Drücken der Taste **ZEITÄNDERUNG** überschritten ist, erscheint im Display **OFF**, womit dieser Abschnitt beim Programmablauf übersprungen wird.
- Jeder Programmabschnitt, durch Drücken der Taste **PROGRAMMABSCHNITT** bestätigt werden, auch wenn er nicht geändert wird, muss.
- Nachdem Sie alle Programmabschnitte entsprechend geändert bzw. bestätigt haben, zeigt das Display wieder den ersten Programmabschnitt **VORHEIZEN/PREHEAT** an.
- Verlassen Sie die Programmänderung, indem Sie die Taste **STOPP** drücken. Im Display erscheint die einprogrammierte Gesamtzeit des Eigenprogramms, das Sie jetzt mit der Taste **START** starten können.

Sollte aus vorherigen Backabläufen ein abweichendes Eigenprogramm eingespeichert sein, dann stellen Sie die Grundeinstellung wieder her, wie oben unter dem Punkt *Grundeinstellung* beschrieben. Das Display muss dann als Gesamtzeit wieder 3:50 anzeigen.

Das folgende Rezept ist für den werksseitig programmierten Ablauf im Eigenprogramm vorgesehen.

Krustiges Weißbrot		
TIPP: Dieses Brot schmeckt besonders gut, wenn Sie 1½ EL Kümmel beifügen.		
Brotgewicht ca.	Doppelform	Gr. Form
Wasser	125 ml	280 ml
Mehl Type 1050	250 g	675 g
Butter	10 g	30 g
Salz	½ TL	1½ TL
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.
Eigenprogramm: Grundeinstellung		

Der Programmablauf entspricht der Grundeinstellung.

FRAGEN ZUM GERÄT UND DER HANDHABUNG

Das Brot klebt nach dem Backen im Behälter.

Das Brot im Behälter ca. 20-30 Minuten auskühlen lassen, dann vorsichtig aus dem Behälter auf einen Rost stürzen. Achten Sie darauf, den Backbehälter niemals fest auf eine Kante oder Arbeitsplatte aufzu stoßen. Notfalls den Flügel (Knetanschluss) leicht hin- und herbewegen. Vor dem Einsetzen das Loch im Knetter dick mit hitzebeständiger Margarine austreichen (keine Halbfettmargarine!), so dass beim Kneten kein Teig in den Zwischenraum eindringen und festbacken kann. Den Knetter vor dem Backen mit etwas Öl einreiben.

Wie lassen sich die Löcher im Brot (Knetter) verhindern?

Sie können mit bemehlten Fingern die Knetter entnehmen, bevor der Teig zum letzten Mal aufgeht (Zeitpunkt siehe „Zeitlicher Programmablauf“ bzw. Anzeige im Display). Sollten Sie die Knetter im Backbehälter belassen, können Sie nach dem Backen den Hakenspieß verwenden, um die Knetter aus dem Brot herauszuziehen. Wenn man dabei vorsichtig vorgeht, lässt sich ein größeres Loch vermeiden.

Der Teig läuft beim Aufgehen über die Backform.

Das passiert insbesondere bei Verwendung von Weizenmehl, das aufgrund des höheren Kleberanteils besser aufgeht.

Abhilfe:

- die Mehlmenge reduzieren und die übrigen Zutaten anpassen. Das fertige Brot hat nach wie vor ein großes Volumen;
- 1 EL zerlassene Margarine auf das Mehl geben;
- evtl. ein Programm mit kürzerer Programmdauer wählen, z.B. das Programm SCHNELL.

Das Brot geht auf, fällt jedoch beim Backen ein.

Wenn das Brot trichterförmig in der Mitte einfällt, kann dies folgende Ursachen haben

- die Wassertemperatur war hoch war:
Verwenden Sie Flüssigkeiten bei Zimmertemperatur.
- es wurde zu viel Wasser verwendet :
Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit.
- dem Mehl fehlt Kleber, weil das Getreide zu wenig Eiweiß enthält (kommt bei verregneten Sommern vor) oder zu feucht ist.
Fügen Sie dem Mehl Weizenkleber bei, ca. 1 EL pro 500 g Mehl.

Was ist Vollkornmehl?

Aus allen Getreidesorten lässt sich Vollkornmehl herstellen, d.h. auch aus Weizen. Die Bezeichnung „Vollkorn“ bedeutet, dass das Mehl aus dem ganzen Korn gemahlen wird und einen höheren Gehalt an Ballaststoffen, Eiweiß und Mineralstoffen hat. Weizenvollkornmehl ist deshalb etwas dunkler als Typenmehl. Vollkornbrot muss aber nicht unbedingt ein dunkles Brot ergeben. Da Vollkornmehle aus dem ganzen Korn hergestellt werden und der Ausmahlungsgrad somit immer 100% beträgt, gibt es keine Typenbezeichnungen für Vollkornmehl.

Was ist bei der Verwendung von Roggenmehl zu beachten?

Roggenmehl enthält keinen Kleber und das Brot geht daher kaum auf. Der Verträglichkeit wegen muss deshalb ein „ROGGEN VOLLKORN-BROT“ mit Sauerteig hergestellt werden. Der Teig geht nur auf, wenn man bei Verwendung von Roggenmehl mindestens ¼ der angegebenen Menge durch Mehl der Type 550 austauscht.

Was ist Kleber im Mehl?

Je höher die Typen-Zahl um so weniger Kleber enthält das Mehl und umso weniger geht der Teig auf. Den höchsten Kleberanteil enthält Mehl mit der Typen-Zahl 550.

Welche verschiedenen Mehlsorten gibt es und wie werden sie verwendet?

- Mais, Reis, Kartoffelmehl

eignet sich besonders für Gluten-Allergiker, oder Personen, die an „Sprue“ oder „Zöliakie“ leiden. Sie finden entsprechende Rezepte im Rezeptteil. Bei Fragen können Sie sich an unsere Hotline oder an die Hotline der Hersteller der Spezialprodukte wenden.

Dinkelmehl

ist etwas teurer, aber auch vollkommen frei von chemischen Mitteln, da Dinkel nur auf sehr kargen Böden wächst und keine Düngemittel aufnimmt. Dinkelmehl eignet sich deshalb besonders für Allergiker. Alle Rezepte, bei denen die Mehltypen 405 - 550 - 1050 verwendet werden, können auch mit Dinkelmehl zubereitet werden.

Hartweizenmehl (DURUM)

eignet sich wegen seiner Konsistenz besonders für Baguettes und kann durch Hartweizengries ersetzt werden.

Wann kann man den Deckel des Backmeisters während des Backvorgangs öffnen?

Der Deckel kann während der Knetphasen jederzeit kurz geöffnet werden, um eventuell geringe Mengen Mehl oder Flüssigkeit zu ergänzen. Vor dem letzten Aufgehen (siehe Tabelle Programmablauf/Display-Anzeige) kann man den Deckel öffnen und z.B. mit einem scharfen, vorgewärmten Messer die sich bildende Brotkruste einritzen oder das Brot mit Körnern bestreuen oder mit einer Kartoffelmehl-Wasser Mischung bestreichen, damit es nach dem Backen glänzt. Später sollte man den Deckel nicht mehr öffnen, da das Brot sonst zusammenfällt.

Das Brot ist von oben nicht braun genug.

1 Eigelb mit 1 TL süßer oder saurer Sahne verrühren und den Teig nach dem letzten Kneten damit bestreichen.

Wie ist frisches Brot besser verträglich?

Wir empfehlen, eine pürierte gekochte Kartoffel auf das Mehl zu geben und unterzukneten.

In welchem Verhältnis verwendet man Treibmittel?

Sowohl bei Hefe, als auch bei Sauerteig muss man sich an die Angaben der Hersteller auf der Verpackung halten und die Menge ins Verhältnis zu der verwendeten Mehlmenge setzen.

Was kann man tun, wenn das Brot nach Hefe schmeckt?

- a) eventuell Zucker weglassen. Das Brot wird dann jedoch weniger braun.
- b) dem Wasser Branntweinessig zusetzen, für ein kleines Brot ca. 1½ EL, für ein großes Brot ca. 2 EL, bei Verwendung der Doppelbackform ca. 1 TL pro Brot..
- c) das Wasser durch Buttermilch oder Kefir ersetzen. Das Brot bleibt dadurch auch länger frisch,

Warum schmeckt das Brot aus dem Backofen anders als aus dem BACKMEISTER?

Das liegt an der unterschiedlichen Feuchtigkeit: Im Backofen wird das Brot durch den größeren Backraum wesentlich trockener ausgebacken. Aus dem BACKMEISTER ist das Brot feuchter.

Was bedeuten die Typen-Zahlen beim Mehl?

Je niedriger die Typen-Zahl, umso weniger enthält das Mehl Ballaststoffe und umso heller ist es. Da die Bezeichnung der einzelnen Mehlsorten je nach Land unterschiedlich ist, anbei eine kurze Aufstellung:

		Deutschland	Österreich	Schweiz
Weizenmehl	Auszugsmehl, fein ausgemahlenes, weißes Mehl mit hohem Kleberanteil, ideal für Kuchen und Feingebäck	Type 405	480	400
	fein ausgemahlen, enthält den höchsten Kleberanteil, ideal für Brot und Brötchen	Type 550	700	550
	dunkel, mittelfein ausgemahlen, mit hohem Eiweiß-, Ballaststoff- und Mineralgehalt	Type 1050	1600	1100
	hoher Ausmahlungsgrad, enthält alle wichtigen Bestandteile, wird zum Backen mit Sauerteig oder anderen Mehlsorten gemischt	Type 1600	1700	1900
Roggenmehl	helles, fein ausgemahlenes Roggenmehl	Type 815	500	720
	fein ausgemahlen, mit Bestandteilen der Randschichten des Getreidekorns	Type 997	960	1100
	mittelfein gemahlen, mit hohem Eiweiß-, Ballaststoff- und Mineralstoffgehalt	Type 1150	960	1100
	hoher Ausmahlungsgrad, enthält alle wichtigen Bestandteile, wird zum Backen mit Sauerteig und anderen Mehlsorten gemischt	Type 1740	2500	1900

FEHLER AM GERÄT

Fehler	Ursache	Beseitigung
Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen	Zutaten kleben in der Backkammer oder an der Außenseite der Form. Bei ersten Benutzung entsteht meistens etwas Rauch.	Netzstecker ziehen, Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Backkammer reinigen. Bei der ersten Benutzung das Gerät einmal mit leerer Backform im Programm Backpulver durchlaufen lassen.
Brot ist zusammengefallen und an der Unterseite feucht	Brot ist nach dem Backen und Warmhalten zu lange in der Form geblieben	Brot spätestens nach Ablauf der Warmhaltefunktion aus der Form nehmen.
Brot lässt sich schlecht aus der Form entnehmen	Die Unterseite des Brotes hängt am Knetter fest.	Knetter und Welle nach dem Backvorgang reinigen. Dazu warmes Wasser für 30 Min. in die Form füllen. Dann lässt sich der Knetter leicht entnehmen und reinigen.
Zutaten sind nicht gemischt oder Brot nicht richtig durchgebacken.	Falsche Programmeinstellung	Überprüfen Sie nochmals das gewählte Menü und die anderen Einstellungen.
	Start/Stopp-Taste wurde während des Betriebs gedrückt	Zutaten wegwerfen und neu anfangen bzw. im Eigenprogramm fertigbacken.
	Deckel wurde während des Betriebs mehrfach zu lange geöffnet	Der Deckel sollte nur kurz geöffnet werden, wenn im Display KNEAD oder RISE 2 angezeigt wird. Danach den Deckel nicht mehr öffnen.
	Längerer Stromausfall während des Betriebs	Zutaten wegwerfen und neu anfangen bzw. im Eigenprogramm fertigbacken.
Backform springt während des Knetvorgangs hoch	Die seitlichen Federn am Sockel im Innengehäuse haben an Spannung verloren.	Den Deckel des Gerätes öffnen, um das Programm zu unterbrechen. Den Behälter entnehmen und die Federn etwas zur Seite drücken. Den Behälter wieder einsetzen und den Deckel schließen. Das Gerät arbeitet weiter.
	Der Teig ist zu fest, daher blockieren die Knetter und der Behälter wird nach oben gedrückt.	Den Deckel öffnen, dem Teig Flüssigkeit zufügen und den Deckel wieder schließen.

FEHLER BEI DER ZUBEREITUNG

Fehler	Ursache	Behebung
Brot geht zu stark auf	zuviel Hefe, zuviel Mehl, zu wenig Salz, oder mehrere dieser Ursachen	a/b
Brot geht nicht oder nicht genug auf	keine oder zuwenig Hefe alte oder überlagerte Hefe Flüssigkeit zu heiß Hefe mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen falsches oder altes Mehl zuviel oder zuwenig Flüssigkeit zuwenig Zucker	a/b e c d e a / b / g a / b
Teig geht zu sehr auf und läuft über die Backform	sehr weiches Wasser lässt die Hefe stärker gären zuviel Milch beeinflusst die Hefegärung.	f / k c
Brot zusammengefallen	Brotvolumen größer als Form, daher zusammengefallen	a / f
Brot hat nach dem Backen eine Delle	zu frühe oder schnelle Hefegärung durch zu warmes Wasser, warme Backkammer, hohe Feuchtigkeit. zu wenig Kleber im Mehl.	c / h / i m
Schwere, klumpige Struktur	zuviel Flüssigkeit zuviel Mehl oder zuwenig Flüssigkeit zuwenig Hefe oder Zucker zuviel Früchte, Vollkorn oder sonstige Zutaten altes oder schlechtes Mehl	a / b / h a / b / g a / b b e
In der Mitte nicht durchgebacken	zuviel oder zuwenig Flüssigkeit hohe Feuchtigkeit Rezepte mit feuchten Zutaten, wie z.B. Joghurt	a / b / g h g
Offene, grobe oder löchrige Struktur	zuviel Wasser, kein Salz hohe Feuchtigkeit, zu warmes Wasser zu heiße Flüssigkeit	g / b h / i c
Pilzartige, nicht gebackene Oberfläche	Brotvolumen größer als Form Mehlmenge insbesondere bei Weißbrot zu groß zuviel Hefe oder zuwenig Salz zuviel Zucker süße Zutaten zusätzlich zum Zucker	a / f f a / b a / b b
Brotscheiben werden ungleichmäßig oder klumpen	Brot nicht ausreichend abgekühlt (Dampf entwichen)	j
Mehlrückstände auf der Brotkruste	Mehl wird beim Kneten an den Seiten nicht richtig untergearbeitet	g l

* Behebung der Fehlerpunkte

- | | |
|---|---|
| <p>a) Messen Sie die Zutaten korrekt ab.</p> <p>b) Passen Sie die Zutatenmenge entsprechend an und prüfen Sie, ob eine Zutat vergessen wurde.</p> <p>c) Nehmen Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie diese auf Raumtemperatur abkühlen.</p> <p>d) Fügen Sie die Zutaten in der im Rezept genannten Reihenfolge zu. Machen Sie ein kleines Loch in der Mitte und geben Sie dort die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein. Vermeiden Sie den direkten Kontakt zwischen Hefe und Flüssigkeit.</p> <p>e) Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.</p> <p>f) Vermindern Sie die Gesamtzutatenmenge, nehmen Sie nie mehr als die angegebene Mehlmenge. Reduzieren Sie ggfs. alle Zutaten um 1/3.</p> | <p>g) Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Falls feuchte Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge verringert werden.</p> <p>h) Bei sehr feuchtem Wetter 1-2 EL weniger Flüssigkeit nehmen.</p> <p>i) Bei warmen Wetter nicht die Zeitwahlfunktion verwenden. Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten.</p> <p>j) Brot spät. 15 Min. nach dem Backen aus der Form und vor dem Anschneiden auf einem Rost mind. 15 Minuten auskühlen lassen.</p> <p>k) Verringern Sie die Hefe oder ggfs. die gesamten Zutaten um ¼ der angegebenen Mengen.</p> <p>l) Fetten Sie niemals die Form ein!</p> <p>m) Fügen Sie dem Teig 1 EL Weizenkleber bei.</p> |
|---|---|

ANMERKUNGEN ZU DEN REZEPTEN

1. ZUTATEN

Da jede Zutat eine bestimmte Rolle beim Gelingen des Brotes spielt, ist das Abmessen ebenso wichtig wie die richtige Reihenfolge beim Zugeben der Zutaten.

Die wichtigsten Zutaten, wie Flüssigkeit, Mehl, Salz, Zucker und Hefe (Trocken- oder Frischhefe) beeinflussen das erfolgreiche Ergebnis bei der Zubereitung von Brot und Teig. Verwenden Sie daher immer die entsprechenden Mengen im richtigen Verhältnis zueinander.

Verwenden Sie die Zutaten lauwarm, wenn Sie das Gebäck sofort zubereiten. Wenn Sie das Programm „Zeitwahl“ wählen, sollten die Zutaten kalt sein, damit die Hefe nicht zu früh gärt.

Margarine, Butter und Milch beeinflussen lediglich den Geschmack des Brotes.

Zucker kann um 20% reduziert werden, damit die Kruste heller und dünner wird, ohne das sonstige Backergebnis zu beeinträchtigen. Falls Sie eine weichere und hellere Kruste bevorzugen, können Sie den Zucker durch Honig ersetzen.

Wenn Sie ganze Getreidekörner zugeben wollen, weichen Sie diese vorher über Nacht ein. Verringern Sie entsprechend die Mehlmenge und die Flüssigkeit (bis zu 1/5 weniger).

Sauerteig ist bei Verwendung von Roggenbrot unentbehrlich. Er enthält Milch- und Essigsäurebakterien, die das Brot locker machen und fein säuern. Man kann ihn selbst herstellen, was allerdings zeitaufwendig ist. Deshalb verwenden wir in den nachstehenden Rezepten Sauerteigpulver konzentriert, das es in Päckchen zu 15 g (für 1 kg Mehl) zu kaufen gibt. Die Angaben in den Rezepten ($\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ - 1 Pckg.) müssen eingehalten werden, weil zuwenig Sauerteigpulver das Brot krümelig werden lässt. Sofern Sie Sauerteigpulver in anderer Konzentration (z.B. Päckchen zu 100 g für 1 kg Mehl) verwenden, müssen Sie pro kg Mehl die Mehlmenge um ca. 80 g reduzieren, bzw. entsprechend dem Rezept anpassen.

Flüssiger Sauerteig, den es abgepackt in Beuteln zu kaufen gibt, lässt sich ebenfalls gut verwenden. Richten Sie sich bezüglich der Menge nach den Angaben auf der Verpackung. Füllen Sie den flüssigen Sauerteig in den Messbecher und füllen Sie mit der im Rezept angegebenen Flüssigkeitsmenge auf.

Weizensauerteig, den es ebenfalls getrocknet zu kaufen gibt, verbessert die Teigbeschaffenheit, Frischhaltung und den Geschmack. Er ist milder als Roggensauerteig.

Backen Sie Sauerteigbrot im „Basis“ oder „Vollkornbrot“- Programm, damit es richtig aufgehen und backen kann.

Weizenkleie fügen Sie dem Teig bei, wenn Sie ein besonders ballaststoffreiches und lockeres Brot haben möchten. Verwenden Sie 1 EL für 500 g Mehl und erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge um 1 EL.

Weizenkleber / Gluten, das beim Kneten im Mehl entsteht, sorgt für die Struktur des Brotes. Die ideale Mehlmischung besteht aus 40% Vollkornmehl und 60% Weißmehl. Gluten ist ein natürlicher Helfer aus Getreideeiweiß. Er bewirkt, dass das Brot lockerer wird, ein besseres Volumen hat, seltener einfällt und bekömmlicher ist. Insbesondere bei Vollkornbackwaren und Backwaren aus selbst gemahlenem Mehl ist die Wirkung sehr deutlich.

Farbmaltz, das wir in einigen Rezepten angeben, ist ein dunkel geröstetes Gerstenmaltz. Man verwendet es, um eine dunklere Krume und Kruste zu erhalten (z.B. bei Schwarzbrot). Erhältlich ist auch ein Roggenmaltz, das nicht so dunkel ist. Man erhält dieses Maltz in Bioläden.

Brotgewürz können Sie allen unseren Mischbroten zusätzlich beifügen. Die Menge richtet sich nach Ihrem Geschmack und den Angaben des Herstellers.

Rein-Lecithin-Pulver ist ein natürlicher Emulgator, der das Gebäckvolumen steigert, die Krume zarter und weicher macht, und die Frischhaltung verlängert.

Alle oben genannten Backhilfsmittel und Zutaten erhalten Sie in Bioläden, Reformhäusern, Reformabteilungen der Lebensmittelgeschäfte oder in Mühlen. Sie können diese Backartikel auch per Katalog bestellen bei:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

2. ANPASSEN DER ZUTATEN

Sofern Sie die Mengen erhöhen oder vermindern, beachten Sie, dass die Mengenverhältnisse dem Originalrezept entsprechen müssen. Damit ein perfektes Ergebnis erzielt wird, sind die folgenden Grundregeln für die Anpassung der Zutaten zu beachten:

Flüssigkeiten/Mehl: Der Teig sollte weich sein (nicht zu weich), leicht kleben, aber keine Fäden ziehen. Eine Kugel ergibt sich bei leichten Teigen. Bei schweren Teigen wie z.B. Roggenvollkornbrot oder Körnerbrot ist das nicht der Fall. Prüfen Sie den Teig 5 Minuten nach dem ersten Kneten. Falls er noch zu feucht ist, geben Sie Mehl hinzu, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Ist der Teig zu trocken, löffelweise Wasser unterkneten lassen.

Ersetzen von Flüssigkeit: Falls Sie bei einem Rezept Zutaten ersetzen, die Flüssigkeit enthalten (z.B. Frischkäse, Joghurt usw.), muss die entsprechende Flüssigkeitsmenge reduziert werden. Bei Verwendung von Eiern, schlagen Sie diese in den Messbecher und füllen mit der Flüssigkeit bis zur vorgeschriebenen Menge auf.

Falls Sie in großer Höhe wohnen (ab 750 m), geht der Teig schneller auf. Die Hefe kann in diesen Gegenden um $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ TL verringert werden, um übermäßiges Aufgehen zu vermeiden. Dasselbe gilt für Gegenden, in denen besonders weiches Wasser anzutreffen ist. Die bei Ihnen vorherrschende Wasserhärte erfahren Sie bei Ihrem Versorgungsunternehmen.

3. BEIFÜGEN UND ABMESSEN DER ZUTATEN

Immer zuerst die Flüssigkeit, dann Mehl und sonstige Zutaten und zuletzt die Trockenhefe zugeben. Bei schweren Teigen mit hohem Roggen- oder Vollkornanteilen ist es jedoch sinnvoll, die Reihenfolge zu ändern und zuerst die Trockenhefe, dann das Mehl sowie weitere Zutaten und zum Schluss die Flüssigkeit einzufüllen, um ein optimales Kneatergebnis zu erzielen. Damit die Hefe nicht zu schnell geht (insbesondere bei Verwendung der Zeitvorwahl), ist ein Kontakt zwischen der Hefe und der Flüssigkeit zu vermeiden.

Verwenden Sie zum Abmessen immer die gleichen Maßeinheiten, d.h. bei der Angabe von EL und TL entweder die dem Backautomaten beigefügten Messlöffel oder Löffel wie Sie diese im Haushalt verwenden. Bitte wiegen Sie die Zutaten genau ab, da schon geringe Änderungen der Mengenverhältnisse das gute Gelingen gefährden können. Für Flüssigkeiten verwenden Sie bitte den beigefügten Messbecher.

Die Abkürzungen in den Rezepten bedeuten:

EL = Eßlöffel gestrichen (oder Messlöffel groß)
TL = Teelöffel gestrichen (oder Messlöffel klein)
g = Gramm
ml = Milliliter

Pckg = Päckchen: 1 Päckchen Trockenhefe von 7 g Inhalt für 500 g Mehl entspricht ca. 20 g bzw. $\frac{1}{2}$ Würfel Frischhefe.

Zugabe von Früchten, Nüssen oder Körnern

Wenn Sie weitere Zutaten beifügen wollen, können Sie dies in allen Programmen (außer Konfitüre) immer dann tun, wenn der Signalton zu hören ist. Falls Sie die Zutaten zu früh zugeben, besteht die Gefahr, dass diese durch den Kneuter zermahlen werden oder dass die Beschichtung der Backform zerkratzt wird.

4. BROTGEWICHTE UND VOLUMEN

Gemäß Tabelle Programmablauf kann man in einigen Programmen Stufe I oder Stufe II für unterschiedliche Brotgrößen wählen.

Doppelbackform		
	Max. Mehlmenge	Brotgewicht
STUFE I	2 x 350 g	2 x je ca. 400-500 g
STUFE II	entfällt	
Große Backform		
	Max. Mehlmenge	Brotgewicht
STUFE I	750 g	ca. 1300 - 1500 g
STUFE II	1000 g	ca. 1500-1800 g

Für die große Backform verwenden Sie die großen Knetter, wenn Sie in Stufe II große Brote backen, damit die Zutaten gut vermischt und geknetet werden, bzw. die kleinen Knetter, wenn Sie in Stufe I kleinere Brote backen, um übermäßig große Löcher im Brot zu vermeiden. Für die Doppelbackform verwenden Sie ausschließlich die gebogenene Knetter.

Sollten in den Rezepten keine Stufen angegeben sein, weil es diese in den vorgeschlagenen Programmen nicht gibt, dann gelingen sowohl die kleinen, als auch die großen Mengen, die wir für das jeweilige Modell vorschlagen, im angegebenen Programm. Bei manchen Rezepten sind nur Mengen für Stufe I angegeben, da in Stufe II die Brote entweder zu groß werden und der Teig überlaufen könnte oder aber die Brote in Stufe II nicht gelingen.

In den nachstehenden Rezepten finden Sie genaue Angaben zum Brotgewicht. Sie werden feststellen, dass die Gewichte bei reinem Weißbrot geringer sind, als bei Vollkornbroten. Das hängt damit zusammen, dass Weißmehl stärker aufgeht und von daher Grenzen gesetzt sind.

Trotz diesen genauen Gewichtsangaben, kann es zu geringfügigen Abweichungen kommen. Das tatsächliche Brotgewicht hängt sehr wesentlich von der Luftfeuchtigkeit ab, die bei der Zubereitung herrscht.

Alle Brote mit überwiegendem Weizenanteil erreichen ein größeres Volumen und übersteigen in der höchsten Gewichtsklasse nach dem letzten Aufgehen den Behälterrand. Sie laufen aber nicht über. Der Brotwulst über dem Behälterrand ist deshalb etwas schwächer gebräunt, als das Brot im Behälter.

Wenn bei süßen Broten das Programm Schnell vorgeschlagen wird, dann können Sie die kleinere Menge (nur diese) der jeweiligen Rezeptvorschläge auch im Programm Hefekuchen backen, womit das Brot lockerer wird. Wählen Sie im Programm Hefekuchen dann die Stufe I.

5. BACKERGEBNISSE

Das Backergebnis hängt insbesondere von den Umständen vor Ort ab (weiches Wasser - hohe Luftfeuchtigkeit - große Höhe - Beschaffenheit der Zutaten etc.). Deshalb sind die Rezeptangaben Anhaltspunkte, die man eventuell anpassen muss. Wenn das ein oder andere Rezept nicht auf Anhieb gelingt, verlieren Sie nicht den Mut, sondern versuchen Sie die Ursache herauszufinden und probieren Sie z.B. andere Mengenverhältnisse.

Wir empfehlen, bevor Sie Brot über Nacht mit der Zeitvorwahl backen, erst einmal ein Versuchsbrot zu backen, damit Sie u.U. das Rezept noch ändern können.

REZEPTE

Bei den nachfolgenden Rezepten verwenden wir stets Trockenhefe, damit diese Rezepte problemlos auch mit der Zeitvorwahl gelingen.

WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE DOPPELBACKFORM:

Bitte beachten Sie, dass Sie bei Verwendung der Doppelbackform immer zwei Brote backen müssen. Dies können zwei gleiche oder zwei unterschiedliche Brote sein. Bitte verwenden Sie Rezepte, die Sie im gleichen Programm zubereiten können. Daher haben wir die Rezeptangaben sowohl für ein kleines als auch für zwei kleine Brote angegeben. Auf keinen Fall dürfen Sie nur ein kleines Brot backen, da dann durch die ungleiche Hitzeverteilung sowohl die Backform als auch das Gerät Schaden nehmen können.

KLASSISCHE BROTREZEPTE

<i>Klassisches Weißbrot</i>	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von ca.	400 g	2 x 400 g	1080 g	1580 g
Wasser	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Salz	¾ TL	1 ¼ TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	¾ TL	1 ¼ TL	1 ½ TL	2 TL
Hartweizengrieß	100 g	200 g	200 g	300 g
Mehl Type 550	175 g	350 g	500g	700 g
Hefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: SCHNELL+VOLLKORN				

<i>Bauernweißbrot</i>	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	450 g	2 x 450 g	950 g	1500 g
Milch	160 ml	320 ml	350 ml	550 ml
Margarine/Butter	15 g	30 g	30 g	50 g
Salz	¾ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	¾ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Mehl 1050	300 g	600 g	650 g	1000 g
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: BASIS				

<i>Französisches Weißbrot</i>	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	400 g	2 x 400 g	1280 g	1750 g
Wasser	250 ml	500 ml	550 ml	750 ml
Salz	¾ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Pflanzenöl	½ EL	1 ½ EL	1 ½ EL	2 EL
Mehl Type 405	250 g	500 g	700 g	1050 g
Hartweizenmehl	50 g	100 g	100 g	150 g
Zucker	¾ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: SCHNELL				

<i>Italienisches Weißbrot – Ciabatta</i>	Doppelbackform		Große Backform	
	1 kleines Brot	2 kleine Brote	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	1 x 400 g	2 x 400 g	1300 g	1820 g
Wasser	250 ml	500 ml	570 ml	750 ml
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Pflanzenöl	½ EL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Mehl Type 550	250 g	500 g	650 g	950 g
Maisgrieß	50 g	100 g	150 g	200 g
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: SCHNELL				

<i>Rosinenbrot</i>	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I	Stufe I	Stufe I	Stufe II
<i>TIPP: Rosinen oder auch Trockenobst nach dem Signalton im 2 Knetvorgang beifügen.</i>				
Zutaten für ein Brotgewicht von	500 g	2 x 500 g	1100 g	1700 g
Wasser	175 ml	330 ml	350 ml	550 ml
Margarine/Butter	20 g	40 g	40 g	60 g
Salz	½ gestr.TL	¾ TL	¾ TL	1 TL
Honig	1 TL	2 TL	2 EL	3 EL
Mehl Type 405	300 g	600 g	650 g	1000 g
Zimt	½ TL	1 TL	1 TL	1 ½ TL
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: SCHNELL ODER HEFEKUCHEN				
Achtung!	Im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer, wobei dann aber nur die Mengen der jeweiligen Stufe I verwendet werden dürfen, weil das Volumen sonst zu groß wird.			

Rosinen-Nuss-Brot				
TIPP: Rosinen und Nüsse nach dem Signalton im 2. Knetvorgang beifügen.	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I	Stufe I	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	500 g	2 x 500 g	1180 g	1800 g
Wasser oder Milch	175 ml	325 ml	350 ml	550ml
Margarine oder Butter	20 g	30 g	40 g	60 g
Salz	½ gestr. TL	¾ TL	¾ TL	1 TL
Zucker	1 TL	2 TL	2 EL	3 EL
Mehl Type 405	300 g	600 g	650 g	1000 g
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Rosinen	50 g	100 g	100 g	150 g
gehackte Walnüsse	30 g	60 g	60 g	80 g
Programm:	SCHNELL ODER HEFEKUCHEN.			
Achtung!	Im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer, wobei dann aber nur die Mengen der jeweiligen Stufe I verwendet werden dürfen, weil das Volumen sonst zu groß wird.			

Süßes Brot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I	Stufe I	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	500 g	2 x 500 g	1180 g	1560 g
Frischmilch	175 ml	350 ml	400 ml	550 ml
Margarine/Butter	20 g	30 g	35 g	50 g
Eier	1	2	4	5
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Honig	1 EL	2 EL	3 EL	4 EL
Mehl Type 550	300 g	600 g	700 g	1000 g
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm:	SCHNELL ODER HEFEKUCHEN			
Achtung!	Im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer, wobei dann aber nur die Mengen der jeweiligen Stufe I verwendet werden dürfen, weil das Volumen sonst zu groß wird.			

Landbrot				
TIPP: Die Gewürze können Sie ganz oder fein zerkleinert verwenden. Vor dem letzten Aufgehen den Deckel des Gerätes kurz öffnen, den Teig mit etwas Wasser bestreichen und mit Haferflocken oder Hirse bestreuen, mit der Hand leicht festklopfen.	Doppelbackform		Modell 68511	
	Stufe I	Stufe I	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	400 g	2 x 400 g	1050 g	1550 g
Wasser	175 ml	350 ml	450 ml	700 ml
Roggenmehl	85 g	170 g	220 g	340 g
Weizenvollkornmehl	85 g	170 g	220 g	340 g
Dinkelmehl	85 g	170 g	220 g	340 g
Rübensirup	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Pimentkörner	1 Prise	¼ TL	½ TL	¾ TL
Koriander	1 Prise	¼ TL	½ TL	¾ TL
Muskat gerieben	1 Prise	1 Prise	2 Prisen	3 Prisen
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Trockensauerteig	¼ Pckg.	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm:	BASIS			

Zwiebelbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I	Stufe I	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	450 g	2 x 450 g	1180 g	1780 g
Wasser	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 TL	1 ½ TL
Röstzwiebel	25 g	50 g	75 g	100 g
Mehl Type 1050	270 g	540 g	760 g	1080 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	2 Pckg.
Programm:	SCHNELL+VOLLKORN			

Haferbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I	Stufe I	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	400 g	2 x 400 g	1200 g	1600 g
Wasser	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Margarine/Butter	12,5 g	25 g	30 g	50 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Brauner Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Haferflocken - „Zarte Flocken“ -	75 g	150 g	200 g	300 g
Mehl Type 1050	190 g	375 g	550 g	750 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm:	BASIS			

Bauernbrot				
* Weizensauerteig verbessert die Teigbeschaffenheit, Frischhaltung und den Geschmack. Er ist milder als Roggensauerteig	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	400 g	2 x 400 g	980 g	1560 g
Wasser	150 ml	300 ml	450 ml	600 ml
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Weizensauerteig getrocknet*	12,5 g	25 g	40 g	50 g
Mehl Type 1050	250 g	500 g	750 g	1000 g
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm:	BASIS			

Sauerteigbrot				
* Trockensauerteig ist ein Konzentrat, das in Packungen zu 15 g gehandelt wird.	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	370 g	2 x 370 g	1050 g	1550 g
Trockensauerteig *	¼ Pckg.	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.
Wasser	175 ml	350 ml	450 ml	700 ml
Brotgewürz	¼ TL	½ TL	¾ TL	1 TL
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Roggenmehl	125 g	250 g	340 g	500 g
Mehl Typ 1050	125 g	250 g	340 g	500 g
Programm:	BASIS			

Kartoffelbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	500 g	2 x 500 g	1400 g	2000 g
Wasser oder Milch	150 ml	300 ml	400 ml	600 ml
Margarine oder Butter	12,5 g	25 g	30 g	50 g
Ei (leicht verquirlt)	½	1	1	2
zerdrückte gekochte Kartoffeln	75 g	150 g	200 g	300 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Mehl Type 1050	300 g	600 g	780 g	1200 g
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.	2 Pckg.
Programm:	SCHELL			

Weizenschrotbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	450 g	2 x 450 g	1350 g	1830 g
Wasser	175 ml	350 ml	550 ml	700 ml
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Butter/Margarine	12,5 g	25 g	30 g	50 g
Honig	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Essig	1 TL	¾ EL	1 EL	1 ½ EL
Weizenvollkornmehl	250 g	500 g	700 g	1000 g
Weizenschrot	40 g	75 g	100 g	150 g
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.	2 Pckg.
Programm:	BASIS+VOLLKORN			

Mohnbrot				
TIPP: Vor dem letzten Aufgehen den Deckel des Gerätes kurz öffnen, den Teig mit etwas Wasser bestreichen, mit Mohn bestreuen und mit der Hand leicht festklopfen.	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	450 g	2 x 450 g	1380 g	1900 g
Wasser	200 ml	375 ml	570 ml	750 ml
Weizenmehl Type 550	250 g	500 g	670 g	1000 g
Maisgrieß	50 g	75 g	130 g	150 g
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Mohn ganz oder gemahlen	25 g	50 g	75 g	100 g
Butter	10 g	15 g	20 g	30 g
Muskatnuß gerieben	1 Prise	1 Prise	2 Prisen	3 Prisen
Parmesankäse gerieben	1 TL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm:	SCHELL ODER HEFEKUCHEN			
Achtung!	Im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer, wobei dann aber nur die Mengen der jeweiligen Stufe I verwendet werden dürfen, weil das Volumen sonst zu groß wird.			

VOLLKORNBROTE



100% Vollkornbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	500 g	2 x 500 g	1140 g	1730 g
Wasser	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	1 EL
Honig	½ TL	1 TL	2 TL	1 EL
Weizenvollkornmehl	270 g	540 g	760 g	1080 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	2 Pckg.
Programm:	BASIS+VOLLKORN			

Ahornvollkornbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	450 g	2 x 450 g	1120 g	1770 g
Wasser	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Margarine/Butter	15 g	25 g	35 g	50 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Ahornsirup	1 EL	1 ½ EL	2 EL	3 EL
Mehl Type 1050	270 g	540 g	760 g	1080 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	2 Pckg.
Programm:	BASIS			

Dinkelbrot				
TIPP: <i>Öffnen Sie vor dem letzten Aufgehen kurz den Deckel des Gerätes, bestreichen Sie das Brot mit warmem Wasser, bestreuen Sie es mit Dinkel- oder Haferflocken, die Sie leicht mit der Hand andrücken.</i>	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	450 g	2 x 450 g	1350 g	1880 g
Buttermilch	200 ml	400 ml	500 ml	800 ml
Dinkelvollkornmehl	120 g	230 g	280 g	460 g
Roggenvollkornmehl	90 g	180 g	230 g	360 g
Dinkelschrot grob	90 g	180 g	180 g	360 g
Sonnenblumenkerne	40 g	75 g	100 g	150 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Trockensauerteig	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm:	BASIS+VOLLKORNBROT			

Vollkornbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	430 g	2 x 430 g	1110 g	1750 g
Wasser	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Margarine/Butter	15 g	25 g	35 g	50 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Mehl Type 1050	140 g	270 g	380 g	540 g
Weizenvollkornmehl	140 g	270 g	380 g	540 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	2 Pckg.
Programm:	SCHNELL+VOLLKORN			

Weizenkleiebrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	420 g	2 x 420 g	1350 g	1700 g
Wasser	220 ml	350 ml	570 ml	700 ml
Margarine/Butter	15 g	30 g	40 g	60 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Weizenkleie	50 g	75 g	100 g	150 g
Weizenkeime	30 g	50 g	70 g	100 g
Essig	1 TL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Weizenvollkornmehl	250 g	400 g	650 g	800 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm:	BASIS+VOLLKORN			

Siebenkornbrot				
<i>*Ganze Körner bitte vorher eingeweichen. Das Einweichwasser zum Backen verwenden.</i>	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	400 g	2 x 400 g	1200 g	1600 g
Wasser	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Margarine/Butter	15 g	25 g	30 g	50 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Essig	1 TL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Weizenvollkornmehl	190 g	375 g	550 g	750 g
7-Korn-Flocken *	750 g	150 g	200 g	300 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm:	BASIS+VOLLKORNBROT			

Bierbrot				
TIPP: <i>Bei Verwendung der größten Mehlmenge (große Backform – Stufe II) sollte man das Mehl am Rand des Behälters während der ersten 10 Min. des Knetens mit einem Teig-schaber in die Mitte des Behälters geben, damit es gut untergearbeitet wird.</i>	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	500 g	2 x 500 g	1080 g	1850 g
Wasser	100 ml	200 ml	225 ml	350 ml
Bier	100 ml	200 ml	225 ml	350 ml
Weizenvollkornmehl	115 g	230 g	280 g	460 g
Buchweizenmehl	90 g	180 g	180 g	360 g
Dinkelschrot	90 g	180 g	180 g	360 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Sesam	25 g	50 g	75 g	100 g
Farbmalz (Gerstenmalz)	2,5 g	5 g	10 g	15 g
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	2 Pckg.
Trockensauerteig	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm:	BASIS			

Bayerisches Vollkornbrot				
TIPP: <i>Anstelle des Kümmels können Sie auch je ½ TL (5 g) Koriander, Fenchel oder Anis verwenden.</i>	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	450 g	2 x 450 g	1180 g	1700 g
Wasser	150 ml	300 ml	360 ml	600 ml
Weizenvollkornmehl	200 g	400 g	570 g	800 g
Roggenvollkornmehl	65 g	125 g	150 g	250 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Kümmel	1 TL	1 EL	2 EL	3 EL
Kartoffel mittelgroß, gekocht und püriert	50 g	100 g	150 g	200 g
Trockensauerteig	¼ Pckg.	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm:	BASIS+ VOLLKORN			

Vielkornbrot				
TIPP: Bei Verwendung der größten Mehlmenge (Große Backform – Stufe II) sollte man das Mehl am Rand des Behälters während der ersten 10 Min. des Knetens mit einem Teigschaber in die Mitte des Behälters geben, damit es gut untergearbeitet wird.	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	480 g	2 x 480 g	1350 g	1950 g
Wasser	225 ml	650 ml	650 ml	900 ml
Weizenvollkornmehl	90 g	250 g	250 g	350 g
Roggenvollkornmehl	90 g	250 g	250 g	350 g
Roggenschrot	25 g	70 g	70 g	100 g
Grünkernschrot	25 g	70 g	70 g	100 g
Buchweizenschrot	25 g	70 g	70 g	100 g
Sonnenblumenkerne	20 g	50 g	50 g	75 g
Kürbiskerne	20 g	50 g	50 g	75 g
Leinsamen	1 TL	1 ½ EL	1 ½ EL	2 EL
Sesam	1 TL	1 ½ EL	1 ½ EL	2 EL
Salz	½ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Honig	½ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Trockensauerteig	¼ Pckg.	¾ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.
Trockenhefe	½ Pckg.	1 ½ Pckg.	1 ½ Pckg.	2 Pckg.

TIPP:
Sie können diesem Brot noch fein zerkleinerte Petersilie beifügen, was zu kräftigem Käse oder herzhaften Speisen sehr gut schmeckt. Besonders lecker schmeckt das Brot, wenn Sie die Kerne vorher in einer Pfanne kurz rösten.

Programm: **BASIS+VOLLKORNBROT**

Reines Weizenvollkornbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	430 g	2 x 430 g	1150 g	1750 g
Wasser	175 ml	350 ml	550 ml	700 ml
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Pflanzenöl	1 TL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Honig	½ TL	¾ TL	1 TL	1 ½ TL
Rübensirup	½ TL	¾ TL	1 TL	1 ½ TL
Weizenvollkornmehl	250 g	500 g	760 g	1000 g
Vitalweizengluten	½ TL	¾ EL	1 EL	2 EL
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.

Programm: **BASIS+VOLLKORNBROT**

Joghurtvollkornbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	400 g	2 x 400 g	1150 g	1600 g
Wasser oder Milch	125 ml	250 ml	300 ml	500 ml
Joghurt	75 g	150 g	200 g	300 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Essig	½ TL	¾ EL	1 EL	2 EL
Weizenvollkornmehl	250 g	500 g	700 g	1000 g
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.	2 Pckg.

Programm: **BASIS+VOLLKORNBROT**

Schwarzbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	460 g	2 x 460 g	1080	1850
Wasser	200 ml	400 ml	450 ml	800 ml
Roggenvollkornschrot grob	90 g	180 g	180 g	360 g
Roggenvollkornmehl	90 g	180 g	180 g	360 g
Weizenvollkornmehl	120 g	230 g	280 g	460 g
Farbmalz (aus geröstetem Gerstenmalz – in Bioläden erhältlich - ergibt eine dunkle Krume)	5 g	10 g	15 g	20 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Sonnenblumenkerne	40 g	75 g	100 g	150 g
dunkler Rübensirup	½ TL	¾ EL	1 EL	1 ½ EL
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	2 Pckg.
Trockensauerteig	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.

Programm: **BASIS+VOLLKORN**

TIPP:
Bei Verwendung der größten Mehlmenge (Große Backform/Stufe II) sollte man das Mehl vom Rand des Behälters während der ersten 10 Minuten des Knetens mit einem Teigschaber in die Mitte der Backform geben, damit es gut untergearbeitet wird. Anderenfalls kann das gebackene Brot einen Mehrrand aufweisen. Köstlich zu herzhaftem Käse oder rohem Schinken.

ALLERLEI LECKERES AUS DER BROTBÄCKSTUBE

Französisches Honigbrot	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	400 g	2 x 400 g	1130 g	1550 g
Wasser	160 ml	325 ml	450 ml	650 ml
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Olivenöl	1 TL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Honig	½ TL	½ EL	¾ EL	1 EL
Mehl Type 405	225 g	450 g	600 g	900 g
Hartweizenmehl	50 g	75 g	100 g	150 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm:	SCHNELL ODER HEFEKUCHEN			
Achtung!	Im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer, wobei dann aber nur die Mengen der jeweiligen Stufe I verwendet werden dürfen, weil das Volumen sonst zu groß wird			

Buntes Frühstücksbrot	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
<i>TIPP: Das Knuspermüsli können Sie auch durch Schoko- oder Ihrem persönlichen Lieblingsmüsli ersetzen.</i>				
Zutaten für ein Brotgewicht von	750 g	1020 g	1020 g	1500 g
Milch	125 ml	250 ml	330 ml	500 ml
Weizenmehl Type 405	220 g	425 g	570 g	850 g
Zucker	1 EL	1 ½ EL	2 EL	3 EL
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
getrocknete Pflaumen grob gehackt	10 g	15 g	20 g	30 g
getrocknete Aprikosen grob gehackt	10 g	15 g	20 g	30 g
Knuspermüsli	25 g	50 g	75 g	100 g
Kokosflocken	½ TL	¾ EL	1 EL	1 ½ EL
Butter	15 g	25 g	35 g	50 g
Trockenhefe	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm:	SCHNELL ODER HEFEKUCHEN			
Achtung!	Im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer, wobei dann aber nur die Mengen der jeweiligen Stufe I verwendet werden dürfen, weil das Volumen sonst zu groß wird			

RUMROSINEN- NUSSBROT	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
<i>* Fügen Sie die Zutaten nach dem ersten Signalton bei</i>				
Zutaten für ein Brotgewicht von	450 g	2 x 450 g	1180 g	1800 g
Milch oder Wasser	140 ml	280 ml	350 ml	560 ml
Rum 40%	1 TL	1 EL	2 EL	3 EL
Butter	15 g	30 g	40 g	60 g
Weizenvollkornmehl	250 g	500 g	650 g	1000 g
Tannenhonig	1 EL	2 EL	3 EL	4 EL
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Walnußkerne ganz *	20 g	40 g	60 g	80 g
Rum-Rosinen, z.B. von Schwartau*	25 g	50 g	75 g	100 g
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm:	SCHNELL ODER HEFEKUCHEN			
Achtung!	Im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer, wobei dann aber nur die Mengen der jeweiligen Stufe I verwendet werden dürfen, weil das Volumen sonst zu groß wird			

Eierbrot	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
<i>TIPP: Zuerst das Ei in das Messgefäß schlagen, dann bis zur erforderlichen Menge mit Wasser auffüllen. Das Brot sofort backen und noch frisch verzehren.</i>				
Zutaten für ein Brotgewicht von	370 g	2 x 370 g	1050 g	1500 g
Eier	1	2	4	5
mit Wasser oder Milch auffüllen bis	140 ml	275 ml	400 ml	550 ml
Margarine/Butter	12,5 g	25 g	35 g	50 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Mehl Type 550	250 g	500 g	700 g	1000 g
Hefe	1/3 Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm:	BASIS			

Möhrenbrot	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
<i>* Sie können aus den Möhren auch erst Saft zubereiten und den dabei entstehenden Möhrentrester in der angegebenen Menge verwenden.</i>				
Zutaten für ein Brotgewicht von	400 g	2 x 400 g	1000 g	1600 g
Wasser	140 ml	275 ml	350 ml	550 ml
Butter	15 g	25 g	30 g	50 g
Mehl Type 550	260 g	500 g	650 g	1000 g
fein zerkleinerte Möhren*	30 g	60 g	90 g	120 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL

Trockenhefe	1/3 Pckg.	¼ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
PROGRAMM: BASIS ODER SCHNELL				

Joghurtbrot	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	400 g	2 x 400 g	1150 g	1600 g
Wasser oder Milch	125 ml	250 ml	300 ml	500 ml
Joghurt	75 g	150 g	200 g	300 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Mehl Type 550	250	500 g	700 g	1000 g
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¼ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¼ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: BASIS				

Zucchini Brot	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	420 g	2 x 420 g	1250 g	1680 g
Wasser	25 ml	50 ml	75 ml	100 ml
Weizenmehl Type 550	250 g	500 g	750 g	1000 g
rohe Zucchini fein zerkleinert	150 g	300 g	450 g	600 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¼ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
PROGRAMM: BASIS				

Reisbrot	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	
Zutaten für ein Brotgewicht von	420 g	2 x 420 g	1100 g	
Kochwasser vom Reis* (s.o.)	150 ml	300 ml	350 ml	
Weizenmehl Type 405	2700 g	540 g	650 g	
Rundkorn-Reis Rohgewicht* (s.o.)	25 g	50 g	75 g	
Zucker	1 TL	2 TL	3 TL	
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¼ Pckg.	1 Pckg.	
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¼ Pckg.	1 Pckg.	
PROGRAMM: HEFEKUCHEN				

Frischkäse Brot	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	400 g	2 x 400 g	1200 g	1600 g
Wasser oder Milch	100 ml	200 ml	300 ml	450 ml
Margarine/Butter	15 g	30 g	40 g	60 g
Eier, verquirlt	½	1	1	2
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	1 TL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
körniger Frischkäse	60 g	125 g	200 g	250 g
Mehl Type 550	250 g	500 g	700 g	1000 g
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¼ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¼ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
PROGRAMM: SCHNELL				

Hirsebrot	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	435 g	2 x 435 g	1180 g	1780 g
Wasser	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Butter	15 g	25 g	30 g	50 g
Weizenvollkornmehl	260 g	525 g	550 g	1050 g
Essig	1 TL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Hirseflocken	75 g	150 g	200 g	300 g
Sesam	1 EL	1 ½ EL	2 EL	3 EL
Leinsamen	1 EL	1 ½ EL	2 EL	3 EL
Trockenhefe	1/3 Pckg.	¼ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Programm: BASIS				

Amaretto-Brot				
TIPP: Anstelle der Mandelblätter können Sie auch grob gehackte Mandeln verwenden. Den Amaretto können Sie mit Milch oder Wasser ersetzen.	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe II		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	425 g	2 x 425 g	1100 g	1700 g
Milch oder Wasser	100 ml	200 ml	250 ml	400 ml
Amaretto	40 ml	75 ml	100 ml	150 ml
Weizenmehl Type 405	250 g	500 g	650 g	1000 g
Zucker	1 TL	1 EL	2 EL	3 EL
Salz	¼ TL	½ TL	¾ TL	1 TL
Butter	15 g	30 g	40 g	60 g
Mandelblätter	40 g	75 g	100 g	150 g
Programm:	SCHNELL ODER HEFEKUCHEN			
Achtung!	Im Programm Hefekuchen wird das Brot lockerer, wobei dann aber nur die Mengen der jeweiligen Stufe I verwendet werden dürfen, weil das Volumen sonst zu groß wird			

Kräuterbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	430 g	2 x 430 g	1170 g	1770 g
Buttermilch	190 ml	375 ml	550 ml	750 ml
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Butter	5 g	10 g	20 g	30 g
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Mehl Type 550	260 g	500 g	760 g	1000 g
frische fein gehackte Petersilie oder gemischte Kräuter	1 EL	1 ½ EL	2 EL	3 EL
Trockenhefe	⅓ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Trockenhefe	⅓ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
PROGRAMM: BASIS - (SOFORT BACKEN)				

Winzerbrot				
TIPP: Wenn Ihnen das Winzerbrot zu sauer ist, verwenden Sie nur die Hälfte der Sauerteigmenge und verdoppeln Sie die Hefezugabe.	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe II		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	440 g	2 x 440 g	1220 g	1760 g
Wasser	75 ml	150 ml	180 ml	300 ml
Weißwein trocken	75 ml	150 ml	180 ml	300 ml
Weizenvollkornmehl	200 g	400 g	570 g	800 g
Roggenvollkornmehl	65 g	125 g	150 g	250 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Brauner Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Schweine- oder Griebenschmalz	10 g	20 g	30 g	40 g
Zartes Weinlaub, fein geschnitten	1 TL	1 EL	2 EL	3 EL
Lauch fein geschnitten	1 TL	1 EL	2 EL	3 EL
alnuskerne grob gehackt	2 TL	2 EL	3 EL	4 EL
Trockensauerteig	¼ Pckg.	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.
Trockenhefe	⅓ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
PROGRAMM: BASIS+VOLLKORN				

Pizzabrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	460 g	2 x 460 g	1330 g	1880 g
Wasser	190 ml	375 ml	570 ml	750 ml
Öl	1 TL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Oregano	⅓ TL	¾ TL	1 TL	1 ½ TL
Parmesankäse	1 ½ TL	2 ½ EL	3 ½ EL	5 EL
Maisgrieß	50 g	100 g	150 g	200 g
Mehl Type 550	240 g	475 g	650 g	950 g
PROGRAMM: SCHNELL				

Maisbrot				
TIPP: Der Teig eignet sich auch zur Herstellung von knusprigen Brötchen. Dazu das Programm Schnell+ Teig wählen, Brötchen formen und im Ofen backen.	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	475 g	2 x 475 g	1300 g	1880 g
Wasser	150 ml	300 ml	400 ml	600 ml
Butter	15 g	25 g	30 g	50 g
Mehl Type 550	270 g	540 g	700 g	1080 g
Maisgrieß	30 g	60 g	80 g	120 g
saurer Apfel mit Schale zerkleinert	½	1	1	1 ½
Trockenhefe	⅓ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
PROGRAMM: BASIS ODER SCHNELL				

Sonnenblumenbrot				
<i>TIPP: Die Sonnenblumenkerne (oder Kürbiskerne) nach dem ersten Piepton zufügen. Wenn Sie die Kerne vorher kurz anrösten, schmecken sie intensiver.</i>	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	440 g	2 x 440 g	1310 g	1790 g
Wasser	190 ml	375 ml	550 ml	750 ml
Butter	15 g	30 g	40 g	60 g
Mehl Type 550	270 g	525 g	700 g	1050 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Sonnenblumenkerne	20 g	35 g	50 g	70 g
Trockenhefe	⅓ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
PROGRAMM: BASIS ODER SCHNELL				

Feigen-Walussbrot				
<i>TIPP: Wenn Sie frische Walnüsse verwenden, bei denen die Haut der Kerne noch weiß ist, schmeckt das Brot leicht bitter und passt gut zu neuem Wein.</i>	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	450 g	2 x 450 g	1270 g	1830 g
Wasser	175 ml	350 ml	550 ml	700 ml
Weizenmehl Type 1050/2	130 g	260 g	320 g	400 g
Roggenmehl	200 g	400 g	450 g	600 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Kranzfeigen, fein geschnitten	25 g	50 g	60 g	100 g
Walnuskerne, gehackt	25 g	50 g	60 g	100 g
Honig	1 TL	1 ½ TL	2 TL	3 TL
Trockensauerteig	⅓ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Trockenhefe	⅓ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
PROGRAMM: BASIS				

Kürbisbrot				
<i>* Für Kürbismus püriert man süßsauer eingelegten Kürbis mit der Marinade mit dem ESGE-Zauberstab.</i>	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	450 g	2 x 450 g	1270 g	1830 g
Kürbismus *	150 ml	300 ml	400 ml	600 ml
Weizenmehl Type 550	250 g	500 g	650 g	1000 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Butter	15 g	25 g	30 g	50 g
Kürbiskerne	25 g	50 g	100 g	150 g
Trockenhefe	⅓ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
PROGRAMM: BASIS				

Hochzeitsbrot (Brot und Salz)				
<i>TIPP: Wenn die Zeitanzeige 1:30 anzeigt, ein neues Tontöpfchen von 5 cm Ø in die Mitte des Brotes eindrücken. Es wird mit eingebakken und kann nach dem Erkalten des Brotes mit Salz gefüllt werden. Ein originelles Geschenk zur Hochzeit oder zum Einzug.</i>	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	450 g	2 x 450 g	1230 g	1830 g
Buttermilch	125 ml	250 ml	330 ml	500 ml
Wasser	75 ml	150 ml	200 ml	300 ml
Roggenmehl	90 g	175 g	240 g	350 g
Roggenschrot Type 1700	90 g	175 g	240 g	350 g
Weizenmehl Type 550	110 g	225 g	300 g	450 g
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Trockensauerteig	⅓ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.	2 Pckg.
PROGRAMM: BASIS				

Fränkisches Speckbrot				
<i>TIPP: Im Teigprogramm kann man aus den Zutaten eine Brötchenteig herstellen. Brötchen formen, mit Mehl bestäuben und bei 200° im Backofen backen.</i>	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	430 g	2 x 430 g	1150 g	1700 g
Buttermilch	175 ml	350 ml	450 ml	700 ml
Roggenmehl	150 g	300 g	400 g	600 g
Weizenmehl Type 1050	100 g	200 g	260 g	400 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
durchwachsener Speck fein gewürfelt	40 g	75 g	100 g	150 g
Trockensauerteig	¼ Pckg.	½ Pckg.	¾ Pckg.	2 Pckg.
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.	2 Pckg.
PROGRAMM: BASIS				

Gewürzbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe II		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	400 g	2 x 400 g	1050 g	1550 g
Wasser	175 ml	350 ml	450 ml	700 ml
Trockensauerteig	¼ Pckg.	½ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.
Mehl Typ 1150	150 g	300 g	400 g	600 g
Mehl Typ 1050	100 g	200 g	260 g	400 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Koriander	¼ TL	½ TL	¾ TL	1 TL
Fenchel	¼ TL	½ TL	¾ TL	1 TL
Anis	¼ TL	½ TL	¾ TL	1 TL
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.	2 Pckg.
PROGRAMM: BASIS				

Pfeffer-Mandelbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Zutaten für ein Brotgewicht von	420 g	2x 420 g	1120 g	1650 g
<i>TIPP: Dieses Partybrot schmeckt besonders lecker zu Weichkäse. Es wird sehr locker. Wenn Sie es fester mögen, verwenden Sie nur die Hälfte der Hefe.</i>				
Wasser	170 g	325 g	450 ml	650 ml
Weizenmehl Type 550	260 g	500 g	700 g	1000 g
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Butter	10 g	15 g	20 g	30 g
Mandelblätter geröstet	10 g	75 g	100 g	150 g
grüne Pfefferkörner eingelegt	1 TL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Trockenhefe	⅓ Pckg.	¾ Pckg.	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
PROGRAMM: BASIS ODER SCHNELL				

BROTE AUS BACKMISCHUNGEN

Wir empfehlen die Backmischungen von DIAMANT, mit denen wir in unserer Versuchsküche beste Ergebnisse erzielt haben.

Die Verwendung moderner Backmischungen ist mehr als einfach, weil die erforderliche Hefe bei vielen Backmischungen schon enthalten ist. Sie müssen nur am Anfang einige wenige Minuten Zeit aufbringen:

- Gerät einschalten,
- Flüssigkeit einfüllen (ca. 300 ml auf 500 g Backmischung, bzw. 180 ml für 1 kleine Backform),
- die entsprechende Menge Backmischung zufügen (max. 300 g für 1 kleine Backform),
- bei Bedarf Trockenhefe zufügen (falls nicht in der Backmischung enthalten).
1 kleiner UNOLD-Messlöffel fasst 2,5 g Trockenhefe.
- das Programm auswählen,
- START drücken,

alles andere erledigt der Backmeister für Sie.

Advent- und Weihnachtsbrote mit Diamant-Backmischungen aus dem UNOLD Backmeister

Brote aus Backmischungen sind schnell und problemlos gebacken, aber Backmischungen können noch mehr. Wir haben Diamant-Backmischungen als Grundlage genommen, um daraus Rezepte für die Weihnachtszeit zu entwickeln.

Bitte beachten Sie bei der Zubereitung:

- Brotbackautomaten haben aus Sicherheitsgründen keine Oberhitze. Das Brot wird deshalb seitlich und unten brauner als an der Oberseite. Für mehr Bräune können Sie den Teig bei der Zeitanzeige 1:20 – 1:15 am Display mit einem Gemisch aus 1 Eigelb und 1 EL Sahne einstreichen.
- Bei dieser Gelegenheit können Sie auch noch die Oberfläche mit Nüssen, Mandeln, Haferflocken, Trockenfrüchten usw. verzieren.
- Nach 1:15 bitte den Gerätedeckel bis zum Ende des Backvorganges nicht mehr öffnen.
- Sie können Ihr Brot auch nach der Backzeit 2 - 3 Minuten mit einem Grill an der Oberseite bräunen.
- Geben Sie Nüsse, Mandeln, Früchte erst nach dem 1. Kneten bei, es ertönt dann ein Signalton.
- Wir haben teilweise etwas mehr Trockenhefe als vom Mehlhersteller vorgeschlagen verwendet; dies ist wegen des kurzen Programms nötig.
- Verwenden Sie alle Zutaten bei Raumtemperatur.
- Kandierete Früchte und Zuckerteile, welche Sie für ein bunteres Aussehen am Brot anbringen wollen, kleben Sie nach dem Backen mit einem Tropfen Honig an das erkaltete Brot.
- Selbstverständlich können Sie die Rezepte auch nur auf dem Programm *TEIG* zubereiten und dann für Brötchen oder Muffins verwenden und im Backofen backen.
- Unsere Brote sind eine Alternative zu den üblichen, oft sehr süßen Weihnachtsstollen.
- Sollte Ihr Teig einmal zu weich und klebrig sein, fügen Sie 2 – 3 EL Mehl bei.

Diamant – Sonntagsstuten

	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I	Stufe II	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	400 g	2 x 400 g	1000 g	1500 g
Wasser oder Milch	140 ml	280 ml	375 ml	570 ml
Diamant-Backm. Sonntagsstuten	300 g	600 g	750 g	1125 g
Eier, verquirlt	½	1	2	3
Butter	12 g	25 g	30 g	45 g
Trockenhefe	3 g	4 g	5 g	7,5 g

PROGRAMM: BASIS

Sonntagsstuten
„Zart mildes Weizenbrot“

Diamant – Weißbrot

	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I	Stufe II	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	400 g	2 x 400 g	1000 g	1500 g
Wasser oder Milch	140 ml	450 ml	450 ml	675 ml
Diamant-Backmischung Weißbrot	300 g	600 g	750 g	1125 g
Trockenhefe	3,5 g	7 g	9 g	13,5 g
Trockenhefe	3,5 g	7 g	9 g	13,5 g

PROGRAMM: SCHNELL

Weißbrot
„Aromig mildes Weizenbrot“

Variation zur Weihnachtszeit:**Kirsch-Brot mit Diamant - Weißbrot**

	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I	Stufe II	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	400 g	2 x 400 g	1000 g	1500 g
Wasser, Kirschsafte oder Milch	160 ml	320 ml	475 ml	720 ml
Diamant-Backmischung Weißbrot	250 g	500 g	750 g	1125 g
Kandierte Kirschen	60 g	160 g	250 g	375 g
Trockenhefe	3 g	6 g	9 g	13,5 g
Trockenhefe	3 g	6 g	9 g	13,5 g

PROGRAMM: SCHNELL**Schoko-Mandel-Brot mit Diamant - Weißbrot**

	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I	Stufe II	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	400 g	2 x 400 g	1000 g	1500 g
Wasser oder Milch	190 ml	380 ml	475 ml	720 ml
Diamant-Backmischung Weißbrot	300 g	600 g	750 g	1125 g
Kakao	¼ EL	1½ EL	2 EL	3 EL
Bittermandel-Aroma	3 - 4 Tropfen	¼ Fl.	1 Fl.	1,5 Fl.
Mandeln	50 g	100 g	125 g	175 g
Trockenhefe	3,5 g	7 g	9 g	13,5 g
Trockenhefe	3,5 g	7 g	9 g	13,5 g

PROGRAMM: SCHNELL**Orangen-Schoko-Brot mit Diamant – Weißbrot**

	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I	Stufe II	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	400 g	2x 400 g	1000 g	1500 g
Wasser oder Milch	190 ml	380 ml	475 ml	720 ml
Diamant-Backmischung Weißbrot	300 g	600 g	750 g	1125 g
Orangen-Aroma	4 Tropfen	¼ Fl.	1 Fl.	1,5 Fl.
Schoko-Tröpfchen	100g	200 g	250 g	375 g
Trockenhefe	3,5	7 g	9 g	13,5 g
Trockenhefe	3,5	7 g	9 g	13,5 g

PROGRAMM: SCHNELL

Aprikosen-Nuss-Brot mit Diamant – Weißbrot+ Bauernbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	400	2 x 400	1000 g	1500 g
Wasser	190 ml	380 ml	475 ml	720 ml
Diamant-Backmischung Weißbrot	125 g	250 g	310 g	1125 g
Diamant Backm. Bauernbrot	175 g	350 g	440 g	660 g
Brotgewürz	1 Msp.	2 Msp.	2 Msp.	3 Msp.
Getrocknete Aprikosen, gehackt	100 g	200 g	250 g	375 g
Haselnüsse	30 g	60 g	75 g	100 g
Trockenhefe	3,5 g	7 g	9 g	13,5 g
Trockenhefe	3,5 g	7 g	9 g	13,5 g



Mohn-Früchte-Brot mit Diamant – Weißbrot				
	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	400	2 x 400	1000 g	1500 g
Wasser oder Milch	190 ml	380 ml	475 ml	720 ml
Diamant-Backmischung Weißbrot	300 g	600 g	750 g	1125 g
Rosinen	35 g	70 g	90 g	135 g
Kandierte Ananas in Würfeln	15 g	35 g	45 g	70 g
Wal- oder Haselnüsse	15 g	35 g	45 g	70 g
Gemahlener Mohn	25 g	50 g	65 g	100 g
Zimt	½ TL	¼ TL	1 TL	1,5 TL
Trockenhefe	3,5 g	7 g	9 g	13,5 g
Trockenhefe	3,5 g	7 g	9 g	13,5 g



Diamant – Ciabatta				
	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	375 g	2 x 375 g	1000 g	1500 g
Wasser oder Milch	150 ml	300 ml	450 ml	675 ml
Diamant-Backmischung Ciabatta	250 g	500 g	750 g	1125 g
Trockenhefe	2 g	3,5 g	5 g	7,5 g



Variationen zur Weihnachtszeit:

Christkindl-Brot mit Diamant – Ciabatta				
	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	400 g	2 x 400 g	1000 g	1500 g
Wasser oder Milch	190 ml	380 ml	475 ml	720 ml
Diamant-Backmischung Ciabatta	300 g	600 g	750 g	1125 g
Zimt	½ TL	1 TL	1¼ TL	1,5 TL
Rum-Aroma	4 Tropfen	¼ Fl.	1 Fl.	1¼ Fl.
Trockenhefe	3,5 g	7 g	9 g	13,5 g



Früchte-Mix-Brot mit Diamant – Ciabatta				
	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I	Stufe II	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	750 g	1000 g	1000 g	1500 g
Wasser oder Milch	380 ml	475 ml	475 ml	720 ml
Diamant-Backmischung Ciabatta	600 g	750 g	750 g	1125 g
Kandierte Früchte in ½ cm Würfeln, z.B. Orangeat, Zitronat, kand. Kirschen	150 g	190 g	190 g	300 g
Mandelblätter	50 g	75 g	75 g	100 g
Trockenhefe	7 g	9 g	9 g	13,5 g



BROTE FÜR ALLERGIKER

Für Personen, die unter einer Getreide-Allergie leiden oder bestimmte Diätpläne einhalten müssen, haben wir mit verschiedenen Mehlmischungen, die teilweise auf Maisstärke-, Reisstärke-, oder Kartoffelstärkebasis hergestellt sind, Backversuche in unserem BACKMEISTER durchgeführt und dabei gute Ergebnisse erzielt.

Wir haben gute Backergebnisse mit den Produkten der Firma Schär und der Hammermühle Diät GmbH erzielt. Bei Fragen zu glutenfreien Produkten oder bei Mehrfachunverträglichkeiten können Sie sich direkt an diese Firmen wenden:

Hotline Fa. Schär www.schaer.com **info_de@schaer.com**
Hotline Hammermühle www.hammermuehle-shop.de **post@hammermuehle.de**

Die in unseren Rezepten verwendeten Zutaten erhalten Sie in Reformhäusern und Bioläden. Die Hammermühle-Produkte können unter der o.g. Telefonnummer direkt beim Hersteller bestellt werden.

Alle aufgeführten Mehlsorten sind für Kuchen und Brote bei besonderer Ernährung (Zöliakie/Sprue) im Rahmen eines Diätplanes geeignet. Auch bei Zugabe von erhöhten Mengen an Hefe, bzw. Weinsteinbackpulver bleiben die Brote, die im BACKMEISTER gebacken wurden, relativ fest.

Füllen Sie die Zutaten der nachstehend aufgeführten Rezepte in der Reihenfolge, wie sie angegeben sind, in den Backbehälter.

Wählen Sie folgende Programme:

- a) für die Zubereitung von Brot
 „Basis“ dunkel, womit das Brot eine kräftigere Kruste bekommt,
 „Schnell“ dunkel, womit das Brot eine schwächere Kruste bekommt.
- b) für die Zubereitung von Teig, den Sie weiterverarbeiten wollen:
 Programm „Teig“
- c) für die Zubereitung von Gebäck, für das Sie Backpulver oder Weinstein als Treibmittel verwenden:
 ausschließlich das Programm „Backpulver“

Da sich glutenfreie Mehle nicht für das Vorprogrammieren eignen, starten Sie den Ablauf immer sofort, indem Sie die Taste „Start/Stopp“ betätigen.

