Moulinex®

Home Bread Baguette

Home Bread Baguette

Recettes	FR	p.2
Rezepten	NL	p.21
Ricette	IT	p.40
Recetas	ES	p.59
Renda	PT	p.78
Rezepte	DE	p.97

Sommaire

Les pains d'autrefois P4
Les pains créatifs P6
Les pains classiques P9
Les pains spéciaux P11
Les saveurs sucrées P13
Baguettes et petits pains P16
Quoi d'autres P18

Introduction

Portez attention à ces quelques pages préliminaires, elles contiennent des informations importantes pour le bon déroulement de vos recettes.

La farine : la farine à utiliser pour réaliser vos pains, (sauf indications contraires précisées dans les recettes) existe sous plusieurs appellations : farine de blé (T55), farine spéciale pain, farine boulangère pour pain blanc, farine blanche.
Remarques : La farine de blé type 65 peut également convenir.

La levure de boulangerie : elle existe sous plusieurs formes : fraîche en petits cubes, sèche active à réhydrater, sèche instantanée ou liquide. Elle est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou ultra frais), mais vous pouvez également l'acheter chez votre boulanger.
Si vous utilisez de la levure fraîche, pensez à l'émietter avec vos doigts pour faciliter sa dispersion.

EQUIVALENCES QUANTITÉ / POIDS ENTRE LEVURE SÈCHE, LEVURE FRAÎCHE ET LEVURE LIQUIDE

Levure sèche (en c.c.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Levure sèche (en g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Levure fraîche (en g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Levure liquide (en ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Si vous utilisez de la levure fraîche, multipliez par trois, en poids, la quantité indiquée pour la levure sèche.

Conseils & Astuces

LES PAINS

Le pain n'est pas assez levé : respectez précisément les quantités prescrites pour chaque ingrédient, soit la quantité de farine est trop élevée, soit il manque de la levure, de l'eau ou du sucre. Il est nécessaire de les peser lors de la préparation de la pâte.

Le pain s'est affaissé : la quantité d'eau et de levure peuvent être trop élevées, diminuez les quantités et veillez à ce que l'eau ne soit pas trop chaude.

Le pain est brun mais pas assez cuit : le pain est brun mais pas assez cuit : la quantité d'eau ajoutée est trop importante, veillez à en mettre moins.

LES BAGUETTES ET PETITS PAINS

La pâte est dure à mettre en forme : elle a probablement été trop travaillée et la quantité d'eau est insuffisante. Dans ce cas, reformez une boule, laissez reposer 10 minutes avant de recommencer.

La pâte est collante et le façonnage est difficile : la quantité d'eau est trop importante, pensez donc à fariner vos mains légèrement.

La pâte se déchire ou devient granuleuse : dans ce cas la pâte a été trop travaillée, il est donc nécessaire de reformer une boule avec la pâte et de la laisser reposer 10 minutes avant de recommencer.

La pâte est compacte : il y a peut-être trop de farine ou la pâte a été trop travaillée. Rajoutez un peu d'eau en début de pétrissage, laissez reposer 10 min avant de mettre en forme et mettez en forme en travaillant la pâte le moins possible.

Les pains d'autrefois

Pain de seigle auvergnat P4
Pain à l'emmental P4
Pain à l'ancienne P5
Pain aux oignons P5

Pain de seigle auvergnat

PROG. 5	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h01	3h06	3h11
Eau		450 ml	600 ml	780 ml
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Farine spéciale pain		150 g	200 g	260 g
Farine de seigle (T170)		375 g	500 g	650 g
Levure boulangère sèche		¾ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau.
Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau et sel.
Ajoutez ensuite les deux farines et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine.
Sélectionnez le programme 5, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ».
À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain à l'emmental

PROG. 4	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	2h53	2h58	3h03
Eau		240 ml	320 ml	480 ml
Sel aromatisé aux herbes		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Farine spécial pain		340 g	450 g	675 g
Levure boulangère sèche		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Sucre		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Dés d'emmental		115 g	150 g	225 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau.
Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, sel, farine, levure sèche et le sucre. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 4, le poids du pain et la couleur de la croûte désirée.
Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ».
Au premier bip sonore, (au bout de 30 min environ), ajoutez le fromage.
A la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain à l'ancienne

PROG. 5	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h01	3h06	3h11
Eau		340 ml	450 ml	585 ml
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Farine spéciale pain		490 g	650 g	845 g
Farine spéciale pain (T170)		40 g	50 g	65 g
Levure boulangère sèche		½ c.c.	¾ c.c.	1 c.c.

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau.
Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau et sel.
Ajoutez ensuite les deux farines et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine.
Sélectionnez le programme 5, le poids du pain et la couleur de croûte désirée.
Appuyez sur « marche-arrêt ».
À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain aux oignons

PROG. 6	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h06	3h11	3h16
Eau		190 ml	255 ml	380 ml
Huile		2½ c.s.	3½ c.s.	5 c.s.
Sucre		15 g	20 g	30 g
Sel		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Farine spéciale pain		480 g	640 g	960 g
Levure boulangère sèche		1 c.c.	1½ c.c.	2½ c.c.
Oignons		100 g	130 g	200 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau.
Coupez les oignons en petits dés, égouttez-les et les laissez-les refroidir. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile, sucre, sel, farine et levure. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 6, le poids du pain et la couleur de la croûte désirée.
Appuyez sur « marche arrêt ». Au premier bip sonore (au bout de 25 min environ),incorporez les oignons à la pâte.
A la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Les pains créatifs

Pain aux carottes et au gingembre P6
Pain ricotta et origan P6
Pain au son et tomates séchées P7
Pain savoyard P7
Pain aux tomates basilic P7
Pain aux olives noires P8
Pain au thé vert et dattes P8

Pain aux carottes et au gingembre

PROG. 14	Poids	1000 g
	Temps	2h08
Œuf		2
Carottes rapées		225 g
Sucre cristallisé		125 g
Ananas égoutté et broyé		75 g
Mélasse de qualité fantaisie		75 g
Huile végétale		150 g
Sel		¾ c.c.
Farine spécial pain		315 g
Son de blé naturel		100 g
Gingembre frais moulu et rapé		2 c.c.
Cannelle moulue		¾ c.c.
Levure boulangère sèche		2 c.c.
Bicarbonate de soude		¾ c.c.

Reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre indiqué. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 14 et la couleur de la croûte désirée. Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». A la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain au son et tomates séchées

PROG. 7	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h15	3h20	3h25
Eau		300 ml	400 ml	600 ml
Huile d'olive		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sucre		¾ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Lait en poudre		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Farine spéciale pain		115 g	150 g	225 g
Son fin		375 g	500 g	750 g
Levure boulangère sèche		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Tomates séchées		80 g	110 g	160 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile d'olive, sel, sucre, lait en poudre, son fin, farine et levure. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 7, le poids du pain et la couleur de la croûte désirée.
Appuyez sur le bouton « marche arrêt ». Au premier bip sonore (au bout de 25 min environ), incorporez les tomates séchées à la pâte.
A la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain ricotta et origan

PROG. 5	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h01	3h06	3h11
Eau		210 ml	280 ml	420 ml
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Farine spécial pain		325 g	430 g	645 g
Farine complète		95 g	130 g	195 g
Levure boulangère sèche		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Origan déshydraté		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Ricotta		75 g	100 g	150 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau.
Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant :
eau, sel, les deux farines et la levure.
Placez la cuve dans la machine.
Sélectionnez le programme 5, le poids du pain et la couleur de la croûte désirée. Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». Au premier bip sonore, (au bout de 23 min environ), ajoutez la ricotta et l'origan. A la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain savoyard

PROG. 5	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h01	3h06	3h11
Eau		375 ml	500 ml	650 ml
Sel		1½c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Farine spéciale pain		375 g	500 g	650 g
Farine de seigle (T170)		150 g	200 g	260 g
Levure boulangère sèche		¾ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Oignons (+ quelques rondelles)		25 g	30 g	40 g
Champignons		30 g	40 g	50 g
Beaufort en cubes		60 g	80 g	100 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, champignons et oignons émincés, cubes de Beaufort, sel. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 5, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». 30 à 45 min avant la fin du programme, ouvrez la machine et vérifiez la cuisson de la pâte : si elle est suffisamment solide déposez les rondelles d'oignons sur le pain pour la décoration. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain aux tomates basilic

PROG. 4	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	2h53	2h58	3h03
Eau		225 ml	300 ml	450 ml
Huile d'olive		1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sel		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Sucre		1 c.c.	1 c.c.	1 c.c.
Farine spéciale pain		335 g	450 g	675 g
Levure boulangère sèche		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Dés de tomates séchées		75 g	100 g	150 g
1 botte de basilic haché fin				

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile d'olive et sel.
Ajoutez ensuite la farine, la levure sèche et le sucre.
Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 4, le poids du pain et la couleur de la croûte désirée.
Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». Au premier bip sonore, (au bout de 30 min environ), ajoutez les tomates et le basilic.
A la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain aux olives noires

PROG. 4	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	2h53	2h58	3h03
Eau		255 ml	340 ml	510 ml
Huile		2½ c.s.	3½ c.s.	5 c.s.
Sucre		3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.
Sel		2 c.c.	2½ c.c.	4 c.c.
Farine spéciale pain		480 g	640 g	960 g
Levure boulangère sèche		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Olives noires		75 g	100 g	150 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau.
Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile, sucre, sel, farine et levure.
Placez la cuve dans la machine.
Sélectionnez le programme 4, le poids du pain et la couleur de la croûte désirée.
Appuyez sur « marche arrêt ».
Au premier bip sonore (au bout de 30 min environ), incorporez les olives noires à la pâte.
A la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain au thé vert et dattes

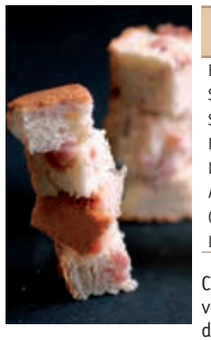
PROG. 5	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h01	3h06	3h11
Thé vert (froid)		375 ml	500 ml	650 ml
Sel		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Farine spéciale pain		340 g	450 g	585 g
Farine complète		185 g	250 g	325 g
Levure boulangère sèche		¾ c.c.	¾ c.c.	1 c.c.
Dattes		75 g	100 g	130 g
Graines de sésame		15 g	20 g	25 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : thé, dattes dénoyautées et sel. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 5, le poids du pain et la couleur de la croûte désirée. Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». 30 à 45 min avant la fin du programme, ouvrez la machine et vérifiez la cuisson de la pâte : si elle est suffisamment solide, déposez les dattes et les graines de sésame sur le pain pour la décoration. A la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Les pains classiques

Pain blanc P9
Pain rapide P9
Pain complet P10
Pain de campagne P10
Pain paysan P10
Pain de mie P10

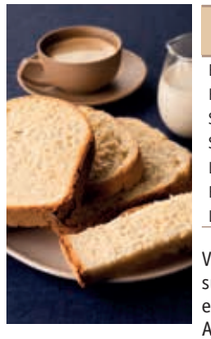
Pain blanc



PROG. 5	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h01	3h06	3h11
Eau		315 ml	420 ml	540 ml
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sucre		½ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Farine spéciale pain		520 g	700 g	900 g
Levure boulangère sèche		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Au choix :				
Olives vertes		90 g	130 g	190 g
Lardons		150 g	200 g	300 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, sel et sucre. Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche.
Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 5, le poids du pain et la couleur de la croûte désirée. Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ».
Au premier bip sonore, (au bout de 23 min environ), ajoutez si vous le désirez un des ingrédients supplémentaires.
A la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain rapide



PROG. 8	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	1h28	1h33	1h38
Eau tiède		300 ml	400 ml	600 ml
Huile d'olive		1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sucre		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Lait en poudre		1½ c.s.	2½ c.s.	3 c.s.
Farine spéciale pain		480 g	640 g	960 g
Levure boulangère sèche		3 c.c.	4 c.c.	6 c.c.

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile de tournesol, sel, sucre et lait en poudre.
Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche.
Placez la cuve dans la machine.
Sélectionnez le programme 8, le poids du pain et la couleur de croûte désirée.
Appuyez sur « marche-arrêt ».
À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain complet

PROG. 6	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h06	3h11	3h16
Eau		370 ml	490 ml	635 ml
Huile de tournesol		½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sucre		1 c.s.	2 c.s.	2 c.s.
Lait en poudre		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Farine spéciale pain		180 g	240 g	310 g
Farine complète		340 g	460 g	590 g
Levure boulangère sèche		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile de tournesol, sel, sucre et lait en poudre.
Ajoutez ensuite les deux farines et la levure.
Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 6, le poids du pain et la couleur de croûte désirée.
Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ».
À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain de campagne

PROG. 5	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h01	3h06	3h11
Eau		305 ml	405 ml	525 ml
Sel		1½c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sucre		½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Farine spéciale pain		415 g	560 g	725 g
Farine complète		95 g	130 g	170 g
Levure boulangère sèche		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Au choix :				
Noix		110 g	150 g	225 g
Noisettes		110 g	110 g	110 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau ci-dessus pour les quantités d'ingrédients. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, sel et sucre. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 5, le poids du pain et la couleur de croûte désirée.
Appuyez sur « marche-arrêt ». Au premier bip sonore, (au bout de 23 min envrion) ajoutez si vous le désirez les noix ou les noisettes.
À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain paysan

PROG. 6	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h06	3h11	3h16
Eau		305 ml	405 ml	520 ml
Huile de tournesol		½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sucre		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Lait en poudre		2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Farine spéciale pain		240 g	330 g	420 g
Farine complète		120 g	165 g	210 g
Farine de seigle (type 170)		120 g	165 g	210 g
Levure boulangère sèche		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau ci-dessus pour les quantités d'ingrédients. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile de tournesol, sel, sucre et lait en poudre.
Ajoutez ensuite les trois farines et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 6, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ».
À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain de mie

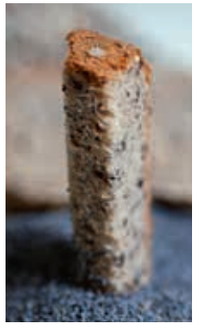
PROG. 4	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	2h53	2h58	3h03
Eau		270 ml	325 ml	405 ml
Huile de tournesol		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Sucre		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Lait en poudre		2 c.s.	2½ c.s.	3 c.s.
Farine spéciale pain		500 g	600 g	750 g
Levure boulangère sèche		1½ c.c.	1½ c.c.	2 c.c.

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile de tournesol, sel, sucre et lait en poudre.
Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 4, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ».
À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Les pains spéciaux

Pain aux graines P11
Pain aux fibres P11
Pain oméga 3 P12
Pain fromage sans gluten P12
Pain sans sel P12

Pain aux graines



PROG. 6	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h06	3h11	3h16
Eau		300 ml	405 ml	540 ml
Huile de Colza		2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Miel		2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Farine de seigle (type 170)		240 g	330 g	435 g
Farine complète		240 g	330 g	435 g
Levure boulangère sèche		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Graines de lin		75 g	100 g	135 g
Graines de tournesol		25 g	30 g	45 g
Graines de pavot		15 g	20 g	30 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile de colza, miel et sel. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 6, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». Au premier bip sonore (au bout de 23 min environ), ajoutez les graines de lin noir, de tournesol et de pavot. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain aux fibres

PROG. 6	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h06	3h11	3h16
Eau		350 ml	460 ml	600 ml
Huile de tournesol		½ c.s.	½ c.s.	1 c.s.
Sel		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Lait en poudre		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Farine spéciale pain		320 g	420 g	550 g
Son fin		160 g	210 g	275 g
Levure boulangère sèche		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau.
Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile de tournesol, sel et lait en poudre. Ajoutez ensuite la farine, le son fin et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 6, le poids du pain et la couleur de croûte désirée.
Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ».
À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain fromage sans gluten

PROG. 9	Poids	1000 g
	Temps	2h11
Eau		425 ml
Œufs		3
Huile végétale		3 c.s.
Sucre cristallisé		2 c.s.
Sel		1 c.c.
Farine de riz blanc		280 g
Farine de riz brun		140 g
Lait écrémé en poudre		3½ c.s.
Gomme de xanthane		3½ c.c.
Flocons d'oignon déshydraté		1 c.c.
Graines de pavot		1 c.c.
Graines de céleri et aneth séché		1½ c.c.
Fromage cheddar rapé		170 g
Levure boulangère sèche		1 c.c.

Reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre indiqué. Placez la cuve dans la machine.
Sélectionnez le programme 9 et la couleur de la croûte désirée.
Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». A la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain omega 3

PROG. 11	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h11	3h16	3h21
Eau		180 ml	230 ml	295 ml
Yahourt nature		125 g	185 g	250 g
Huile de colza		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Mélasse		2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Lait en poudre		½ c.s.	1 c.s.	2 c.s.
Farine spéciale pain		155 g	200 g	255 g
Farine de seigle (type 170)		210 g	270 g	345 g
Farine complète		110 g	140 g	180 g
Poudre de germes de blé		20 g	30 g	40 g
Levure boulangère sèche		3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.
Graines de lin		55 g	70 g	90 g
Graines de tournesol		40 g	60 g	70 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau.
Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, yaourt nature, huile de colza, mélasse, sel et lait en poudre.
Ajoutez ensuite les trois farines, la poudre de germes de blé et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 11, le poids du pain et la couleur de croûte désirée.
Appuyez sur « marche-arrêt ». Au premier bip sonore, (au bout de 34 min environ), ajoutez les graines de lin et de tournesol. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain sans sel

PROG. 10	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h11	3h06	3h11
Eau		320 ml	430 ml	500 ml
Huile de tournesol		½ c.s.	½ c.s	1 c.s.
Jus de citron		1½ c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Farine spéciale pain		520 g	700 g	840 g
Levure boulangère sèche		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Graines de sésame		75 g	100 g	120 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau.
Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile de tournesol, jus de citron.
Ajoutez ensuite la farine, la levure sèche et les graines de sésame.
Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 10, le poids du pain et la couleur de croûte désirée.
Appuyez sur « marche-arrêt ».
À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Les saveurs sucrées

Brioche P13
Pain au lait P13
Pain au miel, pommes, noix et chocolat P14
Bressane flamande aux framboises P14
Cramique P14
Pain d'épice P14
Pain canadien à la compote de pommes et au sirop d'érable P15
Kugelhopf P15
Cake P15
Gâteau au citron P15

Brioche

PROG. 7	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h15	3h20	3h25
Lait		60 ml	80 ml	120 ml
Œufs		3	4	5
Beurre coupé en petits cubes		140 g	200 g	230 g
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Sucre		50 g	70 g	80 g
Farine spéciale pain		430 g	575 g	670 g
Levure boulangère sèche		1 c.c.	1½ c.c.	2½ c.c.
Pépites de chocolat (facultatif)		110 g	150 g	170 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : lait, oeufs, beurre ramolli, sel et sucre.
Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 7, le poids de la brioche et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». Au bip sonore (au bout de 25 min environ) ajoutez si vous le désirez des pépites de chocolat.
À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain au lait

PROG. 4	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	2h53	2h58	3h03
Lait		280 ml	315 ml	400 ml
Beurre		60 g	70 g	80 g
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Sucre		2½ c.s.	3 c.s.	3½ c.s.
Farine spéciale pain		495 g	555 g	700 g
Levure boulangère sèche		2 c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Au choix (facultatif) :				
Raisins secs		60 g	70 g	80 g
Fruits confits		60 g	70 g	80 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : lait, beurre ramolli, sel et sucre.
Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 4, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». Au premier bip sonore, (au bout de 30 min environ), ajoutez si vous le désirez les raisins secs ou les fruits confits. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain au miel, pommes, noix et chocolat

PROG. 14	Poids	1000 g
	Temps	2h08
Eau		300 ml
Beurre		65 g
Miel		35 g
Sucre		2 c.c.
Pommes		65 g
Pépites de chocolat		20 g
Noix		20 g
Sel		1½ c.c.
Farine spéciale pain		335 g
Farine complète		135 g
Levure boulangère sèche		¾ c.c.