Sofern sich Mehreste am Rand des Behälters bilden, öffnen Sie während des Knetvorgangs kurz den Deckel. Das Mehl mit einem Gummi-Teigschaber in die Mitte der Backform streichen und etwas in den Teig drücken. Den Deckel wieder schließen.

Beim Brotbacken mit Hefe können Sie am Anfang des letzten Aufgehens (siehe Tabelle zeitlicher Programmablauf) des jeweiligen Programmes, (beim Brotbacken mit Backpulver nach dem Rühren) den Deckel des Gerätes kurz öffnen und die Knetter entnehmen. Keinesfalls die „Stopp“-Taste betätigen, weil der Programmablauf dann wieder in die Anfangsphase springt und erneut gestartet werden müßte, was nicht empfehlenswert ist, wenn das Brot bereits aufgegangen ist.

Entfernen Sie nach dem Öffnen des Deckels die Knetter, weil das Brot, da es nur schwach aufgeht, anderenfalls nach dem Backen an dieser Stelle einen Hohlraum hat und erhöht ist.

Geben Sie einige Tropfen Öl auf den Teig und streichen Sie diesen mit den Fingern oder einem Teigschaber glatt. Das Einölen ist wichtig, weil anderenfalls das Brot beim Backen zu tief einreißt.

Den Deckel wieder schließen.

Das fertig gebackene Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.

Wir empfehlen, das erkaltete Brot in Scheiben zu schneiden und diese portionsweise einzufrieren, damit es nicht so schnell austrocknet. Bei Bedarf kann man die Brotscheiben auf dem Toaster aufbacken.

Alle nachstehend aufgeführten Rezepte können auch mit Backpulver oder phosphatfreiem Weinstein-Backpulver zubereitet werden. Ersetzen Sie die Trockenhefe-Päckchen durch entsprechende Backpulver-Päckchen.

Hammermühle Backmischungen für Allergiker

Kastanienbrot	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	500 g	2 x 500 g	1000 g	1500 g
Wasser	200 ml	390 ml	390 ml	585 ml
Öl	10 g	20 g	20 g	30 g
Backmischung Kastanienbrot	250 g	500 g	500 g	750 g
Trockenhefe	¾ TL	1½ TL	1½ TL	2¼ TL
PROGRAMM:	BASIS oder SCHNELL			
100 g enthalten ca.	Eiweiß 2 g		- ohne Milch	
	Kohlenhydrate 85 g		- ohne Ei	
1494 kJ/352 kcal	Fett 0,5 g		- ohne Soja	

Weißbrot	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	500 g	2 x 500 g	1000 g	1500 g
Wasser	200 ml	390 ml	390 ml	585 ml
Margarine (milchfrei)	10 g	20 g	20 g	30 g
Backmischung Weißbrot	250 g	500 g	500 g	750 g
Trockenhefe	¾ TL	1½ TL	1½ TL	2¼ TL
PROGRAMM:	BASIS oder SCHNELL			
100 g enthalten ca.	Eiweiß 2 g		- ohne Milch	
	Kohlenhydrate 85 g		- ohne Ei	
1494 kJ/352 kcal	Fett 0,5 g		- ohne Soja	

<i>Weißbrot II</i>	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	500 g	2 x 500 g	1000 g	1500 g
Wasser	200 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Öl	1 EL	2 EL	2 EL	3 EL
Mehl-Mix hell	175 g	350 g	350 g	525 g
Buchweizenmehl	1 ½ EL	3 EL	3 EL	4,5 EL
Zucker	½ TL	1 TL	1 TL	1,5 TL
Salz	1 TL	2 TL	2 TL	3 TL
Hammermühle Trockensauerteig	1½ EL	3 EL	3 EL	4,5 EL
Trockenhefe	½ TL	1 TL	1 TL	1,5 TL
PROGRAMM:	BASIS oder SCHNELL			
100 g enthalten ca.	Eiweiß 2 g Kohlenhydrate 46 g Fett 3 g		ohne Milch ohne Ei	
928 kJ/222 kcal				

<i>Helles Brot</i>	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	500 g	2 x 500 g	1000 g	1500 g
Milch	200 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Ei, verquirlt	½, Kl. M	1, Kl. M	1, Kl. M	1, Kl. L
Mehl-Mix hell	135 g	400 g	400 g	600 g
Zucker	½ TL	2 TL	2 TL	3 TL
Salz	½ TL	1½ TL	1½ TL	2¼ TL
Trockenhefe	1 TL	2 TL	2 TL	3 TL
PROGRAMM:	BASIS oder SCHNELL			
100 g enthalten ca.	Eiweiß 5 g Kohlenhydrate 46 g Fett 3 g			
969 kJ/232 kcal				

<i>Sonnenblumenbrot</i>	Doppelbackform		Große Backform	
	500 g	500 g	1000 g	1500 g
Buttermilch	200 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Butter/Margarine	1 EL, ca. 10 g	2 EL, ca. 20 g	2 EL, ca. 20 g	3 EL, ca. 30 g
Mehl-Mix rustikal	125 g	380 g	380 g	570 g
Sonnenblumenkerne	1 EL	3 EL	3 EL	4,5 EL
Zucker	½ EL	1 EL	1 EL	1,5 EL
Salz	1 TL	2 TL	2 TL	3 TL
Trockenhefe	½ TL	1 TL	1 TL	1,5 TL
PROGRAMM:	BASIS oder SCHNELL			
TIPP: Sonnenblumenkerne vorher leicht anrösten. Buttermilch kann eine unterschiedliche Konsistenz haben, daher evtl. Wasser zufügen.				
100 g enthalten ca.	Eiweiß 4 g Kohlenhydrate 45 g Fett 5 g		ohne Ei	
1050 kJ/250 kcal				

<i>Rosinenstuten</i>	Doppelbackform		Große Backform	
	500 g	2 x 500 g	1000 g	1500 g
Milch	200 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Butter/Margarine	1 EL	2 EL	2 EL	3 EL
Mehl-Mix hell	225 g	450 g	450 g	675 g
Zucker	2 ½ EL	5 EL	5 EL	7,5 EL
Zitronenschale, abgerieben	½ TL	1 EL	1 EL	1,5 EL
Salz	¼ TL	½ TL	½ TL	¾ TL
Trockenhefe	1 TL	2 TL	2 TL	3 TL
Rosinen	40 g	60 g	60 g	80 g
PROGRAMM:	BASIS oder SCHNELL			
100 g enthalten ca.	Eiweiß 3 g Kohlenhydrate 50 g Fett 4 g		ohne Ei	
1106 kJ/265 kcal				

<i>Kräutermischbrot</i>	Doppelbackform		Große Backform	
	500 g	2 x 500 g	1000 g	1500 g
Wasser	200 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Öl	½ EL	1 EL	1 EL	1,5 EL
Kräuter, gehackt	1 EL	2 EL	2 EL	3 EL
Mehl-Mix plus	200 g	400 g	400 g	600 g
Zucker	½ EL	1 EL	1 EL	1,5 EL
Salz	1 TL	2 TL	2 TL	3 TL
Trockensauerteig	2 ½ EL	5 EL	5 EL	7,5 EL
Trockenhefe	¾ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
PROGRAMM:	BASIS oder SCHNELL			
100 g enthalten ca.	Eiweiß 2 g Kohlenhydrate 46 g Fett 2 g		ohne Milch ohne Ei	
876 kJ/210 kcal				

Hefeteig	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	500 g	2 x 500 g	1000 g	1500 g
Milch	190 ml	375 ml	375 ml	500 ml
Margarine/Butter	60 g	120 g	120 g	160 g
Ei, Klasse M, verquirlt	1 ½	3	3	4
Mehl-Mix hell	260 g	525 g	525 g	700 g
Zucker	6 EL	12 EL	12 EL	16 EL
Salz	¼ TL	½ TL	½ TL	½ TL
Bourbonvanille o. geriebene Zitronenschale	nach Geschmack		nach Geschmack	
Trockenhefe	¾ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
PROGRAMM:	BASIS + TEIG			
Mehl-Mix hell zum Bearbeiten	100-150 g			
TIPP:	Den Teig nach Wunsch zu süßem Kleingebäck oder Kuchen weiterverarbeiten. Die Oberfläche des Gebäcks evtl. mit verquirlter Eiernmilch bestreichen.			
100 g enthalten ca.	Eiweiß	5 g	ohne Ei	
1135 kJ/271 kcal	Kohlenhydrate	43 g		
	Fett	9 g		

Käsebröt	Doppelbackform		Große Backform	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	500 g	2 x 500 g	1000 g	1500 g
Wasser	150 ml	300 ml	300 ml	450 ml
Milch	75 ml	150 ml	150 ml	225 ml
Margarine/Butter	1 EL	2 EL	2 EL	3 EL
Ei, Klasse M, verquirlt	½	1	1	1,5
Parmesan, gerieben	2 ½ EL	5 EL	5 EL	7,5 EL
Mehl-Mix hell	75 g	150 g	150 g	225 g
Mehl-Mix plus	100 g	200 g	200 g	300 g
Salz	½ TL	1 TL	1 TL	1,5 TL
Knoblauchpulver	¾ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 ¼ TL
Trockenhefe	1 TL	2 TL	2 TL	3 TL
PROGRAMM:	BASIS ODER SCHNELL			
100 g enthalten ca.	Eiweiß	6 g		
1016 kJ/243 kcal	Kohlenhydrate	42 g		
	Fett	6 g		

Backmischungen von Dr. Schär

Wir empfehlen Stufe I für die Doppelbackform und Stufe II für die große Backform.

SCHÄR-Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B - Weißbrot II			
	Doppelform		Groß
Brotgewicht ca.	480 g	2 x 480 g	1600 g
warmes Wasser	250 ml	500 ml	750 ml
Öl	1 TL	2 TL	2 EL
Brotmehlmischung MIX B	300 g	600 g	1000 g
Salz	¼ TL	½ TL	1 TL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 ½ Pckg.	2 ½ Pckg.
PROGRAMM:	BASIS		

SCHÄR-Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B - Weißbrot II			
	Doppelform		Groß
Brotgewicht ca.	450 g	2 x 450 g	1700 g
warmes Wasser	180 ml	360 ml	700 ml
Olivenöl	3 EL	6 EL	6 EL
Eiweiß vom Ei	1	2	4
Brotmehlmischung MIX B	250 g	500 g	1000 g
Salz	½ TL	1 TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	2 TL
Backpulver	½ Pckg.	1 TL	2 Pckg.
PROGRAMM:	BACKPULVER		
TIPP:	Bei diesem Brot sollten Sie immer den Knetter vor dem Backen entfernen.		

SCHÄR-Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B - Butterbrot			
	Doppelform		Groß
Brotgewicht ca.	500 g	2 x 500 g	1400 g
warmes Wasser	150 ml	300 ml	450 ml
Butter	50 g	100 g	2 EL
Eier, verquirlt	1 ½	3	140 g
Brotmehlmischung MIX B	250 g	500 g	4
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	2 Pckg.

SCHÄR-Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B - Weißbrot II			
	Doppelform		Groß
Brotgewicht ca.	450 g	2 x 450 g	1700 g
warmes Wasser	180 ml	360 ml	700 ml
Olivenöl	3 EL	6 EL	6 EL
Eiweiß vom Ei	1	2	4
Brotmehlmischung MIX B	250 g	500 g	1000 g
Salz	½ TL	1 TL	2 TL
Zucker	½ TL	1 TL	2 TL
Backpulver	½ Pckg.	1 TL	2 Pckg.
PROGRAMM:	BACKPULVER		
TIPP:	Bei diesem Brot sollten Sie immer den Knetter vor dem Backen entfernen.		

SCHÄR-Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B - Butterbrot			
	Doppelform		Groß
Brotgewicht ca.	500 g	2 x 500 g	1400 g
warmes Wasser	150 ml	300 ml	450 ml
Butter	50 g	100 g	2 EL
Eier, verquirlt	1 ½	3	140 g
Brotmehlmischung MIX B	250 g	500 g	4
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	2 Pckg.
PROGRAMM:	BASIS		

SCHÄR-Glutenfreie Brotmehlmischung MIX B - Milchbrot			
	Doppelform		Groß
Brotgewicht ca.	500 g	2 x 500 g	1600 g
warme Milch	250 ml	500 ml	650 ml
Ei, verquirlt	½	1	2
Zucker	½ TL	1 TL	1 ½ TL
Salz	½ TL	1 TL	1 ½ TL
Brotmehlmischung MIX B	250 g	500 g	700 g
Trockenhefe	½ Pckg.	1 Pckg.	2 Pckg.
PROGRAMM:	BASIS		

KUCHEN-Grundrezept

Im BACKMEISTER lässt sich auch sehr gut Rührkuchen backen. Weil das Gerät mit Knet- und nicht mit Rührwerkzeugen arbeitet, wird der Kuchen etwas fester, was dem Geschmack aber keinen Abbruch tut. Das Kuchen backen lässt sich nicht vorprogrammieren. Im Programm Backpulver gibt es keine Stufen, daher geben wir pro Modell nur eine Menge an.

Dem Grundrezept können Sie verschiedene Zutaten beifügen. Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt. Beachten Sie dabei, dass die nachstehenden Mengen nicht überschritten werden, denn sonst ist der Kuchen u.U. nicht gut durchgebacken. Nach dem Backen nehmen Sie den Backbehälter aus dem Gerät und stellen ihn auf ein feuchtes Tuch. Lassen Sie den Kuchen ca. 15 Minuten in der Form auskühlen. Dann können Sie mit einem Gummiteigschaber den Kuchen an den Seiten lösen und vorsichtig stürzen.

Grundrezept Rührkuchen			
	Doppelbackform pro Hälfte	Große Form Stufe I	Große Form Stufe II
Kuchengewicht, ca.	500 g	1000 g	1200 g
Eier	2	4	6
weiche Butter	75 g	150 g	250 g
Zucker	75 g	150 g	250 g
Vanillezucker	½ Pckg.	1 Pckg.	2 Pckg.
Mehl Type 405	225 g	450 g	550 g
Backpulver	½ Pckg.	1 Pckg.	1 P. + 1 TL

Zutaten nach Wahl zum Verfeinern:

geriebene Nüsse	40 g	70 g	100 g
oder: geriebene Schokolade	40 g	70 g	100 g
oder: Kokosflocken	40 g	70 g	100 g
oder: geschälte und in Würfel geschnittene (1 cm) Äpfel	40 g	70 g	100 g
PROGRAMM:	BACKPULVER		

TEIGZUBEREITUNG

In Ihrem **Backmeister** können Sie auf einfache Weise Teig zubereiten, den Sie dann anschließend weiterbearbeiten und im Backofen backen können. Sie können sowohl das Programm **Basis+Teig**, als auch **Schnell+Teig** verwenden. Das letztere Programm empfiehlt sich bei kleineren Mengen und bei leichten Teigen (mit wenig Fett), weil die Aufgehzeit hier wesentlich kürzer ist (s. Tabelle zeitlicher Ablauf, Seite 7). In beiden Programmen kann man während des 2. Knetens, wenn der Signalton zu hören ist, Zutaten beifügen. Wir empfehlen, Teig stets in der großen Backform herzustellen, da der Teig darin besser durchgeknetet wird.

Im Programm Teig gibt es keine verschiedenen Backstufen. Wir geben Ihnen jedoch 2 verschiedene Mengen an, die man zubereiten kann, so dass Sie auch dieses Programm flexibel nutzen können. Zur Zubereitung von Teig sollten Sie immer die große Backform verwenden.

Französische Baguettes		
	Stufe I	Stufe II
Brotgewicht ca.	1280 g	1750 g
Wasser	550 ml	750 ml
Salz	1 ½ TL	2 TL
Zucker	1 ½ TL	2 TL
Mehl Type 550	700 g	1050 g
Hartweizenmehl	100 g	150 g
Weizensauerteig, getr.	50 g	75 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Trockenhefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
PROGRAMM:	BASIS+TEIG oder SCHNELL+TEIG	
Zubereitung	Den fertigen Teig in 2-4 Teile teilen, längliche Laibe formen und 30-40 Minuten gehen lassen. Oberseite jeweils schräg einschneiden und im Backofen backen.	

Vollkornpizza		
	Stufe I	Stufe II
Zutaten für	3 Pizzen	4 Pizzen
Wasser	225 ml	300 ml
Salz	1 TL	1 ½ TL
Olivenöl	3 EL	4 EL
Weizenvollkornmehl	450 g	600 g
Weizenkeime	1 ½ EL	2 EL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
PROGRAMM:	BASIS+TEIG	
Zubereitung:	<ul style="list-style-type: none"> • Teig ausrollen, in eine runde Form geben und 10 Min. gehen lassen. • Pizzasauce auf dem Teig verstreichen, gewünschten Belag darauf verteilen. • Backofen auf 200°C vorheizen. • 20 Minuten backen. 	

Kleibrötchen		
	Stufe I	Stufe II
Zutaten für Brötchen	12 Stck.	18 Stck.
Wasser	430 ml	650 ml
Salz	1 ½ TL	2 TL
Butter/Margarine	40 g	60 g
Rein Lecithin-Pulver*	8 g	10 g
Mehl Type 1050	600 g	800 g
Weizenkleie	100 g	150 g
Zucker	1 ½ TL	2 TL
Trockenhefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
Trockenhefe	1 Pckg.	1 ½ Pckg.
PROGRAMM:	BASIS+ TEIG oder SCHNELL+TEIG	
Zubereitung:	<ul style="list-style-type: none"> • Nach Ablauf des Programmes den Teig entnehmen. • Den Teig durchkneten und daraus Brötchen formen, die man nochmals gehen lässt. • Im vorgeheizten Ofen bei 200°C goldgelb backen. <p>* <i>Rein Lecithin Pulver ist ein natürlicher Emulgator, der das Gebäckvolumen steigert, die Krume zarter und weicher macht und die Frischhaltung verlängert</i></p>	

Brezeln		
	Stufe I	Stufe II
Zutaten	12 Stck.	18 Stck.
Wasser	300 ml	400 ml
Salz	½ TL	¾ TL
Mehl Type 405	540 g	720 g
Zucker	¾ TL	1 TL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
Ei (leicht geschlagen) zum Bestreichen	1	1
grobes Salz zum Bestreuen	nach Geschmack	
PROGRAMM:	BASIS O. SCHNELL + TEIG	
Zubereitung:	<ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten außer dem Ei und dem grobem Salz in den Behälter füllen. Programm starten. • Wenn das Signal ertönt und das Display „0:00“ anzeigt, STOPP drücken. • Backofen auf 230°C vorheizen. • Teig in Stücke teilen und jedes Teil zu einer langen dünnen Rolle formen. • Daraus Brezeln bilden und auf ein gefettetes Backblech setzen. • Die Brezel mit verquirltem Ei bestreichen und mit grobem Salz bestreuen. • Brezeln in den vorgeheizten Backofen schieben. • Die Temperatur auf 200°C reduzieren und die Brezeln 12-15 Min. backen. 	

Croissants		
	Stufe I	Stufe II
Zutaten für ca. Stück	18 Stck.	26 Stck.
Eier, mit Wasser oder Milch auffüllen bis zu	2 300 ml	3 450 ml
Butter	80 g	120 g
Salz	1 ¼ TL	1 ½ TL
Zucker	3 EL	5 EL
Mehl Type 405	540 g	800 g
Trockenhefe	1 Pckg.	1½ Pckg.
Zubereitung:		
<ul style="list-style-type: none"> • Teig entnehmen, durchkneten, gehen lassen und nochmals durchkneten. • Abgedeckt 30 Min. kühl stellen. • Teig rechteckig ausrollen und zerlassene Butter darauf verteilen (Rand aussparen). Teig dreifach übereinanderschlagen (wie einen Brief). • Diesen Vorgang dreimal wiederholen. • Teig in einem Plastikbeutel 1 Std. bzw. über Nacht in den Kühlschrank legen. • Teig rechteckig ausrollen, in Vierecke (7/9/13 St.) schneiden. Jedes Viereck diagonal durchschneiden. • Die Dreiecke von der breiten Seite her locker aufrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. • Mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 190°C in 20 Min. backen. Den Ofen während der Backzeit nicht öffnen! 		
PROGRAMM:	BASIS+TEIG oder SCHNELL+TEIG	

Christstollen		
	Stufe I	Stufe II
Zutaten für	1000 g	1500 g
Milch	125 ml	185 ml
Butter flüssig	125 g	185 g
Ei	1	1
Rum	3 EL	5 EL
Mehl Type 405	500 g	750 g
Zucker	100 g	150 g
Zitronat	50 g	75 g
Orangeat	25 g	40 g
Mandeln gemahlen	50 g	75 g
Sultaninen	100 g	150 g
Salz	1 Prise	2 Prisen
Zimt	2 Prisen	3 Prisen
Trockenhefe	2 Pckg.	3 Pckg.
zerlassene Butter	250 g	350 g
Puderzucker	200 g	300 g
PROGRAMM:	BASIS+TEIG	
Zubereitung:		
<ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten außer zerlassener Butter und Puderzucker in den Backbehälter füllen und im Programm TEIG kneten. • Den Teig aus dem Behälter nehmen - in Stollenform drücken und bei 180°C (im Heißluftofen bei 160°C) ca. 1 Std. backen. • Nach dem Backen den noch heißen Stollen mehrfach mit zerlassener Butter bestreichen und dick mit Zucker bestreuen. • Den abgekühlten Christstollen in Alufolie einwickeln und mindestens 1 Woche durchziehen lassen, damit sich das Aroma entfalten kann. 		
Tipp:		
Wenn Sie auf die typische Stollenform verzichten wollen, können Sie den Stollen auch im Programm BASIS im Backmeister backen. Für zwei kleine Stollen nehmen Sie die Mengen der Stufe I und füllen jeweils die Hälfte in eine Backformhälfte.		

Kaffeekekchen		
	Stufe I	Stufe II
Zutaten für Backform	26 cm Ø	Blech
Milch	225 ml	340 ml
Salz	½ TL	¾ TL
Eigelb	1	2
Butter/Margarine	20 g	30 g
Mehl Type 550	450 g	700 g
Zucker	50 g	75 g
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
PROGRAMM:	BASIS+TEIG oder SCHNELL+TEIG	
Zubereitung:		
<ul style="list-style-type: none"> • Den Teig dem Behälter entnehmen, nochmals durchkneten und ausrollen. • Eine runde oder eckige Form damit auslegen und folgenden Belag darauf verteilen. 		
	3 EL	4 EL
	100 g	150 g
	1 ½ TL	2 TL
	90 g	120 g
<ul style="list-style-type: none"> • Butter über den Teig verteilen. • Zucker, Zimt und Nüsse mischen und auf der Butter verteilen. • An einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen und backen. • Nach Wunsch den erkalteten Kuchen mit Zuckerguss glasieren. 		

Hefestückchen		
	Stufe I	Stufe II
Zutaten für	12 Stck.	18 Stck.
Milch	200 ml	300 ml
Salz	1 TL	1½ TL
Wasser	45 ml	75 ml
Butter	45 g	60 g
ganzes Ei	1 + 1 Eigelb	2
Mehl Type 405	450 g	700 g
Zucker	2 EL	3 EL
Trockenhefe	¾ Pckg.	1 Pckg.
PROGRAMM:	BASIS+TEIG oder SCHNELL+TEIG	
Zubereitung:		
<ul style="list-style-type: none"> • Teig nach Wunsch formen, z.B. • Teig ausrollen, in Stücke teilen, und wie folgt belegen: Quark mit Ei und etwas Zucker verrühren, ca. 1-2 EL auf das Teigstück geben, in der Mitte mit Obst belegen, z.B. mit Aprikosen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen oder mit einer Zucker- oder Geleeglasur überziehen. 		
Zimtrolle (Schneckenudeln) wie untenstehend herstellen.		
Belag		
flüssige Butter oder Margarine	100 g	150 g
Zucker	100 g	150 g
Zimt gemahlen	¾ TL	1 TL
Zuckerguss	nach Belieben	
Zubereitung:		
<ul style="list-style-type: none"> • Den Teig aus dem Backbehälter entnehmen und durchkneten. • Auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und die weiche Butter auf dem Teig verteilen. Zucker und Zimt mischen, über die Butter streuen. • Locker von der Breitseite her aufrollen. Seiten gut unterschlagen. • Die Rolle in Stücke schneiden und diese mit Abstand auf ein Backblech legen. • Etwa 40 Min. gehen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 190°C 25-30 Min. backen. • Die warmen Rollen mit Zuckerguss bestreichen. 		

KONFITÜRE Kochen

Konfitüre oder Marmelade kann im **Backmeister** schnell und einfach zubereitet werden. Auch wenn Sie noch nie zuvor welche gekocht haben, sollten Sie einen Versuch wagen. Sie erhalten eine besonders köstliche, gut schmeckende Konfitüre.

Wir empfehlen, für die Zubereitung von Konfitüre eine separate zweite Backform zu verwenden, da die in vielen Fruchtsorten enthaltene Säure die Beschichtung angreifen und die Antihafffähigkeit beeinträchtigen kann. Dies kann dazu führen, dass Brote nach dem Backen anhaften und nicht mehr aus der Form gleiten. Verwenden Sie für Konfitüre immer die große Backform, da die Masse in der Doppelbackform überkochen würde.

Gehen Sie bei der Zubereitung wie folgt vor:

- Frische, reife Früchte waschen. Äpfel, Pfirsiche, Birnen und hartschalige Früchte evtl. schälen. Die Zubereitung von Kirschkonfitüre ist aufgrund des hohen Säuregehalts nicht zu empfehlen.
- Nehmen Sie immer die angegebenen Mengen, weil diese auf das Programm Konfitüre genau abgestimmt sind. Anderenfalls kocht die Masse zu früh und läuft über.
- Die Früchte abwägen, in kleine Stücke (max. 1 cm) schneiden oder mit dem ESGE-Zauberstab pürieren und in den Behälter geben.
- Den Gelierzucker „2:1“ in der angegebenen Menge zufügen. Verwenden Sie bitte nur diesen Gelierzucker und keinen Haushaltszucker oder Gelierzucker „1:1“, weil die Konfitüre dann nicht fest wird.
- Mischen Sie die Früchte mit dem Zucker und starten Sie das vollautomatische Programm.
- Nach 1:20 Stunde signalt das Gerät. Füllen Sie die Konfitüre in Gläser und verschließen diese sorgfältig. Wir empfehlen, die Gläser kurz auf den Kopf zu stellen, damit sich ein Vakuum bildet.

Sie können kleinere Mengen oder andere Mischverhältnisse auch im Eigenprogramm herstellen, indem Sie den Programmablauf Rühren (Kneten) und Kochen (Backen) Ihren Wünschen entsprechend verändern und alle übrigen Programmpunkte auf 0 programmieren. Bitte beachten sie, dass die Kochphase nicht zu lange dauert, damit die Marmelade nicht überläuft.

Erdbeer-Konfitüre	
FrISCHE Erdbeeren gewaschen, geputzt und klein geschnitten oder püriert	900 g
Gelierzucker „2:1“	500 g
Zitronensaft	1 EL
PROGRAMM:	KONFITÜRE
<ul style="list-style-type: none"> • Alle Zutaten im Behälter mit Gummischaber vermischen. • Programm starten. • Von den Seitenwänden des Behälters Zuckerreste mit einem Spatel abstreifen. • Wenn das Signal ertönt den Behälter mit Topflappen aus dem Gerät nehmen • Die Konfitüre in Gläser abfüllen und diese gut verschließen. 	
TIPP:	
Statt der Erdbeeren können Sie auch alle anderen Arten von Beerenfrüchten verwenden. Falls Sie Ihre Konfitüre lieber relativ fest haben, nehmen Sie nur 800 g Beeren.	

Orangenmarmelade	
Orangen geschält und klein gewürfelt	900 g
Zitronen geschält und klein gewürfelt	100 g
Gelierzucker „2:1“	500 g
PROGRAMM:	KONFITÜRE
<ul style="list-style-type: none"> • Orangen und Zitronen schälen und in Stückchen schneiden. • Zucker beifügen und alle Zutaten im Behälter vermischen. • Programm starten. • Mit einem Gummispatel Zuckerreste von den Seiten des Behälters abstreifen. • Wenn das Signal ertönt den Behälter mit Topflappen aus dem Gerät nehmen. • Die Marmelade in Gläser abfüllen und diese gut verschließen. 	

OPERATING INSTRUCTIONS

TECHNICAL SPECIFICATIONS Modell 68511

Model 68511	
Power rating:	700 W - 230 V - 50 Hz
Dimension: (L/W/H)	410 x 220 x 340 mm
Weight:	7,5 kg
Bread pan: (L/W/H)	large mould, inner size: 223 x 127 x 152 mm double mould, inner size: each 10,0 x 12,5 x 15,2 cm
Volume:	large mould: 750 – 1800 g bread weight double mould: each 350-500 g bread weight
Power cord:	100 cm, firmly mounted
Housing:	Sheet steel, enamelled
Lid:	Plastic, with control window
Features:	<ul style="list-style-type: none"> • 9 preset programs • 1 individual program • Select key for different bread weights • Select key for different browning levels • Time select key for time delay up to 13 hrs • Automatic keep-warm stage • ON/OFF switch
Accessories:	1 large baking mould, 1 double baking mould, with Quantanium®-coating 2 small kneading blades, 2 large kneading blades, 2 kneading blades for double bread mould measuring cup and spoon hook to remove the kneading blades Instruction booklet with many recipes



Subject to technical modifications.

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Please read these instructions carefully and keep them in a safe place.
2. This appliance is not designed to be used by persons (including children) with limited physical, sensory, or mental capabilities, or lacking in experience and/or knowledge. This is unless they are supervised by a person responsible for their safety, or they are instructed by such a person on how to use the appliance.
3. Children should be supervised in order to ensure they don't play with the machine.
4. Connect the appliance to alternating current only, in accordance with the rating plate.
5. Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
6. Do not touch hot surfaces. Use oven gloves. The Backmeister is very hot when baking has finished
7. Do not immerse the motor block, the power cord and the plug into water – risk of short circuit.
8. When the appliance is not being used and before it is cleaned, switch off the appliance at the ON/OFF switch and disconnect the power supply plug from the mains.
9. Use only the accessories supplied with the breadmaker or recommended by the manufacturer. The use of other materials may cause risks or damages.
10. Place the breadmaker on a surface in such a manner that it cannot slip, as can happen when kneading a stiff dough. This must be taken into account with advance programming when the breadmaker operates unattended. Use a thin rubber mat on a slippery surface so that the danger of slipping is prevented.
11. The Backmeister must be operated at least 10 cm from other objects. The breadmaker must not be used outdoors!
12. Ensure that the power supply cable does not come into contact with hot surfaces, nor hang down from the worktop so that children cannot pull the cable.
13. Never place the breadmaker on a gas or electric hob or alongside a hot baking oven.
14. Utmost care must be taken when moving the breadmaker when it contains hot liquids (jam).
15. Never remove the baking mould during operation.
16. Never fill the baking mould with more than the specified quantities, particularly with white bread. The bread will not be uniformly baked and the dough will overflow! Please refer to the corresponding instructions.
17. Provide close supervision when testing new recipes.
18. Never switch on the appliance without properly placed bread pan .
19. Never beat the bread pan on a working top or edge to remove the pan. This may entail damages.
20. Metal foils or other materials must not be inserted into the breadmaker as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
21. Never cover the breadmaker with a towel or any other material. Heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if the breadmaker is covered by, or comes into contact with, combustible material, e.g. curtains.
22. Before a certain type of bread is baked overnight, you should always try out the recipe first to confirm the correct mixing ratio of the individual ingredients, that the dough is not too stiff or thin, or that the quantity is not excessive and overflow.
23. Check the plug and power cord regularly for wear and damage. In case of a fault, please send the appliance for inspection/repair to our after sales service (address see last page). Inadequate repair may constitute a risk for the user and result in the loss of guarantee

The appliance is only provided for domestic use. The manufacturer does not assume any warranty in case of improper or incorrect use or after repair by unauthorized third parties.

BEFORE USING THE BREADMAKER FOR THE FIRST TIME

1. Please check, if all parts and accessories are complete and faultless.
2. Before using the machine for the first time, remove all packing materials and loose parts from the inside.
3. Wipe the bread pans of the Backmeister with warm water and a mild detergent and clean the kneading blades.
4. Wipe the exterior of the appliance with a damp cloth. Do not immerse the appliance into water.
5. Dry all parts thoroughly. Place the bread pan into the machine.
6. Put the plug into a power socket and switch on the appliance. The breadmaker is now ready for operation and can be programmed.
7. During the first operation cycle, steam may be produced. We recommend to use the appliance for the first time with only the bread pan inserted (no kneading blades, no ingredients) in the program BAKING POWDER. Afterwards let the appliance cool down.
8. Now your breadmaker is ready for baking the first bread.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before the Backmeister is used for the first time, wash the bread pan and kneader with warm water and a mild washing-up liquid. All parts must be dried thoroughly before mounting them.
2. Always switch off the appliance and remove the plug from the mains before cleaning it. Always allow the breadmaker to cool down before it is cleaned and stored. It takes approximately 30 min. for the breadmaker to cool down before it can be used again.
3. Remove all ingredients and crumbs from the lid, case and baking chamber with a moist cloth. Never immerse the breadmaker in water and never fill the baking chamber with water. The lid can be removed for easy cleaning; simply open the lid to an angle of 40° and then pull.
4. Wipe the bread pan with a moist cloth. The inside of the bread pan can be rinsed with warm water and washing-up liquid. Do not soak the bread pan in water for long time. Do not use any sharp or abrasive detergents.
5. Both the kneader and driving shaft should be cleaned immediately after use. The kneader may be difficult to remove if it remains in the baking tin. In this case fill the bread pan with warm water and allow it to soak for approx. 30 minutes. The kneader can then be easily removed for cleaning.
6. The bread pans and kneading blades are equipped with a high quality QUANTANIUM® non-stick coating. Never use metal objects or scourers to clean the surface of the non-stick container. It is normal for the colour of the non-stick surface to change in the course of time. This does not influence the non-stick function.
7. Bread pan and kneading blades are subject to an wear and tear. Bread pans and kneading blades with damaged coating need to be replaced. Please use the order sheet at the end of the booklet.
8. Condensation from the steam accumulates between the inside and outside lid during baking and flows off the lid when baking has been completed. This is normal. Any discolouration of the lid is of no consequence, but it can be removed with an appropriate cleaner.
9. Before the breadmaker is packed away for storage ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and that the lid is closed.

THE FUNCTIONS OF THE BREADMAKER

ALARM FUNCTION

The alarm sounds:

- whenever the appliance is connected to the mains and is switched on by means of the ON/OFF switch; this means, that the appliance is ready for operation and can be programmed;
- whenever pressing any of the buttons;
- during the second kneading process, to alert you that seeds, fruit, nuts or other ingredients can now be added.
- after the baking process, the appliance beeps often during the keep-warm phase to alert you that the program has finished.
- ..

REPEAT FUNCTION AFTER POWER OUTAGE

Should the electricity supply have been cut off during the operation of the Breadmaker, the appliance will re-start, on re-instatement of the supply, automatically from the point arrived at when the cut-off occurred as long as the pause is not longer than 2 minutes.

If the break in the electricity supply last more than 2 minutes and the display shows the basic setting, the Breadmaker must be re-started. This is only practical if the dough was not further than the kneading phase when the break occurred. Otherwise the program must be started from the very beginning or can be continued by programming the individual program accordingly.

SAFETY FUNCTIONS

If the temperature in the appliance, due to previous use, is too high (above 40°C) for a newly chosen program, when an attempt to re-start is made, the display will show HOT and an alarm sound will be

heard five times. Should this occur, remove the pan and wait until the appliance has cooled off and is back to the beginning of the originally chosen program.

EXPLANATION OF THE CONTROL PANEL

ON/OFF SWITCH

to switch the appliance on or off. This switch is located at the lower right side of the housing. If you don't use the appliance, you should always switch it off in order to interrupt the power supply and then take the plug out of the receptacle.

The programs can only be selected and started when the appliance has been switched on.



START/STOP BUTTON

for starting and terminating the program

With the Start/Stop-Button you can terminate the program in every program step. Keep the button pressed until it beeps. The starting position of the initially chosen program is shown in the display. Should you wish to choose an alternative program, this can be done with the menu button. Then press the START/STOP button again.

DISPLAY



BASIC SETTING

As soon as the plug is inserted in the socket, the display shows the duration of the last program used. After a longer period of non-use this is the program BASIS 3:30 - (the figures blink). The arrow points to BASIS, SIZE I and browning MEDIUM. The breadmaker is ready for use.

During operation the program step can be read from the time-remaining clock as well as from the details on the display. The details are in English and mean:

PREHEAT	=	the liquid and the ingredients are being warmed up to the optimum temperature, if necessary
KNEAD	=	is shown when the appliance commences the kneading phase;
ADD	=	a beep reminds you to add ingredients such as nuts, seeds etc.;
RISE (1-3)	=	the various raising phases are shown;
BAKE	=	baking is being carried out;
COMPLETE	=	the baking is finished - the bread can now be removed;
KEEP WARM	=	the baked articles will be kept warm for 1 hour.

ZEIT / TIME PRESETTING

Only use the time presetting for recipes which you have already tested under close supervision and do not modify these recipes to avoid overflowing of the dough with all its risks.

CAUTION:

In case of too much dough the dough may flow over and may burn on the heating.

Most of the programmes (except BACKEN/BAKE and TEIG/Dough) can be started with a time delay. Y

Example:

It is evening 8:00 p.m. and you wish to have freshly baked white bread at 7:00 in the morning:

Put the ingredients in the prescribed order into the pan and set in the appliance. Care must be taken that the yeast does not come into contact with liquid.

Choose the required programme with the MENU button and enter the required browning with the BRÄUNUNG button.

In this example we choose programme 1 = BASIS/Basic that requires

3:00 hours, plus a keep-warm time of 1 hour (i.e. total time of 4 hours), which means that the programme must begin at 3:00 a.m. in the night.

If you want to have fresh bread at 7:00 a.m., and you are going to programme the breadmaker at 20:00 p.m. you have to increase the displayed programme duration from 3 hrs to totally 11 hrs by pressing the ZEIT/Time-key several times. When the display shows the required time, just press START/STOP to activate the programming.

Now there is a waiting time of 8 hrs plus 3 hrs programme time. The bread is ready at 7:00 a.m. If not taken out at this time, the keep-warm time starts. Latest at 8:00 p.m. the bread has to be taken out.

ATTENTION:

- Always fill in the liquid first and the yeast least in order to avoid an early contact between water and yeast.
- For time delayed baking please do not use perishable ingredients such as milk, eggs, fruit, yoghurt or onions, etc.
- The beep alert to add ingredients and the beep alert at the end of the programme can not be deactivated for night operation.

MENÜ

With the Menu button you can call up the individual programs that are described in detail in the table "Timing Process". The programs are used for the following preparations:

- Basic	for white and mixed bread. This is the most widely used program.	- Quick dough	for quick preparation of dough - e.g. dough for pizza
- Basic wholemeal	for wholemeal bread	- Jam	for boiling jams and marmalades
- Basis dough	for making dough	- Baking powder	for cakes and biscuits baked with baking powder
- Rapid	for quick preparation of white and mixed bread	- Yeast pastries	for preparation of sweet yeast dough
- Rapid wholemeal	for quick preparation of wholemeal bread	- Individ. program	for individual programming of the program process, see the chapter "Individual program"

BROWNING

With this button the browning can be set at LIGHT-HELL, MEDIUM-MITTEL or DARK-DUNKEL.

SIZE

This function allows the following setting in the various programs acc. to the recommendations in the recipes::

	Double bread pan		Large bread pan	
	Max. flour quantity	Bread weight	max. flour quantity	bread weight
STUFE I / Sizr I	2 x 350 g	two small breads of 400-500 g each	750 g	750 - 1300 g
STUFE II / Size II			1000 g	1300 -1500 g

Please find our respective recommendations in the recipes..

INDIVIDUAL PROGRAM

You can activate this program with the button PROGRAM STEP PROGRAMMABSCHNITT and TIME CHANGE ZEITÄNDERUNG. We refer to the chapter "Individual program", in which the process is described in detail.

THE PROGRAM PROCESS OF THE BREADMAKER

The breadmaker should be used in an environment with at least 18°C. Yeast rises only at temperatures over 17°C. If the appliance is used in a colder room, the dough cannot rise properly.

PLACING OF THE BREAD PAN

Hold onto the anti-stick baking pan with two hands and set it exactly in the middle of the base in the baking room. Carefully push the pan down until it clicks in. Eventually it is necessary to turn the two drawers at the underside until the pan clicks into place (see page 6).



Fix the two kneading blades onto the drive shafts. It might be necessary to turn the kneading blades slightly until they click into place. We recommend prior to placing the kneading blades to fill the holes with heat-resisting margarine (not fat-reduced margarine). This avoids the dough sticking below the kneading blades and facilitates removing the kneading blades from the bread.

POURING IN THE INGREDIENTS

The ingredients must be poured into the pan in the order prescribed in the recipe. In case of heavy dough with high rye or wholemeal portion we recommend to reverse the order of ingredients, i.e. to fill in first the dry yeast and the flour, and finally the liquid to ensure a better kneading result.

SELECTING THE PROGRAM

Select the required programme with the MENU button.
Select the SIZE/STUFE appropriate for the programme.
Select the required BROWNING/BRÄUNUNG.
You can set a delay with the TIMING BUTTON/ZEITWAHL.
Press the START/STOP button.

MIXING AND KNEADING DOUGH

The Breadmaker mixes and kneads the dough automatically as long as necessary to reach the proper consistency.

PAUSE

After each kneading process there is a pause to allow the liquid to slowly penetrate the yeast and the flour.

DOUGH RAISING

After each kneading phase the Breadmaker produces the optimal temperature for the raising of the dough.

BAKING

The breadmaker automatically regulates the baking temperature and time.

KEEPING WARM

When the baking has finished, an alert sounds several times to indicate that the bread can be removed. At the same time the keep-warm time of 1 hour begins.

END OF THE PROGRAM PROCESS

After the end of the program process, take out the pan with the help of hand-cloths and leave for about 20-30 minutes. Then remove the bread carefully from the pan. Please do not knock the pan against the table, as this might damage the pan. If the bread does not immediately fall onto the cooling wire, waggle the kneading drive from below until the bread falls out. If the kneading blade is stuck in the bread, use the hooked skewer. Push it on the underside of the still-warm bread in the (almost) round opening of the kneading blade and fold it on the bottom edge of the kneading blade, ideally at the point where the kneading blade blade is. Then pull the kneading blade up with the hooked skewer. You can then see exactly where the blade is in the bread.



THE BREADMAKER PROGRAMMES

	BASIS		BASIS + VOLLKORN		BASIS + TEIG	SCHNELL	SCHNELL + VOLLKORN	SCHNELL + TEIG	KONFITÜRE	BACK-PULVER	HEFE-KUCHEN	
	BASIC		BASIC + WHOLE-MEAL		BASIC + DOUGH	RAPID	RAPID+ WHOLE-EMEAL	RAPID + DOUGH	JAM	BAKING POWDER	CAKE	
Choice of bread size	I	II	I	II			-				I	II
Timer	•	•	•	•	•						•	•
Choice of browning level	•	•				•				•		
Adding of ingredients – signal during 2nd kneading Display shows ADD	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•

Total time in hours	3:20	3:30	3:30	3:40	1:50	1:58	2:08	0:45	1:20	2:00	3:09	3:20
<u>Times in Minutes:</u> Pre-heat. Motor not working	17	20	37	40	22	5	5	9	15		11	22
Slow stirring left	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3
1st kneading right	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2
2nd kneading changing right/ left	13	13	13	13	16	20	20	16	Stirring + Boiling 45	Stirring 16 8	13	13
1st raising	45	45	45	45							45	45
Dough smooth	1	1	1	1							1	1
2nd raising	18	18	18	18	45 without heat	7	7	15 without heat			18	18
Dough smooth	1	1	1	1		1	1				1	1
3rd raising Heating on/ off	45	45	35	35	22 without heat	25	35				39	39
Baking	55	62	55	62		55	55			80	56	56
End of the programming process									Pause			
Keep-warm	60	60	60	60		60	60		without heat 20	without heat 16	60	60

The setting of the individual program is described in the following chapter "Individual programme".

INDIVIDUAL PROGRAM

The BREADMAKER offers several programs including program called INDIVIDUAL PROGRAM because you can program it yourself. You can include some of the pre-programmed parts of the basic works setting as well as being able to change the timings of individual program phases or even leaving out various program processes. This gives you the possibility of individually making your bread or even preparing dough. Initially for the basic setting of INDIVIDUAL PROGRAM we offer the following information :

INDIVIDUAL PROGRAM	
The program offers the following options	
Sizes I and II	no
Select browning level	yes
Acoustic signal for adding ingredients (in the kneading phase)	yes
Time delay	yes

The pre-set program corresponds to the program "Yeast cake". The duration of the respective program phases can be adjusted within the limits listed below:

Total time in hours	3:50
Pre-heat - heating on/off	
Preset time	0:22
adjustable from / to	0-30 minutes
Kneading	
Preset time	0:18
adjustable from / to	0-30 minutes
1st raising	
Preset time	0:45
adjustable from / to	0-120 minutes / (2:00 hours)
2nd raising	
Preset time	1:25
adjustable from / to	0-120 minutes / (2:00 hours)
3rd raising	
Preset time	OFF
adjustable from / to	0-120 minutes (2:00 hours)
Baking	
Preset time	1:00
adjustable from / to	0-60 minutes / (1:00 hour)
Keep-warm	
Preset time	60
adjustable from / to	OFF or 1:00 hr

- Select **EIGENPROGRAMM**/Individual program with the menu button.
- Choose the appropriate sector with the program sector button **PROGRAMMABSCHNITT**. The display shows the first program phase **PREHEAT** and the preset time for this phase (0:22 min.).
- You may now adjust the preset time by pressing the time change button **ZEITÄNDERUNG** within the limits shown in the schedule, i.e. 30 min for this phase. If you want to shorten the time, continue to press the key after reaching 30 min., it will restart at 0 and you set 10 minutes for example. The setting options are listed in the schedule on the left side. If you want to cancel a certain program phase, press the button **ZEITÄNDERUNG**, until the display shows OFF.
- Then confirm the adjustment by pressing the program sector button **PROGRAMMABSCHNITT** once.
- Press the program sector button **PROGRAMMABSCHNITT** again to move to the next program sector for which the programmed time will be displayed.
- When the times in the table of the appropriate program sector are exceeded by pressing the time change button **ZEITÄNDERUNG**, **OFF** appears in the display; this will cause this sector to be ignored in the program process.
- Whenever you make any changes, each program sector, even if no changes are made, must be confirmed by pressing the program sector button **PROGRAMMABSCHNITT**.
- After having adjusted resp. confirmed all program phases, the display shows again the first phase **PREHEAT**.
- Now leave the program setting by pressing the **START/STOP** button once. The display now shows the total preset time for the individual program. Press the **START/STOP** button again to start the program.

Below you will find two examples for working with the individual programme:

Stollen with white cheese		
	Double	Large
Weight approx	700 g	1400 g
Eggs	1	2
Quark, fat	125 g	250 g
Rum	2 ½ tblsp	5 tblsp
Bitter almond oil	2 drops	4 drops
Juice and zest of	½ lemon	1 lemon
Melted butter	90 g	180 g
flour type 405	250 g	500 g
Sultanas	60 g	125 g
Almonds, ground	60 g	125 g
Hazelnuts, ground	60 g	125 g
Candied lemon peel	20 g	40 g
Bakin powder	¾ bag.	1½ bag
Salt	2 pinches	3 pinches
Vanilla sugar	5 g	10 g
Sugar	100 g	200g
Individual program: Knead = 20 minutes		
Proceed as follows:		
Adjust the program phases as described above		
<ul style="list-style-type: none"> • PREHEAT: OFF • KNEAD: 20 • RISE I - Rise III: OFF • BAKE: OFF • KEEP WARM : OFF 		
After kneading remove the dough from the breadmaker and form a loaf (a stollen is a German speciality formed like a bread). Bake in the oven at 180°C for approx 60 minutes.		

The following recipe is provided for the preset individual program without any amendments.

Crunchy white bread		
	Double	Large
Weight approx.	680 g	900 g
Water	250 ml	280 ml
Flour type 1050	500 g	675 g
Butter	20 g	30 g
Salt	1 tsp	1½ tsp
Dry yeast	4 g	7 g
Individual program: basic setting		

The program corresponds to the basic settings of the individual program. If there should be any amendments memorized from previous operations, first restore the basic settings as described on the previous page. The display must show a total program duration of 3:50 hrs.

ANSWERS TO QUERIES ON THE APPLIANCE AND HANDLING

The bread sticks in the pan after baking

Allow the bread to cool off for approx. 20-30 min., then turn the pan cautiously without pouncing it on the worktop or table. If necessary, slightly waggle the blades (kneader connections). Before baking is commenced, rub a little oil on the kneaders. Before placing the kneaders into the bread pan, fill the holes in the kneaders with heat resisting margarine to avoid dough from sticking to the underside.

How can the holes in the bread from the kneader be avoided?

Before the last raising phase, you can remove the kneader with floured fingers (see the timing of the program process on the display). Should you not wish to do that, use the hooked skewer after baking. If you do this carefully you can avoid larger holes.

The dough flows over the bread pan.

This may occur, when wheat flour is used, which rises more due to the higher gluten portion.

Remedy:

- reduce the flour quantity and adapt the other ingredients. The baked bread will still have a large volume;
- Add 1 tbsp of melted margarine on top of the flour;
- select a shorter program, for example the program RAPID/SCHNELL.

The bread rises, but sinks in the baking phase

- a) if a "V" formed channel appears in the bread middle gluten is missing, that means that either the flour contains too little protein (occurs in rainy summers) or the flour is damp. In this case we recommend:
- Select the program RAPID/SCHNELL.
 - Add 1 tbsp wheat gluten for every 500 g of flour.
- b) if the bread sinks like a funnel in the middle then it could be that:
- the water temperature was too high;
 - too much water was used;
 - gluten is missing.

When can the Breadmaker lid be opened during the baking process?

Basically it is always possible when the kneading takes place. During this time, one can add small amounts of flour or liquid. If the bread has to have a particular appearance after baking, take the following steps: before the last raising, carefully and shortly open the lid (see the program process table), make a cut in the crust with a sharp pre-warmed knife, sprinkle seeds on the surface or spread a potato-flour and water mixture on the crust so that it shines after baking. This is the last phase in which the BREADMAKER lid can be opened, otherwise the bread will sink.

The bread crust is not brown enough.

Mix 1 egg yolk with 1 tsp of cream and brush the dough after the last kneading cycle.

What is gluten?

The higher the type figure, the less gluten is in the flour and the less the

dough rises. The highest gluten portion is found in flour of the German type 550.

What is wholemeal flour?

Wholemeal flour can be made from all sorts of grain, even wheat. The designation whole meal means that the flour is ground from the whole grain and thus has more roughage. Therefore wheat wholemeal flour is somewhat darker. Wholemeal bread is not necessarily darker as is often assumed.

What has to be noted when using rye flour?

Rye flour does not contain any binding substances, thus pure rye bread does not rise very much. To make it edible, a RYE WHOLEMEAL BREAD must be made with leaven dough. The dough will only rise when at least ¼ of the total flour quantity is replaced by type 550 flour.

Which different flours can be used?

- a) Corn, rice, potato flour can be used in particular for allergy patients or persons suffering from sprue or celiaca. See the recipes in the respective chapter.
- b) Spelt flour is very expensive, but free of chemical residues as spelt grows only on poor grounds. Spelt flour is ideal for allergy patients. All recipes for flour type 405, 550, 1050 can be prepared with spelt flour as well.
- c) Hard wheat flour (durum) is ideal for French baguette due to its consistency.

How can fresh bread be made more edible?

If a boiled puréed potato is put with the flour and kneaded in, the fresh bread is more edible.

In what proportion can one use raising substances?

It can be bought in various quantities, so one must observe the manufacturer's details on the package and the quantity set in relation to the amount of flour used, with both yeast and leaven dough.

The bread tastes of yeast:

- a) if sugar is used, leave it out but the bread will not be so brown.
- b) add to the water a quantity of spirits vinegar, for a small loaf = 1½ tbsp - for a large loaf 2 tbsp
- c) replace the water with buttermilk or kefir, this will improve the freshness of the bread.

What do the type figures mean with flour?

The lower the figure the less roughage is contained in the flour and the lighter it is and the more it rises because it contains a higher proportion of gluten. Please find below a schedule with the different types for Germany, Austria, and Switzerland as well as some explanations.

	Description	German Type No.	Austrian Type No.	Swiss Type No.
Wheat flour	very fine, white, e.g. for cake	405	480	400
	plain white flour for bread	550	780	550
	medium flour	1050	1600	1100
	dark wheat flour	1600	1700	1900
Rye flour	very fine	815	500	720
	fine	997	960	1100
	medium	1150	960	1100
	wholemeal, rough	1740	2500	1900

FAULTS OF THE BREADMAKER

Default	Cause	Remedy
Smoke coming out of the baking chamber or vents	Ingredients sticking to baking chamber or on the outside of the baking pan	Switch off the machine, disconnect the mains plug; wait until cooled down, then clean the baking chamber and pan. Before using the breadmaker for the first time, make one baking cycle with inserted bread pan, but without ingredients in the program BACKPULVER to remove possible residues.
Bread has partly collapsed and is moist at the bottom	Bread remained too long in pan after being kept warm	Remove bread after end of keep-warm function at the latest, to allow the steam to escape.
Bread cannot be easily removed from the pan.	The loaf is sticking to the kneading blade.	Before baking the next bread, clean kneading blade and shaft after. If necessary fill the pan with warm water and soak for 30 min. The kneader can then be easily removed.
Ingredients have not been properly mixed or the bread has not been properly baked.	Incorrect program	Check selected menu; set another program.
	START/STOP key was touched while breadmaker was operating.	Discard ingredients and start anew
	Lid has been opened too long or too often.	Only open the lid very shortly to add ingredients after the signal in the phase KNEAD or RISE 2. Do not open in a later phase.
	Long power outage during operation.	Throw away the ingredients and restart from the beginning, or continue the process in the individual program.
	The rotation of the kneaders is blocked.	Check if the kneaders are blocked by seeds or other ingredients. Remove the bread pan and check if the catch at the underside rotates. If none of these options help, contact our after-sales service.
Bread pan lifts up during the kneading process	The side springs on the base in the inner housing have lost their strength.	Open the appliance lid which will interrupt the program. Take out the pan and pull up the springs a little. Replace the pan and close the lid. The appliance will carry on working.
	The dough is too thick, the kneading hooks are blocked and push up the pan.	Open the lid. Add liquid to the dough and close the lid again.

RECIPE MISTAKES

Mistake	Cause	Remedy
Bread rises too much.	Too much yeast, too much flour not enough salt, or a combination of these causes	a/b
Bread does not rise or only insufficiently	No or insufficient yeast Old yeast. Liquid too hot Yeast came into contact with liquid Wrong or old flour. Too much or insufficient liquid. Not enough sugar	a/b e c d e a/b/g a/b
Dough rises and flows over the baking pan.	Very soft water so that yeast fermentation is stronger. Too much milk has influenced yeast fermentation	f/k c
Bread has collapsed.	Bread volume larger than the pan causing it to collapse	a/f
Bread is dented after baking.	Too early or too fast yeast fermentation due to warm water, warm baking chamber or high humidity level. Not enough gluten in the flour. Too much liquid	c/h/i l a/b/h
Stiff lumpy, texture	Too much flour or insufficient liquid Not enough yeast or sugar Too much fruit, wholemeal or other ingredients. Old or poor quality flour	a/b/g a/b b e
Not baked in the centre.	Too much or insufficient liquid. High amount of moisture. Recipe with moist ingredients, e.g. yoghurt.	a/b/g h g
Open, coarse texture or full of holes.	Too much water. No salt. High amount of moisture; water was too warm. Liquid was too hot.	g b h/i c

- | | |
|--|--|
| <p>a) Measure the ingredients correctly.</p> <p>b) Match the quantity of ingredients accordingly and check whether an ingredient has been forgotten.</p> <p>c) Use another liquid or allow it too cool down to room temperature.</p> <p>d) Add the ingredients in the sequence listed in the recipe. Produce a small hole in the centre and immediately add the crumbled or dried yeast. Avoid direct contact between yeast and liquid.</p> <p>e) Only use fresh and properly stored ingredients.</p> <p>f) Reduce the overall quantity; do not use more than the specified quantity of flour. Reduce all ingredients by one third.</p> <p>g) Correct the amount of liquid. If moist ingredients are used then the amount of liquid must be reduced.</p> | <p>h) Use 1-2 tablespoons less liquid during wet weather.</p> <p>i) Do not use the timing programme in hot weather. Use cold liquids. Use the programme SCHNELL to shorten the rising phases.</p> <p>j) Immediately remove the bread from the tin after baking and allow it to cool down on a grid for at least 15 minutes before it is cut.</p> <p>k) Reduce the yeast or all ingredients by one quarter of the specified amount.</p> <p>l) Do not grease the bread pan.</p> <p>m) Add one tablespoon of wheat gluten to the dough.</p> |
|--|--|

COMMENTS ON BAKING

1. INGREDIENTS

As each ingredient has a particular role in the success of bread-making, the measuring is as important as the correct order of adding ingredients.

The important ingredients, such as liquid, flour, salt, sugar and yeast (both dry and fresh yeast can be used) affect the successful results in the preparation of bread and dough. Therefore always use the appropriate quantities in the correct proportions to one another.

Use lukewarm ingredients if you are starting to bake immediately. If the TIME program is to be used, the ingredients must be cold so that the yeast does not ferment too soon.

Margarine, butter and milk only affect the taste of the bread.

Sugar can be reduced by 20% so that the crust will be lighter and thinner without otherwise affecting the baking results. Should you prefer a softer and lighter crust, you can replace the sugar with honey.

Gluten, that is formed through kneading, provides the structure of the bread. The ideal flour mixture contains 40% wholemeal flour and 60% white flour.

Should you wish to add whole grains, soften them up overnight. Reduce the quantity of flour and liquid (up to 1/5 less) accordingly.

Leaven is indispensable in the making of rye flour bread. It contains milk and vinegar acid bacteria that cause the bread to be light and slightly sour. Making it up oneself takes up quite some time. Therefore we use in the following recipes concentrated leaven-dough powder which comes in packs of 15 g (for 1 kg of flour). The quantities in the recipes (½ - ¾ - 1 bag) must be followed to cut down on bread crumbing.

If leaven-dough powder is used in other concentrations, (packs of 100 g for 1 kg flour), 1 kg of flour must be reduced by 80 g or as appropriate to suit the recipe.

Liquid leaven dough, available packed in bags, can also be used well. As far as quantities are concerned adjust according to the details on the packing. Fill the leaven dough into a measuring jug and add the appropriate quantity of liquid mentioned in the recipe.

Wheat leaven dough, that can also be bought dried, improves the dough quality, the freshness and the taste. It is milder than rye leaven dough.

Bake leaven bread in the BASIS or the VOLLKORN programs, so that it rises and bakes properly.

Wheat bran should be added to the dough when a particularly roughage-full and light bread is required. Use 1 tbsp for 500 g of flour and raise the quantity of liquid by ½ tbsp.

Wheat gluten is a natural helper out of grain protein. It makes the bread lighter, gives a better volume, sinks less often and is more wholesome. This is particularly the case with wholemeal breads and pastries and those made from self-ground flour.

Colour malt, which we use in several recipes, is a dark-roasted barley malt. It is used to obtain a darker crumb and crust (such as black bread). A rye malt is also available and is not so dark. Such malts are available in whole food shops.

Bread seasoning can be added to all mixed breads. The quantity used depends on the taste and the information of the manufacturer.

Pure lecithin powder is a natural emulsion that raises the baking volume, makes the crumb tender and softer and prolongs the freshness.

All baking substances and ingredients are available in whole food, health food shops and the health food departments of grocery stores or from flour mills.

2. ADJUSTING THE INGREDIENTS

If certain ingredients are increased or reduced, ensure that the proportions of the original recipe are kept. In order to achieve a perfect result, take note of the following basic rules on adjusting the ingredients:

Liquid/flour: The dough must be soft (not too soft), slightly sticky and not stringy. Light dough is in a ball, whereas with heavier dough, such as rye wholemeal or other wholemeal breads, this is not the case. Check the dough 5 minutes after the first kneading. Should it be too moist, add more flour until the correct consistency is achieved. If the dough is too dry, knead in spoonful by spoonful of water.

Replacing liquids: Should you use ingredients in the recipes which

contain liquid (such as cream-cheese, yoghurt, etc.), the liquid quantities must be adjusted accordingly. When using eggs, break them into the measuring jug and fill up with liquid to the required level.

If you live high up (above 2,500 ft.), the dough rises more quickly. In such regions the amount of yeast can be reduced by ¼ to ½ tsp, to avoid excessive rising. The same is the case in regions where soft water is present.

3. ADDING AND MEASURING THE INGREDIENTS AND QUANTITIES

Always add the liquid first and then the yeast. Only in case of very heavy dough such as rye bread, we recommend to fill in first the flour and the dry yeast and to pour the liquid on top to ensure proper kneading. However, if this is combined with the TIME function, make sure, that any contact between yeast and liquid is avoided until the program starts.

In order to prevent the yeast from fermenting too soon (when using the time delay), contact between the yeast and the liquid must be avoided.

Always use the same measuring units. We recommend to use the measuring spoon for tablespoon and teaspoons. All quantities should be weighed exactly. For liquids you should use the measuring jug.

Abbreviations in the recipes mean:

tbsp	= level tablespoon (or measuring spoon large)
tsp.	= level tea spoon (or measuring spoon small)
g	= grams
ml	= millilitres
bag	= package dry yeast of 7 g content for 500 g flour corresponds to 20 g fresh yeast

Adding of fruit, nuts or seeds

If you wish to include further ingredients, this can be done in all programs (except jam) as soon as the signal sound is heard. If the ingredients are added too early, they can be ground up by the kneader.

Model 68511 is supplied with sets of different kneading blades, the smaller ones are for small bread in stage I, the larger ones for large bread in stage II, the bended ones for the double bread pan.

Should there be no sizes mentioned in the recipes because they do not exist in the prescribed program, then the small and also the large quantities can be used as well. Some recipes can only be used in Size I, as the bread will become too big in size II and the dough may overflow. In programs without size selection this function is inactivated.

4. BREAD WEIGHTS AND VOLUMES

In the following recipes you will find exact bread weights: You will state that the weights for pure white bread are less than those for wholemeal bread. This is because white flour rises more and therefore is somewhat limited.

In spite of these exact weight details, certain differences may occur. The actual bread weight is dependent on the humidity in the air on preparation.

All breads that have a high proportion of wheat will achieve a greater volume and in the highest weight class will rise above the pan edge after the last raising. Nevertheless, they do not overflow. The bread bulging over the pan edge will be somewhat lighter browned as the bread in the pan.

It is recommended to use the FAST program for sweet breads, then the lesser quantities (only these) can be baked with the described recipe also in the HEFEKUCHEN program; thus the bread will be lighter. Select the yeast pastries program and then the Size I.

5. BAKING RESULTS

The baking results are mostly depending on the local situation (soft water, high humidity, great heights state of the ingredients, etc.). For this reason, the figures in the recipes are only clues and have to be adapted accordingly. If one or the other recipe is not successful, do not give up, if necessary try to find out the cause and try again, for example with alternative quantity proportions.

Before you bake a bread overnight with the timer delay, we recommend that you make a trial bread so that the recipe can be altered.

RECIPES FROM THE UNOLD BREADMAKER KITCHEN

General

All recipes are based on products available on the German market, in particular on German flour types. You will find a short description of the used flour types on page 44. The recipes for ready-to-bake mixtures and the recipes for persons suffering from an allergy are not completely included, as these recipes are based on special products available on the German market. The manufacturer cannot assume any guarantee for unknown products which are sold in other countries. Therefore you should take your usual recipes and modify them with regard to the maximum quantities. You may also use ready-to-bake mixtures for bread. Please follow the instructions on the products. All recipes are prepared with dry yeast. When using fresh yeast you should not use the time delay function.

IMPORTANT INFORMATION FOR USE OF THE DOUBLE MOULD:

When using the double mould, you should always prepare 2 small breads at a time, either two breads with the same recipe or two bread with different recipes, but using one programme. For this reason, you find the quantities for one small bread as well as for two small breads. You should never prepare only one small bread, as the mould itself as well as the machine can be damaged by the uneven heat distribution, if only one side of the double mould is filled.

CLASSICAL BREAD RECIPES

Ingredients for a bread weight of	Double mould		Large mould	
	Size I		Size I	Size II
	400 g	2 x 400 g	1080 g	1580 g
Water	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Salt	¾ tsp	1 ¼ tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Sugar	¾ tsp	1 ¼ tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Semolina	100 g	200 g	200 g	300 g
Flour type 550	175 g	350 g	500g	700 g
Yeas	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1½ sachet
Program:	SCHNELL (Rapid) + VOLLKORN (wholemeal)			

Ingredients for a bread weight of	Double mould		Large mould	
	Size I		Size I	Size II
	450g	2 x 450 g	950 g	1500 g
Milk	160 ml	320 ml	350 ml	550 ml
Margarine/butter	15 g	30 g	30 g	50 g
Salt	¾ tsp	1 ½ tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Sugar	¾ tsp	1 ½ tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Flour 1050	300 g	600 g	650 g	1000 g
Dry yeast	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Program:	BASIS			

Ingredients for a bread weight of	Double mould		Large mould	
	Size I		Size I	Size II
	400 g	2 x 400g	1280 g	1750 g
Water	250 ml	500 ml	550 ml	750 ml
Salt	¾ tsp	1 ½ tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Vegetable oil	½ tblsp	1 ½ tblsp	1 ½ tsp	2 tblsp
Flour type 405	250 g	500 g	700 g	1050 g
Wheat flour	50 g	100 g	100 g	150 g
Sugar	¾ tsp	1 ½ tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Dry yeast	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1½ sachet
Program:	SCHNELL (Rapid)			

Ingredients for a bread weight of	Double mould		Large mould	
	Size I		Size I	Size II
	400 g	2 x 400 g	1300 g	1820 g
Water	250 ml	570 ml	570 ml	750 ml
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Vegetable oil	½ tblsp	1 tblsp	1 ½ tblsp	2 tblsp
Sugar	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Flour type 550	250 g	500 g	650 g	950 g
Corn semolina	50 g	100 g	150 g	200 g
Dry yeast	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Program:	SCHNELL (Rapid)			

Ingredients for a bread weight of	Double mould		Large mould	
	Size I		Size I	Size II
	500 g	2 x 500 g	1150 g	1750 g
Butter milk	225 ml	450 ml	550 ml	750 ml
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Sugar	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Flour type 1050	300 g	600 g	760 g	1000 g
Dry yeast	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Program:	BASIS			

Sultana bread				
<i>TIP: Add sultanas or dried fruit after the beep at the 2nd kneading.</i>				
Ingredients for a bread weight of	Double mould		Large mould	
	Size I		Size I	Size II
	500 g	2 x 500 g	1100 g	1700 g
Water	175 g	330 ml	350 ml	550 ml
Margarine/butter	20 g	40 g	40 g	60 g
Salt	½ tsp	¾ tsp	¾ tsp	1 tsp
Honey	1 tsp	2 tsp	2 tblsp	3 tblsp
Flour type 405	300 g	600 g	650 g	1000 g
Cinnamon	½ tsp	1 tsp	1 tsp	1 ½ tsp
Dry yeast	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Sultanas (or dried fruit)	50 g	100 g	100 g	150 g
Program: SCHNELL (Rapid) or HEFEKUCHEN (Yeast cake).				
Attention! In the program Hefekuchen (Yeast cake) the bread will become lighter, whereas the quantities of Size 1.				

Sweet bread				
Ingredients for a bread weight of	Double mould		Large mould	Size II
	Size I	2 x 500 g	Size I	1560 g
	500 g		1180 g	
Fresh milk	175 ml	350 ml	400 ml	550 ml
Margarine/butter	20 g	30 g	35 g	50 g
Eggs	1	2	4	5
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Honey	1 tblsp	2 tblsp	3 tblsp	4 tblsp
Flour type 550	300 g	600 g	700 g	1000 g
Dry yeast	¾ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Program: SCHNELL (Rapid) or HEFEKUCHEN (Yeast cake)				
Attention! In the program Hefekuchen (Yeast cake) the bread will become lighter, whereas the quantities of Size 1 must not be exceeded.				

Poppy seed bread				
<i>TIP: Before baking open the machine, brush the dough with water and sprinkle it with some poppy seed.</i>				
Ingredients for a bread weight of	Double mould		Large mould	
	Size I		Size I	Size II
	450 g	2 x 450 g	1380 g	1900 g
Water	200 ml	375 ml	570 ml	750 ml
Wheat flour type 550	250 g	500 g	670 g	1000 g
Corn semolina	50 g	75 g	130 g	150 g
Sugar	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Poppy seed, whole or ground	25 g	50 g	75 g	100 g
Butter	10 g	15 g	20 g	30 g
Nutmeg grated	1 pinch	1 pinches	2 pinches	3 pinches
Parmesan cheese grated	1 tsp	1 tblsp	1 ½ tblsp	2 tblsp
Dry yeast	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Program: SCHNELL (Rapid) or HEFEKUCHEN (Yeast cake)				
Attention! In the program Hefekuchen (Yeast cake) the bread will become lighter, whereas the quantities of Size 1 must not be exceeded.				

Leaven bread				
<i>* Dry leaven is a concentrate sold in sachets of 15 g.</i>				
Ingredients for a bread weight of	Double mould		Large mould	
	Size I		Size I	Size II
	370 g	2 x 370 g	1050 g	1550 g
Dry leaven *	¼ sachet	½ sachet	¾ sachet	1 sachet
Water	175 ml	350 ml	450 ml	700 ml
Bread spices	¼ tsp	½ tsp	¾ tsp	1 tsp
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Rye flour	125 g	250 g	340 g	500 g
Flour Typ 1050	125 g	250 g	340 g	500 g
Dry yeast	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Program: BASIS				

Land bread				
<i>TIP: Add the spices in whole or grated. Before baking open the machine, brush the dough with water and sprinkle with oatmeal or millet flakes.</i>				
Ingredients for a bread weight of	Double mould		Large mould	
	Size I	2 x 400 g	Size I	Size II
	400 g		1050 g	1550 g
Water	175 ml	350 ml	450 ml	700 ml
Rye flour	85 g	170 g	220 g	340 g
Wholemeal flour	85 g	170 g	220 g	340 g
Spelt flour	85 g	170 g	220 g	340 g
Beet syrup	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Pimento seeds	1 pinch	¼ tsp	½ tsp	¾ tsp
Coriander	1 pinch	¼ tsp	½ tsp	¾ tsp
Nutmeg grated	1 pinch	1 pinches	2 pinches	3 pinches
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Dry leaven	¼ sachet	½ sachet	¾ sachet	1 sachet
	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Program: BASIS				

Wholemeal bread

Pure wholemeal bread				
Ingredients for a bread weight of	Double mould		Large mould	
	Size I 430 g	2 x 430 g	Size I 1150 g	Size II 1750 g
Water	175 ml	350 ml	550 ml	700 ml
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Vegetable oil	1 tsp	1 tblsp	1 ½ tblsp	2 tblsp
Honey	½ tsp	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp
Beet syrup	½ tsp	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp
Wholemeal flour	250 g	500 g	760 g	1000 g
Wheat gluten	½ tsp	¾ tblsp	1 tblsp	2 tblsp
Dry yeast	½ sachet	¾ sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Program: BASIS+VOLLKORN (wholemeal) bread				

100% wholemeal bread				
Ingredients for a bread weight of	Double mould		Large mould	
	500 g	2 x 500 g	1140 g	1730 g
Water	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Honey	½ tsp	1 tsp	2 tsp	1 tblsp
Wholemeal flour	270 g	540 g	760 g	1080 g
Dry yeast	½ sachet	¾ sachet	1 sachet	2 sachet
Program: BASIS+VOLLKORN (wholemeal) bread				

Spelt bread				
<i>TIP: Before the last leavening open the machine, brush the dough with warm water and sprinkle some spelt or oatmeal flakes over the dough</i>	Double mould		Large mould	
	Size I		Size I	Size II
Ingredients for a bread weight of	450 g	2 x 450 g	1350 g	1880 g
Butter milk	200 ml	400 ml	500 ml	800 ml
Spelt wholemeal flour	120 g	230 g	280 g	460 g
Rye wholemeal flour	90 g	180 g	230 g	360 g
Spelt wholemeal, rough	90 g	180 g	180 g	360 g
Sunflower seeds	40 g	75 g	100 g	150 g
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Sugar	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Dry leaven	½ sachet	¾ sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Dry yeast	½ sachet	1 ½ sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Program: BASIS+VOLLKORN (wholemeal) bread				

Wheat bran bread				
Ingredients for a bread weight of	Double mould		Large mould	
	420 g	2 x 420 g	1350 g	1700 g
Water	220 ml	350 ml	570 ml	700 ml
Margarine/butter	15 g	30 g	40 g	60 g
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Sugar	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Wheat bran	50 g	75 g	100 g	150 g
Wheat germs	30 g	50 g	70 g	100 g
Vinegar	1 tsp	1 tblsp	1 ½ tblsp	2 tblsp
Wholemeal flour	250 g	400 g	650 g	800 g
Dry yeast	½ sachet	¾ sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Program: BASIS+VOLLKORN (wholemeal)				

Dark bread				
<i>TIP: When using the larger quantity (Large mould/Size II) remove the flour from the sides of the container after the first 10 minutes by means of a rubber scraper.</i>	Double mould		Large mould	
	Size I	Size II	Size I	Size II
Ingredients for a bread weight of	460 g	2 x 460 g	1080 g	1850 g
Water	200 ml	400 ml	450 ml	800 ml
Rye wholemeal coarse	90 g	180 g	180 g	360 g
Rye wholemeal flour	90 g	180 g	180 g	360 g
Wholemeal flour	120 g	230 g	280 g	460 g
Malt (from roasted barley malt – for a dark crust)	5 g	10 g	15 g	20 g
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Sunflower seeds	40 g	75 g	100 g	150 g
Dark beet syrup	½ tsp	¾ tblsp	1tblsp	1 ½ tblsp
Dry yeast	½ sachet	¾ sachet	1 sachet	2 sachet
Dry leaven	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Program: BASIS+VOLLKORN (wholemeal)				

Maple bread

Ingredients for a bread weight of	Double mould		Large mould	
	450 g	2 x 450 g	1120 g	1770 g
Water	175 ml	500 ml	500 ml	700 ml
Margarine/butter	15 g	25 g	35 g	50 g
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Maple syrup	1 tbslp	1 ½ tbslp	2 tbslp	3 tbslp
Flour type 1050	270 g	540 g	760 g	1080 g
Dry yeast	½ sachet	¾ sachet	1 sachet	2 sachet

Program: **BASIS**

Seven grain bread

*When using whole grains, soak them overnight and use the soaking water to prepare the dough.

Ingredients for a bread weight of	Double mould		Large mould	
	400 g	2 x 400 g	1200 g	1600 g
Water	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Margarine/butter	15 g	25 g	30 g	50 g
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Sugar	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Vinegar	1 tsp	1 tbslp	1 ½ tbslp	2 tbslp
Wholemeal flour	190 g	375 g	550g	750 g
7-grain flakes *	75 g	150 g	200 g	300 g
Dry yeast	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1½ sachet

Program: **BASIS+VOLLKORN** (wholemeal) bread

Yoghurt wholemeal bread

Ingredients for a bread weight of	Double mould		Large mould	
	400 g	2 x 400 g	1150 g	1600 g
Water or milk	125 ml	250 ml	300 ml	500 ml
Yoghurt	75 g	150 g	200 g	300 g
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Sugar	½ tsp	1 ½ tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Vinegar	½ tsp	¾ tbslp	1 tbslp	2 tbslp
Wholemeal flour	250 g	500 g	700 g	1000 g
Dry yeast	½ sachet	1 sachet	1 ½ sachet	2 sachet

Program: **BASIS+VOLLKORN** (wholemeal) bread

Delicacies from the bakery

French Honey Bread

Ingredients for a bread weight of	Double mould		Large mould	
	Size I 400 g	2 x 400 g	Size I 1130 g	1550 g
Water	160 ml	325 ml	450 ml	650 ml
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Olive oil	1 tsp	1 tbslp	1 ½ tbslp	2 tbslp
Honey	½ tsp	½ tbslp	¾ tbslp	1 tbslp
Flour type 405	225 g	450 g	600 g	900 g
Durum flour	50 g	75 g	100 g	150 g
Dry yeast	½ sachet	¾ sachet	1 sachet	1 ½ sachet

Program: **SCHNELL** (Rapid) or **HEFEKUCHEN** (Yeast cake)
Attention! In the program Hefekuchen (Yeast cake) the bread will become lighter, whereas the quantities of Size 1 must not be exceeded.

Breakfast bread

TIP: Replace the muesli with your personal muesli mix or by chocolate muesli.

Ingredients for a bread weight of	Double mould		Large mould	
	Size I 750 g	Size II 1020 g	Size I 1020 g	Size II 1500 g
Milk	125 ml	250 ml	330 ml	500 ml
Wheat flour type 405	220 g	425 g	570 g	850 g
Sugar	1 tbslp	1 ½ tbslp	2 tbslp	3 tbslp
Salt	½ tsp	1 tsp	1½ tsp	2 tsp
Dried plums, coarsely chopped	10 g	15 g	20 g	30 g
Dried apricots, coarsely chopped	10 g	15 g	20 g	30 g
Muesli	25 g	50 g	75 g	100 g
Coconut flakes	½ tbslp	¾ tbslp	1 tbslp	1 ½ tbslp
butter	15 g	25 g	35 g	50 g
Dry yeast	½ sachet	½ sachet	½ sachet	1½ sachet

Program: **SCHNELL** (Rapid) or **HEFEKUCHEN** (Yeast cake)
Attention! In the program Hefekuchen (Yeast cake) the bread will become lighter, whereas the quantities of Size 1 must not be exceeded.

Rice bread				
<p>* Cook the rice in salt water and let it cool down. Keep the cooking water to prepare the dough. TIP: You can use milk instead of the rice water. Add 2-3 tblsp sultanas and 1 tsp cinnamon.</p> <p>Ingredients for a bread weight of</p>	Double mould		Large mould	
	Size I		Size I	
	Larger quantities are not recommended, the bread would remain wet.			
	420 g		2 x 420 g	
Cooking water from rice *	150 ml		300 ml	
Wheat flour type 405	270 g		540 g	
Soft rice rough weight*	25 g		50g	
Sugar	1 tsp		2 tsp	
Dry yeast	1/3 sachet		¾ sachet	
Program: HEFEKUCHEN (Yeast cake)				

Wedding bread (bread and salt)				
<p>TIP: When the display shows 1:30, push a new earthen pot of 5 cm Ø into the middle. After the bread has cooled, you may fill salt into the pot. An original gift for a wedding.</p> <p>Ingredients for a bread weight of</p>	Double mould		Large mould	
	Size I		Size I	Size II
	450 g	2 x 450 g	1230 g	1830 g
	Butter milk	125 ml	250 ml	330 ml
Water	75 ml	150 ml	200 ml	300 ml
Rye flour	90 g	175 g	240 g	350 g
Rye wholemeal type 1700	90 g	175 g	240 g	350 g
Wheat flour type 550	110 g	225 g	300 g	450 g
Sugar	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Dry leaven	1/3 sachet	¾ sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Dry yeast	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Program: BASIS				

Egg bread				
<p>TIP: Bake immediately and do not conserve.</p> <p>Ingredients for a bread weight of</p>	Double mould		Large mould	
	Size I		Size I	Size II
	370 g	2 x 370 g	1050 g	1500 g
	Eggs, fill up with water or milk to	1, 140 ml	2, 275 ml	4, 400 ml
Margarine/butter	12,5 g	25 g	35 g	50 g
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Sugar	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Flour type 550	250 g	500 g	700 g	1000 g
Dry yeast	1/3 sachet	¾ sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Program: BASIS				

Cottage cheese bread				
Ingredients for a bread weight of	Double mould		Large mould	
	400 g	2 x 400 g	1200 g	1600 g
Water or milk	100 ml	200 ml	300 ml	450 ml
Margarine/butter	15 g	30 g	40 g	60 g
Eggs, complete	1/2	1	1	2
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Sugar	1 tsp	1 tblsp	1 ½ tblsp	2 tblsp
Cottage cheese	60 g	125 g	200 g	250 g
Flour type 550	250 g	500 g	700 g	1000 g
Dry yeast	1/3 sachet	¾ sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Program: SCHNELL (Rapid)				

Rum-sultana nut bread				
<p>* Add the ingredients after the first beep.</p> <p>Ingredients for a bread weight of</p>	Double mould		Large mould	
	Size I		Size I	Size II
	450 g	2 x 450 g	1180 g	1800 g
	Milk or water	140 ml	280 ml	350 ml
Rum 40%	1 tsp	1 tblsp	2 tblsp	3 tblsp
Btter	15 g	30 g	40 g	60 g
Wolemeal flour	250 g	500 g	650 g	1000 g
Fir honey	1 tblsp	2 tblsp	3 tblsp	4 tblsp
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Walnut kernels*	20 g	40 g	60 g	80 g
Sultanas soaked in rum*	25 g	50 g	75 g	100 g
Dry yeast	1/3 sachet	¾ sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Program: SCHNELL (Rapid) or HEFEKUCHEN (Yeast cake)				
Attention! In the program Hefekuchen (Yeast cake) the bread will become lighter, whereas the quantities of Size 1.				

Pizza bread				
Ingredients for a bread weight of	Double mould		Large mould	
	460 g	2 x 460 g	1330 g	1880 g
Water	190 ml	375 ml	570 ml	750 ml
Oil	1 tsp	1 tblsp	1 ½ tblsp	2 tblsp
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Sugar	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Oregano	1/3 tsp	¾ tsp	1 tsp	1 ½ tsp
Parmesan cheese	1 ½ tsp	2 ½ tblsp	3 ½ tblsp	5 tblsp
Corn semolina	50 g	100 g	150 g	200 g
Flour type 550	240 g	475 g	650 g	950 g
Dry yeast	1/3 sachet	¾ sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Program: SCHNELL (Rapid)				

Pepper almond bread				
<i>TIP: This party bread is very delicious with soft cheese. It is very light.</i>	Double mould		Large mould	
	Size I	Size II	Size I	Size II
Ingredients for a bread weight of	420 g	2 x 420 g	1120 g	1650 g
Water	170 g	325 ml	450 ml	650 ml
Wheat flour type 550	260 g	500 g	700 g	1000 g
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Sugar	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Butter	10 g	15 g	20 g	30 g
Almonds, sliced and roasted	10 g	75 g	100 g	150 g
Green pepper corns, pickled	1 tsp	1 tblsp	1 ½ tblsp	2 tblsp
Dry yeast	1/3 sachet	¾ sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Program: BASIS or SCHNELL (Rapid)				

Bacon bread				
<i>TIP: You may also prepare dough in the dough program and form sachettes, which are baked at 200°C in the oven.</i>	Double mould		Large mould	
	Size I	Size II	Size I	Size II
Ingredients for a bread weight of	430 g	2 x 430 g	1150 g	1700 g
Butter milk	175 ml	350 ml	450 ml	700 ml
Rye flour	150 g	300 g	400 g	600 g
Wheat flour type 1050	100 g	200 g	260 g	400 g
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Bacon, chopped	40 g	75 g	100 g	150 g
Dry leaven	¼ sachet	½ sachet	¾ sachet	2 sachet
Dry yeast	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Program: BASIS				

Fig-walnut bread				
<i>TIP: When you use fresh, soft walnuts, the bread becomes slightly bitter, but is delicious with young wine.</i>	Double mould		Large mould	
	Size I	Size II	Size I	Size II
Ingredients for a bread weight of	450 g	2 x 450 g	1270 g	1830 g
Water	175 ml	350 ml	550 ml	700 ml
Wheat flour type 1050	130 g	260 g	320 g	400 g
Rye flour	200 g	400 g	450 g	600 g
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Figs, finely chopped	25 g	50 g	60 g	100 g
Walnuts, chopped	25 g	50 g	60 g	100 g
Honey	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp	3 tsp
Dry leaven	1/3 sachet	¾ sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Dry yeast	1/3 sachet	¾ sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Program: BASIS				

Winegrower bread				
<i>TIP: If the bread is too sour for your taste, use just half of the leaven and double the yeast.</i>	Double mould		Large mould	
	Size I	Size II	Size I	Size II
Ingredients for a bread weight of	440 g	2 x 440 g	1220 g	1760 g
Water	75 ml	150 ml	180 ml	300 ml
White wine, dry	75 ml	150 ml	180 ml	300 ml
Wholemeal flour	200 g	400 g	570 g	800 g
Rye wholemeal flour	65 g	125 g	150 g	250 g
Salt	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Brown Sugar	½ tsp	1 tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Lard	10 g	20 g	30 g	40 g
Wine leaves, finely chopped	1 tsp	1 tblsp	2 tblsp	3 tblsp
Leek, chopped	1 tsp	1 tblsp	2 tblsp	3 tblsp
Walnuts, chopped	2 tsp	2 tblsp	3 tblsp	4 tblsp
Dry leaven	¼ sachet	½ sachet	¾ sachet	1 sachet
Dry yeast	1/3 sachet	¾ sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Program: BASIS+VOLLKORN (wholemeal)				

BREAD MIXTURES

As our recipes are based on products which are only available on the German market, we did not translate these recipes, but will give you some general information. You may use any bread mixtures available in your country for baking bread in the bread maker. Please follow closely the instructions of the respective manufacturer, in particular concerning the flour-water-ratio, but do not exceed the following maximum quantities:

Double bread pan	max. 300 g flour and max. 180 ml liquid
Flour mix size I	max. 400 g + 200-250 ml,
Flour mix size II	max. 600 g + 300-375 ml.

Please note, that some mixtures contain already the necessary amount of dry yeast.

The manufacturer cannot assume any guarantee for unknown products which are sold in other countries. Therefore you should take your usual recipes and modify them with regard to the maximum quantities. You may also use ready-to-bake mixtures for bread. Please follow the instructions on the products.

BREAD FOR ALLERGIC PERSONS

Our bread maker is ideal to prepare bread for persons suffering from a cereal allergy or who have to follow special diets. Our recipes are mainly based on the products of the company Dr. Schaer, which are available in most European countries. Please find below the hotline number for further information:

Hotline Dr. Schaer, Italy: 0039 0473 29 33 00

All recipes below are fitted for persons suffering from coeliakia, sprue or other metabolic diseases. We recommend the following programs:

- a. for bread
 - BASIS DARK for a crunchy crust
 - SCHNELL DARK for a less crunchy crust.
- b. for dough: program DOUGH

- c. for cakes and other types of bread prepared with baking powder, tartar or other rising agents
 - programme BACKPULVER

Flour without gluten cannot be used for time delay functions. Start the program directly after having filled the ingredients into the bread pan.

Please remove the kneading blades before the last rising resp. before baking, as the bread rises less than normal bread. Brush the top of the dough with oil to avoid deep fissures. Remove the bread after the end of the program and let it cool down on a grid.

All recipes can be prepared with dry yeast or with baking powder of phosphateless tartar. Just replace the yeast by the respective rising agent.

SCHÄR Gluten-free White bread I, MIX B			
	Double mould		large mould
	Stufe II		
Bread weight, approx.	480 g	2 x 480 g	1600 g
Warm water	250 ml	500 ml	750 ml
Vinegar	1 tblsp	2 tblsp	2 tblsp
Bread flour mix MIX B	300 g	600 g	1000 g
Salt	¼ tsp	½ tsp	1 tsp
Dry yeast	¾ bag.	1 ½ bags	2½ bags
Program:	BASIS		

SCHÄR- Gluten-free White Bread II			
	Double mould		large mould
	Stufe II		
Bread weight, approx.	480 g	2 x 480 g	1600 g
Warm water	250 ml	500 ml	750 ml
Oil	1 tsp	2 tsp	2 tblsp
Bread flour mix MIX B	300 g	600 g	1000 g
Salt	¼ tsp	½ tsp	1 tsp
Dry yeast	¾ bag	1 ½ bags	2½ bags
PROGRAM:	BASIS		

SCHÄR- Gluten-free milk bread MIX B			
	Double mould		large mould
	Stufe II		
Bread weight, approx.	500 g	2 x 500 g	1480 g
Warm milk	250 ml	500 ml	650 ml
Egg	½	1	2
Sugar	½ TL	1 tsp	1½ TL
Salt	½ TL	1 tsp	1½ TL
Bread flour mix MIX B	250 g	500 g	700 g

Dry yeast	½ bag.	1 bag	2 bag
Program:	BASIS		

SCHÄR- Gluten-free butter bread			
	Double mould		large mould
	Stufe II		
Bread weight, approx.	500 g	2 x 500	1400 g
Warm water	150 ml	300 ml	450 ml
Butter	50 g	100 g	140 g
Egg	1 ½	3	4
Bread flour mix MIX B	250 g	500 g	700 g
Salt	½ tsp	1 tsp	1½ tsp
Sugar	½ tsp	1 tsp	1½ tsp
Dry yeast	½ bag	1 bag	2 bag
Program:	BASIS		

SCHÄR- Gluten-free bread with olive oil			
	Double mould		large mould
Bread weight, approx.	450 g	2 x 450	1700 g
warm water	180 ml	360 ml	700 ml
Olive oil	3 tblsp	6 tblsp	6 tblsp
White of an egg	1	2	4
Bread flour mix MIX B	250 g	500 g	1000 g
Salt	½ tsp	1 tsp	2 tsp
Sugar	½ tsp	1 tsp	2 tsp
Baking powder	½ bag	1 bag	2 bags
Program:	BACKPULVER		
TIP:	Always remove the kneading blades before baking.		

CAKE RECIPE

You may also prepare cake in the BACKMEISTER. As it is equipped with kneading blades, the cake will not be as light as usual, but it is very delicious. Please proceed as follows:

- The cake program cannot be preset.

- You may add different ingredients to the basic recipe. However, do not use more than the quantities below to ensure good baking results.

After baking, take the container out of the machine and put it on a wet towel. Let the cake cool down for about 15 minutes in the molud before turning to take out the cake.

Basic recipe for cake			
Ingredients for a weight of	Double mould		Large mould
	500 g	1000g	1200 g
Eggs	2	4	6
Soft butter	75 g	150 g	250 g
Sugar	75 g	150 g	250 g
Vanilla sugar	½ bag	1 bag	2 bag
Flour type 405	225 g	450 g	550 g
Baking powder	½ bag	1 bag	1 bag+1 tsp

Optional Ingredients:			
grated nuts	40 g	70 g	100 g
or: grated chocolate	40 g	70 g	100 g
or: grated coconut flakes	40 g	70 g	100 g
or: pelled and cubes apples (1 cm)	40 g	70 g	100 g
Program:	BACKPULVER (baking powder)		

DOUGH PREPARATION

You can use your Backmeister to prepare dough, which is then formed and baked in the oven. You can use the program Basis+Teig (dough), or Schnell (Rapid)+Teig (dough). We recommend the latter for smaller quantities and for light dough (with little fat), as the leavening time is shorter (see program schedule). In both programs the ingredients can be added after the beep during the second kneading. The program Teig/dough does not offer several baking steps, but we offer different quantities at your choice:

Pretzels				
Ingredients for pretzels - pcs	Double mould		Large Mould	
	9 pcs	12 pcs	12 pcs	18 pcs
Water	200 ml	300 ml	300 ml	400 ml
Salt	¼ tsp	½ tsp	½ tsp	¾ tsp
Flour type 405	360 g	540 g	540 g	720 g
Sugar	½ tsp	¾ tsp	¾ tsp	1 tsp
Dry yeast	½ bag	¾ bag	¾ bag	1 bag
Egg (beaten) to brush the surface	1	1	1	1
Coarse salt to sprinkle on the surface				

Fill all ingredients except the egg and the salt into the container.
 Select the program: **BASIS+TEIG**(dough) or **SCHNELL (Rapid)+TEIG** (dough).

- When the signal sounds and the display shows „0:00“, press Stop.
- Preheat the oven to 230°C.
- Divide the dough in portions and form thin rolls.
- Form Pretzels and lay them on a greased baking plate.
- Brush the Pretzels with beaten egg and sprinkle them with coarse salt.
- Bake in the preheated oven at 200°C about 12-15 minutes.

Wholemeal pizza				
Ingredients:	Double mould		Large mould	
	2 Pizzas	3 Pizzas	3 Pizzas	4 Pizzas
Water	150 ml	225 ml	225 ml	300 ml
Salt	½ tsp	1 tsp	1 tsp	1 ½ tsp
Olive oil	2 tblsp	3 tblsp	3 tblsp	4 tblsp
Wholemeal flour	300 g	450 g	450 g	600 g
Wheat germs	1 tblsp	1½ tblsp	1½ tblsp	2 tblsp
Dry yeast	½ bag	¾ bag	¾ bag	1 bag

Program: **BASIS+TEIG** or Schnell (Rapid)+Teig

- Roll out the dough, place it on a baking plate and let it rise for 10 min..
- Distribute pizza sauce and the desired topping on the dough.
- Bake about 20 minutes.

Tea cake				
Ingredients for a mold of	Double mould		Large mould	
	22 cm Ø	26 cm Ø	26 cm Ø	large baking sheet
Milk	170 ml	225 ml	225 ml	340 ml
Salt	¼ tsp	½ tsp	½ tsp	¾ tsp
Egg yolk	1	1	1	2
Butter/margarine	10 g	20 g	20 g	30 g
Flour type 550	350 g	450 g	450 g	700 g
Sugar	35 g	50 g	50 g	75 g
Dry yeast	½ bag	¾ bag	¾ bag	1 bag

Program: **BASIS+TEIG** (dough) or **SCHNELL (Rapid)+TEIG**(dough)

- Take the dough out of the machine, knead it again and roll it.
- Lay the dough plate into the mould and spread the following topping on the dough:

	22 cm Ø	26 cm Ø	26 cm Ø	large baking sheet
Melted butter	2 tblsp	3 tblsp	3 tblsp	4 tblsp
Sugar	75 g	100 g	100 g	150 g
Cinnamon	1 tsp	1 ½ tsp	1 ½ tsp	2 tsp
Chopped nuts	60 g	90 g	90 g	120 g

- Spread butter on the dough.
- Mix sugar, cinnamon and nuts and spread over the butter.
- Let rise for 30 min. an bake.

Coffee biscuits				
Ingredients:	Double mould		Large mould	
	9 pcs	12 pcs	12 pcs	18 pcs
Milk	100 ml	200 ml	200 ml	300 ml
Salt	¾ tsp	1 tsp	1 tsp	1 ½ tsp
Water	30 ml	45 ml	45 ml	75 ml
Butter	30 g	45 g	45 g	60 g
Egg	1	1+1egg yolk	1+1egg yolk	2
Flour type 405	350 g	450 g	450 g	700 g
Sugar	1 ½ tblsp	2 tblsp	2 tblsp	3 tblsp
Dry yeast	½ bag	¾ bag	¾ bag	1 bag

Program: **BASIS+TEIG** (dough) or **SCHNELL (Rapid)+TEIG**(dough)
 Form the dough according to your wishes or make cinnamon rolls

Topping

Liquid butter or margarine	50 g	100 g	100 g	150 g
Sugar	50 g	100 g	100 g	150 g
Cinnamon	½ tsp	¼ tsp	¼ tsp	1 tsp
Program TEIG(dough)				
<ul style="list-style-type: none"> • Take the dough out of the container and knead it again. • Roll the dough to a square on a plate sprinkled with flour. Spread the soft butter on the dough. Mix cinnamon and sugar and spread over the butter. • Roll the dough and cut it into slices. • Lay the slices on a baking plate. • Let rise for 40 min. and bake in the preheated oven at 190°C for 25-30 min. • Brush the warm rolls with sugar icing. 				

Brioches				
Ingredients	Double mould 9 pcs	12 pcs	Large mould 12 pcs	18 pcs
Eggs, fill up with water or milk to	1, 225 ml	2, 300 ml	2, 300 ml	3, 450 ml
Butter/Margarine	55 g	75 g	75 g	110 g
Salt	½ tsp	¼ tsp	¼ tsp	1 tsp
Sugar	40 g	50 g	50 g	75 g
Flour type 405	400 g	540 g	540 g	800 g
Dry yeast	¾ bag	1 bag	1 bag	1 ½ bag
Program: BASIS+ TEIG or SCHNELL (Rapid)+TEIG				
<ul style="list-style-type: none"> • Take dough out of the container, knead and divide into portions. • Make one large and one small ball of each portions. • Put the large ball into the greased brioche moulds. Put the small ball in the middle. Let leaven. • Beat egg with some sugar, brush the brioches and bake them. 				

JAM AND MARMALADE

Jam and marmalade can be prepared rapidly and easily in the Backmeister. Even if you have never tried it before, you should do this now. You will get very delicious jam. Please use always the large mould for preparing jam or marmalade.

- Wash fresh fruit. Peel apples, peaches, pears and other fruit with hard skin.
- Never take more than the quantities below, to avoid the fruit cooking too early and overcooking.
- Weight the fruit, cut them into small pieces (max.1 cm) or mash them with a handblender and fill them into the container.
- Add preserving sugar „2:1“ in the indicated amount. Never use standard sugar or perserving sugar „1:1“, as the jam will remain liquid.
- Mix fruit and sugar and start the program which will run fully automatically.
- After 1:20 hour the machine beeps and you may fill the jam into glasses and close them.

Please be careful to set the cooking period not too long to avoid overcooking.

Strawberry jam	
Fresh strawberries, washed, cut or mashed	900 g
Preserving sugar „2:1“	500 g
Lemon juice	1 tblsp
<ul style="list-style-type: none"> • Mix all ingredients in the container with a rubber scraper. • Select the program „Konfitüre (jam)“ and start. • Remove sugar residues from the side by means of a rubber scraper. • After the beep remove the container from the machine. Attention: HOT! • Fill the jam into glasses and close them carefully. 	

Orange marmelade	
Oranges, peeled and cubed	900 g
Lemons, peeled and cubed	100 g
Preserving sugar „2:1“	500 g
<ul style="list-style-type: none"> • Peel oranges and lemons and cut them into small cubes. • Add sugar and mix all ingredients in the pan. • Select the program „Konfitüre (jam)“ and start. • Remove sugar residues from the side by means of a rubber scraper. • After the beep remove the container from the machine. Attention: HOT! • Fill the jam into glasses and close them carefully. 	

MODE D'EMPLOI

SPECIFICATION TECHNIQUE POUR MACHINE A PAIN MODELE 68511

Puissance:	700 W - 230 V - 50 Hz
Dimensions:	340 x 410 x 220 mm (H/L/P)
Poids:	7,5 kg
Moule:	Grande moule: 22,3 x 12,7 x 15,2 cm (Lo./La./Ha.) Petite moule double: 10,0 x 12,7 x 15,2 cm avec enduction anti-adhésive QUANTANIUM®
Volume:	1300 g - 1800 g poids de pain pour la moule grande 350 g - 500 g poids de pain pour le moule double (2 pains)
Cordon:	100 cm, fixé
Boîtier:	tôle d'acier, lacqué
Couvercle:	plastique, avec voyant
Caractéristiques:	<ul style="list-style-type: none">• 9 programmes mémorisés• 1 programme individuel• sélecteur du poids de pain• sélecteur du degré de brunissement• sélecteur du temps, programmable 13 heures en avances• maintien au chaud automatique• interrupteur I/O



Accessoires	1 grande moule avec 2 petits pétrins et 2 grands pétrins 1 moule double avec 2 pétrins courbés gobelet gradué gobelet gradué et cuillère graduée, crochet pour retirer les pétrins mode d'emploi avec recettes
--------------------	---

Sous réserve de modifications techniques.

CONSIGNES DE SECURITE

1. Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en marche et le mettre soigneusement de côté.
2. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux. De même, il ne doit pas être utilisé par des personnes ne s'en étant jamais servies ou ne sachant pas s'en servir, à moins qu'elles ne soient accompagnées par une personne compétente ou qu'elles aient reçu de cette personnes des instructions relatives au fonctionnement de la machine
3. Les enfants devraient être sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Branchez cet appareil sur une prise de courant alternatif conformément à la plaque signalétique.
5. Cet appareil n'est pas prévu pour être opéré par une minuterie ou un interrupteur à distance.
6. Pour vous protéger contre les accidents avec le courant ne jamais plonger l'appareil ou le câble dans l'eau, évitez tout contact avec des liquides de toute sorte.
7. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé ainsi qu'avant de le nettoyer, veuillez le mettre hors service à l'aide de l'interrupteur I/O et veuillez débrancher la fiche de la prise secteur. Avant l'enlèvement de tout élément, laissez refroidir l'appareil.
8. L'utilisation d'accessoires qui n'ont pas été préconisés par le constructeur de l'appareil est susceptible d'entraîner des détériorations. N'utilisez l'appareil qu'à ses fins prévues.
9. Placez l'appareil de manière à ce qu'il ne glisse pas du plateau de travail, ce qui risque de se produire en pétrissant une pâte lourde. Ceci doit être plus particulièrement pris en considération lorsque l'appareil travaille en mode préprogrammé, lorsqu'il fonctionne sans surveillance. En présence de surfaces de travail extrêmement lisses, vous placer l'appareil sur un mince tapis de caoutchouc afin d'exclure tout risque de glissement.
10. Gardez assez de distance aux murs et aux autres objets. Le Backmeister doit être placé distant au moins de 10 cm d'autres objets et appareils quelconques lorsqu'il est en marche pour assurer une bonne ventilation et pour éviter que l'appareil surchauffe. Ne pas utiliser l'appareil en dehors.
11. Gardez assez de distance aux murs et aux autres objets. Le Backmeister doit être placé distant au moins de 10 cm d'autres objets et appareils quelconques lorsqu'il est en marche pour assurer une bonne ventilation et pour éviter que l'appareil surchauffe.
12. Veillez à ce que le câble ne soit jamais en contact de surfaces brûlantes et à ce qu'il ne pend pas le long d'un rebord de table de manière à ce que des enfants ne puissent pas le tirer.
13. Ne jamais déposer l'appareil sur ou à côté d'une cuisinière électrique ou à gaz ou d'un four chaud.
14. Une extrême prudence est de règle lorsque vous déplacez l'appareil rempli de liquides brûlants (p. ex. de la confiture).
15. Ne jamais enlever le moule de cuisson en cours de fonctionnement de l'appareil.
16. Surtout lorsque vous faites du pain blanc, ne remplissez jamais une quantité de pâte supérieure aux quantités prescrites dans le moule. Si cela est le cas, le pain ne sera pas cuit de manière homogène ou la pâte débordera du moule. A cet effet, veuillez tenir compte de nos consignes.
17. En essayant de nouvelles recettes restez dans la proximité pour surveiller l'appareil, surtout pour la première fois pour pouvoir intervenir, ce qui peut être nécessaire pendant la phase de pétrir et de cuire.
18. Pour enlever le pain, ne jamais frapper la moule sur une table pour éviter des endommagements.
19. Il est interdit d'introduire des feuilles métalliques (aluminium par exemple) ou d'autres matériaux dans l'appareil étant donné qu'il y a sinon risque d'incendie ou de court-circuit.
20. Ne recouvrez jamais l'appareil d'un linge ou d'autres matériaux. En effet, il est indispensable que la forte chaleur et que la vapeur se dissipent. Un incendie peut se déclarer si l'appareil est recouvert ou entré en contact de matériaux inflammables (rideaux, doubles rideaux par exemple).

21. Avant que vous commenciez à programmer le cuisson automatique d'une sorte de pain de votre choix pendant la nuit, essayez tout d'abord la recette une première fois au cours de la journée afin que vous puissiez constater si les rapports des ingrédients utilisés sont bien équilibrés ou pas, si la pâte n'est pas trop épaisse ou trop liquide ou si la quantité est trop importante, donnant lieu à un débordement éventuel du moule.
22. Contrôlez régulièrement l'état d'usure et de détérioration de la fiche et du câble d'alimentation. En cas de détérioration du câble d'alimentation ou d'autres éléments, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente pour le faire contrôler et réparer (vous trouverez l'adresse dans les conditions de garantie). Des réparations incorrectes peuvent exposer les utilisateurs à de graves dangers et entraîner l'invalidité de la garantie.

Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'utilisation de l'appareil dans le cadre d'une exploitation commerciale ou au cas où les consignes figurant dans ce manuel d'instructions de service ne seraient pas strictement respectées.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

1. Contrôlez si tous les composants et accessoires sont contenus dans le carton et sont en bonne condition.
2. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois veuillez enlever tous les matériaux d'emballage et veuillez retirer tous les composants détachés du moule.
3. Nettoyez le moule ainsi que les pétrins dans de l'eau chaude avec une lessive douce.
4. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.
5. Séchez bien tous les composants et placez le moule à l'intérieur.
6. Mettez la fiche dans la prise de courant et établissez le contact. Pressez la touche I/O à l'arrière de l'appareil. L'appareil est donc en ordre de marche et peut être programmé.
7. Comme de la fumée pourrait apparaître pendant la première opération nous recommandons de faire un cycle de cuisson avec moule vide et pétrins installés dans le programme BACKPULVER.
8. Puis l'appareil est prêt pour cuire du pain.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Avant la première utilisation, veuillez nettoyer le récipient de cuisson du Backmeister en utilisant un nettoyant non agressif. Nettoyez également le pétrisseur.
2. Après utilisation, laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger. Vous devrez patienter une trentaine de minutes jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi et qu'il puisse ensuite être de nouveau utilisé pour la cuisson et la préparation de la pâte.
3. Avant le nettoyage, n'oubliez pas de toujours mettre l'appareil hors marche (interrupteur I/O) et de débrancher la fiche du câble de raccordement de l'appareil de la prise d'alimentation secteur et de laisser refroidir l'appareil. Utilisez uniquement un nettoyant non agressif, en aucun cas un détergent chimique, de l'essence, du décape-fours ou des produits qui risqueraient de rayer la surface.
4. Enlevez tous les ingrédients et toutes les miettes du couvercle, du boîtier et de la chambre de cuisson au moyen d'un chiffon humide. Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau et ne remplissez jamais d'eau la chambre de cuisson. Pour simplifier les opérations de nettoyage, vous pouvez enlever le couvercle en l'ouvrant à un angle de 40° et en le retirant.
5. Essuyez l'extérieur du moule de cuisson au moyen d'un chiffon humide. De l'intérieur, vous pouvez rincer le moule avec un peu de nettoyant. Veuillez ne pas laisser le moule trop longtemps sous l'eau.
6. Aussi bien le pétrisseur que l'arbre d'entraînement devraient être immédiatement nettoyés après utilisation. Si le pétrisseur demeure dans le moule, vous aurez par la suite des difficultés à le retirer. Dans pareil cas, vous devriez remplir le récipient d'eau chaude que vous devrez y laisser pendant une trentaine de minutes. Ensuite, vous pourrez enlever le pétrisseur pour le nettoyer.
7. Le récipient de cuisson est revêtu d'un enduction antiadhésive QUANTANIUM®. Pour cette raison, ne le nettoyer avec des objets métalliques susceptibles de rayer la surface. Si vous constatez un changement de couleur du revêtement au bout d'un certain temps, ne vous inquiétez pas, cela est tout à fait normal et n'influence en aucun cas le bon fonctionnement de l'appareil.
8. Au cours de la cuisson, la vapeur du pain génère de l'eau de condensation qui s'accumule entre le couvercle intérieur et extérieur, cette eau s'échappe ensuite au niveau du couvercle une fois la cuisson terminée. Ceci est tout à fait normal. Les modifications de couleur du couvercle qui en résultent sont sans importance, ne vous inquiétez pas, vous pourrez les enlever avec un peu de produit à récurer.
9. Avant que vous rangiez l'appareil après emploi, assurez-vous qu'il s'est entièrement refroidi, qu'il est impeccablement nettoyé et bien sec. Rangez l'appareil à couvercle fermé.

LES FONCTIONS DU BACKMEISTER

FONCTION DE VIBREUR SONORE

Le vibreur sonore est audible

- lorsque l'appareil est connecté à fiche et l'interrupteur est pressé; cela indique que l'appareil est en ordre de marche et peut être programmé,
- lorsque une des touches est actionnée,
- pendant le deuxième pétrissage afin de signaler qu'il est maintenant possible d'ajouter des graines, des noix, des fruits ou d'autres ingrédients,
- après la fin de la cuisson, l'appareil émet plusieurs fois un son bîpe pendant la phase de maintien à chaud.

FONCTION DE RÉPÉTITION

Au cas où, pendant le service du Backmeister, il y a une panne de courant, l'appareil se remet automatiquement en service après le rétablissement du courant et continue son travail là où il a été interrompu dans la mesure où la panne de courant n'a pas duré plus de 2 min.

Lorsque la panne de courant a duré plus de 2 min. et que l'affichage indique le réglage de base, le Backmeister doit être démarré de

nouveau. Ceci n'est possible que lorsque la pâte se trouvait en phase de pétrissage lors de l'interruption du programme. Sinon, il faut recommencer dès le début. En option on peut continuer la cuisson dans le programme individuel en omettant les phases déjà faites.

FONCTION DE SÉCURITÉ

Lorsque la température dans l'appareil est trop élevée pour un nouveau programme sélectionné (supérieure à 40°C), HOT apparaît sur l'affichage lors d'un nouveau démarrage et le son d'avertissement

est émis 5 fois. Dans ce cas, retirez le récipient et attendez jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi et qu'il se trouve de nouveau au début du programme sélectionné initialement.

EXPLICATIONS DU CHAMP DE COMMANDE

INTERRUPTEUR I/O

Pour établir le contact pressez la touche I/O à l'arrière de l'appareil. En cas de non utilisation veuillez toujours mettre l'appareil hors marche par cette touche, et veuillez retirer la fiche de la prise.

Les programmes ne puissent être sélectionnés et démarrés qu'après que l'interrupteur soit dans la position ON.



TOUCHE START/STOP

Pour lancer et terminer le déroulement du programme

La touche Start/Stop vous permet d'abandonner le programme à chaque position. Maintenez la touche enfoncée jusqu'à ce que vous entendiez un son bipé. L'affichage indique la position de début du programme sélectionné auparavant. Lorsque vous désirez utiliser un autre programme, sélectionnez celui-ci au moyen de la touche de menu.

AFFICHAGE



POSITION DE BASE :

Dès que la fiche a été mise dans la prise de courant, l'affichage indique 3:30 - (le chiffre clignote). Les flèches sont dirigées sur Basis (base) - Degré 1 (degré) et brunissement mittel (moyen). Ceci indique l'état de fonctionnement.

Pendant l'opération, la position du programme peut être déterminée aussi bien par les indications temporelles descendantes que par les indications sur l'affichage. Les indications sont en anglais et ont les significations suivantes:

PREHEAT	= préchauffe	- le liquide et les ingrédients sont chauffés
KNEAD	= pétrissage	- est indiqué lorsque l'appareil se trouve en phase de pétrissage
ADD	= addition	- un son bipé est audible en plus. Ajouter les ingrédients
RISE (1-3)	= levée	- indique les différentes phases de levée
BAKE	= cuisson -	- le pain est cuit
COMPLETE	= fini	- la cuisson est terminée - le pain peut être retiré
KEEP WARM	= maintien	- le pain est maintenu chaud pendant 1 heure

PROGRAMMATION AVEC DELAI DE TEMPS

Utilisez cette fonction seulement avec des recettes que vous avez déjà essayées avec succès et qui vous ne modifiez plus.

ATTENTION :

Si la quantité de la pâte est trop grande, la pâte pourrait dépasser des bords de la moule et pourrait brûler sur le chauffage.

Tous les programmes (à l'exception de CUIRE/BACKEN) peuvent être démarrés décalés dans le temps.

Exemple :

Il est 20.00 heures et vous désirez manger du pain blanc frais le matin à 7,00 heures :

Versez les ingrédients requis dans le récipient dans l'ordre prescrit et introduisez ce dernier dans l'appareil. Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec du liquide.

Sélectionnez le programme souhaité au moyen de la touche MENU et introduisez le brunissement souhaité au moyen de la touche BRÄUNUNG/croûte. Dans l'exemple, nous choisissons le programme 1 = base qui nécessite 3:00 heures. Calculez le temps entre la programmation et la fin du programme et programme ce temps avec la touche ZEIT/Temps.

MENU

La touche menu permet d'appeler les différents programmes qui sont décrits en détail dans le tableau „déroulement temporel“. Les programmes sont utilisés pour les préparations suivantes :

- | | | | |
|--------------------|--|------------------------|---|
| - Base | pour pain blanc et pain bis ; ce programme est utilisé le plus souvent | - Confiture | pour la cuisson de confiture |
| - Base - complet | pour pain complet | - Levure en poudre | pour pâtisseries avec la levure en poudre |
| - Base - pâte | pour la préparation de la pâte | - Gâteau à la levure | pour la préparation de levain sucré |
| - Rapide | pour la préparation rapide de pain blanc et bis | - Programme individuel | pour la programmation individuelle d'un déroulement de programme, voir le chapitre „Le programme individuel“. |
| - Rapide - complet | pour la préparation rapide de pain complet | | |
| - Rapide - pâte | pour la préparation de pâte, de pâte à pizza | | |

BRUNISSEMENT/CROÛTE

La touche BRÄUNUNG/Croûte permet de régler le brunissement sur CLAIR/HELL – MOYEN/MITTEL – FONCÉ/DUNKEL.

DEGRÉ

Les degrés suivants peuvent être réglés dans différents programmes (voir tableau) :

	Moule double		Moule grande	
	Quantité de farine	Poids du pain	Quantité de farine	Poids du pain
STUFE I / Degré I	2 x 350 g maximum	Pour deux petits pains de 400-500 g environ	750 g maximum	Pour un pain de 1300 – 1500 g
STUFE II / Degré II			1000 g maximum	Pour un pain de 1500 – 1800 g

Dans les recettes vous trouverez nos recommandations.

PROGRAMME INDIVIDUEL

Ce programme peut être activé au moyen des touches PROGRAMMABSCHNITT/SECTION DE PROGRAMME et ZEITÄNDERUNG/MODIFICATION DE TEMPS. Veuillez consulter le chapitre „Le programme individuel“ qui décrit en détail la manière de procéder.

DEROULEMENT DE PROGRAMME DU BACKMEISTER

LOCATION DE LA MACHINE À PAIN

Placez l'appareil toujours dans un endroit avec une température de 20°C environ. Si la température est moins que 17°C, la levure n'est pas activée suffisamment.

MISE EN PLACE DU MOULE

Tenez le moule téflon avec les deux mains à son bord et placez-le exactement au milieu du socle de l'espace de cuisson. Pressez le moule avec précaution vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Si nécessaire tournez légèrement les entraîneurs. (voir page 6).



Placez les deux pétrins sur les arbres d'entraînement comme décrit sur page 4. Il reste un petit espace entre le pétrin et le bas du moule pour éviter d'endommager l'induction. Nous recommandons de remplir les creux avec de la margarine pour éviter, que la pâte colle à l'intérieur des pétrins.

REPLISSAGE DES INGRÉDIENTS

Les ingrédients doivent être mis dans le moule en respectant l'ordre indiqué dans la recette. En cas de pâtes lourdes avec beaucoup de seigle nous recommandons de renverser l'ordre et de commencer avec le levain et la farine et d'ajouter le liquide à la fin.

SÉLECTION DU PROGRAMME

Sélectionnez le déroulement de programme souhaité au moyen de la touche menu.

Sélectionnez l'degré suivant le programme.

Sélectionnez le brunissement souhaité.

Vous pouvez retarder le déroulement au moyen de la touche de sélection de temps.

Actionnez la touche START.

MÉLANGE ET PÉTRISSAGE DE LA PÂTE

Le Backmeister mélange et pétrit la pâte automatiquement jusqu'à ce

qu'elle ait la consistance adéquate.

TEMPS DE REPOS

Après le premier pétrissage, un temps de repos est prévu pendant lequel le liquide pénètre lentement la levure et la farine.

LEVÉE DE LA PÂTE

Après le dernier pétrissage, le Backmeister génère la température optimale pour la levée de la pâte.

CUISSON

L'appareil à faire du pain règle la température et le temps de cuisson automatiquement.

MAINTIEN À CHAUD

Lorsque le pain est fini, un son bîpe est audible plusieurs fois afin de signaler que le pain ou autres peuvent être retirés. Un temps de maintien à chaud d'1 heure commence simultanément.

FIN DU PROGRAMME

A la fin du programme, le récipient doit être retiré au moyen de chiffons à plat et être renversé ; lorsque le pain ne tombe pas automatiquement sur la grille, agitez l'entraînement de pétrissage plusieurs fois du dessous jusqu'à ce que le pain tombe. Lorsque le pétrin demeure dans le pain, servez-vous de la broche à crochets fournie. Introduisez-la, sur le dessous du pain encore chaud, dans l'ouverture (presque) ronde du pétrin et coincez-la au bord inférieur du pétrin à l'endroit où se trouve l'aile du pétrin. Tirez le pétrin ensuite avec précaution vers le haut en vous servant de la broche à crochets. Vous voyez ainsi à quel endroit se trouve l'aile du pétrin dans le pain. Vous pouvez couper le pain légèrement à cet endroit et retirer le pétrin entièrement.



Déroutement temporel des programmes

Programme	BASIS		BASIS + VOLLKORN		BASIS + TEIG	SCHNELL	SCHNELL + VOLLKORN	SCHNELL + TEIG	KONFIGURATION	BACK-PULVER	HEFE-KUCHEN	
	Base		Base + complet		Base + pâte	Rapide	Rapide + com-plète	Rapide + pâte	Con-fiture	Levure	Gateau à levain	
Poids de pain sélectionnable degré	I	II	I	II							I	II
Minuterie	•	•	•	•	•						•	•
Brunissement sélectionnable	•	•				•				•		
Adjonction des ingrédients - bîpe p. 2 ^e pétrissage Affichage „add“	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•

Durée totale hrs	3:20	3:30	3:30	3:40	1:50	1:58	2:08	0:45	1:20	2:00	3:09	3:20
<u>Durées en min.</u>												
Préchauffage moteur arrêté	17	20	37	40	22	5	5	9	15		11	22
Agitation lente marche gauche	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3
1 ^{er} pétrissage marche droite	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2
2 ^e pétrissage marche droite/gauche en alternance	13	13	13	13	16	20	20	16	Agitation + cuisson 45	Agitation 16 8	13	13
1 ^{ère} levée (sans chauffage)	45	45	45	45							45	45
Lissage de pâte	1	1	1	1							1	1
2 ^e levée (sans chauffage) t	18	18	18	18	45 sans chauff.	7	7	15 sans chauff.			18	18
Lissage de pâte	1	1	1	1		1	1				1	1
3 ^e levée chauffage tiéd	45	45	35	35	22 sans chauff.	25	35				39	39
Cuisson	55	62	55	62		55	55			80	56	56
Fin du programme									Phase de repos			
Maintien à chaud	60	60	60	60		60	60		sans chauff. 20	sans chauff. 16	60	60

Le déroulement du programme individuel est décrit dans le chapitre «Le programme individuel».

LE PROGRAMME INDIVIDUEL

La machine à pain BACKMEISTER offre de nombreux programmes, entre autres également un programme que nous avons appelé PROGRAMME INDIVIDUEL étant donné que vous pouvez le programmer vous-même. Vous pouvez modifier le programme programmé départ usine (réglage de base*) en ce qui concerne le déroulement temporel des différentes phases de programme ou effacer certains déroulements de programme. Vous disposez ainsi de toutes les possibilités pour préparer votre pain individuel ou votre pâte spéciale. Voici d'abord quelques explications concernant le réglage de base et l'utilisation du PROGRAMME INDIVIDUEL :

PROGRAMMATION INDIVIDUELLE	
Le programme offre les possibilités sélectionnables suivantes :	
Brunissement sélectionnable	oui
Adjonction d'ingrédients Son bîpe dans le stage PETRIR	oui
Minuterie réglable	oui
Degrés I et II	pas réglables

Le déroulement réglé par le fabricant correspond au programme «gâteau à levain».

Durée totale en heures	3 :50
Préchauffer : programmé ajustable de/à	0 :22 0-30 min.
Pétrissage programmé ajustable de/à	0 :18 0-30 min.
1^{ère} levée programmé ajustable de/à	0 :45 0-120 min. (2:00 heures)
2^{ème} levée programmé ajustable de/à	1:25 0-120 min. (2:00 heures)
3^{ème} levée programmé ajustable de/à	OFF 0-120 min. (2 heures)
Cuisson programmé ajustable de/à	1:00 0-60 min. (1:00 heure)
Maintien à chaud programmé ajustable de/à	60 OFF / 1 h

Gâteau au fromage blanc		
	Moule double	Moule grande
Ingrédients pour un gâteau	2 x 350 g	1400 g
Oeufsr	1	2
Fromage blanc 20% de graisse	125 g	250 g
Rhum	2 ½ gr. cl.	5 gr. cl.
Huile d'amandes amères	2 gouttes	4 gouttes
Jus et zestes de	½ citron	1 citron
Beurre fondu	90 g	180 g
Farine fine type 405	250 g	500 g
Raisins secs	60 g	125 g
Amandes moulues	60 g	125 g
Noisettes moulues	60 g	125 g
Ecorces de citron confit	20 g	40 g
Levure en poudre	¾ sachets	1,5 sach.
Sel	2 pinçées	3 pinçées
Sucre vanille	½ sachet	1 sachet
Sucre	100 g	200 g
Programme individuelle: pétrir = 20 min- Procédez comme décrit. Régler les segments de programme comme suivant		
• PREHEAT OFF		
• KNEAD 20		
• RISE I - Rise III OFF		
• BAKE OFF		
• KEEP WARM OFF		
Après que la pâte est faite, retirez-la du moule, formez un gâteau et faites-le cuire au four préchauffé à 180°C pour environ 60 minutes.		

Les temps programmés du déroulement peuvent être réglés comme indiqué à gauche. Voici comment procéder :

- Sélectionnez le **EIGENPROGRAMM / programme individuel** avec la touche **MENU**.
- Sélectionnez le segment souhaité au moyen de la touche **PROGRAMMABSCHNITT/** segment de programme. Il y a affichage du temps programmé pour le premier segment PREHEAT, 22 minutes.
- Ce temps pouvant être modifié au sein du cadre temporel indiqué ci-contre à l'aide de la touche **ZEITÄNDERUNG/modification de temps**. Actionnez-la jusqu'à ce que le temps souhaité apparaisse dans l'affichage (éventuellement, au-delà de OFF).
- Confirmez la modification par la touche **PROGRAMMABSCHNITT/** segment de programme. Réappuyez sur cette même touche, le segment de programme suivant et le temps programmé apparaissent sur l'affichage.
- Lorsque le temps maximal réglable pour le segment de programme correspondant est dépassé par actionnement de la touche **ZEITÄNDERUNG/modification de temps**, l'affichage indique **OFF**, ce segment étant alors sauté lors du déroulement du programme.
- A chaque fois que vous réalisez une modification, chaque segment de programme doit être confirmé par la touche **PROGRAMM-ABSCHNITT/**segment de programme même lorsqu'il n'a pas été modifié. Le programme repasse au premier segment.
- Quittez la modification du programme en actionnant la touche **START/STOP**. L'affichage indique le temps programmé du programme individuel qui peut être démarré dès maintenant en actionnant touche **START/STOP** une deuxième fois.

La recette suivante est prévue pour le programme individuel comme préprogrammé par l'usine.

Pain blanc croustillant		
TIPP: Très délicieux avec 1½ gr.cl. de cumin.		
	Moule double	Moule grande
Poids	1 x 350 g	900 g
Eau	125 ml	280 ml
Farine, type 1050	250 g	675 g
Beurre	10 g	30 g
Sel	½ CT	1,5 p.cl.
Levain sec	½ sachet	1 sachet
Eigenprogramm: programmation de base		

Le programme correspond à la préprogrammation. Si l'appareil a encore d'autres temps en mémoire suite à une programmation différente, veuillez d'abord rétablir les valeurs de base comme décrit sur la page précédente.

QUESTIONS CONCERNANT L'APPAREIL ET L'UTILISATION

Le pain colle dans le récipient après la cuisson.

Laissez refroidir le pain dans le récipient pendant 10 min. env. - renversez le récipient - agitez si nécessaire légèrement l'aile (raccord de pétrin). Appliquez un peu d'huile sur le pétrin avant la cuisson et remplissez le creux des pétrins avec de la margarine.

Comment éviter les trous dans le pain (pétrins) ?

Vous pouvez retirer les pétrins avec vos doigts recouverts de farine avant la dernière levée de la pâte (voir déroulement temporel du programme et indication sur l'affichage). Lorsque vous ne désirez pas faire cela, utilisez la broche à crochets après la cuisson. En procédant avec précaution, un grand trou peut être évité.

La pâte dépasse les bords de la moule.

Cela arrive de temps en temps en utilisant de la farine fine de blé. Dans ce cas

- reduisez la quantité de farine et des autres ingrédients,
- ajoutez 1 petite cuillère de beurre fondu à la farine,
- choisissez un programme plus court, e.g. le programme RAPIDE/SCHNELL.

Le pain lève, il retombe cependant pendant la cuisson.

Cela arrive surtout avec le pain blancs, comme la farine blanche contient plus de gluten

- Lorsqu'un creux en „V“ se forme au milieu du pain, la farine manque de gluten étant donné que le blé ne contient pas assez d'albumen (trop de pluie pendant l'été) ou que la farine est trop humide.

Remède :

- Ajoutez 1 cuillerée à soupe de gluten de blé à 500 g de farine.
 - Ajoutez 1 grande cuillère de gluten par 500 g de farine.
- Lorsque le pain s'affaisse en forme d'entonnoir dans le milieu,
 - la température de l'eau était éventuellement trop élevée
 - ou vous avez utilisé trop d'eau,
 - la farine manque de gluten.

Quand le couvercle du Backmeister peut-il être ouvert pendant la cuisson ?

Fondamentalement, ceci est possible pendant la phase de pétrissage. Pendant ce temps, il est possible d'ajouter, si nécessaire, un peu de farine ou de liquide. Lorsque le pain doit avoir un aspect précis après la cuisson, voici comment procéder: ouvrez le couvercle avant la dernière levée (indication sur l'affichage) et grattez p. ex. une décoration dans la croûte qui se forme en utilisant un couteau préchauffé ou saupoudrez de graines ou appliquez un mélange de farine de pommes de terre et d'eau sur la croûte de pain pour qu'elle brille après la cuisson. Pendant le temps indiqué, il est possible d'ouvrir le Backmeister pour la dernière fois étant donné que sinon, le pain retombe.

Le pain n'est pas suffisamment doré ?

Mélangez 1 jaune d'œuf avec une petite cuillère de crème et distribuez cette mélange sur la pâte après la dernière phase de pétrissage.

La farine intégrale

La farine intégrale est fabriquée de toutes les céréales, c.-à-d. également de blé. La désignation „intégrale“ signifie que la farine est fabriquée à partir du grain complet et qu'elle contient davantage de substances de lest. La farine de blé complète est ainsi un peu plus foncée. Le pain complet n'est toutefois pas forcément un pain noir.

De quoi faut-il tenir compte lors de l'utilisation de farine de seigle ?

La farine de seigle ne contient pas de gluten et le pain ne lève presque pas. Pour que le pain soit plus digeste, il faut préparer un „PAIN DE SEIGLE COMPLET“ au levain. La pâte lève uniquement lorsqu'en cas d'utilisation de farine de seigle ne contenant pas de gluten, au moins ¼ de la quantité indiquée est remplacé par de la farine du type 550.

Quelle est la signification des chiffres de type de la farine ?

Moins le chiffre de type est élevé, moins la farine contient de substances de lest, plus elle est claire et plus elle se lève étant qu'il contient une quantité de gluten plus élevée.

	Allemagne	Explication
Farine de blé, type	405	farine de blé très fine et blanche
	550	farine de blé fine, blanche, pour pain
	1050	farine moyennement moulue
	1600	farine grossièrement moulue pour pain complet
Farine de seigle, type	815	farine très fine
	997	farine fine
	1150	farine moyennement moulue
	1740	farine grossièrement moulue pour pain complet

Qu'est ce que c'est, la colle végétale?

Les farines avec les chiffres de type le plus hautes contiennent le moins de colle végétale. La pâte se lève le mieux avec les farines de types 405 et 550.

Comment utiliser les différentes types de farine?

- Farine de maïs, de riz, de pommes de terres particulièrement pour les personnes allergiques ou souffrant de sprue ou de celiacie. Avec les recettes vous trouvez aussi des adresses de fabricants pour les produits diététiques.
- Farine d'épéautre est assez cher mais ne contient aucunes résidus chimiques, comme l'épéautre ne tolère pas des fertilisateurs et ne pousse que sur les terrains très pauvres. Vous pouvez toujours remplacer la farine de blé des types 405 - 550 - 1050 par la farine d'épéautre.
- Farine de blé dur (DURUM) est idéale pour préparer des baguettes, on peut la remplacer par la semoule de blé.

Comment le pain frais devient-il plus digeste ?

Le pain frais devient plus digeste en ajoutant 1 pomme de terre cuite écrasée à la farine.

Dans quel rapport faut-il utiliser du levain ?

Aussi bien dans le cas de la levure que dans le cas du levain que l'on peut acheter en différentes quantités, il faut toujours respecter les indications du fabricant et calculer la quantité requise pour la quantité de farine utilisée.

Lorsque le pain a le goût de levure :

- Dans la mesure où vous avez utilisé du sucre, supprimez celui-ci, le pain devient cependant moins brun.
- Ajoutez à l'eau du vinaigre ordinaire, pour un pain de faible poids = 1 ½ cuillerée à soupe, pour un grand pain = 2 cuillerées à soupe.
- Remplacez l'eau par du lait de beurre ou du kéfir, ce qui est d'ailleurs possible pour toutes les recettes et ce qui augmente la fraîcheur du pain.

Defauts de l'appareil

Défaut	Cause	Remède
De la fumée s'échappe de la chambre de cuisson ou des ouvertures d'aération.	Les ingrédients collent dans la chambre de cuisson ou sur la paroi extérieure du moule	Débranchez la fiche de la prise secteur, enlevez le moule puis nettoyez la paroi extérieure du moule ainsi que la chambre de cuisson.
Le pain est en partie retombé et son dessous est humide	Le pain est resté trop longtemps dans le moule après la cuisson et de la phase de tenir au chaud.	Enlevez le pain au plus tard une fois que la fonction de maintien à température s'est terminée.
Le pain ne se laisse que difficilement démouler	Le dessous du pain adhère à la lame du pétrin.	Nettoyez le pétrin et l'arbre du pétrin une fois la phase de cuisson terminée. A cet effet, si nécessaire, remplir le moule d'eau chaude pendant une trentaine de minutes. Ensuite, le pétrin peut être aisément retirée puis nettoyée.
Les ingrédients ne sont pas mélangés ou le pain n'est pas bien cuit à coeur.	Réglage de programme erroné	Vérifiez de nouveau le programme sélectionné de même que les autres réglages.
	La touche Marche/Arrêt a été touchée alors que la machine était en marche.	Jetiez les ingrédients et recommencez au tout début.
	Le couvercle a été ouvert à maintes reprises en cours de fonctionnement	Ne plus ouvrir le couvercle si le temps affiché est plus de 1:30. Assurez-vous que le couvercle a été bien fermé après son ouverture.
	Panne de courant prolongée en cours de fonctionnement	Jetiez les ingrédients et recommencez au début. En option complétez la cuisson dans le programme individuel.
	La rotation du pétrin est bloquée.	Vérifier si le pétrin n'est pas bloqué par des graines ou semblables. Retirez le moule et vérifiez si le toc d'entraînement tourne. Si ce n'est pas le cas, expédiez l'appareil au service après-vente.
Le moule saute vers le haut pendant le pétrissage.	La tension des ressorts latéraux du boîtier intérieur a diminué.	Ouvrez le couvercle de l'appareil, retirez le récipient et tirez les ressorts un peu vers le haut. Remettre le récipient en place et fermer le couvercle. L'appareil se remet en marche.
	La pâte est trop lourde, le pétrin bloque et le récipient est pressé vers le haut.	Ouvrir le couvercle. Ajouter du liquide à la pâte et refermer le couvercle.

Fautes de réalisation des recettes

Faute	Cause	Remède
Le pain lève de trop	- trop de levure de boulangerie, trop de farine, pas assez de sel ou plusieurs de ces causes	a/b
Le pain ne lève pas ou pas suffisamment.	- pas de levure de boulangerie ou pas assez - levure de boulangerie vieille ou trop longtemps entreposée - liquide trop chaud - la levure de boulangerie est entrée au contact de liquide - farine pas appropriée ou trop vieille - trop ou pas assez de liquide - pas assez de sucre	a/b e c d e a/b/g a/b
La pâte lève de trop et déborde du moule de cuisson	- de l'eau extrêmement douce fait beaucoup plus fermenter la levure de boulangerie - trop de lait influence la fermentation de la levure de boulangerie.	f/k c
Le pain est retombé.	- Volume du pain plus important que le moule, par conséquent, la pâte du pain retombe - fermentation de la levure de boulangerie trop précoce ou trop rapide due à de l'eau trop chaude, à une chambre de cuisson trop chaude, à une humidité élevée	a/f c/h/i
Le pain présente de creux après cuisson	- pas assez de colle dans la farine - trop de liquide	M a/b h
Structure lourde et contenant des grumeaux	- trop de farine ou pas assez de liquide	a/b/g
	- pas assez de levure de boulangerie ou de sucre	a/b
	- trop de fruits, de grains ou d'autres ingrédients	b
	- farine trop vieille ou plus avariée	e
La cuisson n'a pas atteint le milieu	- trop ou pas assez de liquide - humidité élevée - recettes réalisées avec des ingrédients humides tels que yaourt par exemple	a/b/g h g
Structure ouverte, grossière ou constituée de trous	- trop d'eau	g
	- pas de sel	b
	- humidité élevée, eau trop chaude	h/i
	- liquide trop chaud	c
Surface en forme de champignon, pas cuite	- volume du pain plus important que le moule	a/f
	- quantité de farine trop importante, surtout pour le pain blanc	f
	- trop de levure de boulangerie ou pas assez de sel	a/b
	- trop de sucre	a/b
	- ingrédients sucrés en plus du sucre	b
Les tranches de pain deviennent irrégulières ou s'agglutinent	- le pain n'a pas suffisamment refroidi (de la vapeur s'est échappée)	j
Restants de farine sur la croûte du pain	- lors du pétrissage, la farine n'est pas correctement mélangée à la pâte au niveau des parois du récipient	g l

Elimination des différents points critiques

- Mesurez correctement les ingrédients.
- Adaptez les quantités des ingrédients en fonction des besoins et vérifiez si un ingrédient n'a pas été oublié.
- Prenez un autre type de liquide ou laissez-le se refroidir à température ambiante.
- Ajoutez les ingrédients dans l'ordre mentionné dans la recette. Faites une fontaine dans la farine et versez-y la levure de boulangerie fraîche que vous avez délayée auparavant ou la levure de boulangerie sèche. Evitez le contact direct entre la levure et le liquide.
- Utilisez uniquement des ingrédients frais et correctement stockés.
- Si vous réduisez la quantité totale d'ingrédients, ne prenez en aucun cas davantage que la quantité de farine indiquée. Réduisez le cas échéant tous les ingrédients d'un tiers.

- Corrigez la quantité de liquide. Si vous utilisez des ingrédients humides, la quantité de liquide devra être réduite correspondamment.
- En présence d'un temps très humide, prenez 1 à 2 cuillères à soupe (CS) de moins.
- Par temps chaud, n'utilisez pas la fonction «Sélection de temps». Utilisez des liquides froids.
- Dès la cuisson terminée, retirez immédiatement le pain du moule et laissez-le refroidir au moins pendant 15 min. sur une grille avant d'en couper une tranche.
- Diminuez la quantité de levure de boulangerie ou, si besoin est, la quantité totale d'ingrédients d'un quart par rapport aux quantités indiquées.
- Ne graissez, ne beurrez, n'huilez jamais le moule !
- Ajoutez à la farine 1 cuillère à soupe de colle de froment.

REMARQUES CONCERNANT LA CUISSON

1. Ingrédients

Chaque ingrédient joue un rôle précis pour la réussite du pain, la pesée exacte est aussi importante que l'ordre d'adjonction des ingrédients.

Les ingrédients les plus importants tels que liquide, farine, sel, sucre et levure (de la levure fraîche ou de la levure sèche) influencent le résultat lors de la préparation de pain et de pâte. Utilisez pour cette raison toujours les quantités correspondantes dans le rapport adéquat.

Utilisez les ingrédients à l'état tiède lorsque vous préparez le pain immédiatement. Lorsque vous sélectionnez le programme „sélection de temps“, les ingrédients doivent être froids pour éviter une fermentation précoce de la levure.

La margarine, le beurre et le lait n'influencent que le goût du pain.

Le sucre peut être réduit de 20 % afin que la croûte devienne plus claire et plus mince sans que le résultat soit influencé. Si vous préférez une croûte plus molle et plus claire, remplacez le sucre par du miel.

Le gluten qui se forme dans la farine lors du pétrissage influence la structure du pain. Le mélange de farine idéal est constitué de 40 % de farine complète et de 60 % de farine blanche.

Lorsque vous désirez ajouter des grains de blé entiers, trempez-les pendant la nuit. Réduisez la quantité de farine et de liquide (jusqu'à 1/5 de moins).

Le levain est indispensable lors de l'utilisation de farine de seigle. Il contient des bactéries d'acide lactique et d'acide acétique qui rendent le pain plus léger. Vous pouvez le préparer vous-même, ce qui nécessite cependant du temps. C'est pour cette raison que nous utilisons dans les recettes suivantes de la poudre de levain concentrée disponible dans le commerce en paquets de 15 g (pour 1 kg de farine). Les indications des recettes (1/2 - 3/4 - 1 paquet) doivent être respectées pour éviter que le pain devienne friable.

Lorsque vous utilisez de la poudre de levain en une concentration différente (paquets de 100 g pour 1 kg de farine), vous devez réduire la quantité d'1 kg de farine de 80 g env. resp. l'adapter suivant la recette.

Le levain liquide disponible en sachets peut également être utilisé. La quantité requise est indiquée sur l'emballage. Remplissez le levain liquide dans le gobelet gradué et ajoutez la quantité de liquide indiquée dans la recette.

Le levain de blé sec également disponible dans le commerce améliore la consistance de la pâte, la fraîcheur et le goût. Il est plus doux que le levain de seigle.

Faites cuire le pain à levain dans le programme „base“ ou „pain complet“ pour qu'une levée et une cuisson adéquate soient assurées.

Ajouter du son de froment à la pâte pour faire un pain très léger et riche en lest. Utilisez 1 cuillerée à soupe pour 500 g de farine et augmentez la quantité de liquide d'1/2 cuillerée à soupe.

Le gluten de blé est un produit naturel à base d'albumen. Le pain devient plus léger, il présente un volume amélioré, il tombe plus rarement et est plus digeste. C'est surtout dans le cas de pain et de pâtisserie de farine complète et de farine moulue à la maison que l'effet est nettement sensible.

Le malt torréfié indiqué dans quelques recettes est un malt d'orge spécial. Il est utilisé pour obtenir une mie et une croûte plus foncées (p. ex. pain noir). Il est également disponible en tant que malt de seigle qui n'est pas aussi foncé. Vous pouvez vous procurer ce malt dans les magasins de produits biologiques.