Reportez-vous au tableau Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, beurre, miel, sucre, pommes coupées en cubes, pépites de chocolat, sel et noix. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 14 et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Bressane flamande aux framboises

PROG. 5	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h01	3h06	3h11
Lait		75 ml	100 ml	150 ml
Œufs		2	3	4
Framboises fraîches		40 g	55 g	80 g
Sucre		1½c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sel		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Farine spéciale pain		350 g	465 g	700 g
Levure boulangère sèche		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Beurre		50 g	65 g	100 g
Cassonade		25 g	35 g	50 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : lait, oeufs, framboises, sucre et sel. Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 5, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». Au premier bip sonore (au bout de 23 min environ), ajoutez le beurre et la cassonade. 30 à 45 minutes avant la fin du programme, ouvrez la machine et vérifiez la cuisson de la pâte : si elle est suffisamment solide déposez les framboises pour la décoration sur le pain. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain canadien à la compote de pommes et au sirop d'érable

PROG. 14	Poids	1000 g
	Temps	2h08
Compote de pommes non sucrée		230 g
Huile végétale		125 ml
Œufs battus		3
Sucre glace		95 g
Sirop d'érable		110 g
Farine spéciale pain		175 g
Farine de blé entier		175 g
Lait écrémé en poudre		4 c.s.
Levure chimique		1 c.c.
Sel		¾ c.c.
Bicarbonate de soude		½ c.c.
Canelle moulue		1½ c.c.
Noix de pécan hachées		40 g
Noix de pécan coupées en deux (facultatif)		6

Reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre indiqué. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 14 et la couleur de la croûte désirée. Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». Dès que le cycle de cuisson commence, disposez les noix de pécan coupées en deux au centre du pain. A la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Kugelhopf

PROG. 7	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h15	3h20	3h25
Lait		100 ml	120 ml	205 ml
Œufs		2	3	4
Beurre		160 g	210 g	250 g
Sel		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Sucre		70 g	90 g	135 g
Farine spéciale pain		390 g	530 g	795 g
Levure sèche		2 c.c.	2½ c.c.	3 c.c.
Raisins secs		110 g	150 g	170 g

Faites mariner les raisins secs dans de l'eau ou de l'alcool blanc. Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : lait, oeufs, beurre ramolli, sel et sucre. Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 7, le poids de la brioche et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ».
Au premier bip sonore, (au bout de 25 min environ) ajoutez les amandes entières et les raisins marinés. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Cramique

PROG. 7	Poids	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h15	3h20	3h25
Lait		2½ c.s.	3 c.s.	3½ c.s.
Œufs		3	5	6
Beurre		160 g	210 g	250 g
Sel		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Sucre		5 c.s.	6 c.s.	7 c.s.
Farine spéciale pain		390 g	530 g	620 g
Levure boulangère sèche		2 c.c.	2½ c.c.	3 c.c.
Raisins secs		120 g	140 g	180 g

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : lait, oeufs, beurre ramolli, sel et sucre. Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine.
Sélectionnez le programme 7, le poids du pain et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». Au premier bip sonore (au bout de 25 min environ) ajoutez les raisins secs. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain.

Pain d'épice

PROG. 14	Poids	1000 g
	Temps	2h08
Lait		200 ml
Œufs		2
Sucre roux		100 g
Sel		½ c.c.
Mélange 4 épices		1 c.c.
Bicarbonate alimentaire*		½ c.c.
Canelle		1 c.c.
Miel		500 g
Beurre fondu		200 g
Farine spéciale pain		400 g
Levure chimique		1 sachet

*se trouve au rayon sel

Reportez-vous au tableau. Versez dans un saladier les oeufs, le sucre roux et le sel. Fouettez le tout pendant 5 min. Ajoutez les épices, le lait, le miel et le beurre fondu. Versez la préparation dans la cuve de la machine à pain. Ajoutez les deux farines et la levure chimique. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 14 et la couleur de croûte désirée. Appuyez sur « marche-arrêt ». À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le pain. *Astuce : si vous préférez un pain d'épices bien cuit, vous pouvez, à la fin du programme, le laisser 10 à 20 min supplémentaires dans la machine à pain avant de le démouler.*

Cake

PROG. 14	Poids	1000 g
	Temps	2h08
Œufs		5
Sucre		165 g
Sucre vanillé		1 sachet
Sel		1 p.
Rhum brun		1½ c.s.
Beurre		230 g
Farine fluide (type 45)		330 g
Levure chimique		2½ c.c.
Raisins secs		75 g
Fruits confits		75 g

Versez dans un saladier les oeufs, le sucre, le sucre vanillé et le sel. Fouettez le tout pendant 5 minutes. Versez la préparation dans la cuve de la machine à pain. Ajoutez le rhum brun, le beurre ramolli, la farine fluide et la levure chimique. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 14 et la couleur de croûte désirée.
Appuyez sur « marche-arrêt ». Au premier bip sonore, (au bout de 23 min) ajoutez les raisins secs et les fruits confits. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le cake. *Astuce : si vous préférez un cake bien cuit, vous pouvez, à la fin du programme, le laisser 10 min supplémentaires dans la machine à pain avant de le démouler.*

Gâteau au citron

PROG. 14	Poids	1000 g
	Temps	2h08
Œufs		5
Sucre		300 g
Sel		1 p.
Beurre		180 g
Farine fluide (type 45)		450 g
Levure chimique		3½ c.c.
Citron		1

Reportez-vous au tableau. Versez dans un saladier les oeufs, le sucre et le sel. Fouettez le tout pendant 5 minutes. Versez la préparation dans la cuve de la machine à pain. Ajoutez le beurre ramolli, la farine fluide, la levure chimique, le jus et les zestes de citron. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 14 et la couleur de croûte désirée.
Appuyez sur « marche-arrêt ».
À la fin du programme, éteignez la machine, sortez la cuve et démoulez le gâteau.

Baguettes et *petits pains*

Baguettes au son fin P16
Baguette à la pancetta P16
Baguette au miel et flocons d'avoine P17
Petits pains aux raisins P17
Baguette pruneaux et noix P17
Baguette lard, parmesan et coriandre P17

Baguette au son fin

PROG. 1 Temps	4 baguettes 2h02	8 baguettes 2h59
Eau	175 ml	315 ml
Sucre	1 c.c.	1½ c.c.
Sel	¾ c.c.	1½ c.c.
Beurre	20 g	35 g
Farine spéciale pain	150 g	270 g
Farine complète	100 g	180 g
Son fin	8 c.s.	14 c.s.
Levure boulangère sèche	¾ c.c.	1½ c.c.

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant: eau, beurre, sucre et sel. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 1, la couleur de la croûte désirée et appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». Au second bip sonore (après 1h05), ouvrez la machine et sortez la pâte. Si vous avez choisi de faire 8 baguettes, divisez la pâte en 2 patons et réservez un paton sous un linge pour la 2ème cuisson. Divisez le 1er paton en 4 parts égales, que vous façonnerez en baguettes. Humidifiez-les avant de les rouler dans le son fin. Déposez-les sur le support de cuisson « spécial baguettes ». Incisez les pâtons sur toute la longueur. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ». Au prochain bip sonore (après 57 min), retirez les baguettes puis renouvelez l'opération précédente pour enclencher la 2ème cuisson. A la fin de chaque cuisson, laissez refroidir sur une grille.

Baguette à la pancetta

PROG. 1 Temps	4 baguettes 2h02	8 baguettes 2h59
Eau	190 ml	340 ml
Huile d'olive	1 c.s.	2 c.s.
Sel	¾ c.c.	1½ c.c.
Sucre	1 c.c.	1½ c.c.
Farine spéciale pain	200 g	360 g
Farine de châtaigne	50 g	90 g
Levure boulangère sèche	¾ c.c.	1½ c.c.
Pancetta	70 g	125 g

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile d'olive, sucre, sel, farines et levure. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 1, la couleur de la croûte désirée et appuyez sur le bouton « marche arrêt ». Au premier bip sonore, incorporez la pancetta à la pâte. Au second bip sonore (après 1h05), ouvrez la machine et sortez la pâte. Si vous avez choisi de faire 8 baguettes, divisez la pâte en 2 patons et réservez un paton sous un linge pour la 2ème cuisson. Divisez le 1er paton en 4 parts égales, que vous façonnerez en baguettes. Déposez-les sur le support de cuisson « spécial baguettes » et incisez les pâtons sur toute la longueur.
Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ». Au prochain bip sonore (après 57 min), retirez les baguettes puis renouvelez l'opération précédente pour enclencher la 2ème cuisson. A la fin de chaque cuisson, laissez refroidir sur une grille.

Baguette au miel, flocons d'avoine

PROG. 1 Temps	4 baguettes 2h02	8 baguettes 2h59
Eau	175 ml	315 ml
Sel	¾ c.c.	1½ c.c.
Miel	30 g	55 g
Farine spéciale pain	210 g	380 g
Farine de seigle (type 170)	40 g	70 g
Levure boulangère sèche	¾ c.c.	1½ c.c.
Flocons d'avoine	25 g	45 g

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant: eau, miel et sel. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 1, la couleur de la croûte désirée et appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». Au second bip sonore (après 1h05), ouvrez la machine et sortez la pâte. Si vous avez choisi de faire 8 baguettes, divisez la pâte en 2 patons et réservez un paton sous un linge pour la 2ème cuisson.Divisez le 1er paton en 4 parts égales, que vous façonnerez en baguettes. Badigeonnez-les d'eau avant de les rouler dans les flocons d'avoine. Déposez-les sur le support de cuisson « spécial baguettes ».
Faites plusieurs entailles profondes avec des ciseaux et écartez les pointes pour donner la forme d'un épi. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ». Au prochain bip sonore (après 57 min), retirez les baguettes puis renouvelez l'opération précédente pour enclencher la 2ème cuisson. A la fin de chaque cuisson, laissez refroidir sur une grille.

Baguette pruneaux et noix

PROG. 1 Temps	4 baguettes 2h02	8 baguettes 2h59
Eau	160 ml	290 ml
Sucre	1 c.s.	1½ c.s.
Sel	¾ c.c.	1½ c.c.
Semoule de maïs	25 g	45 g
Farine spéciale pain	200 g	360 g
Farine de seigle (type 170)	25 g	45 g
Levure boulangère sèche	¾ c.c.	1½ c.c.
Pruneaux	45 g	80 g
Noix	45 g	80 g

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, sucre et sel. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure.Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 1, la couleur de la croûte désirée et appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». Au premier bip sonore (au bout de 27 min), incorporez les noix à la pâte. Au second bip sonore (après 1h05), ouvrez la machine et sortez la pâte. Si vous avez choisi de faire 8 baguettes, divisez la pâte en 2 patons et réservez un paton sous un linge pour la 2ème cuisson. Divisez le 1er paton en 4 parts égales, que vous façonnerez en baguettes. Humidifiez-les avant de les rouler dans la semoule de maïs. Déposez-les sur le support de cuisson « spécial baguettes ». Incisez les pâtons sur toute la longueur. Déposez 3 pruneaux dans chaque entaille. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ». Au prochain bip sonore (après 57 min), retirez les baguettes puis renouvelez l'opération précédente pour enclencher la 2ème cuisson. A la fin de chaque cuisson, laissez refroidir sur une grille.

Petits pains aux raisins

PROG. 1 Temps	4 pains 2h02	8 pains 2h59
Eau	165 ml	300 ml
Sucre	1 c.s.	1½ c.s.
Sel	¾ c.c.	1½ c.c.
Farine spéciale pain	125 g	225 g
Farine de seigle (type 170)	125 g	225 g
Levure boulangère sèche	1 c.c.	1½ c.c.
Raisins secs	75 g	135 g

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, sucre et sel. Ajoutez ensuite les deux farines et la levure. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 1, la couleur de la croûte désirée et appuyez sur le bouton « marche-arrêt ».Au premier bip sonore (au bout de 23 min), incorporez les raisins secs à la pâte. Au second bip sonore (après 1h05), ouvrez la machine et sortez la pâte. Si vous avez choisi de faire 8 petits pains, divisez la pâte en 2 patons et réservez un paton sous un linge pour la 2ème cuisson. Divisez le 1er paton en 4 parts égales, que vous façonnerez en baguettes avant de les rouler dans la farine. Déposez-les sur le support de cuisson « spécial baguettes ». Incisez les pâtons sur toute la longueur. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ». Au prochain bip sonore (après 57 min), retirez les petits pains puis renouvelez l'opération précédente pour enclencher la 2ème cuisson. A la fin de chaque cuisson, laissez refroidir sur une grille.

Baguette lard, parmesan et coriandre

PROG. 1 Temps	4 baguettes 2h02	8 baguettes 2h59
Eau	135 ml	245 ml
Sel	¾ c.c.	1½ c.c.
Huile d'olive	½ c.s.	1 c.s.
Sucre	½ c.s.	1 c.s.
Farine spéciale pain	205 g	370 g
Levure boulangère sèche	¾ c.c.	1½ c.c.
Lardons fumés	35 g	65 g
Parmesan rapé	30 g	55 g
Coriandre fraîche rapée	½ c.s.	1 c.s.

Faites revenir les lardons dans une poêle antiadhésive chaude, égouttez et laissez refroidir. Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : l'eau, le sel, l'huile d'olive, le sucre. Ajoutez ensuite la farine et la levure. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 1. Appuyez sur le bouton « marche-arrêt ». Au premier bip sonore (au bout de 23 min), incorporez les lardons, le parmesan et la coriandre à la pâte. Au second bip sonore (après 1h19), ouvrez la machine et sortez la pâte. Si vous avez choisi de faire 8 baguettes, divisez la pâte en 2 patons et réservez un paton sous un linge pour la 2ème cuisson. Divisez le 1er paton en 4 parts égales, que vous façonnerez en baguettes. Déposez-les sur le support de cuisson « spécial baguettes » et incisez les pâtons sur toute la longueur. Appuyez de nouveau sur « marche-arrêt ». Au prochain bip sonore (après 47 min), retirez les baguettes puis renouvelez l'opération précédente pour enclencher la 2ème cuisson. A la fin de chaque cuisson, laissez refroidir sur une grille.

Quoi d'autres

Ciabatta P18
Fougasse P18
Ciabatta noix et gorgonzola P19
Compote pomme rhubarbe P19
Pâte à pizza P20
Pates fraîches P20
Marmelade à l'orange P20

Ciabatta

PROG. 13	Poids	1250 g
	Temps	1h15
Eau		450 ml
Huile d'olive		5 c.s.
Sel		2½ c.c.
Farine spéciale pain		760 g
Levure boulangère sèche		2½ c.c.

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile d'olive et sel. Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 13. Appuyez sur « marche-arrêt ». Au bout d'une heure, éteignez la machine et sortez la pâte de la cuve. Farinez le plan de travail et divisez la pâte en 8 pâtons en forme de petits pains. Couvrez les avec un torchon et laissez gonfler 1 heure à température ambiante. Préchauffez le four à 240°C (th. 8). Une fois le four chaud, badigeonnez les pâtons d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.
Enfournez-les avec un récipient d'eau pour humidifier le four. Laissez cuire 25 minutes.
Laissez refroidir sur la grille.

Fougasse

PROG. 13	Poids	1250 g
	Temps	1h15
Eau		430 ml
Huile d'olive		5½ c.s.
Sel		2½ c.c.
Farine spéciale pain		720 g
Levure boulangère sèche		4½ c.c.

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile d'olive et sel. Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 13. Appuyez sur « marche-arrêt ». Au bout d'une heure, éteignez la machine et sortez la pâte de la cuve. Farinez un plan de travail et faites une boule de pâte de forme allongée. Étalez-la au rouleau à pâtisserie, puis faites des incisions en forme d'épis à l'aide de ciseaux. Laissez gonfler pendant 20 min à température ambiante. Préchauffez le four à 220°C (th. 7-8) pendant 5 min avec un récipient d'eau pour humidifier le four. Badigeonnez la pâte d'eau avec un pinceau pour l'humidifier. Enfournez et laissez cuire 25 minutes. Laissez refroidir sur la grille.

Ciabatta noix et gorgonzola

FR

PROG. 13	Poids	1250 g
	Temps	1h15
Eau		450 ml
Huile d'olive		5 c.s.
Sel		2½ c.c.
Farine spéciale pain		760 g
Noix concassées		80 g
Gorgonzola		100 g
Levure boulangère sèche		2½ c.c.

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : eau, huile d'olive, sel, farine, noix concassées, gorgonzola et levure.
Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 13 et appuyez sur « marche arrêt ». Au bout d'une heure, éteignez la machine et sortez la pâte de la cuve.
Farinez le plan de travail et divisez la pâte en 8 pâtons en forme de petits pains. Couvrez-les avec un torchon et laissez gonfler 1 heure à température ambiante. Préchauffez le four à 240°C (th. 8). Une fois le four chaud, badigeonner les pâtons d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Enfournez-les avec un récipient d'eau pour humidifier le four. Faites cuire 25 minutes. Laissez refroidir sur la grille.

Compote pomme rhubarbe

PROG. 15	Poids	1200 g
	Temps	1h30
Pommes		600 g
Rhubarbe		600 g
Sucre		5 c.s.

Épluchez les pommes et la rhubarbe, coupez-les en morceaux.
Versez les fruits dans la cuve de la machine à pain. Ajoutez le sucre.
Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 15.
Appuyez sur « marche-arrêt ».
À la fin du programme, éteignez la machine et sortez la cuve.
Astuces : adaptez la découpe des fruits selon que vous préférez une compote avec ou sans morceaux, coupés en taille moyenne il restera des morceaux après cuisson.
Choisissez des fruits de saison pour réaliser vos compotes.

Pâte à pizza

PROG. 13	Poids	1250 g
	Temps	1h15
Eau		450 ml
Huile d'olive		2½ c.s.
Sel		2½ c.c.
Farine spéciale pain		800 g
Levure boulangère sèche		2½ c.c.

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant :
eau, huile d'olive et sel.
Ajoutez ensuite la farine et la levure sèche.
Placez la cuve dans la machine.
Sélectionnez le programme 13.
Appuyez sur « marche-arrêt ».
À la fin du programme, éteignez la machine et sortez la cuve.
La pâte est prête à être utilisée.

Pates fraîches

PROG. 16	Poids	1250 g
	Temps	15 min
Farine spéciale pain		830 g
Eau		200 ml
Œufs		5
Sel		1½ c.c.

Versez dans la cuve les ingrédients dans l'ordre suivant : farine, eau, oeufs et sel.
Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 16.
Appuyez sur « marche-arrêt ».
À la fin du programme, éteignez la machine et sortez la cuve.
La pâte est prête à être utilisée.

Marmelade à l'orange

PROG. 15	Poids	1200 g
	Temps	1h30
Oranges		750 g
Sucre		750 g
Au choix :		
Pectine		50 g
Jus de citron		50 ml

Épluchez les oranges, coupez-les en morceaux, épépinez. Versez les fruits coupés dans la cuve de la machine à pain. Ajoutez le sucre et la pectine. Placez la cuve dans la machine. Sélectionnez le programme 15. Appuyez sur « marche-arrêt ».
À la fin du programme, éteignez la machine et sortez la cuve. Astuces : si vous ne trouvez pas de pectine dans le commerce, vous pouvez la remplacer par du jus de citron (50 ml environ); ce fruit est naturellement riche en pectine. Dans ce cas-là, nous vous conseillons de rajouter 40 min de cuisson supplémentaire. Choisissez des fruits de saison pour réaliser vos confitures.

NL

Samenvatting

Grootmoedersrecepten P23
Creatief brood P25
Klassiek brood P28
Speciaal brood P30
Zoete recepten P32
Stokbroden en kleine broodjes P35
Wat nog meer P37

Inleiding

Lees deze inleidende pagina's goed door, ze bevatten belangrijke informatie voor de bereiding van uw recepten.

Het meel: Het te gebruiken meel voor de bereiding van uw brood (behalve indien anders beschreven in de recepten) heeft verschillende benamingen: tarwemeel (T55), speciaal broodmeel, bakkersmeel voor wit brood, wit meel. Opmerking: tarwemeel van het type 65 is ook geschikt.

Bakkersgist: bestaat in verschillende vormen, namelijk verse gist en droge gist. Droge gist bestaat uit twee varianten; de droge gist die even moet weken in water en de droge poedervormige gist die zo bij het meel toegevoegd kan worden. Gist wordt verkocht in grote verpakkingen (bakkersafdeling of vers) maar u kunt het ook kopen bij uw bakker. Als u verse gist gebruikt, denk er dan aan dat u het moet verkruimelen met uw vingers zodat het makkelijker verstrooid kan worden.

HOEVEELHEDEN/GEWICHT TUSSEN DROGE GIST, VERSE GIST EN VLOEIBARE GIST

Droge gist (in theelepels)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Droge gist (in gr)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Verse gist (in gr)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Vloeibare gist (in ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Als u verse gist gebruikt, vermenigvuldig de hoeveelheid aangegeven voor droge gist dan met drie.

Tips & trucs

BRODEN

Het brood is niet genoeg gerezen: Volg de voorgeschreven hoeveelheden voor elk ingrediënt precies op, of u heeft teveel meel gebruikt, of u heeft te weinig gist, water of suiker gebruikt. Het is nodig de hoeveelheden te wegen tijdens de bereiding van het deeg.

Het brood is ingezakt: U heeft te veel water en gist gebruikt, verminder de hoeveelheden en zorg ervoor dat het water niet te warm is.

Het brood is bruin maar niet genoeg gebakken: U heeft te veel water toegevoegd, voeg de volgende keer minder water toe.

STOKBRODEN EN KLEINE BROODJES

Het deeg is moeilijk in vorm te krijgen: Het deeg is waarschijnlijk te lang gekneed en de hoeveelheid water te klein. Maak in dit geval opnieuw een grote bal en laat deze 10 minuten rusten alvorens opnieuw te beginnen.

Het deeg kleeft en is moeilijk in vorm te krijgen:
De hoeveelheid water is te groot. Bestrooi uw handen lichtjes met bloem.

Het deeg scheurt of wordt korrelig: In dit geval is het deeg te lang gekneden. Maak er opnieuw een grote bal van en laat het 10 minuten rusten alvorens opnieuw te beginnen.

Het deeg is compact: U heeft misschien te veel bloem gebruikt of het deeg is te lang gekneed. Voeg aan het begin van het kneden een beetje water toe, laat het deeg 10 minuten rusten en maak opnieuw de gewenste vorm door het deeg zo min mogelijk te kneden.

Brood van grootmoedersrecept

Roggebrood uit de Auvergne P23
Brood met Emmentaler P23
Brood van grootmoedersrecept P24
Uienbrood P24

Roggebrood uit de Auvergne

PROG. 5	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Tijd	3h01	3h06	3h11
Water		450 ml	600 ml	780 ml
Zout		1½ tl	2 tl	2½ tl
Meel speciaal brood		150 g	200 g	260 g
Roggemeel (T170)		375 g	500 g	650 g
Droge bakkersgist		¾ tl	1 tl	1½ tl

Kies het gewenste gewicht van het brood en maak gebruik van de tabel. Giet de ingrediënten in de volgende volgorde in de bak: water en zout.
Voeg vervolgens de twee soorten meel en de droge gist toe. Plaats de bak in de machine.
Selecteer programma 5, het gewicht van het brood en de kleur van de gewenste korst.
Druk op "aan/uit". Zet de machine aan het eind van het programma uit, haal de bak eruit en haal het brood uit zijn vorm.

Brood met Emmentaler

PROG. 4	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Tijd	2h53	2h58	3h03
Water		240 ml	320 ml	480 ml
Zout met kruiden		1 tl	1 tl	1½ tl
Meel speciaal brood		340 g	450 g	675 g
Droge bakkersgist		2 tl	2½ tl	3½ tl
Suiker		1 tl	1 tl	1½ tl
Stukjes emmentaler		115 g	150 g	225 g

Kies het gewenste gewicht van het brood en maak gebruik van de tabel. Giet de ingrediënten in de volgende volgorde in de bak: water, zout, meel, droge gist en suiker.
Plaats de bak in de machine. Selecteer programma 4, het gewicht van het brood en de kleur van de gewenste korst.
Druk op "aan/uit".
Bij de eerste piep (na ongeveer 30 min) kaas toevoegen.
Zet de machine aan het eind van het programma uit, haal de bak eruit en haal het brood uit zijn vorm.

Brood van grootmoedersrecept

PROG. 5	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Tijd	3h01	3h06	3h11
Water		340 ml	450 ml	585 ml
Zout		1½ tl	2 tl	2½ tl
Meel speciaal brood		490 g	650 g	845 g
Meel speciaal brood (T170)		40 g	50 g	65 g
Droge bakkersgist		½ tl	¾ tl	1 tl

Kies het gewenste gewicht van het brood en maak gebruik van de tabel. Giet de ingrediënten in de volgende volgorde in de bak: water en zout.
Voeg vervolgens de twee soorten meel en de droge gist toe. Plaats de bak in de machine.
Selecteer programma 5, het gewicht van het brood en de kleur van de gewenste korst. Druk op “aan/uit”.
Zet de machine aan het eind van het programma uit, haal de bak eruit en haal het brood uit zijn vorm.

Creatief brood

Brood met wortels en gember P25
Brood met ricotta en oregano P25
Zemelbrood en gedroogde tomaten P26
Brood uit de Savoie P26
Brood uit Wallis met tomaten en basilicum P26
Brood met zwarte olijven P27
Brood met groene thee en dadels P27

Uienbrood

PROG. 6	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Tijd	3h06	3h11	3h16
Water		190 ml	255 ml	380 ml
Olie		2½ el	3½ el	5 el
Suiker		15 g	20 g	30 g
Zout		2 tl	2½ tl	3½ tl
Meel speciaal brood		480 g	640 g	960 g
Droge bakkersgist		1 tl	1½ tl	2½ tl
Uien		100 g	130 g	200 g

Kies het gewenste gewicht van het brood en raadpleeg de tabel. Snijd de uien in kleine blokjes, laat ze goed uitlekken en laat ze afkoelen.
Doe de ingrediënten in de bakvorm in de volgende volgorde: water, olie, suiker, zout, bloem en gist. Plaats de bakvorm in de machine.
Selecteer programma 6, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst.
Druk op de startknop. Voeg na het eerste piepsignaal (na ongeveer 25 min) de uien aan het deeg toe.
Zet na afloop van het programma de machine uit, haal de bakvorm eruit en neem het brood uit de vorm.

Brood met wortels en gember

PROG. 14	Gewicht	1000 g
	Tijd	2h08
Eieren		2
Geraspte wortels		225 g
Gekristaliseerde suiker		125 g
Uitgelekte en fijngemalen ananas		75 g
Stroop de door u gewenste hoeveelheid		75 g
Plantaardige olie		150 g
Zout		¾ tl
Meel speciaal brood		315 g
Natuurlijk zemelmeel		100 g
Vers gemalen en vers geraspte gember		2 tl
Gemalen kaneel		¾ tl
Droge bakkersgist		2 tl
Natriumwaterstofcarbonaat		¾ tl

En maak gebruik van de tabel. Giet de ingrediënten in de aangegeven volgorde in de bak. Plaats de bak in de machine. Selecteer programma 14 en de kleur van de gewenste korst. Druk op “aan/uit”. Zet de machine aan het eind van het programma uit, haal de bak eruit en haal het brood uit zijn vorm.

Brood met ricotta en oregano

PROG. 5	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Tijd	3h01	3h06	3h11
Water		210 ml	280 ml	420 ml
Zout		1½ tl	2 tl	3 tl
Meel speciaal brood		325 g	430 g	645 g
Volkorenmeel		95 g	130 g	195 g
Droge bakkersgist		1 tl	1½ tl	2 tl
Droge oregano		1 el	1½ el	2 el
Ricotta		75 g	100 g	150 g

Kies het gewenste gewicht van het brood en maak gebruik van de tabel.
Giet de ingrediënten in de volgende volgorde in de bak: water, zout, de twee soorten meel en de gist. Plaats de bak in de machine. Selecteer programma 5, het gewicht van het brood en de kleur van de gewenste korst. Druk op “aan/uit”. Bij de eerste piep (na ongeveer 23 min) de ricotta en de oregano toevoegen. Zet de machine aan het eind van het programma uit, haal de bak eruit en haal het brood uit zijn vorm.

Zemelbrood en gedroogde tomaten

PROG. 7	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Tijd	3h15	3h20	3h25
Water		300 ml	400 ml	600 ml
Olijfolie		1 el	1½ el	2 el
Zout		1½ tl	2 tl	3 tl
Suiker		¾ el	1 el	1½ el
Melkpoeder		1 el	1½ el	2 el
Meel speciaal brood		115 g	150 g	225 g
Fijne zemelen		375 g	500 g	750 g
Droge bakkersgist		1½ tl	2 tl	3 tl
Gedroogde tomaten		80 g	110 g	160 g

Kies het gewenste gewicht van het brood en maak gebruik van de tabel. Giet de ingrediënten in de volgende volgorde in de bak: water, olijfolie, zout, suiker, melkpoeder, fijne zemelen, meel en gist. Plaats de bak in de machine. Selecteer programma 7, het gewicht van het brood en de kleur van de gewenste korst. Druk op "aan/uit". Bij de eerste piep (na ongeveer 25 min) de gedroogde tomaten aan het deeg toevoegen. Zet de machine aan het eind van het programma uit, haal de bak eruit en haal het brood uit zijn vorm.

Brood met zwarte olijven

PROG. 4	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Tijd	2h53	2h58	3h03
Water		255 ml	340 ml	510 ml
Olie		2½ el	3½ el	5 el
Suiker		3 tl	4 tl	5 tl
Zout		2 tl	2½ tl	4 tl
Meel speciaal brood		480 g	640 g	960 g
Droge bakkersgist		1 tl	1½ tl	2 tl
Zwarte olijven		75 g	100 g	150 g

Kies het gewenste gewicht van het brood en raadpleeg de tabel. Doe de ingrediënten in de bakvorm in de volgende volgorde: water, olie, suiker, zout, bloem en gist. Plaats de bakvorm in de machine.
Selecteer programma 4, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst.
Druk op de startknop. Voeg na het eerste piepsignaal (na ongeveer 30 min) de zwarte olijven aan het deeg toe.
Zet na afloop van het programma de machine uit, haal de bakvorm eruit en neem het brood uit de vorm.

Brood uit de Savoie

PROG. 5	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Tijd	3h01	3h06	3h11
Water		375 ml	500 ml	650 ml
Zout		1½tl	2 tl	2½ tl
Meel speciaal brood		375 g	500 g	650 g
Roggemeel (T170)		150 g	200 g	260 g
Droge bakkersgist		¾ tl	1 tl	1½ tl
Uien (+ enkele ringen)		25 g	30 g	40 g
Champignons		30 g	40 g	50 g
Beaufort in blokjes		60 g	80 g	100 g

Kies het gewenste gewicht van het brood en raadpleeg de tabel. Doe de ingrediënten in de bakvorm in de volgende volgorde: water, dunne schijfjes champignon en ui, blokjes beaufortkaas en zout. Voeg vervolgens de twee bloemsoorten en de droge gist toe. Plaats de bakvorm in de machine. Selecteer programma 5, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst. Druk op de startknop. Open 30 tot 45 minuten voor het eind van het programma de machine en controleer het deeg: als het deeg stevig genoeg is, plaatst u de schijfjes ui op het brood voor de decoratie. Zet na afloop van het programma de machine uit, haal de bakvorm eruit en neem het brood uit de vorm.

Brood uit Wallis met tomaten en basilicum

PROG. 4	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Tijd	2h53	2h58	3h03
Water		225 ml	300 ml	450 ml
Olijfolie		1½ el	2 el	3 el
Zout		1 tl	1 tl	1½ tl
Suiker		1 tl	1 tl	1 tl
Meel speciaal brood		335 g	450 g	675 g
Droge bakkersgist		2 tl	2½ tl	3½ tl
Stukjes gedroogde tomaat		75 g	100 g	150 g
1 bosje fijngehakte basilicum				

Kies het gewenste gewicht van het brood en maak gebruik van de tabel. Giet de ingrediënten in de volgende volgorde in de bak: water, olijfolie en zout. Voeg vervolgens het meel, de droge gist en de suiker toe. Plaats de bak in de machine. Selecteer programma 4, het gewicht van het brood en de kleur van de gewenste korst. Druk op "aan/uit". Bij de eerste piep (na ongeveer 30 min) de tomaten en de basilicum toevoegen. Zet de machine aan het eind van het programma uit, haal de bak eruit en haal het brood uit zijn vorm.

Brood met groene thee en dadels

PROG. 5	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Tijd	3h01	3h06	3h11
Groene thee (koud)		375 ml	500 ml	650 ml
Zout		1½ el	2 el	2½ el
Meel speciaal brood		340 g	450 g	585 g
Volkorenmeel		185 g	250 g	325 g
Droge bakkersgist		¾ tl	¾ tl	1 tl
Dadels		75 g	100 g	130 g
Sesamzaadjes		15 g	20 g	25 g

Kies het gewenste gewicht van het brood en maak gebruik van de tabel. Giet de ingrediënten in de volgende volgorde in de bak: thee, ontpitte dadels en zout. Voeg vervolgens de twee soorten meel en de droge gist toe. Plaats de bak in de machine. Selecteer programma 5, het gewicht van het brood en de kleur van de gewenste korst. Druk op "aan/uit". Open 30 tot 45 minuten voor het eind van het programma de machine en controleer het bakproces van het deeg, als deze vast genoeg is, voegt u de dadels en sesamzaadjes toe aan het brood voor de decoratie. Zet de machine aan het eind van het programma uit, haal de bak eruit en haal het brood uit zijn vorm.

Klassiek
brood

Wit brood P28
Snel brood P28
Volkorenbrood P29
Boerenbrood P29
Boerenbrood P29
Casinobrood P29

Wit brood

PROG. 5	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Tijd	3h01	3h06	3h11
Water		315 ml	420 ml	540 ml
Zout		1½ tl	2 tl	3 tl
Suiker		½ tl	1 tl	1½ tl
Meel speciaal brood		520 g	700 g	900 g
Droge bakkersgist		1 tl	1½ tl	2 tl
Naar keuze:				
Groene olijven		90 g	130 g	190 g
Spekjes		150 g	200 g	300 g

Kies het gewenste gewicht van het brood en raadpleeg de tabel. Doe de ingrediënten in de bakvorm in de volgende volgorde: water, zout en suiker. Voeg vervolgens de bloem en de droge gist toe. Plaats de bakvorm in de machine.
Selecteer programma 5, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst. Druk op de startknop. Voeg na het eerste piepsignaal (na ongeveer 23 min) eventueel extra ingrediënten toe. Zet na afloop van het programma de machine uit, haal de bakvorm eruit en neem het brood uit de vorm.

Volkorenbrood

PROG. 6	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Tijd	3h06	3h11	3h16
Water		370 ml	490 ml	635 ml
Zonnebloemolie		½ el	1 el	1½ el
Zout		1½ tl	2 tl	3 tl
Suiker		1 el	2 el	2 el
Melkpoeder		1½ el	2 el	2½ el
Meel speciaal brood		180 g	240 g	310 g
Volkorenmeel		340 g	460 g	590 g
Droge bakkersgist		1 tl	1½ tl	2 tl

Kies het gewenste gewicht van het brood en raadpleeg de tabel. Doe de ingrediënten in de bakvorm in de volgende volgorde: water, zonnebloemolie, zout, suiker en melkpoeder. Voeg vervolgens de twee bloemsoorten en de gist toe. Plaats de bakvorm in de machine.
Selecteer programma 6, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst. Druk op de startknop. Zet na afloop van het programma de machine uit, haal de bakvorm eruit en neem het brood uit de vorm.

Boerenbrood

PROG. 5	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Tijd	3h01	3h06	3h11
Water		305 ml	405 ml	525 ml
Zout		1½ tl	2 tl	3 tl
Suiker		½ el	1 el	1½ el
Meel speciaal brood		415 g	560 g	725 g
Volkorenmeel		95 g	130 g	170 g
Droge bakkersgist		1½ tl	2 tl	2½ tl
Naar keuze:				
Noten		110 g	150 g	225 g
Hazelnoten		110 g	110 g	110 g

Kies het gewenste gewicht van het brood en raadpleeg de bovenstaande tabel voor de hoeveelheden van de ingrediënten. Doe de ingrediënten in de bakvorm in de volgende volgorde: water, zout en suiker. Voeg vervolgens de twee bloemsoorten en de droge gist toe. Plaats de bakvorm in de machine. Selecteer programma 5, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst. Druk op de startknop. Voeg na het eerste piepsignaal (na ongeveer 23 min) naar wens de noten of de hazelnoten toe. Zet na afloop van het programma de machine uit, haal de bakvorm eruit en neem het brood uit de vorm.

Snel brood

PROG. 8	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Tijd	1h28	1h33	1h38
Lauw water		300 ml	400 ml	600 ml
Zonnebloemolie		1½ el	2 el	3 el
Zout		1½ tl	2 tl	3 tl
Suiker		1 el	1½ el	2 el
Melkpoeder		1½ el	2½ el	3 el
Meel speciaal brood		480 g	640 g	960 g
Droge bakkersgist		3 tl	4 tl	6 tl

Kies het gewenste gewicht van het brood en raadpleeg de tabel. Doe de ingrediënten in de bakvorm in de volgende volgorde: water, zonnebloemolie, zout, suiker en melkpoeder. Voeg vervolgens de bloem en de droge gist toe. Plaats de bakvorm in de machine. Selecteer programma 8, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst. Druk op de startknop. Zet na afloop van het programma de machine uit, haal de bakvorm eruit en neem het brood uit de vorm.

Boerenbrood

PROG. 6	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Tijd	3h06	3h11	3h16
Water		305 ml	405 ml	520 ml
Zonnebloemolie		½ el	1 el	1½ el
Zout		1½ tl	2 tl	3 tl
Suiker		1 el	1½ el	2 el
Melkpoeder		2 el	2½ el	3½ el
Meel speciaal brood		240 g	330 g	420 g
Volkorenmeel		120 g	165 g	210 g
Roggemeel (T 170)		120 g	165 g	210 g
Droge bakkersgist		1½ tl	2 tl	2½ tl

Kies het gewenste gewicht van het brood en maak gebruik van de tabel hierboven voor de hoeveelheid ingrediënten. Giet de ingrediënten in de volgende volgorde in de bak: water, zonnebloemolie, zout, suiker en melkpoeder. Voeg vervolgens de drie soorten meel en de droge gist toe. Plaats de bak in de machine. Selecteer programma 6, het gewicht van het brood en de kleur van de gewenste korst. Druk op “aan/uit”. Zet de machine aan het eind van het programma uit, haal de bak eruit en haal het brood uit zijn vorm.

Casinobrood

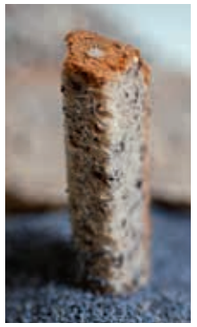
PROG. 4	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Tijd	2h53	2h58	3h03
Water		270 ml	325 ml	405 ml
Zonnebloemolie		1½ el	2 el	2½ el
Zout		1½ tl	2 tl	2½ tl
Suiker		1½ el	2 el	2½ el
Melkpoeder		2 el	2½ el	3 el
Meel speciaal brood		500 g	600 g	750 g
Droge bakkersgist		1½ tl	1½ tl	2 tl

Kies het gewenste gewicht van het brood en raadpleeg de tabel. Doe de ingrediënten in de bakvorm in de volgende volgorde: water, zonnebloemolie, zout, suiker en melkpoeder. Voeg vervolgens de bloem en de droge gist toe. Plaats de bakvorm in de machine.
Selecteer programma 4, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst. Druk op de startknop. Zet na afloop van het programma de machine uit, haal de bakvorm eruit en neem het brood uit de bakvorm.