L'épice de pain peut être ajoutée à tous nos pains bis. La quantité dépend de votre goût et des indications du fabricant.

La poudre de lécithine pure est un émulsifiant naturel qui augmente le volume du pain, qui rend la mie plus douce et plus molle et qui prolonge la fraîcheur.

Tous les auxiliaires et ingrédients imprimés en caractères gras sont disponibles dans les magasins de produits biologiques, dans les magasins et rayons d'alimentation de régime ou dans les moulins.

2. Adaptation des ingrédients

Lorsque vous augmentez ou réduisez la quantité d'ingrédients, tenez compte que les rapports quantitatifs doivent correspondre à la recette originale. Afin d'obtenir un résultat optimal, les règles de base suivantes pour l'adaptation des ingrédients doivent être respectées :

Liquides/farine : la pâte devrait être molle (pas trop molle), coller légèrement sans tirer de fils. Une boule se forme dans le cas de pâtes légères. Cela n'est pas le cas pour les pâtes lourdes tels que pains de seigle complets ou pains aux graines. Contrôlez la pâte 5 min. après le premier pétrissage. Lorsqu'elle est encore trop humide, ajoutez de la farine jusqu'à ce que la pâte ait la consistance correcte. Lorsque la pâte est trop sèche, ajoutez en pétrissant de l'eau cuiller par cuiller.

Remplacement de liquide : si vous remplacez des ingrédients par d'autres ingrédients contenant du liquide (fromage frais, yaourt, etc.), il faut réduire la quantité de liquide. En cas des oeufs, cassez-les dans le gobelet et remplissez avec du liquide jusqu'à la quantité prescrite.

Lorsque vous habitez à une grande altitude (à partir de 750 m), la pâte lève plus rapidement. Dans ces régions, la levure peut être réduite d'1/4 jusqu'à d'1/2 cuillerée à thé afin d'éviter une levée excessive. Il en est de même dans les régions avec de l'eau très douce.

3. Adjonction et mesure des ingrédients et quantités

Ajouter toujours le liquide en premier et la levure en dernier. Afin que la levure ne fermente pas trop rapidement (plus particulièrement en cas d'utilisation de la présélection de temps), éviter le contact entre la levure et le liquide.

Pour mesurer utilisez toujours les mêmes unités, c.-à-d. des cuillerées à soupe ou à thé, ou bien le cuiller gradué joint à l'appareil. Les indications en grammes devraient être pesées pour assurer l'exactitude. Pour les indications en millilitres, utilisez le gobelet gradué joint.

Voici la signification des abréviations utilisées dans les recettes :

CS	= cuillerée à soupe (ras) (ou grande cuiller graduée)
CT	= cuillerée à thé (ras) (ou petite cuiller graduée)
g	= gramme
ml	= millilitre
sachet	= sachet de levure sèche de 7 g pour 500 g de farine - correspond à 20 g de levure fraîche

Adjonction de fruits, de noix ou de graines

Si vous désirez ajouter d'autres ingrédients, c'est possible dans tous les programmes (sauf confiture) lorsque vous entendez le son bipé. Si vous ajoutez les ingrédients trop tôt, ils sont broyés par le pétrin.

4. Indications de recette pour Backmeister

Les recettes suivantes sont prévues pour des poids de pains différents selon la table ci-jointe. Conformément au tableau „déroulement de programme“, vous pouvez choisir, dans certains programmes, le degré I ou II ce qui dépend de la quantité. Le modèle 68511 est délivré avec

trois jeux de pétrin, les petits pétrins pour stage I et les grands pétrins pour stage II et les pétrins courbés pour le moule double.

	Moule double		Moule grande	
	Quantité de farine	Poids du pain	Quantité de farine	Poids du pain
STUFE I / Degré I	2 x 350 g max.	Pour deux petits pains de 400-500 g	750 g max.	Pour un pain de 1300 – 1500 g
STUFE II / Degré II			1000 g max.	Pour un pain de 1500 – 1800 g

Au cas où aucun degré ne serait indiqué dans une recette étant que les programmes proposés ne disposent pas de degrés, il est possible de préparer aussi bien les grandes quantités que les petites quantités proposées pour le modèle en question dans le programme indiqué.

5. Poids de pain et volume

Les recettes suivantes contiennent des indications exactes du poids de pain. Vous constaterez que le poids d'un pain blanc pur est plus faible que celui d'un pain complet. C'est parce que la farine blanche lève davantage que la farine foncée. Malgré ces indications de poids exactes, de faibles écarts sont possibles. Le poids du pain dépend essentiellement de l'humidité de l'air qui règne lors de la préparation.

Tous les pains avec une proportion prépondérante de froment atteignent un volume plus grand et dépassent, dans le degré plus élevée, le bord du récipient après la levée. Toutefois, ils ne débordent pas.

Lorsque, pour les pains sucrés, le programme rapide est proposé, vous pouvez préparer les quantités plus petites (et uniquement celles-ci) des recettes également dans le programme gâteau à levain, le pain devient ainsi plus léger. Dans ce cas, sélectionnez l'degré I du programme gâteau à levain.

6. Résultats de cuisson

Le résultat de cuisson dépend plus particulièrement des circonstances in situ (eau douce, humidité élevée, grande altitude, nature des ingrédients, etc.). Donc les indications dans les recettes ne constituent que des points de repère qui doivent éventuellement être adaptés. Lorsqu'une recette ne réussit pas immédiatement, tentez de trouver la cause et d'adapte les quantités selon les circonstances.

Avant de préparer un pain avec présélection de temps dans la nuit, nous recommandons de faire d'abord un pain d'essai afin de pouvoir modifier la recette si nécessaire.

RECETTES

Informations générales

Toutes les recettes sont fait avec des produits en vente sur le marché allemand, en particulier avec les types de farine allemandes. Vous trouvez une explication brève de ces type sur page ???. Les recettes pour les mixtures à pain ainsi que pour les personnes allergiques ne sont pas complètement traduites, comme les produits spéciaux cités dans nos recettes ne sont pas en vente dans tous les pays. Le fabricant ne peut pas prendre la responsabilité pour d'autres produits. Nous recommandons de suivre les instructions des producteurs de ces produits spéciaux. ¼

INFORMATION IMPORTANT POUR L'USAGE DU MOULE DOUBLE :

Il faut toujours préparer deux petits pain en même temps dans le moule double, soit deux pains identiques ou deux pains différents, mais toujours dans le même programme. Il ne faut jamais laisser une moitié du moule vide, comme cela pourrait endommager le moule ainsi que l'appareil par la distribution inégale de la chaleur.

RECETTES CLASSIQUES

<i>Pain blanc classique</i>	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II	Degré I	Degré II
Pour un pain de	400 g	2 x 400 g	1080 g	1580 g
Eau	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Sel	¾ CT	1 ¼ CT	1 ½ CT	2 CT
Sucre	¾ CT	1 ¼ CT	1 ½ CT	2 CT
Semoule de blé dur	100 g	200 g	200 g	300 g
Farine Type 550	175 g	350 g	500 g	700 g
Levure	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme: BASIS				

<i>Pain Boulot</i>	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II	Degré I	Degré II
Pour un pain de	450g	2 x 450 g	950 g	1500 g
Lait	160 ml	350 ml	350 ml	550 ml
Margarine/Beurre	15 g	30 g	30 g	50 g
Sel	¾ CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Sucre	¾ CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Farine 1050	300 g	600 g	650 g	1000 g
Levure sec	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme: SCHNELL+VOLLKORN				

<i>Pain blanc à la française</i>	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II Degré I	Degré II	
Pour un pain de	400 g	2 x 400 g	1280 g	1750 g
Eau	250 ml	500 ml	550 ml	750 ml
Sel	¾ CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Huile végétale	½ CS	1 ½ CS	1 ½ CT	2 CS
Farine Type 405	250 g	500 g	700 g	1050 g
Farine de blé dur	50 g	100 g	100 g	150 g
Sucre	¾ CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Levure sec	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme: SCHNELL				

<i>Pain blanc à l'italienne – Ciabatta</i>	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II	Degré I	Degré II
Pour un pain de	400 g	2 x 400 g	1300 g	1820 g
Eau	250 ml	500 ml	570 ml	750 ml
Sel	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Huile végétale	½ CS	1 CS	1 ½ CS	2 CS
Sucre	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Farine Type 550	250 g	500 g	650 g	950 g
Semoule de maïs	50 g	100 g	150 g	200 g
Levure sec	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme: SCHNELL				

<i>Pain sucré</i>	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II	Degré I	Degré II
Pour un pain de	500 g	2 x 500 g	1180 g	1560 g
Lait frais	175 ml	350 ml	400 ml	550 ml
Margarine/Beurre	20 g	30 g	35 g	50 g
Oeufs	1	2	4	5
Sel	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Miel	1 CS	2 CS	3 CS	4 CS
Farine Type 550	300 g	600 g	700 g	1000 g
Levure sec	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet

Programme: **Rapide / Schnell ou Gateau / Hefekuchen**
Attention! Dans le programme gateau à levure chimique, le pain sera plus léger, donc nous recommandons de prendre les petites quantités, sinon le volume sera trop grand.

Pain aux raisins secs	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II	Degré I	Degré II
Pour un pain de	500 g	2 x 500 g	1100 g	1700 g
Eau	175 g	330 ml	350 ml	550 ml
Margarine/Beurre	20 g	40 g	40 g	60 g
Sel	½ CT	¾ CT	¾ CT	1 CT
Miel	1 CT	2 CT	2 CS	3 CS
Farine Type 405	300 g	600 g	650 g	1000 g
Cannelle	½ CT	1 CT	1 CT	1 ½ CT
Levure sec	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Raisins secs (ou fruits secs)	50 g	100 g	100 g	150 g
Programme:	Rapide / Schnell ou Gateau / Hefekuchen			
Attention!	Dans le programme gateau à levure chimique, le pain sera plus léger, donc nous recommandons de prendre les petites quantités, sinon le volume sera trop grand.			
TIP:	<i>Ajoutez les raisins secs et les noix après le son de la deuxième pétrissage</i>			

Pain aux raisins secs et noix	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II	Degré I	Degré II
Pour un pain de	500 g	2 x 500 g	1180 g	1800 g
Eau ou Lait	175 ml	325 ml	350 ml	550ml
Margarine ou Beurre	20 g	30 g	40 g	60 g
Sel	½ CT	¾ CT	¾ CT	1 CT
Sucre	1 CT	2 CT	2 CS	3 CS
Farine Type 405	300 g	600 g	650 g	1000 g
Levure sec	½ sachet	1 sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Raisins secs	50 g	100 g	100 g	150 g
Noix hachés	30 g	60 g	60 g	80 g
Programme:	Rapide / Schnell ou Gateau / Hefekuchen			
Attention!	Dans le programme gateau à levure chimique, le pain sera plus léger, donc nous recommandons de prendre les petites quantités, sinon le volume sera trop grand.			
TIP:	<i>Ajoutez les raisins secs et les noix après le son de la deuxième pétrissage</i>			

Pain au Babeurre	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II	Degré I	Degré II
Pour un pain de	500 g	2 x 500 g	1150 g	1750 g
Babeurre	225 ml	450 ml	550 ml	750 ml
Sel	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Sucre	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Farine Type 1050	300 g	600 g	760 g	1000 g
Programme:	BASIS			

Pain à l'avoine	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II	Degré I	Degré II
Pour un pain de	400 g	2 x 400 g	1200 g	1600 g
Eau	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Margarine/Beurre	12,5 g	25 g	30 g	50 g
Sel	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Sucre brun	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Flocons d'avoine - doux	75 g	150 g	200 g	300 g
Farine Type 1050	190 g	375 g	550 g	750 g
Levure sec	½ sachet	¾ sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme:	BASIS			

Pain aux oignons	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II	Degré I	Degré II
Pour un pain de	450 g	2 x 450 g	1180 g	1780 g
Eau	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Sel	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Sucre	½ CT	1 CT	1 CT	1 ½ CT
Oignons grillés	25 g	50 g	75 g	100 g
Farine 1050	270 g	540 g	760 g	1080 g
Levure sec	½ sachet	¾ sachet	1 sachet	2 sachet
Programme:	SCHNELL+VOLLKORN			

Pain au levain	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II	Degré I	Degré II
Pour un pain de	370 g	2 x 370 g	1050 g	1550 g
Levain sec *	¼ sachet	½ sachet	¾ sachet	1 sachet
Eau	175 ml	350 ml	450 ml	700 ml
Epices de pain	¼ CT	½ CT	¾ CT	1 CT
Sel	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
farine de seigle	125 g	250 g	340 g	500 g
Farine Typ 1050	125 g	250 g	340 g	500 g
Programme:	BASIS			

* Levain sec est un concentré vendu dans les sachets de 15 g.

Pain au blé moulu	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II	Degré I	Degré II
Pour un pain de	450 g	2 x 450 g	1350 g	1830 g
Eau	175 ml	550 ml	550 ml	700 ml
Sel	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Beurre/Margarine	12,5 g	25 g	30 g	50 g
Miel	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Vinaigre	1 CT	¼ CS	1 CS	1 ½ CS
Farine de blé complet	250 g	500 g	700 g	1000 g
Blé moulu grossièrement	40 g	75 g	100 g	150 g
Levure sec	½ sachet	1 sachet	1 ½ sachet	2 sachet
Programme: BASIS+VOLLKORN				

Pain campagnard	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II	Degré I	Degré II
Pour un pain de	400 g	2 x 400 g	980 g	1560 g
Eau	150 ml	300 ml	450 ml	600 ml
Sel	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Levain de blé, sec *	12,5 g	25 g	40 g	50 g
Farine Type 1050	250 g	500 g	750 g	1000 g
Sucre	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Levure sec	½ sachet	¾ sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme: BASIS				
<i>* Levain de blé améliore la texture de la pâte, tient le pain frais et améliore le goût. Il est plus doux que le levain de seigle.</i>				

Pain aux pommes de terre	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II	Degré I	Degré II
Pour un pain de	500 g	2 x 500 g	1400 g	2000 g
Eau ou lait	150 ml	300 ml	400 ml	600 ml
Margarine ou beurre	12,5 g	25 g	30 g	50 g
Oeufs	1/2	1	1	2
Pommes de terre bouillies et purées	75 g	150 g	200 g	300 g
Sel	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Sucre	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Farine Type 1050	300 g	600 g	780 g	1200 g
Levure sec	½ sachet	1 sachet	1 ½ sachet	2 sachet
Programme: RAPIDE/SCHNELL				

Pain au pavot	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II	Degré I	Degré II
Pour un pain de	450 g	2 x 450 g	1380 g	1900 g
Eau	200 ml	570 ml	570 ml	750 ml
Farine de blé Type 550	250 g	670 g	670 g	1000 g
Semoule de maïs	50 g	130 g	130 g	150 g
Sucre	½ CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Sel	½ CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Graines de pavot complet ou écrasé	25 g	75 g	75 g	100 g
Beurre	10 g	20 g	20 g	30 g
Noix de muscat, râpé	1 pincée	1 pincées	2 pincées	3 pincées
Parmesan râpé	1 CT	1 CS	1 ½ CS	2 CS
Levure sec	½ sachet	¾ sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme: Rapide / Schnell ou Gateau / Hefekuchen				
Attention!	Dans le programme gateau à levure chimique, le pain sera plus léger, donc nous recommandons de prendre les petites quantités, sinon le volume sera trop grand.			
TIP:	<i>Avant la dernière levée ouvrez le couvercle, nappez la pâte de quelques gouttes d'eau et saupoudrez-la de graines de pavot.</i>			

PAIN COMPLET

<i>Pain intégral 100%</i>	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II	Degré I	Degré II
Pour un pain de	500 g	2 x 500 g	1140 g	1730 g
Eau	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Sel	½ CT	1 CT	1 ½ CT	1 CS
Miel	½ CT	1 CT	2 CT	1 CS
Farine de blé complet	270 g	540 g	760 g	1080 g
Levure sec	½ sachet	¾ sachet	1 sachet	2 sachet
Programme:	BASIS+VOLLKORN			

<i>Pain au son de blé</i>	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II	Degré I	Degré II
Pour un pain de	420 g	2 x 420 g	1350 g	1700 g
Eau	220 ml	350 ml	570 ml	700 ml
Margarine/Beurre	15 g	30 g	40 g	60 g
Sel	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Sucre	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Son de blé	50 g	75 g	100 g	150 g
Germes de blé	30 g	50 g	70 g	100 g
Vinaigre	1 CT	1 CS	1 ½ CS	2 CS
Farine complète de blé	250 g	400 g	650 g	800 g
Levure sec	½ sachet	¾ sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme:	BASIS+VOLLKORN			

<i>Pain d'épeautre</i>	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II	Degré I	Degré II
Pour un pain de	450 g	2 x 450 g	1350 g	1880 g
Babeurre	200 ml	500 ml	500 ml	800 ml
Farine compl. d'épeautre	120 g	280 g	280 g	460 g
Farine compl. de seigle	90 g	230 g	230 g	360 g
Epeautre moulu gross.	90 g	180 g	180 g	360 g
Graines de tournesol	40 g	100 g	100 g	150 g
Sel	½ CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Sucre	½ CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Levain sec	½ sachet	¾ sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Levure sec	½ sachet	¾ sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme:	BASIS+VOLLKORNBROT			
TIP:	<i>Ajoutez les épices complet ou écrasés. Avant la dernière levure ouvrez la machine et nappez la pâte de l'eau et de flocons d'avoine ou d'épeautre.</i>			

<i>Pain aux sept graines</i>	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II	Degré I	Degré II
<i>*Si vous prenez des graines complètes, faites les tremper et utilisez le liquide pour le pain.</i>				
Pour un pain de	400 g	2 x 400 g	1200 g	1600 g
Eau	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Margarine/Beurre	15 g	25 g	30 g	50 g
Sel	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Sucre	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Vinaigre	1 CT	1 CS	1 ½ CS	2 CS
Farine complète de blé	190 g	375 g	550 g	750 g
Flocons aux sept graines *	75 g	150 g	200 g	300 g
Levure sec	½ sachet	¾ sachet	1 sachet	1 ½ sachet
Programme:	BASIS+VOLLKORNBROT			

<i>Pain complet au yaourt</i>	Moule double		Grande moule	
	Degré I	Degré II	Degré I	Degré II
Pour un pain de	400 g	2 x 400 g	1150 g	1600 g
Eau ou Lait	125 ml	250 ml	300 ml	500 ml
Yaourt	75 g	150 g	200 g	300 g
Sel	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Sucre	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Vinaigre	½ CT	¾ CS	1 CS	2 CS
Farine complète de blé	250 g	500 g	700 g	1000 g
Levure sec	½ sachet	1 sachet	1 ½ sachet	2 sachet
Programme:	BASIS+VOLLKORNBROT			

Pain aux graines				
Pour un pain de	Moule double		Grande moule	
	480 g	2 x 480 g	1350 g	1950 g
Eau	225 ml	650 ml	650 ml	900 ml
Farine complète de blé	90 g	250 g	250 g	350 g
Farine compl. de seigle	90 g	250 g	250 g	350 g
Seigle moulu gross.	25 g	70 g	70 g	100 g
Blé vert moulu gross.	25 g	70 g	70 g	100 g
Blé noir moulu gross.	25 g	70 g	70 g	100 g
Graines de tournesol	20 g	50 g	50 g	75 g
Graines de courge	20 g	50 g	50 g	75 g
Graines de lin	1 CT	1 ½ CS	1 ½ CS	2 CS
Graines de sésame	1 CT	1 ½ CS	1 ½ CS	2 CS
Sel	½ CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Miel	½ CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT
Levain sec	¼ sachet	¾ sachet	¾ sachet	1 sachet
Levure sec	½ sachet	1 ½ sachet	1 ½ sachet	2 sachet

*TIP: Ajoutez encore du persil haché pour avoir un pain délicieux avec du fromage ou d'autres plats.
Le goût sera particulièrement délicieux, si vous grillez les graines avant.*

Programme: **BASIS+VOLLKORNBROT**

Pain de blé intégral				
Pour un pain de	Moule double		Grande moule	
	Degré I 430 g	Degré II 2 x 430 g	Degré I 1150 g	Degré II 1750 g
Eau	175 ml	350 ml	550 ml	700 ml
Sel	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Huile végétale	1 CS	1 ½ CS	1 ½ CS	2 CS
Miel	½ CT	1 CT	1 CT	1 ½ CT
Sirop de mélasse	½ CT	1 CT	1 CT	1 ½ CT
Farine complète de blé	250 g	760 g	760 g	1000 g
Gluten de blé	½ CT	¾ CS	1 CS	2 CS
Levure sec	½ sachet	¾ sachet	1 sachet	1 ½ sachet

Programme: **BASIS+VOLLKORNBROT**

Pain complet à l'érable				
Pour un pain de	Moule double		Grande moule	
	Degré I 450 g	Degré II 2 x 450 g	Degré I 1120 g	Degré II 1770 g
Eau	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Margarine/Beurre	15 g	25 g	35 g	50 g
Sel	½ CT	1 CT	1 ½ CT	2 CT
Sirop d'érable	1 CS	1 ½ CS	2 CS	3 CS
Farine Type 1050	270 g	540 g	760 g	1080 g
Levure sec	½ sachet	¾ sachet	1 sachet	2 sachet

Programme: **BASIS**

MELANGES DE FARINE POUR PAIN

Comme nos recettes prévoient les mélanges de pain en vente sur le marché allemand, nous vous recommandons de prendre les mélanges en vente dans votre région et de suivre les instructions du fabricant. Faites attention de ne pas prendre plus que les quantités indiquées pour les deux degrés :

Degré I max. 600 g de farine, 380 ml de liquide

Degré II max. 750 g de farine, 475 ml de liquide.

Faites attention, comme quelques mélanges contiennent déjà du levain. Veuillez donc suivre les instructions sur les produits.

PAINS POUR LES PERSONNES ALLERGIQUES

Pour toutes les personnes, qui souffrent d'une allergie contre les grains ou qui sont forcées de suivre des régimes spéciaux, nous avons essayé des mélanges de farine sur la base de féculé de maïs, de riz ou de pomme de terre et nous avons eu de bons résultats dans notre BACKMEISTER. Nous avons obtenu des résultats excellents avec les produits des producteurs Schär et Hammermühle Diät GmbH, qui sont en vente en Allemagne. Nous recommandons de vous renseigner dans les magasins de produits diététiques concernant des produits en vente en France.

En cas de questions veuillez contacter les fabricants des produits diététiques:

Hotline Fa. Schär Tel. 0039 0473 29 33 00 (centrale en Italie)

Toutes les sortes de farine dénommées sont conviennent aux gateaux et aux pains dans le cadre d'un régime spéciale (coeliac/stéatorrhée idiopathique). Même en augmentant les quantités de levure, resp. de levure de tarte les pains préparés dans le BACKMEISTER reste bien solide.

Mettez les ingrédients dans l'ordre prescrit dans le moule. Choisissez les programmes suivants:

- pour la préparation de pain
 - „Standard/Basis“ sombre pour une croûte bien dorée
 - „Rapide“ sombre pour une croûte moyennement dorée.
- pour la préparation de pâte: Programme „pâte“
- pour la préparation de petits gateaux avec chimique ou levure de tarte: exclusivement le programme „levure chimique“

Comme la farine sans gluten n'accepte pas la pré-programmation, commencez directement en poussant la clé „Start/Stop“.

Si des reste de farine adhèrent au moule, ouvrez le couvercle (le pétrissage sera interrompu). Poussez la farine au milieu à l'aide d'un racleur en caoutchouc. Fermez le couvercle et le programme continue.

En préparant du pain avec la levure interrompez le programme avant le dernier pétrissage (dans le programme Levure chimique après l'agitation), en ouvrant le couvercle. Ne poussez jamais la touche „Stop“, parce que dans ce cas le programme recommence dès le début, ce qui n'est pas recommandable après que le pain soit déjà levé.

Enlever les pétrins après avoir ouvert le couvercle comme le pain ne se lève pas beaucoup et il y aurait un creux après la cuisson.

Nappez la pâte de quelques gouttes d'huile. C'est important, sinon le pain déchire pendant la cuisson.

Fermez le couvercle et continuez le programme. Laissez refroidir le pain cuit sur une grille.

Nous recommandons de couper le pain en tranches et de le congeler pour qu'il ne sèche pas. Dégelez et chauffez les tranches dans un grille-pain.

Les recettes suivantes peuvent être préparées avec de la levure chimique ou de la levure au tartre. Remplacez donc la levure dans la recette par la même quantité de levure chimique ou à tartre.

Les recettes suivantes sont toutes préparés dans le degré II.

SCHÄR- Mélange de farine pour pains sans gluten MIX B - Pain blanc I			
Pour un pain de	Moule double		1600 g
	480 g	2 x 480 g	
Eau chaude	250 ml	500 ml	750 ml
Vinaigre	1 CT	2 CT	2 CS
Mélange de farine MIX B	300 g	600 g	1000 g
Sel	¼ CT	½ CT	1 CT
Levure sec	¾ sachet	1 ½ sachet	2,5 sach.
Programme: Base / Basis			

SCHÄR- Mélange de farine pour pains sans gluten MIX B - Pain blanc II			
Pour un pain de	Moule double		68511
	480 g	2 x 480 g	
Eau chaude	250 ml	500 ml	750 ml
Huile	1 CT	2 CT	2 CS
Mélange de farine MIX B	300 g	600 g	1000 g
Sel	¼ CT	½ CT	1 CT
Levure sec	¾ sachet	1 ½ sach.	2,5 sach.
Programme: Base / Basis			

Mélange de farine pour pains sans gluten MIX B - Pain à l'huile d'olives			
Pour un pain de	Moule double		68511
	450 g	2 x 450 g	
Eau chaude	180 ml	360 ml	700 ml
Huile d'olives	3 CS	6 CS	6 CS
Blanc d'œuf	1	2	4
Mélange de farine MIX B	250 g	500 g	1000 g
Sel	½ CT	1 CT	2CT
Sucre	½ CT	1 CT	2 CT
Levure chimique	½ sach.	1 sach.	1 ½ sach.
Programme: Base / Basis			

SCHÄR- Pain blanc III			
Pour un pain de	Moule double		1600 g
	450 g	2 x 450	
Eau chaude	190 ml	380 ml	750 ml
Beurre mou	10 g	20 g	50 g
Mélange de farine MIX B	250 g	500 g	1000 g
Sel	1 pliche	½ CT	1 CT
Levure sec	2/3 sachet	1 1/3 sach.	2,5 sach.
Programme: Base / Basis			

SCHÄR- Mélange de farine pour pains sans gluten MIX B - Pain au lait			
Pour un pain de	Moule double		1600 g
	500 g	2 x 500 g	
Lait chaud	500 ml	500 ml	750 ml
Oeuf	½	1	2
Sucre	½ CT	1 CT	1,5 CT
Sel	½ CT	1 CT	1,5 CT
Mélange de farine MIX B	250 g	500 g	700 g
Levure sec	½ sachet	1 sachet	2 sachets
Programme: Base / Basis			

SCHÄR- Mélange de farine pour pains sans gluten MIX B - Pain au beurre			
Pour un pain de	Moule double		1600 g
	500 g	2 x 500 g	
Eau chaude	150 ml	300 ml	450 ml
Beurre	50 g	100 g	140 g
Oeufs	1 ½	3	4
Mélange de farine MIX B	250g	500 g	700 g
Sel	½ CT	1 CT	1,5 CT
Sucre	½ CT	1 CT	1,5 CT
Levure sec	½ sachet	1 sachet	2 sachets
Programme: Base / Basis			

GATEAU RECETTES DE BASE

Le BACKMEISTER est idéal pour préparer des gateaux. Comme la machine est équipée de pétrins, le gateau est un peu plus solide, néanmoins, le goût est excellent. Veuillez faire attention au suivant:

- La préparation de gateau ne peut pas être programmée en avance.
- Ajoutez les ingrédients de votre choix à la recette de base. Ne prenez pas plus que les quantités mentionnées ci-dessous.
- Après la cuisson, enlevez le moule et mettez-le sur une serviette humide pour 15 minutes environ. Après enlevez le gateau.

Recette de base – biscuit sablé	Moule double	Grand moule
Ingrédients pour un poids de	1000 g	1200 g
Oeufs	4	6
Beurre mou	150 g	250 g
Sucre	150 g	250 g
Sucre à la vanille	1 sachet	2 sachets
Farine Type 405	450 g	550 g
Levure chimique	1 sachet	1s. + 1CT

Ingrédients en option:		
Noisettes rapées	70 g	100 g
ou: chocolat râpé	70 g	100 g
ou: flocons de coco	70 g	100 g
ou: une pomme coupé en petits morceaux (1 m)	70 g	100 g
Programme : BACKPULVER/Levure		

PRÉPARATION DE PÂTE

Votre Backmeister vous permet de préparer facilement une pâte pour la traiter et cuire dans le four. Vous pouvez ajouter des ingrédients après le son bipe pendant le deuxième pétrissage. Dans le programme „Pâte“ il n'y a aucuns degrés. Néanmoins, nous vous donnons deux quantités différents.

Baguettes				
Pour un pain de	850 g	1280 g	1750 g	Préparation
Eau	375 ml	550 ml	750 ml	<ul style="list-style-type: none"> - Couper la pâte e 2 – 4 morceaux, formez des baguettes et laissez-les lever pendant 30 – 40 minutes. Couper la surface et faites cuire dans le four préchauffé.
Levain de blé sec	1 CT	1 ½ CT	2 CT	
Sel	1 CT	1 ½ CT	2 CT	
Sucre	525 g	700 g	1050 g	
Farine Type 550	75 g	100 g	150 g	
Farine de blé dur	25 g	50 g	75 g	
Levure sec	¾ sachet	1 sachet	1½ sach.	
PROGRAMM:	BASIS+TEIG ou SCHNELL+TEIG			

Brezel				
Ingrédients pour	9 Pc	12 Pc	18 Pc	Préparation:
Eau	200 ml	300 ml	400 ml	<ul style="list-style-type: none"> - Mettez tous les ingrédients sauf oeuf et le sel de mer dans le moule et choisissez le programme. - Quand le signale retentit et le display monte „0:00“, poussez Stop. - Faites chauffer le four à 230°C . - Partager la pâte dans des morceaux et formez des rouleaux longs. - Formez des brezels et mettez-les sur un plat graissé. - Nappez les brezels de l'oeuf battu et de sel. - Faites cuir dans le four préchauffé à 200°C pendant 12-15 minutes.
Sel	¼ CT	½ CT	¾ CT	
Farine Type 405	360 g	540 g	720 g	
Sucre	½ CT	¾ CT	1 CT	
Levure sec	½ sachet	¾ sachet	1 sachet	
Oeufs battus	1	1	1	
Sel de mer				
PROGRAMM:	BASIS + TEIG ou SCHNELL + TEIG			

Pizza intégral				
Ingrédients pour	2 pizza	3 pizza	4 pizza	Préparation:
Eau	150 ml	225 ml	300 ml	<ul style="list-style-type: none"> - Roulez la pâte, mettez-la dans un moule ronde et laissez lever pendant 10 min. - Distribuez la sauce de pizza sur la pâte et mettez les ingrédients de votre choix. - Faites cuire pendant 20 minutes.
Sel	½ CT	1 CT	1½ CT	
Huile d'olives	2 CS	3 CS	4 CS	
Farine complète de blé	300 g	450 g	600 g	
Germes de blé	1 CS	1 ½ CS	2 CS	
Levure sec	½ sachet	¾ sachet	1 sachet	
PROGRAMM:	BASIS+TEIG ou SCHNELL+TEIG			

Petits gateaux à la levure de boulanger					
Ingrédients	Modèle	Modèle 68511		Préparation:	
	9 Pc	12 Pc	18 Pc		
Lait	100 ml	200 ml	300 ml	<ul style="list-style-type: none"> - Enlevez la pâte du moule et pétrissez encore à la main. - Roulez dans un rectangle sur une surface farinée, distribuez le beurre mou sur la pâte. Mélangez le sucre et le canelle et versez sur le beurre. - Roulez la pâte de la côté plus large. - Coupez en morceau et mettez-les sur un plat. - Laissez lever pendant 40 min. Faites cuire dans le four préchauffé à 190°C pendant 25-30 min. - Nappez le pièces chaudes de glace de sucre. 	
Sel	¾ CT	1 CT	1½ CT		
Eau	30 ml	45 ml	75 ml		
Beurre	30 g	45 g	60 g		
Qeufs	1	1 + 1 jaune	2		
Farine Type 405	350 g	450 g	700 g		
Sucre	1 ½ CS	2 CS	3 CS		
Levure sec	½ sachet	¾ sachet	1 sachet		
PROGRAMM:	BASIS+TEIG ou SCHNELL+TEIG				
Garniture					
Beurre / margarine liquide	50 g	100 g	150 g		
Sucre	50 g	100 g	150 g		
Cannelle poudré	½ CT	¾ CT	1 CT		
Glace de sucre					

Croissants				
Ingrédients pour:	14 Pc	18 Pc	26 Pc	Préparation:
Oeufs	1	2	3	<ul style="list-style-type: none"> - Enlevez la pâte, pétrissez-la à la main et faites lever. - Laissez reposer 30 min. dans le frigidaire. - Roulez la pâte et distribuez du beurre fondu. pâte. Pliez trois fois (comme une lettre) - Laissez reposer la pâte dans une feuille de plastique pour 1 heure au moins au froid. - Roulez la pâte en rectangles et coupez-la en 9 (18) morceaux. Coupez chaque morceau diagonalement. - Roulez les triangles et posez les sur un plat graissé. - Nappez les croissants d'oeuf battu et faites cuire dans le four préchauffé à 190°C pour 20 minutes. Ne pas ouvrir le four pendant la cuisson!
remplir avec de l'eau ou du lait à	225 ml	300 ml	450 ml	
Beurre	60 g	80 g	120 g	
Sel	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	
Sucre	2 CS	3 CS	5 CS	
Farine Type 405	400 g	540 g	800 g	
Levure sec	¼ sachet	1 sachet	1 ½ sachet	
PROGRAMME: BASIS+TEIG ou SCHNELL+TEIG				

Christstollen / pain de Noël						
Ingrédients pour	1000 g	1500 g	Préparation :			
Lait	125 ml	185 ml	<ul style="list-style-type: none"> - Versez tous les ingrédients sauf le beurre fondu et le sucre en poudre dans le récipient et préparez la pâte dans le programme PATE. - Enlevez la pâte, formez une bûche de Noël et faites cuire dans le four préchauffé à 180°C (avec air circulante à 160°C) pour 1 heure environ. - Après la cuisson brossez le pain chaud plusieurs fois avec le beurre fondu et le saupoudrez de sucre en poudre. - Enveloppez le pain dans une feuille en aluminium pour une semaine au moins pour que l'arôme puisse développer. 			
Beurre liquide	125 g	185 g				
Oeuf	1	1				
Rhum	3 CS	5 CS				
Farine Type 405	500 g	750 g				
Sucre	100 g	150 g				
Citronat	50 g	75 g				
Orangeat	25 g	40 g				
Amandes moulues	50 g	75 g				
Raisins secs	100 g	150 g				
Sel	1 pincée	2 pincées				
Cannelle	2 pincées	3 pincées				
Levure sec	2 sachet	3 sachet				
beurre fondu	250 g	350 g				
sucre en poudre	200 g	300 g				
PROGRAMME: BASIS+TEIG						

Gateau						
Ingrédients pour un moule de	22 cm Ø	26 cm Ø	26 cm Ø	Grand plat	<ul style="list-style-type: none"> - Enlevez la pâte, pétrissez encore une fois et roulez-la. - Mettez la pâte dans le moule à four et distribuez la garniture. - Mettez le beurre sur la pâte. - Mélangez le sucre, la cannelle et les noisettes dans un plat creux et distribuez sur le beurre. - Faites lever dans un endroit chauffé pendant 30 min. et faites cuire. 	
Lait	170 ml	225 ml	225 ml	340 ml		
Sel	¼ CT	½ CT	½ CT	¾ CT		
Jaune d'oeuf	1	1	1	2		
Beurre/Margarine	10 g	20 g	20 g	30 g		
Farine Type 550	350 g	450 g	450 g	700 g		
Sucre	35 g	50 g	50 g	75 g		
Levure sec	½ sachet	¾ sachet	¾ sachet	1 sachet		
Programme: STANDARD/BASIS+PÂTE ou RAPIDE+PATE						
Beurre liquide	2 CS	3 CS	3 CS	4 CS		
Sucre	75 g	100 g	100 g	150 g		
Cannelle poudré	1 CT	1 ½ CT	1 ½ CT	2 CT		
Noisette hâchées	60 g	90 g	90 g	120 g		
Glace de sucre au choix						

PRÉPARATION DE CONFITURE

La confiture ou la marmelade se prépare facilement et rapidement dans le Backmeister. Essayez-le même si c'est la première fois pour vous. Vous allez goûter une confiture savoureuse et délicieuse.

- Lavez les fruits frais et murs. Pelez les fruits avec une peau dure comme les pommes, les pêches, les poires etc.
- Ne prenez que les quantités indiquées, comme celles-ci sont adaptées au programme. Avec des quantités plus grandes la masse bouillit trop vite et écoule.
- Pesez les fruits exactement, coupez les en morceaux (max.1 cm) ou purez-les et remplissez cette masse dans le récipient.
- Ajoutez le gélisuc „2:1“ dans la quantité indiquée. Ne prenez pas du sucre normale ou du gélisuc „1:1“, comme la confiture ne gélit pas .
- Mélangez les fruits avec le sucre et commencez le programme qui se déroule automatiquement.
- Après 1:20 heure la machine sonne. Remplissez la confiture dans des verres et fermez-les bien.

Faites attention, que la phase de cuisson ne dure pas trop longtemps pour éviter que la confiture s'écoule.

Confiture aux fraises	
Fraises fraîches, lavées et coupées	900 g
Gélisuc „2:1“	500 g
Jus de citron	1 CS
<ul style="list-style-type: none"> - Mélangez tous les ingrédients dans le moule. - Démarrez le programme „confiture“. - Enlevez le sucre qui colle aux côtés du moule à l'aide d'une spatule de caoutchouc. - Si le son retentit, enlevez le moule. Attention: CHAUD! - Versez la confiture dans des vers et fermez-les. 	

Marmelade d'oranges	
Oranges pelées et coupées	900 g
Citrons pelées et coupées	100 g
Gélisuc „2:1“	500 g
<ul style="list-style-type: none"> - Pelez les oranges et les citrons et coupez-les en morceaux. - Ajoutez le sucre et mélangez les ingrédients dans le récipient. - Démarrez le programme „confiture“. - Enlevez le sucre à l'aide d'une spatule de caoutchouc. - Si le son retentit, enlevez le moule en utilisant des poignées. - Versez la confiture dans des vers et fermez-les. 	

GEBRUIKSAANWIJZING

TECHNISCHE GEGEVENS VAN DE BACKMEISTER 68511

Vermogen:	700 W – 230 V – 50 Hz
Afmetingen:	340 x 410 x 220 mm (b/d/h)
Gewicht:	7,5 kg
Bakvorm:	223 x 127 x 152 mm (b/d/h) met Quantanium®-anti-aanbaklaag
Inhoud:	1300 g - 1800 g broodgewicht
Snoer:	100 cm, vast gemonteerd
Behuizing:	Staalplaat, gelakt
Deksel:	Kunststof, met kijkvenster
Uitrusting:	<ul style="list-style-type: none">• 9 vaste programma's• 1 eigen programma• Keuzetoets voor verschillende broodgewichten• Keuzetoets voor bruiningsgraad• Tijdkeuzeschakelaar tot max. 13 uur voorprogrammeerbaar• Automatische warmhoudstand• AAN/UIT-schakelaar

Toebehoren

1 grote bakvorm
1 dubbele bakvorm
2 kleine kneders
2 grote kneders
Maatbeker
Maatlepel
Haak
voor het verwijderen van de kneders
Gebruiksaanwijzing
met veel recepten

Technische wijzigingen voorbehouden



VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Lees, voordat u het apparaat in gebruik neemt, a.u.b. de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze.
2. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorisch of geestelijk vermogen of bij gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij deze personen door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht gehouden worden of door deze persoon geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
3. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom overeenkomstig het typeplaatje.
4. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt.
5. Hete oppervlakken aan het apparaat niet aanraken, pannenlappen gebruiken. De Backmeister is direct na het bakken zeer heet.
6. Het snoer of het apparaat nooit in water of een andere vloeistof dompelen.
7. Als het apparaat niet wordt gebruikt, alsmede voor het reinigen, a.u.b. eerst het apparaat aan de I/O-schakelaar uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken. Vóór het afnemen van afzonderlijke delen het apparaat laten afkoelen.
8. Gebruik het apparaat nooit met een beschadigde voedingskabel, na foutieve werking of als het apparaat op enige manier is beschadigd. Laat in dit geval het apparaat door de klantenservice controleren resp. repareren. A.u.b. niet zelf repareren. U raakt uw recht op garantie kwijt.
9. Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen toebehoren kan tot beschadiging leiden. Het apparaat uitsluitend voor de beoogde doeleinden gebruiken.
10. Plaats het apparaat zo dat het niet van het werkvlak glijdt, bijv. bij het kneden van een zwaar deeg. Dit geldt met name bij het voorprogrammeren, wanneer het apparaat zonder toezicht werkt. Bij zeer gladde werkvlakken adviseren wij het apparaat op een dunne rubbermat te plaatsen om het slipgevaar te voorkomen.
11. De Backmeister dient tijdens het bedrijf op een afstand van tenminste 10 cm t.o.v. andere voorwerpen te worden geplaatst. Het apparaat uitsluitend binnen gebouwen gebruiken.
12. Let erop dat de voedingskabel niet in aanraking met hete oppervlakken komt en niet over het werkvlak heen hangt opdat bijv. kinderen er niet aan kunnen trekken.
13. Het apparaat nooit op of naast een gas- of elektrisch fornuis of op een hete bakoven plaatsen.
14. Wees heel voorzichtig bij het bewegen van het apparaat, wanneer dit met hete vloeistoffen (confiture) is gevuld.
15. De bakvorm nooit tijdens het bedrijf uit het apparaat nemen.
16. Vul in het bijzonder bij witbrood geen grotere hoeveelheden in de bakvorm dan aangegeven. Als dit het geval is, wordt het brood niet gelijkmatig gebakken of het deeg stroomt over. Let op onze desbetreffende instructies.
17. Bij het testen van een nieuw recept moet u bij de eerste keer in de buurt blijven om het bakproces te controleren.
18. Schakel het apparaat nooit in wanneer de bakvorm er niet is ingezet.
19. Om het brood eruit te nemen mag de bakvorm in geen geval tegen een kant of werkvlak worden getikt, omdat dit tot beschadiging kan leiden.
20. Metalen folies of andere materialen mogen niet in het apparaat worden gebracht omdat hierdoor het gevaar van brand of kortsluiting ontstaat.
21. Het apparaat nooit met een handdoek of ander materiaal afdekken. Hitte en damp moeten kunnen ontwijken. Er kan brand ontstaan als het apparaat met brandbaar materiaal wordt afgedekt of in aanraking komt, bijv. met gordijnen.
22. Voordat u een bepaald brood tijdens de nacht wilt bakken, test eerst het recept zodat u kunt vaststellen of de onderlinge verhouding van de ingrediënten wel klopt, het deeg niet te stevig of te slap is, of de hoeveelheid te groot is en dan eventueel overloopt.

23. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice (adres zie garantievoorwaarden). Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.

Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij ondeskundig, foutief of commercieel gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde werkplaatsen of personen worden uitgevoerd.

INGEBRUIKNAME

1. Controleer bij het uitpakken van het apparaat of alle onderdelen volledig en onbeschadigd voorhanden zijn.
2. Voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, moet u alle verpakkingsmaterialen en alle losse onderdelen in het binnenste van het apparaat eruit nemen.
3. Reinig voor het eerste gebruik de bakvorm van de Backmeister met warm water en evt. een mild afwasmiddel en maak de kneedhaken schoon.
4. Veeg het apparaat van buiten met een goed uitgedrukte vochtige doek af. Het apparaat mag in geen geval in water worden gedompeld.
5. Droog alle onderdelen goed af. Zet de bakvorm in het apparaat.
6. Steek nu de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat aan de AAN/UIT-schakelaar in. Nu is het apparaat bedrijfsklaar en kan geprogrammeerd worden.
7. Omdat bij de eerste keer verwarmen rook kan ontstaan, raden wij aan om het apparaat een keer met ingezette lege bakvorm (zonder kneedhaak) in het programma BACKPULVER (bakpoeder) te laten draaien om eventuele resten op de verwarmingsslangen te verwijderen.
8. Daarna kunt u met het bakken beginnen.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Reinig voor het eerste gebruik de bakvorm van de Backmeister met warm water en evt. een mild afwasmiddel en maak de kneedhaken schoon. Voordat de onderdelen in het apparaat worden ingezet, moeten deze goed afgedroogd worden.
2. Vóór het reinigen altijd de netstekker trekken. Laat het apparaat altijd eerst minstens een half uur afkoelen voordat u dit reinigt of opbergt resp. voordat u het apparaat weer voor het bakken en beïjden van deeg gebruikt.
3. Verwijder alle ingrediënten en kruimels met een vochtige doek van deksel, behuizing en bakruimte. Dompel het apparaat nooit onder water en giet ook geen water in de bakruimte. Voor het makkelijke schoonmaken kan het deksel in een hoek van 40° worden geopend en dan eraf genomen worden.
4. Bakvorm aan de buitenkant met een vochtige doek schoonvegen. De binnenkant kunt u met warm water met een beetje afwasmiddel uitspoelen. A.u.b. niet voor langere tijd in water laten staan. Gebruik alleen een mild afwasmiddel en in geen geval chemische producten, benzine, bakovenspray of schurende producten.
5. Maak de kneedhaak en de drijf-as meteen na gebruik schoon. Als de kneedhaak in de vorm achterblijft, is hij later moeilijk te verwijderen. In dat geval voor ca. 30 minuten warm water in het reservoir vullen. Daarna kan de kneedhaak verwijderd worden.
6. De bakvorm is voorzien van een hoogwaardige QUANTANIUM®-anti-aanbaklaag. Gebruik daarom bij het schoonmaken geen metalen voorwerpen, die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken. Het is normaal, dat de kleur van de coating mettertijd verandert. Dit heeft geen invloed op de functie.
7. De bakvorm en de kneeders zijn bij veel voorkomend gebruik onderhevig aan slijtage opgrond van de hoge mechanische belasting bij het kneden, in het bijzonder van volkorendeeg of deeg met een groot aandeel korrels. Daarom is het nodig om de bakvorm en de kneeders van tijd tot tijd te vervangen. Deze onderdelen kunnen bij onze klantenservice worden besteld (zie bestelformulier aan het einde van de gebruiksaanwijzing).
8. Voordat u het apparaat opbergt, dient u zich ervan te overtuigen, dat het volkomen is afgekoeld en dat het schoon en droog is. Berg het apparaat met gesloten deksel op.

DE FUNCTIES VAN DE BACKMEISTER

ZOEMERFUNCTIE

De zoemer klinkt

- na het aansluiten op het stroomnet en het inschakelen van het apparaat aan de AAN/UIT-schakelaar om aan te tonen dat het apparaat bedrijfsgeerd is en nu de programmakeuze gedaan kan worden;
- bij het indrukken van alle toetsen;

- tijdens het tweede kneedproces, om aan te geven dat er nu graan-korrels, vruchten, noten of andere ingrediënten kunnen worden toegevoegd;
- na beëindiging van het bakproces piept het apparaat meer dan eens tijdens de warmhoudfase om aan te geven dat het

BEHOUD VAN HET PROGRAMMA BIJ STROOMUITVAL

Indien tijdens de werking van de Backmeister de stroom is uitgevallen, start het apparaat automatisch zodra de voeding weer voorhanden is, en het apparaat hervat het programma daar waar het onderbroken werd, mits de uitval niet langer dan 2 minuten heeft geduurd.

Indien de stroomuitval langer dan 2 minuten duurt en het display na de stroomuitval weer de uitgangspositie aangeeft, moet de Backmeister opnieuw worden opgestart. Dit is alleen mogelijk, wanneer het deeg bij het afbreken van het programma nog niet verder was dan de kneedfase. In andere gevallen moet u helemaal opnieuw beginnen resp. het eigenprogramma gebruiken en dit voor de nog ontbrekende programmagedeelten programmeren.

VEILIGHEIDSFUNCTIE

ILorsque la température dans l'appareil est trop élevée pour un
Wanneer de temperatuur in het apparaat voor een nieuw programma nog te hoog is (boven 40°C), verschijnt bij een hernieuwde start op

het display HOT en de signaaltoon klinkt 5 keer. Verwijder in dit geval de broodvorm en wacht tot het apparaat is afgekoeld en weer aan het begin van het oorspronkelijk gekozen programma staat.

TOELICHTINGEN BIJ HET BEDIENINGSPANEEL

AAN/UIT-SCHAKELAAR I/O

Voor het in- en uitschakelen van het apparaat. Deze schakelaar bevindt zich onder aan de rechterzijde van de behuizing. Als u het apparaat niet gebruikt, dient u het altijd met de aan/uit-schakelaar uit te schakelen om de stroomtoevoer te onderbreken, en dan de stekker uit het stopcontact te trekken.

De programma's kunnen pas na het inschakelen van het apparaat worden geselecteerd en gestart.



START/STOP-TOETS

Voor het starten en beëindigen van het programma.

Met de toets START/STOP kunt u het programma in elke positie afbreken. Houd hiervoor de toets zo lang ingedrukt tot u een signaaltoon hoort. Op het display verschijnt de uitgangspositie van het vooraf gekozen programma. Wanneer u een ander programma wilt gebruiken, kies dit met de MENU-toets (menu) en druk opnieuw de START/STOP-toets.

DISPLAY



BASISINSTELLING:

Zodra de stekker in het stopcontact wordt gestoken, verschijnt op het display de tijdsduur van het laatste gebruikte programma. Als het apparaat langere tijd niet werd gebruikt, wordt het programma BASIS, 3:30 - (het cijfer knippert) aangegeven. De pijlen wijzen naar BASIS, STUFE I (stand) en bruining MITTEL (middel).

Hiermee wordt aangeduid dat het apparaat bedrijfsklaar is.

Tijdens de werking kan de programmastand zowel aan de hand van de teruglopende tijdaanduidingen, als aan de hand van de aanduidingen op het display worden afgelezen. De aanduidingen worden vermeld in het Engels en betekenen:

PREHEAT	=	Voorverwarmen: de vloeistof en de ingrediënten worden op de optimale temperatuur verwarmd, indien nodig.
KNEAD	=	Kneden: verschijnt wanneer het apparaat zich in de kneedfase bevindt.
ADD	=	Toevoegen: u hoort tegelijkertijd een begeleidende signaaltoon. Ingrediënten nu toevoegen.
RISE (1-3)	=	Rijzen: hiermee worden de verschillende rijfsfasen aangeduid.
BAKE	=	Bakken: er wordt gebakken.
COMPLETE	=	Klaar: het bakproces is beëindigd - het brood kan worden verwijderd.
KEEP WARM	=	Warmhouden: het gebakken product wordt nog 1 uur warmgehouden.

TIJDKEUZE

De programma's (m.u.v. BACKPULVER (bakpoeder), SCHNELL (snel), SCHNELL+TEIG (snel + deeg), SCHNELL+VOLLKORN (snel + volkoren) und KONFITÜRE (confituur) kunnen met behulp van een voorprogrammering worden gestart. Bij de in het betreffende programma automatisch ingevoerde tijd, en de evt. daaropvolgende warmhoudtijd van 1 uur (na beëindiging van het bakproces), moet u de uren en minuten optellen, waarna de bereiding moet worden gestart. Dit geschiedt in stappen van telkens 10 minuten.

Voorbeeld:

Het is 's avonds 20.00 uur en u wilt 's morgens om 7.00 uur vers gebakken witbrood hebben:

De ingrediënten in de aangegeven volgorde in de broodvorm doen en deze in het apparaat plaatsen. Let op dat de gist niet met de vloeistof in contact komt.

Met de toets MENÜ (menu) het gewenste programma kiezen en met de toets BRÄUNUNG (bruining) de gewenste bruining alsmede met de toets STUFE (stand) de gewenste broodgrootte invoeren.

MENÜ (MENU)

Met de toets MENÜ roept u de afzonderlijke programma's op die uitvoerig zijn beschreven in de tabel "Tijdschema van de programma's". Deze programma's kunt u gebruiken voor de volgende bereidingen:

- Basis (basis): voor wit- en rogge-tarwebrood, het standaard programma voor alle broden.
- Basis-Vollkorn (basis-volkoren): voor volkorenbrood
- Basis-Teig (basis-deeg): voor het bereiden van deeg
- Schnell (snel): voor een snellere bereiding van wit- en rogge-tarwebrood
- Schnell-Vollkorn (snel-volkoren): voor een snellere bereiding van volkorenbrood
- Schnell-Teig (snel-deeg): voor een snellere bereiding van deeg, bijv. pizzadeeg
- Konfitüre (confituur): voor het maken van confituur en jam
- Backpulver (bakpoeder): voor gebak dat met bakpoeder wordt gebakken
- Hefekuchen (gistkoek): voor de bereiding van zoet gistdeeg
- Eigenprogramm (eigen programma) voor vrije programmering van een programma. Zie hiervoor het hoofdstuk "Eigen programma"

BRÄUNUNG (BRUINING)E

Met deze toets kunt u de bruining op HELL - MITTEL - DUNKEL (licht - gemiddeld - donker) instellen.

STUFE (STAND)

Hiermee kunt u in verschillende programma's (zie tabel) instellen:

	Dubbele bakvorm	Grote bakvorm
Stufe I	2 kleine broden, elk van ca. 400 - 500 g	voor één kleiner brood van ca. 1300 - 1500 g
Stufe II		voor één groter brood van ca. 1500 - 1800 g

In de recepten vindt u hiervoor onze aanbevelingen.

EIGENPROGRAMM (EIGEN PROGRAMMA)

Met de toetsen PROGRAMMABSCHNITT (programmagedeelte) en ZEITÄNDERUNG (tijdwijziging) kunt u dit programma naar uw wensen aanpassen. Hiervoor verwijzen wij naar het hoofdstuk "Het eigen programma", waarin de procedure uitgebreid wordt beschreven.

HET PROGRAMMA VAN DE BACKMEISTER

STANDPLAATS VAN HET APPARAAT

Gebruik het apparaat altijd in een ruimte met een normale kamertemperatuur van rond 20°C. Wanneer het apparaat in een ruimte met een temperatuur beneden 17°C wordt gebruikt, kan de gist niet actief worden en het brood rijst niet voldoende.

BAKVORM EN KNEDERS PLAATSEN

De bakvorm met anti-aanbaklaag met beide handen aan de rand vasthouden en precies in het midden van de sokkel in de bakruimte plaatsen. Druk de vorm voorzichtig naar beneden tot deze vastklikt. Indien nodig dienen de meenemers onder de bakvorm iets te worden gedraaid opdat de vorm kan inklikken.



Plaats dan de beide kneedhaken op de aandrijfassen. De lange zijde van de kneedhaak dient zich aan de onderzijde te bevinden, zoals afgebeeld bij de beschrijving van het apparaat op pagina . Daarbij een kleine afstand t.o.v. de bodem van de bakvorm behouden, opdat deze bij het kneden niet door de rotatie van de kneedhaak wordt beschadigd. Mogelijk dient u de kneedhaken even heen en weer te draaien totdat deze inklikken. Wij aanbevelen vóór het plaatsen van de kneedhaken het gat van deze dik met hittebestendige margarine (geen magere margarine) te bestrijken. Daardoor wordt voorkomen dat deeg bij het kneden en bakken onder de kneedhaken gaat vast zitten en aankoekt en later het uitnemen van het brood belemmert.

INGREDIËNTEN ERIN DOEN

De ingrediënten moeten in de volgorde die in het recept wordt aangegeven in de bakvorm worden gedaan. Bij zwaar deeg met een hoog gehalte aan volkoren of rogge aanbevelen wij de volgorde van de ingrediënten te wijzigen, d.w.z. eerst de gist, dan het meel en tot slot het vocht in te vullen om een optimaal kneedresultaat te bereiken.

PROGRAMMA KIEZEN

Kies het gewenste programma met behulp van de Menü-toets.

Kies afhankelijk van het programma de gewenste stand.

Kies de gewenste bruining.

Indien gewenst, kunt u nu met ZEITWAHL de start van het programma uitstellen op een latere tijdstip.

Druk op de START/STOP-toets.

DEEG MENGEN EN KNEDEN

De Backmeister mengt en kneedt het deeg automatisch zo lang tot het de juiste consistentie heeft.

RUSTTIJD

Na het eerste kneedproces is een rusttijd ingepland, waarin de vloeistof langzaam in de gist en het meel kan doordringen.

DEEG LATEN RIJZEN

Na de laatste kneedfase bereikt de Backmeister de optimale temperatuur voor het rijzen van het deeg.

BAKKEN

De broodbakautomaat regelt de baktemperatuur en -tijd automatisch.

WARMHOUDEN

Wanneer het product klaar is, klinkt er meerdere malen een signaaltoon om aan te geven dat het brood kan worden verwijderd. Tegelijkertijd begint een warmhoudtijd van 1 uur.

EINDE VAN HET PROGRAMMA

Na beëindiging van het programma met behulp van pannelappen de broodvorm eruit nemen en ca. 20-30 minuten laten rusten.



Dan het brood voorzichtig uit de vorm storten (a.u.b. de vorm niet ergens tegen stoten). Indien het brood niet direct op het rooster valt, de kneedaandrijving van onderaf heen en weer bewegen tot het brood eruit valt. Indien de kneedhaak in het brood vast blijft zitten, neemt u de bijgeleverde haakspies in de hand. Steek deze aan de onderkant van het nog warme brood in de opening van de kneedhaak en kantel hem langs de onderste rand van de kneedhaak. Trek vervolgens de kneedhaak met behulp van de haakspies voorzichtig omhoog. Hierbij kunt u zien op welke plaats de vleugel van de kneedhaak zich bevindt.

Tijdschema van de programma's

	BASIS				SCHNELL				KONFI- TURE	BACK- PULVER	HEFE- KUCHEN	
	BASIS		+ VOLLK- KORN	+ TEIG	SCHNELL	+ VOLKORN	+ TEIG					
Broodgewicht instelbaar, stand	I	II	I	II							I	II
Bruining instelbaar	•	•				•				•		
Tijdkeuze	•	•	•	•	•						•	•
Toevoegen van ingrediënten - signaaltoon bij de 2 ^e kneedfase Display "add"	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Totale tijdsduur	3:20	3:30	3:30	3:40	1:50	1:58	2:08	0:45	1:20	2:00	3:09	3:20
Uren												
<u>Tijd in minuten</u>												
Voorverwarmen motor werkt niet	17	20	37	40	22	5	5	9	15		11	22
Langzaam roeren - linksloop	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3
Kneden rechtsloop	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2
Kneden rechts-/linksloop	13	13	13	13	16	20	20	16	Roeren + koken 45	Roeren 24	13	13
1e rijfsfase (zonder verwarming)	45	45	45	45							45	45
Deeg glad maken	1	1	1	1							1	1
2e rijfsfase (zonder verwarming)	18	18	18	18	45	7	7	15			18	18
Deeg glad maken	1	1	1	1		1	1				1	1
3e rijfsfase (getempereerd)	45	45	35	35	22	25	35				39	39
Bakken	55	62	55	62		55	55			80	56	56
Einde van het programma									Rust- fase			
Warmhouden	60	60	60	60		60	60		Zonder verwarm. 20	Zonder verwarm. 20	60	60

Het verloop voor het eigen programma vindt u in het hoofdstuk „Het eigen programma“

HET EIGEN PROGRAMMA

De BACKMEISTER beschikt al over talrijke programma's met verschillende instelmogelijkheden (bruining, gewicht). Opdat u uw apparaat nog veelzijdiger en al naar uw individuele behoeften kunt gebruiken, is de BACKMEISTER voorzien van een aanvullend programma, EIGENPROGRAMM (eigen programma), dat u in hoge mate vrij kunt programmeren. In het EIGENPROGRAMM kunt u het af fabriek voorgeprogrammeerde programma zowel qua tijdschema van de afzonderlijke programmafases wijzigen, als verschillende programma's geheel weglaten. Hiermee kunt u op geheel eigen wijze uw brood bakken, of deeg bereiden.

EIGENPROGRAMM	
Het programma kent de volgende keuzemogelijkheden.	
Broodgewicht, standen I en II	niet instelbaar
Tijdkeuze	instelbaar
Bruining	instelbaar
Toevoegen van ingrediënten Signaaltoon in het kneedprogramma	ja

Het vooraf geprogrammeerde programma komt overeen met het programma "Hefekuchen" (gistkoek). De geprogrammeerde tijden van het programma zijn instelbaar zoals hieronder aangegeven.

Totale tijdsduur uur/min	3:50
Voorverwarmen	
Basisinstelling	0:22
instelbaar van/tot	0-30 min.
Kneden	
Basisinstelling	0:18
instelbaar van/tot	0-30 min.
1e rijfsfase	
Basisinstelling	0:45
instelbaar van/tot	0-120 min. - (2:00 uur)
2e rijfsfase	
Basisinstelling	1:25
instelbaar van/tot	0-120 min. - (2:00 uur)
3e rijfsfase	
Basisinstelling	OFF
instelbaar van/tot	0-120 min.- (2:00 uur)
Bakken	
Basisinstelling	1:00
instelbaar van/tot	0 - 60 min. - (1:00 uur)
Warmhouden	
Basisinstelling	1:00
instelbaar AAN/UIT	OFF of 1:00 uur

- Kies met de menu-toets **EIGENPROGRAMM**.
- Druk op de toets **PROGRAMMABSCHNITT** (programmagedeelte). Het display toont nu het eerste programmagedeelte **VORHEIZEN/PREHEAT** (voorverwarmen) en de voor dit gedeelte geprogrammeerde tijd **22 minuten**.
- Met de toets **ZEITÄNDERUNG** (tijdwijziging) kunt u nu de tijd tot max. 30 min. verlengen door herhaaldelijk op de toets te drukken. Indien u de tijd wilt verkorten, drukt u na de weergave van 30 minuten verder op de toets, de telling begint dan weer bij 0 en u kunt bijv. 10 minuten programmeren. Het voor ieder programmagedeelte mogelijke tijdsframe vindt u in de tabel hiernaast. Indien u een programmagedeelte helemaal wilt weglaten, drukt u zolang op de toets **ZEITÄNDERUNG** tot in het display **OFF** verschijnt.
- Druk een keer op de toets **PROGRAMMABSCHNITT**, om de uitgevoerde wijziging te bevestigen.
- Druk dan opnieuw op de toets **PROGRAMMABSCHNITT**, om het volgende programmagedeelte op te roepen, dat dan eveneens met de af fabriek voorgeprogrammeerde tijd in het display verschijnt
- Wanneer de ernaast vermelde maximaal instelbare tijd van het betreffende programmagedeelte door drukken op de toets **ZEITÄNDERUNG** wordt overschreden, verschijnt op het display **OFF**, waardoor dit gedeelte tijdens het programmaverloop wordt overgeslagen.
- Steeds wanneer u een wijziging uitvoert, moet ieder programmagedeelte, ook wanneer dit niet werd gewijzigd, worden bevestigd door op de toets **PROGRAMMABSCHNITT** te drukken
- Nadat u alle programmagedeelten hebt gewijzigd resp. bevestigd, verschijnt op het display weer het eerste programmagedeelte **VORHEIZEN/PREHEAT** (voorverwarmen).
- Verlaat de programmawijziging door op de toets **STOPP** te drukken. Op het display verschijnt de geprogrammeerde tijdsduur van het eigen programma, dat nu met de toets **START** gestart kan worden
- Mocht van het vorige bakken nog uw eigen programma zijn ingevoerd, dan herstelt u de basisinstelling weer zoals dit hierboven in de paragraaf *Basisinstelling* is beschreven. Het display moet dan als totale tijdsduur weer 3:50 weergeven.

Het volgende recept is bestemd voor het in de fabriek geprogrammeerde verloop van het eigen programma.

Kwarkstol		
	Kl. vorm	Gr. vorm
Ingrediënten voor een gewicht van	2 x 350 g	1400 g
Eieren	1	2
Kwark 20%	125 g	250 g
Rum	2 ½ EL	5 EL
Bittere-amandelolie	2 druppels	4 druppels
Sap en geraspte schil van	½ citroen	1 citroen
Boter gesmolten	90 g	180 g
Meel type 405	250 g	500 g
Rozijnen	60 g	125 g
Amandelen gemalen	60 g	125 g
Hazelnoten gemalen	60 g	125 g
Sukade	20 g	40 g
Bakpoeder	¾ pakje	1 ½ pakje
Zout	2 snuffjes	3 snuffjes
Vanillesuiker	½ pakje	1 pakje
Suiker	100 g	200g
Eigen programma: kneden = 20 minuten		
Stel de tijden voor de afzonderlijke programmagedeelten in zoals boven beschreven		
PREHEAT op „OFF“		
KNEAD op „20“		
RISE I - Rise III op „OFF“		
BAKE op „OFF“		
KEEP WARM op „OFF“.		
Neem het deeg na het kneden uit de bakvorm en geef het de vorm van een kerststol. In de oven op 180°C, in de heteluchtoven op 160°C ca. 60 minuten bakken.		

Knapperig witbrood		
TIP: Dit brood smaakt bijzonder goed als u 1½ EL karwijzaad toevoegt		
	Kl. vorm	Gr. vorm
Broodgewicht, ca:	1 x 350 g	900 g
Water	125 ml	280 ml
Meel type 1050	250 g	675 g
Boter	10 g	30 g
Zout	½ TL	1 ½ TL
Droge gist	½ pakje	1 pakje

Eigen programma: Basisinstelling

Het programmaverloop stemt overeen met de basisinstelling.

VRAGEN OVER HET APPARAAT EN DE BEDIENING

Het brood blijft na het bakken in de broodvorm vastzitten.

Het brood in de broodvorm ca. 20-30 minuten laten afkoelen, dan voorzichtig uit de vorm op een rooster storten. Let erop dat u de bakvorm nooit hard tegen een kant of werkblad stoot. Zo nodig de vleugel (kneedhaakaansluiting) licht heen en weer bewegen. Bestrijk het gat in de kneedhaak dik met hittebestendige margarine (geen halfvetmargarine!) voordat u hem er inzet, zodat er bij het kneden geen deeg in de tussenruimte binnendringen en vastbakken kan. De kneedhaak voor het bakken met een beetje olie invetten. **Hoe kunt u gaten in het brood (kneedhaak) voorkomen?**

Strooi wat meel op uw vingers en verwijder de kneedhaken voordat het deeg voor de laatste maal rijst (zie Tijdschema van de programma's resp. aanduiding op het display). Wanneer u de kneedhaken in de bakvorm laat, kunt u na het bakken de haakspies gebruiken, om de kneedhaken uit het brood te trekken. Wanneer u dit voorzichtig doet, kunt u een groot gat voorkomen.

Het deeg loopt bij het rijzen over de bakvorm heen.

Dit gebeurt vooral bij het gebruik van tarwemeel dat op grond van het hogere gehalte aan kleefstoffen beter rijst.

Oplossing:

- De hoeveelheid meel reduceren en de overige ingrediënten aanpassen. Het klaargebakken brood heeft nog altijd een groot volume.
- 1 EL vloeibare margarine bij het meel doen.
- Eventueel een programma met een kortere duur kiezen, bijv. het programma SCHNELL.

Het brood rijst, maar zakt bij het bakken in.

a) Wanneer in het midden van het brood een "V"-vormige kuil ontstaat, is het meel niet kleverig genoeg. De reden hiervoor is dat het graan te weinig eiwitten bevat (dit komt voor bij verregende zomers), of dat het meel te vochtig is.

- Bak het brood in het programma SCHNELL.
- Aan het brooddeeg voor 500 g meel 1 EL tarwekleefmiddel toevoegen (verkrijgbaar bijv. bij de "Hobbybäcker-Versand")

b) Wanneer het brood trechtervormig in het midden inzakt, kan de oorzaak zijn dat

- de watertemperatuur te hoog was,
- er teveel water gebruikt is,
- het meel te weinig kleefmiddel bevat.

Wat is volkorenmeel?

Van alle graansoorten kan volkorenmeel worden gemaakt, d.w.z. ook van tarwe. De benaming volkoren betekent dat het meel uit de hele graankorrel wordt gemalen en dus een hogere gehalte aan ballaststoffen, eiwit en mineralen heeft. Volkoren-tarwemeel is daarom iets donkerder dan type-meel. Volkorenmeel hoeft echter geen donker brood op te leveren. Omdat volkorenmeel principieel van de gehele graan wordt gemaakt en de maalgraad dus altijd 100% bedraagt, is er geen type-aanduiding voor volkorenmeel.

Waarop moet worden gelet bij het gebruik van roggemeel?

Roggemeel bevat geen kleefstoffen en het brood rijst daarom nauwelijks. Volkoren-roggemeel moet daarom met zuurdesem worden gemaakt, omdat het anders slecht wordt verdragen. Het deeg rijst alleen wanneer men bij gebruik van roggemeel minimaal ¼ van de aangegeven hoeveelheid door meel van het type 550 vervangt.

Wat is kleefstof in het meel?

Hoe hoger het type-getal des te minder kleefstof het meel bevat en des te minder het deeg rijst. Het hoogste kleefstofgehalte bevat meel met het type-getal 550.

Welke verschillende meelsoorten zijn er en hoe worden deze gebruikt?

- Mais, rijst, aardappelmeel

zijn met name geschikt voor mensen die allergisch voor gluten zijn of die aan "spruw" of "coeliakie" lijden. Overeenkomstige recepten vindt u in het navolgende receptengedeelte. Bij vragen kunt u contact opnemen met onze hotline of met de hotline van de fabrikanten van overeenkomstige speciale producten.