Speciaal brood

Brood met zaden P30
Vezelbrood P30
Brood met omega 3 P31
Brood met kaas zonder gluten P31
Brood zonder zout P31

Brood met zaden



PROG. 6	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Tijd	3h06	3h11	3h16
Water		300 ml	405 ml	540 ml
Koolzaadolie		2 el	2½ el	3½ el
Honing		2 el	2½ el	3½ el
Zout		1½ tl	2 tl	3 tl
Roggemeel (T 170)		240 g	330 g	435 g
Volkorenmeel		240 g	330 g	435 g
Droge bakkersgist		2 tl	2½ tl	3½ tl
Lijnzaad		75 g	100 g	135 g
Zonnebloemzaden		25 g	30 g	45 g
Maanzaad		15 g	20 g	30 g

Kies het gewenste gewicht van het brood en maak gebruik van de tabel.Giet de ingrediënten in de volgende volgorde in de bak: water, koolzaadolie, honing en zout. Voeg vervolgens de twee soorten meel en de droge gist toe. Plaats de bak in de machine. Selecteer programma 6, het gewicht van het brood en de kleur van de gewenste korst. Druk op “aan/uit”. Bij de eerste piep (na ongeveer 23 min) de zwarte lijnzaden, zonnebloemzaden en maanzaad toevoegen. Zet de machine aan het eind van het programma uit, haal de bak eruit en haal het brood uit zijn vorm.

Vezelbrood

PROG. 6	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Tijd	3h06	3h11	3h16
Water		350 ml	460 ml	600 ml
Zonnebloemolie		½ el	½ el	1 el
Zout		1 tl	1½ tl	2 tl
Melkpoeder		1 el	1½ el	2 el
Meel speciaal brood		320 g	420 g	550 g
Fijne zemelen		160 g	210 g	275 g
Droge bakkersgist		2 tl	2½ tl	3½ tl

Kies het gewenste gewicht van het brood en raadpleeg de tabel. Doe de ingrediënten in de bakvorm in de volgende volgorde: water, zonnebloemolie, zout en melkpoeder. Voeg vervolgens de bloem, de fijne zemelen en de droge gist toe. Plaats de bakvorm in de machine. Selecteer programma 6, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst. Druk op de startknop. Zet na afloop van het programma de machine uit, haal de bakvorm eruit en neem het brood uit de vorm.

Brood met kaas zonder gluten

PROG. 9	Gewicht	1000 g
	Tijd	2h11
Water		425 ml
Eieren		3
Plantaardige olie		3 el
Suiker Gekristalliseerd		2 el
Zout		1 tl
Meel van witte rijst		280 g
Meel van bruine rijst		140 g
Magere melkpoeder		3½ el
Xanthaatgom		3½ tl
Stukjes gedroogde ui		1 tl
Maanzaad		1 tl
Selderijzaden en gedroogde dille		1½ tl
Geraspte cheddarkaas		170 g
Droge bakkersgist		1 tl

Maak gebruik van de tabel. Giet de ingrediënten in de aangegeven volgorde in de bak. Plaats de bak in de machine. Selecteer programma 9 en de kleur van de gewenste korst. Druk op “aan/uit”. Zet de machine aan het eind van het programma uit, haal de bak eruit en haal het brood uit zijn vorm.

Brood met omega 3

PROG. 11	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Tijd	3h11	3h16	3h21
Water		180 ml	230 ml	295 ml
Naturel yoghurt		125 g	185 g	250 g
Koolzaadolie		1 el	1½ el	2 el
Stroop		2 el	3 el	4 el
Zout		1½ tl	2 tl	2½ tl
Melkpoeder		½ el	1 el	2 el
Meel speciaal brood		155 g	200 g	255 g
Roggemeel (T 170)		210 g	270 g	345 g
Volkorenmeel		110 g	140 g	180 g
Tarwekiempoeder		20 g	30 g	40 g
Droge bakkersgist		3 tl	4 tl	5 tl
Lijnzaad		55 g	70 g	90 g
Zonnebloemzaden		40 g	60 g	70 g

Kies het gewenste gewicht van het brood en raadpleeg de tabel. Doe de ingrediënten in de bakvorm in de volgende volgorde: water, yoghurt , koolzaadolie, melasse, zout en melkpoeder. Voeg vervolgens de drie bloemsoorten, de tarwekiempoeder en de droge gist toe. Plaats de bakvorm in de machine. Selecteer programma 11, het gewicht van het brood en de gewenst kleur van de korst. Druk op de startknop. Voeg na het eerste piepsignaal (na 34 min) het lijnzaad en de zonnebloempitten toe. Zet na afloop van het programma de machine uit, haal de bakvorm eruit en neem het brood uit de vorm.

Brood zonder zout

PROG. 10	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Tijd	3h11	3h06	3h11
Water		320 ml	430 ml	500 ml
Zonnebloemolie		½ el	½ el	1 el
Citroensap		1½ tl	2 tl	2 tl
Meel speciaal brood		520 g	700 g	840 g
Droge bakkersgist		1 tl	1½ tl	2 tl
Sesamzaadjes		75 g	100 g	120 g

Kies het gewenste gewicht van het brood en raadpleeg de tabel.
Doe de ingrediënten in de bakvorm in de volgende volgorde: water, zonnebloemolie en citroensap. Voeg vervolgens de bloem, de droge gist en het sesamzaad toe.
Plaats de bakvorm in de machine. Selecteer programma 10, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst.
Druk op de startknop.
Zet na afloop van het programma de machine uit, haal de bakvorm eruit en neem het brood uit de vorm.

Zoete recepten

Brioche P32
Melkbrood P32
Brood met honing, appel, noten en chocola P33
Brood uit de Bresse met frambozen P33
Kramiek P33
Kruidkoek P33
Canadees brood met appelmoes en ahornstroop P34
Kugelhopf P34
Cake P34
Citroentaart P34

Brioche

PROG. 7	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Tijd	3h15	3h20	3h25
Melk		60 ml	80 ml	120 ml
Eieren		3	4	5
Boter in blokjes		140 g	200 g	230 g
Zout		1½ tl	2 tl	2 tl
Suiker		50 g	70 g	80 g
Meel speciaal brood		430 g	575 g	670 g
Droge bakkersgist		1 tl	1½ tl	2½ tl
Chocoladestukjes (Facultatief)		110 g	150 g	170 g

Kies het gewenste gewicht van het brood en raadpleeg de tabel. Doe de ingrediënten in de bakvorm in de volgende volgorde: melk, eieren, zachte boter, zout en suiker. Voeg vervolgens de bloem en de droge gist toe. Plaats de bakvorm in de machine. Selecteer programma 7, het gewicht van de brioche en de gewenst kleur van de korst. Druk op de startknop. Voeg na het piepsignaal (na ongeveer 25 min) naar wens stukjes chocola toe. Zet na afloop van het programma de machine uit, haal de bakvorm eruit en neem de brioche uit de vorm. Extra ingrediënt: stukjes chocola.

Brood met honing, appel, noten en chocola

PROG. 14	Gewicht	1000 g
	Tijd	2h08
Water		300 ml
Boter		65 g
Honing		35 g
Suiker		2 tl
Appels		65 g
Stukjes chocola		20 g
Noten		20 g
Zout		1½ tl
Speciaal broodmeel		335 g
Volkorenbloem		135 g
Droge bakkersgist		¾ tl

Raadpleeg de tabel. Doe de ingrediënten in de bakvorm in de volgende volgorde: water, boter, honing, suiker, zout en noten. Voeg vervolgens de twee bloemsoorten en de droge gist toe. Plaats de bakvorm in de machine. Selecteer programma 14 en de gewenste kleur van de korst. Druk op de startknop. Voeg na het eerste piepsignaal (na 16 min) de blokjes appel, de chocoladestukjes en de noten toe. Zet na afloop van het programma de machine uit, haal de bakvorm eruit en neem het brood uit de vorm.

Brood uit de Bresse met frambozen

PROG. 5	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Tijd	3h01	3h06	3h11
Melk		75 ml	100 ml	150 ml
Eieren		2	3	4
Verse frambozen		40 g	55 g	80 g
Suiker		1½ el	2 el	3 el
Zout		1 tl	1½ tl	2 tl
Meel speciaal brood		350 g	465 g	700 g
Droge bakkersgist		1 tl	1 tl	1½ tl
Bruine suiker		25 g	35 g	50 g
Boter		50 g	65 g	100 g

Kies het gewenste gewicht van het brood en maak gebruik van de tabel. Giet de ingrediënten in de volgende volgorde in de bak: melk, eieren, frambozen, suiker en zout. Voeg vervolgens de meel en de droge gist toe. Plaats de bak in de machine. Selecteer programma 5, het gewicht van het brood en de kleur van de gewenste korst. Druk op “aan/uit”. Bij de eerste piep (na ongeveer 23 min) de boter en de bruine suiker toevoegen. Open 30 tot 45 minuten voor het einde van het programma de machine en controleer het bakproces. Als het deeg vast genoeg is kunt u de frambozen ter decoratie toevoegen. Zet de machine aan het eind van het programma uit, haal de bak eruit en haal het brood uit zijn vorm.

Melkbrood

PROG. 4	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Tijd	2h53	2h58	3h03
Melk		280 ml	315 ml	400 ml
Boter		60 g	70 g	80 g
Zout		1½ tl	2 tl	2½ tl
Suiker		2½ el	3 el	3½ el
Meel speciaal brood		495 g	555 g	700 g
Droge bakkersgist		2 tl	2 tl	2½ tl
Naar keuze				
Droge rozijnen		60 g	70 g	80 g
Gekonfijt fruit		60 g	70 g	80 g

Kies het gewenste gewicht van het brood en maak gebruik van de tabel. Giet de ingrediënten in de volgende volgorde in de bak: melk, zachte boter, zout en suiker. Voeg vervolgens de meel en de droge gist toe. Plaats de bak in de machine. Selecteer programma 4, het gewicht van het brood en de kleur van de gewenste korst. Druk op “aan/uit”. Bij de eerste piep (na ongeveer 30 min) eventueel de droge rozijnen en het gekonfijte fruit toevoegen. Zet de machine aan het eind van het programma uit, haal de bak eruit en haal het brood uit zijn vorm. Extra ingrediënten: droge rozijne en gekonfijt fruit.

Kramiek

PROG. 7	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Tijd	3h15	3h20	3h25
Melk		2½ el	3 el	3½ el
Eieren		3	5	6
Boter		160 g	210 g	250 g
Zout		1½ tl	2 tl	2½ tl
Suiker		5 el	6 el	7 el
Meel speciaal brood		390 g	530 g	620 g
Droge bakkersgist		2 tl	2½ tl	3 tl
Droge rozijnen		120 g	140 g	180 g

Kies het gewenste gewicht van het brood en raadpleeg de tabel. Doe de ingrediënten in de bakvorm in de volgende volgorde: melk, eieren, zachte boter, zout en suiker. Voeg vervolgens de bloem en de droge gist toe. Plaats de bakvorm in de machine. Selecteer programma 7, het gewicht van het brood en de gewenste kleur van de korst. Druk op de startknop. Voeg na het eerste piepsignaal (na 25 min) de rozijnen toe. Zet na afloop van het programma de machine uit, haal de bakvorm eruit en neem het brood uit de vorm.

Kruidkoek

PROG. 14	Gewicht	1000 g
	Tijd	2h08
Melk		200 ml
Eieren		2
Rode suiker		100 g
Zout		½ tl
Mix van 4 kruiden		1 tl
Voedingsbicarbonaat *		½ tl
Kaneel		1 tl
Honing		500 g
Gesmolten boter		200 g
Meel speciaal brood		400 g
Bakpoeder		1 zak

**de straal van het zout*

Maak gebruik van de tabel. Giet de eieren, de rode suiker en het zout in een slabak. Roer het geheel gedurende 5 minuten. Voeg de kruiden, de melk, de honing en de gesmolten boter toe. Giet het geheel in de bak van de broodmachine. Voeg de twee soorten meel en de bakpoeder toe. Plaats de bak in de machine. Selecteer programma 14 en de kleur van de gewenste korst. Druk op “aan/uit”. Zet de machine aan het eind van het programma uit, haal de bak eruit en haal het brood uit zijn vorm. Ter verduidelijking: donker bruinen.

Tip: als u een goed doorbakken kruidkoek wilt, kunt u aan het eind van het programma de koek 10 tot 20 minuten extra in de broodmachine laten voordat u het uit de vorm haalt.

Canadees brood met appelmoes en ahornstroop

PROG. 14	Gewicht Tijd	1000 g 2h08
Ongesuikerde appelmoes		230 g
Plantaardige olie		125 ml
Geklopte eieren		3
Poedersuiker		95 g
Ahornsiroop		110 g
Meel speciaal brood		175 g
Heel tarwemeel		175 g
Magere melkpoeder		4 el
Bakpoeder		1 tl
Zout		¾ tl
Natriumwaterstofcarbonaat		½ tl
Kaneel moulue		1½ tl
Gehakte pecannoten		40 g
Pecannoten in tweeën gehakt (Facultatief)		6

Maak gebruik van de tabel. Giet de ingrediënten in de aangegeven volgorde in de bak. Plaats de bak in de machine. Selecteer programma 14 en de kleur van de gewenste korst. Druk op “aan/uit”. Als het bakproces begint, de pecannoten in tweeën gehakt in het midden van het brood stoppen. Zet de machine aan het eind van het programma uit, haal de bak eruit en haal het brood uit zijn vorm.

Kugelhopf

PROG. 7	Gewicht Tijd	750 g 3h15	1000 g 3h20	1500 g 3h25
Melk		100 ml	120 ml	205 ml
Eieren		2	3	4
Boter		160 g	210 g	250 g
Zout		1 tl	1 tl	1½ tl
Suiker		70 g	90 g	135 g
Meel speciaal brood		390 g	530 g	795 g
Droge gist		2 tl	2½ tl	3 tl
Droge rozijnen		110 g	150 g	170 g

Laat de rozijnen marineren in water of witte alcohol. Kies het gewenste gewicht van het brood en raadpleeg de tabel.
Doe de ingrediënten in de bakvorm in de volgende volgorde: melk, eieren, zachte boter, zout en suiker. Voeg vervolgens de bloem en de droge gist toe.
Plaats de bakvorm in de machine. Selecteer programma 7, het gewicht van de brioche en de gewenste kleur. Druk op de startknop. Voeg na het eerste piepsignaal (na 25 min.) de hele amandelen en de gemarineerde rozijnen toe.
Zet na afloop van het programma de machine uit, haal de bakvorm eruit en neem het brood uit de vorm.

Cake

PROG. 14	Gewicht Tijd	1000 g 2h08
Eieren		5
Suiker		165 g
Vanillesuiker		1 zak
Zout		1 p.
Bruine rum		1½ el
Boter		230 g
Vloeibare meel (T 45)		330 g
Bakpoeder		2½ tl
Droge rozijnen		75 g
Gekonfijt fruit		75 g

Doe de eieren, suiker, de vanillesuiker en het zout in een grote kom. Klop dit mengsel gedurende 5 minuten. Giet het geheel in de bakvorm van de broodmachine. Voeg de bruine rum, de zachte boter, de vloeibare bloem en de bakpoeder toe. Plaats de bakvorm in de machine. Selecteer programma 14 en de gewenste kleur van de korst. Druk op de startknop. Voeg na het eerste piepsignaal (na 23 min.) de rozijnen en de gekonfijte vruchten toe. Zet na afloop van het programma de machine uit, haal de bakvorm eruit en neem de cake uit de vorm. Afbeelding: gemiddeld bruiningsniveau.

Tip: indien u een zeer gare cake wilt, kunt u aan het eind van het programma de cake 10 minuten extra in de broodmachine laten alvorens deze uit de vorm te halen.

Citroentaart

PROG. 14	Gewicht Tijd	1000 g 2h08
Eieren		5
Suiker		300 g
Zout		1 p.
Boter		180 g
Vloeibare meel (T 45)		450 g
Bakpoeder		3½ tl
Citroen		1

Maak gebruik van de tabel.
Giet de eieren, de suiker en het zout in een slabak. Roer het geheel gedurende 5 minuten. Giet het geheel in de bak van de broodmachine. Voeg de zachte boter,de vloeibare meel, de bakpoeder, de citroensap en citroenschil. Plaats de bak in de machine. Selecteer programma 14, en de kleur van de gewenste korst.
Druk op “aan/uit”.
Zet de machine aan het eind van het programma uit, haal de bak eruit en haal het brood uit zijn vorm.

Stokbroden en

kleine broodjes

Stokbrood met fijne zemelen P35
Stokbrood met pancetta P35
Stokbrood met honing en havermout P36
Kleine broodjes met rozijnen P36
Stokbrood met gedroogde pruimen en noten P36
Stokbrood met spek, Parmezaanse kaas en koriander P36

NL

Stokbrood met fijne zemelen

PROG. 1	Tijd	4 stokbroden 2h02	8 stokbroden 2h59
Water		175 ml	315 ml
Suiker		1 tl	1½ tl
Zout		¾ tl	1½ tl
Boter		20 g	35 g
Meel speciaal brood		150 g	270 g
Volkorenmeel		100 g	180 g
Fijne zemelen		8 el	14 el
Droge bakkersgist		¾ tl	1½ tl

Doe de ingrediënten in de bakvorm in de volgende volgorde: water, boter, suiker en zout. Voeg vervolgens de twee bloemsoorten en de gist toe. Plaats de bakvorm in de machine. Selecteer programma 1, de gewenste kleur van de korst en druk op de startknop. Open na het tweede piepsignaal (na 1:05 uur) de machine en haal het deeg eruit. Als u 8 stokbroden maakt, verdeelt u het deeg in 2 deegballen en legt u één deegbal onder een theedoek voor de tweede bakronde. Verdeel de eerste deegbal in 4 gelijke stukken en vorm van elk stuk een stokbrood. Bevochtig de stokborden alvorens ze door de fijne zemelen te rollen. Leg de stokbroden op de bakplaat speciaal voor stokbroden. Maak een inkeping over de gehele lengte van de stokbroden. Druk nogmaals op de startknop. Haal na het volgende piepsignaal (na 57 min) de stokbroden uit de machine en herhaal de procedure voor de tweede bakronde. Na elke bakronde laat u de stokbroden afkoelen op een rooster.

Stokbrood met pancetta

PROG. 1	Tijd	4 stokbroden 2h02	8 stokbroden 2h59
Water		190 ml	340 ml
Olijfolie		1 el	2 el
Zout		¾ tl	1½ tl
Suiker		1 tl	1½ tl
Meel speciaal brood		200 g	360 g
Farine de châtaigne		50 g	90 g
Droge bakkersgist		¾ tl	1½ tl
Pancetta		70 g	125 g

Doe de ingrediënten in de bakvorm in de volgende volgorde: water, olijfolie, suiker, zout, bloemsoorten en gist. Plaats de bakvorm in de machine. Selecteer programma 1, de gewenste kleur van de korst en druk op de startknop. Voeg na het eerste piepsignaal de pancetta aan het deeg toe. Open na het tweede piepsignaal (na 1:05 uur) de machine en haal het deeg eruit. Als u 8 stokbroden maakt, verdeelt u het deeg in 2 deegballen en legt u één deegbal onder een theedoek voor de tweede bakronde. Verdeel de eerste deegbal in 4 gelijke stukken en vorm van elk stuk een stokbrood. Leg de stokbroden op de bakplaat speciaal voor stokbroden en maak een inkeping over de hele lengte. Druk nogmaals op de startknop. Haal na het volgende piepsignaal (na 57 min) de stokbroden uit de machine en herhaal de procedure voor de tweede bakronde. Na elke bakronde laat u de stokbroden afkoelen op een rooster.

Stokbrood met honing en havermout

PROG. 1	Tijd	4 stokbroden 2h02	8 stokbroden 2h59
Water		175 ml	315 ml
Zout		¾ tl	1½ tl
Honing		30 g	55 g
Meel speciaal brood		210 g	380 g
Roggemeel (T 170)		40 g	70 g
Droge bakkersgist		¾ tl	1½ tl
Havermout		25 g	45 g

Giet de ingrediënten in de volgende volgorde in de bak: water, honing en zout. Voeg vervolgens de twee soorten meel en de gist toe. Plaats de bak in de machine. Selecteer programma 1, het gewicht van het brood en de kleur van de gewenste korst. Druk op “aan/uit”. Bij de tweede piep (na 1 uur 05 min) opent u de machine en verwijdert u het deeg. Als u ervoor gekozen heeft om 8 stokbroden te maken, verdeelt u het deeg in 2 deegballen en plaatst u één deegbal onder een doek voor het tweede bakproces. Verdeel de eerste deegval in 4 gelijke delen en maak hier stokbroden van. Smeer ze in met water voordat u ze in de havermout rolt. Plaats ze op de baksteun “speciaal voor stokbroden”. Maak meerdere diepe sneeën met een schaar en rond de punten af. Druk nogmaals op “aan/uit”. Verwijder de stokbroden bij de volgende piep (na 57 min) en herhaal de acties om het tweede bakproces in gang te zetten. Laat ze aan het eind van elk bakproces afkoelen op een rooster.