- Speltmeel

is zeer duur, echter ook volkomen vrij van chemische middelen, omdat spelt, die op zeer magere grond groeit, geen meststoffen opneemt. Speltmeel is daarom met name geschikt voor mensen die aan allergieën lijden. Alle recepten waarbij de meeltypen 405 - 550 - 1050 worden gebruikt, kunnen ook met speltmeel worden bereid.

- Harde-tarwemeel (DURUM)

is vanwege zijn consistentie met name geschikt voor stokbrood en kan worden vervangen door harde-tarwegries.

Wanneer kan het deksel van de Backmeister tijdens het bakproces worden geopend?

Het deksel kan tijdens de kneedfasen op elk moment geopend worden om indien nog geringe hoeveelheden meel of vocht toe te voegen. Wanneer het brood na het bakken een bepaald uiterlijk moet hebben, gaat u als volgt te werk: u opent voor de laatste rijfsfase (zie tabel **Tijdschema** en de aanduiding op het display) voorzichtig en kort het deksel en maakt bijv. met een scherp, voorverwarmd mes een inkeping in de zich vormende broodkorst, of u strooit hier graankorrels op, of u bestrijkt de broodkorst met een mengsel van aardappelmeel en water zodat de korst na het bakken mooi glanst. Later het deksel niet meer openen omdat het brood anders inelkaar zakt.

Het brood is aan de bovenzijde niet bruin genoeg.

Roer 1 eierdooier en 1 TL zoete of zure room door elkaar en bestrijk daarmee het deeg na de laatste kneedfase.

Hoe kan men vers brood beter verdragen?

Wij aanbevelen 1 gepureerde gekookte aardappel op het meel te geven en erdoor te kneden.

In welke verhouding moeten rijsmiddelen worden gebruikt?

Zowel bij gist als bij zuurdesem, die in verschillende hoeveelheden te koop zijn, moet u zich aan de gegevens van de fabrikant op de verpakking houden en een hoeveelheid gebruiken die in verhouding staat tot de gebruikte hoeveelheid meel.

Wat kan men doen wanneer het brood naar gist smaakt?

- a) Indien suiker is gebruikt, deze reduceren of weglaten, waardoor het brood echter ook minder bruin wordt.
- b) Aan het water gewone azijn toevoegen, voor een klein brood 1 ½ EL, voor een groot brood 2 EL.
- c) Het water vervangen door karnemelk of kefir, wat bij alle recepten mogelijk is en voor de versheid van het brood aan te bevelen is.

Waarom smaakt het brood uit de bakoven anders dan het brood uit de BACKMEISTER?

Dat komt door de verschillende vochtigheid: in de bakoven wordt het brood door de grotere bakruimte aanmerkelijk droger gebakken. In de BACKMEISTER blijft het brood vochtiger.

Wat betekenen de type-getallen bij het meel?

Hoe lager het type-getal, des te minder ballaststoffen het meel bevat en des te lichter het is. Omdat de aanduiding van de afzonderlijke meelsoorten van land tot land verschilt, volgt hier een kort overzicht:

		Duitsland
Tarwemeel	bloem, fijn gemalen wit meel met een hoog kleefmiddelgehalte, ideaal voor koek en fijn gebak	Type 405
	fijn gemalen, bevat het hoogste kleefmiddelgehalte, ideaal voor brood en broodjes	Type 550
	donker, middelfijn gemalen, met een hoog gehalte aan eiwit, ballaststoffen en mineralen	Type 1050
	hoge maalgraad, bevat alle belangrijke elementen, wordt voor het bakken met zuurdesem of andere meelsoorten gemengd	Type 1600
Roggemeel	licht, fijn gemalen roggemeel	Type 815
	fijn gemalen, met elementen van de randlagen van de graankorrel	Type 997
	middelfijn gemalen, met een hoog gehalte aan eiwit, ballaststoffen en mineralen	Type 1150
	hoge maalgraad, bevat alle belangrijke elementen, wordt voor het bakken met zuurdesem of andere meelsoorten gemengd	Type 1740

Storingen an het apparaat

Storingen	Oorzaak	Oplossing
Er ontwijkt rook uit de bakruimte of de luchtopeningen.	Ingrediënten plakken vast in de bakruimte of aan de buitenkant van de vorm. Bij het eerste gebruik ontstaat er meestal een beetje rook.	Stekker uit het stopcontact trekken, vorm uitnemen en buitenkant van de vorm en de bakruimte reinigen. Bij het eerste gebruik het apparaat een keer met ingezette lege bakvorm in het programma Backpulver (bakpoeder) laten doorlopen.
Het brood is ten dele ingezakt en aan de onderkant vochtig.	Brood is na het bakken en warmhouden te lang in de vorm gebleven.	Brood uiterlijk na afloop van de warmhoudfase uit de vorm nemen.
Het brood laat zich slecht uit de vorm nemen.	De onderkant van het brood hangt vast aan de kneedhaak.	Kneedhaak en -as na het bakken schoonmaken. Hiervoor warm water ong. 30 minuten in de vorm laten staan. Dan kunt u de kneedhaak goed wegnemen en schoonmaken.
De ingrediënten zijn niet gemengd of het brood is niet goed doorgebakken.	Verkeerde programma ingesteld.	Controleer het gekozen menu en de andere instellingen nogmaals.
	Start/Stop-toets ingedrukt, terwijl de machine in bedrijf was	Ingrediënten wegdoen en helemaal opnieuw beginnen, resp. het bakproces in het eigen programma beëindigen.
	Deksel meermaals te lang geopend, terwijl de machine in bedrijf was	Het deksel alleen voor een kort moment openen als op het display KNEAD of RISE 2 staat aangegeven. Daarna het deksel niet meer openen.
	Stroom langere tijd uitgevallen tijdens het bakken	Ingrediënten wegdoen en helemaal opnieuw beginnen, resp. het bakproces in het eigen programma beëindigen.
De bakvorm springt tijdens het kneedproces omhoog	Het roteren van de kneedhaken is geblokkeerd.	Controleren of de kneedhaken door korrels e.d. geblokkeerd zijn. Bakvorm wegnemen en kijken of de meenemer draait. Indien geen van deze oorzaken van toepassing is, neem dan contact op met onze klantenservice.
	De spanning van de veren aan de zijkant van sokkel in de binnenste behuizing is afgenomen.	Het deksel van het apparaat openen om het programma te onderbreken. De broodvorm eruit nemen en de veren iets opzij drukken. De broodvorm weer inzetten en het deksel sluiten. Het apparaat werkt verder.
	Het deeg is te stevig, daarom blokkeren de kneedhaken en de broodvorm wordt naar boven gedrukt.	Het deksel openen, vloeistof aan het deeg toevoegen en het deksel weer sluiten.

Fouten bij de recepten

Fouten	Oorzaak	Oplossing
Brood rijst te sterk	te veel gist, te veel meel, te weinig zout, of meerdere van deze oorzaken	a/b
Brood rijst helemaal niet of niet genoeg	geen of te weinig gist te oude of bedorven gist vloeistof te heet gist is met vloeistof in contact gekomen verkeerd of te oud meel geen of te weinig gist te weinig suiker	a/b e c d e a/b/g a/b
Deeg rijst te sterk en druipt over de rand van de bakvorm	door heel zacht water rijst de gist sterker	f/k
Brood is in elkaar gezakt	te veel melk beïnvloedt de werking van de gist.	c
Brood heeft na het bakken een deuk	broodvolume te groot voor de vorm, daarom zakt het in elkaar	a/f
Zware, klonterige structuur	te vroege of te snelle werking van de gist door te warm water, een warme bakruimte of een te hoog vochtgehalte. te weinig kleefstof in het meel	c/h/i
	te veel vloeistof	m
	te veel meel of te weinig vloeistof te weinig gist of suiker te veel vruchten, volkoren of andere ingrediënten te oud of slecht meel	a/b/h a/b/g a/b b e
In het midden niet doorgebakken	te veel of te weinig vloeistof hoge vochtigheid, recepten met vochtige ingrediënten, b.v. yoghurt	a/b/g h g
Open, grove of poreuze structuur	te veel water, geen zout te hoge vochtigheid, te warm water te hete vloeistof	g/b h/i c
Schimmelachtig, niet gebakken oppervlak	broodvolume groter dan de vorm hoeveelheid meel te groot, vooral bij witbrood te veel gist of te weinig zout te veel suiker behalve de suiker nog andere zoete ingrediënten	a/f f a/b a/b b
Broodsmeden onregelmatig of plakkerig	brood niet voldoende afgekoeld (damp ontweken)	j
Meelresten op de korst van het brood	Meel bij het kneden aan de zijkanten niet goed in het deeg verwerkt	g l

* **Oplossing van de fouten**

- a) Meet en weeg de ingrediënten zorgvuldig af.
- b) Pas de hoeveelheden correct aan en controleer of u een van de ingrediënten vergeten hebt.
- c) Neem een andere vloeistof of laat deze tot kamertemperatuur afkoelen.
- d) Voeg de ingrediënten toe in de in het recept voorgeschreven volgorde. Maak een klein kuiltje in het midden en doe daar de gebrokkelde of droge gist in. Vermijd direct contact van de gist met de vloeistof.
- e) Gebruik alleen verse ingrediënten, die op de juiste wijze bewaard zijn.
- f) Reduceer de totale hoeveelheid ingrediënten. Gebruik in geen geval meer meel dan aangegeven. Reduceer alle ingrediënten eventueel met 1/3.
- g) Corrigeer de hoeveelheid vloeistof. Als u vochtige ingrediënten gebruikt, moet de hoeveelheid vloeistof gereduceerd worden.
- h) Bij zeer vochtig weer 1-2 eetlepels minder vloeistof gebruiken.
- i) Bij warm weer niet met de tijdkeuzefunctie werken. Gebruik koude vloeistoffen.
- j) Neem het brood meteen na het bakken uit de vorm en laat het op een rooster minstens een kwartier afkoelen, voordat u het snijdt.
- k) Gebruik minder gist of reduceer eventueel alle ingrediënten met ¼ van de aangegeven hoeveelheid.
- l) Smeer de vorm nooit met vet in!
- m) Voeg een eetlepel tarwekleefstof bij het deeg.

OPMERKINGEN BIJ DE RECEPTEN

1. INGREDIËNTEN

Omdat ieder ingrediënt een bepaalde rol speelt voor het resultaat van het brood, is bij het toevoegen van de ingrediënten het afmeten net zo belangrijk als de juiste volgorde.

De belangrijkste ingrediënten, zoals vocht, meel, zout, suiker en gist (zowel droge als verse gist kan worden gebruikt) hebben een grote invloed op het resultaat bij de bereiding van brood en deeg. Gebruik daarom altijd de betreffende hoeveelheden in een juiste verhouding tot elkaar.

Gebruik de ingrediënten lauwwarm, wanneer u het product direct bereidt. Wanneer u het programma "Tijdkeuze" kiest, moeten de ingrediënten koud zijn, zodat de gist niet te vroeg fermenteert.

Margarine, boter en melk beïnvloeden uitsluitend de smaak van het brood.

De hoeveelheid suiker kan met 20% worden verminderd, zodat de korst lichter en dunner wordt zonder dat daardoor het overige bakresultaat wordt beïnvloed. Indien u een zachtere en lichtere korst preferereert, kunt u de suiker door honing vervangen.

Wanneer u hele graankorrels wilt toevoegen, laat deze dan eerst een nacht inweken. Verlaag de hoeveelheid meel en de vloeistof (tot 1/5 minder) dienovereenkomstig.

Zuurdesem is onmisbaar bij het gebruik van roggemeel. Het bevat melk- en azijnzuurbacteriën, die ervoor zorgen dat het brood lucht wordt en subtiel aangezuurd is. U kunt zelf zuurdesem maken, wat echter enige tijd vergt. Daarom gebruiken wij in de onderstaande recepten geconcentreerd zuurdesempoeier, dat in pakjes van 15 g (voor 1 kg meel) verkrijgbaar is. De gegevens in de recepten (½ - ¾ - 1 pakje) moeten worden aangehouden, omdat het brood bij te weinig zuurdesempoeier gaat kruimelen.

Indien u zuurdesempoeier in andere concentraties (verpakkingen van 100 g voor 1 kg meel) gebruikt, moet u 1 kg meel met ca. 80 g verminderen, c.q. volgens het recept aanpassen.

Vloeibaar zuurdesem dat in zakjes verpakt te koop is, kan eveneens goed worden gebruikt. Houd u zich met betrekking tot de hoeveelheid aan de gegevens op de verpakking. Giet de vloeibare zuurdesem in de maatbeker en vul dit aan met de in het recept aangegeven hoeveelheid vloeistof.

Tarwezuurdesem, dat eveneens gedroogd te koop is, verbetert de deegsamstelling en de smaak en houdt het brood langer vers. Het is milder dan roggezuurdesem.

Bak uw zuurdesembrood in het "Basis-" of "Vollkornbrot"-programma, zodat het goed rijst en goed gebakken wordt.

Tarwezemelen voegt u aan het deeg toe, wanneer u een bijzonder ballastrijk en luchtig brood wilt maken. Gebruik 1 EL voor 500 g meel en verhoog de hoeveelheid vloeistof met 1 EL.

Tarwekleefmiddel / gluten, die tijdens het kneden in het meel ontstaat, zorgt voor de structuur van het brood. Het ideale meelmengsel bestaat uit 40% volkorenmeel en 60% wit meel. Gluten is een natuurlijke hulpstof van graaneiwwitten. Het zorgt ervoor dat het brood luchtiger wordt, een groter volume heeft, minder vaak inzakt en lichter verteerbaar is. Met name bij gebakken volkorenproducten en gebakken producten van zelfgemalen meel is dit effect heel duidelijk.

Kleurmout, dat we in enkele recepten vermelden, is een donker gebrand gerstemout. Het wordt gebruikt om een donkerdere kruim en korst te verkrijgen (bijv. bij donker brood). Er is ook een roggemout verkrijgbaar, dat niet zo donker is. Deze moutsoort is verkrijgbaar in natuurvoedingswinkels.

Broodkruiden kunt u aan al onze rogge-tarwe-broden toevoegen. De hoeveelheid wordt bepaald door uw smaak en de gegevens van de fabrikant. Een speciaal kruidenmengsel kunt u bijv. bij onze klantenservice bestellen.

Puur lecithine-poeder is een natuurlijke emulgator die het volume van de producten verhoogt, de kruim zachter en weker maakt en de producten langer vers houdt.

Alle hierboven genoemde bakhulpmiddelen en ingrediënten zijn verkrijgbaar in natuurvoedingswinkels, reformhuizen, reformafdelingen van supermarkten of in molens. U kunt deze bakartikelen ook per catalogus bestellen bij:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – D-89287 Bellenberg
Tel. ++49-7306/925900 - Fax ++49-7306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

2. AANPASSEN VAN DE INGREDIËNTEN

Indien u de hoeveelheden van de ingrediënten verhoogt of verlaagt, houd er dan rekening mee, dat de hoeveelhedenverhoudingen met het originele recept overeen moeten komen. Om een perfect resultaat te bereiken, moeten de volgende basisregels voor de aanpassing van de ingrediënten in acht worden genomen:

Vloeistoffen/meel: Het deeg moet week zijn (niet te week), iets kleven, maar geen draden vormen. Een bal ontstaat bij lichte deegsoorten. Bij zware deegsoorten, zoals volkorenrogge, of korrelbroden is dat niet het geval. Controleer het deeg 5 minuten na de eerste kneedfase. Indien het nog te vochtig is, moet u meel toevoegen tot het deeg de juiste consistentie heeft. Is het deeg te droog, kneed er dan lepelgewijs water doorheen.

Vervangen van vloeistoffen: Indien u bij een recept ingrediënten gebruikt die vloeistof bevatten (bijv. kwark, yoghurt enz.), moet de bijbehorende hoeveelheid vloeistof worden aangepast. Wanneer u eieren gebruikt, sla deze dan in de maatbeker stuk en vul het geheel aan met vloeistof tot de voorgeschreven hoeveelheid.

Indien u op grote hoogte woont (vanaf 750 m) rijst het deeg sneller. De hoeveelheid gist kan in dergelijke streken met ¼ tot ½ TL worden verminderd, om een overmatig rijzen te voorkomen. Hetzelfde geldt voor streken waar zeer zacht water te vinden is. De waterhardheid aan uw woonplaats kunt u van uw openbaar nutsbedrijf te weten komen.

3. TOEVOEGEN EN AFMETEN VAN DE INGREDIËNTEN EN HOEVEELHEDEN

Altijd eerst het vocht, dan meel en overige ingrediënten en het laatst de gist toevoegen. Bij zwaar deeg met een hoog gehalte aan volkoren of rogge aanbevelen wij de volgorde van de ingrediënten te wijzigen, d.w.z. eerst de droge gist, dan het meel en andere ingrediënten en tot slot het vocht in te vullen om een optimaal kneedresultaat te bereiken.

Om te voorkomen dat de gist te snel gaat werken (met name bij gebruik van de tijdkeuze), moet u ervoor zorgen dat de gist en de vloeistof niet met elkaar in contact komen.

Gebruik voor het afmeten altijd dezelfde maateenheden, d.w.z. gebruik voor het afmeten in EL en TL ofwel de bij de bakautomaat geleverde maatlepels ofwel lepels zoals u die thuis gebruikt. De gramhoeveelheden moet u nauwkeurig afwegen.

Voor de hoeveelheden in milliliters kunt u de bijgeleverde maatbeker gebruiken.

De afkortingen in de recepten betekenen:

EL = afgestroken eetlepel (of maatlepel groot)
 TL = afgestroken theelepel (of maatlepel klein)
 g = gram
 ml = milliliter
 p. = pakje

1 pakje droge gist met een inhoud van 7 g voor 500 g meel – komt overeen met 20 g resp. ½ blokje verse gist.

Toevoegen van vruchten, noten of graankorrels

Wanneer u verdere ingrediënten wilt toevoegen kunt u dat in alle programma's (behalve KONFITÛRE (confituur)) altijd dan doen, wanneer de pieptoon te horen is. Indien u de ingrediënten te vroeg toevoegt, bestaat er het gevaar dat ze door de kneedhaak vermalen worden of dat de coating van de bakvorm gekrast wordt.

Receptgegevens voor de Backmeister-modellen /68511

De volgende recepten zijn voor twee verschillend grote apparaten bedoeld en bevatten daarom verschillende opgaven m.b.t. de hoeveelheden.

	Kleine bakvorm	Grote bakvorm
STUFE (stand) I	voor 2 kleine broden, elk van ca. 400 - 500 g	voor broden van ca. 1300 - 1500 g
STUFE (stand) II		voor broden van ca. 1500 - 1.800 g

Conform de tabel Programmaverloop kunt u in enkele programma's stand I of stand II voor verschillende grootten van het brood kiezen.

Het model 8860 wordt met telkens twee verschillend grote kneedhaken geleverd. Gebruik de grode kneedhaken wanneer u in stand II groten broden bakt opdat de ingrediënten goed gemengd en gekneet worden. Wanneer u in stand I kleinere broden bakt, raden wij aan om de kleine kneedhaken te gebruiken om overmatig groten gaten in het brood te voorkomen.

Wanneer in de recepten geen standen worden aangegeven, omdat deze in de voorgestelde programma's niet aanwezig zijn, dan lukken zowel de kleine als de grote hoeveelheden die wij voor het betreffende model voorstellen, in het aangegeven programma.

Bij sommige recepten zijn alleen hoeveelheden voor stand I aangegeven, omdat in stand II de broden of te groot worden of het deeg zou kunnen overstromen of de broden in stand II niet lukken.

De programma's zonder standschakeling zijn hierop geprogrammeerd.

4. GEWICHT EN VOLUME VAN HET BROOD

In de onderstaande recepten vindt u precieze gegevens m.b.t. het gewicht van het brood, die onze adviseuse, mevrouw Blum, na het bakken van de broden heeft vastgesteld. U zult vaststellen dat de gewichten bij zuiver witbrood lager zijn dan bij volkorenbrood. Dit komt doordat witmeel sterker rijst en de gewichten daarop gebaseerd zijn.

Ondanks deze precieze gewichtsgegevens, kunnen er kleine afwijkingen voorkomen. Het daadwerkelijke gewicht van het brood hangt in grote mate af van de luchtvochtigheid tijdens de bereiding.

Alle broden met een overwegend tarwe-aandeel bereiken een groter volume en komen in de hoogste gewichtsklasse na de laatste rijfsfase boven de rand van de broodvorm uit. Ze stromen echter niet over. De broodbolling boven de rand van de broodvorm is daarom iets minder bruin dan het brood binnen de broodvorm.

Wanneer bij zoete broden het programma Schnell (snel) wordt voorgesteld, kunt u de kleinere hoeveelheden (alleen deze) van de betreffende receptvoorstellen ook in het programma Heferkuchen (gistkoek) bakken, waardoor het brood luchtiger wordt. Kies in het programma Hefekuchen dan Stufe I.

5. BAKRESULTATEN

Het bakresultaat hangt met name af van de plaatselijke omstandigheden (zacht water - hoge luchtvochtigheid - grote hoogte – samenstelling van de ingrediënten enz.). Daarom zijn de gegevens in de recepten richtwaarden, die eventueel moeten worden aangepast. Wanneer een bepaald recept niet in een keer lukt, laat de moed dan niet zakken, maar tracht de oorzaak te achterhalen en probeer bijv. eens andere hoeveelhedsverhoudingen.

Wij adviseren, voordat u met behulp van de tijdkeuze `s nachts brood gaat bakken, eerst een proefbrood te bakken, zodat u indien nodig het recept nog kunt wijzigen.

RECEPTEN

De volgende recepten zijn samengesteld voor het gebruik van droge gist opdat u deze probleemloos ook met de tijdkeuze kunt bakken.

BELANGRIJKE OPMERKING VOOR DE DUB. BAKVORM:

Neem a.u.b. in acht dat u bij gebruik van de dub. bakvorm altijd twee broden moet bakken. Dit kunnen twee gelijke of twee verschillende broden zijn. Daarom hebben wij de recepten zowel voor één klein brood als voor twee kleine broden aangegeven. U mag in geen geval maar één klein brood bakken, omdat dan door de ongelijke verdeling van de hitte zowel de bakvorm als het apparaat schade zouden kunnen oplopen.

KLASSIEKE BROODRECEPTEN

	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht, ca:	400 g	2 x 400	1.080 g	1.580 g
Water	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Zout	¼ TL	1 ¼ TL	1 ½ TL	2 TL
Suiker	¼ TL	1 ¼ TL	1 ½ TL	2 TL
Harde tarwegriesmeel	100 g	200 g	200 g	300 g
Meel type 550	175 g	350 g	500 g	700 g
Droge gist	½ p.	1 p.	1 p.	1 ½ p.

Programma: **SCHNELL+VOLLKORN**

	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht, ca:	450 g	2 x 450	950 g	1.500 g
Melk	160 ml	320 ml	350 ml	550 ml
Margarine/boter	15 g	30 g	30 g	50 g
Zout	¼ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Suiker	¼ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Meel type 1050	300 g	600 g	650 g	1.000 g
Droge gist	½ p.	1 p.	1 p.	1 ½ p.

Programma: **BASIS (BASIS)**

	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht, ca:	400 g	2 x 400	1.280 g	1.750 g
Water	250 ml	500 ml	550 ml	750 ml
Zout	¼ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Plantaardige olie	½ EL	1 ½ EL	1 ½ EL	2 EL
Meel type 405	250 g	500 g	700 g	1.050 g
Harde-tarwemeel	50 g	100 g	100 g	150 g
Suiker	¼ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
Droge gist	½ p.	1 p.	1 p.	1 ½ p.

Programma: **SCHNELL (SNEL)**

	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht, ca:	400 g	2 x 400	1.200 g	1.600 g
Water	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Margarine/boter	12,5 g	25 g	30 g	50 g
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Bruine suiker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Havervlokken - zacht	75 g	150 g	200 g	300 g
Meel type 1050	190 g	375 g	550 g	750 g
Droge gist	½ p.	¾ p.	1 p.	1 ½ p.

Programma: **BASIS (BASIS)**

	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht, ca:	400 g	2 x 400	1.300 g	1.820 g
Water	250 ml	500 ml	570 ml	750 ml
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Plantaardige olie	½ EL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Suiker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Meel type 550	250 g	500 g	650 g	950 g
Maïsgriesmeel	50 g	100 g	150 g	200 g
Droge gist	½ p.	1 p.	1 p.	1 ½ p.

Programma: **SCHNELL (SNEL)**

	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht, ca:	500 g	2 x 500	1.180 g	1.560 g
Verse melk	175 ml	350 ml	400 ml	550 ml
Margarine/boter	20 g	30 g	35 g	50 g
Eieren	1	2	4	5
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Honing	1 EL	2 EL	3 EL	4 EL
Meel type 550	300 g	600 g	700 g	1.000 g
Droge gist	½ p.	1 p.	1 p.	1 ½ p.

Programma: **SCHNELL OF HEFEKUCHEN**
Attentie! Met het programma Hefekuchen wordt het brood luchtiger, waarbij dan echter uitsluitend de hoeveelheden van stand I gebruikt mogen worden, omdat anders het volume te groot wordt.

	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca:	400 g	2 x 400	1.050 g	1.550 g
Water	175 ml	350 ml	450 ml	700 ml
Roggemeel	85 g	170 g	220 g	340 g
Tarwevolkorenmeel	85 g	170 g	220 g	340 g
Speltmeel	85 g	170 g	220 g	340 g
Bietsuikerstroop	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Korrels jamaicapeper	1 snufje	¼ TL	½ TL	¾ TL
Koriander	1 snufje	¼ TL	½ TL	¾ TL
Muskaat geraspt	1 snufje	1 snufje	2 snuffjes	3 snuffjes
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Droge zuurdesem	¼ p.	½ p.	¾ p.	1 p.
Droge gist	½ p.	¾ p.	1 p.	1 ½ p.

Programma: **BASIS (BASIS)**

TIP:
 De kruiden kunt u heel of fijn gehakt gebruiken. Vóór de laatste rijfase het deksel van het apparaat even openen, het deeg met een beetje water besprenkelen en met havervlokken of gerst bestrooien en met de hand lichtjes vast kloppen.

	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca:	370 g	2 x 370	1.050 g	1.550 g
Droge zuurdesem *	¼ p.	½ p.	¾ p.	1 p.
Water	175 ml	350 ml	450 ml	700 ml
Broodkruiden	¼ TL	½ TL	¾ TL	1 TL
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Roggemeel	125 g	250 g	340 g	500 g
Meel type 1050	125 g	250 g	340 g	500 g
Droge gist	½ p.	1 p.	1 ½ p.	2 p.

Programma: **BASIS**

	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I	Stufe I	Stufe II	Stufe I
Broodgewicht ca:	500 g	2 x 500	1.150 g	1.750 g
Karnemelk	225 ml	450 ml	550 ml	750 ml
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Suiker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Meel type 1050	300 g	600 g	760 g	1000 g
Droge gist	½ p.	1 p.	1 p.	1 ½ p.

Programma: **BASIS**

VOLKORENBRODEN

100 % volkorenbrood				
	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca:	500 g	2 x 500	1.140 g	1.730 g
Water	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	1 EL
Honing	½ TL	1 TL	2 TL	1 EL
Tarwevolkorenmeel	270 g	540 g	760 g	1080 g
Droge gist	½ p.	¾ p.	1 p.	2 p.
Programma:	BASIS+VOLLKORN			

Ahornvolkorenbrood				
	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca:	450 g	2 x 450	1120 g	1770 g
Water	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Margarine/boter	15 g	25 g	35 g	50 g
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Ahornstroop	1 EL	1 ½ EL	2 EL	3 EL
Meel type 1050	270 g	540 g	760 g	1080 g
Droge gist	½ p.	¾ p.	1 p.	2 p.
Programma:	BASIS			

Vollkornbrot				
	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca:	430 g	2 x 430	1.110 g	1.750 g
Water	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Margarine/boter	15 g	25 g	35 g	50 g
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Suiker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Meel type 1050	140 g	270 g	380 g	540 g
Tarwevolkorenmeel	140 g	270 g	380 g	540 g
Droge gist	½ p.	¾ p.	1 p.	2 p.
Programma:	SCHNELL+VOLLKORN			

Speltbrood				
	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca:	450 g	2 x 450	1.350 g	1.880 g
Karnemelk	200 ml	400 ml	500 ml	800 ml
Speltvolkorenmeel	120 g	230 g	280 g	460 g
Roggevolkorenmeel	90 g	180 g	230 g	360 g
Gemalen speltgraan grof	90 g	180 g	180 g	360 g
Zonnebloempitten	40 g	75 g	100 g	150 g
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Suiker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Droge zuurdesem	½ p.	¾ p.	1 p.	1 ½ p.
Droge gist	½ p.	¾ p.	1 p.	1 ½ p.
Programma:	BASIS+VOLLKORN			

ALLERLEI LEKKERS UIT DE BROODBAKKERIJ

Frans honingbrood				
	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca:	400 g	2 x 400	1130 g	1550 g
Water	160 ml	325 ml	450 ml	650 ml
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Olijfolie	1 TL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Honing	½ TL	½ EL	¾ EL	1 EL
Meel type 405	225 g	450 g	600 g	900 g
Harde-tarwemeel	50 g	75 g	100 g	150 g
Droge gist	½ p.	¾ p.	1 p.	1 ½ p.
Programma:	SCHNELL OF HEFEKUCHEN			
Attentie!	Met het programma Hefekuchen wordt het brood luchtiger, waarbij dan echter uitsluitend de hoeveelheden van stand I gebruikt mogen worden, omdat anders het volume te groot wordt.			

Tarwezemelenbrood				
	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca:	420 g	2 x 420	1.350 g	1.700 g
Water	220 ml	350 ml	570 ml	700 ml
Margarine/boter	15 g	30 g	40 g	60 g
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Suiker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Tarwezemelen	50 g	75 g	100 g	150 g
Tarwekiemen	30 g	50 g	70 g	100 g
Azijn	1 TL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Tarwevolkorenmeel	250 g	400 g	650 g	800 g
Droge gist	½ p.	¾ p.	1 p.	1 ½ p.
Programma:	BASIS+VOLLKORN			

Zuiver tarwevolkorenbrood				
	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca:	430 g	2 x 430 g	1.150 g	1.750 g
Water	175 ml	350 ml	550 ml	700 ml
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Plant aardige olie	1 TL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Honing	½ TL	¾ TL	1 TL	1 ½ TL
Bietsuikerstroop	½ TL	¾ TL	1 TL	1 ½ TL
Tarwevolkorenmeel	250 g	500 g	760 g	1000 g
Vitaal tarwegluten	½ TL	¾ EL	1 EL	2 EL
Droge gist	½ p.	¾ p.	1 p.	1 ½ p.
Programma:	BASIS+VOLLKORN			

Yoghurt-volkorenbrood				
	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca:	400 g	2 x 400	1150 g	1600 g
Water of melk	125 ml	250 ml	300 ml	500 ml
Yoghurt	75 g	150 g	200 g	300 g
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Suiker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Azijn	½ TL	¾ EL	1 EL	2 EL
Tarwevolkorenmeel	250 g	500 g	700 g	1000 g
Droge gist	½ p.	1 p.	1 ½ p.	2 p.
Programma:	BASIS+VOLLKORN			

Walnotenbrood met vijgen				
	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca.	450 g	2 x 450 g	1.270 g	1.830 g
Water	175 ml	350 ml	550 ml	700 ml
Tarwemeel type 1050	130 g	260 g	320 g	400 g
Roggemeel	200 g	400 g	450 g	600 g
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Kransvijgen, gehakt	25 g	50 g	60 g	100 g
Walnotenpitten, gehakt	25 g	50 g	60 g	100 g
Honing	1 TL	1 ½ TL	2 TL	3 TL
Droge zuurdesem	1/3 p.	¾ p.	1 p.	1 ½ p.
Droge gist	1/3 p.	¾ p.	1 p.	1 ½ p.
PROGRAMMA:	BASIS			

Wortelbrood				
	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca.	400 g	2 x 400	1.000 g	1.600 g
Water	140 ml	275 ml	350 ml	550 ml
Boter	15 g	25 g	30 g	50 g
Meel type 550	260 g	500 g	650 g	1.000 g
Fijngehakte wortels	30 g	60 g	90 g	120 g
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Suiker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Droge gist	1/3 p.	¾ p.	1 p.	1 ½ p.
PROGRAMMA: BASIS OF SCHNELL				

Gevarieerd brood voor het ontbijt				
<i>TIP: De knapperige müsli kunt u door choco- of uw persoonlijk lievelingsmüsli vervangen.</i>	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca.	750 g	1.020 g	1.020 g	1.500 g
Melk	125 ml	250 ml	330 ml	500 ml
Tarwemeel type 405	220 g	425 g	570 g	850 g
Suiker	1 EL	1 ½ EL	2 EL	3 EL
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Gedroogde pruimen, grof gehakt	10 g	15 g	20 g	30 g
gedroogde abrikozen, grof gehakt	10 g	15 g	20 g	30 g
Knapperige müsli	25 g	50 g	75 g	100 g
Kokosvlokken	½ TL	¾ EL	1 EL	1 ½ EL
Boter	15 g	25 g	35 g	50 g
Droge gist	½ p.	¾ p.	1 p.	1 ½ p.
Programma:	SCHNELL OF HEFEKUCHEN			
Attentie!	Met het programma Hefekuchen wordt het brood luchtiger, waarbij dan echter uitsluitend de hoeveelheden van stand I gebruikt mogen worden, omdat anders het volume te groot wordt.			

Eierbrood				
<i>TIP: Eerst het ei in de maatbeker breken, dan met water tot aan de vereiste hoeveelheid aanlengen. Het brood onmiddellijk bakken en nog vers consumeren.</i>	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca.	370 g	2 x 370	1.050 g	1.500 g
Eieren met water of melk aanlengen tot	1 140 ml	2 275 ml	4 400 ml	5 550 ml
Margarine/boter	12,5 g	25 g	35 g	50 g
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Suiker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Meel type 550	250 g	500 g	700 g	1.000 g
Gist	1/3 p.	¾ p.	1 p.	1 ½ p.
Programma:	BASIS			

Pizzabrood				
	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca.	460 g	2 x 460	1.330 g	1.880 g
Water	190 ml	375 ml	570 ml	750 ml
Olie	1 TL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Suiker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Oregano	1/3 TL	¾ TL	1 TL	1 ½ TL
Parmezaanse kaas	1 ½ TL	2 ½ EL	3 ½ EL	5 EL
Maisgriesmeel	50 g	100 g	150 g	200 g
Meel type 550	240 g	475 g	650 g	950 g
Droge gist	1/3 p.	¾ p.	1 p.	1 ½ p.
PROGRAMMA: SCHNELL				

Yoghurtbrood				
	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca.	400 g	2 x 400 g	1.150 g	1.600 g
Water of melk	125 ml	250 ml	300 ml	500 ml
Yoghurt	75 g	150 g	200 g	300 g
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Suiker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Meel type 550	250	500 g	700 g	1.000 g
Droge gist	1/3 p.	¾ p.	1 p.	1 ½ p.
Droge gist	1/3 p.	¾ p.	1 p.	1 ½ p.
Programma: BASIS				

Courgettebrood				
<i>TIP: Het brood smaakt bijzonder lekker, als u het met olijfolie bestrijkt wanneer het brood nog heet is.</i>	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca.	420 g	2 x 420 g	1.250 g	1.680 g
Water	25 ml	50 ml	75 ml	100 ml
Tarwemeel type 550	250 g	500 g	750 g	1.000 g
Rauwe courgette, fijn gesneden	150 g	300 g	450 g	600 g
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Suiker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
PROGRAMMA: BASIS				

Frans kruidenbrood				
	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca.	425 g	2 x 425	1.250 g	1.750 g
Water	175 ml	350 ml	480 ml	700 ml
Tarwemeel type 550	270 g	525 g	700 g	1.050 g
Harde-tarwemeel	50 g	75 g	100 g	150 g
Suiker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Fijngehakte peterselie, dille en waterkers	1 EL	1 ½ EL	2 EL	3 EL
Teentjes knoflook fijn platgedrukt	1 st.	2 st.	3 st.	4 st.
Boter	10 g	15 g	20 g	30 g
Droge gist	1/3 p.	¾ p.	1 p.	1 ½ p.
PROGRAMMA: BASIS OF SCHNELL				

Zonnebloembrood				
	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca.	440 g	2 x 440	1.310 g	1.790 g
Water	190 ml	375 ml	550 ml	750 ml
Boter	15 g	30 g	40 g	60 g
Meel type 550	270 g	525 g	700 g	1.050 g
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Suiker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Zonnebloempitten	20 g	35 g	50 g	70 g
Droge gist	1/3 p.	¾ p.	1 p.	1 ½ p.
PROGRAMMA: BASIS OF SCHNELL				

Brood met roomkaas				
	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca.	400 g	2 x 400	1.200 g	1.600 g
Water of melk	100 ml	200 ml	300 ml	450 ml
Margarine/boter	15 g	30 g	40 g	60 g
Eieren, geklopt	½	1	1	2
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Suiker	1 TL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Korrelige roomkaas	60 g	125 g	200 g	250 g
Meel type 550	250 g	500 g	700 g	1.000 g
Droge gist	1/3 p.	¾ p.	1 p.	1 ½ p.
PROGRAMMA: SCHNELL				

Spekbrood				
	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca.	430 g	2 x 430	1.150 g	1.700 g
Karnemelk	175 ml	350 ml	450 ml	700 ml
Roggemeel	150 g	300 g	400 g	600 g
Tarwemeel type 1050	100 g	200 g	260 g	400 g
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Doorregen spek, in blokjes	40 g	75 g	100 g	150 g
Droge zuurdesem	¼ p.	½ p.	¾ p.	2 p.
Droge gist	½ p.	1 p.	1 ½ p.	2 p.
PROGRAMMA: BASIS				

Amandelbrood met peper				
	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca.	420 g	2 x 420	1.120 g	1.650 g
Water	170 g	325 g	450 ml	650 ml
Tarwemeel type 550	260 g	500 g	700 g	1.000 g
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Suiker	½ TL	1 TL	1 ½ TL	2 TL
Boter	10 g	15 g	20 g	30 g
Gesnipperde amandelen geroosterd	10 g	75 g	100 g	150 g
Groene peperkorrels ingelegd	1 TL	1 EL	1 ½ EL	2 EL
Droge gist	1/3 p.	¾ p.	1 p.	1 ½ p.
PROGRAMMA: BASIS OF SCHNELL				

BRODEN UIT BAKMENGSELS

Het gebruik van moderne bakmengsels is heel simpel omdat vele bakmengsels de benodigde gist reeds bevatten. U moet slechts in het begin enkele minuten tijd besteden:

- apparaat inschakelen,
- vocht invullen (ca. 300 ml per 500 g bakmengsel, resp. 180 ml voor 1 kleine bakvorm),
- de overeenkomstige hoeveelheid bakmengsel toevoegen (max. 300 g voor 1 kleine bakvorm),
- indien nodig droge gist toevoegen (indien het bakmengsel deze niet bevat), 1 kleine UNOLD maatlepel neemt 2,5 g droge gist op,
- het programma kiezen,
- START drukken,

de rest doet de Backmeister voor u.

BRODEN VOOR MENSEN MET ALLERGIEËN

Voor personen, die met een graanallergie opgezaaid zijn of die bepaalde dieetkuren dienen te volgen, hebben wij met verschillende meelmengsels, die gedeeltelijk op basis van maïs-, rijst- of aardappelzetmeel gemaakt zijn, baktests in onze BACKMEISTER uitgevoerd en daarbij goede resultaten behaald.

Wij hebben goede bakresultaten met de producten van de firma Schär en Hammermühle Diät GmbH bereikt. Als u vragen m.b.t. glutenvrije producten hebt of als u meerdere ingrediënten niet verdraagt, kunt u met deze firma's rechtstreeks contact opnemen:

Hotline fa. Schär

<http://www.schaer.com>

info_de@schaer.com

Hotline Hammermühle

<http://www.hammermuehle-shop.de>

post@hammermuehle.de

De in onze recepten gebruikte ingrediënten zijn verkrijgbaar in reformhuizen en natuurvoedingswinkels. De producten van Hammermühle kunnen onder het boven genoemde telefoonnummer direct bij de fabricant worden besteld.

Alle vermelde soorten meel zijn voor koeken en broden bij een speciale voeding (coeliakie/spruw) in het kader van een dieetkuur geschikt. Ook in geval van toevoeging van verhoogde hoeveelheden gist cq. wijnsteenbakpoeder blijven broden, die in de BACKMEISTER zijn gebakken, relatief stevig.

Vul de ingrediënten van de hierna vermelde recepten in de aangegeven volgorde in de broodvorm.

Kies de volgende programma's:

- Voor de bereiding van brood
 - „Basis“ dunkel (donker) waarmee het brood een stevigere korst krijgt,
 - „Schnell“ dunkel (snel donker) waarmee het brood een slappere korst krijgt.
- voor de bereiding van deeg dat u verder wenst te verwerken:
 - programma „Teig“ (deeg)
- voor de bereiding van gebak waarvoor u bakpoeder of wijnsteen als drijfmiddel gebruikt:
 - uitsluitend het programma „Backpulver“ (bakpoeder).

Kant-en-klare broodbakmengsels kunt u snel en eenvoudig variëren door toevoegen van

- vers gehakte kruiden
- noten en pitten
- korrels (gehele graankorrels vooraf tijdens de nacht laten inweten)
- rozijnen en gehakte gedroogde vruchten
- specerijen naar smaak.

Voeg noten, amandelen, vruchten pas na de eerste kneedfase toe, er weerklinkt dan een signaaltoon.

Omdat glutenvrije soorten meel niet voor de voorafgaande programmering geschikt zijn, start u het proces steeds onmiddellijk door de toets „START/STOP“ in te drukken. Voor zover er meelresten aan de rand van de broodvorm ontstaan, opent u tijdens het kneedproces even het deksel. Het meel met een rubberen deegkrabber in het midden van de bakvorm strijken en een beetje in het deeg persen. Het deksel weer sluiten.

Tijdens het bakken van het brood met gist kunt u bij begin van de laatste rijfsfase (zie tabel Tijdschema van de programma's) van het programma (bij het bakken van brood met bakpoeder na het roeren) het deksel van het apparaat even openen en de kneedhaken eruit nemen. Druk in geen geval op de toets START/STOP, omdat het programma dan weer naar de beginfase springt en opnieuw zou moeten worden gestart; dit is niet raadzaam, wanneer het brood reeds is gerezen.

Verwijder na het openen van het deksel de kneedhaken, daar het brood, omdat het slechts matig rijst, anders na het bakken op deze plaats een holte heeft en verhoogd is.

Druppel een beetje olie op het deeg en strijk dit met uw vingers of met een deegkrabber glad. Het insmeren met olie is belangrijk, omdat het brood anders tijdens het bakken diepe scheuren krijgt. Het deksel weer sluiten. Het nu gereed gebakken brood op een rooster helemaal laten afkoelen.

Wij adviseren om het afgekoelde brood in sneetjes te snijden en deze in porties in te vriezen, opdat het niet zo snel uitdroogt. Zo nodig, kan men in de toaster de sneetjes brood opbakken.

Alle hierna volgend vermelde recepten kunnen ook met bakpoeder of met fosfaatvrije wijnsteenbakpoeder bereid worden. Vervang de p. droge gist door overeenstemmende p. bakpoeder.

Hammermühle bakmengselen voor mensen met allergieën

Kastanjebrood	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca.	500 g	2 x 500	1.000 g	1.500 g
Water	200 ml	390 ml	390 ml	585 ml
Olie	10 g	20 g	20 g	30 g
Bakmengsel Kastanjebrood	250 g	500 g	500 g	750 g
Droge gist	¼ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 ¼ TL
PROGRAMMA:	BASIS of SCHNELL			
100 g bevatten ca.	eiwit 2 g	koolhydr: 85 g	vet 0,5 g	zonder melk zonder ei zonder soja
1494 kJ/352 kcal				

Witbrood	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca.	500 g	2 x 500	1.000 g	1.500 g
Water	200 ml	390 ml	390 ml	585 ml
Margarine (melkvrij)	10 g	20 g	20 g	30 g
Bakmengsel Witbrood	250 g	500 g	500 g	750 g
Droge gist	¾ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 ¼ TL
PROGRAMMA:	BASIS of SCHNELL			
100 g bevatten ca.	eiwit 2 g	koolhydr: 85 g	vet 0,5 g	zonder melk zonder ei zonder soja
1494 kJ/352 kcal				

Licht brood	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca.	500 g	2 x 500	1.000 g	1.500 g
Melk	200 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Ei, geklopt	½, kl. M	1, kl. M	1, kl. M	1, kl. L
Meel-mix licht	135 g	400 g	400 g	600 g
Suiker	½ TL	2 TL	2 TL	3 TL
Zout	½ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 ¼ TL
Droge gist	1 TL	2 TL	2 TL	3 TL
PROGRAMMA:	BASIS of SCHNELL			
100 g bevatten ca.	eiwit 5 g	koolhydraten 46 g	vet 3 g	zonder ei
969 kJ/232 kcal				

Bakmengsels van Dr. Schär

Wij aanbevelen Stufe I (stand I) voor de dub. bakvorm en Stufe II (stand II) voor de grote bakvorm.

SCHÄR-glutenvrij broodmeelmengsel MIX B - witbrood I			
	Dubbele vorm		Groot
Broodgewicht ca.	480 g	2 x 480 g	1.600 g
Warm water	250 ml	500 ml	750 ml
Azijn	1 TL	2 TL	2 EL
Broodmeelmengsel MIX B	300 g	600 g	1.000 g
Zout	¼ TL	½ TL	1 TL
Droge gist	¾ p.	1 ½ p.	2 ½ p.
PROGRAMMA:	BASIS		

SCHÄR-glutenvrij broodmeelmengsel MIX B - witbrood II			
	Dubbele vorm		Groot
Broodgewicht ca.	480 g	2 x 480 g	1.600 g
Warm water	250 ml	500 ml	750 ml
Olie	1 TL	2 TL	2 EL
Broodmeelmengsel MIX B	300 g	600 g	1.000 g
Zout	¼ TL	½ TL	1 TL
Droge gist	¾ p.	1 ½ p.	2 ½ p.
PROGRAMMA:	BASIS		

SCHÄR-glutenvrij broodmeelmengsel MIX B - witbrood II			
	Dubbele vorm		Groot
Broodgewicht ca.	450 g	2 x 450 g	1.700 g
Warm water	180 ml	360 ml	700 ml
Olijfolie	3 EL	6 EL	6 EL
Eiwit van ei	1	2	4
Broodmeelmengsel MIX B	250 g	500 g	1.000 g
Zout	½ TL	1 TL	2 TL
Suiker	½ TL	1 TL	2 TL
Bakpoeder	½ p.	1 TL	2 p.
PROGRAMMA:	BACKPULVER		

Rogge-tarwe-brood m. kruiden	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca.	500 g	2 x 500	1.000 g	1.500 g
Water	200 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Olie	½ EL	1 EL	1 EL	1,5 EL
Kruiden, gehakt	1 EL	2 EL	2 EL	3 EL
Meel-mix plus	200 g	400 g	400 g	600 g
Suiker	½ EL	1 EL	1 EL	1,5 EL
Zout	1 TL	2 TL	2 TL	3 TL
Droge zuurdesem	2 ½ EL	5 EL	5 EL	7,5 EL
Droge gist	¾ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
PROGRAMMA:	BASIS of SCHNELL			
100 g bevatten ca.	eiwit 2 g	koolhydr:46 g	vet 2 g	zonder melk zonder ei
876 kJ/210 kcal				

Gistdeeg	Dub. bakvorm		Grote bakvorm	
	Stufe I		Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca.	500 g	2 x 500	1.000 g	1.500 g
Melk	190 ml	375 ml	375 ml	500 ml
Margarine/boter	60 g	120 g	120 g	160 g
Ei, klasse M, geklopt	1 ½	3	3	4
Meel-mix licht	260 g	525 g	525 g	700 g
Suiker	6 EL	12 EL	12 EL	16 EL
Zout	¼ TL	½ TL	½ TL	½ TL
Bourbonvanille of ger. citroenschil	naar smaak		naar smaak	
Droge gist	¾ TL	1 ½ TL	1 ½ TL	2 TL
PROGRAMMA:	BASIS + TEIG			
Meel-mix licht om te verwerken	100-150 g			
TIP:	Het deeg verder verwerken tot zoete gebakjes of koek. De bovenzijde van het gebak evt. met een mengsel van ei en melk bestrijken.			
100 g bevatten ca.	eiwit 5 g	koolhydr: 43 g	vet 9 g	zonder ei
1135 kJ/271 kcal				

TIP: Bij dit brood altijd de kneedhaak vóór het bakken uitnemen.

SCHÄR-glutenvrij broodmeelmengsel MIX B - witbrood III			
	Dubbele vorm		Groot
Broodgewicht ca.	450 g	2 x 450 g	1.600 g
Warm water	190 ml	380 ml	750 ml
Zachte boter	10 g	20 g	2 EL
Broodmeelmengsel MIX B	250 g	500 g	1.000 g
Zout	1 snuffje	½ TL	1 TL
Droge gist	2/3 p.	1 1/3 p.	2 ½ p.
PROGRAMMA:	BASIS		

SCHÄR-glutenvrij broodmeelmengsel MIX B - boterbrood			
	Dubbele vorm		Groot
Broodgewicht ca.	500 g	2 x 500 g	1400 g
Warm water	150 ml	300 ml	450 ml
Boter	50 g	100 g	2 EL
Eieren, geklopt	1 ½	3	140 g
Broodmeelmengsel MIX B	250 g	500 g	4
Zout	½ TL	1 TL	700 g
Suiker	½ TL	1 TL	1 ½ TL
Droge gist	½ p.	1 p.	2 p.
PROGRAMMA:	BASIS		

SCHÄR-glutenvrij broodmeelmengsel MIX B - melkbrood			
	Dubbele vorm		Groot
Broodgewicht ca.	500 g	2 x 500 g	1.600 g
Warme melk	250 ml	500 ml	650 ml
Ei, geklopt	½	1	2
Suiker	½ TL	1 TL	1 ½ TL
Zout	½ TL	1 TL	1 ½ TL
Broodmeelmengsel MIX B	250 g	500 g	700 g
Droge gist	½ p.	1 p.	2 p.
PROGRAMMA:	BASIS		

CAKE - BASISRECEPT

In de BACKMEISTER kunt u ook heel goed cake van roerdeeg bakken. Omdat het apparaat met kneed- en niet met roerwerkhuizen werkt, wordt de cake een beetje steviger, hetgeen echter aan de smaak geen afbreuk doet. Het is niet mogelijk om het bakken van cake vooraf te programmeren. In het programma BACKPULVER (bakpoeder) zijn er geen verschillende standen, daarom geven wij per model slechts één hoeveelheid aan.

Aan het basisrecept kunt u verschillende ingrediënten toevoegen. Aan uw fantasie worden geen beperkingen opgelegd. Let daarbij op dat de hierna volgende vermelde hoeveelheden niet overschreden worden, want anders is de cake eventueel niet goed doorgebakken. Neem na het bakken de bakvorm uit het apparaat en plaats de bakvorm op een vochtige doek. Laat de cake ca. 15 minuten in de vorm afkoelen. Dan kunt u de cake met een rubberen deegkrabber aan de zijkanten van de bakvorm gemakkelijk losmaken en voorzichtig omdraaien.

Basisrecept gebak van roerdeeg			
	Dub. bak- vorm per helft	Grote vorm Stufe I	Grote vorm Stufe II
Gewicht van het gebak, ca:	500 g	1.000 g	1.200 g
Eieren	2	4	6
Zachte boter	75 g	150 g	250 g
Suiker	75 g	150 g	250 g
Vanillesuiker	½ p.	1 p.	2 p.
Meel type 405	225 g	450 g	550 g
Bakpoeder	½ p.	1 p.	1 p. + 1 TL

Ingrediënten naar keuze om het basisrecept te variëren:

Geraspte noten	40 g	70 g	100 g
Of: geraspte chocolade	40 g	70 g	100 g
Of: kokosvlokken	40 g	70 g	100 g
Of: geschildte en in blokjes gesneden (1cm) appel	40 g	70 g	100 g
PROGRAMMA:	BACKPULVER		

DEEGBEREIDING

In uw Backmeister kunt u op eenvoudige wijze deeg bereiden, dat u dan vervolgens verder kunt verwerken en in de bakoven kunt bakken. U kunt zowel het programma Basis+Teig alsook Schnell+Teig nemen. Het laatste programma is aan te bevelen bij kleine hoeveelheden en lichte soorten deeg (met weinig vet), omdat de rijstijd hier aanzienlijk korter is (zie tabel „Tijdschema van de programma's”). In beide programma's kan men tijdens het tweede kneden, wanneer de piepton te horen is, ingrediënten toevoegen. Wij aanbevelen om het deeg steeds in de grote bakvorm te bereiden omdat het deeg daarin beter wordt gekneet.

Bij het programma TEIG bestaan er geen verschillende standen voor het bakken. Wij geven echter 2 verschillende hoeveelheden aan die men kan bereiden zo dat u ook dit programma flexibel kunt gebruiken. Gebruik voor het bereiden van deeg altijd de grote bakvorm.

Frans stokbroden		
	Stufe I	Stufe II
Broodgewicht ca.	1.280 g	1.750 g
Water	550 ml	750 ml
Zout	1 ½ TL	2 TL
Suiker	1 ½ TL	2 TL
Meel type 550	700 g	1.050 g
Harde-tarwemeel	100 g	150 g
Tarwezuurdesem gedr.	50 g	75 g
Droge gist	1 p.	1 ½ p.
PROGRAMMA:	BASIS+TEIG of SCHNELL+TEIG	
Bereiding:	Het deeg in 2 - 4 stukken verdelen, langwerpige, grote broden vormen en gedurende 30 - 40 minuten laten rijzen. Bovenzijde telkens schuin inkepen en in de bakoven bakken.	

Croissants		
	Stufe I	Stufe II
Ingrediënten voor ca.	18 stuks	26 stuks
Ei, met water of melk aanlengen tot	300 ml	450 ml
Boter	80 g	120 g
Zout	1 ¼ TL	1 ½ TL
Suiker	3 EL	5 EL
Meel type 405	540 g	800 g
Droge gist	1 p.	1 ½ p.
Bereiding:	Deeg uit de vorm nemen, kneden, laten rijzen en nogmaals kneden. Toegedekt 30 minuten in de koelkast zetten. Deeg in een rechthoek uitrollen en gesmolten boter erop verdelen (de rand uitsparen). Deeg drie keer vouwen (zoals een brief). Deze procedure drie keer herhalen. Leeeg in een plastic zak minstens 1 uur of gedurende de nacht in de koelkast leggen.. Deeg in een rechthoek uitrollen, in vierhoeken (7/9/13 st.) snijden. Iedere vierhoek diagonaal doorsnijden. De driehoeken vanuit de brede zijde losjes oprollen en op een ingevette bakplaat leggen. Met geklopt ei bestrijken en in de voorverwarmde oven bij 190°C in 20 minuten bakken. De oven tijdens de baktijd niet openen.	
PROGRAMMA:	BASIS+TEIG of SCHNELL+TEIG	

Kerstbrood		
	Stufe I	Stufe II
Ingrediënten voor	1.000 g	1.500 g
Melk	125 ml	185 ml
Boter gesmolten	125 g	185 g
Ei	1	1
Rum	3 EL	5 EL
Meel type 405	500 g	750 g
Suiker	100 g	150 g
Sukade	50 g	75 g
Gekonfijte sinaasappelschil	25 g	40 g
Amandelen gemalen	50 g	75 g
Sultana-rozijnen	100 g	150 g
Zout	1 snufje	2 snufjes
Kaneel	2 snufjes	3 snufjes
Droge gist	2 p.	3 p.
Boter gesmolten	250 g	350 g
Poedersuiker	200 g	300 g
PROGRAMMA:	BASIS+TEIG	
Bereiding:	Alle ingrediënten bevalve de gesmolten boter en de poedersuiker in de bakvorm vullen en in het programma TEIG kneden. Het deeg uit de bakvorm nemen, in de vorm van kerststollen drukken. Bij 180°C (heteluchtoven 160°C) gedurende circa 1 uur bakken. Na het bakken het nog hete kerstbrood meermaals met gesmolten boter bestrijken en dik poedersuiker er overheen strooien. Het afgekoelde kerstbrood in alufolie wikkelen en minstens 1 week laten doortrekken zo dat het aroma zich kan ontwikkelen.	

Volkorenpizza		
	Stufe I	Stufe II
Ingrediënten voor	3 pizza's	4 pizza's
Water	225 ml	300 ml
Zout	1 TL	1 ½ TL
Olijfolie	3 EL	4 EL
Tarwevolkorenmeel	450 g	600 g
Tarwekiemen	1 ½ EL	2 EL
Droge gist	¼ p.	1 p.
PROGRAMMA:	TEIG of SCHNELL+TEIG	
Bereiding:	Deeg uitrollen, in een ronde vorm doen en gedurende 10 minuten laten rijzen. Pizzasas op het deeg uitstrijken en gewenste garnering erop verdelen. Bakoven op 200°C voorverwarmen, 20 minuten bakken.	

Koffiekoek		
	Stufe I	Stufe II
Ingrediënten voor bakvorm	26 cm Ø	Plaat
Melk	225 ml	340 ml
Zout	½ TL	¾ TL
Eierdooier	1	2
Margarine/boter	20 g	30 g
Meel type 550	450 g	700 g
Suiker	50 g	75 g
Droge gist	¾ p.	1 p.
PROGRAMMA:	BASIS+TEIG of SCHNELL+TEIG	
Bereiding:		
Het deeg uit de vorm nemen, nogmaals grondig kneden en uitrollen.		
Een ronde of hoekige bakvorm met het deeg bekleden en de volgende garnering erop verdelen.		
Boter	3 EL	4 EL
Suiker	100 g	150 g
Kaneel	1 ½ TL	2 TL
Boter over het deeg verdelen.		
Suiker, kaneel en noten mengen en over de boter verdelen.		
Op een warme plaats gedurende 30 min. laten rijzen, dan bakken.		

Zemelenbroodjes		
	Stufe I	Stufe II
Ingrediënten voor broodjes	12 stuks	18 stuks
Water	430 ml	650 ml
Zout	1 ½ TL	2 TL
Margarine/boter	40 g	60 g
Zuiver lecithinenpoeder*	8 g	10 g
Meel type 1050	600 g	800 g
Tarwezemelen	100 g	150 g
Suiker	1 ½ TL	2 TL
Droge gist	1 p.	1 ½ p.
PROGRAMMA:	BASIS+TEIG of SCHNELL+TEIG	
Bereiding:		
Na beëindiging van het programma het deeg eruit nemen.		
Het deeg grondig kneden en daaruit broodjes vormen; deze nogmaals laten rijzen.		
In de voorverwarde oven bij 200°C goudgeel bakken.		
<i>Puur lecithine-poeder is een natuurlijke emulgator die het volume van de producten verhoogt, de kruim zachter en weker maakt en de producten langer vers houdt.</i>		

CONFITUREN BEREIDEN

Confituren of jam kunnen in de BACKMEISTER snel en eenvoudig bereid worden. Ook wanneer u nog nooit voorheen confituren of jam gemaakt heeft, moet u het eens een keertje proberen. U krijgt heel voortreffelijke, goed smakende confituren.

Wij aanbevelen voor het bereiden van confituur een separate tweede bakvorm te gebruiken, omdat de in vele vruchtsoorten voorhanden zuur de coating kan aantasten en het antiaanrookvermogen kan verminderen. Dit zou ertoe kunnen leiden dat broden na het bakken aankoken en niet meer makkelijk uit de vorm glijden. Gebruik voor confituur altijd de grote bakvorm, omdat de massa in de dub. bakvorm zou overkoken.

Ga bij de bereiding als volgt te werk:

- Verse, rijpe vruchten wassen. Appels, perziken, peren en andere vruchten met een harde schil eventueel schillen. De bereiding van kersenconfituur is opgrond van het hoge zuurgehalte niet aan te bevelen.
- Neem steeds de aangegeven hoeveelheden, omdat deze nauwkeurig op het programma Konfitüre (confituur) afgestemd zijn. Anders kookt de massa te vroeg en loopt over.
- De vruchten wegen, in kleine stukken snijden (max. 1 cm) of pureren, bijv. met de ESGE-Zauberstab, en in de vorm doen.
- De geleisuiker „2:1“ in de aangegeven hoeveelheid toevoegen. Gebruik a.u.b. uitsluitend deze geleisuiker en geen huishoudsuiker of geleisuiker „1:1“ omdat de confituur dan niet vast wordt.
- Meng de vruchten met de suiker en start het programma, dat nu volledig automatisch verloopt.
- Na 1:20 uur piept het apparaat. Vul de confituur in potjes en sluit deze goed af. Wij aanbevelen de potjes kort om te draaien opdat er een vacuüm ontstaat.

U kunt kleinere hoeveelheden of andere mengverhoudingen ook in het Eigen Programma bereiden door het programmaverloop Roeren (Kneden) en Koken (Bakken) overeenkomstig uw wens te wijzigen en alle overige programmapunten op 0 te programmeren. Om te voorkomen dat de jam overloopt moet u opletten dat de kookfase niet te lang duurt.

Aardbeienconfituur	
Verse aardbeien gewassen, schoongemaakt en kleingesneden of gepureerd	900 g
Geleisuiker „2:1“	500 g
Citroensap	1 EL
PROGRAMMA:	KONFITÜRE
<ul style="list-style-type: none"> • Alle ingrediënten in de bak met een rubberen krabber doorenmengen. • Programma starten • Suikerresten met een spatel van de zijwanden van de bak verwijderen. • Wanneer het signaal weerklinkt, de bak met een pannenlap uit het apparaat nemen. • De confituur in potjes vullen en deze goed afsluiten. 	
TIP:	
In plaats van aardbeien kunt u ook alle andere soorten bessen gebruiken.	
Wanneer u uw confituur liever relatief stevig wilt hebben, neemt u slechts 800 g vruchten.	

Sinaasappeljam	
Sinaasappelen geschild en in kleine stukjes gesneden	900 g
Citroenen geschild en in kleine stukjes gesneden	100 g
Geleisuiker „2:1“	500 g
PROGRAMMA:	KONFITÜRE
<ul style="list-style-type: none"> • Sinaasappelen en citroenen schillen en in stukjes snijden. • Suiker toevoegen en alle ingrediënten in de bak doorenmengen. • Programma starten • Met een rubberen spatel suikerresten van de zijwanden van de bak verwijderen. • Wanneer het signaal weerklinkt, de bak met een pannenlap uit het apparaat nemen. • De jam in potjes vullen en deze goed afsluiten. 	

INSTRUCCIONES DE USO

DATOS TÉCNICOS DE LA MÁQUINA PANIFICADORA 68511

Potencia:	700 W - 230 V - 50 Hz
Medidas:	340 x 410 x 220 mm (Al/An/Fo)
Peso:	7,5 kg
Molde para hornear:	223 x 127 x 152 mm (La/An/Al) / 2 x 100 x 125 x 152 mm (La/An/Al) con revestimiento antiadherente Quantanium®
Contenido:	750 g - 1800 g para el peso del pan 350 g - 500 g
Cable de alimentación:	100 cm, montado fijo
Carcasa:	de chapa de acero barnizada
Tapa:	de plástico, con visor
Equipamiento:	<ul style="list-style-type: none">• 9 programas memorizados• 1 programa individual• tecla de escala para los diferentes pesos de pan• selector del grado de tostado• selector de tiempo preprogramable hasta 13 horas antes• fase automática de mantenimiento en caliente• interruptor ON/OFF
Accesorios	1 molde de hornear grande 1 molde de hornear doble 2 aspas de amasado pequeñas 2 aspas de amasado grandes Vaso de medida Cuchara dosificadora Gancho Para sacar el aspa de amasado Instrucciones de uso con una gran sección de recetas



Reservado el derecho a modificaciones técnicas.

NORMAS DE SEGURIDAD

1. Lea minuciosamente las instrucciones de uso antes de la puesta en marcha y consérvelas.
2. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia y / o falta de conocimientos, a no ser que sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido de ella instrucciones de cómo utilizar el aparato.
3. Los niños deberían estar bajo control, para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. Conecte el aparato únicamente a la corriente alterna según la placa de características.
5. Este aparato no debe ser accionado mediante un reloj temporizador externo, ni con un sistema de mando a distancia.
6. No toque las superficies calientes del aparato, utilice agarradores de cocina. La panificadora está muy caliente justo después del horneado.
7. No sumerja nunca el cable de conexión o el aparato en agua o en otro líquido.
8. Cuando no se utilice el aparato, así como antes de limpiarlo, desconéctelo pulsando el interruptor I/O y quitando el enchufe de la toma de corriente. Deje enfriar el aparato antes de desmontar sus piezas individuales.
9. No utilice nunca el aparato con un cable de conexión defectuoso, tras funcionamientos incorrectos o si el aparato se encuentra dañado. En tal caso, deje que nuestro servicio técnico revise o repare el aparato. No lo repare usted mismo. Perdería el derecho de garantía.
10. La utilización de accesorios no recomendados por el fabricante podría provocar daños. Utilice el aparato únicamente para el fin previsto.
11. Coloque el aparato de manera que no resbale de la encimera de cocina, por ej. al amasar una masa pesada. Esto es de especial importancia en caso de ser preprogramado, cuando el aparato esté funcionando sin vigilancia. En encimeras muy lisas habría que poner el aparato sobre una fina estera de goma, para descartar el peligro de deslizamiento.
12. La máquina panificadora debe situarse al menos a una distancia de 10 cm respecto a otros objetos, cuando esté en funcionamiento. Utilice el aparato únicamente en el interior de edificios.
13. Procure que el cable no toque ninguna superficie caliente y que no quede colgando del borde de una mesa, para que por ej. los niños no puedan tirar de él.
14. No coloque nunca el aparato encima de o junto a una cocina de gas o eléctrica o un horno caliente.
15. Se aconseja la máxima precaución al mover el aparato, si éste está lleno de líquidos calientes (como confitura).
16. No extraiga nunca el molde de pan durante el funcionamiento.
17. En el molde para hornear no vierta cantidades más grandes que las indicadas, en particular para el pan blanco. Si esto ocurriera, el pan no se cocerá homogéneamente o la masa se desbordará. Preste atención a nuestros consejos al respecto.
18. Al probar una receta nueva, usted debería permanecer cerca, para controlar el proceso de horneado.
19. Nunca conecte el aparato sin haber puesto antes el molde para hornear.
20. Para extraer el pan, en ningún caso se debe golpear el molde para hornear contra un borde o contra la encimera, porque se podrían provocar deterioros.
21. No se deben introducir láminas de metal u otros materiales dentro del aparato, ya que en tal caso se podría originar un riesgo de incendio o de cortocircuito.
22. No cubra nunca el aparato con una toalla u otro material. Tanto el calor como el vapor deben poder escapar. Se puede originar un fuego si se cubre el aparato con un material inflamable o entra en contacto con él, como por ej. con cortinas.

1. Lea minuciosamente las instrucciones de uso antes de la puesta en marcha y consérvelas.
2. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia y / o falta de conocimientos, a no ser que sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido de ella instrucciones de cómo utilizar el aparato.
3. Los niños deberían estar bajo control, para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. Conecte el aparato únicamente a la corriente alterna según la placa de características.

El aparato está pensado únicamente para su uso en el hogar. El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de utilización indebida, de mal uso, o de uso industrial o de reparaciones efectuadas por talleres o personas no autorizadas.

PUESTA EN MARCHA

1. Al desempaquetar el aparato compruebe que están presentes todas las piezas y que no tienen deterioros.
2. Antes de la primera utilización debería retirar todos los materiales del embalaje, así como todas las piezas sueltas de la cavidad interior.
3. Antes de usarla por primera vez, enjuague brevemente el recipiente de hornear de la máquina panificadora con agua caliente y un detergente suave y limpie las espas de amasado.
4. Limpie el aparato por fuera con un trapo húmedo y bien escurrido. En ningún caso puede sumergirse el aparato en agua.
5. Seque bien todas las piezas. Coloque el molde de hornear en el aparato.
6. Conecte ahora el enchufe a una toma de corriente y encienda el aparato con el interruptor ON/OFF. Ahora el aparato está listo para funcionar y se puede programar.
7. Como se puede producir humo durante el primer calentamiento, recomendamos hacer funcionar una vez el aparato con el molde de hornear puesto, pero vacío (y sin espas de amasado) en el programa BACKPULVER (levadura química), para eliminar posibles residuos en el serpentín de calefacción.
8. A continuación ya podrá empezar

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Al desempaquetar el aparato compruebe que están presentes todos. Antes de usarla por primera vez, enjuague brevemente el recipiente de hornear de la máquina panificadora con un detergente suave y limpie las espas de amasado. Antes de colocarlo en el aparato, todas las piezas deben estar bien secas.
2. Antes de la limpieza desconecte siempre el enchufe de la red. Deje que el aparato se enfríe siempre al menos media hora antes de proceder a su limpieza o a guardarlo, o bien antes de volver a usarlo para hornear y preparar masas.
3. Elimine todos los ingredientes y migas de la tapa, de la carcasa y de la cámara de horneado, con ayuda de un paño húmedo. No sumerja nunca el aparato en agua y jamás vierta agua en la cámara de horneado. Para facilitar la limpieza, se puede abrir la tapa con un ángulo de 40° y entonces se puede sacar.
4. Limpie el molde de hornear por fuera con un paño húmedo. Por dentro puede enjuagar el molde con un poco de detergente y agua caliente. No lo deje demasiado tiempo en el agua. Utilice solamente un detergente suave, en ningún caso limpiadores químicos, gasolina, limpiahornos o productos agresivos.
5. Tanto el aspa de amasado como el eje de accionamiento deberían limpiarse inmediatamente tras el uso. Si ocurre que el aspa de amasado se queda fijo en su posición dentro del molde, luego resultará muy difícil quitarlo. En ese caso llene de agua tibia el recipiente durante aprox. 30 minutos. A continuación ya podrá sacar el aspa de amasado.
6. El recipiente de horneado está equipado con un revestimiento antiadherente de QUANTANIUM® de alta calidad. Por este motivo, para limpiar los recipientes, no utilice objetos de metal que pudieran arañar la superficie. Es normal que el color del recubrimiento se altere con el tiempo, pero el funcionamiento no resultará perjudicado por ello.
7. En caso de uso frecuente, tanto el molde de hornear como las espas de amasado están sometidos a un desgaste debido a la elevada sobrecarga mecánica al amasar, especialmente, masas con harina integral o masas con alta proporción de granos de cereal. Por ello quizás sea necesario cambiar de vez en cuando el molde de hornear y el aspa de amasado. Puede pedirlos a nuestro servicio de atención al cliente (vea el formulario de solicitud al final de estas instrucciones de uso).
8. Antes de apartar el aparato para guardarlo, asegúrese de que se ha enfriado y que lo ha limpiado y secado completamente. Almacene el aparato con la tapa cerrada.