Kleine broodjes met rozijnen

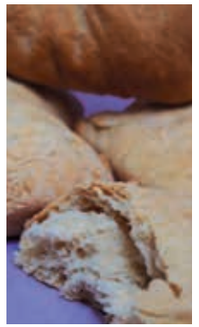
PROG. 1	Tijd	4 kleine broden 2h02	8 kleine broden 2h59
Water		165 ml	300 ml
Suiker		1 el	1½ el
Zout		¾ tl	1½ tl
Meel speciaal brood		125 g	225 g
Roggemeel (T 170)		125 g	225 g
Droge bakkersgist		1 tl	1½ tl
Droge rozijnen		75 g	135 g

Doe de ingrediënten in de bakvorm in de volgende volgorde: water, suiker en zout. Voeg vervolgens de twee bloemsoorten en de gist toe. Plaats de bakvorm in de machine. Selecteer programma 1, de gewenste kleur van de korst en druk op de startknop. Voeg na het eerste piepsignaal (na 23 min) de rozijnen aan het deeg toe. Open na het tweede piepsignaal (na 1:05 uur) de machine en haal het deeg eruit. Als u 8 stokbroden maakt, verdeelt u het deeg in 2 deegballen en legt u één deegbal onder een theedoek voor de tweede bakronde. Verdeel de eerste deegbal in 4 gelijke stukken en vorm van elk stuk een broodje alvorens ze door de bloem te rollen. Leg de broodjes op de bakplaat speciaal voor stokbroden. Maak een inkeping over de gehele lengte van de broodjes. Druk nogmaals op de startknop. Haal na het volgende piepsignaal (na 57 min) de kleine broodjes uit de machine en herhaal de procedure voor de tweede bakronde. Na elke bakronde laat u de broodjes afkoelen op een rooster.

Wat nog meer

Ciabatta P37
Haardkoek P37
Ciabatta Gorgonzola gehakte walnoten P38
Appel-/rabarbercompote P38
Pizzadeeg P39
Verse pasta P39
Instant sinaasappelmarmelade P39

Ciabatta



PROG. 13	Gewicht / Tijd	1250 g 1h15
Water		450 ml
Olijfolie		5 el
Zout		2½ tl
Meel speciaal brood		760 g
Droge bakkersgist		2½ tl

Giet de ingrediënten in de volgende volgorde in de bak: water, olijfolie en zout. Voeg vervolgens het meel en de droge gist toe. Plaats de bak in de machine. Selecteer programma 13. Druk op “aan/uit”. Zet de machine na een uur uit en verwijder het deeg uit de bak. Bestuif het werkblad met meel en verdeel het deeg in 8 deegballen in de vorm van kleine broodjes. Bedek ze met een theedoek en laat ze 1 uur rijzen op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 240°C (th. 8). Smeer de deegballen met een kwastje in met olijfolie als de oven warm is. Schuif ze in de oven met een bakje water om de luchtvochtigheid van de oven te verhogen. Laat het 25 minuten bakken. Af laten koelen op een rooster.

Stokbrood met gedroogde pruimen en noten

PROG. 1	Tijd	4 stokbroden 2h02	8 stokbroden 2h59
Water		160 ml	290 ml
Suiker		1 el	1½ el
Zout		¾ tl	1½ tl
Maïsgries		25 g	45 g
Meel speciaal brood		200 g	360 g
Roggemeel (T 170)		25 g	45 g
Droge bakkersgist		¾ tl	1½ tl
Pruimen		45 g	80 g
Noten		45 g	80 g

Doe de ingrediënten in de bakvorm in de volgende volgorde: water, suiker en zout. Voeg vervolgens de twee bloemsoorten en de gist toe. Plaats de bakvorm in de machine. Selecteer programma 1, de gewenste kleur van de korst en druk op de startknop. Voeg na het eerste piepsignaal (na 27 min) de noten aan het deeg toe. Open na het tweede piepsignaal (na 1:05 uur) de machine en haal het deeg eruit. Als u 8 stokbroden maakt, verdeelt u het deeg in 2 deegballen en legt u één deegbal onder een theedoek voor de tweede bakronde. Verdeel de eerste deegbal in 4 gelijke stukken en vorm van elk stuk een stokbrood. Bevochtig de stokbroden alvorens ze door het maisgries te rollen. Leg de stokbroden op de bakplaat speciaal voor stokbroden. Maak een inkeping over de gehele lengte van de stokbroden. Leg 3 gedroogde pruimen in elke inkeping. Druk nogmaals op de startknop. Haal na het volgende piepsignaal (na 57 min) de stokbroden uit de machine en herhaal de procedure voor de tweede bakronde. Na elke bakronde laat u de stokbroden afkoelen op een rooster.

Stokbrood met spek, Parmezaanse kaas en koriander

PROG. 1	Tijd	4 stokbroden 2h02	8 stokbroden 2h59
Water		135 ml	245 ml
Zout		¾ tl	1½ tl
Olijfolie		½ el	1 el
Suiker		½ el	1 el
Meel speciaal brood		205 g	370 g
Droge bakkersgist		¾ tl	1½ tl
Spekjes fumés		35 g	65 g
Geraspte Parmezaanse kaas		30 g	55 g
Fijngehakte koriander		½ el	1 el

Bak de spekblokjes in een hete koekenpan met een anti-aanbaklaag, laat uitlekken en afkoelen. Doe de ingrediënten in de bakvorm in de volgende volgorde: water, zout, olijfolie en suiker. Voeg vervolgens de bloem en de gist toe. Plaats de bakvorm in de machine. Selecteer programma 1 en druk op de startknop. Voeg na het eerste piepsignaal (na 23 min) de spekblokjes, de Parmezaanse kaas en de koriander aan het deeg toe. Open na het tweede piepsignaal (na 1:19 uur) de machine en haal het deeg eruit. Als u 8 stokbroden maakt, verdeelt u het deeg in 2 deegballen en legt u één deegbal onder een theedoek voor de tweede bakronde. Verdeel de eerste deegbal in 4 gelijke stukken en vorm van elk stuk een stokbrood. Leg de stokbroden op de bakplaat speciaal voor stokbroden en maak een inkeping over de hele lengte. Druk nogmaals op de startknop. Haal na het volgende piepsignaal (na 47 min) de stokbroden uit de machine en herhaal de procedure voor de tweede bakronde. Na elke bakronde laat u de stokbroden afkoelen op een rooster.

Haardkoek

PROG. 13	Gewicht / Tijd	1250 g 1h15
Water		430 ml
Olijfolie		5½ el
Zout		2½ tl
Meel speciaal brood		720 g
Droge bakkersgist		4½ tl

Giet de ingrediënten in de volgende volgorde in de bak: water, olijfolie en zout. Voeg vervolgens het meel en de droge gist toe. Plaats de bak in de machine. Selecteer programma 13. Druk op “aan/uit”. Zet de machine na een uur uit en verwijder het deeg uit de bak. Bestuif het werkblad met meel en maak een langwerpige deegbal. Strijk de bal uit met behulp van een deegrol maak vervolgens met een schaar sneeën in de vorm van een visgraat. Laat het 20 minuten rijzen op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 220°C (th. 7-8) gedurende 5 minuten met een bakje water om de luchtvochtigheid van de oven te verhogen. Smeer het deeg met een kwastje in met water om het vochtig te maken. Plaats het in de oven en laat het 25 minuten bakken. Laat het afkoelen op het rooster.

Ciabatta Gorgonzola gehakte walnoten

PROG. 13	Poids	1250 g
	Temps	1h15
Water		450 ml
Olijfolie		5 el
Zout		2½ tl
Meel speciaal brood		760 g
Ehakte walnoten		80 g
Gorgonzola		100 g
Droge bakkersgist		2½ tl

Giet de ingrediënten in de volgende volgorde in de bak: water, olijfolie, zout, meel, gehakte walnoten, gorgonzola en gist .
Plaats de bak in de machine. Selecteer programma 13. Druk op “aan/uit”. Zet de machine na een uur uit en verwijder het deeg uit de bak. Bestuif het werkblad met meel en verdeel het deeg in 8 deegballen in de vorm van kleine broodjes. Bedek ze met een theedoek en laat ze 1 uur rijzen op kamertemperatuur. Verwarm de oven voor op 240°C. Smeer de deegballen met een kwastje in met olijfolie als de oven warm is. Schuif ze in de oven met een bakje water om de luchtvochtigheid van de oven te verhogen. Laat het 25 minuten bakken. Af laten koelen op een rooster.

Pizzadeeg

PROG. 13	Gewicht	1250 g
	Tijd	1h15
Water		450 ml
Olijfolie		2½ el
Zout		2½ tl
Meel speciaal brood		800 g
Droge bakkersgist		2½ tl

Doe de ingrediënten in de bakvorm in de volgende volgorde: water, olijfolie en zout.
Voeg vervolgens de bloem en de droge gist toe. Plaats de bakvorm in de machine.
Selecteer programma 13 en druk op de startknop.
Zet na afloop van het programma de machine uit en haal de bakvorm eruit. Het deeg is nu klaar voor gebruik.

NL

Appel-/rabarbercompote

PROG. 15	Gewicht	1200 g
	Tijd	1h30
Appels		600 g
Rabarber		600 g
Suiker		5 el

Schil de appels en de rabarber en snij ze in stukken. Doe het fruit in de bakvorm van de broodmachine. Voeg de suiker toe. Plaats de bakvorm in de machine.
Selecteer programma 15 en druk op de startknop. Zet na afloop van het programma de machine uit en haal de bakvorm eruit.
Tips: pas de stukken fruit aan naargelang u een compote wenst met of zonder stukjes.
Als u het fruit in normale grootte snijdt, blijven er na het bakken stukjes over. Kies voor het bereiden van uw compotes fruit van het seizoen.

Verse pasta

PROG. 16	Gewicht	1250 g
	Tijd	15 min
Meel speciaal brood		830 g
Water		200 ml
Eieren		5
Zout		1½ tl

Doe de ingrediënten in de bakvorm in de volgende volgorde: bloem, water, eieren en zout. Plaats de bakvorm in de machine.
Selecteer programma 16 en druk op de startknop. Zet na afloop van het programma de machine uit en haal de bakvorm eruit. De pasta is nu klaar voor gebruik.

Instant sinaasappelmarmelade

PROG. 15	Gewicht	1200 g
	Tijd	1h30
Sinaasappels		750 g
Suiker		750 g
Naar keuze:		
Pectine		50 g
citroensap		50 ml

Schil de sinaasappels, snijd ze in stukjes en ontpit ze. Giet het gesneden fruit in de bak van de broodmachine. Voeg suiker en pectine toe. Plaats de bak in de machine. Selecteer programma 15, druk op “aan/uit”. Zet de machine aan het eind van het programma uit, haal de bak eruit en haal het brood uit zijn vorm. Tip: als u geen pectine in de winkel kunt vinden, kunt u het vervangen door citroensap (50 ml ongeveer); deze vrucht bevat van nature veel pectine. In dit geval raden we u aan het bakproces met 40 minuten te verlengen. Kies seizoensvruchten om de jam te maken.

Indice

Il pane di una volta	P42
Il pane creativo	P44
Il pane classico	P47
Il pane speciali	P49
I sapori dolci	P51
Baguette e panini	P54
Che altro	P56

Introduzione

Leggere attentamente queste pagine introduttive perché contengono informazioni importanti per la buona riuscita delle ricette.

La farina: la farina da usare per preparare il pane (se non specificato nelle ricette) ha diversi nomi: farina di grano 0, farina speciale per pane, farina per pane bianco, farina bianca.
Nota: Può essere usata anche farina bianca senza additivi.

Lievito per panificazione: esiste sotto diverse forme: fresco in cubetti, attivo liofilizzato, istantaneo in polvere o liquido. E' reperibile in ipermercati e latterie, ma anche nelle panetterie.
Se si utilizza lievito fresco, sbriciolarlo con le dita per facilitarne la dispersione.

EQUIVALENZE QUANTITA'/PESO TRA LIEVITO IN POLVERE, FRESCO E LIQUIDO

Lievito in polvere (cucchiaini)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Lievito in polvere (g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Lievito fresco (g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Lievito liquido (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Se si utilizza lievito fresco, moltiplicare per tre, in peso, la quantità indicata per il lievito in polvere.

Consigli

PANE

Il pane non è lievitato abbastanza: la quantità di farina è troppo elevata, oppure è carente in lievito, acqua o zucchero: rispettare precisamente le quantità indicate per ciascun ingrediente. E' necessario pesarli durante il preparato dell'impasto.

Le pane si è afflosciato: la quantità di acqua e lievito potrebbe essere troppo elevata: diminuirne la quantità e accertarsi che l'acqua non sia troppo calda.

Il pane è scuro ma non abbastanza cotto: la quantità di acqua è troppo elevata: aggiungerne meno.

BAGUETTE E PANINI

La pasta è dura da modellare: probabilmente è stata lavorata troppo e la quantità d'acqua non è sufficiente. In questo caso, riformate una pagnotta, lasciatela riposare 10 minuti prima di ricominciare.

La pasta è appiccicosa ed è difficile da modellare: la quantità d'acqua aggiunta è eccessiva, procedete quindi a infarinarvi leggermente le mani.

La pasta si spezza o diventa granulosa: in questo caso la pasta è stata lavorata troppo, è quindi necessario riformare una pagnotta con la pasta e lasciarla riposare per 10 minuti prima di ricominciare.

La pasta è compatta: forse c'è troppa farina o la pasta è stata lavorata troppo. Aggiungete un po' d'acqua all'inizio dell'impastatura, lasciate riposare 10 minuti prima di modellare e modellatela lavorando la pasta per il minor tempo possibile.

Il pane di una volta

Pane di segale alvernese P42
Pane all'emmental P42
Pane rustico P43
Pane alla cipolla P43

Pane di segale alvernese

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h01	3h06	3h11
Acqua		450 ml	600 ml	780 ml
Sale		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Farina speciale per pane		150 g	200 g	260 g
Farina di segale		375 g	500 g	650 g
Lievito per panificazione in polvere		¾ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.

Scegliere il peso del pane facendo riferimento alla tabella.
Versare gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua e sale. Aggiungere in seguito le due Farine e il lievito in polvere.
Inserire il recipiente nella macchina.
Selezionare il programma 5, il peso del pane e il colore della crosta.
Premere il pulsante di accensione/spegnimento.
Al termine del programma spegnere la macchina, estrarre il recipiente e sformare il pane.

Pane all'emmental

PROG. 4	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	2h53	2h58	3h03
Acqua		240 ml	320 ml	480 ml
Sale aromatizzato alle erbe		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Farina speciale per pane		340 g	450 g	675 g
Lievito per panificazione in polvere		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Zucchero		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Emmental a dadini		115 g	150 g	225 g

Scegliere il peso del pane facendo riferimento alla tabella.
Versare gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, sale, farina, lievito in polvere e zucchero.
Inserire il recipiente nella macchina.
Selezionare il programma 4, il peso del pane e il colore della crosta.
Premere il pulsante di accensione/spegnimento.
Al primo segnale sonoro (dopo circa 30 minuti) aggiungere il formaggio.
Al termine del programma spegnere la macchina, estrarre il recipiente e sformare il pane.

Pane rustico

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h01	3h06	3h11
Acqua		340 ml	450 ml	585 ml
Sale		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Farina speciale per pane		490 g	650 g	845 g
Farina speciale per pane (T170)		40 g	50 g	65 g
Lievito per panificazione in polvere		½ c.c.	¾ c.c.	1 c.c.

Scegliere il peso del pane facendo riferimento alla tabella.
Versare gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua e sale.
Aggiungere in seguito le due Farine e il lievito in polvere.
Inserire il recipiente nella macchina.
Selezionare il programma 5, il peso del pane e il colore della crosta.
Premere il pulsante di accensione/spegnimento.
Al termine del programma spegnere la macchina, estrarre il recipiente e sformare il pane.

Pane alla cipolla

PROG. 6	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h06	3h11	3h16
Acqua		190 ml	255 ml	380 ml
Olio		2½ c.s.	3½ c.s.	5 c.s.
Zucchero		15 g	20 g	30 g
Sale		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Farina speciale per pane		480 g	640 g	960 g
Lievito per panificazione in polvere		1 c.c.	1½ c.c.	2½ c.c.
Cipolla		100 g	130 g	200 g

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.
Tagliate le cipolle a dadini, scolatele e lasciatele raffreddare.
Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, olio, zucchero, sale, farina e lievito.
Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 6, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off». Al primo bip sonoro (dopo 25 minuti), incorporate le cipolle alla pasta. Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Il pane creativo

Pane alle carote e allo zenzero P44
Pane alla ricotta e origano P44
Pane alla crusca e ai pomodori secchi P45
Pane savoiardo P45
Pane vallesano ai pomodori e basilico P45
Pane alle olive nere P46
Pane ai datteri e tè verde P46

Pane alle carote e allo zenzero

PROG. 14	Peso	1000 g
	Tempo	2h08
Uova		2
Carote grattugiate		225 g
Zucchero cristallizzato		125 g
Ananas sgocciolato e frantumato		75 g
Melassa chiara		75 g
Olio vegetale		150 g
Sale		¾ c.c.
Farina speciale per pane		315 g
Crusca di frumento al naturale		100 g
Zenzero fresco macinato e grattugiato		2 c.c.
Cannella macinata		¾ c.c.
Lievito per panificazione in polvere		2 c.c.
Bicarbonato di sodio		¾ c.c.

Riferimento alla tabella. Versare gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato. Inserire il recipiente nella macchina. Selezionare il programma 14 e il colore della crosta. Premere il pulsante di accensione/spegnimento. Al termine del programma spegnere la macchina, estrarre il recipiente e sformare il pane.

Pane alla crusca e ai pomodori secchi

PROG. 7	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h15	3h20	3h25
Acqua		300 ml	400 ml	600 ml
Olio d'oliva		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Sale		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Zucchero		¾ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Latte in polvere		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Farina speciale per pane		115 g	150 g	225 g
Crusca fine		375 g	500 g	750 g
Lievito per panificazione in polvere		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Pomodori secchi		80 g	110 g	160 g

Scegliere il peso del pane facendo riferimento alla tabella. Versare gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, olio d'oliva, sale, zucchero, latte in polvere, crusca fine, farina e lievito. Inserire il recipiente nella macchina. Selezionare il programma 7, il peso del pane e il colore della crosta. Premere il pulsante di accensione/spegnimento. Al primo segnale sonoro (dopo circa 25 minuti) incorporare i pomodori secchi all'impasto. Al termine del programma spegnere la macchina, estrarre il recipiente e sformare il pane.

Pane alla ricotta e origano

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h01	3h06	3h11
Acqua		210 ml	280 ml	420 ml
Sale		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Farina speciale per pane		325 g	430 g	645 g
Farina integrale		95 g	130 g	195 g
Lievito per panificazione in polvere		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Origano liofilizzato		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Ricotta		75 g	100 g	150 g

Scegliere il peso del pane facendo riferimento alla tabella.
Versare gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, sale, le due Farine e il lievito.
Inserire il recipiente nella macchina.
Selezionare il programma 5, il peso del pane e il colore della crosta.
Premere il pulsante di accensione/spegnimento.
Al primo segnale sonoro (dopo circa 23 minuti) aggiungere la ricotta e l'origano.
Al termine del programma spegnere la macchina, estrarre il recipiente e sformare il pane.

Pane savoiardo

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h01	3h06	3h11
Acqua		375 ml	500 ml	650 ml
Sale		1½c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Farina speciale per pane		375 g	500 g	650 g
Farina di segale		150 g	200 g	260 g
Lievito per panificazione in polvere		¾ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Cipolle (+ qualche rondella)		25 g	30 g	40 g
Funghi champignons		30 g	40 g	50 g
Beaufort a cubetti		60 g	80 g	100 g

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella. Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, funghi e cipolle sminuzzate, cubetti di formaggio Beaufort e sale. Aggiungete quindi le due Farine e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 5, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off». Da 30 a 45 minuti prima della fine del programma, aprite la macchina e verificate la cottura della pasta: se è sufficientemente solida posate le rondelle di cipolla sul pane per la decorazione. Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane

Pane vallesano ai pomodori e basilico

PROG. 4	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	2h53	2h58	3h03
Acqua		225 ml	300 ml	450 ml
Olio d'oliva		1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sale		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Zucchero		1 c.c.	1 c.c.	1 c.c.
Farina speciale per pane		335 g	450 g	675 g
Lievito per panificazione in polvere		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Pomodori secchi a dadini		75 g	100 g	150 g
1 mazzo di basilico tritato finemente				

Scegliere il peso del pane facendo riferimento alla tabella. Versare gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, olio d'oliva e sale. Aggiungere in seguito la farina, il lievito in polvere e lo zucchero.
Inserire il recipiente nella macchina. Selezionare il programma 4, il peso del pane e il colore della crosta. Premere il pulsante di accensione/spegnimento. Al primo segnale sonoro (dopo circa 30 minuti), aggiungere i pomodori e il basilico. Al termine del programma spegnere la macchina, estrarre il recipiente e sformare il pane.

Pane alle olive nere

PROG. 4	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	2h53	2h58	3h03
Acqua		255 ml	340 ml	510 ml
Olio		2½ c.s.	3½ c.s.	5 c.s.
Zucchero		3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.
Sale		2 c.c.	2½ c.c.	4 c.c.
Farina speciale per pane		480 g	640 g	960 g
Lievito per panificazione in polvere		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Olive nere		75 g	100 g	150 g

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.
Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, olio, zucchero, sale, farina e lievito. Posizionate il recipiente nella macchina.
Selezionate il programma 4, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.
Premete il tasto «on-off». Al primo bip sonoro (dopo 30 minuti circa), incorporate le olive nere alla pasta.
Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Il pane classico

Pane bianco P47
Pane rapide P47
Pane integrale P48
Pane de campagna P48
Pane contadino P48
Pan carré P48

Pane ai datteri e tè verde

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h01	3h06	3h11
Tè verde (freddo)		375 ml	500 ml	650 ml
Sale		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Farina speciale per pane		340 g	450 g	585 g
Farina integrale		185 g	250 g	325 g
Lievito per panificazione in polvere		¾ c.c.	¾ c.c.	1 c.c.
Datteri		75 g	100 g	130 g
Semi di sesamo		15 g	20 g	25 g

Scegliere il peso del pane facendo riferimento alla tabella.
Versare gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: tè, datteri denocciolati e sale. Aggiungere in seguito le due Farine e il lievito secco. Inserire il recipiente nella macchina.
Selezionare il programma 5, il peso del pane e il colore della crosta. Premere il pulsante di accensione/spegnimento.
30-45 minuti prima della fine del programma, aprire la macchina e controllare la cottura dell'impasto: se è sufficientemente solido, cospargere il pane di datteri e semi di sesamo come decorazione. Al termine del programma spegnere la macchina, estrarre il recipiente e sformare il pane.

Pane bianco

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h01	3h06	3h11
Acqua		315 ml	420 ml	540 ml
Sale		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Zucchero		½ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Farina speciale per pane		520 g	700 g	900 g
Lievito per panificazione in polvere		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
A scelta:				
Olive verdi		90 g	130 g	190 g
Pancetta a cubetti		150 g	200 g	300 g

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella. Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, sale e zucchero.
Aggiungete in fine la farina e il lievito secco.
Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 5, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.
Premete il tasto «on-off».
Al primo bip sonoro (dopo 23 minuti), se lo desiderate aggiungete uno degli ingredienti complementari.
Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Pane rapide

PROG. 8	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	1h28	1h33	1h38
Acqua tiepida		300 ml	400 ml	600 ml
Olio d'oliva		1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sale		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Zucchero		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Latte in polvere		1½ c.s.	2½ c.s.	3 c.s.
Farina speciale per pane		480 g	640 g	960 g
Lievito per panificazione in polvere		3 c.c.	4 c.c.	6 c.c.

Versare gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: Acqua , Olio di girasole, Sale , Zucchero e latte in polvere.
Aggiungere in seguito la farina e il lievito in polvere.
Inserire il recipiente nella macchina.
Selezionare il programma 8, il peso del pane e il colore della crosta.
Premere il pulsante di accensione/spegnimento.
Al termine del programma spegnere la macchina, estrarre il recipiente e sformare il pane.

Pane integrale

PROG. 6	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h06	3h11	3h16
Acqua		370 ml	490 ml	635 ml
Olio di girasole		½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Sale		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Zucchero		1 c.s.	2 c.s.	2 c.s.
Latte in polvere		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Farina speciale per pane		180 g	240 g	310 g
Farina integrale		340 g	460 g	590 g
Lievito per panificazione in polvere		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella. Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, olio di girasole, sale, zucchero e latte in polvere.
Aggiungete quindi le due Farine e il lievito. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 6, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.
Premete il tasto «on-off».
Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Pane de campagna

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h01	3h06	3h11
Acqua		305 ml	405 ml	525 ml
Sale		1½c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Zucchero		½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Farina speciale per pane		415 g	560 g	725 g
Farina integrale		95 g	130 g	170 g
Lievito per panificazione in polvere		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
A scelta:				
Noci		110 g	150 g	225 g
Noccioline		110 g	110 g	110 g

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella. Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, sale e zucchero. Aggiungete quindi le due Farine e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 5, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off». Al bip sonoro (dopo 23 minuti) se lo desiderate aggiungete le noci o le nocciole. Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Pane contadino

PROG. 6	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h06	3h11	3h16
Acqua		305 ml	405 ml	520 ml
Olio di girasole		½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Sale		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Zucchero		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Latte in polvere		2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Farina speciale per pane		240 g	330 g	420 g
Farina integrale		120 g	165 g	210 g
Farina di segale		120 g	165 g	210 g
Lievito per panificazione in polvere		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.

Scegliere il peso del pane facendo riferimento alla tabella. Versare gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, olio di girasole, sale, zucchero e latte in polvere. Aggiungere in seguito le tre farine e il lievito in polvere. Inserire il recipiente nella macchina. Selezionare il programma 6, il peso del pane e il colore della crosta. Premere il pulsante di accensione/spegnimento. Al termine del programma spegnere la macchina, estrarre il recipiente e sformare il pane.

Pan carré

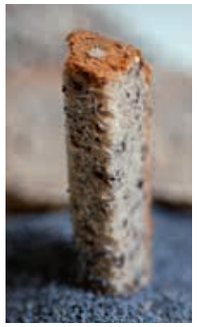
PROG. 4	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	2h53	2h58	3h03
Acqua		270 ml	325 ml	405 ml
Olio di girasole		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Sale		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Zucchero		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Latte in polvere		2 c.s.	2½ c.s.	3 c.s.
Farina speciale per pane		500 g	600 g	750 g
Lievito per panificazione in polvere		1½ c.c.	1½ c.c.	2 c.c.

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.
Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, olio di girasole, sale, zucchero e latte in polvere.
Aggiungete infine la farina e il lievito secco.
Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 4, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.
Premete il tasto «on-off». Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Il pane speciali

Pane ai cereali P49
Pane alle fibre P49
Pane agli omega 3 P50
Pane al formaggio senza glutine P50
Pane senza sale P50

Pane ai cereali



PROG. 6	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h06	3h11	3h16
Acqua		300 ml	405 ml	540 ml
Olio di semi		2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Miele		2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Sale		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Farina di segale (T 170)		240 g	330 g	435 g
Farina integrale		240 g	330 g	435 g
Lievito per panificazione in polvere		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Semi di lino		75 g	100 g	135 g
Semi di girasole		25 g	30 g	45 g
Semi di papavero		15 g	20 g	30 g

Scegliere il peso del pane facendo riferimento alla tabella. Versare gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, Olio di semi, miele e sale. Aggiungere in seguito le due Farine e il lievito in polvere. Inserire il recipiente nella macchina. Selezionare il programma 6, il peso del pane e il colore della crosta. Premere il pulsante di accensione/spegnimento. Al primo segnale sonoro (dopo circa 23 minuti), aggiungere i semi di lino neri, di girasole e di papavero. Al termine del programma spegnere la macchina, estrarre il recipiente e sformare il pane.

Pane alle fibre

PROG. 6	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h06	3h11	3h16
Acqua		350 ml	460 ml	600 ml
Olio di girasole		½ c.s.	½ c.s.	1 c.s.
Sale		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Latte in polvere		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Farina speciale per pane		320 g	420 g	550 g
Crusca fine		160 g	210 g	275 g
Lievito per panificazione in polvere		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.
Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, olio di girasole, sale e latte in polvere.
Aggiungete infine la farina, la crusca fine e il lievito secco.
Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 6, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.
Premete il tasto «on-off».
Al termine del programma, spegnete la macchina,estraete il recipiente e sformate il pane.

Pane al formaggio senza glutine

PROG. 9	Peso	1000 g
	Tempo	2h11
Acqua		425 ml
Uova		3
Olio vegetale		3 c.s.
Zucchero cristallizzato		2 c.s.
Sale		1 c.c.
Farina di riso bianco		280 g
Farina di riso integrale		140 g
Latte scremato in polvere		3½ c.s.
Gomma di xantano		3½ c.c.
Fiocchi di cipolla liofilizzata		1 c.c.
Semi di papavero		1 c.c.
Semi di sedano e aneto liofilizzato		1½ c.c.
Formaggio Cheddar grattugiato		170 g
Lievito per panificazione in polvere		1 c.c.

Riferimento alla tabella. Versare gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato. Inserire il recipiente nella macchina. Selezionare il programma 9 e il colore della crosta. Premere il pulsante di accensione/spegnimento. Al termine del programma spegnere la macchina, estrarre il recipiente e sformare il pane.

Pane agli omega 3

PROG. 11	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h11	3h16	3h21
Acqua		180 ml	230 ml	295 ml
Yogurt intero		125 g	185 g	250 g
Olio di semi		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Melassa		2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
Sale		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Latte in polvere		½ c.s.	1 c.s.	2 c.s.
Farina speciale per pane		155 g	200 g	255 g
Farina di segale (T 170)		210 g	270 g	345 g
Farina integrale		110 g	140 g	180 g
Germe di grano in polvere		20 g	30 g	40 g
Lievito per panificazione in polvere		3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.
Semi di lino		55 g	70 g	90 g
Semi di girasole		40 g	60 g	70 g

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella. Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, yogurt naturale, Olio di semi, melassa, sale e latte in polvere. Aggiungete poi le tre farine, il germe di grano in polvere e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 11, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off». Al primo bip sonoro (dopo 34 minuti), aggiungete i semi di lino e di girasole. Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane. Per l'illustrazione: doratura leggera.

Pane senza sale

PROG. 10	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h11	3h06	3h11
Acqua		320 ml	430 ml	500 ml
Olio di girasole		½ c.s.	½ c.s	1 c.s.
Succo di limone		1½ c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Farina speciale per pane		520 g	700 g	840 g
Lievito per panificazione in polvere		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Semi di sesamo		75 g	100 g	120 g

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.
Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, olio di girasole, succo di limone. Aggiungete quindi la farina, il lievito secco e i semi di sesamo. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 10, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off». Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

I sapori dolci

Brioche P51
Pane al latte P51
Pane al miele, mele, noci e cioccolato P52
Pane fiammingo al lampone P52
Cramique P52
Pane alle spezie P52
Pane canadese P53
Kugelhopf P53
Torta P53
Dolce al limone P53

Brioche

PROG. 7	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h15	3h20	3h25
Latte		60 ml	80 ml	120 ml
Uova		3	4	5
Burro tagliato a dadini		140 g	200 g	230 g
Sale		1½ c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Zucchero		50 g	70 g	80 g
Farina speciale per pane		430 g	575 g	670 g
Lievito per panificazione in polvere		1 c.c.	1½ c.c.	2½ c.c.
Pepite di cioccolato (facoltative)		110 g	150 g	170 g

Scegliere il peso del pane facendo riferimento alla tabella.
Versare gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: Latte, Uova, Burro fuso, Sale e Zucchero . Aggiungere in seguito la farina e il lievito in polvere. Inserire il recipiente nella macchina. Selezionare il programma 7, il peso del pane e il colore della crosta. Premere il pulsante di accensione/spegnimento. Al primo segnale sonoro (dopo circa 25 minuti), è possibile aggiungere Pepite di cioccolato .
Al termine del programma spegnere la macchina, estrarre il recipiente e sformare il pane.

Pane al latte

PROG. 4	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	2h53	2h58	3h03
Latte		280 ml	315 ml	400 ml
Burro		60 g	70 g	80 g
Sale		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Zucchero		2½ c.s.	3 c.s.	3½ c.s.
Farina speciale per pane		495 g	555 g	700 g
Lievito per panificazione in polvere		2 c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
A scelta (facoltative):				
Uvetta		60 g	70 g	80 g
Canditi		60 g	70 g	80 g

Scegliere il peso del pane facendo riferimento alla tabella. Versare gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: latte, burro fuso, sale e zucchero. Aggiungere in seguito la farina e il lievito in polvere. Inserire il recipiente nella macchina. Selezionare il programma 4, il peso del pane e il colore della crosta. Premere il pulsante di accensione/spegnimento. Al primo segnale sonoro (dopo circa 30 minuti), è possibile aggiungere l'uvetta o i canditi. Al termine del programma spegnere la macchina, estrarre il recipiente e sformare il pane. Ingrediente supplementare: uvetta.

Pane al miele, mele, noci e cioccolato

PROG. 14	Peso	1000 g
	Tempo	2h08
Acqua		300 ml
Burro		65 g
Miele		35 g
Zucchero		2 c.c.
Mele		65 g
Pepite di cioccolato		20 g
Noci		20 g
Sale		1½ c.c.
Farina speciale per pane		335 g
Farina integrale		135 g
Lievito per panificazione in polvere		¾ c.c.

Consultate la tabella.Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, burro, miele, zucchero, sale e noci. Aggiungete quindi le due farine e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 14 e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off». Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Pane fiammingo al lampone

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h01	3h06	3h11
Latte		75 ml	100 ml	150 ml
Uova		2	3	4
Lamponi freschi		40 g	55 g	80 g
Zucchero		1½c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sale		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Farina speciale per pane		350 g	465 g	700 g
Lievito per panificazione in polvere		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Burro		50 g	65 g	100 g
Zucchero di canna		25 g	35 g	50 g

Scegliere il peso del pane facendo riferimento alla tabella. Versare gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: latte, uova, lamponi, zucchero e sale. Aggiungere in seguito la farina e il lievito in polvere. Inserire il recipiente nella macchina. Selezionare il programma 5, il peso del pane e il colore della crosta. Premere il pulsante di accensione/spegnimento. Al primo segnale sonoro (dopo circa 23 minuti), aggiungere il burro e lo zucchero di canna. 30-45 minuti prima della fine del programma, aprire la macchina e controllare la cottura dell'impasto: se è sufficientemente solido cospargere il pane di lamponi come decorazione. Al termine del programma spegnere la macchina, estrarre il recipiente e sformare il pane.

Pane canadese

PROG. 14	Peso	1000 g
	Tempo	2h08
Composta di mele non zuccherata		230 g
Olio vegetale		125 ml
Uova sbattute		3
Zucchero a velo		95 g
Sciroppo d'acero		110 g
Farina speciale per pane		175 g
Farina di grano intero		175 g
Latte scremato in polvere		4 c.s.
Lievito chimico		1 c.c.
Sale		¾ c.c.
Bicarbonato di sodio		½ c.c.
Cannella macinata		1½ c.c.
Noci pecan tritate		40 g
Noci pecan tagliate in due (facoltativo)		6

Riferimento alla tabella. Versare gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato. Inserire il recipiente nella macchina. Selezionare il programma 14 e il colore della crosta. Premere il pulsante di accensione/spegnimento. Non appena inizia il ciclo di cottura, disporre le noci pecan tagliate in due al centro del pane. Al termine del programma spegnere la macchina, estrarre il recipiente e sformare il pane.

Kugelhopf

PROG. 7	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h15	3h20	3h25
Latte		100 ml	120 ml	205 ml
Uova		2	3	4
Burro		160 g	210 g	250 g
Sale		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Zucchero		70 g	90 g	135 g
Farina speciale per pane		390 g	530 g	795 g
Lievito in polvere		2 c.c.	2½ c.c.	3 c.c.
Uvetta		110 g	150 g	170 g

Fate marinare l'uva passa in acqua o in alcol bianco. Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.
Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: latte, uova, burro morbido, sale e zucchero. Aggiungete infine la farina e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 7, il peso della brioche e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off».
Al primo bip sonoro (dopo 25 minuti), aggiungete le mandorle intere e l'uva marinata.
Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Cramique

PROG. 7	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h15	3h20	3h25
Latte		2½ c.s.	3 c.s.	3½ c.s.
Uova		3	5	6
Burro		160 g	210 g	250 g
Sale		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Zucchero		5 c.s.	6 c.s.	7 c.s.
Farina speciale per pane		390 g	530 g	620 g
Lievito per panificazione in polvere		2 c.c.	2½ c.c.	3 c.c.
Uvetta		120 g	140 g	180 g

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.
Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: latte, uova, burro morbido, sale e zucchero. Aggiungete infine la farina e il lievito secco.
Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 7, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.
Premete il tasto «on-off». Al primo bip sonoro (dopo 25 minuti), aggiungete l'uva passa. Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Pane alle spezie

PROG. 14	Peso	1000 g
	Tempo	2h08
Latte		200 ml
Uova		2
Zucchero di canna		100 g
Sale		½ c.c.
Miscela 4 spezie		1 c.c.
Bicarbonato alimentare*		½ c.c.
Cannella		1 c.c.
Miele		500 g
Burro fuso		200 g
Farina speciale per pane		400 g
Lievito chimico		1 borsa

**nel raggio del sale*

Riferimento alla tabella. Versare in un'insalatiera le uova, lo zucchero di canna e il sale. Mescolare il tutto per 5 minuti. Aggiungere le spezie, il latte, il miele e il burro fuso. Versare il preparato nel recipiente della macchina del pane. Aggiungere le due Farine e il lievito chimico. Inserire il recipiente nella macchina. Selezionare il programma 14 e il colore della crosta. Premere il pulsante di accensione/spegnimento. Al termine del programma spegnere la macchina, estrarre il recipiente e sformare il pane.
Consiglio: se si preferisce un pane alle spezie ben cotto, al termine del programma lasciarlo da 10 a 20 minuti supplementari nella macchina del pane prima di sformarlo.

Torta

PROG. 18	Peso	1000 g
	Tempo	2h08
Uova		5
Zucchero		165 g
Zucchero vanillato		1 borsa
Sale		1 p.
Rum scuro		1½ c.s.
Burro		230 g
Farina fluida (T 45)		330 g
Lievito chimico		2½ c.c.
Uvetta		75 g
Frutta candita		75 g

Versate in un'insalatiera le uova, lo zucchero vanigliato e il sale. Montate il tutto per 5 minuti. Versate il preparato nel recipiente della macchina per il pane. Aggiungete il rum scuro, il burro morbido, la farina fluida e il lievito chimico. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 18 e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off». Al bip sonoro (dopo 6 minuti) aggiungete l'uva passa e la frutta candita. Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate la torta. Per l'illustrazione: doratura media. *Consiglio: se preferite una torta ben cotta, al termine del programma, potete lasciarla ancora 10 minuti nella macchina per il pane prima di sformarla.*

Dolce al limone

PROG. 14	Peso	1000 g
	Tempo	2h08
Uova		5
Zucchero		300 g
Sale		1 p.
Burro		180 g
Farina fluida (T 45)		450 g
Lievito chimico		3½ c.c.
Limone		1

Riferimento alla tabella. Versare in una insalatiera le uova, lo zucchero e il sale. Mescolare il tutto per 5 minuti. Versare il preparato nel recipiente della macchina del pane. Aggiungere il burro fuso, la farina fluida, il Lievito chimico, il succo di limone e le scorza di limone. Inserire il recipiente nella macchina. Selezionare il programma 14 e il colore della crosta.
Premere il pulsante di accensione/spegnimento.
Al termine del programma spegnere la macchina, estrarre il recipiente e sformare il pane.