LAS FUNCIONES DE LA MÁQUINA DE PAN

FUNCIÓN DE ZUMBADOR

El zumbador suena

- tras conectar el aparato a la corriente y pulsar en interruptor ON/OFF, para indicar que el aparato está listo para funcionar y que puede procederse a la selección del programa;
- al pulsar todas las teclas;
- durante el segundo proceso de amasado, para indicar que ahora se pueden añadir granos de cereales, frutas desecadas, frutos secos u otros ingredientes;
- al terminar el proceso de horneado el aparato hará un pip repetidamente durante la fase de mantenimiento en caliente, para indicar que el programa ha concluido.

PARADA DEL PROGRAMA EN CASO DE CORTE DE CORRIENTE

En caso de que se corte la corriente durante el funcionamiento de la máquina panificadora, el aparato arrancará de forma automática tras restablecerse el suministro de corriente y continuará con el transcurso del programa allí donde fue interrumpido, siempre que el corte no haya durado más de 2 minutos.

Si el corte de corriente supera los dos minutos y la pantalla muestra de nuevo la configuración básica, entonces se tiene que volver a poner en marcha la panificadora. Esto sólo sería factible si la masa no ha pasado de la fase de amasado cuando se interrumpió el programa. En caso contrario, hay que volver a empezar completamente desde el principio o bien utilizar el programa individual y programarlo para las fases de programa que aún falten.

FUNCIONES DE SEGURIDAD

Si la temperatura en el aparato es demasiado alta (más de 40 °C aprox.) para un nuevo programa seleccionado, entonces aparecerá HOT en la pantalla y se oír 5 veces la señal acústica. Si esto no sucede, saque el recipiente y espere hasta que el aparato se haya enfriado y se sitúe de nuevo al principio del programa seleccionado originariamente.

EXPLICACIONES PARA EL PANEL DE MANDO

INTERRUPTOR ON/OFF

para encender y apagar el aparato. Este interruptor se encuentra en la parte inferior derecha de la carcasa. En caso de no utilizarlo, debería desconectar el aparato siempre mediante el interruptor ON/OFF, para interrumpir el suministro de corriente, y después sacar el enchufe de la toma de corriente. Sólo una vez que el aparato esté encendido se pueden seleccionar e iniciar los programas.



TECLA START/STOP

para iniciar y detener el transcurso de un programa.

Mediante la tecla START/STOP usted puede interrumpir el programa en cualquier punto. Mantenga pulsada la tecla hasta que se escuche una señal acústica. En la pantalla aparece la posición inicial del último programa seleccionado. Si desea utilizar otro programa, selecciónelo con la tecla MENUE (menú) y pulse de nuevo la tecla START/STOP.

PANTALLA



CONFIGURACIÓN BÁSICA: Nada más conectar el enchufe a la toma de corriente, en la pantalla aparece el tiempo de duración del último programa utilizado. Si ha pasado un largo periodo sin utilización, se mostrará el programa BASIS (base), 3:30 - (el número parpadea). Las flechas señalan a "BASIS" – "STUFE I" (base – escala I) y "Bräunung" – "MITTEL" (tostado MEDIO). Con ello se indica que está listo para el funcionamiento. Durante el funcionamiento, se puede leer el estado del programa tanto en las indicaciones del tiempo que corren hacia atrás, como también en los datos de la pantalla. Las indicaciones están redactadas en lengua inglesa y quieren decir lo siguiente:

PREHEAT	=	Pre calentamiento: el líquido y los ingredientes son calentados a la temperatura óptima, en caso necesario.
KNEAD	=	Amasar: aparece cuando el aparato se encuentra en la fase de amasado.
ADD	=	Añadir: además se escucha una señal acústica. Añada ahora los ingredientes.
RISE (1-3)	=	Aumento de masa: así se indican las diferentes fases del aumento de la masa.
BAKE	=	Horneado: la máquina está horneando.
COMPLETE	=	Listo: el proceso de horneado ha finalizado y ya se puede sacar el pan.
KEEP WARM	=	Mantener caliente: el producto horneado se mantiene caliente una hora más.

AJUSTE DEL TIEMPO

Los programas pueden iniciarse con retardo de tiempo (con excepción de BACKPULVER, SCHNELL, SCHNELL+TEIG, SCHNELL+VOLLKORN y KONFITÜRE – levadura química, rápido, rápido+masa, rápido+pan integral y confitura). Usted deberá añadir las horas y minutos al tiempo introducido automáticamente en el programa respectivo y, dado el caso, sumar el tiempo de mantenimiento en caliente de 1 hora (tras finalizar el proceso de horneado); este es el tiempo total programado a tener en cuenta antes de que se inicie la preparación del pan. Esto se efectúa en intervalos de 10 minutos, respectivamente.

Ejemplo:

En estos momentos son las 20:00 horas y usted quiere tener su pan blanco recién hecho a las 7:00 horas del día siguiente:

Añada los ingredientes en el recipiente en el orden especificado y colóquelo en el aparato. Procure que la levadura no entre en contacto con el líquido.

Con la tecla MENÜ seleccione el programa deseado, con la tecla BRÄUNUNG (tostado), el tostado de corteza deseado, y con la tecla STUFE (escala) introduzca el tamaño de pan deseado.

MENÜ (MENÚ)

A través de la tecla MENÜ usted accede a los programas individuales, que están descritos detalladamente en la tabla "Secuencia de tiempos". Existen los siguientes programas de preparación:

Basis (básico)

para pan blanco y pan de centeno y trigo, el programa estándar para todos los tipos de pan

Basis-Vollkorn (básico-integral)

para panes integrales

Basis-Teig (básico-masa)

para elaborar masa

Schnell (rápido)

para preparar rápidamente pan blanco y pan de centeno y trigo

Schnell-Vollkorn (rápido-integral)

para preparar rápidamente panes integrales

Para nuestro ejemplo tomemos el programa 1 = BASIS, STUFE II (base, escala II) con una duración necesaria del programa de 3:30 horas.

El intervalo de tiempo (en nuestro ejemplo son las 20:00 h) que existe entre la programación y la hora a la que usted quiere sacar su pan (7:00 h), asciende a 11 horas.

Mediante la tecla ZEITWAHL (ajuste de tiempo), debe usted aumentar la duración del programa en intervalos de 10 minutos hasta alcanzar el tiempo de 11 horas. En cuanto se muestre el tiempo en la pantalla, puede iniciar el programa pulsando la tecla START/STOP.

El programa comenzará con la debida antelación para que concluya a las 7 horas. Si usted no saca entonces el pan en seguida, comienza el tiempo de mantenimiento caliente de 1 hora.

En el horneado con retardo no utilice ingredientes rápidamente perecederos como leche, huevos, fruta, yogur, cebolla, etc.

Schnell-Teig (rápido-masa)

para preparar rápidamente masas, por ej. masa para pizza

Konfitüre (confitura)

para la cocción de confitura y mermelada

Backpulver (levadura química)

para pasteles que se preparan con levadura química

Hefekuchen (pastel de levadura)

para preparar masas dulces de levadura

Eigenprogramm (programa individual)

para la programación individual de una secuencia de programa Véase para ello el capítulo "El programa individual"

TOSTADO

Con esta tecla se puede ajustar el tostado en HELL - MITTEL - DUNKEL (claro - medio - oscuro).

ESCALA

Se puede ajustar la escala para el tamaño del pan en diversos programas (v. tabla):

	Molde de hornear doble	Molde de hornear grande
Escala I	2 panes pequeños de aprox. 400 - 500 g	para un pan más pequeño de aprox. 750 – 1500 g
Escala II		para un pan más grande de aprox. 1500 – 1800 g

En las recetas encontrará nuestras recomendaciones al respecto.

PROGRAMA INDIVIDUAL

Mediante las teclas PROGRAMMABSCHNITT (fase del programa) y ZEITÄNDERUNG (modificar tiempo) usted puede adaptar este programa a su gusto. Para ello le remitimos al capítulo "El programa individual", en el que se describe detalladamente el modo de procedimiento.

EL TRANCURSO DEL PROGRAMA DE LA PANIFICADORA

UBICACIÓN DEL APARATO

Utilice el aparato siempre en una habitación con una temperatura ambiente normal, entorno a 20 °C. Si el aparato se acciona en una habitación que esté a menos de 17 °C, puede que la levadura no se active y que la masa de pan no aumente lo suficiente.

COLOQUE EL MOLDE DE HORNEAR Y LAS ASPAS DE AMASADO

Sujete el molde de hornear con revestimiento antiadherente con las dos manos por el borde y sitúelo en el centro del zócalo de la cavidad del horno. Presione el molde con cuidado hacia abajo, hasta que encaje. Quizás sea necesario girar un poco los topes de arrastre por debajo del molde de hornear, para que el molde pueda encajar.



Coloque las dos aspas de amasado sobre los ejes de accionamiento. La parte larga del aspa de amasado debe encontrarse en la parte inferior, tal como se muestra en la descripción del aparato en la página . Además, debe quedar un pequeño espacio entre el aspa y el suelo del molde, para que éste no resulte dañado durante el amasado, por la rotación del aspa. Dado el caso, puede mover las aspas brevemente de un lado a otro, hasta que encajen. Le recomendamos que antes de poner las aspas, unte bien el agujero de las mismas con margarina resistente al calor (no con margarina semidesgrasada). De esta forma se evita que durante el amasado y el horneado se pegue la masa debajo de las aspas y ésta se cueza y posteriormente dificulte la extracción del pan.

AGREGUE LOS INGREDIENTES

Los ingredientes deben añadirse en el molde de hornear en el orden especificado en cada receta respectiva. En caso de masas pesadas con alto contenido en cereales integrales o en centeno, le recomendamos alterar el orden de incorporación de los ingredientes, es decir, añadir primero la levadura, luego la harina y posteriormente el líquido, para obtener un resultado óptimo de amasado.

ELIJA LA SECUENCIA DE PROGRAMA

Seleccione la secuencia del programa que desee mediante la tecla de menú.

Seleccione la escala correspondiente en función del programa.

Seleccione el tostado deseado.

Si lo prefiere, introduzca el inicio de programa retardado por medio de la tecla de ajuste de tiempo (Zeitwahl).

Pulse la tecla de encendido / apagado.

MEZCLAR Y AMASAR LA MASA

La panificadora amasa de forma automática, hasta que la masa alcance la consistencia correcta.

TIEMPO DE DESCANSO

Tras el primer proceso de amasado está previsto un tiempo de descanso, durante el cual el líquido puede penetrar lentamente en la levadura y en la harina.

AUMENTO DE LA MASA

Tras el amasado, la máquina panificadora genera la temperatura óptima para que la masa suba.

HORNEADO

La máquina de pan regula la temperatura y el tiempo de horneado de forma automática.

MANTENER CALIENTE

Cuando el producto horneado esté listo, se escuchará una señal acústica repetidas veces, para indicar que ya puede sacarse el pan. Al mismo tiempo comienza así un tiempo de espera en caliente de 1 hora.

FIN DE LA SECUENCIA DEL PROGRAMA

Al finalizar el programa extraiga el recipiente, con ayuda de agarradores de cocina, y déjelo descansar 20-30 minutos aproximadamente.



A continuación, desprenda con cuidado el pan del molde (sin darle golpes). En caso de que el pan no caiga en seguida sobre la rejilla para pasteles, mueva el accionamiento del aspa de amasado de un lado a otro hasta que el pan salga del molde. Si el aspa de amasado se ha quedado metida dentro del pan, necesitará usar el gancho suministrado con el aparato para sacarla. Introdúzcalo por la parte de abajo del pan, que aún estará caliente, en el agujero del aspa de amasado, hasta que quede trabado en el borde inferior del aspa. A continuación tire del aspa de amasado mediante el gancho con cuidado hacia arriba. Así se puede ver también en qué lugar del pan se encuentra el ala del aspa de amasado.

secuencia de tiempos de los programas

	BASIS (base)				SCHNELL (rápido)				KONFITURE (confitura)	BACK- PULVER (levadura)	HEFE- KUCHEN (pastel de levadura)	
	BASIS (base)		+ VOLLKORN (pan integral)		+ TEIG (masa)		SCHNELL (rápido)	+ VOLLKORN (pan)			+ TEIG (masa)	
	I	II	I	II							I	II
Peso del pan seleccionable, escala												
Tostado seleccionable	•	•				•				•		
Preselección de tiempo	•	•	•	•	•						•	•
Añadido de ingre- dientes - señal acús. en el 2º amasado Indicación "add"	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Tiempo total horas	3:20	3:30	3:30	3:40	1:50	1:58	2:08	0:45	1:20	2:00	3:09	3:20
<u>Tiempos en minutos:</u>												
Pre calentamiento, el motor no está activo	17	20	37	40	22	5	5	9	15		11	22
Remover despacio - rotación a izquierda	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3
Amasar rotación a la derecha	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2
Amasar - rotación derecha / izquierda									Remover + Cocer	Remover		
	13	13	13	13	16	20	20	16	45	24	13	13
1º aumento (sin calentamiento)	45	45	45	45							45	45
Alisar la masa	1	1	1	1							1	1
2ª subida (sin calentamiento)	18	18	18	18	45	7	7	15			18	18
Alisar la masa	1	1	1	1		1	1				1	1
3ª subida (templado)	45	45	35	35	22	25	35				39	39
Horneado	55	62	55	62		55	55			80	56	56
Fin de la secuencia del programa									Fase de			
Mantener caliente									sin calenta- miento	sin calenta- miento		
	60	60	60	60		60	60		20	16	60	60

La secuencia para el programa individual la encontrará en el capítulo "El programa individual".

EL PROGRAMA INDIVIDUAL

La máquina de hacer pan BACKMEISTER le ofrece una variedad de programas con diferentes posibilidades de ajuste (tostado, peso). Para que usted pueda usar su aparato de forma mucho más amplia y pueda aprovecharse de sus ambiciones individuales de manera correspondiente, la máquina de hacer pan dispone de un PROGRAMA INDIVIDUAL (EIGENPROGRAMM), que se puede programar con mucha libertad. En el programa individual tiene la posibilidad de modificar el programa preprogramado de fábrica, tanto en la secuencia de tiempos como también quitando completamente diferentes secuencias del programa. Con ello tendrá usted todas las posibilidades para preparar su pan de forma personalizada, o también de preparar masas. Tenga en cuenta las siguientes informaciones respecto al ajuste básico y manejo del PROGRAMA INDIVIDUAL:

EIGENPROGRAMM (programa individual)	
El programa contiene las siguientes posibilidades de selección:	
Peso del pan, escalas I y II	no seleccionable
Preselección de tiempo	seleccionable
Tostado	seleccionable
Añadir ingredientes	sí
Señal acústica en el programa de amasado	

La secuencia preprogramada por el fabricante corresponde al programa "Hefekuchen" (pastel de levadura). Los tiempos programados de la secuencia se establecen de la siguiente manera.

Tiempo total h./min.	3:50
Precaentamiento con o sin calentamiento	
Ajuste básico	0:22
ajustable de/hasta	0-30 min.
Amasado	
Ajuste básico	0:18
ajustable de/hasta	0-30 min.
1ª subida	
Ajuste básico	0:45
ajustable de/hasta	0-120 min. - (2:00 h.)
2ª subida	
Ajuste básico	1:25
ajustable de/hasta	0-120 min. - (2:00 h.)
3ª subida	
Ajuste básico	OFF
ajustable de/hasta	0-120 min. - (2:00 h.)
Horneado	
Ajuste básico	1:00
ajustable de/hasta	0-60 min. - (1:00 h.)
Mantener caliente	
Ajuste básico	1:00
ajustable ON/OFF	OFF ó 1:00 h.

Proceda de la siguiente manera:

- Con la tecla del menú seleccione el **EIGENPROGRAMM** (programa individual).
- Pulse la tecla **PROGRAMMABSCHNITT** (segmento del programa). La pantalla muestra ahora el primer segmento del programa **PRE-**

A continuación tenemos dos recetas como ejemplos para un posible programa individual:

Bollo de quark		
Ingredientes para un peso de	Molde pg.	Molde gra.
Huevos	1	2
Quark 20%	125 g	250 g
Ron	2 ½ cs	5 cs
Aceite de almendras amargas	2 gotas	4 gotas
Zumo y piel rallada de	½ limón	1 limón
Mantequilla líquida	90 g	180 g
Harina, tipo 405	250 g	500 g
Pasas	60 g	125 g
Almendras molidas	60 g	125 g
Avellanas molidas	60 g	125 g
Cáscara de cidra confitada	20 g	40 g
Levadura química	¾ sobre	1½ sobre
Sal	2 pizcas	3 pizcas
Vainilla azucarada	½ sobre	1 sobre
Azúcar	100 g	200g

CALENTAMIENTO/ PREHEAT, así como el tiempo de 22 minutos programado para este segmento.

- Mediante la tecla **ZEITÄNDERUNG** (modificación del tiempo) puede prolongar el tiempo pulsando repetidamente hasta un máx. de 30 minutos. Si quiere reducir el tiempo, continúe presionando después de ver la indicación de 30 min., el recuento comienza entonces de nuevo a partir de 0 y usted podrá programar 10 min., por ejemplo. Puede tomar de la tabla de la parte izquierda el intervalo de tiempo posible para cada segmento del programa. Si quiere saltarse un segmento entero del programa, pulse la tecla **ZEITÄNDERUNG**, hasta que en la pantalla se muestre **OFF**.
- Pulse una vez la tecla **PROGRAMMABSCHNITT**, para confirmar el cambio realizado.
- A continuación pulse nuevamente la tecla **PROGRAMMABSCHNITT**, para acceder al siguiente segmento del programa, el cual se mostrará igualmente en la pantalla con el tiempo preprogramado de fábrica.
- Si se supera el tiempo máximo ajustable indicado en la tabla para cada segmento respectivo del programa al pulsar la tecla **ZEITÄNDERUNG** (modificación del tiempo), entonces aparecerá **OFF** en la pantalla, con lo que este segmento será omitido durante el transcurso del programa.
- Siempre que realice algún cambio, se deberá confirmar cada segmento del programa, incluso aunque no se hayan modificado, pulsando la tecla **PROGRAMMABSCHNITT** (segmento del programa).
- Una vez que se hayan modificado o confirmado adecuadamente todos los segmentos del programa, la pantalla volverá a mostrar el primer segmento del programa **PRECALENTAMIENTO/PREHEAT**.
- Salga de la modificación del programa pulsando la tecla **STOPP**. En la pantalla aparecerá el tiempo total de programación del programa individual, que usted puede iniciar ahora con la tecla **START**.
- En caso de que se hubiera memorizado un programa individual diferente elaborado en anteriores procesos de horneado, entonces reestablezca de nuevo el ajuste básico, tal como se ha descrito en el punto *Ajuste básico*. La pantalla debe indicar entonces otra vez 3:50 como tiempo total.

Programa individual: Amasado = 20 minutos

Proceda de la siguiente manera:

Ajuste los tiempos para los segmentos del programa como se ha descrito antes

- PREHEAT en "OFF"
- KNEAD en "20"
- RISE I - Rise III en "OFF"
- BAKE en "OFF"
- KEEP WARM en "OFF".

Tras el amasado, saque la masa del contenedor y forme un bollo. Hornéelo en el horno a 180 °C, en el horno de aire caliente a 160 °C aprox. 60 minutos.

La siguiente receta está prevista para la secuencia programada de fábrica en el programa individual.

Pan blanco con costra		
CONSEJO: Este pan resultará especialmente sabroso si le añade 1½ cs de comino.		
	Molde doble	Molde gr.
Peso del pan, aprox.	1 x 350 g	900 g
Agua	125 ml	280 ml
Harina, tipo 1050	250 g	675 g
Mantequilla	10 g	30 g
Sal	½ ct	1½ ct
Levadura seca	½ sobre	1 sobre
Programa individual: Ajuste básico		

PREGUNTAS SOBRE EL APARATO Y SU MANEJO

El pan se queda pegado en el recipiente tras hornearlo.

Deje enfriar el pan dentro del contenedor aprox. 20-30 minutos, a continuación vuélvelo con cuidado sobre una rejilla para pasteles. Preste atención para no golpear nunca con fuerza el molde de horneado sobre un borde o la encimera. En caso necesario mueva el ala (empalme del aspa de amasado) ligeramente de un lado a otro. Antes de colocarlo, unte el agujero espesamente con margarina resistente al calor (¡no con margarina semidesnatada!), de manera que al amasar no pueda penetrar, ni pegarse nada de masa en el espacio intermedio. Aplique un poco de aceite al aspa de amasado antes de hornear.

¿Cómo se evitan los agujeros en el pan (aspa de amasado)?

Usted puede extraer con los dedos enharinados el aspa de amasado antes de que la masa aumente por última vez (véase "Secuencia de tiempos de los programas" y la indicación en la pantalla).

Si deja las aspas de amasado en el contenedor de horneado, puede utilizar el gancho tras el horneado para sacar las aspas del pan. Si se procede con cuidado, se puede evitar que quede un agujero grande.

Al subir, la masa se desborda del molde para hornear.

Esto ocurre sobre todo al utilizar harina de trigo, que debido a su alto contenido en gluten, sube mejor.

Remedio:

- reducir la cantidad de harina y adaptar los demás ingredientes. El pan elaborado sigue teniendo al igual que antes un volumen grande.
- Incorpore 1 cs de margarina líquida a la harina.
- En caso necesario, seleccione un programa con una menor duración, por ej. el programa SCHNELL (rápido).

El pan sube, pero sin embargo se hunde al hornear.

a) si en el centro del pan se forma un hoyo en forma de "V", entonces le falta gluten a la harina, porque el cereal utilizado contiene muy poca albúmina (sucede en veranos lluviosos) o la harina está demasiado húmeda.

- Hornee el pan en el programa SCHNELL (rápido).
- Añada a la masa de pan 1 cs de gluten de trigo por 500 g de harina (
- b) si el pan se hunde en el centro con forma de embudo, esto puede tener las siguientes causas
- la temperatura del agua era elevada,
- se ha usado demasiada agua,
- a la harina le falta gluten.

¿Qué es la harina integral?

De todas las clases de cereales se puede elaborar harina integral, es decir, también del trigo. La denominación "integral" significa que la harina ha sido molida a partir del grano entero y, según esto, tiene mayor contenido en fibras vegetales, albúmina y sustancias minerales. La harina integral de trigo es por ello algo más oscura que los otros tipos. Pero de la harina integral no necesariamente debe resultar un pan oscuro... Como las harinas integrales están elaboradas principalmente con el grano entero y el grado de molienda por consiguiente siempre asciende al 100%, no existen denominaciones de tipo para la harina integral.

¿Qué hay que tener en cuenta al utilizar harina de centeno?

La harina de centeno no contiene nada de gluten y el pan resultante apenas sube. Debido a la digestibilidad, un "PAN INTEGRAL DE CENTENO" tiene que ser elaborado con levadura. La masa sólo subirá utilizando harina de centeno, que no contiene nada de gluten, si se intercambia al menos ¼ de la cantidad especificada con harina del tipo 550.

¿Qué es el gluten en la harina?

Cuanto más alto sea el número de tipo, tanto menos gluten contendrá la harina y tanto menos subirá la masa. La proporción máxima de

gluten la contiene la harina con el número de tipo 550.

¿Qué clases diferentes de harinas existen y cómo se utilizan?

· Harina de maíz, de arroz, de patata

son apropiadas especialmente para alérgicos al gluten o personas celíacas. Encontrará recetas correspondientes en el apartado de recetas más abajo. En caso de dudas, puede dirigirse a nuestra línea directa o la línea directa del fabricante de los productos especiales, que encontrará en la sección de recetas.

· Harina de espelta

resulta muy cara, pero está completamente libre de sustancias químicas, ya que la espelta, que crece en suelos muy áridos, no absorbe los abonos. Por este motivo, la harina de escanda es apta especialmente para alérgicos. Todas las recetas en las que se utiliza los tipos de harina 405 - 550 - 1050 también pueden prepararse con harina de espelta.

· Harina de trigo duro (DURUM)

por su consistencia es apropiada especialmente para baguettes y puede sustituirse por sémola de trigo duro.

¿Cuándo se puede abrir la tapa de la panificadora durante el proceso de horneado?

Puede abrirse la tapa en cualquier momento durante las fases de amasado, para completar eventualmente con pequeñas cantidades de harina o de líquido. Si el pan ha de tener un determinado aspecto tras el horneado, abra la tapa brevemente y con cuidado antes de la última subida de la masa (véase la tabla de Secuencia de tiempos del programa y la indicación en la pantalla) y haga unos cortes por ej. con un cuchillo afilado y precalentado en la corteza del pan que se está formando o esparza granos de semillas por encima, o pinte la corteza del pan con una mezcla de harina de patatas y agua, para que brille tras el horneado. Posteriormente ya no se debería abrir la tapa, ya que el pan se desinflaría en caso contrario.

El pan no está bastante dorado por arriba.

Bata 1 yema de huevo con una ct de nata dulce o agria y cubra con ello la masa después del último amasado.

¿Cómo resulta más digestible el pan recién hecho?

Recomendamos añadirle una patata cocida hecha puré a la harina y entremezclar.

¿En qué proporción se utiliza la levadura?

Tanto con la levadura, como con la masa acidificada (masa madre), hay que atenerse a las indicaciones del fabricante en el envase y establecer la cantidad en relación a la cantidad de harina utilizada.

¿Qué se puede hacer si el pan sabe a levadura?

- si se utilizó azúcar, reducirla o suprimirla del todo, aunque entonces el pan también resultará menos dorado.
- añada al agua vinagre de aguardiente, para un pan pequeño = 1½ cs, para un pan grande, 2 cs.
- reemplace el agua por suero de leche o kéfir, cosa que por cierto es posible para todas las recetas y que se recomienda por la frescura del pan.

¿Por qué el pan hecho en el horno convencional sabe de otra forma que el pan de la máquina panificadora?

Esto se debe a la diferente humedad: en el horno convencional el pan se cuece considerablemente más seco, debido al mayor espacio de la cavidad del horno. En la máquina panificadora el pan queda algo más húmedo.

¿Qué significan los números de tipo de la harina?

Cuanto más bajo sea el número de tipo, tanto menos fibras vegetales contendrá la harina y tanto más clara será. Como la denominación de las clases individuales de harinas es distinta según cada país, adjunto le indicamos una breve relación:

		Alemania	Suiza
Harina de trigo	flor de harina, molida fina, harina blanca con alto contenido en gluten, ideal para pasteles y panadería fina	Tipo 405	400
	molida fina, contiene la mayor proporción de gluten, ideal para pan y panecillos	Tipo 550	550
	oscura, molida medio fina, con alto contenido en albúmina, fibras vegetales y minerales	Tipo 1050	1100
	alto grado de molienda gruesa, contiene todos los componentes importantes, para hornear se mezcla con masa madre u otros tipos de harina	Tipo 1600	1900
Harina de centeno	harina de centeno clara, molida fina	Tipo 815	720
	molida fina, con componentes de las capas marginales del grano del cereal	Tipo 997	1100
	molida medio fina, con alto contenido en albúmina, fibras vegetales y minerales	Tipo 1150	1100
	alto grado de molienda gruesa, contiene todos los componentes importantes, para hornear se mezcla con masa madre u otros tipos de harina	Tipo 1740	1900

Errores del aparato

Error	Causa	Solución
Sale humo de la cámara de horneado o de las aberturas de aireación.	Los ingredientes se han pegado en la cámara de horneado o en la cara exterior del molde. En la primera utilización a menudo se origina algo de humo.	Desconecte el enchufe, extraiga el molde y limpie la cara exterior del molde y la cámara de horneado. Durante la primera utilización deje funcionar el aparato una vez, con el molde de hornear vacío puesto, en el programa Backpulver (levadura química).
El pan se ha desinflado parcialmente y está húmedo en la parte inferior.	El pan ha permanecido demasiado tiempo en el molde tras el horneado y el mantenimiento en caliente.	Saque el pan del molde como muy tarde al terminar la función de mantenimiento en caliente.
Resulta difícil sacar el pan del molde.	La parte inferior del pan se ha quedado enganchado en la cuchilla amasadora.	Limpie la amasadora y el eje de la misma tras el proceso de horneado. Para ello, si es preciso, verter agua caliente durante 30 minutos en el molde. A continuación podrá extraerse y limpiarse fácilmente la amasadora.
Los ingredientes no se han mezclado o el pan no se ha cocido correctamente.	Ajuste de programa incorrecto.	Compruebe de nuevo el menú seleccionado y los demás ajustes.
	Se ha pulsado la tecla start/stop durante el funcionamiento.	Deshágase de los ingredientes y vuelva a empezar de nuevo o bien hornee en el programa individual.
	Se abrió la tapa repetidas veces y demasiado tiempo durante el funcionamiento.	Únicamente debería abrirse brevemente la tapa si en la pantalla se muestra KNEAD o RISE 2. Después no volver a abrir la tapa.
	Corte prolongado de suministro eléctrico durante el funcionamiento.	Deshágase de los ingredientes y vuelva a empezar de nuevo o bien hornee en el programa individual.
	La rotación del aspa de amasado se encuentra bloqueada.	Comprobar si el aspa de amasado está bloqueada por granos de semillas, etc. Extraer el molde para hornear y revisar si gira el tope de arrastre. En caso de que no se dé ninguna de estas causas, póngase en contacto con nuestro servicio técnico.
El molde de hornear salta durante el proceso de amasado	Los muelles laterales del zócalo dentro de la carcasa han perdido tensión.	Abra la tapa del aparato para detener el programa. Saque el contenedor y presione los muelles un poco hacia un lado. Vuelva a poner el contenedor y cierre la tapa. El aparato continúa funcionando.
	La masa es demasiado compacta, por eso el gancho de amasado se bloquea y el contenedor es presionado hacia arriba.	Abra la tapa, añada líquido a la masa y vuelva a cerrar la tapa.

Errores en las recetas

Error	Causa	Subsanación
El pan sube con demasiada fuerza	demasiada levadura, demasiada harina, muy poca sal, o varias de estas causas	a/b
El pan no sube o no sube lo suficiente	nada o muy poca levadura levadura vieja o pasada líquido demasiado caliente la levadura ha entrado en contacto con el líquido harina incorrecta o vieja demasiado líquido o demasiado poco muy poco azúcar	a/b e c d e a / b / g a / b
La masa sube demasiado y se desborda del molde para hornear El pan se ha desinflado	el agua muy blanda hace que la levadura fermente con más fuerza demasiada leche afecta a la fermentación de la levadura el volumen del pan es mayor que el molde, por eso se ha desinflado	f / k c a / f
El pan tiene una abolladura tras el horneado	fermentación de la levadura demasiado temprana o rápida a causa de agua demasiado caliente, cámara de horneado caliente, mucha humedad muy poco gluten en la harina	c / h / i m
Estructura pesada, grumosa	demasiado líquido demasiada harina o muy poco líquido muy poca levadura o azúcar demasiados frutos, cereales integrales u otros ingredientes harina vieja o pasada	a / b / h a / b / g a / b b e
No se ha hecho por el centro	demasiado líquido o demasiado poco elevada humedad, recetas con ingredientes húmedos, como por ej. yogur	a / b / g h g
Estructura abierta, basta o agujereada	demasiada agua, nada de sal elevada humedad, agua demasiado caliente líquido demasiado caliente	g / b h / i c

* Subsanación de los puntos de error

- a) Tome correctamente las medidas de los ingredientes.
 - b) Adapte la cantidad de los ingredientes de la forma correspondiente y compruebe que no ha olvidado ningún ingrediente.
 - c) Use otro líquido o déjelo enfriar a temperatura ambiente.
 - d) Añada los ingredientes en el orden mencionado en la receta. Haga un pequeño agujero en el centro de la harina e introduzca ahí la levadura desmenuzada o la levadura seca. Evite el contacto directo entre levadura y líquido.
 - e) Utilice únicamente ingredientes frescos y correctamente almacenados.
 - f) Reduzca la cantidad total de ingredientes, en ningún caso ponga más cantidad de harina que la indicada. Reduzca, dado el caso, todos los ingredientes en 1/3.
- g) Corrija la cantidad de líquido. En caso de haber usado ingredientes húmedos, hay que disminuir la cantidad de líquido de forma correspondiente.
 - h) Si el tiempo es muy húmedo, ponga 1-2 cs menos de líquido.
 - i) Si hace calor, no utilice la función ajuste de tiempo (Zeitwahl). Utilice líquidos fríos.
 - j) Saque el pan del molde inmediatamente después del horneado y déjelo enfriar sobre una rejilla 15 minutos como mínimo, antes de cortarlo.
 - k) Disminuya la cantidad de levadura o, si es necesario, la totalidad de los ingredientes en 1/4 de las cantidades indicadas.
 - l) ¡No engrase nunca el molde!
 - m) Incorpore a la masa 1 cs de gluten de trigo.

OBSERVACIONES DE LAS RECETAS

1. INGREDIENTES

Como cada ingrediente juega un determinado papel para que el pan salga con éxito, las medidas son igual de importantes que el orden correcto a seguir a la hora de añadir los ingredientes.

Los ingredientes más importantes, tales como líquido, harina, sal, azúcar y levadura (se puede usar tanto levadura seca, como fresca) influyen en el resultado satisfactorio de la preparación del pan y de la masa. Utilice por ello siempre las cantidades correspondientes en la relación correcta entre sí.

Utilice ingredientes tibios, si va a preparar el pan o el pastel enseguida. Si elige el programa "Zeitwahl" (ajuste de tiempo), los ingredientes deberían estar fríos, para que la levadura no fermente demasiado pronto.

La margarina, la mantequilla y la leche afectan únicamente al sabor del pan.

El azúcar puede reducirse en un 20%, para que la costra quede más clara y delgada, sin que por ello se merme por lo demás el resultado de horneado. En caso de que prefiera una costra más tierna y clara, puede sustituir el azúcar por miel.

Si usted desea añadir granos enteros de cereales, póngalos en remojo la noche anterior. Disminuya de forma correspondiente la cantidad de harina y de líquido (hasta 1/5 menos).

La masa acidificada (masa madre) es indispensable al usar harina de centeno. Contiene bacterias lácticas y bacterias acéticas, que son las causantes de que el pan quede esponjoso y delicadamente acidificado.

Puede ser elaborada por uno mismo, pero precisa en cualquier caso de algún tiempo. Por ello utilizamos en las recetas que vienen a continuación polvo de masa acidificada concentrado, que se puede comprar en sobres de 15 g (para 1 kg de harina). Hay que respetar las especificaciones de las recetas (½ - ¾ - 1 sobre), porque si pone muy poco polvo de masa acidificada, el pan puede salir grumoso.

Si utiliza polvo de masa acidificada en otra concentración (sobre de 100 g para 1 kg de harina), debe reducir una cantidad de harina de 1 kg en 80 g aprox., o bien adaptar de acuerdo con la receta.

La masa acidificada líquida, que se puede comprar envasada en bolsas, también puede usarse igualmente. Para las cantidades, guíese según las indicaciones del envase. Llene el vaso medidor con la masa acidificada líquida y complete con la cantidad de líquido indicada en la receta.

La masa acidificada de trigo, que igualmente se puede comprar seca, mejora la naturaleza de la masa, la frescura y el sabor. Es más suave que la masa madre de centeno.

Hornee el pan de masa acidificada en el programa "Basis" o "Vollkornbrot" (pan integral), para que pueda subir y hornearse correctamente.

Añada salvado de trigo a la masa cuando quiera tener un pan rico en fibra y esponjoso. Utilice 1 cs por cada 500 g de harina y aumente la cantidad de líquido en 1 cs.

El gluten (gluten de trigo), que se origina en la harina al amasar, se encarga de la estructura del pan. La mezcla ideal de harina se compone de un 40% de harina integral y un 60% de harina blanca. El gluten es un ayudante natural para hornear, de proteína de cereales. Él es el causante de que el pan quede más esponjoso, tenga un mejor volumen, se desinfla raras veces y sea más digestible. Especialmente en productos de panificación integrales y en productos de harina molida por uno mismo, el efecto es muy evidente.

La malta colorante, que indicamos en algunas recetas, es una malta de cebada oscura y tostada. Se utiliza para obtener una costra y una miga más oscura (por ej. para el pan negro). También existe una malta de centeno, que no es tan oscura. Esta malta se vende en tiendas ecológicas.

Espicias para el pan: puede añadir las adicionalmente a todos nuestros panes mezcla de centeno y trigo. La cantidad se adecuará a su gusto y a las especificaciones del fabricante. Puede pedir una mezcla especial de especias por ej. a nuestro servicio de atención al cliente.

El polvo puro de lecitina es un emulsionante natural, que aumenta el volumen de los productos de panadería, hace la miga más tierna y blanda, y prolonga la frescura.

Todos los mejorantes panarios e ingredientes antes mencionados los encontrará en tiendas ecológicas, tiendas de dietética, departamentos de dietética de las tiendas de alimentación o en molinos.

2. ADECUACIÓN DE LOS INGREDIENTES

Si quiere aumentar o disminuir los ingredientes, tenga en cuenta que las relaciones de las cantidades deben corresponder a la receta original. Para lograr un resultado perfecto, se tienen que observar las siguientes reglas básicas para la adecuación de los ingredientes.

Líquidos/harina: La masa debería estar blanda (no demasiado blanda), pegarse ligeramente, pero sin hacer hilos. Con masas ligeras se produce una bola. Con masas pesadas, como pan integral de centeno o panes de cereales, no ocurre esto. Compruebe la masa 5 minutos después del primer amasado. En caso de que aún esté demasiado húmeda, añada más harina, hasta que la masa obtenga la consistencia correcta. Si la masa está demasiado seca, vaya entremezclando agua a cucharadas.

Sustitución de líquido: En caso de reemplazar ingredientes en alguna receta, que contengan líquido (por ej. queso fresco, yogur, etc.), se tiene que reducir la cantidad correspondiente de líquido. Si va a utilizar huevos, bátalos en el vaso medidor y complete con el líquido hasta alcanzar la cantidad prescrita.

En caso de que usted viva a una altitud elevada (a partir de 750 m), la masa sube más rápidamente. En estas zonas se puede disminuir la levadura en ¼ hasta ½ de ct, para evitar una subida desmesurada. Lo mismo es aplicable para lugares donde se localice agua particularmente blanda. Consulte los valores de la dureza del agua de su zona en su empresa suministradora.

3. CÓMO AÑADIR Y TOMAR LAS MEDIDAS DE LOS INGREDIENTES Y LAS CANTIDADES

Añada siempre en primer lugar el líquido, después la harina y los demás ingredientes, y por último la levadura. Sin embargo, en caso de masas pesadas con elevadas proporciones de centeno o de harina integral, sería sensato alterar el orden y agregar primero la levadura, después la harina junto con otros ingredientes, y en último lugar el líquido, para obtener un resultado óptimo de amasado.

Para que la masa no aumente demasiado pronto (especialmente al usar el preajuste de tiempo), se ha de evitar el contacto entre la levadura y el líquido.

Para tomar las medidas utilice siempre las mismas unidades de medición, es decir, para la indicación de cs y ct use las cucharas de medición incluidas con la máquina panificadora o cucharas que utilice en el hogar.

Debería pesar las indicaciones en gramos por motivos de exactitud.

Para las indicaciones en mililitros puede utilizar el vaso medidor incluido.

Las abreviaturas en las recetas quieren decir:

cs = cucharada sopera rasa (o cucharada de medición grande)
 ct = cucharada de té rasa (o cucharada de medición pequeña)
 g = gramos
 ml = mililitros
 sobre = sobre/paquete

1 sobre de levadura seca de 7 g de contenido para 500 g de harina corresponde aprox. a 20 g ó ½ dado de levadura fresca.

para añadir frutos, frutos secos o granos de semillas

Si desea agregar otros ingredientes más, puede hacerlo en todos los programas (excepto confitura) siempre en el momento que escuche la señal acústica. Si añade los ingredientes demasiado pronto, existe el peligro de que queden triturados por el aspa de amasado o que se arañe el recubrimiento del molde de hornear.

Las recetas siguientes están pensadas para dos aparatos de tamaño distinto y por tanto contienen diferentes especificaciones de cantidad.

	Molde de hornear pequeño	Molde de hornear grande
STUFE I (Escala I)	para dos panes pequeños de aprox. 400 -500 g cada uno	para panes de aprox. 1300 – 1500 g
STUFE II (Escala II)		para panes de aprox. 1500 – 1800 g

Conforme a la tabla Secuencia de tiempos del programa, en algunos programas se puede seleccionar Escala I o Escala II para tamaños de pan distintos.

El modelo 8860 se suministra con dos aspas de amasado grandes y distintas. Utilice el aspa grande cuando hornee panes grandes en la Escala II, para que los ingredientes se mezclen y se amasen bien. Si hornea panes más pequeños en la Escala I, le recomendamos usar las aspas pequeñas, para evitar agujeros desmesurados en el pan.

Si en las recetas respectivas no se ha especificado ninguna escala, porque ésta no existe en los programas propuestos, entonces saldrán bien tanto las cantidades pequeñas como las grandes, que proponemos para el modelo respectivo, en el programa indicado.

En algunas recetas únicamente se han especificado las cantidades para la Escala I, porque en la Escala II los panes saldrían excesivamente grandes y la masa podría desbordarse, o simplemente no resultarían bien.

Los programas sin cambio de escala están programados correspondientemente.

4. PESOS DEL PAN Y VOLUMEN

En las recetas siguientes encontrará las especificaciones exactas para el peso del pan que nuestra asesora, la Sra. Blum, ha determinado tras hornear los panes. Usted podrá comprobar que los pesos para el pan blanco puro son menores que para los panes integrales. Esto está relacionado con el hecho de que la harina blanca sube con más fuerza y por ello se han puesto límites.

A pesar de estas indicaciones precisas de pesos, pueden producirse ligeras divergencias. El peso real del pan depende mucho de la humedad del aire que predomine durante la preparación.

Todos los panes con parte mayoritaria de trigo alcanzarán un volumen mayor y superarán el borde del recipiente en la clase de peso más alta, después de la última subida. Pero no se desbordarán. Por este motivo, la protuberancia del pan por encima del borde del recipiente está más débilmente dorada que el resto de pan que queda dentro del recipiente.

Cuando se proponga el programa Schnell (rápido) para panes dulces, entonces usted podrá hornear sólo las cantidades pequeñas de las recetas respectivas también en el programa Hefekuchen (pastel de levadura), con lo que el pan resultará más esponjoso. Seleccione entonces la escala I (Stufe I) en el programa Hefekuchen (pastel de levadura).

5. RESULTADOS DE LA PANIFICACIÓN

El resultado de la panificación dependerá en especial de las circunstancias del lugar (aguas blandas - elevada humedad del aire - gran altitud - naturaleza de los ingredientes, etc.). Por ello, las especificaciones de las recetas son puntos de referencia, que tienen que ser adaptados si es preciso. Si alguna receta no sale a la primera, no se desanime, sino que intente encontrar la causa y pruebe por ej. otras relaciones entre las cantidades.

Le recomendamos que antes de hacer un pan durante la noche anterior con la preselección de tiempo, haga un pan de prueba, de forma que en caso necesario usted pudiera cambiar la receta.

RECETAS

Con las recetas siguientes usamos siempre levadura seca para que estas recetas también salgan sin problemas con la preselección de tiempo.

AVISO IMPORTANTE PARA EL MOLDE DE HORNEAR DOBLE:

Tenga en cuenta que al utilizar el molde de hornear doble se deben hacer siempre dos panes. Pudiendo ser dos panes iguales o diferentes. Por ello hemos especificado los datos de las recetas tanto para un pan pequeño, como para dos panes pequeños. En ningún caso puede hacer únicamente un pan pequeño, puesto que entonces podría ocasionar daños tanto al molde de hornear, como al aparato, a causa del reparto desigual del calor.

RECETAS DE PAN CLÁSICAS

Pan blanco clásico				
	Molde doble		Molde grande	
	Escala I	Escala II	Escala I	Escala II
Peso del pan, aprox.	400 g	2 x 400 g	1080 g	1580 g
Agua	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Sal	¾ ct	1 ¼ ct	1 ½ ct	2 ct
Azúcar	¾ ct	1 ¼ ct	1 ½ ct	2 ct
Sémola de trigo duro	100 g	200 g	200 g	300 g
Harina, tipo 550	175 g	350 g	500g	700 g
Levadura	½ sobre	1 sobre	1 sobre	1 ½ sobre
Programa: SCHNELL+VOLLKORN (rápido+pan integral)				

Pan blanco de pueblo				
	Molde doble		Molde grande	
	Escala I	Escala II	Escala I	Escala II
Peso del pan, aprox.	450 g	2 x 450 g	950 g	1500 g
Leche	160 ml	320 ml	350 ml	550 ml
Margarina/mantequilla	15 g	30 g	30 g	50 g
Sal	¾ ct	1 ½ ct	1 ½ ct	2 ct
Azúcar	¾ ct	1 ½ ct	1 ½ ct	2 ct
Harina 1050	300 g	600 g	650 g	1000 g
Levadura seca	½ sobre	1 sobre	1 sobre	1 ½ sobre
Programa: BASIS (básico)				

Pan blanco francés				
	Molde doble		Molde grande	
	Escala I	Escala II	Escala I	Escala II
Peso del pan, aprox.	400 g	2 x 400 g	1280 g	1750 g
Agua	250 ml	500 ml	550 ml	750 ml
Sal	¾ ct	1 ½ ct	1 ½ ct	2 ct
Aceite vegetal	½ cs	1 ½ cs	1 ½ cs	2 cs
Harina, tipo 405	250 g	500 g	700 g	1050 g
Harina de trigo duro	50 g	100 g	100 g	150 g
Azúcar	¾ ct	1 ½ ct	1 ½ ct	2 ct
Levadura seca	½ sobre	1 sobre	1 sobre	1 ½ sobre
Programa: SCHNELL (rápido)				

Pan de avena				
	Molde doble		Molde grande	
	Escala I	Escala II	Escala I	Escala II
Peso del pan, aprox.	400 g	2 x 400 g	1200 g	1600 g
Agua	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Margarina/mantequilla	12,5 g	25 g	30 g	50 g
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Azúcar moreno	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Copos de avena - "copos tiernos" -	75 g	150 g	200 g	300 g
Harina, tipo 1050	190 g	375 g	550 g	750 g
Levadura seca	½ sobre	¾ sobre	1 sobre	1 ½ sobre
Programa: BASIS (básico)				

Pan blanco italiano – Ciabatta				
	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I	Escala I	Escala I	Escala II
Peso del pan, aprox.	400 g	2 x 400 g	1300 g	1820 g
Agua	250 ml	500 ml	570 ml	750 ml
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Aceite vegetal	½ cs	1 cs	1 ½ cs	2 cs
Azúcar	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Harina, tipo 550	250 g	500 g	650 g	950 g
Sémola de maíz	50 g	100 g	150 g	200 g
Levadura seca	½ sobre	1 sobre	1 sobre	1 ½ sobre
Programa: SCHNELL (rápido)				

Pan dulce				
	Molde doble		Molde grande	
	Escala I	Escala II	Escala I	Escala II
Peso del pan, aprox.	500 g	2 x 500 g	1180 g	1560 g
Leche fresca	175 ml	350 ml	400 ml	550 ml
Margarina/mantequilla	20 g	30 g	35 g	50 g
Huevos	1	2	4	5
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Miel	1 cs	2 cs	3 cs	4 cs
Harina, tipo 550	300 g	600 g	700 g	1000 g
Levadura seca	½ sobre	1 sobre	1 sobre	1 ½ sobre
Programa: SCHNELL/HEFEKUCHEN (rápido o pastel de levadura) Atención: En el programa Hefekuchen (pastel de levadura) el pan resulta más esponjoso, por lo que sólo se pueden utilizar las cantidades de la escala I, porque si no el volumen será excesivo.				

Pan de pueblo				
	Molde doble		Molde grande	
	Escala I	Escala II	Escala I	Escala II
Peso del pan, aprox.	400 g	2 x 400 g	1050 g	1550 g
Agua	175 ml	350 ml	450 ml	700 ml
Harina de centeno	85 g	170 g	220 g	340 g
Harina integral de trigo	85 g	170 g	220 g	340 g
Harina de escanda	85 g	170 g	220 g	340 g
Sirope de remolacha	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Pimienta de Jamaica	1 pizca	¼ ct	½ ct	¾ ct
Cilantro	1 pizca	¼ ct	½ ct	¾ ct
Nuez moscada rallada	1 pizca	1 pizca	2 pizcas	3 pizcas
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Masa madre seca	¼ sobre	½ sobre	¾ sobre	1 sobre
Levadura seca	½ sobre	¾ sobre	1 sobre	1 ½ sobre
Programa: BASIS (básico)				

CONSEJO:

Puede utilizar las especias enteras o trituradas finamente. Antes de la última subida de la masa, abra un momento la tapa del aparato, pinte la masa con algo de agua y cúbrala con copos de avena o mijo y aplástelos ligeramente con la mano.

Pan de masa madre				
	Molde doble		Molde grande	
	Escala I		Escala I	Escala II
Peso del pan, aprox.	370 g	2 x 370 g	1050 g	1550 g
Masa madre seca *	¼ sobre	½ sobre	¾ sobre	1 sobre
Agua	175 ml	350 ml	450 ml	700 ml
Especias para pan	¼ ct	½ ct	¾ ct	1 ct
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Harina de centeno	125 g	250 g	340 g	500 g
Harina, tipo 1050	125 g	250 g	340 g	500 g
Levadura seca	½ sobre	1 sobre	1 ½ sobre	2 sobres
Programa:	BASIS (básico)			

Pan de suero de mantequilla				
	Molde doble		Molde grande	
	Escala I	Escala I	Escala II	Escala I
Peso del pan, aprox.	500 g	2 x 500 g	1150 g	1750 g
Suero de mantequilla ("Buttermilch")	225 ml	450 ml	550 ml	750 ml
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Azúcar	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Harina, tipo 1050	300 g	600 g	760 g	1000 g
Levadura seca	½ sobre	1 sobre	1 sobre	1 ½ sobre
Programa:	BASIS (básico)			

PANES INTEGRALES

Pan integral 100%				
	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	500 g	2 x 500	1140 g	1730 g
Agua	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	1 cs
Miel	½ ct	1 ct	2 ct	1 cs
Harina integral de trigo	270 g	540 g	760 g	1080 g
Levadura seca	½ sobre	¾ sobre	1 sobre	2 sobres
Programa:	BASIS+VOLLKORN (base+pan integral)			

Pan integral de arce				
	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	450 g	2 x 450	1120 g	1770 g
Agua	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Margarina/mantequilla	15 g	25 g	35 g	50 g
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Sirope de arce	1 cs	1 ½ cs	2 cs	3 cs
Harina, tipo 1050	270 g	540 g	760 g	1080 g
Levadura seca	½ sobre	¾ sobre	1 sobre	2 sobres
Programa:	BASIS (básico)			

Pan integral				
	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	430 g	2 x 430	1110 g	1750 g
Agua	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Margarina/mantequilla	15 g	25 g	35 g	50 g
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Azúcar	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Harina, tipo 1050	140 g	270 g	380 g	540 g
Harina integral de trigo	140 g	270 g	380 g	540 g
Levadura seca	½ sobre	¾ sobre	1 sobre	2 sobres
Programa:	SCHNELL+VOLLKORN (rápido+pan integral)			

Pan de espelta				
	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	450 g	2 x 450	1350 g	1880 g
Suero de mantequilla ("buttermilch")	200 ml	400 ml	500 ml	800 ml
Harina integral de espelta	120 g	230 g	280 g	460 g
Harina integral de centeno	90 g	180 g	230 g	360 g
Grano partido de espelta grueso	90 g	180 g	180 g	360 g
Semillas de girasol	40 g	75 g	100 g	150 g
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Azúcar	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Masa madre seca	½ sobre	¾ sobre	1 sobre	1 ½ sobre
Levadura seca	½ sobre	¾ sobre	1 sobre	1 ½ sobre
Programa:	BASIS+VOLLKORNBROT (base+pan integral)			

Pan de salvado de trigo				
	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	420 g	2 x 420	1350 g	1700 g
Agua	220 ml	350 ml	570 ml	700 ml
Margarina/mantequilla	15 g	30 g	40 g	60 g
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Azúcar	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Salvado de trigo	50 g	75 g	100 g	150 g
Germen de trigo	30 g	50 g	70 g	100 g
Vinagre	1 ct	1 cs	1 ½ cs	2 cs
Harina integral de trigo	250 g	400 g	650 g	800 g
Levadura seca	½ sobre	¾ sobre	1 sobre	1 ½ sobre
Programa:	BASIS+VOLLKORN (base+pan integral)			

Pan integral puro de trigo				
	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	430 g	2 x 430	1150 g	1750 g
Agua	175 ml	350 ml	550 ml	700 ml
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Aceite vegetal	1 ct	1 cs	1 ½ cs	2 cs
Miel	½ ct	¾ ct	1 ct	1 ½ ct
Sirope de remolacha	½ ct	¾ ct	1 ct	1 ½ ct
Harina integral de trigo	250 g	500 g	760 g	1000 g
Gluten de trigo Vital	½ ct	¾ cs	1 cs	2 cs
Levadura seca	½ sobre	¾ sobre	1 sobre	1 ½ sobre
Programa:	BASIS+VOLLKORNBROT (base+pan integral)			

Pan integral de yogur				
	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	400 g	2 x 400	1150 g	1600 g
Agua o leche	125 ml	250 ml	300 ml	500 ml
Yogur	75 g	150 g	200 g	300 g
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Azúcar	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Vinagre	½ ct	¾ cs	1 cs	2 cs
Harina integral de trigo	250 g	500 g	700 g	1000 g
Levadura seca	½ sobre	1 sobre	1 ½ sobre	2 sobre
Programa:	BASIS+VOLLKORNBROT (base+pan integral)			

TODA CLASE DE EXQUISITECES DEL HORNO DE PAN

Pan de miel francés	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	400 g	2 x 400	1130 g	1550 g
Agua	160 ml	325 ml	450 ml	650 ml
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Aceite de oliva	1 ct	1 cs	1 ½ cs	2 cs
Miel	½ ct	½ cs	¾ cs	1 cs
Harina, tipo 405	225 g	450 g	600 g	900 g
Harina de trigo duro	50 g	75 g	100 g	150 g
Levadura seca	½ sob.	¾ sob.	1 sob.	1½ sob.

Programa: **SCHNELL/HEFEKUCHEN** (rápido o pastel)
Atención: En el programa Hefekuchen (pastel de levadura) el pan resulta más esponjoso, por lo que sólo se pueden utilizar las cantidades de la Esc. I, porque si no el volumen será excesivo.

Pan multicolor de desayuno	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
CONSEJO: <i>Puede sustituir el musli crujiente también por musli de chocolate o su musli favorito.</i>				
Peso del pan, aprox.	450 g	2 x 450	1020 g	1500 g
Leche	125 ml	250 ml	330 ml	500 ml
Harina de trigo, tipo 405	220 g	425 g	570 g	850 g
Azúcar	1 cs	1 ½ cs	2 cs	3 cs
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
ciruelas desecadas, gruesamente picadas	10 g	15 g	20 g	30 g
albaricoques desecados gruesamente picados	10 g	15 g	20 g	30 g
Musli crujiente	25 g	50 g	75 g	100 g
Coco rallado	½ ct	¾ cs	1 cs	1 ½ cs
Mantequilla	15 g	25 g	35 g	50 g
Levadura seca	½ sob.	¾ sob.	1 sob.	1 ½ sob.

Programa: **SCHNELL/HEFEKUCHEN** (rápido o pastel d)
Atención: En el programa Hefekuchen (pastel de levadura) el pan resulta más esponjoso, por lo que sólo se pueden utilizar las cantidades de la Esc. I, porque si no el volumen será excesivo.

Pan de huevo	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
CONSEJO: <i>Bata primero el huevo en el recipiente medidor, después complete con agua hasta llegar a la cantidad precisa. Hornee enseguida el pan y consúmlalo recién hecho.</i>				
Peso del pan, aprox.	370 g	2 x 370	1050 g	1500 g
Huevos	1	2	4	5
completar con agua o leche	140 ml	275 ml	400 ml	550 ml
Margarina/mantequilla	12,5 g	25 g	35 g	50 g
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Azúcar	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Harina, tipo 550	250 g	500 g	700 g	1000 g
Levadura	1/3 sob.	¾ sob.	1 sob.	1 ½ sob.

Programa: **BASIS** (básico)

Pan de zanahorias	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	400 g	2 x 400	1000 g	1600 g
Agua	140 ml	275 ml	350 ml	550 ml
Mantequilla	15 g	25 g	30 g	50 g
Harina, tipo 550	260 g	500 g	650 g	1000 g
Zanahorias finamente picadas	30 g	60 g	90 g	120 g
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Azúcar	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct

PROGRAMA: BASIS / SCHNELL (base o rápido)

Pan de yogur	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	400 g	2 x400	1150 g	1600 g
Agua o leche	125 ml	250 ml	300 ml	500 ml
Yogur	75 g	150 g	200 g	300 g
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Azúcar	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Harina, tipo 550	250	500 g	700 g	1000 g
Levadura seca	1/3 sob	¾ sob.	1 sob.	1½ sob
Levadura seca	1/3 sob	¾ sob.	1 sob.	1½ sob

Programa: **BASIS** (básico)

Pan de calabacín	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
CONSEJO: <i>Este pan resulta particularmente sabroso, si lo unta con aceite de oliva cuando aún esté caliente.</i>				
Peso del pan, aprox.	420 g	2 x 420	1250 g	1680 g
Agua	25 ml	50 ml	75 ml	100 ml
Harina de trigo, tipo 550	250 g	500 g	750 g	1000 g
Calabacín crudo picado	150 g	300 g	450 g	600 g
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Azúcar	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Levadura seca	1/3 sob	¾ sob.	1 sob.	1½ sob

PROGRAMA: BASIS (básico)

Pan de hierbas francés	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	425 g	2 x 425	1250 g	1750 g
Agua	175 ml	350 ml	480 ml	700 ml
Harina de trigo, tipo 550	270 g	525 g	700 g	1050 g
Harina de trigo duro	50 g	75 g	100 g	150 g
Azúcar	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Perejil, eneldo y berro triturados	1 cs	1 ½ cs	2 cs	3 cs
Dientes de ajo bien machacados	1 unid,	2 uds.	3 uds.	4 uds.
Mantequilla	10 g	15 g	20 g	30 g
Levadura seca	1/3 sob	¾ sob.	1 sob.	1½ sob

PROGRAMA: BASIS / SCHNELL (base o rápido)

Pan de higos y nueces	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	450 g	2 x 450	1270 g	1830 g
Agua	175 ml	350 ml	550 ml	700 ml
Harina de trigo, tipo 1050	130 g	260 g	320 g	400 g
Harina de centeno	200 g	400 g	450 g	600 g
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Higos secos, picados	25 g	50 g	60 g	100 g
Frutos de nuez picados	25 g	50 g	60 g	100 g
Miel	1 ct	1 ½ ct	2 ct	3 ct
Masa madre seca	1/3 sob	¾ sob.	1 sob.	1½ sob
Levadura seca	1/3 sob	¾ sob.	1 sob.	1½ sob

PROGRAMA: BASIS (básico)

Pan de pizza	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	460 g	2 x 460	1330 g	1880 g
Agua	190 ml	375 ml	570 ml	750 ml
Aceite	1 ct	1 cs	1 ½ cs	2 cs
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Azúcar	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Orégano	1/3 ct	¾ ct	1 ct	1 ½ ct
Queso parmesano	1 ½ ct	2 ½ cs	3 ½ cs	5 cs
Sémola de maíz	50 g	100 g	150 g	200 g
Harina, tipo 550	240 g	475 g	650 g	950 g
Levadura seca	1/3 sob.	¾ sob.	1 sob.	1½ sob.

PROGRAMA: SCHNELL (rápido)

Pan de pipas de girasol				
	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	440 g	2 x 440	1310 g	1790 g
Agua	190 ml	375 ml	550 ml	750 ml
Mantequilla	15 g	30 g	40 g	60 g
Harina, tipo 550	270 g	525 g	700 g	1050 g
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Azúcar	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Semillas de girasol	20 g	35 g	50 g	70 g
Levadura seca	1/3 sob	¾ sob.	1 sob.	1 ½ sob
PROGRAMA: BASIS / SCHNELL (base o rápido)				

Pan de queso fresco				
	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	400 g	2 x 400	1200 g	1600 g
Agua o leche	100 ml	200 ml	300 ml	450 ml
Margarina/mantequilla	15 g	30 g	40 g	60 g
Huevos batidos	½	1	1	2
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Azúcar	1 ct	1 cs	1 ½ cs	2 cs
Queso fresco granuloso	60 g	125 g	200 g	250 g
Harina, tipo 550	250 g	500 g	700 g	1000 g
Levadura seca	1/3 sob	¾ sob.	1 sob.	1 ½ sob
PROGRAMA: SCHNELL (rápido)				

Pan de tocino				
	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	430 g	2 x 430	1150 g	1700 g
Suero de mantequilla ("buttermilch")	175 ml	350 ml	450 ml	700 ml
Harina de centeno	150 g	300 g	400 g	600 g
Harina de trigo, tipo 1050	100 g	200 g	260 g	400 g
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Tocino entreverado, a dados	40 g	75 g	100 g	150 g
Masa madre seca	¼ sob.	½ sob.	¾ sob.	2 sob.
Levadura seca	½ sob.	1 sob.	1 ½ sob	2 sob.
PROGRAMA: BASIS (básico)				

Pan de pimienta y almendras				
	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	420 g	2x 420	1120 g	1650 g
Agua	170 g	325 g	450 ml	650 ml
Harina de trigo, tipo 550	260 g	500 g	700 g	1000 g
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Azúcar	½ ct	1 ct	1 ½ ct	2 ct
Mantequilla	10 g	15 g	20 g	30 g
Almendras fileteadas tostadas	10 g	75 g	100 g	150 g
Granos de pimienta verde adobados	1 ct	1 cs	1 ½ cs	2 cs
Levadura seca	1/3 sob.	¾ sob.	1 sob.	1 ½ sob
PROGRAMA: BASIS / SCHNELL (base o rápido)				

Receta básica para PASTELES

En la MÁQUINA PANIFICADORA también se pueden hacer bizcochos muy bien. Como el aparato trabaja con herramientas de amasado y no de remover, el pastel quedará más compacto, pero esto no perjudica al sabor. La preparación de pasteles no se puede preprogramar. En el programa Backpulver (levadura química) no existen escalas, así que sólo indicamos una cantidad por modelo.

Usted puede añadir diversos ingredientes a la receta base. No hay límites para su fantasía. Preste atención para que no se superen las cantidades indicadas a continuación, puesto que en caso contrario, es posible que el pastel no se haga bien. Tras el horneado saque el recipiente de horneado del aparato y póngalo sobre un trapo húmedo. Deje enfriar el pastel en el molde 15 minutos aproximadamente. A continuación podrá soltar ligeramente y desprender con cuidado el pastel de los lados del molde con ayuda de una espátula de goma.

Receta básica del pastel de bizcocho			
	Molde do- ble, cada mitad	Molde grande Escala I	Molde grande Escala II
Peso del pastel aprox.	500 g	1000 g	1200 g
Huevos	2	4	6
Mantequilla blanda	75 g	150 g	250 g
Azúcar	75 g	150 g	250 g
Vainilla azucarada	½ sobre	1 sobre	2 sobres
Harina, tipo 405	225 g	450 g	550 g
Levadura química	½ sobre	1 sobre	1 sobre + 1 ct

Ingredientes a su elección para que quede más exquisito:

frutos secos de cáscara rallados	40 g	70 g	100 g
o: chocolate rallado	40 g	70 g	100 g
o: coco rallado	40 g	70 g	100 g
o: manzanas peladas y cortadas en dados (1 cm)	40 g	70 g	100 g
PROGRAMA:	BACKPULVER (levadura química)		

PANES PARA ALÉRGICOS

Para personas que padecen de alergia a los cereales o que deben seguir determinados planes dietéticos, hemos llevado a cabo pruebas para hacer pan con nuestra MÁQUINA PANIFICADORA, con diferentes mezclas de harina, que están elaboradas en parte con base de fécula de maíz, fécula de arroz o fécula de patata, obteniendo buenos resultados.

Hemos logrado buenos resultados de panificación con los productos de la casa Schär y de la empresa Hammermühle Diät GmbH. En caso de preguntas sobre productos sin gluten o de intolerancias múltiples puede dirigirse directamente a:

Línea directa de la casa Schär
www.schaer.com info_de@schaer.com

Línea directa de Hammermühle
www.hammermuehle-shop.de post@hammermuehle.de

Los ingredientes usados en nuestras recetas los encontrará en tiendas de dietética y tiendas ecológicas. Los productos de Hammermühle se pueden pedir directamente al fabricante en el número de teléfono antes mencionado.

Todas las clases de harinas especificadas son apropiadas para pasteles y panes en caso de alimentación especial (celíacos) en el marco de un plan dietético. Incluso añadiendo cantidades elevadas de levadura, o bien de levadura de crémor tártaro, los panes hechos en la MÁQUINA PANIFICADORA quedan relativamente compactos.

Eche en el recipiente para hornear los ingredientes de las recetas especificadas a continuación, en el orden indicado.

Selecciones los programas siguientes:

- a) para preparar pan:
- “Basis” oscuro, con lo que el pan tendrá una corteza más resistente,
 - “Schnell” oscuro, con lo que el pan tendrá una corteza más floja.
- b) para preparar masas, que usted continuará trabajando posteriormente:
- Programa “Teig” (masa)

- c) para preparar productos panificados, para los que vaya a usar levadura química o crémor tártaro como agente expansivo:

exclusivamente el programa “Backpulver” (levadura química)

Como las harinas sin gluten no son apropiadas para la preprogramación, inicie siempre la secuencia inmediatamente, pulsando la tecla “Start/Stop”. Si se forman restos de harina en el borde del recipiente, abra brevemente la tapa durante el proceso de amasado. Arrastre la harina con una espátula de goma hacia el centro del molde de hornear y presione un poco la masa. Vuelva a cerrar la tapa.

En caso de hornear el pan con levadura, puede abrir la tapa de aparato y sacar el aspa de amasado al principio de la última subida de masa (véase tabla „Secuencia de tiempos de los programas”). En ningún caso pulse la tecla START/STOP, porque la secuencia del programa volvería a saltar a la fase inicial y se debería comenzar de nuevo, cosa que no es recomendable una vez que el pan ya ha comenzado a aumentar de masa.

Extraiga las espas de amasado tras abrir el aparato, cuando la masa sólo sube débilmente, porque en caso contrario el pan tendría en este punto un hueco y estaría más alto.

Ponga algunas gotas de aceite sobre la masa y alísela con los dedos o con una espátula de goma. Engrasar es importante porque en otro caso el pan arraigaría muy profundamente al cocerse.

Vuelva a cerrar la tapa. Deje enfriar el pan recién hecho sobre una rejilla. Recomendamos que corte el pan enfriado en rebanadas y que congele éstas a raciones, para que no se seque tan rápidamente. En caso necesario, se pueden retostar las rebanadas del pan sobre la tostadora.

Todas las recetas expuestas a continuación también pueden ser elaboradas con levadura química o levadura de crémor tártaro sin fosfatos. Sustituya los sobres de levadura seca por los correspondientes envases de levadura química.