Baguette e *panini*

Baguette al crusca fine P54
Baguette alla pancetta P54
Baguette al miele e fiocchi d'avena P55
Panini all'uva P55
Baguette alle prugne secche e noci P55
Baguette alla pancetta, parmigiano e coriandolo P55

Baguette al crusca fine

PROG. 1	Tempo	4 baguette 2h02	8 baguette 2h59
Acqua		175 ml	315 ml
Zucchero		1 c.c.	1½ c.c.
Sale		¾ c.c.	1½ c.c.
Burro		20 g	35 g
Farina speciale per pane		150 g	270 g
Farina integrale		100 g	180 g
Crusca fine		8 c.s.	14 c.s.
Lievito per panificazione in polvere		¾ c.c.	1½ c.c.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, burro, zucchero e sale. Aggiungete quindi le due Farine e il lievito. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 1, il colore desiderato della crosta e premete il tasto «on-off». Al secondo bip sonoro (dopo 1 ora e 05), aprite la macchina ed estraete la pasta. Se avete deciso di preparare 8 baguette, dividete la pasta in 2 panetti e conservate un panetto coperto da un panno per la seconda cottura. Dividete il 1° panetto in 4 parti uguali che lavorerete a baguette. Inumiditele prima di passarle nella crusca fine. Riponetele sul supporto di cottura «specifico per baguette». Incidete i panetti su tutta la lunghezza. Premete di nuovo il tasto «on-off». Al successivo bip sonoro (dopo 57 minuti), sfornate le baguette quindi ripetete l'operazione precedente per avviare la seconda cottura. Al termine di ogni cottura, lasciate raffreddare su una griglia.

Baguette alla pancetta

PROG. 1	Tempo	4 baguette 2h02	8 baguette 2h59
Acqua		190 ml	340 ml
Olio d'oliva		1 c.s.	2 c.s.
Sale		¾ c.c.	1½ c.c.
Zucchero		1 c.c.	1½ c.c.
Farina speciale per pane		200 g	360 g
Farina di castagne		50 g	90 g
Lievito per panificazione in polvere		¾ c.c.	1½ c.c.
Pancetta		70 g	125 g

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, olio d'oliva, zucchero, sale, farina e lievito. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 1, il colore desiderato della crosta e premete il tasto «on-off». Al primo bip sonoro, incorporate la pancetta alla pasta. Al secondo bip sonoro (dopo 1 ora e 05), aprite la macchina ed estraete la pasta. Se avete deciso di preparare 8 baguette, dividete la pasta in 2 panetti e conservate un panetto coperto da un panno per la seconda cottura. Dividete il 1° panetto in 4 parti uguali che lavorerete a baguette. Riponetele sul supporto di cottura «specifico per baguette» e incidete i panetti su tutta la lunghezza. Premete di nuovo il tasto «on-off». Al successivo bip sonoro (dopo 57 minuti), sfornate le baguette quindi ripetete l'operazione precedente per avviare la seconda cottura. Al termine di ogni cottura, lasciate raffreddare su una griglia.

Baguette al miele e fiocchi d'avena

PROG. 1	Tempo	4 baguette 2h02	8 baguette 2h59
Acqua		175 ml	315 ml
Sale		¾ c.c.	1½ c.c.
Miele		30 g	55 g
Farina speciale per pane		210 g	380 g
Farina di segale (T 170)		40 g	70 g
Lievito per panificazione in polvere		¾ c.c.	1½ c.c.
Fiocchi d'avena		25 g	45 g

Versare gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, miele e sale. Aggiungere in seguito le due Farine e il lievito. Inserire il recipiente nella macchina. Selezionare il programma 1, il colore della crosta e premere il pulsante di accensione/spegnimento. Al secondo segnale sonoro (dopo 1h05), aprire la macchina ed estrarre l'impasto. Se si è scelto di fare 8 baguette, dividere l'impasto in due sfere e coprirne una con un panno per la seconda cottura. Dividere la prima sfera in 4 parti uguali a forma di baguette. Spennellarle d'acqua prima di arrotolarle nei fiocchi d'avena. Deporle sul supporto di cottura «per baguette». Con un paio di forbici fare diversi incisioni a forma di spiga. Premere nuovamente il pulsante di accensione/spegnimento. Al successivo segnale sonoro (dopo 57 minuti) estrarre le baguette e ripetere l'operazione precedente per avviare la seconda cottura. Al termine di ciascuna cottura, lasciare raffreddare su una griglia.

Baguette alle prugne secche e noci

PROG. 1	Tempo	4 baguette 2h02	8 baguette 2h59
Acqua		160 ml	290 ml
Zucchero		1 c.s.	1½ c.s.
Sale		¾ c.c.	1½ c.c.
Semola di mais		25 g	45 g
Farina speciale per pane		200 g	360 g
Farina di segale (T 170)		25 g	45 g
Lievito per panificazione in polvere		¾ c.c.	1½ c.c.
Prugne		45 g	80 g
Noci		45 g	80 g

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, zucchero e sale. Aggiungete quindi le due Farine e il lievito. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 1, il colore desiderato della crosta e premete il tasto «on-off». Al primo bip sonoro (dopo 27 minuti), incorporate le noci alla pasta. Al secondo bip sonoro (dopo 1 ora e 05, aprite la macchina ed estraete la pasta. Se avete deciso di preparare 8 baguette, dividete la pasta in 2 panetti e conservate un panetto coperto da un panno per la seconda cottura. Dividete il 1° panetto in 4 parti uguali che lavorerete a baguette. Inumiditele prima di passarle nella semola di mais. Riponetele sul supporto di cottura «specifico per baguette». Incidete i panetti su tutta la lunghezza. In ciascun intaglio inserite 3 prugne secche. Premete di nuovo il tasto «on-off». Al successivo bip sonoro (dopo 57 minuti), sfornate le baguette quindi ripetete l'operazione precedente per avviare la seconda cottura. Al termine di ogni cottura, lasciate raffreddare su una griglia.

Panini all'uva

PROG. 1	Tempo	4 panini 2h02	8 panini 2h59
Acqua		165 ml	300 ml
Zucchero		1 c.s.	1½ c.s.
Sale		¾ c.c.	1½ c.c.
Farina speciale per pane		125 g	225 g
Farina di segale (T 170)		125 g	225 g
Lievito per panificazione in polvere		1 c.c.	1½ c.c.
Uvetta		75 g	135 g

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, zucchero e sale. Aggiungete quindi le due Farine e il lievito. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 1, il colore desiderato della crosta e premete il tasto «on-off». Al primo bip sonoro (dopo 23 minuti), incorporate l'uva passa alla pasta. Al secondo bip sonoro (dopo 1 ora e 05), aprite la macchina ed estraete la pasta. Se avete deciso di preparare 8 panini, dividete la pasta in 2 panetti e conservate un panetto coperto da un panno per la seconda cottura. Dividete il 1° panetto in 4 parti uguali che lavorerete a baguette prima di passarle nella farina. Riponetele sul supporto di cottura «specifico per baguette». Incidete i panetti su tutta la lunghezza. Premete di nuovo il tasto «on-off». Al successivo bip sonoro (dopo 57 minuti), sfornate i panini quindi ripetete l'operazione precedente per avviare la seconda cottura. Al termine di ogni cottura, lasciate raffreddare su una griglia.

Baguette alla pancetta, parmigiano e coriandolo

PROG. 1	Tempo	4 baguette 2h02	8 baguette 2h59
Acqua		135 ml	245 ml
Sale		¾ c.c.	1½ c.c.
Olio d'oliva		½ c.s.	1 c.s.
Zucchero		½ c.s.	1 c.s.
Farina speciale per pane		205 g	370 g
Lievito per panificazione in polvere		¾ c.c.	1½ c.c.
Pancetta a cubetti affumicata		35 g	65 g
Grana grattuggiato		30 g	55 g
Coriandolo tritato finemente		½ c.s.	1 c.s.

Fate soffriggere i dadini di pancetta in una padella antiaderente calda, scolate e fate raffreddare. Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: l'acqua, il sale, l'olio d'oliva e lo zucchero. Aggiungete quindi la farina e il lievito. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 1 e premete il tasto «on-off». Al primo bip sonoro (dopo 20 minuti), incorporate i dadini di pancetta, il parmigiano e il coriandolo alla pasta. Al secondo bip sonoro (dopo 1 ora e 05), aprite la macchina ed estraete la pasta. Se avete deciso di preparare 8 baguette, dividete la pasta in 2 panetti e conservate un panetto coperto da un panno per la seconda cottura. Dividete il 1° panetto in 4 parti uguali che lavorerete a baguette. Riponetele sul supporto di cottura «specifico per baguette» e incidete i panetti su tutta la lunghezza. Premete di nuovo il tasto «on-off». Al successivo bip sonoro (dopo 47 minuti), sfornate le baguette quindi ripetete l'operazione precedente per avviare la seconda cottura. Al termine di ogni cottura, lasciate raffreddare su una griglia.

Che altro

Ciabatta P56
Focaccia P56
Ciabatta nocci e gorgonzola P57
Pasta fresca P57
Pasta per la pizza P58
Marmellata istantanea all'arancia P58
Composta mela/rabarbaro P58

Ciabatta

PROG. 13	Peso	1250 g
	Tempo	1h15
Acqua		450 ml
Olio d'oliva		5 c.s.
Sale		2½ c.c.
Farina speciale per pane		760 g
Lievito per panificazione in polvere		2½ c.c.

Versare gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, olio d'oliva e sale. Aggiungere in seguito la farina e il lievito in polvere. Inserire il recipiente nella macchina. Selezionare il programma 13. Premere il pulsante di accensione/spegnimento.
Dopo un'ora spegnere la macchina ed estrarre l'impasto dal recipiente. Infarinare il piano di lavoro e dividere l'impasto in 8 parti a forma di panini.
Coprirli con panno e lasciarli lievitare per 1 ora a temperatura ambiente. Preriscaldare il forno a 240°C. Quando il forno è caldo spennellare i panini all'olio con un pennello. Infornarli con un bicchiere pieno d'acqua per umidificare il forno.
Cuocere per 25 minuti. Farli raffreddare su una griglia.

Ciabatta nocci e gorgonzola

PROG. 13	Peso	1250 g
	Tempo	1h15
Acqua		450 ml
Olio d'oliva		5 c.s.
Sale		2½ c.c.
Farina speciale per pane		760 g
Noci tritate		80 g
Gorgonzola		100 g
Lievito per panificazione in polvere		2½ c.c.

Versare gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, olio d'oliva, sale, farina ; noci tritate, gorgonzola e lievito.
Inserire il recipiente nella machina. Premere il pulsante di accensione/spegnimento.
Dopo un'ora spegnere la macchina ed estrarre l'impasto dal recipiente.
Infarinare il piano di lavoro e dividere l'impasto in 8 parti a forma di panini.
Coprirli con panno e lasciarli lievitare per 1 ora a temperatura ambiente. Preriscaldare il forno a 240°C. Quando il forno è caldo spennellare i panini all'olio con un pennello. Infornarli con un bicchiere pieno d'acqua per umidificare il forno.
Cuocere per 25 minuti. Farli raffreddare su una griglia.

Focaccia

PROG. 13	Peso	1250 g
	Tempo	1h15
Acqua		430 ml
Olio d'oliva		5½ c.s.
Sale		2½ c.c.
Farina speciale per pane		720 g
Lievito per panificazione in polvere		4½ c.c.

Versare gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, olio d'oliva e sale. Aggiungere in seguito la farina e il lievito in polvere. Inserire il recipiente nella macchina. Selezionare il programma 13. Premere il pulsante di accensione/spegnimento. Dopo un'ora spegnere la macchina ed estrarre l'impasto dal recipiente. Infarinare il piano di lavoro e formare una palla dalla forma allungata. Stenderla con un mattarello e, con un paio di forbici, fare delle incisioni a forma di spiga. Lasciarla lievitare per 20 minuti a temperatura ambiente. Preriscaldare il forno a 220°C per 5 minuti con un bicchiere pieno d'acqua per umidificare il forno. Spennellare l'impasto con un pennello per umidificarlo. Infornare e cuocere per 25 minuti. Lasciare raffreddare su una griglia.

Composta mela/rabarbaro

PROG. 15	Peso	1200 g
	Tempo	1h30
Mele		600 g
Rabarbaro		600 g
Zucchero		5 c.s.

Sbucciate le mele e il rabarbaro e tagliateli a pezzetti.
Versate la frutta nel recipiente della macchina per il pane.
Aggiungete lo zucchero.
Posizionate il recipiente nella macchina.
Selezionate il programma 15.
Premete il tasto «on-off».
Al termine del programma, spegnete la macchina ed estraete il recipiente.
Trucchi: tagliate la frutta in base alle vostre preferenze (composta con o senza pezzi):
tagliandola di dimensioni medie resteranno dei pezzi dopo la cottura.
Per il preparato delle composte scegliete frutta di stagione.

Pasta per la pizza

PROG. 13	Peso	1250 g
	Tempo	1h15
Acqua		450 ml
Olio d'oliva		2½ c.s.
Sale		2½ c.c.
Farina speciale per pane		800 g
Lievito per panificazione in polvere		2½ c.c.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, olio d'oliva e sale.
Aggiungete infine la farina e il lievito secco.
Posizionate il recipiente nella macchina.
Selezionate il programma 13.
Premete il tasto «on-off».
Al termine del programma, spegnete la macchina ed estraete il recipiente.
La pasta è pronta per essere utilizzata.

Pasta fresca

PROG. 16	Peso	1250 g
	Tempo	15 min
Farina speciale per pane		830 g
Acqua		200 ml
Uova		5
Sale		1½ c.c.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: farina, acqua, uova e sale.
Posizionate il recipiente nella macchina.
Selezionate il programma 16.
Premete il tasto «on-off».
Al termine del programma, spegnete la macchina ed estraete il recipiente. La pasta è pronta per essere utilizzata.

Marmellata istantanea all'arancia

PROG. 15	Peso	1200 g
	Tempo	1h30
Arance		750 g
Zucchero		750 g
A scelta:		
Pectina		50 g
Succo di limone		50 ml

Sbucciare le arance, tagliarle a spicchi e togliere i semi. Versare gli spicchi nel recipiente della macchina del pane. Aggiungere lo zucchero e la pectina. Inserire il recipiente nella macchina.
Selezionare il programma 15 e premere il pulsante di accensione/spegnimento.
Al termine del programma spegnere la macchina ed estrarre il recipiente. Consiglio: se non è possibile reperire la pectina, sostituirla con circa 50 ml di succo di limone poiché questo frutto è naturalmente ricco in pectina. In tal caso, si consiglia di aggiungere 40 minuti di cottura supplementare. Scegliere frutta di stagione per creare marmellate.

Resumen

Panes de antaño P61
Panes creativos P63
Panes clásicos P66
Panes especiales P68
Panes azucarados P70
Baguettes y panecillos P73
¿Qué más? P75

Introducción

Preste atención a estas páginas preliminares, pues incluyen información importante para la correcta preparación de sus recetas.

La harina: La harina que ha de utilizar para la elaboración de pan (salvo que en las recetas se indique lo contrario) recibe varios nombres: harina de trigo (T55), harina especial para pan, harina para pan blanco o harina blanca.
Observaciones: También puede utilizarse la harina de trigo de tipo 65.

La levadura de panadería: Existe bajo distintas formas: fresca en pequeños cubos, seca activa para rehidratar, seca instantánea o líquida. Se vende en grandes superficies (lineales de panadería o productos lácteos frescos), pero también puede adquirirla en su panadería.
Si utiliza levadura fresca, desmíguela con los dedos para facilitar su dispersión.

EQUIVALENCIAS CANTIDAD / PESO ENTRE LEVADURA SECA, LEVADURA FRESCA Y LEVADURA LÍQUIDA

Levadura seca (en cucharaditas)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Levadura seca (en g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Levadura fresca (en g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Levadura líquida (en ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Si utiliza levadura fresca, multiplique por 3, en peso, la cantidad indicada para la levadura seca.

Consejos y trucos

PANES

El pan no ha subido bastante: respete con precisión las cantidades prescritas para cada ingrediente, puede que o bien la cantidad de harina no sea suficiente, o que falte levadura, agua o azúcar. Es necesario pesar los ingredientes al preparar la masa.

El pan se ha hundido: puede que haya demasiada cantidad de agua o de levadura, reduzca las cantidades y asegúrese de que el agua no esté demasiado caliente.

El pan está tostado pero no lo bastante cocido: el pan está tostado pero no lo bastante cocido: se ha añadido una cantidad excesiva de agua; asegúrese de poner menos agua.

BAGUETTES Y PANECILLOS

Es difícil dar forma a la masa: probablemente está demasiado trabajada y la cantidad de agua es insuficiente. En ese caso, vuelva a hacer una bola con la masa y déjela reposar 10 minutos antes de volver a empezar.

La masa está pegajosa y es difícil darle forma: hay demasiada agua, enharínese las manos ligeramente.

La masa se rompe o se vuelve granulosa: en ese caso la masa está demasiado trabajada y hay que volver a hacer con ella una bola y dejarla reposar 10 minutos antes de volver a empezar.

La masa es compacta: tal vez tenga demasiada harina o la masa esté demasiado trabajada. Añádale un poco de agua al empezar a amasar, déjela reposar 10 min antes de darle forma y hágalo trabajando la masa lo menos posible.

Panes de antaño

Pan de centeno P61
Pan con queso emmental P61
Pan al estilo tradicional P62
Pan de cebolla P62

Pan de centeno

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h01	3h06	3h11
Agua		450 ml	600 ml	780 ml
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Harina especial para pan		150 g	200 g	260 g
Harina de centeno (T170)		375 g	500 g	650 g
Levadura de panadería seca		¾ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla.
Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua y sal.
A continuación, añada las dos harinas y la levadura seca.
Coloque la cuba en la máquina.
Seleccione el programa 5, el peso del pan y el color de la costra deseado.
Pulse el botón de «encendido-apagado».
Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan con queso emmental

PROG. 4	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	2h53	2h58	3h03
Agua		240 ml	320 ml	480 ml
Sal aromatizada con hierbas		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Harina especial para pan		340 g	450 g	675 g
Levadura de panadería seca		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Azúcar		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Dados de queso emmental		115 g	150 g	225 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla.
Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden:
agua, sal, harina, levadura seca y azúcar.
Coloque la cuba en la máquina.
Seleccione el programa 4, el peso del pan y el color de la costra deseado.
Pulse el botón de «encendido-apagado».
Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 30 min.), añada el queso.
Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan al estilo tradicional

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h01	3h06	3h11
Agua		340 ml	450 ml	585 ml
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Harina especial para pan		490 g	650 g	845 g
Harina de centeno (T170)		40 g	50 g	65 g
Levadura de panadería seca		½ c.c.	¾ c.c.	1 c.c.