Preparados en polvo para alérgicos de Hammermühle

Pan de castañas	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	500 g	2 x 500	1000 g	1500 g
Agua	200 ml	390 ml	390 ml	585 ml
Aceite	10 g	20 g	20 g	30 g
Preparado en polvo para pan de castañas	250 g	500 g	500 g	750 g
Levadura seca	¼ ct	1½ ct	1½ ct	2¼ ct
PROGRAMA:	BASIS / SCHNELL (base o rápido)			
100 g contienen aprox.	Proteínas 2 g Hidratos de carbono 85 g Grasas 0,5 g		sin leche sin huevos sin soja	
1494 kJ/352 kcal				

Pan de hierbas	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	500 g	2 x 500	1000 g	1500 g
Agua	200 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Aceite	½ cs	1 cs	1 cs	1,5 cs
Hierbas picadas	1 cs	2 cs	2 cs	3 cs
Mix de harina plus	200 g	400 g	400 g	600 g
Azúcar	½ cs	1 cs	1 cs	1,5 cs
Sal	1 ct	2 ct	2 ct	3 ct
Masa madre seca	2 ½ cs	5 cs	5 cs	7,5 cs
Levadura seca	¾ ct	1 ½ ct	1 ½ ct	2 ct
PROGRAMA:	BASIS / SCHNELL (base o rápido)			
100 g contienen aprox.	Proteínas 2 g Hidratos de carbono 46 g Grasas 2 g		sin leche sin huevo	
876 kJ/210 kcal				

Pan blanco	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	500 g	2 x 500	1000 g	1500 g
Agua	200 ml	390 ml	390 ml	585 ml
Margarina (sin leche)	10 g	20 g	20 g	30 g
Preparado en polvo para pan blanco	250 g	500 g	500 g	750 g
Levadura seca	¼ ct	1½ ct	1½ ct	2¼ ct
PROGRAMA:	BASIS / SCHNELL (base o rápido)			
100 g contienen aprox.	Proteínas 2 g Hidratos de carbono 85 g Grasas 0,5 g		sin leche sin huevo sin soja	
1494 kJ/352 kcal				
Pan claro	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	500 g	2 x 500	1000 g	1500 g
Leche	200 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Huevo batido	½, clase M	1, clase M	1, clase M	1, clase L
Mix de harina claro	135 g	400 g	400 g	600 g
Azúcar	½ ct	2 ct	2 ct	3 ct
Sal	½ ct	1½ ct	1½ ct	2¼ ct
Levadura seca	1 ct	2 ct	2 ct	3 ct
PROGRAMA:	BASIS / SCHNELL (base o rápido)			
100 g contienen aprox.	Proteínas 5 g Hidratos de carbono 46 g Grasas 3 g			
969 kJ/232 kcal				

Masa de levadura	Molde doble		Molde grande	
	Esc. I		Esc. I	Esc. II
Peso del pan, aprox.	500 g	2 x 500	1000 g	1500 g
Leche	190 ml	375 ml	375 ml	500 ml
Margarina/mantequilla	60 g	120 g	120 g	160 g
Huevo, clase M, batido	1 ½	3	3	4
Mix de harina claro	260 g	525 g	525 g	700 g
Azúcar	6 cs	12 cs	12 cs	16 cs
Sal	¼ ct	½ ct	½ ct	½ ct
Vainilla Bourbon o ralladura de limón	a su gusto		a su gusto	
Levadura seca	¾ ct	1 ½ ct	1 ½ ct	2 ct
PROGRAMA:	BASIS + TEIG (base + masa)			
Mix claro de harina para elaborar	100-150 g			
CONSEJO: Siga trabajando la masa a su gusto hasta formar pastel o pastas dulces. Unte la superficie de las pastas con leche de huevos batida, eventualmente.				
100 g contienen aprox.	Proteínas 5 g	sin huevo		
1135 kJ/271 kcal	Hidratos de carbono 43 g			
	Grasas 9 g			

Preparados en polvo de Dr. Schär

Recomendamos la Escala I para el molde de hornear doble y la Escala II para el molde de hornear grande.

Preparado en polvo de SCHÄR-sin gluten MIX B - Pan blanco I			
	Molde doble		Grande
Peso del pan, aprox.	480 g	2 x 480 g	1600 g
Agua caliente	250 ml	500 ml	750 ml
Vinagre	1 ct	2 ct	2 cs
Preparado panificable en polvo MIX B	300 g	600 g	1000 g
Sal	¼ ct	½ ct	1 ct
Levadura seca	¾ sobre	1½ sobre	2½ sobre
PROGRAMA:	BASIS		

Preparado en polvo de SCHÄR-sin gluten MIX B - Pan blanco II			
	Molde doble		Grande
Peso del pan, aprox.	480 g	2 x 480 g	1600 g
Agua caliente	250 ml	500 ml	750 ml
Aceite	1 ct	2 ct	2 cs
Preparado panificable en polvo MIX B	300 g	600 g	1000 g
Sal	¼ ct	½ ct	1 ct
Levadura seca	¾ sobre	1½ sobre	2½ sobre
PROGRAMA:	BASIS		

Preparado en polvo de SCHÄR-sin gluten MIX B - Pan blanco II			
	Molde doble		Grande
Peso del pan, aprox.	450 g	2 x 450 g	1700 g
Agua caliente	180 ml	360 ml	700 ml
Aceite de oliva	3 cs	6 cs	6 cs
Clara de huevo	1	2	4
Preparado panificable en polvo MIX B	250 g	500 g	1000 g
Sal	½ ct	1 ct	2 ct
Azúcar	½ ct	1 ct	2 ct
Levadura química	½ sobre	1 ct	2 sobres
PROGRAMA:	BACKPULVER (levadura química)		
CONSEJO:	Con este pan debería quitar siempre el aspa de amasado antes del horneado.		

Preparado en polvo de SCHÄR-sin gluten MIX B - Pan blanco III			
	Molde doble		Grande
Peso del pan, aprox.	450 g	2 x 450 g	1600 g
Agua caliente	190 ml	380 ml	750 ml
Mantequilla blanda	10 g	20 g	2 cs
Preparado panificable en polvo MIX B	250 g	500 g	1000 g
Sal	1 pizca	½ ct	1 ct
Levadura seca	2/3 sobre	1 1/3 sobre	2 1/2 sobre
PROGRAMA:	BASIS		

Preparado en polvo de SCHÄR-sin gluten MIX B - Pan de mantequilla			
	Molde doble		Grande
Peso del pan, aprox.	500 g	2 x 500 g	1400 g
Agua caliente	150 ml	300 ml	450 ml
Mantequilla	50 g	100 g	2 cs
Huevos batidos	1 ½	3	140 g
Preparado panificable en polvo MIX B	250 g	500 g	4
Sal	½ ct	1 ct	700 g
Azúcar	½ ct	1 ct	1 ½ ct
Levadura seca	½ sobre	1 sobre	2 sobres
PROGRAMA:	BASIS		

Preparado en polvo de SCHÄR-sin gluten MIX B - Pan de leche			
	Molde doble		Grande
Peso del pan, aprox.	500 g	2 x 500 g	1600 g
Leche caliente	250 ml	500 ml	650 ml
Huevo batido	½	1	2
Azúcar	½ ct	1 ct	1 ½ ct
Sal	½ ct	1 ct	1 ½ ct
Preparado panificable en polvo MIX B	250 g	500 g	700 g
Levadura seca	½ sobre	1 sobre	2 sobres
PROGRAMA:	BASIS		

PREPARACIÓN DE LA MASA

En su máquina de hacer pan puede elaborar masas de forma sencilla, que después podrá seguir trabajando y hornearlas en el horno. Puede usar tanto el programa Basis+Teig (base+masa), como también Schnell+Teig (rápido+masa). Se recomienda este último programa en caso de cantidades pequeñas y de masas ligeras (con poca grasa), porque el tiempo de aumento es aquí sensiblemente más corto (v. tabla de la secuencia de tiempos, pág. 7). En ambos programas se pueden añadir ingredientes durante el segundo amasado, cuando se escuche la señal acústica. Recomendamos elaborar la masa siempre en el molde grande, ya que la masa resulta mejor amasada ahí.

En el programa Teig (masa) no hay escalas de horneado diferentes. Con todo, le proporcionamos 2 cantidades distintas, que se pueden preparar, de forma que usted también pueda usar este programa con flexibilidad. Para preparar masas debería usar siempre el molde grande.

Baquettes francesas		
	Escala I	Escala II
Peso del pan, aprox.	1280 g	1750 g
Agua	550 ml	750 ml
Sal	1 ½ ct	2 ct
Azúcar	1 ½ ct	2 ct
Harina, tipo 550	700 g	1050 g
Harina de trigo duro	100 g	150 g
Masa madre de trigo seca	50 g	75 g
Levadura seca	1 sobre	1½ sobre
PROGRAMA:	BASIS+TEIG (base+masa) o SCHNELL+TEIG (rápido+masa)	
Preparación:	Una vez lista, divida la masa en 2-4 partes, forme barras alargadas y deje que aumenten durante 30 -40 minutos. Haga unos cortes en diagonal en la cara superior de cada uno y hornéelos en el horno.	

Panecillos de salvado		
	Escala I	Escala II
Ingredientes para panecillos	12 unidades	18 unidades
Agua	430 ml	650 ml
Sal	1 ½ ct	2 ct
Margarina/mantequilla	40 g	60 g
Polvo de lecitina puro*	8 g	10 g
Harina, tipo 1050	600 g	800 g
Salvado de trigo	100 g	150 g
Azúcar	1 ½ ct	2 ct
Levadura seca	1 sobre	1½ sobre
PROGRAMA:	BASIS+TEIG (base+masa) o SCHNELL+TEIG (rápido+masa)	
Preparación:	<ul style="list-style-type: none"> Saque la masa al terminar el programa. Trabaje la masa y forme panecillos con ella, dejando que aumenten de tamaño otra vez. Con el horno precalentado, hornéelos a 200 °C hasta que queden de color amarillo dorado. <p>* El polvo puro de lecitina es un emulsionante natural, que aumenta el volumen de los productos de panadería, hace la miga más tierna y blanda, y prolonga la frescura.</p>	

Pizza integral		
	Escala I	Escala II
Ingredientes para	3 pizzas	4 pizzas
Agua	225 ml	300 ml
Sal	1 ct	1½ ct
Aceite de oliva	3 cs	4 cs
Harina integral de trigo	450 g	600 g
Germen de trigo	1 ½ cs	2 cs
Levadura seca	¾ sobre	1 sobre
PROGRAMA:	TEIG / SCHNELL+TEIG (masa o rápido+masa)	
Preparación:	<ul style="list-style-type: none"> Extienda la masa, haga una forma redonda y déjela aumentar 10 minutos. Extienda la salsa para pizza sobre la masa y reparta el fiambre o la guarnición por encima. Precale el horno a 200 °C. Hornee durante 20 minutos. 	

Croissants		
	Escala I	Escala II
Ingredientes para aprox.	18 unidades	26 unidades
Huevos, completar con agua o leche hasta	2 300 ml	3 450 ml
Mantequilla	80 g	120 g
Sal	1 ¼ ct	1 ½ ct
Azúcar	3 cs	5 cs
Harina, tipo 405	540 g	800 g
Levadura seca	1 sobre	1½ sobre
Preparación:	<ul style="list-style-type: none"> Extraiga la masa, trabájela, déjela que aumente y vuélvala a amasar. Deje que se enfríe durante 30 minutos, cubierta. Extienda la masa con el rodillo en forma rectangular y reparta por encima mantequilla derretida (dejando libre el borde). Doble la masa tres veces (como al doblar una carta). Repita este procedimiento tres veces. Ponga la masa en una bolsa de plástico, como mínimo 1 hora o toda la noche, en el frigorífico. Extienda la masa en forma rectangular, córtela en cuadrados (7/9/13 piezas). Corte cada cuadrado en diagonal. Enrolle los triángulos de forma floja por la parte ancha y colóquelos sobre una bandeja de hornear engrasada. Píntelos con huevo batido y hornéelos a 190 °C durante 20 min. en el horno precalentado. ¡No abra el horno durante el tiempo de cocción! 	
PROGRAMA:	BASIS+TEIG (base+masa) o SCHNELL+TEIG (rápido+masa)	

Christstollen (bollos de Navidad)		
	Escala I	Escala II
Ingredientes para	1000 g	1500 g
Leche	125 ml	185 ml
Mantequilla líquida	125 g	185 g
Huevo	1	1
Ron	3 cs	5 cs
Harina, tipo 405	500 g	750 g
Azúcar	100 g	150 g
Cáscara de cidra confitada	50 g	75 g
Espejuelo de naranja	25 g	40 g
Almendras molidas	50 g	75 g
Pasas sultanas	100 g	150 g
Sal	1 pizca	2 pizzcas
Canela	2 pizzcas	3 pizzcas
Levadura seca	2 sobros	3 sobros
Mantequilla derretida	250 g	350 g
Azúcar glacé	200 g	300 g
PROGRAMA:	BASIS+TEIG (base + masa)	
Preparación:	<ul style="list-style-type: none"> Vierta todos los ingredientes en el molde de hornear, excepto la mantequilla derretida y el azúcar glacé, y amáselos en el programa TEIG (masa). Saque la masa del recipiente - presiónela en forma de bollos y hornee a 180 °C (en el horno de aire caliente a 160 °C) aprox. 1 hora. Después del horneado, unte el bollo aún caliente con mantequilla fundida varias veces y espolvoree gruesamente con azúcar glacé. Una vez enfriado el Christstollen, envuélvalo en papel de aluminio y déjelo macerar una semana por lo menos, para que se pueda desplegar el aroma. 	

Pastel de café		
	Escala I	Escala II
Ingredientes para el molde	26 cm Ø	bandeja
Leche	225 ml	340 ml
Sal	½ ct	¾ ct
Yema de huevo	1	2
Margarina/mantequilla	20 g	30 g
Harina, tipo 550	450 g	700 g
Azúcar	50 g	75 g
Levadura seca	¾ sobre	1 sobre
PROGRAMA:	BASIS+TEIG (base+masa) o SCHNELL+TEIG (rápido+masa)	
Preparación:		
<ul style="list-style-type: none"> Saque la masa del recipiente, vuelva a trabajarla y extienda. Haga una forma redonda o cuadrada y reparta por encima la siguiente cobertura. 		
	3 cs	4 cs
	100 g	150 g
	1 ½ ct	2 ct
	90 g	120 g
<ul style="list-style-type: none"> Distribuya la mantequilla sobre la masa. Mezcle el azúcar, la canela y las nueces y distribúyalas sobre la mantequilla. 		
Deje que aumente la masa en un lugar caliente durante 30 min. y hornee a su gusto.		

CÓMO HACER CONFITURAS

En la máquina panificadora se puede preparar sencilla y rápidamente confitura o mermelada. Incluso si usted nunca antes ha hecho ninguna, debería atreverse a probarlo. Obtendrá una confitura especialmente deliciosa, de agradable sabor.

Le recomendamos que para preparar la confitura utilice un segundo molde de hornear aparte, ya que el ácido contenido en muchas clases de frutas podría atacar el revestimiento y mermar la capacidad antiadherente. Esto también puede conducir a que los panes tras el horneado se queden pegados y no se deslicen del molde al intentar sacarlos. Para la confitura use siempre el molde grande, ya que la masa se saldría al hervirse en el molde doble.

Para la preparación proceda como sigue:

- Ø Lave las frutas frescas y maduras. Dado el caso, pele las manzanas, melocotones, peras y frutas de piel dura. No es recomendable la preparación de confitura de cereza, por el elevado contenido en acidez.
- Ø Tome siempre las cantidades indicadas, porque están determinadas exactamente en el programa "Konfitüre". En otro caso la masa se cuece demasiado pronto y se desborda.
- Ø Pese las frutas, córtelas en pequeñas piezas (máx. 1 cm) o hágalas puré con la batidora de brazo ESGE y viértalas al recipiente.
- Ø Agregue el azúcar gelatinizante "2:1" en la cantidad indicada. Utilice únicamente este azúcar y no azúcar doméstico o azúcar gelatinizante "1:1", porque entonces la confitura no se solidifica.
- Ø Mezcle las frutas con el azúcar e inicie el programa, que ahora se desarrollará de forma totalmente automática.
- Ø Al cabo de 1:20 horas el aparato emitirá un pitido. Vierta la confitura en frascos y ciérrelos minuciosamente. Le recomendamos colocar los frascos brevemente sobre la cabeza, para que se forme un vacío.

Usted puede elaborar también en el propio programa cantidades más pequeñas o diferentes relaciones de mezcla, modificando la secuencia del programa remover (amasar) y cocer (hornear) según sus deseos y programando a 0 todos los demás puntos del programa. Preste atención en que la fase de cocción no dure demasiado tiempo, para que la mermelada no se desborde.

Confitura de fresas	
Fresas frescas lavadas, limpias y cortadas en trocitos pequeños o en puré	900 g
Azúcar gelatinizante "2:1"	500 g
Zumo de limón	1 cs
PROGRAMA:	KONFITÜRE
<ul style="list-style-type: none"> Mezcle todos los ingredientes en el recipiente con una espátula de goma. Inicie el programa. Quite los restos de azúcar de las paredes laterales del recipiente con ayuda de una espátula. Cuando suene la señal, saque el recipiente del aparato con agarradores de cocina. Llene los tarros con la confitura y ciérrelos bien. 	
CONSEJO:	
En lugar de las fresas también puede utilizar cualquier otra clase de frutos de bayas.	
Si prefiere que su confitura quede relativamente sólida, tome solamente 800 g de fresas.	

Mermelada de naranja	
Naranjas peladas y cortadas en porciones pequeñas	900 g
Limonos pelados y cortados en porciones pequeñas	100 g
Azúcar gelatinizante "2:1"	500 g
PROGRAMA:	KONFITÜRE
<ul style="list-style-type: none"> Pele las naranjas y los limones y córtelos en trocitos Agregue el azúcar y mezcle todos los ingredientes en el recipiente. Inicie el programa. Quite los restos de azúcar de los lados del recipiente con ayuda de una espátula de goma. Cuando suene la señal, saque el recipiente del aparato con agarradores de cocina. Llene los tarros con la mermelada y ciérrelos bien. 	

NÁVOD K OBSLUZE

TECHNICKÉ PARAMETRY DOMÁCÍ PEKÁRNY 68511

Výkon:	700 W - 230 V - 50 Hz
Rozměry:	340 x 410 x 220 mm (výška/šířka/hloubka)
Hmotnost:	7,5 kg
Pečicí forma:	223 x 127 x 152 mm (délka/šířka/výška) / 2 x 100 x 125 x 152 mm s nepřilnavým povrchem Quantanium®
Obsah:	1300 g – 1800 g chleba
Přívodní šňůra:	100 cm, integrovaná
Plášť/povrch:	Plech, lakovaný povrch
Víko:	Umělohmotné, s průzorem
Vybavení:	<ul style="list-style-type: none">• 9 uložených programů• 1 program pro individuální nastavení• Tlačítko pro nastavení programu dle hmotnosti chleba• Možnost nastavit stupeň opečení kůrky• Časovač, funkce odloženého startu – až 13 hod.• Automatické uchování tepla• Spínač pro zapnutí/vypnutí
Příslušenství:	1 velká pečicí forma 1 dvojitá pečicí forma 2 malé hnětače 2 velké hnětače dávkovací dóza malá odměrka pomůcka pro vyjmutí hnětače návod k obsluze s rozsáhlou přílohou s recepty



Změna technických údajů vyhrazena.

BEZPEČNOSTNÍ PŘEDPISY

1. Před uvedením spotřebiče do provozu si prosím pečlivě přečtete návod k obsluze a uchovejte ho pro další použití.
2. Spotřebič nesmějí obsluhovat osoby (včetně dětí), které nejsou na základě svých fyzických, smyslových či duševních schopností, příp. kvůli nedostatečné zkušenosti či neznalosti k této činnosti způsobilé. Obsluha je možná jen pod dohledem jiné osoby, která nese zodpovědnost za bezpečnost zmíněných osob, anebo po náležité instrukci, jak spotřebič používat. Na děti je potřeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
3. Spotřebič musí být zapojen do zásuvky se střídavým proudem dle údajů na typovém štítku. Zásuvka musí mít chráněný kontakt.
4. Spotřebič nelze ovládat pomocí externího časovače či dálkového ovládání.
5. Nedotýkejte se horkých částí spotřebiče, při manipulaci s ním používejte chňapky. Spotřebič je po dopečení chleba velmi horký.
6. Přívodní šňůru ani spotřebič nepotápějte do vody ani jiné tekutiny.
7. Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte ho a vytáhněte vidlici přívodní šňůry ze zásuvky. Totéž platí i před čištěním spotřebiče. Před čištěním jednotlivých samostatných dílů nechte spotřebič zcela zchladnout.
8. Spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozenou přívodní šňůru, nefunguje, jak má, nebo je jakkoli poškozený. Spotřebič předejte zákaznickému servisu, kde bude odborně přezkoušen a případně opraven. Sami spotřebič neopravujte, jakýkoli zásah do spotřebiče znamená ztrátu záruky.
9. Používání příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může způsobit poškození spotřebiče. Používejte spotřebič jen k účelu, k němuž je určen.
10. Spotřebič umístěte tak, aby nemohl sklouznout z pracovní plochy, např. při hnětení těžkého těsta. Tento pokyn důsledně dodržujte zejména v případě, že využíváte funkci odložený start, při které není spotřebič uvedený do provozu pod dohledem. Pokud je podložka, na kterou chcete pekárnu umístit, příliš hladká, podložte spotřebič tenkou pryžovou podložkou, aby se tak vyloučilo riziko případného sklouznutí.
11. Spotřebič umístěte tak, aby byl při jeho provozu zachován odstup od okolních předmětů alespoň 10 cm. Spotřebič používejte pouze v interiérech.
12. Kontrolujte, zda se přívodní šňůra nedotýká horkých částí spotřebiče a zda nevisí přes hranu pracovní plochy, aby se nemohlo stát, že za ni např. děti zatáhnou.
13. Spotřebič nikdy nestavte na plynový nebo elektrický sporák či do jeho blízkosti, ani vedle horké trouby.
14. Pokud je ve formě horká tekutina (při přípravě džemu), dbejte zvýšené opatrnosti při manipulaci se spotřebičem.
15. Pečicí formu za provozu spotřebiče nikdy nevyndávejte.
16. Především při přípravě světlého chleba nedávejte do formy suroviny ve větším množství, než je uvedeno v receptech. Pokud překročíte uvedené množství, nebude chléb rovnoměrně propečený nebo těsto přeteče z formy. Dodržujte prosím pokyny, které uvádíme v receptech.
17. Když zkusíte nový recept, zůstaňte napoprvé na blízku, abyste mohli průběh přípravy sledovat.
18. Spotřebič nikdy nezapínejte, pokud v něm není nasazená pečicí forma.
19. Při vyndávání chleba z formy nádobou v žádném případě nepoklepávejte o hranu stolu nebo pracovní desku. Forma by se mohla poškodit.
20. Do spotřebiče nevkládejtelobal či jiné kovové folie apod., protože tak vzniká riziko požáru nebo zkratu.
21. Spotřebič nikdy nezakrývejte utěrkou nebo jinou textilí. Ze spotřebiče se musí uvolňovat teplo a pára. Pokud spotřebič zakryjete hořlavým materiálem, příp. pokud se dostane do kontaktu s tímto materiálem (např. záclony), mohlo by dojít ke vzniku požáru.
22. Před využitím funkce odloženého startu, např. při pečení chleba v noci, nejprve recept vyzkoušejte, abyste si ověřili, že poměr surovin je vyvážený a odpovídá místním podmínkám, aby těsto nebylo příliš tuhé nebo řídké, příp. množství zpracovávaných surovin nadměrné, což by mohlo způsobit, že těsto z formy přeteče.

23. Pravidelně kontrolujte vidlici i přívodní šňůru v plné délce, zda není spečená nebo jinak poškozená. Pokud zaznamenáte závadu, zašlete prosím spotřebič na adresu zákaznického servisu, kde bude odborně přezkoušen a případně opraven. Neodborný zásah do spotřebiče představuje značná rizika pro uživatele a ztrátu nároku na garanci.

Spotřebič je určen výhradně k použití v domácnosti. Výrobce nepřebírá zodpovědnost za případné škody vzniklé v důsledku nepřiměřené či nesprávné manipulace se spotřebičem či v důsledku oprav provedených neautorizovanými servisny či osobami bez potřebného oprávnění.

UVEDENÍ DO PROVOZU

1. Při vybalování spotřebiče se ujistěte, že je dodávka kompletní a spotřebič ani příslušenství nejsou poškozené.
2. Před prvním použitím odstraňte veškeré obalové materiály a předměty uložené uvnitř pekárný.
3. Pečicí formu před prvním použitím omyjte teplou vodou s jemným čisticím prostředkem a omyjte též hnětače.
4. Zvnějšku spotřebič otřete vlhkou, dobře vyždímanou textilií. Spotřebič se v žádném případě nesmí ponořit do vody.
5. Všechny části dobře osušte. Pečicí formu nasadte do spotřebiče.
6. Zasuňte vidlici přívodní šňůry do zásuvky a spotřebič zapněte pomocí tlačítka pro zapnutí/vypnutí. Spotřebič je nyní připraven k provozu a lze ho naprogramovat.
7. Při prvním zahřátí spotřebiče a pečicí formy se může uvolňovat dým, proto doporučujeme nasadit do spotřebiče prázdnou formu (bez hnětačů) a spustit program BACKPULVER / kypřicí prášek, aby se topná spirála vypálila a odstranily se tak případné usazeniny.
8. Poté lze zahájit vlastní přípravu domácího chleba.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Pečicí formu a hnětače omyjte před prvním použitím vlažnou vodou s jemným čisticím prostředkem. Části příslušenství umístované do spotřebiče musí být naprosto suché.
2. Před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Spotřebič nechte nejprve minimálně půl hodiny zchladnout – před čištěním, uskladňováním nebo pokud ho chcete znovu použít k pečení chleba či přípravě těsta.
3. Vlhkým hadříkem odstraňte všechny zbylé suroviny a drobky z víka, pečicího prostoru i celé pekárný. Spotřebič se nesmí ponořit do vody! Nikdy nenalévejte vodu do prostoru na pečení! Aby čištění bylo snazší, sejměte víko – otočte jím o 40° a pak ho sejměte.
4. Formu na pečení otřete zvnějšku navlhčenou textilií. Uvnitř lze formu mýt teplou vodou s malým množstvím čisticího prostředku. Formu nenechávejte dlouho ponořenou ve vodě. K čištění používejte jen jemné čisticí prostředky, v žádném případě chemické čističe, benzin či čisticí prostředky určené na trouby nebo hrubé písky, které by mohly povrch formy poškrábat.
5. Hnětače i hnací hřídel očistěte vždy ihned po použití. Pokud hnětač zůstane ve formě, je obtížné ho později vyjmout. V daném případě nalijte do zásobníku asi na 30 min. teplou vodu a pak hnětač vyjměte.
6. Pečicí forma je opatřena kvalitním nepřilnavým povrchem QUANTANIUM®. K čištění proto nepoužívejte kovové předměty, které by mohly povrch formy poškodit. Běžné je, že se po čase změni barva povrchové úpravy, její funkčnost však zůstává beze změny.
7. Před odložením spotřebiče k uskladnění se vždy ujistěte, že zcela zchladl, je čistý a suchý. Víko spotřebiče zavřete.
8. Pečicí forma i hnětače se mohou při častém používání opotřebovat, zejména vlivem velké mechanické zátěže zpracovávání především těsta z celozrnné mouky a těsta s velkým množstvím semínek a zrn. Čas od času je proto třeba formu hnětač vyměnit za nově. Příslušenství lze objednat prostřednictvím zákaznického servisu dovozce přímo od výrobce (viz Objednávkový formulář na konci tohoto návodu k obsluze).
9. Před uskladněním spotřebiče se vždy ujistěte, že zcela zchladl, je čistý a suchý. Víko spotřebiče zavřete.

FUNKCE DOMÁCÍ PEKÁRNÝ

ZVUKOVÝ SIGNÁL

zazní

- poté, co byl spotřebič připojen k elektrické síti a zapnut tlačítkem pro zapnutí/vypnutí, jako signál, že spotřebič je připraven k provozu a je možno zvolit program,
- při stisku všech tlačítek,
- během druhé fáze hnětení těsta jako signál pro přidání semínek, sušeného ovoce, oříšků a dalších přísad.
- po ukončení fáze pečení pípá spotřebič opakovaně během fáze, kdy uchovává pečený chléb teplý, jakožto signál, že program je u konce.

PAMĚŤ – OPAKOVÁNÍ PROGRAMU PŘI VÝPADKU ELEKTRICKÉHO PROUDU

Pokud za provozu pekárný dojde k výpadku elektrického proudu, který netrvá déle než 2 minuty, spotřebič se automaticky znovu zapne, jakmile je dodávka proudu obnovena, a průběh programu pokračuje dál od místa, v němž došlo k přerušení.

Pokud výpadek proudu trvá déle než 2 minuty a displej ukazuje základní nastavení, je nutné pekárný znovu zapnout. To lze provést jen tehdy, pokud přerušení programu nenastalo později než ve fázi hnětení. Pak lze případně pokračovat definováním vlastního programu – nastavit průběh zbývajících pracovních cyklů – nebo začít znovu od začátku.

BEZPEČNOSTNÍ FUNKCE

Pokud je teplota spotřebiče před zahájením nově zvoleného programu stále příliš vysoká (nad 40°C), objeví se při novém startu na displeji Hot a 5x zazní signální tón. Pokud tato situace nastane, vyjměte formu a počkejte, až spotřebič zchladne a bude se nacházet znovu na začátku původně zvoleného programu.

OVLÁDACÍ PANEL

SPÍNAČ PRO ZAPNUTÍ/VYPNUTÍ I/O

Slouží k zapnutí, popř. vypnutí spotřebiče. Spínač se nachází na povrchu spotřebiče, v jeho dolní pravé části. Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte ho tímto spínačem, aby se přerušil přívod elektrického proudu, a pak vytáhněte zástrčku ze zásuvky.

Předvolba a spuštění provozního programu může následovat až poté, co spotřebič znovu zapnete.



TLAČÍTKO START/STOP

Slouží k zahájení a ukončení průběhu programu.

Pomocí tohoto tlačítka můžete přerušit průběh programu v jakékoli fázi. Tlačítko držte stlačené, než se ozve signální tón. Na displeji se zobrazí základní program ve své zahajovací fázi. Pokud chcete použít jiný program, vyberte ho pomocí tlačítka MENU a znovu stiskněte START/STOP.

DISPLEJ



Základní nastavení:

Jakmile zasunete vidlici přívodní šňůry do zásuvky, zobrazí se na displeji doba trvání naposledy zvoleného programu. Pokud nebyl spotřebič dlouho používán, zobrazí se program BASIS, 3:30 – (číslo bliká). Šipky ukazují na „BASIS“, „STUFE I“ / stupeň I a „MITTEL“ / opečení kůrky střední.

Spotřebič je nyní připraven k provozu.

Při provozu signalizuje průběh programu časový údaj, jehož hodnota se stále snižuje (doba dokončení), a údaje na displeji uvedené v angličtině, které znamenají:

PREHEAT	=	předehřívání: tekutina a suroviny se zahřívají na optimální teplotu, je-li to potřeba.
KNEAD	=	hnětení: na displeji se zobrazí vždy v pracovní fázi hnětení.
ADD	=	přidání ingrediencí: zazní signální tón, který upozorňuje, že je možno přidat další suroviny.
RISE (1-3)	=	kynutí: signalizuje dílčí fáze kynutí těsta.
BAKE	=	pečení: chléb se peče.
COMPLETE	=	hotovo: pečení je dokončeno, můžete vyndat chléb z formy.
KEEP WARM	=	uchovávání tepla: pečený chléb lze uchovat 1 hodinu teplý

ČASOVAČ – ODLOŽENÝ START

Programy (s výjimkou BACKPULVER / kypřicí prášek, SCHNELL / rychle, SCHNELL+TEIG / rychle+těsto, SCHNELL+VOLLKORN / rychle + celozrnný chléb a KONFITÜRE / džem) mohou být zahájeny s časovým odstupem. K času automaticky nastavenému v příslušném programu, příp. plus 1 hodina, po kterou je chléb po dopečení uchováván teplý, připočtete hodiny a minuty, po jejichž uplynutí má být zahájena příprava. Potřebný časový interval nastavte v krocích po 10 min.

Příklad:

Je večer 20:00 a ráno v 7:00 chcete mít čerstvě pečený světlý chléb:

Suroviny dejte v uvedeném pořadí do formy a nasadte ji do patřičné polohy ve spotřebiči. Dejte pozor na to, aby se droždí nedostalo do kontaktu s tekutinou.

Pomocí tlačítka MENU vyberte vhodný program, pomocí tlačítka BRÄUNUNG zadejte žádaný stupeň opečení kůrky a pomocí tlačítka STUFE příslušnou velikost chleba. Pro příklad vezměme program 1 = BASIS, STUFE II (větší chléb), který trvá 3:30 hod.

MENÜ (MENÚ)

Pomocí tlačítka MENU lze zvolit jednotlivé programy, které jsou blíže popsány v níže uvedené tabulce „Časový průběh programů“. Používat můžete tyto programy:

Basis / základní program

standardní program pro všechny druhy chleba, zejm. světlý a pšenično-žitný

Basis-Vollkorn / základní-celozrnný

pro pečení celozrnného chleba

Basis-Teig / základní-těsto

na přípravu těsta

Schnell / rychle

pro rychlou přípravu světlého a pšenično-žitného chleba

Schnell-Vollkorn / rychle-celozrnn.

pro rychlejší přípravu celozrnného chleba

Schnell-Teig / rychle-těsto

pro rychlejší přípravu těsta, např. na pizzu

Konfitüre / džem

pro vaření džemu a marmelády

Backpulver / kypřicí prášek

pro přípravu pečiva, do kterého se přidává kypřicí prášek

Hefekuchen / kynutý koláč

k přípravě sladkého kynutého těsta

Eigenprogramm / vlastní program

možnost definovat vlastní průběh programu, blíže viz oddíl „Program s individuálním nastavením“

OPEČENÍ KŮRKY

Pomocí tlačítka BRÄUNUNG lze nastavit stupeň opečení kůrky: HELL / světlý – MITTEL / středně propečený – DUNKEL / tmavý.

HMOTNOST CHLEBA

Pomocí tlačítka STUFE lze nastavit v jednotlivých programech hmotnost chleba (viz tabulka):

	Dvojitá pečicí forma	Velká pečicí forma
Stufe I / St. I	2 malé chleby, každý cca 400–500 g	na menší chléb o hmotnosti cca 1300–1500 g
Stufe II / St. II		na větší chléb o hmotnosti cca 1500–1800 g

V příloze s recepty naleznete další informace a doporučené dávkování surovin.

PROGRAM S INDIVIDUÁLNÍM NASTAVENÍM

Tento program lze pomocí tlačítek PROGRAMABSCHNITT / pracovní cyklus a ZEITÄNDERUNG / změna času přizpůsobit individuálním požadavkům. Podrobný postup je popsán v oddíle „Program s individuálním nastavením“.

PRŮBĚH PROGRAMU

UMÍSTĚNÍ SPOTŘEBIČE

Spotřebič používejte vždy v místnosti s běžnou pokojovou teplotou kolem 20 °C. Pokud by teplota v místnosti klesla pod 17 °C, nemusí droždí řádně působit a chléb nenakyne.

NASAZENÍ PEČICÍ FORMY A HNĚTAČŮ

Pečicí formu s nepřilnavým povrchem uchopte pevně oběma rukama za okraj a nasadte ji přesně do středu podstavce v prostoru určeném pro pečení. Opatrně ji zatlačte směrem dolů, až se zacvakne. Případně je nutné pootočit pohonem pod formou, aby se forma zafixovala ve správné poloze.



Oba hnětače pak nasadte na hnací hřídele tak, aby delší strana hnětače byla dole, u dna formy. Mezi dnem pečicí formy a hnětačem musí zůstat určitá mezera, aby se forma nepoškodila, až se bude hnětač otáčet. Hnětači případně otáčejte krátkými pohyby sem a tam, aby se zacvakly. Před nasazením doporučujeme potříst otvory hnětače silnou vrstvou kvalitního tuku, aby těsto při hnětení a pečení nevniklo pod hnětače a nepřípeklo se. Způsobilo by to další problém při vyjímání chleba z formy.

PŘIDÁVÁNÍ SUROVIN

Ingredience přidávejte do formy v pořadí uvedeném v receptu. U typů těsta, která jsou velmi těžká, např. s vysokým podílem celozrnné nebo žitné mouky, doporučujeme pořadí přísad změnit – nejprve droždí, pak mouku, a tekutinu přidat až na závěr, aby se těsto dobře prohnětl.

VOLBA PROGRAMU

Požadovaný program zvolte pomocí tlačítka MENU. Dle programu nastavte též požadovanou hmotnost chleba (Stufe I nebo II, dle množství surovin) a stupeň opečení kůrky (Bräunung). Pomocí časovače lze odložit start. Pak stisknete tlačítko START/STOP.

PROMÍCHÁNÍ SUROVIN A HNĚTENÍ TĚSTA

Pekárna míchá a hněte těsto automaticky tak dlouho, než těsto získá správnou konzistenci.

1. FÁZE KYNUTÍ TĚSTA

Po první fázi hnětení nastává doba, kdy se těsto nechá odpočinout, aby tekutina pomalu prosákla droždí a mouku.

2. FÁZE KYNUTÍ TĚSTA

Po poslední fázi hnětení uzpůsobí pekárna optimální teplotu, aby těsto mohlo kynout.

PEČENÍ

Teplota a doba pečení se regulují automaticky.

UCHOVÁNÍ TEPLoty

Jakmile je chléb hotový, opakovaně zazní signální tón, který upozorňuje, že chléb je možno vyjmout z formy. Zároveň začíná hodinový interval, během kterého je chléb uchovávaný teplý.

UKONČENÍ PROGRAMU

Jakmile program skončí, vyjměte formu pomocí chňapek a chléb nechte ve formě 20–30 minut odpočívat.



Pak nechte chléb opatrně sklouznout z formy na kuchyňskou mřížku (formou nepoklepejte o hranu pracovní desky). Pokud se chléb z formy neuvolní hned, pohybujte několikrát pohonem hnětače sem a tam, aby chléb vypadl. Pokud hnětač uvízne v pečeném chlebu, použijte na jeho uvolnění přiloženou pomůcku. Háček zaveďte na spodní straně ještě teplého chleba do otvoru v hnětači a zachyťte ho na spodním okraji hnětače. Pak hnětač opatrně vytáhněte pomocí háčku nahoru. Je poznat, na jaké straně se v chlebu nacházelo rameno hnětače.

Casový průběh programů

	BASIS				SCHNELL				KONFITURE	BACK- PULVER	HEFE- KUCHEN	
	BASIS		+ VOLLKORN		+ TEIG	SCHNELL	+VoLLKORN	+ TEIG			I	II
Možnost nastavit hmotnost chleba, Stufe/st.	I	II	I	II							I	II
Možnost nastavit opečení kůrky	•	•				•				•		
Časovač / odložený start	•	•	•	•	•						•	•
Přidávání surovin – signální tón v 2. fázi hnětení, na displeji „add“	•	•	•	•	•	•	•	•		•	•	•
Celkový čas v hodinách	3:20	3:30	3:30	3:40	1:50	1:58	2:08	0:45	1:20	2:00	3:09	3:20
<u>Časy v minutách:</u>												
Předehřívání, motor nepracuje	17	20	37	40	22	5	5	9	15		11	22
Pomalé levotočivé míchání	3	3	3	3	3	3	3	3			3	3
Pravotočivé hnětení	2	2	2	2	2	2	2	2			2	2
Hnětení, střídavě pravo- a levotočivé	13	13	13	13	16	20	20	16	íchání + vaření 45	íchání 24	13	13
1. kynutí (bez funkce ohřevu)	45	45	45	45							45	45
Vyhlazování těsta	1	1	1	1							1	1
2. kynutí (bez funkce ohřevu)	18	18	18	18	45	7	7	15			18	18
Vyhlazování těsta	1	1	1	1		1	1				1	1
3. kynutí (ohřev temperuje)	45	45	35	35	22	25	35				39	39
Pečení	55	62	55	62		55	55			80	56	56
Ukončení programu									Fáze ladnutí			
Uchování teploty	60	60	60	60		60	60		Bez ohřevu 20	Bez ohřevu 16	60	60

Průběh programu s možností individuálního nastavení naleznete v oddíle „Program s individuálním nastavením“.

PROGRAM S INDIVIDUÁLNÍM NASTAVENÍM

Domácí pekárna Mistr pekař nabízí několik programů s možností různého nastavení (opečení kůrky, hmotnost). Aby použití tohoto spotřebiče bylo ještě všestrannější a odpovídalo Vaším osobním nárokům, je pekárna navíc vybavena programem s individuálním nastavením, který si můžete sami nadefinovat.

Díky individuálnímu programu máte možnost měnit předem nastavený program v průběhu jednotlivých pracovních fází či některé pracovní cykly zcela vynechat. Máte tedy k dispozici veškeré možnosti pro individuální pečení chleba či přípravu těsta. Dbejte prosím těchto pokynů, které se týkají základního nastavení a ovládání INDIVIDUÁLNÍHO PROGRAMU:

INDIVIDUÁLNÍ PROGRAM	
Program disponuje těmito možnostmi volby:	
Hmotnost chleba, stupeň I a stupeň II	nelze nastavit
Předvolba času	lze nastavit
Opečení kůrky	lze nastavit
Přidávání surovin Zvuk. signál ve fázi hnětení	ano

Základní nastavení: Výrobce přednastavený průběh odpovídá programu „Hefekuchen / kynutý koláč“. Naprogramovaný čas průběhu programu je možno nastavit dle následující tabulky.

Celkový čas hod./min.	3:50
Přehřívání , ohřev ON/OFF základní nastavení lze nastavit v intervalu od/do	0:22 0–30 min.
Hnětení základní nastavení lze nastavit v intervalu od/do	0:18 0–30 min.
1. fáze kynutí základní nastavení lze nastavit v intervalu od/do	0:45 0–120 min. - (2:00 hod.)
2. fáze kynutí základní nastavení lze nastavit v intervalu od/do	1:25 0–120 min. - (2:00 hod.)
3. fáze kynutí základní nastavení lze nastavit v intervalu od/do	OFF 0–120 min. - (2:00 hod.)
Pečení základní nastavení lze nastavit v intervalu od/do	1:00 0–60 min. - (1:00 hod.)
Uchování tepla základní nastavení ON/OFF	1:00 OFF nebo - 1:00 hod.

Jako příklad využití individuálního programu uvádíme dva vyzkoušené recepty:

Tvarohová štola		
	Malá forma	Velká forma
Příslušnosti na štolu s hmotností ca.	2 x 350 g	1400 g
Vejsce	1	2
Tvaroh, 20 % tuku	125 g	250 g
Rum	2 ½ lžičky	5 lžičky
Hořký mandlový olej	2 kapky	4 kapky
Citron, šťáva a nastrohaná kůra	½ citronu	1 citron
Rozpuštěné máslo	90 g	180 g
Pšeničná mouka T 405	250 g	500 g
Rozinky	60 g	125 g
Mandle, mleté	60 g	125 g
Lískové oříšky, mleté	60 g	125 g
Citronát	20 g	40 g
Kypřicí prášek	¾ bal.	1½ bal.
Sůl	2 špetky	3 špetky
Vanilkový cukr	½ bal.	1 bal.
Cukr	100 g	200g
Individuální program: Hnětení = 20 minut		
Nastavte časy jednotlivých pracovních fází, jak bylo popsáno výše:		
<ul style="list-style-type: none"> • PREHEAT na „OFF“ • KNEAD na „20“ • RISE I - RISE III na „OFF“ • BAKE na „OFF“ • KEEP WARM na „OFF“. 		
Uhnětené těsto vyndejte z formy a vytvarujte ho do podoby štoly. Upečte v troubě na 180°C, v horkovzdušné na 160°C cca 60 minut.		

Pracovní postup:

- Pomocí tlačítka MENU zvolte **EIGENPROGRAMM / program s individuálním nastavením**.
- Stiskněte tlačítka **PROGRAMMABSCHNITT / PRACOVNÍ CYKLUS**. Displej nyní ukazuje první pracovní cyklus: *přehřívání/PREHEAT* a čas nastavený pro tuto fázi: *22 min.*
- Pomocí tlačítka **ZEITÄNDERUNG / ZMĚNA ČASU** můžete opakovaným stisknutím nastavit čas až na max. 30 min. Pokud chcete čas zkrátit, stiskněte tlačítko znovu, jakmile se na displeji ukáže hodnota 30 min., odpočítávání začne znovu od 0 a můžete tak nastavit např. 10 min. Nastavitelný časový interval pro každý pracovní cyklus udává předchozí tabulka. Pokud chcete některou pracovní fázi zcela vynechat, stiskněte tlačítko **ZEITÄNDERUNG** a vyčkejte, až se na displeji zobrazí **OFF**.
- Jedním stisknutím tlačítka **PROGRAMMABSCHNITT** pak potvrdíte zadanou změnu.
- Dalším stisknutím tlačítka **PROGRAMMABSCHNITT** přejdete k nastavení dalšího pracovního cyklu. Nabídka je zobrazena na displeji.
- Pokud několikrát opakovaným stisknutím tlačítka **ZEITÄNDERUNG** překročíte maximální nastavitelný čas daného pracovního cyklu (viz tabulka), zobrazí se na displeji **OFF**, a tato pracovní fáze bude v průběhu programu vynechána.
- Kdykoli učiníte nějakou změnu, musíte každý pracovní cyklus potvrdit stiskem tlačítka **PROGRAMMABSCHNITT**, přestože jste danou fázi neměnili.
- Pokud jsou všechny pracovní cykly dle Vašeho přání pozměněny, příp. potvrzeny, ukazuje displej zahajovací fázi *přehřívání/PREHEAT*.
- Stisknutím tlačítka **STOP** opustíte editor pro nastavení individuálního programu. Na displeji se zobrazí celkový čas průběhu právě nastaveného programu, který zahájíte stisknutím tlačítka **START**.
- Pokud zůstalo v paměti spotřebiče uloženo jiné nastavení od předchozího pečení, obnovte původní nastavení tak, jak je popsáno výše v tabulce základní nastavení. Na displeji by se měl zobrazit celkový čas 3:50.

Křupavý domácí chléb pečený pomocí individuálního programu:

Křupavý světlý chléb		
TIP: Chuť chleba zvýrazníte ještě přidáním 1½ lžičky kmínu.		
	Dvojitá f.	Velká forma
Hmotnost cca	1 x 350 g	900 g
Voda	125 ml	280 ml
Pšeničná mouka T 1050	250 g	675 g
Máslo	10 g	30 g
Sůl	½ lžičky	1½ lžičky
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.
Individuální program: základní nastavení		

Průběh programu odpovídá základnímu nastavení.

MANIPULACE SE SPOTŘEBIČEM

Pečený chléb je přilepený ve formě.

Pečený chléb nechte ve formě zchladnout asi 20–30 min., pak ho opatrně vyklopte na kuchyňskou mřížku. Pečící formou nikdy nepoklepávejte o hranu stolu nebo o pracovní desku. Pokud se chléb nechce uvolnit, pohybujte zlehka ramenem hnětače (pohonnou hřídelí). Před nasazením potřete otvor v hnětači dostatečnou vrstvou kvalitního tuku (nepoužívejte margarín se sníženým obsahem tuku!), aby při hnětení těsto nevniklo do meziprostoru a nepřipeklo se. Před pečením potřete hnětač olejem.

V místě, kde byl hnětač, zůstane v chlebu dutina

Před poslední fází kynutí (viz „Časový průběh programů“ a signalizace na displeji) můžete hnětače vyjmout prsty poprášenými moukou.

Pokud tak neučiníte, použijte po pečení pomůcku k vyjmutí hnětače. Budete-li s ní zacházet opatrně, lze předejít vzniku větší dutiny v pečivu.

Těsto při kynutí přetéká z formy

Stává se zejména při použití pšeničné mouky, která díky vyššímu podílu lepku lépe kyne.

Jak si pomoci?

- zredukujte množství mouky a přiměřeně upravte také množství ostatních surovin. Pečený chléb by měl být stejně velký jako předtím.
- mouku přelijte 1 lžící rozpuštěného margarínu.
- příp. zvolte program s kratší dobou průběhu, např. program SCH-NELL/rychle.

Chléb vykyne, ale při pečení spadne

- c) Pokud uprostřed chleba vznikne jamka ve tvaru písmene „V“, chybí mouce lepek. To je způsobeno nedostatkem proteinů v obilí (zejména když bylo deštivé léto) nebo je mouka příliš vlhká.

Jak si pomoci?

- Zvolte pro pečení chleba program SCHNELL/rychle.
 - Do těsta přidejte 1 lžici pšeničného lepku na 500 g mouky.
- d) Pokud se chléb uprostřed propadne, může to znamenat, že
- teplota vody byla příliš vysoká,
 - použili jste příliš velké množství vody,
 - v mouce chybí lepek.

Co znamenají typová čísla mouky?

Původně se mouky označovaly pouze typovým označením (např. T 512), kde číslo značilo tisícinásobek obsahu popelovin v sušině. Toto označení bylo nahrazeno slovním názvem – např. pšeničná mouka hladká Speciál nahrazuje původní hladkou mouku T 650, která je vyráběna ve třech variantách s různým obsahem lepku, dále hrubá mouka Zlatý klas nahrazuje dosavadní hrubou mouku T 450 atd. Je tedy patrné, že kromě popelovin jsou důležitými obchodními znaky také granulace a obsah lepku. Čím vyšší číslo, tím tmavší, více vymletá mouka. Čím nižší je typové číslo, tím méně vláknin mouka obsahuje a tím je také světlejší. Čím vyšší je typové číslo mouky, tím méně lepku obsahuje a tím méně bude těsto kynout (nejvíc lepku obsahuje mouka typu 550).

Pšeničné mouky

00 Pšeničná mouka hladká světlá

T 400 Pšeničná výběrová polohrubá

T 405 je umletá ze zrna, které má odstraněný klíček a obal (otrubu) a je vlastně nejsvětlejší, a tedy „nejméně“ celozrnná

T 450 Pšeničná hrubá (krupice)

T 512 Pšeničná pekařská speciál

T 530 Pšeničná mouka hladká světlá – pekařská speciál

T 550 Pšeničná mouka polohrubá světlá

T 650 Pšeničná mouka hladká polosvětlá, pro pečení chleba jsou vhodnější mouky T 650.

T 700 Pšeničná mouka světlá, chlebová

T 1000 Pšeničná mouka hladká tmavá (chlebová)

T 1050 Pšeničná mouka chlebová, je hladká, tmavá

T 1150 Chlebová mouka

T 1800 Pšeničná celozrnná, hrubá; celozrnná, jemná

Žitné mouky

T 960 Žitná chlebová

T 1700 Žitná celozrnná

Označení je v každé zemi trochu jiné, viz např. v Německu (německý výrobce domácí pekárny):

Typová čísla mouky v receptech jsou uváděna dle německého značení.

		Německo
Pšeničná mouka	Velmi jemně mletá světlá mouka, s vysokým podílem lepku, vhodná na koláče a jemné pečivo	405
	Jemně mletá mouka, obsahuje nejvyšší podíl lepku, ideální na přípravu chleba a housek	550
	Tmavá, středně mletá mouka, s vysokým podílem bílkovin, vlákniny a minerálních látek	1050
	Celozrnná hrubě mletá mouka, vhodná na přípravu chleba s kváskem nebo v kombinaci s jinými druhy mouky	1600
Žitná mouka	Světlá, velmi jemně mletá mouka	815
	Jemně mletá mouka	997
	Středně mletá mouka, s vysokým podílem bílkovin, vlákniny a minerálních látek	1150
	Hrubě mletá celozrnná mouka, vhodná na přípravu chleba s kváskem nebo v kombinaci s jinými druhy mouky	1740

Co je celozrnná mouka?

Celozrnnou mouku lze vyrobit ze všech druhů obilí, tedy i z pšenice. Mouka je mletá z celého zrna, a proto obsahuje více vlákniny, bílkovin a minerálních látek. Celozrnná pšeničná mouka je poněkud tmavší. Chléb z celozrnné mouky však ještě nemusí být tmavý chléb. Celozrnná mouka je zpravidla mletá z celého zrna, a proto je stupeň vymletí vždy 100 %. U celozrnné mouky se tedy neuvádí typové číslo.

Na co dávat pozor při použití žitné mouky?

Žitná mouka neobsahuje lepek, a chléb proto téměř vůbec nevykyne. Aby byl chléb z žitné mouky snáze stravitelný, je potřeba připravit celozrnný chléb z žitné mouky s kváskem. Těsto vykyne jen tehdy, pokud alespoň čtvrtinový podíl žitné mouky nahradíte moukou pšeničnou s vyšším obsahem lepku (T 550).

Lepek v mouce

Čím nižší je podíl lepku v mouce, tím méně těsto kyne. Nejvyšší podíl lepku obsahuje pšeničná mouka T 550.

Jaké druhy mouky lze použít?

kukuřičná a rýžová mouka, škrobová moučka

jsou vhodné zejména pro bezlepkovou dietu a pro osoby trpící celiakií (závažné onemocnění tenkého střeva).

špaldová mouka

je poněkud dražší, ale neobsahuje naprosto žádné chemické prostředky, neboť špalda, která roste na velmi neúrodných půdách, neváže žádná hnojiva. Špaldová mouka je proto zvláště vhodná pro alergiky. Špaldovou mouku lze použít ve všech receptech, kde je uvedena mouka T 405/550/1050.

mouka z tvrdé pšenice (DURUM)

je na základě své konzistence vhodná zejména k pečení baget. Je možno ji nahradit krupicí z tvrdé pšenice.

Kdy lze během pečení otevřít víko pekárny?

Víko je v zásadě možné otevřít na krátkou dobu vždy při hnětení. V případě potřeby lze ještě přidat malé množství mouky nebo doplnit tekutinu. Pokud si přejete, aby měl pečený chléb určitý konkrétní vzhled, postupujte takto: Před posledním kynutím (viz tabulka „Časový průběh jednotlivých programů“ a signalizace na displeji) pekárnu opatrně otevřete a tvořící se kůrku např. ozdobte rýhami pomocí ostrého předeřhátého nože nebo chléb posypte semínky či potřete směsí z

vody a škrobové moučky, aby se kůrka po upečení leskla. Pokud víko otevřete později – během poslední fáze kynutí či během pečení – může chléb spadnout.

Chléb nemá shora dostatečně opečenou kůrku

Rozmíchejte 1 žloutek s 1 lžičkou sladké či kysané smetany a směsí potřete těsto po poslední fázi hnětení.

Lepší snášenlivost čerstvého chleba

Pokud do těsta zapracujete jeden vařený nastrouhaný brambor, chléb bude snáze stravitelný.

V jakém poměru používat droždí a kvásek?

Jak u droždí, tak u kvásku dodržujte pokyny výrobce uvedené na daném balení a použijte správné množství vzhledem k použitému množství mouky.

Chléb má pachut' droždí

- Pokud jste použili cukr, příště ho zcela vynechejte. Chléb pak ovšem bude mít světlejší kůrku
- Do vody přidejte běžný lihový ocet, 1 ½ lžičce na malý chléb, 2 lžičce na chléb s větší hmotností.
- Nahradte vodu kefirem nebo podmáslím. Chléb bude déle čerstvý. Postup lze využít u všech receptů.

Proč chutná koupenný chléb jinak než z domácí pekárny?

Příčinou je různá vlhkost: V peci se chléb díky velkému prostoru při pečení vysuší, zatímco chléb z domácí pekárny je vlhčí.

Závady spotřebice

Defekt	Příčina	Odstranění problému
Z pekárny nebo odvětrávacích otvorů se uvolňuje dým.	V prostoru pro pečení či na vnější straně formy se připeká těsto. Při prvním použití se většinou uvolňuje dým.	Vytáhněte zástrčku ze zásuvky, vyjměte formu a zvnějšku ji očistěte, stejně jako prostor pro pečení. Při prvním použití nasadte prázdnou formu a nechte proběhnout program Backpulver / kypřicí prášek.
Chléb spadl a na spodní straně je vlhký.	Pečený chléb zůstal ve formě příliš dlouho (po uplynutí doby, kdy je uchován teplý).	Chléb se musí vyjmout z formy hned po uplynutí doby, po kterou je uchován teplý.
Chléb se špatně vyndává z formy.	Chléb zůstal na spodní straně viset na ramenu hnětače.	Rameno hnětače a hřídel po pečení očistěte. Je-li to nutné, nalijte do formy asi na 30 min. teplou vodu, pak půjde rameno snáze vyjmout a očistit.
Přísady nejsou promíchané, chléb není dobře propečený.	Špatně nastavený program.	Zkontrolujte znovu MENU a další nastavení.
	Za provozu spotřebiče bylo omylem stisknuto tlačítko START/STOP.	Těsto zlikvidujte a začněte znovu, příp. pečivo dopečte pomocí vlastního programu.
	Víko bylo za provozu několikrát otevřeno na příliš dlouhou dobu.	Víko se smí otevřít jen tehdy, když displej zobrazuje fázi KNEAD nebo RISE 2. Poté již víko neotvírejte.
	Delší výpadek elektrického proudu za provozu spotřebiče.	Těsto zlikvidujte a začněte znovu, příp. pečivo dopečte pomocí vlastního programu.
Forma během hnětení vyskakuje.	Hnětač se neotáčí.	Zkontrolujte, zda hnětač neblokuje např. semínka apod. Vyjměte formu a zkontrolujte, zda se hřídel otáčí. Pokud nenastala žádná z uvedených příčin, obraťte se na technický servis dovozce.
	Postranní pružiny v podstavci uvnitř nejsou dostatečně pružné.	Otevřete víko spotřebiče, aby se přerušil průběh programu. Vyjměte formu a pružiny přitlačte ke straně. Formu znovu nasadte a zavřete víko. Spotřebič pokračuje ve fázi, kdy byl přerušen.
	Těsto je příliš tuhé, proto se blokují ramena hnětače a forma je tlačena směrem nahoru.	Otevřete víko, do těsta přilijte trochu tekutiny a víko znovu zavřete.

Nedostatky v receptech

Defekt	Příčina	Odstranění problému
Chléb příliš kyne.	Velké množství droždí, mouky, málo soli či několik příčin zároveň.	a/b
Chleba nekyne nebo kyne málo.	Chybí droždí nebo ho je málo. Droždí je staré nebo bylo nesprávně skladované. Tekutina je příliš horká. Droždí se dostalo do kontaktu s tekutinou. Nesprávná nebo stará mouka. Tekutiny je příliš málo či naopak mnoho. Cukru je málo.	a/b e c d e a / b / g a / b
Těsto příliš kyne a přetéká z formy.	Voda je příliš měkká, a proto droždí nadměrně kvasí. Velké množství mléka podporuje působení droždí.	f / k c
Pečený chléb spadl.	Objem chleba je větší než forma, a proto spadl.	a / f
V pečeném chlebu je důlek.	Droždí působí příliš brzy nebo příliš rychle, protože voda je příliš teplá, pekárna příliš zahřátá nebo je vysoká vlhkost vzduchu. Mouka neobsahuje dostatek lepku.	c / h / i m
Těsto je těžké, hrudkovité.	Příliš mnoho tekutiny. Příliš mnoho mouky nebo nedostatek tekutiny. Nedostatek droždí či cukru. Příliš mnoho ovoce, semínek či dalších přísad. Nesprávná nebo stará mouka.	a / b / h a / b / g a / b b e
Chléb není uprostřed propečený.	Příliš mnoho, či naopak málo tekutiny. Vysoká vlhkost vzduchu. Recepty s vlhkými přísadami, např. jogurtem.	a / b / g h g
Chléb praskl, je příliš hrubý či obsahuje mnoho vzduchových bublin.	Příliš mnoho vody, chybí sůl. Vysoká vlhkost, příliš teplá voda. Příliš horká tekutina.	g / b h / i c
Houbovita, nedopečená kůrka.	Objem chleba je větší než forma. Příliš mnoho mouky, zvláště u světlého chleba. Příliš mnoho droždí či málo soli. Příliš mnoho cukru. Cukr + sladké přísady.	a / f f a / b a / b b
Krajíčky chleba nejsou stejnoměrné, slepují se v hrudky.	Chléb dostatečně nezchladl (musí se uvolnit pára).	j
Na kůrce ulpěla mouka.	Mouka zbylá po stranách nebyla zapracována do těsta.	g l

* Odstranění defektů:

- | | |
|--|--|
| <p>a) Přísady přesně odměřte.</p> <p>b) Upravte potřebné množství surovin a ověřte, zda jste nezapomněli některé suroviny přidat do těsta.</p> <p>c) Použijte jinou tekutinu nebo ji nechte zchladnout, aby měla pokojovou teplotu.</p> <p>d) Suroviny přidávejte v pořadí uvedeném v receptu. Uprostřed si připravte důlek a přidejte do něj rozdrobené či sušené droždí. Zabraňte přímému kontaktu droždí a vody.</p> <p>e) Používejte pouze čerstvé a správně skladované ingredience.</p> <p>f) Zredukujte celkové množství surovin, v žádném případě nepoužívejte více mouky, než je uvedeno. Množství všech přísad příp. snižte o 1/3.</p> <p>g) Upravte množství tekutiny. Pokud používáte vlhké přísady, uberte</p> | <p>odpovídající množství tekutiny.</p> <p>h) Pokud je příliš vysoká vlhkost vzduchu, uberte 1–2 lžice tekutiny.</p> <p>i) Při velmi teplém počasí nepoužívejte funkci odloženého startu. Používejte studené tekutiny.</p> <p>j) Jakmile je chléb pečený, vyjměte ho okamžitě z formy a před krájením ho nechte alespoň 15 min. zchladnout.</p> <p>k) Použijte menší množství droždí, eventuálně zredukujte množství všech surovin o ¼ z uvedeného množství.</p> <p>l) Formu nepotírejte tukem!</p> <p>m) Do těsta přidejte 1 lžici pšeničného lepku.</p> |
|--|--|

POZNÁMKY K RECEPTŮM

1. PŘÍŠADY

Každá z přísad významně ovlivňuje konečný výsledek, proto je velmi důležité, abyste odměřili správné množství a zachovali správné pořadí při přidávání ingrediencí.

Nejdůležitější přísady, jako je tekutina, mouka, sůl, cukr a droždí (lze použít sušené i čerstvé droždí) mají zásadní vliv na přípravu těsta a chuť i vzhled pečeného chleba. Proto vždy používejte příslušné množství ve správném poměru.

Pokud pečivo připravujete hned, použijte vlažné suroviny. Využívejte-li funkci odloženého startu, měly by být suroviny studené, aby droždí nezačalo působit příliš brzy.

Margarín, máslo a mléko ovlivňují pouze chuť chleba.

Aby kůrka byla světlejší a tenčí, lze snížit množství cukru až o 20 %, aniž by se změnila chuť pečiva. Pokud máte raději měkký a světlejší kůrku, nahraďte cukr medem.

Chcete-li přidat celá obilná zrna, přes noc je namočte. O daný podíl snižte množství mouky a tekutiny (až o 1/5).

Při použití žitné mouky je nezbytný kvásek. Obsahuje bakterie kyseliny mléčné a octové, které způsobují, že je chléb lehký a jemně nakyslý. Kvásek si můžete vyrobit sami, je však nutno počítat s časem potřebným na jeho přípravu. V našich receptech proto používáme kvásek v prášku, koncentrát, který lze zakoupit v balíčku s obsahem 15 g (na 1 kg mouky). Údaje v receptu (½, ¾ a 1 bal.) je nutné dodržovat, jinak se chléb bude drobit.

Použit lze také kvásek v jiné koncentraci (bal. po 100 g na 1 kg mouky), pak ale z 1 kg mouky uberte cca 80 g, příp. uzpůsobte celý recept lze výsledku pečení.

Také tekutý kvásek prodáváný v sáčcích lze použít. Řiďte se pokyny výrobce uvedenými na sáčku. Obsah sáčku nalijte do odměrky a přidejte patřičné množství tekutiny dle receptu.

Sušený pšeničný kvásek, který lze rovněž zakoupit, zlepšuje kvalitu těsta, chléb zůstane déle čerstvý a je chutnější. Pšeničný kvásek je jemnější než kvásek žitný.

Chléb s kváskem pečte v základním programu „Basis“ nebo „Vollkornbrot / celozrnný chléb“, aby těsto dobře vykynulo a dostatečně

se propeklo.

Pokud chcete připravit lehký chléb bohatý na vlákniny, přidejte do těsta pšeničné klíčky: 1 lžíci na 500 g mouky a množství tekutiny zvýšte o 1 lžíci.

Pšeničný lepek / gluten je bílkovina obsažená v obilovinách. Lepek vzniká při hnětení v mouce a určuje strukturu chleba. Ideální směs mouky se skládá ze 40 % mouky celozrné a 60 % světlé mouky. Díky lepku je chléb lehčí, má větší objem a je snáze stravitelný. Velmi výrazně působí při přípravě celozrného pečiva a pečiva z hrubě mleté mouky.

Do pečiva lze přidávat také hnědý pražený ječný slad. Při jeho použití vznikne tmavší těsto a kůrka. K dostání je též žitný slad, který je světlejší. Přísady obdržíte v obchodě s biopotravinami.

Do všech chlebů připravovaných dle našich receptů lze navíc dle chuti přidat chlebové koření. Dbejte pokynů výrobce, případně dávkujte koření podle individuální chuti.

Čistý lecithinový prášek je přirozený emulgátor, díky kterému pečivo nabyde na objemu, je jemnější a měkčí a vydrží déle čerstvé.

Všechny výše uvedené (tučně tištěné) přísady lze zakoupit v obchodech s biopotravinami, příp. objednat na adrese doporučené výrobcem (Německo):

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

2. ÚPRAVA MNOŽSTVÍ SUROVIN

Ať již zvyšujete, nebo snižujete množství surovin, vždy se ujistěte, že souhlasí poměr s množstvím uvedeným v původním receptu. Zapamatujte si základní pravidla:

Tekutina/mouka: Těsto by mělo být měkké (ne příliš), lehce lepit, ale nenatahovat se jako žvýkačka. Lehká těsta zpravidla získají tvar koule, těžší těsta, např. celozrná žitná nebo vícezrná, nikoli. Asi po 5 min., jakmile uplyne fáze prvního hnětení, ověřte, zda není těsto příliš vlhké. Pokud ano, přidejte trochu mouky, aby získalo správnou konzistenci. Je-li těsto příliš suché, přidejte po lžících trochu vody.

Náhrada tekutiny: Pokud dle některých receptů přidáváte suroviny, které obsahují tekutinu (např. sýr cottage, jogurt apod.), musíte příslušné množství tekutiny ubrat. Pokud používáte vejčička, rozklepněte je do odměrky a dolijte tekutinou, abyste získali předepsané množství.

Pokud bydlíte v oblastech s vyšší nadmořskou výškou (od 750 m n. m.), těsto kyne rychleji. Proto můžete ubrat množství droždí asi o ¼ až ½ lžičky, aby těsto nepřekynulo. Totéž platí i pro regiony s velmi měkkou vodou.

3. PŘIDÁVÁNÍ A ODMĚŘOVÁNÍ SUROVIN

Do těsta vždy přidávejte nejprve tekutinu, pak mouku a droždí až na závěr. Pouze u velmi těžkého těsta s vysokým podílem žitné a celozrné mouky je smysluplné pořadí zaměnit, tedy nejprve přidat mouku a sušené droždí, a až nakonec tekutinu. Pokud v takovém případě využíváte funkci odloženého startu, pozor na to, aby droždí nepřišlo do kontaktu s tekutinou dříve, než bude program zahájen.

Při odměřování surovin používejte vždy tytéž jednotky, tzn. jako lžičku a lžíci buď vždy tutéž, jakou běžně používáte ve své domácnosti, nebo použijte přiloženou odměrku a dávkovací dózu. Také hodnoty uvedené v gramech je potřeba kvůli přesnosti odvážit. Pro odměření množství v mililitrech prosím použijte přiloženou odměrku.

Co znamenají zkratky v receptech?

lžíce = zarovnaná polévková lžíce (nebo velká odměrka)

lžička = zarovnaná čajová lžička (nebo malá odměrka)

g = gram

ml = mililitr

bal. = balení, např. sušené droždí, 7 g na 500 g mouky = 20 g (1/2 kostky) čerstvého droždí

Sušené ovoce, oříšky, semínka

Všechny programy (s výjimkou programu na přípravu džemu) umožňují přidat další ingredience, a sice vždy, když zazní signální tón (pípnutí). Pokud tyto přísady přidáte do těsta dříve, hnětač je rozdrtí nebo se může poškrábat povrchová úprava pečicí formy.

Pokyny k receptům pro domácí pekárnu Backmeister, model

688511

Uvedené recepty jsou upravené dle různé velikosti pečicí formy. Množství surovin pro každou z nich je různé.

	Malá pečicí forma	Velká pečicí forma
STUFE I / St. I	Dva malé chleby, každý cca 400–500 g	Chléb o hmotnosti cca 1300–1500 g
STUFE II / St. II		Chléb o hmotnosti cca 1500–1800 g

Podle tabulky „Průběh programů“ lze v některých programech nastavit velikost chleba pomocí volby Stupeň I / Stupeň II.

Pekárna je dodávána s hnětači dvou různých velikostí. Větší hnětač použijte při pečení chleba s větší hmotností (Stupeň II), aby se přísady dobře promíchaly a prohnětlý. Pokud pečete malý chléb v programu se stupněm I (Stupeň I), doporučujeme použít malé hnětače, aby v chlebu nevznikly zbytečně velké dutiny.

Pokud v receptech není uveden stupeň/Stupeň (protože daný program tuto volbu neumožňuje), podaří se připravit jak malý, tak velký chléb.

U některých receptů je uvedeno jen množství pro stupeň I, protože při použití stupně II je chléb buď příliš velký, nebo těsto přetéká z formy či se chléb v takto velkém množství nepodaří připravit.

Programy bez rozlišení stupně I/II jsou patřičným způsobem nadefinovány.

4. HMOTNOST A OBJEM CHLEBA

V níže uvedených receptech naleznete přesnou hmotnost chleba, která byla zjištěna našimi experty. Sami poznáte, že hmotnost světlého chleba je nižší než hmotnost chleba celozrného. Souvisí to s tím, že světlá mouka více kyne.

Ačkoli uvádíme přesné údaje, nemusí vždy souhlasit. Reálnou hmotnost pečiva totiž významně ovlivňuje vlhkost vzduchu v době přípravy.

Všechny druhy chleba, v nichž převažuje pšeničná mouka, mají větší objem a při použití největšího doporučeného množství surovin po posledním kynutí přesahují okraj formy. Avšak nepřetečou. Část chleba přesahující okraj je poněkud světlejší než chléb ve formě.

Pokud je u sladkého chleba doporučován program „Schnell/rychle“, můžete ho v případě menšího množství nahradit též programem „Hefekuchen / kynutý koláč“. Chléb bude lehčí. V programu „Hefekuchen“ zvolte stupeň I.

5. VÝSLEDNÝ PRODUKT

Kvalita výsledného produktu závisí především na místních podmínkách (měkká voda – vyšší vlhkost vzduchu – vyšší nadmořská výška – kvalita surovin atd.). Proto je zapotřebí některé recepty přizpůsobit lokálním podmínkám. Pokud se vám tedy některý recept nevydáří napoprvé, neztrácejte odvalu a zkuste odhalit příčinu a eventuálně pozměňte poměr surovin.

Pokud zamýšlíte péci chleba přes noc a využít funkce odloženého startu, doporučujeme vyzkoušet recept předem a případně ho upravit dle místních podmínek.

RECEPTY

Doporučujeme používat sušené droždí, aby se připravované pečivo podařilo i při využití funkce odloženého startu.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ PRO POUŽITÍ DVOJITÉ PEČICÍ FORMY:

Pokud se rozhodnete pro použití dvojité pečicí formy, je nutné péci vždy dva chleby zároveň. Můžete připravit dva stejné chleby, anebo dva různé. V receptech proto uvádíme odpovídající množství surovin jak na přípravu jednoho malého chleba, tak dvou. V žádném případě nelze v dvojité formě péct jen jeden chléb, protože by došlo k nerovnoměrnému rozložení tepla, a to by mohlo způsobit poškození formy i celého spotřebiče.

Klasické recepty na chléb

Klasický světlý chléb	Dvojitá forma		Velká forma	
			St. I	St. II
	400 g	2 x 400	1080 g	1580 g
Voda	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Sůl	¾ lž.	1 ¼ lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	¾ lž.	1 ¼ lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Krupice z tvrdé pšenice	100 g	200 g	200 g	300 g
Pšeničná mouka T 550	175 g	350 g	500 g	700 g
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.	1 bal.	1 ½ bal.

Program: **SCHNELL+VOLLKORN**

Selský světlý chléb	Dvojitá forma		Velká forma	
			St. I	St. II
	450 g	2 x 450	950 g	1500 g
Mléko	160 ml	320 ml	350 ml	550 ml
Margarín/máslo	15 g	30 g	30 g	50 g
Sůl	¾ lž.	1 ½ lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	¾ lž.	1 ½ lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Pšeničná mouka T 1050	300 g	600 g	650 g	1000 g
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.	1 bal.	1 ½ bal.

Program: **BASIS**

Francouzský světlý chléb	Dvojitá forma		Velká forma	
			St. I	St. II
	400 g	2 x 400	1280 g	1750 g
Voda	250 ml	500 ml	550 ml	750 ml
Sůl	¾ lž.	1 ½ lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Rostlinný olej	½ lž.	1 ½ lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Pšeničná mouka T 405	250 g	500 g	700 g	1050 g
Mouka z tvrdé pšenice	50 g	100 g	100 g	150 g
Cukr	¾ lž.	1 ½ lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.	1 bal.	1 ½ bal.

Program: **SCHNELL**

Italský světlý chléb – ciabatta	Dvojitá forma		Velká forma	
			St. I	St. II
	400 g	2 x 400	1300 g	1820 g
Voda	250 ml	500 ml	570 ml	750 ml
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Rostlinný olej	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	¾ lž.	1 ½ lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.	1 bal.	1 ½ bal.

Program: **SCHNELL**

Italský světlý chléb – ciabatta	Dvojitá forma		Velká forma	
			St. I	St. II
	400 g	2 x 400	1300 g	1820 g
Voda	250 ml	500 ml	570 ml	750 ml
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Rostlinný olej	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Pšeničná mouka T 550	250 g	500 g	650 g	950 g
Kukuřičná krupice	50 g	100 g	150 g	200 g
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.	1 bal.	1 ½ bal.

Program: **SCHNELL**

Chléb s rozinkami	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I	St. II	St. I	St. II
	500 g	2 x 500	1100 g	1700 g
Voda	175 ml	330 ml	350 ml	550 ml
Margarín/máslo	20 g	40 g	40 g	60 g
Sůl	½ rov.lž.	¾ lž.	¾ lž.	1 lž.
Med	1 lž.	2 lž.	2 lž.	3 lž.
Pšeničná mouka T 405	300 g	600 g	650 g	1000 g
Skořice	½ lž.	1 lž.	1 lž.	1 ½ lž.
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.	1 bal.	1 ½ bal.

Tip: Rozinky či sušené ovoce přidejte po zaznění signálu (pípnutí) v druhé fázi hnětení.
 Program: **SCHNELL** nebo **HEFEKUCHEN**
Pozor: V programu Hefekuchen / kynutý koláč bude chléb lehčí, a proto v žádném případě nesmíte překročit množství pro stupeň I.

Chléb s rozinkami a oříšky	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I	St. II	St. I	St. II
	500 g	2 x 500	1180 g	1800 g
Voda nebo mléko	175 ml	325 ml	350 ml	550 ml
Margarín/máslo	20 g	30 g	40 g	60 g
Sůl	½ rov. lž.	¾ lž.	¾ lž.	1 lž.
Cukr	1 lž.	2 lž.	2 lž.	3 lž.
Pšeničná mouka T 405	300 g	600 g	650 g	1000 g
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Rozinky	50 g	100 g	100 g	150 g
Sekané vlašské oříšky	30 g	60 g	60 g	80 g

Tip: Rozinky či oříšky přidejte po zaznění signálu (pípnutí) v druhé fázi hnětení.
 Program: **SCHNELL** nebo **HEFEKUCHEN**
Pozor: V programu Hefekuchen / kynutý koláč bude chléb lehčí, a proto v žádném případě nesmíte překročit množství pro stupeň I.

Sladký chléb	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I	St. II	St. I	St. II
	500 g	2 x 500	1180 g	1560 g
Čerstvé mléko	175 ml	350 ml	400 ml	550 ml
Margarín/máslo	20 g	30 g	35 g	50 g
Vejce	1	2	4	5
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Med	1 lž.	2 lž.	3 lž.	4 lž.
Pšeničná mouka T 550	300 g	600 g	700 g	1000 g
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.	1 bal.	1 ½ bal.

Program: **SCHNELL** nebo **HEFEKUCHEN**
Pozor: V programu Hefekuchen / kynutý koláč bude chléb lehčí, a proto v žádném případě nesmíte překročit množství pro stupeň I.

Cibulový chléb	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I	St. II	St. I	St. II
	450 g	2 x 450	1180 g	1780 g
Voda	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	½ lž.	1 lž.	1 lž.	1 ½ lž.
Orestovaná cibulka	25 g	50 g	75 g	100 g
Pšeničná mouka T 1050	270 g	540 g	760 g	1080 g
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.	1 bal.	2 bal.

Program: **SCHNELL+VOLLKORN**

Venkovský chléb				
<i>Tip:</i> Koření použijte celé nebo nasekané najemno. Před posledním kynutím krátce otevřte víko, těsto potřete vodou a posypte ovesnými vločkami nebo jáhly a zlehka je přitlačte rukou.	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	400 g	2 x 400	1050 g	1550 g
Voda	175 ml	350 ml	450 ml	700 ml
Žitná mouka	85 g	170 g	220 g	340 g
Celozrná pšeničná mouka	85 g	170 g	220 g	340 g
Špaldová mouka	85 g	170 g	220 g	340 g
Řepný sirup	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Jamajský pepř	1 špetka	¼ lž.	½ lž.	¾ lž.
Koriandr	1 špetka	¼ lž.	½ lž.	¾ lž.
Muškatový oříšek, nastrouhaný	1 špetka	1 Prise	2 špetky	3 špetky
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Sušený kvásek	¼ bal.	½ bal.	¾ bal.	1 bal.
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Program:	BASIS			

Selský chléb				
* Pšeničný kvásek zlepšuje vlastnosti těsta, chléb je díky němu chutnější a vydrží déle čerstvý. Pšeničný kvásek je jemnější než žitný.	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	400 g	2 x 400	980 g	1560 g
Voda	150 ml	300 ml	450 ml	600 ml
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Sušený pšeničný kvásek *	12,5 g	25 g	40 g	50 g
Pšeničná mouka T 1050	250 g	500 g	750 g	1000 g
Cukr	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Program:	BASIS			

Chléb s kváskem				
* Sušený kvásek je koncentrát prodejný v bal. po 15 g.	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	370 g	2 x 370	1050 g	1550 g
Sušený kvásek *	¼ bal.	½ bal.	¾ bal.	1 bal.
Voda	175 ml	350 ml	450 ml	700 ml
Chlebové koření	¼ lž.	½ lž.	¾ lž.	1 lž.
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Žitná mouka	125 g	250 g	340 g	500 g
Pšeničná mouka T 1050	125 g	250 g	340 g	500 g
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.	1 ½ bal.	2 bal.
Program:	BASIS			

Recepty na celozrnný chléb

100% celozrnný chléb				
	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	500 g	2 x 500	1140 g	1730 g
Voda	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	1 lž.
Med	½ lž.	1 lž.	2 lž.	1 lž.
Celozrná pšeničná mouka	270 g	540 g	760 g	1080 g
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.	1 bal.	2 bal.
Program:	BASIS+VOLLKORN			

Celozrnný chléb s javorovým sirupem				
	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	450 g	2 x 450	1120 g	1770 g
Voda	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Margarín/máslo	15 g	25 g	35 g	50 g
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Javorový sirup	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.	3 lž.
Pšeničná mouka T 1050	270 g	540 g	760 g	1080 g
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.	1 bal.	2 bal.
Program:	BASIS			

Bramborový chléb				
	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	500 g	2 x 500	1400 g	2000 g
Voda či mléko	150 ml	300 ml	400 ml	600 ml
Margarín či máslo	12,5 g	25 g	30 g	50 g
Vejce	½	1	1	2
Rozmačkané vařené brambory	75 g	150 g	200 g	300 g
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Pšeničná mouka T 1050	300 g	600 g	780 g	1200 g
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.	1 ½ bal.	2 bal.
Program:	SCHNELL			

Chléb s podmásím				
	Dvojitá forma		Velká forma	
	1 malý chléb	2 malé chleby	1 malý chléb	1 velký chléb
Hmotností cca	500 g	2 x 500	1150 g	1750 g
Podmáslí	225 ml	450 ml	550 ml	750 ml
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Pšeničná mouka T 1050	300 g	600 g	760 g	1000 g
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Program:	BASIS			

Makový chléb				
Před posledním kynutím krátce otevřte víko, těsto potřete vodou a posypte mákem; zlehka ho přitlačte rukou.	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	450 g	2 x 450	1380 g	1900 g
Voda	200 ml	375 ml	570 ml	750 ml
Pšeničná mouka T 550	250 g	500 g	670 g	1000 g
Kukuřičná krupice	50 g	75 g	130 g	150 g
Cukr	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Mák, celý nebo mletý	25 g	50 g	75 g	100 g
Máslo	10 g	15 g	20 g	30 g
Muškatový oříšek, nastrouhaný	1 špetka	1 špetka	2 špetky	3 špetky
Parmezán, strouhaný	1 lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.

Špaldový chléb				
<i>Tip:</i> Po posledním kynutí krátce otevřte víko, potřete chléb teplou vodou, posypte špaldovými nebo ovesnými vločkami a zlehka je přitlačte rukou, aby nespady.	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	450 g	2 x 450	1350 g	1880 g
Podmáslí	200 ml	400 ml	500 ml	800 ml
Celozrná špaldová mouka	120 g	230 g	280 g	460 g
Celozrná žitná mouka	90 g	180 g	230 g	360 g
Špaldový šrot, hrubý	90 g	180 g	180 g	360 g
Slunečnicová semínka	40 g	75 g	100 g	150 g
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Sušený kvásek	½ bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Program:	BASIS+VOLLKORBROT			

Bavorský celozrnný chléb				
<i>Tip:</i> Místo kmínu lze použít i ½ lž. (5 g) koriandru, fenyklu či anýzu.	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	450 g	2 x 450	1180 g	1700 g
Voda	150 ml	300 ml	360 ml	600 ml
Celozrnná pšeničná mouka	200 g	400 g	570 g	800 g
Celozrnná žitná mouka	65 g	125 g	150 g	250 g
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Kmín	1 lž.	1 lž.	2 lž.	3 lž.
Brambor, středně velký, vařený a rozmačkaný	50 g	100 g	150 g	200 g
Sušený kvásek	¼ bal.	½ bal.	¾ bal.	1 bal.
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Program: BASIS+ VOLLKORN				

Chléb s pšeničnými klíčky				
	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca.	420 g	2 x 420	1350 g	1700 g
Voda	220 ml	350 ml	570 ml	700 ml
Margarín/máslo	15 g	30 g	40 g	60 g
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Pšeničné otruby	50 g	75 g	100 g	150 g
Pšeničné klíčky	30 g	50 g	70 g	100 g
Ocet	1 lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Celozrnná pšeničná mouka	250 g	400 g	650 g	800 g
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Program: BASIS+VOLLKORN				

Pivní chléb				
	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	500 g	2 x 500	1080 g	1850 g
Voda	100 ml	200 ml	225 ml	350 ml
Pivo	100 ml	200 ml	225 ml	350 ml
Celozrnná pšeničná mouka	115 g	230 g	280 g	460 g
Pohanková mouka	90 g	180 g	180 g	360 g
Špaldový šrot	90 g	180 g	180 g	360 g
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Sezam	25 g	50 g	75 g	100 g
Ječný slad	2,5 g	5 g	10 g	15 g
Sušené droždí	1/3 bal.	¾ bal.	1 bal.	2 bal.
Sušený kvásek	½ bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Program: BASIS				

Sedmizrný chléb				
<i>* Pokud použijete celá zrna, musíte je předem namočit. Vodu použijte při pečení.</i>	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	400 g	2 x 400	1200 g	1600 g
Voda	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Margarín/máslo	15 g	25 g	30 g	50 g
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Ocet	1 lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Celozrnná pšeničná mouka	190 g	375 g	550g	750 g
Sedmizrné vločky	750 g	150 g	200 g	300 g
Program: BASIS+VOLLKORNBROT				

Pšeničný celozrnný chléb				
	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	430 g	2 x 430	1150 g	1750 g
Voda	175 ml	350 ml	550 ml	700 ml
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Rostlinný olej	1 lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Med	½ lž.	¾ lž.	1 TL	1 ½ lž.
Řepný sirup	½ lž.	¾ lž.	1 lž.	1 ½ lž.
Celozrnná pšeničná mouka	250 g	500 g	760 g	1000 g
Pšeničný lepek	½ lž.	¾ lž.	1 lž.	2 lž.
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Program: BASIS+VOLLKORNBROT				

Celozrnný chléb s jogurtem				
	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	400 g	2 x 400	1150 g	1600 g
Voda či mléko	125 ml	250 ml	300 ml	500 ml
Jogurt	75 g	150 g	200 g	300 g
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Ocet	½ lž.	¾ lž.	1 lž.	2 lž.
Celozrnná pšeničná mouka	250 g	500 g	700 g	1000 g
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.	1 ½ bal.	2 bal.
Program: BASIS+VOLLKORNBROT				

Celozrnný chléb				
	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	430 g	2 x 430	1110 g	1750 g
Voda	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Margarín/máslo	15 g	25 g	35 g	50 g
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Pšeničná mouka T 1050	140 g	270 g	380 g	540 g
Celozrnná pšeničná mouka	140 g	270 g	380 g	540 g
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.	1 bal.	2 bal.
Program: SCHNELL+VOLLKORN				

Dobroty z domácí pekárny

Francouzský medový chléb	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I	St. II	St. I	St. II
Hmotností cca	400 g	2 x 400	1130 g	1550 g
Voda	160 ml	325 ml	450 ml	650 ml
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Olivový olej	1 lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Med	½ lž.	½ lž.	¾ lž.	1 lž.
Pšeničná mouka T 405	225 g	450 g	600 g	900 g
Mouka z tvrdé pšenice	50 g	75 g	100 g	150 g
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.

Program: **SCHNELL** nebo **HEFEKUCHEN**
Pozor: V prog. Hefekuchen / kynutý koláč bude chléb lehčí, a proto nepřekračujte množství zadané pro stupeň I.

Pestrý chléb k snídani	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I	St. II	St. I	St. II
Hmotností cca	450 g	2 x 450	1020 g	1500 g
Mléko	125 ml	250 ml	330 ml	500 ml
Pšeničná mouka T 405	220 g	425 g	570 g	850 g
Cukr	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.	3 lž.
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Sušené švestky, nasekané nahruho	10 g	15 g	20 g	30 g
Sušené meruňky, nasekané nahruho	10 g	15 g	20 g	30 g
Křupavé müsli	25 g	50 g	75 g	100 g
Kokosové lupínky	½ lž.	¾ lž.	1 lž.	1 ½ lž.
Máslo	15 g	25 g	35 g	50 g
Sušené droždí	½ bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.

Program: **SCHNELL** nebo **HEFEKUCHEN**
Pozor: V programu Hefekuchen / kynutý koláč bude chléb lehčí, a proto nepřekračujte množství pro stupeň I.

Oříškový chléb s rozinkami	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I	St. II	St. I	St. II
Hmotností cca	450 g	2 x 450	1180 g	1800 g
Mléko nebo voda	140 ml	280 ml	350 ml	560 ml
Rum 40%	1 lž.	1 lž.	2 lž.	3 lž.
Máslo	15 g	30 g	40 g	60 g
Celozrnná pšeničná mouka	250 g	500 g	650 g	1000 g
Jedlový med	1 lž.	2 lž.	3 lž.	4 lž.
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Jádra vlašských ořechů, celá *	20 g	40 g	60 g	80 g
Rumové rozinky*	25 g	50 g	75 g	100 g
Sušené droždí	1/3 bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.

Program: **SCHNELL** nebo **HEFEKUCHEN**
Pozor: V programu Hefekuchen / kynutý koláč bude chléb lehčí, a proto nepřekračujte množství pro stupeň I.

Chléb s mandlovým likérem	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I	St. II	St. I	St. II
Hmotností cca	425 g	2 x 425	1100 g	1700 g
Mléko nebo voda	100 ml	200 ml	250 ml	400 ml
Amaretto	40 ml	75 ml	100 ml	150 ml
Pšeničná mouka T 405	250 g	500 g	650 g	1000 g
Cukr	1 lž.	1 lž.	2 lž.	3 lž.
Sůl	¼ lž.	½ lž.	¾ lž.	1 lž.
Máslo	15 g	30 g	40 g	60 g
Mandlové lupínky	40 g	75 g	100 g	150 g
Sušené droždí	1/3 bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.

Program: **SCHNELL** nebo **HEFEKUCHEN**
Pozor: V programu Hefekuchen / kynutý koláč bude chléb lehčí, a proto nepřekračujte množství pro stupeň I.

Mrkvový chléb	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I	St. II	St. I	St. II
Hmotností cca	400 g	2 x 400	1000 g	1600 g
Voda	140 ml	275 ml	350 ml	550 ml
Máslo	15 g	25 g	30 g	50 g
Pšeničná mouka T 550	260 g	500 g	650 g	1000 g
Mrkev nastrouhaná najemno*	30 g	60 g	90 g	120 g
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Sušené droždí	1/3 bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.

Program: **BASIS** nebo **SCHNELL**

Chléb s jogurtem	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I	St. II	St. I	St. II
Hmotností cca	400 g	2 x 400	1150 g	1600 g
Voda nebo mléko	125 ml	250 ml	300 ml	500 ml
Jogurt	75 g	150 g	200 g	300 g
Sůl	½ lž.	1 lž.a	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Pšeničná mouka T 550	250	500 g	700 g	1000 g
Sušené droždí	1/3 bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.

Program: **BASIS**

Cuketový chléb	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I	St. II	St. I	St. II
Hmotností cca	420 g	2 x 420	1250 g	1680 g
Voda	25 ml	50 ml	75 ml	100 ml
Pšeničná mouka T 550	250 g	500 g	750 g	1000 g
Syrová cuketa, nakrájená najemno	150 g	300 g	450 g	600 g
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Sušené droždí	1/3 bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.

Program: **BASIS**

Rýžový chléb	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I	St. II	St. I	St. II
Hmotností cca	420 g	2 x 420	1100 g	
Voda, v níž se vařila rýže *	150 ml	300 ml	350 ml	
Pšeničná mouka T 405	2700 g	540 g	650 g	
Kulatá rýže, hmotnost nevařené rýže *	25 g	50 g	75 g	
Cukr	1 lž.	2 lž.	3 lž.	
Sušené droždí	1/3 bal.	¾ bal.	1 bal.	

Program: **HEFEKUCHEN**

Chléb se sýrem cottage	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I	St. II	St. I	St. II
Hmotností cca	400 g	2 x 400	1200 g	1600 g
Voda nebo mléko	100 ml	200 ml	300 ml	450 ml
Margarín/máslo	15 g	30 g	40 g	60 g
Vejce, celé	½	1	1	2
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	1 lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Sýr cottage	60 g	125 g	200 g	250 g
Pšeničná mouka T 550	250 g	500 g	700 g	1000 g
Sušené droždí	1/3 bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Sušené droždí	1/3 bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.

Program: **SCHNELL**

Prosný chléb				
	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	435 g	2 x 435	1180 g	1780 g
Voda	175 ml	350 ml	500 ml	700 ml
Máslo	15 g	25 g	30 g	50 g
Celozrná pšeničná mouka	260 g	525 g	550 g	1050 g
Ocet	1 lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Prosné vločky	75 g	150 g	200 g	300 g
Sezam	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.	3 lž.
Lněná semínka	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.	3 lž.
Sušené droždí	1/3 bal.	¾ bal.	1 bal.	1 bal.
Program: BASIS				

Chléb s bylinkami				
	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	430 g	2 x 430	1170 g	1770 g
Podmáslí	190 ml	375 ml	550 ml	750 ml
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Máslo	5 g	10 g	20 g	30 g
Cukr	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Pšeničná mouka T 550	260 g	500 g	760 g	1000 g
Čerstvá nejmenno nasekaná petrželka / směs bylinek	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.	3 lž.
Sušené droždí	1/3 bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Sušené droždí	1/3 bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Program: BASIS – (PÉCI IHNED)				

Vinařský chléb				
Tip: Pokud vám bude chléb připadat příliš kyselý, použijte jen poloviční množství kvasů a zdvojnásobte množství droždí.	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. II		St. I	St. II
Hmotností cca	440 g	2 x 440	1220 g	1760 g
Voda	75 ml	150 ml	180 ml	300 ml
Bílé víno, suché	75 ml	150 ml	180 ml	300 ml
Celozrná pšeničná mouka	200 g	400 g	570 g	800 g
Celozrná žitná mouka	65 g	125 g	150 g	250 g
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Hnědý cukr	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Vepřové sádlo nebo škvarky	10 g	20 g	30 g	40 g
Jemné listí vinné révy, nasekané nejmenno	1 lž.	1 lž.	2 lž.	3 lž.
Pažitka, nasekaná nejmenno	1 lž.	1 lž.	2 lž.	3 lž.
Jádra vlašských ořechů, nasekaná nahruho	2 lž.	2 lž.	3 lž.	4 lž.
Sušený kvásek	¼ bal.	½ bal.	¾ bal.	1 bal.
Sušené droždí	1/3 bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Program: BASIS+VOLLKORN				

Chléb s fíky a vlaškými ořechy				
Tip: Pokud použijete čerstvé vlašské ořechy, které mají ještě bílou slupku, bude chléb lehce nahořklý. Mimořádně se hodí k mladému vínu.	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	450 g	2 x 450	1270 g	1830 g
Voda	175 ml	350 ml	550 ml	700 ml
Pšeničná mouka T 1050/2	130 g	260 g	320 g	400 g
Žitná mouka	200 g	400 g	450 g	600 g
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Fíky, nakrájené nejmenno	25 g	50 g	60 g	100 g
Jádra vlašských ořechů, nasekaná	25 g	50 g	60 g	100 g
Med	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.	3 lž.
Sušený kvásek	1/3 bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Sušené droždí	1/3 bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Program: BASIS				

Francký špekový chléb				
Tip: Pomocí prog. Teig lze z těchto surovin připravit též těsto na housky. Vytvarujte do žádoucí podoby, posypte moukou a upečte v běžné troubě na 200°.	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	430 g	2 x 430	1150 g	1700 g
Podmáslí	175 ml	350 ml	450 ml	700 ml
Žitná mouka	150 g	300 g	400 g	600 g
Pšeničná mouka T 1050	100 g	200 g	260 g	400 g
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Prorostlá slanina, pokrájená na kostičky	40 g	75 g	100 g	150 g
Sušený kvásek	¼ bal.	½ bal.	¾ bal.	2 bal.
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.	1 ½ bal.	2 bal.
Program: BASIS				

Chléb s kořením				
	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. II		St. I	St. II
Hmotností cca	400 g	2 x 400	1050 g	1550 g
Voda	175 ml	350 ml	450 ml	700 ml
Sušený kvásek	¼ bal.	½ bal.	¾ bal.	1 bal.
Pšeničná mouka T 1150	150 g	300 g	400 g	600 g
Pšeničná mouka T 1050	100 g	200 g	260 g	400 g
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Koriandr	¼ lž.	½ lž.	¾ lž.	1 lž.
Fenykl	¼ lž.	½ lž.	¾ lž.	1 lž.
Anýz	¼ lž.	½ lž.	¾ lž.	1 lž.
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.	1 ½ bal.	2 bal.
Program: BASIS				

Chléb s pepřem a mandlemi				
Tip: Tento chléb se výborně hodí k měkkým sýrům. Je velmi nadýchaný. Pokud chcete tužší chléb, použijte poloviční dávku droždí.	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	420 g	2x 420	1120 g	1650 g
Voda	170 g	325 g	450 ml	650 ml
Pšeničná mouka T 550	260 g	500 g	700 g	1000 g
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Máslo	10 g	15 g	20 g	30 g
Mandlové lupínky, opražené	10 g	75 g	100 g	150 g
Nakládaný zelený pepř	1 lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Sušené droždí	1/3 bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Program: BASIS nebo SCHNELL				

Slunečnicový chléb				
Tip: Slunečnicová (n. dýňová) semínka přidejte po zaznění signálního tónu. Pokud semínka opražíte, budou mít intenzivnější chuť.	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	440 g	2 x 440	1310 g	1790 g
Voda	190 ml	375 ml	550 ml	750 ml
Máslo	15 g	30 g	40 g	60 g
Pšeničná mouka T 550	270 g	525 g	700 g	1050 g
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Slunečnicová semínka	20 g	35 g	50 g	70 g
Sušené droždí	1/3 bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Program: BASIS nebo SCHNELL				

Pizza chleba				
	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	460 g	2 x 460	1330 g	1880 g
Voda	190 ml	375 ml	570 ml	750 ml
Olej	1 lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Sůl	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Cukr	½ lž.	1 lž.	1 ½ lž.	2 lž.
Oregáno	1/3 lž.	¾ lž.	1 lž.	1 ½ lž.
Parmezán	1 ½ lž.	2 ½ lž.	3 ½ lž.	5 lžic
Kukuřičná krupice	50 g	100 g	150 g	200 g
Pšeničná mouka T 550	240 g	475 g	650 g	950 g
Sušené droždí	1/3 bal.	¾ bal.	1 bal.	1 ½ bal.
Program: SCHNELL				

CHLEBY ZE ZAKOUPENÝCH SMĚSÍ

Doporučujeme přípravu chleba ze směsí značky DIAMANT, s nimiž jsme docílili nejlepších výsledků. Použití připravených směsí na domácí chléb je víc než snadné, protože většina směsí již obsahuje i potřebné množství sušeného droždí. Příprava chleba ze zakoupené směsi tak trvá pouhých pár minut:

- zapněte spotřebič,
- do formy nalijte tekutinu (cca 300 ml na 500 g směsi, příp. 180 ml na 1 malou formu),

Adventní a vánoční chleby ze směsí značky Diamant pečené v domácí pekárně UNOLD Backmeister

Chléb ze zakoupených směsí se připravuje rychle a snadno, a navíc se dá jednoduše obměnit přidáním dalších suovin, takže velmi rychle získáte originální recepty na vánoční pečivo.

Při přípravě prosím mějte na paměti:

- Domácí pekárny nejsou z bezpečnostních důvodů vybaveny horním topným tělesem, proto je pečený chléb po stranách a vespod tmavší než svrchu. Chcete-li křupavější kůrku, potřete těsto směsí z 1 žloutku a 1 lžice smetany, až se na displeji zobrazí časový údaj 1:20 – 1:15.
- Ve stejný okamžik můžete chléb také posypat oříšky, mandlemi, ovesnými vločkami, sušeným ovocem apod.
- Později (po uplynutí času 1:15) až po dopečení chleba víko pekárny neotvírejte.

Diamant – nedělní štola				
	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I	2 x 400	St. I	St. II
hmotností cca	400 g	2 x 400	1000 g	1500 g
Voda nebo mléko	140 ml	280 ml	375 ml	570 ml
Směs Diamant-Backm. Sonntagsstuten	300 g	600 g	750 g	1125 g
Vejce, rozšlehané	½	1	2	3
Máslo	12 g	25 g	30 g	45 g
Sušené droždí	3 g	4 g	5 g	7,5 g
Program: BASIS				

Světlý chléb ze směsí Diamant – Weißbrot				
	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I	St. II	St. I	St. II
hmotností cca	400 g	2 x 400	1000 g	1500 g
Voda nebo mléko	140 ml	450 ml	450 ml	675 ml
Směs na chléb: Diamant-Backmischung Weißbrot	300 g	600 g	750 g	1125 g
Sušené droždí	3,5 g	7 g	9 g	13,5 g
Program: SCHNELL				

Vánoční variace:

Třešňový chléb ze směsí Diamant – Weißbrot				
	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I	2 x 400	St. I	St. II
hmotností cca	400 g	2 x 400	1000 g	1500 g
Voda, třešňová šťáva nebo mléko	160 ml	320 ml	475 ml	720 ml
Směs na chléb: Diamant-Backmischung Weißbrot	250 g	500 g	750 g	1125 g
Kandované třešně	60 g	160 g	250 g	375 g
Sušené droždí	3 g	6 g	9 g	13,5 g
Program: SCHNELL				

Pomserančovo-čokoládový chléb ze směsí Diamant – Weißbrot				
	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I	2x400	St. I	St. II
hmotností cca	400 g	2x400	1000 g	1500 g
Voda nebo mléko	190 ml	380 ml	475 ml	720 ml
Směs na chléb: Diamant-Backmischung Weißbrot	300 g	600 g	750 g	1125 g

- přidejte odpovídající množství připravené směsi (max. 300 g na 1 malou formu),
 - příp. přidejte též droždí (pokud není v zakoupené směsi).
- 1 malá odměrka (přiložená odměrka, která je součástí dodávky) odpovídá 2,5 g sušeného droždí.
- zvolte program,
 - stiskněte tlačítko START.

O všechy další potřebné kroky se postará Vaše domácí pekárna.

- Pečený chléb můžete vložit asi na 2–3 minuty do trouby s grilem a opéct horní kůrku.
- Po zaznění signálního tónu, po skončení 1. fáze hnětení přidejte do těsta oříšky, mandle či sušené ovoce.
- Doporučujeme použít trochu větší množství sušeného droždí, než uvádí výrobce, protože program na přípravu je poněkud kratší.
- Všechny suroviny by měly mít pokojovou teplotu.
- Pokud chcete, aby pečený chléb byl barevnější, přilepte na vychladlý chléb pomoci medu kandované ovoce nebo cukrové ozdoby.
- Pekárnu také můžete použít pouze na přípravu těsta (v program TEIG/těsto) a pak upéci housky nebo muffiny v troubě.
- Doporučované chleby jsou zdravější alternativou běžné, často velmi sladké vánoční stoly.
- Pokud se vám bude zdát těsto příliš měkké a lepivé, přidejte 2–3 lžice mouky.

Pomerančové aroma	4 kapky	¾ lahv.	1 lahv.	1,5 lahv.
Čokoláda, malé kousky	100g	200 g	250 g	375 g
Sušené droždí	3,5	7 g	9 g	13,5 g
Program: SCHNELL				

Chléb s meruňkami a oříšky ze směsí Diamant – Weißbrot + Bauernbrot				
	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I	2 x 400	St. I	St. II
hmotností cca	400	2 x 400	1000 g	1500 g
Voda	190 ml	380 ml	475 ml	720 ml
Směs na chléb: Diamant-Backmischung Weißbrot	125 g	250 g	310 g	1125 g
Směs na chléb: Diamant-Backm. Bauernbrot	175 g	350 g	440 g	660 g
Chlebové koření	1x na špičku nože	2x na špičku nože	2x na špičku nože	3xna špičku nože
Sušené meruňky, nasekané	100 g	200 g	250 g	375 g
Lískové oříšky	30 g	60 g	75 g	100 g
Sušené droždí	3,5 g	7 g	9 g	13,5 g
Program: SCHNELL				

Chléb s mákem a ovocem ze směsí Diamant – Weißbrot				
	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I	2 x 400	St. I	St. II
hmotností cca	400 g	2 x 400	1000 g	1500 g
Voda nebo mléko	190 ml	380 ml	475 ml	720 ml
Směs na chléb: Diamant-Backmischung Weißbrot	300 g	600 g	750 g	1125 g
Rozinky	35 g	70 g	90 g	135 g
Kandovaný ananas nakrájený na kostičky	15 g	35 g	45 g	70 g
Vlašské a lískové oříšky	15 g	35 g	45 g	70 g
Mletý mák	25 g	50 g	65 g	100 g
Skořice	½ lžičky	¾ lžičky	1 lžička	1,5 lž.
Sušené droždí	3,5 g	7 g	9 g	13,5 g
Program: SCHNELL				

Chléb ze směsi Diamant – Ciabatta				
	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
hmotností cca	375 g	2 x 375	1000 g	1500 g
Voda nebo mléko	150 ml	300 ml	450 ml	675 ml
Směs na chléb: Diamant-Back-mischung Ciabatta	250 g	500 g	750 g	1125 g
Sušené droždí	2 g	3,5 g	5 g	7,5 g
Program: SCHNELL				

Vánoční variace:

Christkindl-Brot ze směsi Diamant – Ciabatta				
	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	ST II
hmotností cca	400 g	2 x 400	1000 g	1500 g
Voda nebo mléko	190 ml	380 ml	475 ml	720 ml
Směs na chléb: Diamant-Backmischung Ciabatta	300 g	600 g	750 g	1125 g
Skořice	½ lžičky	1 lžička	1¼ lžičky	1,5 lžičky
Rumové aroma	4 kapky	¾ lahvičky	1 lahvička	1¼ lahvičky
Sušené droždí	3,5 g	7 g	9 g	13,5 g
Program: SCHNELL				

Slunečnicový chléb Diamant – Sonnenkernbrot				
	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
hmotností cca	400 g	2 x 400	1000 g	1500 g
Voda nebo mléko	150 ml	300 ml	400 ml	600 ml
Směs na chléb: Diamant-Backmischung Sonnenkern	250 g	500 g	750 g	1125 g
Sušené droždí	2 g	3,5 g	5 g	7,5 g
Program: SCHNELL				

Vánoční variace:

Chléb s fíky a datlemi ze směsi Diamant – Sonnenkernbrot + Weißbrot				
	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I	St. I	St. I	St. II
Příklady na chléb s hmotností cca	400 g	2 x 400	1000 g	1000 g
Voda/mléko	190 ml	380 ml	475 ml	720 ml
Směs na chléb: Diamant-Backm. Sonnenkern	200 g	400 g	500 g	750 g
Směs na chléb: Diamant-Backm. Weißbrot	100 g	200 g	250 g	375 g
Sušené datle, nakrájené na malé kousky o velikosti asi 1 cm	25 g	50 g	65 g	100 g
Sušené fíky, nakrájené na malé kousky o velikosti asi 1 cm	25 g	50 g	65 g	100 g
Celé lískové oříšky	25 g	50 g	65 g	100 g
Sušené droždí	3,5 g	7 g	9 g	13,5 g
Program: SCHNELL				

CHLÉB PRO ALERGIKY

Pro osoby, které trpí alergií na produkty z obilí nebo musejí držet určitou dietu, jsme vyzkoušeli různé směsi na přípravu chleba založené na bázi kukuričného, rýžového nebo bramborového škrobu. Dobrých výsledků jsme docílili s produkty firem Schär a Hammermühle. Máte-li dotazy týkající se bezpečkových produktů apod., obraťte se přímo na výrobce:

Schär

www.schaer.com

info_de@schaer.com

Hammermühle

www.hammermuehle-shop.de

post@hammermuehle.de

Suroviny uváděné v receptech jsou k dostání v obchodech se zdravou výživou.

Všechny uvedené druhy mouky lze použít na přípravu koláčů nebo chleba určeného pro speciální diety (celiakální sprue). Chléb z domácí pekárny zůstane relativně tuhý, i když použijete větší množství droždí, příp. vinného kamene.

Do formy vložte suroviny uvedené v následujících receptech v daném pořadí. Zvolte následující programy:

a) na přípravu chleba

„Basis“ dunkel, chcete-li chléb se silnější kůrkou,

„Schnell“ dunkel, chcete-li chléb s tenčí kůrkou.

b) na přípravu těsta, které chcete dál zpracovat mimo pekárnu:

Program „Teig“

c) na přípravu pečiva s kypřicím práskem nebo vinným kamenem:

pouze program „Backpulver“

Bezpečková mouka není vhodná pro použití v programech s odloženým startem. Zvolený program proto spusťte okamžitě.

Pokud mouka ulpí na okraji formy, během fáze hnětení krátce otevřete víko a pomocí gumové stěrky mouku vraťte zpět do formy. Víko pekárny opět zavřete.

Pokud pečete chléb s droždím, je možné na začátku poslední fáze kynutí (viz tabulka „Časový průběh programů“) otevřít víko pekárny a vyndat hnětače (pokud připravujete pečivo s kypřicím práškem, vyndejte hnětače po skončení fáze míchání). V žádném případě nesmíte stisknout tlačítko „Stopp“, jinak by se program vrátil na začátek a spustil se celý znovu. To nelze doporučit, pokud již chléb nakynul.

Otevřete víko a vyndejte hnětače, protože chléb kyne jen slabě a po dopečení by v tomto místě zůstala dutina a tvar chleba by byl nepravidelný.

Těsto pokapejte trochou oleje a rozetřete ho prsty nebo např. stěrku. Potření olejem je důležité, jinak se chléb při pečení propadne. Víko pekárny opět zavřete. Hotový pečený chléb nechejte zchladnout na mřížce.

Doporučujeme nakrájet zchladlý chléb na jednotlivé krajíčky a ty po jednotlivých porcích zamrazit, aby chléb tak rychle nevyšchl. Chléb je možno rozmrazit nebo rozpéct pomocí topinkovače.

Všechny níže uvedené recepty lze také obměnit a použít kypřicí prášek nebo vinný kámen (kypřicí prášek bez fosfátů).

Směsi pro alergiky značky Hammermühle

Kaštanový chléb	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	500 g	2 x 500	1000 g	1500 g
Voda	200 ml	390 ml	390 ml	585 ml
Olej	10 g	20 g	20 g	30 g
Směs na kaštanový chléb (Kastanienbrot)	250 g	500 g	500 g	750 g
Trockenhefe	¼ lž.	1½ lž.	1½ lž.	2¼ lž.
PROGRAM:	BASIS nebo SCHNELL			
100 g obsahuje cca	bílkoviny 2 g uhlohydráty 85 g tuky 0,5 g		bez mléka bez vajec bez sóji	
1494 kJ/352 kcal				

Světlý chléb	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	500 g	2 x 500	1000 g	1500 g
Voda	200 ml	390 ml	390 ml	585 ml
Margarín (bez mléka)	10 g	20 g	20 g	30 g
Směs na světlý chléb (Weißbrot)	250 g	500 g	500 g	750 g
Sušené droždí	¼ lž.	1½ lž.	1½ lž.	2¼ lž.
PROGRAM:	BASIS nebo SCHNELL			
100 g obsahuje cca	bílkoviny 2 g uhlohydráty 85 g tuky 0,5 g		bez mléka bez vajec bez sóji	
1494 kJ/352 kcal				

Sezamový chléb	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	500 g	2 x 500	1000 g	1500 g
Voda	750 ml	150 ml	150 ml	225 ml
Mléko	750 ml	150 ml	150 ml	225 ml
Margarín/máslo	1 lžice	2 lžice	2 lžice	3 lžice
Vejde, rozšlehané	½	1	1	1
Směs „Mehl-Mix hell“	100 g	200 g	200 g	300 g
Směs « Mehl-Mix plus »	75 g	150 g	150 g	225 g
Cukr	½ lžice	1 lžice	1 lžice	1,5 lžice
Sůl	¼ lž.	1½ lž.	1½ lž.	2 lž.
Sezam, opražený	3 lžice	6 lžic	6 lžic	9 lžic
Sušené droždí	¼ lž.	1 ½ lž.	1 ½ lž.	1¼ lž.
PROGRAM:	BASIS nebo SCHNELL			
100 g obsahuje cca	bílkoviny 5 g uhlohydráty 43 g tuky 9 g			
1135 kJ/271 kcal				

Světlý chléb II	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	500 g	2 x 500	1000 g	1500 g
Voda	200 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Olej	1 lžice	2 lžice	2 lžice	3 lžice
Směs „Mehl-Mix hell“	175 g	350 g	350 g	525 g
Pohanková mouka	1 ½ lžice	3 lžice	3 lžice	4,5 lžice
Cukr	½ lž.	1 lžička	1 lžička	1,5 lž.
Sůl	1 lžička	2 lž.	2 lž.	3 TL
Sušený kvásek zn. Hammermühle	1½ lžice	3 lžice	3 lžice	4,5 lžice
Sušené droždí	½ lž.	1 lžička	1 lžička	1,5 lž.
PROGRAM:	BASIS nebo SCHNELL			
100 g obsahuje cca	bílkoviny 2 g uhlohydráty 46 g tuky 3 g		bez mléka bez vajec	
928 kJ/222 kcal				

Světlý chléb III	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	500 g	2 x 500	1000 g	1500 g
Mléko	200 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Vejde, rozšlehané	½	1	1	1
Směs „Mehl-Mix hell“	135 g	400 g	400 g	600 g
Cukr	½ lž.	2 lž.	2 lž.	3 lž.
Sůl	½ lž.	1½ lž.	1½ lž.	2¼ lž.
Sušené droždí	1 lžička	2 lž.	2 lž.	3 lž.
PROGRAM:	BASIS nebo SCHNELL			
100 g obsahuje cca	bílkoviny 5 g uhlohydráty 46 g tuky 3 g			
969 kJ/232 kcal				

Slunečnicový chléb	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	500 g	500 g	1000 g	1500 g
Podmáslí	200 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Máslo/margarín	1 lžice, cca 10 g	2 lžice, cca 20 g	2 lžice, cca 20 g	3 lžice, cca 30 g
Směs „Mehl-Mix rustikal“	125 g	380 g	380 g	570 g
Slunečnicová semínka	1 lžice	3 lžice	3 lžice	4,5 lž.
Cukr	½ lžice	1 lžice	1 lžice	1,5 lž.
Sůl	1 lžička	2 lž.	2 lž.	3 lž.
Sušené droždí	½ lž.	1 lžička	1 lžička	1,5 lž.
PROGRAM:	BASIS nebo SCHNELL			
TIP:	Slunečnicová semínka nejprve zlehka opražte na pánvi. Podmáslí může mít různou konzistenci, příp. ho trochu rozředte vodou.			
100 g obsahuje cca	bílkoviny 4 g uhlohydráty 45 g tuky 5 g		bez vajec	
1050 kJ/250 kcal				

Bylinkový chléb	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	500 g	2 x 500	1000 g	1500 g
Voda	200 ml	400 ml	400 ml	600 ml
Olej	½ lžice	1 lžice	1 lžice	1,5 lž.
Bylinky, nasekané	1 lžice	2 lžice	2 lžice	3 lžice
Směs « Mehl-Mix plus »	200 g	400 g	400 g	600 g
Cukr	½ lžice	1 lžice	1 lžice	1,5 lž.
Sůl	1 lžička	2 lž.	2 lž.	3 lž.
Sušený kvásek	2 ½ lž.	5 lžic	5 lžic	7,5 lžic
Sušené droždí	¼ lž.	1 ½ lž.	1 ½ lž.	2 lž.
PROGRAM:	BASIS nebo SCHNELL			
100 g obsahuje cca	bílkoviny 2 g uhlohydráty 46 g tuky 2 g		bez mléka bez vajec	
876 kJ/210 kcal				

Kynuté těsto	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	500 g	2 x 500	1000 g	1500 g
Mléko	190 ml	375 ml	375 ml	500 ml
Margarín/máslo	60 g	120 g	120 g	160 g
Vejde, rozšlehané	1 ½	3	3	4
Směs „Mehl-Mix hell“	260 g	525 g	525 g	700 g
Cukr	6 lžic	12 lžic	12 lžic	16 lžic
Sůl	¼ lž.	½ lž.	½ lž.	½ lž.
Vanilkové aroma nebo nastrouhaná citr. kůra	dle chuti		dle chuti	
Sušené droždí	¼ lž.	1 ½ lž.	1 ½ lž.	2 lž.
PROGRAM:	BASIS + TEIG			
Mehl-Mix hell, mouka na zpracování těsta	100–150 g			
TIP:	Těsto dále zpracujte dle libosti, např. jako malé kynuté housičky nebo kynuté koláč. Pečivo potřete před pečením rozšlehaným vajíčkem.			
100 g obsahuje cca	bílkoviny 5 g uhlohydráty 43 g tuky 9 g		bez vejce	
1135 kJ/271 kcal				

Chléb se sýrem	Dvojitá forma		Velká forma	
	St. I		St. I	St. II
Hmotností cca	500 g	2 x 500	1000 g	1500 g
Voda	150 ml	300 ml	300 ml	450 ml
Mléko	75 ml	150 ml	150 ml	225 ml
Margarín/máslo	1 lžice	2 lžice	2 lžice	3 lžice
Vejde, rozšlehané	½	1	1	1,5
Parmezán, strouhaný	2 ½ lž.	5 lžic	5 lžic	7,5 lžic
Směs „Mehl-Mix hell“	75 g	150 g	150 g	225 g
Směs „Mehl-Mix plus“	100 g	200 g	200 g	300 g
Sůl	½ lž.	1 lžička	1 lžička	1,5 lž.
Sušený česnek	¼ lž.	1 ½ lž.	1 ½ lž.	2 ¼ lž.
Sušené droždí	1 lžička	2 lž.	2 lž.	3 lž.
PROGRAM:	BASIS nebo SCHNELL			
100 g obsahuje cca	bílkoviny 6 g uhlohydráty 42 g tuky 6 g			
1016 kJ/243 kcal				

Směsi značky Dr. Schär

Doporučujeme zvolit Stupeň I / stupeň I pro dvojitou formu a Stupeň II / stupeň II pro velkou pečící formu.

SCHÄR – směs na bezlepkový chléb MIX B – světlý chléb I			
	Dvojitá forma		Velká
Hmotnost chleba cca	480 g	2 x 480 g	1600 g
Teplá voda	250 ml	500 ml	750 ml
Ocet	1 lžička	2 lž.	2 lžičce
Směs na chléb MIX B	300 g	600 g	1000 g
Sůl	¼ lž.	½ lž.	1 lžička
Sušené droždí	¾ bal.	1½ bal.	2½ bal.
PROGRAM:	BASIS		

SCHÄR – směs na bezlepkový chléb MIX B – světlý chléb II			
	Dvojitá forma		Velká
Hmotnost chleba cca	480 g	2 x 480 g	1600 g
Teplá voda	250 ml	500 ml	750 ml
Olej	1 lžička	2 lž.	2 lžičce
Směs na chléb MIX B	300 g	600 g	1000 g
Sůl	¼ lž.	½ lž.	1 lžička
Sušené droždí	¾ bal.	1½ bal.	2½ bal.
PROGRAM:	BASIS		

SCHÄR – směs na bezlepkový chléb MIX B – světlý chléb II			
	Dvojitá forma		Velká
Hmotnost chleba cca	450 g	2 x 450 g	1700 g
Teplá voda	180 ml	360 ml	700 ml
Olivový olej	3 lžičce	6 lžic	6 lžic
Bílek	1	2	4
Směs na chléb MIX B	250 g	500 g	1000 g
Sůl	½ lž.	1 lžička	2 lž.
Cukr	½ lž.	1 lžička	2 lž.
Kypřicí prášek	½ bal.	1 lžička	2 bal.
PROGRAM:	BACKPULVER		
TIP:	Před pečením tohoto chleba vždy vyndejte hnětač(e).		

SCHÄR – směs na bezlepkový chléb MIX B – světlý chléb III			
	Dvojitá forma		Velká
Hmotnost chleba cca	450 g	2 x 450 g	1600 g
Teplá voda	190 ml	380 ml	750 ml
Změklé máslo	10 g	20 g	2 lžičce
Směs na chléb MIX B	250 g	500 g	1000 g
Sůl	1 špetka	½ lž.	1 lžička
Sušené droždí	¾ bal.	1½ bal.	2½ bal.
PROGRAM:	BASIS		

SCHÄR – směs na bezlepkový chléb MIX B – máslový chléb			
	Dvojitá forma		Velká
Hmotnost chleba cca	500 g	2 x 500 g	1400 g
Teplá voda	150 ml	300 ml	450 ml
Máslo	50 g	100 g	2 EL
Vejde, rozšlehané	1 ½	3	140 g
Směs na chléb MIX B	250 g	500 g	4
Sůl	½ lž.	1 lžička	700 g
Cukr	½ lž.	1 lžička	1 ½ lž.
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.	2 bal.
PROGRAM:	BASIS		

SCHÄR – směs na bezlepkový chléb MIX B – s mlékem			
	Dvojitá forma		Velká
Hmotnost chleba cca	500 g	2 x 500 g	1600 g
Teplé mléko	250 ml	500 ml	650 ml
Vejde, rozšlehané	½	1	2
Cukr	½ lž.	1 lžička	1½ lž.
Sůl	½ lž.	1 lžička	1½ lž.
Směs na chléb MIX B	250 g	500 g	700 g
Sušené droždí	½ bal.	1 bal.	2 bal.
PROGRAM:	BASIS		

KOLÁČ/MOUČNÍK – ZÁKLADNÍ RECEPT

Pomocí domácí pekárny můžete také jednoduše upéct koláč z litého těsta. Protože však spotřebič pracuje s hnětacím náčiním, a nikoli šlehačem, bude těsto poněkud tužší. Chuť se nezmění.

Do základního receptu lze přidávat další suroviny podle chuti. Vaší fantazii se meze nekladou. Nepřekročte však uvedené množství přísad, jinak moučník nebude dobře propečený.

Jakmile je moučník pečený, vyjměte formu z pekárny. Postavte ji na vlhkou utěrku a moučník nechte ve formě asi 15 min. zchladnout. Pak koláč pomocí gumové stěrky zlehka uvolněte po stranách formy a opatrně ho vykloupte.

Základní recept na moučník z litého těsta			
	Dvojitá forma, na každou po- lovinu	Velká forma Stufe I	Velká forma Stufe II
Hmotnost cca	500 g	1000 g	1200 g
Vejde	2	4	6
Změklé máslo	75 g	150 g	250 g
Cukr	75 g	150 g	250 g
Vanilkový cukr	½ bal.	1 bal.	2 bal.
Pšeničná mouka 405	225 g	450 g	550 g
Kypřicí prášek	½ bal.	1 bal.	1 bal. + 1 lžička

Přísady pro zvýraznění či obměnu chuti:

Strouhané oříšky	40 g	70 g	100 g
nebo: nastrouhaná čokoláda	40 g	70 g	100 g
nebo: strouhaný kokos	40 g	70 g	100 g
nebo: okrájené a na kostičky (1 cm) pokrájené jablko	40 g	70 g	100 g
PROGRAM:	BACKPULVER		

PŘÍPRAVA TĚSTA

Pomocí domácí pekárny je možné snadno připravit těsto, které je určeno k dalšímu zpracování a pečení v běžné troubě. Můžete použít buď program Basis+Teig / základní program + těsto, nebo též program Schnell+Teig / rychle + těsto – zejména, pokud připravujete jen malé množství a těsto má být lehké (obsahuje málo tuku), protože doba kynutí je v tomto programu podstatně zkrácena (viz tabulka „Časový průběh“).

V obou programech lze během 2. fáze hnětení po zaznění signálního tónu (pípnutí) přidat další přísady, jako jsou oříšky, sušené ovoce, nastrohaná čokoláda apod. Pro přípravu těsta doporučujeme použít vždy velkou formu, aby se suroviny lépe propracovaly a prohnětlý.

Program TEIG nepeče. Uvádíme však vždy 2 různá množství pro přípravu, neboť i tento program je velmi flexibilní. K přípravě těst použijte vždy velkou pečicí formu.

Francouzské bagety		
	Stufe I / St. I	Stufe II / St.II
Hmotnost cca	1280 g	1750 g
Voda	550 ml	750 ml
Sůl	1 ½ lžičky	2 lžičky
Cukr	1 ½ lžičky	2 lžičky
Pšeničná mouka T 550	700 g	1050 g
Mouka z tvrdé pšenice	100 g	150 g
Sušený kvásek	50 g	75 g
Sušené droždí	1 bal.	1½ bal.
PROGRAM:	BASIS + TEIG nebo SCHNELL + TEIG	
Příprava:	Připravené těsto rozdělíte na 2–4 části, vytvarujete je a necháte 30–40 minut kynout. Na horní straně bagety šikmo nakrojíte a upečte v troubě.	

Celozrná pizza		
	Stufe I / St. I	Stufe II / St.II
Přísady na	3 pizzy	4 pizzy
Voda	225 ml	300 ml
Sůl	1 lžička	1½ lžičky
Olivový olej	3 lžičky	4 lžičky
Celozrná pšenič. mouka	450 g	600 g
Pšeničné klíčky	1 ½ lžičky	2 lžičky
Sušené droždí	¾ bal.	1 bal.
PROGRAM:	BASIS + TEIG nebo SCHNELL + TEIG	
Příprava:	<ul style="list-style-type: none"> Těsto vyválíme, vložíme do kulaté formy a necháme ho ještě asi 10 min. kynout. Těsto potřeme tomatovou omáčkou a obložíme dle chuti. Troubu předehřejeme na 200°C. Pečeme 20 minut. 	

Preclíky		
	Stufe I / St. I	Stufe II / St.II
Přísady na	12 ks	18 ks
Voda	300 ml	400 ml
Sůl	½ lžičky	¾ lžičky
Pšeničná mouka T 405	540 g	720 g
Cukr	¾ lžičky	1 lžička
Sušené droždí	¾ bal.	1 bal.
Vejce (rozšlehané) na potřetí	1	1
Hrubá sůl na posypání	Dle chuti	
PROGRAM:	BASIS + TEIG nebo SCHNELL + TEIG	
Příprava:	<ul style="list-style-type: none"> Všechny suroviny, kromě vajíčka a hrubé soli, dejte do formy a zapněte program. Jakmile zazní signál a na displeji svítí „0:00“, stiskněte tlačítko STOP. Troubu předehřejte na 230°C. Těsto rozdělíte na díly a každý vyvalujte na tenký váleček. Utvořte z nich preclíky a položte je na tukem vymazaný plech. Preclíky potřete rozšlehaným vejcem a posypte je hrubou solí. Pečeme 12–15 min. v předehřáté troubě na 200°C. 	

Croissanty		
	Stufe I / St. I	Stufe II / St.II
Přísady na cca	18 ks	26 ks
Vejce, dolít vodou n. mlékem až na objem	2 300 ml	3 450 ml
Máslo	80 g	120 g
Sůl	1 ¼ lžičky	1 ½ lžičky
Cukr	3 lžičky	5 lžičky
Pšeničná mouka T 405	540 g	800 g
Sušené droždí	1 bal.	1½ bal.
Příprava:	<ul style="list-style-type: none"> Těsto vyjmeme z formy, prohněteme, necháme zkynout a znovu prohněteme. Zakryté uložíme asi na 30 min. do chladu. Těsto vyválíme a potřeme ho máslem (ne až na okraje); natříkrát přehneme přes sebe (jako dopis). Postup 3x zopakujeme. Těsto vložíme do mikrotenového sáčku a uložíme ho alespoň na 1 hodinu, příp. přes noc do chladničky. Těsto vyválíme a rozdělíme na čtyřúhelníky (7/9/13 ks). Každý z nich pak ještě podélně přeřízneme. Trojúhelníky zlehka svineme od širší strany a vložíme je na vymaštěný plech. Potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme v předehřáté troubě na 190°C asi 20 min. Troubu během pečení neotvírejte! 	
PROGRAM:	BASIS + TEIG nebo SCHNELL + TEIG	

Vánoční štola		
	Stufe I / St. I	Stufe II / St. II
Přísady na	1000 g	1500 g
Mléko	125 ml	185 ml
Máslo, rozehřáté	125 g	185 g
Vejce	1	1
Rum	3 lžičky	5 lžičky
Pšeničná mouka T 405	500 g	750 g
Cukr	100 g	150 g
Citronát	50 g	75 g
Kandované pomeranče	25 g	40 g
Mandle, mleté	50 g	75 g
Rozinky sultánky	100 g	150 g
Sůl	1 špetka	2 špetky
Skořice	2 špetky	3 špetky
Sušené droždí	2 bal.	3 bal.
Rozpuštěné máslo	250 g	350 g
Moučkový cukr	200 g	300 g
PROGRAM:	BASIS + TEIG	
Příprava:	<ul style="list-style-type: none"> Všechny suroviny kromě rozpuštěného másla a moučkového cukru vložíme do formy a pomocí programu TEIG uhněteme těsto. Těsto vyjmeme z formy, vložíme ho do formy na štolu a pečeme v troubě na 180°C (v horkovzdušné na 160°C) cca 1 hodinu. Upečenou, ještě teplou štolu několikrát potřeme rozpuštěným máslem a posypeme silnou vrstvou cukru. Vychladlou štolu zabalíme do alobalu a necháme ji alespoň 1 týden odležet, aby se plně rozvinulo její aroma. Tip: Pokud Vám nevdá, že štola nebude mít typický tvar, můžete těsto zpracovat a upéct také v pekárně pomocí základního programu BASIS. Na dvě malé štoly použijte suroviny v množství pro Stufe I a do každé poloviny dvojité formy dejte poloviční množství. 	

Koláč ke kávě		
	Stufe I / St. I	Stufe II / St. II
Přísady na formu o velikosti	26 cm Ø	Pečicí plech
Mléko	225 ml	340 ml
Sůl	½ lžičky	¾ lžičky
Žloutek	1	2
Máslo/margarín	20 g	30 g
Pšeničná mouka T 550	450 g	700 g
Cukr	50 g	75 g
Sušené droždí	¾ bal.	1 bal.
PROGRAM:	BASIS + TEIG nebo SCHNELL + TEIG	
Příprava:		
<ul style="list-style-type: none"> Těsto vyjmeme z formy, ještě jednou ho prohněteme a vyválíme. Těsto vložíme do kulaté nebo hranaté formy a přidáme nádivku. 		
Máslo, rozpuštěné	3 lžíce	4 lžíce
Cukr	100 g	150 g
Skořice, mletá	1 ½ lžičky	2 lžičky
Oříšky, nasekané	90 g	120 g
<ul style="list-style-type: none"> Těsto potřeme máslem. Smícháme cukr, skořici a oříšky a směs posypeme máslem potřené těsto. 		
Necháme asi 30 minut kynout na teplém místě a poté upečeme v troubě.		

Kynuté koláčky, šnečky, ...		
	Stufe I / St.I	Stufe II/St.II
Přísady na	12 ks	18 ks
Mléko	200 ml	300 ml
Sůl	1 lžička	1½ lžičky
Voda	45 ml	75 ml
Máslo	45 g	60 g
Celé vejce	1 +1 žloutek	2
Pšeničná mouka T 405	450 g	700 g
Cukr	2 lžíce	3 lžíce
Sušené droždí	¾ bal.	1 bal.
PROGRAM:	BASIS + TEIG nebo SCHNELL + TEIG	
Příprava:		
<ul style="list-style-type: none"> Těsto vytvarujte dle libosti, např.: Těsto vyválíme, rozdělíme na kousky a na každý poklademe asi 1–2 lžíce nádivky z tvarohu, vajíčka a cukru. Doprospědí každého kousku položíme ovoce, např. meruňky. Upečené kousky posypeme moučkovým cukrem a příp. přelijeme polevou. 		
nebo: Z těsta připravíme skořicové šnečky.		
Nádivka:		
Rozpuštěné máslo n. margarín	100 g	150 g
Cukr	100 g	150 g
Mletá skořice	¾ lžičky	1 lžička
Cukrová poleva	Dle chuti	
Příprava:		
<ul style="list-style-type: none"> Těsto vyjmeme z formy a prohněteme. Na pomoučeném válu ho vyválíme a potřeme rozpuštěným máslem. Smícháme cukr se skořicí a směs posypeme máslem potřené těsto. Ze širší strany zlehka svineme, po stranách dobře přitiskneme. Váleček nakrájíme na kousky a ty přesuneme na plech (ponecháme dostatečný odstup mezi jednotlivými kousky). Necháme asi 40 min. kynout. Pečeme v troubě na 190°C asi 25–30 min. Teplé šnečky potřeme cukrovou polevou. 		

PŘÍPRAVA DOMÁCÍHO DŽEMU

Pomocí domácí pekárny lze také rychle a snadno připravit domácí džem či marmeládu. I když jste sami ještě žádný džem nikdy nevařili, tentokrát to zkuste. Jistě vám bude chutnat!

Pro výrobu džemu si obstarajte druhou formu, kterou budete používat výhradně k tomuto účelu. Kyseliny uvolňující se z ovoce mohou způsobit, že se chléb jinak nebude dobře vyklápat z formy. Na přípravu džemu vždy používejte velkou pečicí formu, ve dvojité formě by mohl džem při vaření přetéci.

- Omyjte čerstvé, zralé ovoce. Jablka, broskve, hrušky a další ovoce s tuhou slupkou oloupejte. Nedoporučujeme připravovat džem z třešní a višní kvůli vysokému obsahu ovocných kyselin.
- Vždy používejte přesné množství, na něž je program nastavený. Jinak se směs uvaří brzy a přeteče.
- Ovoce zvažte a nakrájejte na malé kousky (max. 1 cm) nebo je rozmixujte a dejte do formy.
- Používejte želirovací cukr „2:1“ v uvedeném množství. Prosím používejte tento druh, aby džem ztuhl.
- Ovoce smíchejte s cukrem a stisknutím tlačítka START zahájíte program. Další průběh je automatický.
- Po uplynutí časového intervalu 1 hod. 20 min. zazní signální tón a džem je možno naplnit do skleniček. Naplněné skleničky dobře uzavřete a obraťte je vzhůru nohama, aby se vytvořilo vakuum.

Je možno připravovat také menší množství a v jiném poměru – pomocí programu s individuálním nastavením. Průběh programu upravte dle svého přání: změňte údaje pro hnětení/míchání a vaření/pečení, ostatní pracovní cykly nastavte na nulu. Pozor, aby fáze vaření netrvala příliš dlouho, jinak džem přeteče.

Jahodový džem	
Čerstvé jahody, omyté, očištěné, nakrájené na kousky nebo rozmixované	900 g
Želirovací cukr „2:1“	500 g
Citronová šťáva	1 lžíce
PROGRAM:	KONFITÜRE
Všechny přísady promíchejte ve formě gumovou stěrkou. Zvolte program „Konfitüre/džem“ a stiskněte START. Pomocí lopatky odstraňte zbytky cukru zachycené na okraji formy. Po zaznění signálu vyjměte formu ze spotřebiče. Použijte chňapky. Džem plňte do skleniček a dobře je uzavřete.	
TIP:	
Místo jahod můžete použít jiné ovoce. Pokud chcete, aby byl džem hustější, použijte jen 800 g jahod.	

Pomerančová marmeláda	
Oloupané pomeranče nakrájené na kostičky	900 g
Oloupané citrony nakrájené na kostičky	100 g
Želirovací cukr „2:1“	500 g
PROGRAM:	KONFITÜRE
Pomeranče a citrony oloupejte a nakrájejte na kostičky. Přidejte cukr a všechny suroviny ve formě dobře promíchejte. Spusťte program. Pomocí gumové stěrky odstraňte zbytky cukru zachycené na okraji formy. Po zaznění signálu vyjměte formu ze spotřebiče. Marmeládu plňte do skleniček; dobře je uzavřete.	

ERSATZTEILBESTELLUNG FÜR BACKMEISTER 68511

Spare Part Order Form für breadmaker 68511

Commande de pièces de réchange pour machine à pain 68511

Bestelling van toebehoren voor Broodbakapparaat 68511

Pedido de repuestos para la máquina de pan 68511



Abt. Service
Mannheimer Str. 4
D 68766 Hockenheim

Per Email: service@unold.de
Per Telefax: (+49) 0 62 05 - 94 18 22
Per Telefon: (+49) 0 62 05 - 94 18 27

Öffnungszeiten:
Montag bis Donnerstag
8:00 h – 12:00 h & 12:45 h – 17:00 h
Freitag
8:00 h – 12:00 h & 13:00 h – 16:00 h

Bestellung

Vorname	_____	Bestelldatum	_____
Name	_____	Telefonnummer	_____
Strasse/Haus-Nr.	_____	Faxnummer	_____
PLZ	_____	Email	_____
Ort	_____	Kunden-Nr.	_____
Land	_____	(falls bekannt)	_____

Teil Nr.	Beschreibung	Menge	Nettopreis*	Betrag
8660024	Backform, groß		22,75	
8660001	Kneter, klein		2,81	
8660002	Kneter, groß		2,81	
6851124	Doppelbackform		22,75	
6851195	Kneter für Doppelbackform		2,81	
8656150	Hakenspieß		2,81	
8656152	Messbecher		1,00	
8656151	Messlöffel		1,00	
6851100	Bedienungsanleitung		2,81	

* Die Nettopreise entsprechen dem Stand Januar 2008.
Preisänderungen vorbehalten.

Mit der Absendung der Bestellung erkenne ich die Verkaufs- und Lieferbedingungen der UNOLD AG an.

Meine Daten werden nur für interne Zwecke gespeichert und nicht an Dritte weitergegeben.

Die Lieferung erfolgt innerhalb von Deutschland und Österreich gegen Rechnung, in alle anderen Länder gegen Vorauskasse.

Summe	
Versandkosten	
zzgl. MWST	
Gesamtsumme	

Bitte teilen Sie mir vorab die Gesamtkosten inkl. Versand und MWST mit. (Bitte ankreuzen, falls gewünscht.)

Datum / Unterschrift

Garantiebestimmungen

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch.

Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur.

Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.

Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer/Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Guarantee Conditions

We grant a guarantee of 24 months with regard to any defects due to defective materials or faulty workmanship, provided that the appliance has been used correctly. During the guarantee period we repair or replace defective products at our option.

This guarantee is only applicable for appliances sold in Germany and Austria. In all other cases please contact the respective importer.

Appliances for which a guarantee claim is raised, must be sent to our after sales service, together with a copy of the automatic cash register receipt showing the date of purchase and a short description of the fault, properly packed and postage prepaid. Transport fees can only be reimbursed in Germany and Austria in case of guarantee.

Faults due to use, wrong handling or non-observance of the maintenance and care instructions are excluded from the guarantee. This guarantee becomes invalid after repairs or interventions made by third parties.

This guarantee does not affect any claims which the consumer might have against the retailer.

Conditions de Garantie

Les défauts de l'appareil qui se produisent malgré l'utilisation correcte suite à une faute de l'usine et dont nous sommes informés immédiatement après qu'ils soient constatés dans les 24 mois après la livraison au preneur final, seront réparés gratuitement.

Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur.

Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche.

Les défauts causés par usage, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers.

Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

Garantievoorwaarden

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden, gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze.

Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken.

Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed.

De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd.

Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper/distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

Norme di garanzia

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.

Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore.

Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti.

Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi.

Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore/negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia

Condiciones de Garantía

Otorgamos garantía de 24 meses sobre nuestros aparatos a partir de la fecha de compra por daños que durante su uso comprobadamente tengan que ver con errores de fábrica. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio.

Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente.

Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente. En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente.

Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros.

Todo reclamo del consumidor final ante el ven dedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

Záruční podmínky

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelně vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.

Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obraťte prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě oprávněné záruky jsou kupujícím vráceny poštovní poplatky. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržením návodu k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.

Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou toutle zárukou omezeny.

Entsorgung / Umweltschutz

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Entsorgen Sie das elektrische Bauteil/Heizelement als Elektroschrott, alle anderen Teile entsprechend dem jeweiligen Material gemäß Ihren örtlichen Entsorgungsrichtlinien (z.B. Glas, Metall, Kunststoff).

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.



Waste Disposal / Environmental Protection

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. Dispose the electrical element/heating element via electrical waste, all other components according to the material and the respective local regulations (e.g. glass, metal, plastic).

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

Traitement des déchets / Protection de l'environnement

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Éliminez l'élément électrique/de chauffage avec les déchets électriques et tous les autres composants selon le matériel en question (p.e. verre, métal, plastique).

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

Verwijderen van afval / Milieubescherming

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Het elektrische of verwarmingselement met de elektrische schroot verwijderen, al andere bestanddelen volgens het material, b.v. glas, metaal, kunststof).

Door het separaat inzamelen en recyclen van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

Smaltimento / Tutela dell'ambiente

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono.

Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Smaltire l'elemento elettrico e di riscaldamento tra i rifiuti elettrici e tutte le altre parti a seconda del materiale e delle disposizioni locali sullo smaltimento dei rifiuti (p.e. vetro, metallo, plastica).

Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

Disposición/Protección del medio ambiente

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos:

Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Disponga de la pieza de construcción eléctrica/elemento de calefacción como chatarra eléctrica, todas las demás piezas de acuerdo con el material correspondiente y según las directivas de disposición locales (por ej. vidrio, metal, plástico).

Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

Likvidace / Ochrana životného prostredí

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajištění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadku, ale musí být předáno do autorizované sběrný pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.

Zentraler Kundendienst Deutschland

Mannheimer Straße 4 •
D-68766 Hockenheim
Tel. (+49) 06205/9418-27
Fax (+49) 06205/9418-22
Email: info@unold.de
Internet: <http://www.unold.de>

UNOLD AG

Kundendienst-Annahme Österreich

Friedrich Wagner & Sohn GmbH & Co.KG
Kirchstetterngasse 25-29
A-1160 Wien
Tel. (+43) 01 493 1528-0
Fax (+43) 01 493 1528-20
Email: service@wafri.at

Aus dem Hause

UNOLD[®]
E L E C T R O