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla.
Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua y sal.
A continuación, añada las dos harinas y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina.
Seleccione el programa 5, el peso del pan y el color de la costra deseado.
Pulse el botón de «encendido-apagado».
Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan de cebolla

PROG. 6	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h06	3h11	3h16
Agua		190 ml	255 ml	380 ml
Aceite		2½ c.s.	3½ c.s.	5 c.s.
Azúcar		15 g	20 g	30 g
Sal		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Harina especial para pan		480 g	640 g	960 g
Levadura de panadería seca		1 c.c.	1½ c.c.	2½ c.c.
Cebollas		100 g	130 g	200 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla.
Corte las cebollas en pequeños dados, escúrralas y deje que se enfríen.
Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden:
agua, aceite, azúcar, sal, harina y levadura.
Coloque la cuba en la máquina.
Seleccione el programa 6, el peso del pan y el color de la corteza deseado.
Pulse el botón de «encendido-apagado».
Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 25 min.), incorpore las cebollas a la masa.
Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Panes creativos

Pan con zanahorias y jengibre P63
Pan con ricotta y orégano P63
Pan con salvado y tomates secos P64
Pan de Saboya P64
Pan con tomate albahaca P64
Pan de olivas negras P65
Pan con té verde y dátiles P65

Pan con zanahorias y jengibre

PROG. 14	Peso	1000 g
	Tiempo	2h08
Huevos		1
Zanahorias ralladas		170 g
Azúcar cristalizado		95 g
Piña escurrida y triturada		55 g
Melaza clarificada		50 g
Aceite vegetal		110 g
Sal		½ c.c.
Harina especial para pan		235 g
Salvado de trigo natural		75 g
Jengibre fresco molido y jengibre fresco rallado		1½ c.c.
Canela molida		½ c.c.
Levadura de panadería seca		1½ c.c.
Bicarbonato de sosa		½ c.c.

Consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el orden indicado: Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 14 y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan con ricotta y orégano

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h01	3h06	3h11
Agua		210 ml	280 ml	420 ml
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Harina especial para pan		325 g	430 g	645 g
Harina integral		95 g	130 g	195 g
Levadura de panadería seca		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Orégano deshidratado		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Ricotta		75 g	100 g	150 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla.
Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, sal, las dos harinas y la levadura.
Coloque la cuba en la máquina.
Seleccione el programa 5, el peso del pan y el color de la costra deseado.
Pulse el botón de «encendido-apagado».
Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 23 min.), añada la ricotta y el orégano.
Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan con salvado y tomates secos

PROG. 7	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h15	3h20	3h25
Agua		300 ml	400 ml	600 ml
Aceite de oliva		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Azúcar		¾ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Leche en polvo		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Harina especial para pan		115 g	150 g	225 g
Salvado fino		375 g	500 g	750 g
Levadura de panadería seca		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Tomates secos		80 g	110 g	160 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla.
Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite de oliva, sal,
azúcar, leche en polvo, salvado fino, harina y levadura.
Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 7, el peso del pan y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado».
Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 25 min.), añada los tomates secos a la masa.
Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan de olivas negras

PROG. 4	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	2h53	2h58	3h03
Agua		255 ml	340 ml	510 ml
Aceite		2½ c.s.	3½ c.s.	5 c.s.
Azúcar		3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.
Sal		2 c.c.	2½ c.c.	4 c.c.
Harina especial para pan		480 g	640 g	960 g
Levadura de panadería seca		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Olivas negras		75 g	100 g	150 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla.
Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden:
agua, aceite, azúcar, sal, harina y levadura. Coloque la cuba en la máquina.
Seleccione el programa 4, el peso del pan y el color de la corteza deseado.
Pulse el botón de «encendido-apagado».
Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 30 min.), incorpore las olivas negras a la masa.
Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan de Saboya

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h01	3h06	3h11
Agua		375 ml	500 ml	650 ml
Sal		1½c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Harina especial para pan		375 g	500 g	650 g
Harina de centeno (T170)		150 g	200 g	260 g
Levadura de panadería seca		¾ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Cebollas (+algunos aros)		25 g	30 g	40 g
Champiñones		30 g	40 g	50 g
Queso beaufort en dados		60 g	80 g	100 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla.
Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, champiñones y cebollas laminados, dados de queso beaufort y sal. A continuación, añada las dos harinas y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina.
Seleccione el programa 5, el peso del pan y el color de la corteza deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Entre 30 y 45 minutos antes de acabar el programa, abra la máquina y compruebe que la masa esté cocida: si está lo bastante sólida, coloque los aros de cebolla sobre el pan para decorar. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan con tomate albahaca

PROG. 4	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	2h53	2h58	3h03
Agua		225 ml	300 ml	450 ml
Aceite de oliva		1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sal		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Azúcar		1 c.c.	1 c.c.	1 c.c.
Harina especial para pan		335 g	450 g	675 g
Levadura de panadería seca		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Dados de tomates secos		75 g	100 g	150 g
1 manojo de albahaca picada fina				

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla.
Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite de oliva y sal.
A continuación, añada la harina, la levadura seca y el azúcar.
Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 4, el peso del pan y el color de la costra deseado.
Pulse el botón de «encendido-apagado».
Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 30 min.), añada los tomates y la albahaca.
Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan con té verde y dátiles

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h01	3h06	3h11
Té verde (frío)		375 ml	500 ml	650 ml
Sal		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Harina especial para pan		340 g	450 g	585 g
Harina integral		185 g	250 g	325 g
Levadura de panadería seca		¾ c.c.	¾ c.c.	1 c.c.
Dátiles		75 g	100 g	130 g
Semillas de sésamo		15 g	20 g	25 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla.
Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: té, dátiles deshuesados y sal. A continuación, añada las dos harinas y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina.
Seleccione el programa 5, el peso del pan y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Entre 30 y 45 minutos antes de acabar el programa, abra la máquina y compruebe que la masa esté cocida: si está lo bastante sólida, deposite los dátiles y las semillas de sésamo sobre el pan para decorar. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Panes clásicos

Pan blanco P66
Pan rápido P66
Pan integral P67
Pan de pueblo P67
Pan rústico P67
Pan de molde P67

Pan blanco

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h01	3h06	3h11
Agua		315 ml	420 ml	540 ml
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Azúcar		½ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Harina especial para pan		520 g	700 g	900 g
Levadura de panadería seca		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
A escoger:				
Olivas verdes		90 g	130 g	190 g
Tiras de tocino		150 g	200 g	300 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, sal y azúcar.
A continuación, añada la harina y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 5, el peso del pan y el color de la corteza deseado.
Pulse el botón de «encendido-apagado».
Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 23 min.) añada, si quiere, alguno de los ingredientes suplementarios.
Al final del programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan integral

PROG. 6	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h06	3h11	3h16
Agua		370 ml	490 ml	635 ml
Aceite de girasol		½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Azúcar		1 c.s.	2 c.s.	2 c.s.
Leche en polvo		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Harina especial para pan		180 g	240 g	310 g
Harina integral		340 g	460 g	590 g
Levadura de panadería seca		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite de girasol, sal, azúcar y leche en polvo.
A continuación, añada las dos harinas y la levadura. Coloque la cuba en la máquina.
Seleccione el programa 6, el peso del pan y el color de la corteza deseado.
Pulse el botón de «encendido-apagado».
Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan de pueblo

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h01	3h06	3h11
Agua		305 ml	405 ml	525 ml
Sal		1½c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Azúcar		½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Harina especial para pan		415 g	560 g	725 g
Harina integral		95 g	130 g	170 g
Levadura de panadería seca		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
A escoger:				
Nueces		110 g	150 g	225 g
Avellanas		110 g	110 g	110 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla siguiente para ver las cantidades de los ingredientes. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, sal y azúcar.
A continuación, añada las dos harinas y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 5, el peso del pan y el color de la corteza deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 23 min.) añada, si quiere, nueces o avellanas.
Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan rápido

PROG. 8	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	1h28	1h33	1h38
Agua tiède		300 ml	400 ml	600 ml
Aceite de oliva		1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Azúcar		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Leche en polvo		1½ c.s.	2½ c.s.	3 c.s.
Harina especial para pan		480 g	640 g	960 g
Levadura de panadería seca		3 c.c.	4 c.c.	6 c.c.

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite de girasol, sal, azúcar y leche en polvo.
A continuación, añada la harina y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina.
Seleccione el programa 8, el peso del pan y el color de la corteza deseado.
Pulse el botón de «encendido-apagado».
Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan rústico

PROG. 6	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h06	3h11	3h16
Agua		305 ml	405 ml	520 ml
Aceite de girasol		½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Azúcar		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Leche en polvo		2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Harina especial para pan		240 g	330 g	420 g
Harina integral		120 g	165 g	210 g
Harina de centeno (T170)		120 g	165 g	210 g
Levadura de panadería seca		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla siguiente para ver las cantidades de los ingredientes. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite de girasol, sal, azúcar y leche en polvo.
A continuación, añada las tres harinas y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 6, el peso del pan y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan de molde

PROG. 4	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	2h53	2h58	3h03
Agua		270 ml	325 ml	405 ml
Aceite de girasol		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Azúcar		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Leche en polvo		2 c.s.	2½ c.s.	3 c.s.
Harina especial para pan		500 g	600 g	750 g
Levadura de panadería seca		1½ c.c.	1½ c.c.	2 c.c.

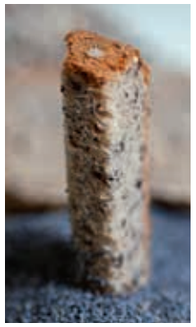
Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite de girasol, sal, azúcar y leche en polvo.
A continuación, añada la harina y la levadura seca.
Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 4, el peso del pan y el color de la corteza deseado.
Pulse el botón de «encendido-apagado». Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Panes

especiales

Pan de semillas P68
Pan de fibra P68
Pan omega 3 P69
Pan con queso sin gluten P69
Pan sin sal P69

Pan de semillas



PROG. 6	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h06	3h11	3h16
Agua		300 ml	405 ml	540 ml
Aceite de colza		2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Miel		2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Harina de centeno (T170)		240 g	330 g	435 g
Harina integral		240 g	330 g	435 g
Levadura de panadería seca		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Semillas de lino		75 g	100 g	135 g
Semillas de girasol		25 g	30 g	45 g
Semillas de adormidera		15 g	20 g	30 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite de colza, miel y sal. A continuación, añada las dos harinas y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 6, el peso del pan y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 23 min.), añada las semillas de lino negro, de girasol y de adormidera. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

ES

Pan con queso sin gluten

PROG. 9	Peso	1000 g
	Tiempo	2h11
Agua		425 ml
Huevos		3
Aceite vegetal		3 c.s.
Azúcar cristallisé		2 c.s.
Sal		1 c.c.
Harina de arroz blanco		280 g
Harina de arroz integral		140 g
Leche desnatada en polvo		3½ c.s.
Goma xantana		3½ c.c.
Copos de cebolla deshidratada		1 c.c.
Semillas de adormidera		1 c.c.
Semillas de apio y eneldo seco		1½ c.c.
Queso cheddar rallado		170 g
Levadura de panadería seca		1 c.c.

Consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el orden indicado: Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 9 el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan de fibra

PROG. 6	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h06	3h11	3h16
Agua		350 ml	460 ml	600 ml
Aceite de girasol		½ c.s.	½ c.s.	1 c.s.
Sal		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Leche en polvo		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Harina especial para pan		320 g	420 g	550 g
Salvado fino		160 g	210 g	275 g
Levadura de panadería seca		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite de girasol, sal, y leche en polvo.
A continuación, añada la harina, el salvado fino y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 6, el peso del pan y el color de la corteza deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado».
Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan omega 3

PROG. 11	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h11	3h16	3h21
Agua		180 ml	230 ml	295 ml
Yogur natural		125 g	185 g	250 g
Aceite de colza		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Melaza		2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Leche en polvo		½ c.s.	1 c.s.	2 c.s.
Harina especial para pan		155 g	200 g	255 g
Harina de centeno (T170)		210 g	270 g	345 g
Harina integral		110 g	140 g	180 g
Germen de trigo en polvo		20 g	30 g	40 g
Levadura de panadería seca		3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.
Semillas de lino		55 g	70 g	90 g
Semillas de girasol		40 g	60 g	70 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, yogur natural, aceite de colza, melaza, sal y leche en polvo. A continuación, añada las 3 harinas, el germen de trigo en polvo y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 11, el peso del pan y el color de la corteza deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de 34 min.), añada las semillas de lino y de girasol. Al final del programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan sin sal

PROG. 10	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h11	3h06	3h11
Agua		320 ml	430 ml	500 ml
Aceite de girasol		½ c.s.	½ c.s	1 c.s.
Zumo de limón		1½ c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Harina especial para pan		520 g	700 g	840 g
Levadura de panadería seca		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Semillas de sésamo		75 g	100 g	120 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite de girasol y zumo de limón.
A continuación, añada la harina, la levadura seca y las semillas de sésamo.
Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 10, el peso del pan y el color de la corteza deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Sabores azucarados

Brioche P70
Pan de leche P70
Pan con miel, manzanas, nueces y chocolate P71
Bressane flamenca con frambuesas P71
Cramique P71
Pan de especias P71
Pan canadiense P72
Kugelhof P72
Cake P72
Bizcocho de limón P72

Brioche

PROG. 7	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h15	3h20	3h25
Leche		60 ml	80 ml	120 ml
Huevos		3	4	5
Mantequilla cortada en pequeños dados		140 g	200 g	230 g
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Azúcar		50 g	70 g	80 g
Harina especial para pan		430 g	575 g	670 g
Levadura de panadería seca		1 c.c.	1½ c.c.	2½ c.c.
Pepitas de chocolate (opcional)		110 g	150 g	170 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: leche, huevos, mantequilla reblandecida, sal y azúcar.
A continuación, añada la harina y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 7, el peso del brioche y el color de la corteza deseado.
Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 25 min.) añada si quiere las pepitas de chocolate.
Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan con miel, manzanas, nueces y chocolate

PROG. 14	Peso	1000 g
	Tiempo	2h08
Agua		300 ml
Mantequilla		65 g
Miel		35 g
Azúcar		2 c.c.
Manzanas		65 g
Pepitas de chocolate		20 g
Nueces		20 g
Sal		1½ c.c.
Harina especial para pan		335 g
Harina integral		135 g
Levadura de panadería seca		¾ c.c.

Consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, mantequilla, miel, azúcar, sal y nueces. A continuación, añada las dos harinas y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 14 y el color de la corteza deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan. En la imagen: dorado suave.

Bressane flamenca con frambuesas

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h01	3h06	3h11
Leche		75 ml	100 ml	150 ml
Huevos		2	3	4
Frambuesas frescas		40 g	55 g	80 g
Azúcar		1½c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sal		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Harina especial para pan		350 g	465 g	700 g
Levadura de panadería seca		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Mantequilla		50 g	65 g	100 g
Azúcar terciado		25 g	35 g	50 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: leche, huevos, frambuesas, azúcar y sal. A continuación, añada la harina y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 5, el peso del pan y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 23 min.), añada la mantequilla y el azúcar terciado. Entre 30 y 45 minutos antes de acabar el programa, abra la máquina y compruebe que la masa esté cocida: si está lo bastante sólida, coloque las frambuesas para decorar el pan. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan de leche

PROG. 4	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	2h53	2h58	3h03
Leche		280 ml	315 ml	400 ml
Mantequilla		60 g	70 g	80 g
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Azúcar		2½ c.s.	3 c.s.	3½ c.s.
Harina especial para pan		495 g	555 g	700 g
Levadura de panadería seca		2 c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Opcional. Escoja uno de los siguientes ingredientes:				
Pasas		60 g	70 g	80 g
Frutas confitadas		60 g	70 g	80 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: leche, mantequilla reblandecida, sal y azúcar.
A continuación, añada la harina y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 4, el peso del pan y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 30 min.), añada si quiere las pasas o las frutas confitadas. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan. A efectos ilustrativos: dorado medio; ingrediente complementario: pasas...

Cramique

PROG. 7	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h15	3h20	3h25
Leche		2½ c.s.	3 c.s.	3½ c.s.
Huevos		3	5	6
Mantequilla		160 g	210 g	250 g
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Azúcar		5 c.s.	6 c.s.	7 c.s.
Harina especial para pan		390 g	530 g	620 g
Levadura de panadería seca		2 c.c.	2½ c.c.	3 c.c.
Pasas		120 g	140 g	180 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: leche, huevos, mantequilla reblandecida, sal y azúcar.
A continuación, añada la harina y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 7, el peso del pan y el color de la corteza deseado.
Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de 25 min.),
incorpore las pasas. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan de especias

PROG. 14	Peso	1000 g
	Tiempo	2h08
Leche		200 ml
Huevos		2
Azúcar terciado		100 g
Sal		½ c.c.
Mezcla de 4 especias		1 c.c.
Bicarbonato alimentario		½ c.c.
Canela		1 c.c.
Miel		500 g
Mantequilla fundida		200 g
Harina especial para pan		400 g
Levadura química		1 paquete

Consulte la tabla. Vierta en una ensaladera los huevos, el azúcar moreno y la sal. Bata la mezcla durante 5 minutos. Añada las especias, la leche, la miel y la mantequilla fundida. Vierta el preparado en la cuba de la panificadora. Añada las dos harinas y la levadura química. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 14 y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan. A efectos ilustrativos: dorado fuerte. *Truco: si prefiere un pan de especias bien cocido, puede dejarlo entre 10 y 20 minutos más dentro de la panificadora tras acabar el programa y antes de desmoldarlo.*

Pan canadiense

PROG. 14	Peso Tiempo	1000 g 2h08
Compota de manzanas no azucarada		230 g
Aceite vegetal		125 ml
Huevos batidos		3
Azúcar glas		95 g
Jarabe de arce		110 g
Harina especial para pan		175 g
Farine de blé entier		175 g
Leche desnatada en polvo		4 c.s.
Levadura química		1 c.c.
Sal		¾ c.c.
Bicarbonato de sosa		½ c.c.
Canela molida		1½ c.c.
Nueces pecanas picadas		40 g
Nueces pecanas partidas por la mitad (opcional)		6

Consulte la tabla. Vierta en la cuba los ingredientes en el orden establecido. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 14 y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando empiece el ciclo de cocción, coloque las nueces pecanas cortadas por la mitad en el centro del pan. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Kugelhof

PROG. 7	Peso Tiempo	750 g 3h15	1000 g 3h20	1500 g 3h25
Leche		100 ml	120 ml	205 ml
Huevos		2	3	4
Mantequilla		160 g	210 g	250 g
Sal		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Azúcar		70 g	90 g	135 g
Harina especial para pan		390 g	530 g	795 g
Levadura seca		2 c.c.	2½ c.c.	3 c.c.
Pasas		110 g	150 g	170 g

Marine las pasas en agua o alcohol blanco. Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla.
Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: leche, huevos, mantequilla reblandecida, sal y azúcar.
A continuación, añada la harina y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 7, el peso del brioche y el color de la corteza deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de 25 min.), añada las almendras enteras
y las uvas marinadas. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Cake

PROG. 14	Peso Tiempo	1000 g 2h08
Huevos		5
Azúcar		165 g
Azúcar vainillé		1 paquete
Sal		1 p.
Ron oscuro		1½ c.s.
Mantequilla		230 g
Harina fluida (T45)		330 g
Levadura química		2½ c.c.
Pasas		75 g
Frutas confitadas		75 g

Vierta en una ensaladera los huevos, el azúcar, el azúcar avainillado y la sal. Bata la mezcla durante 5 minutos. Vierta el preparado en la cuba de la panificadora. Añádale ron oscuro, mantequilla reblandecida, harina fluida y levadura química. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 14 y el color de la corteza deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de 23 min.) añada las pasas y las frutas confitadas. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el cake. En la imagen: dorado medio.
Truco: si prefiere que quede un cake bien cocido, al acabar el programa, puede dejarlo 10 minutos más en la panificadora antes de desmoldarlo.

Bizcocho de limón

PROG. 14	Peso Tiempo	1000 g 2h08
Œufs		5
Azúcar		300 g
Sal		1 p.
Mantequilla		180 g
Harina fluida (T45)		450 g
Levadura química		3½ c.c.
Limón		1

Consulte la tabla. Vierta en una ensaladera los huevos, el azúcar y la sal. Bata la mezcla durante 5 minutos. Vierta el preparado en la cuba de la panificadora.
Añada la mantequilla reblandecida, la harina fluida, el zumo y las ralladuras de limón. Coloque la cuba en la máquina.
Seleccione el programa 14 y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado».
Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Baguettes y panecillos

Baguette con salvado fino P73
Baguettes con pancetta P73
Baguettes con miel y copos de avena P74
Panecillos con uvas P74
Baguettes con ciruelas pasas y nueces P74
Baguettes con tocino, parmesano y cilantro P74

Baguette con salvado fino

PROG. 1	Tiempo	4 baguettes 2h02	8 baguettes 2h59
Agua		175 ml	315 ml
Azúcar		1 c.c.	1½ c.c.
Sal		¾ c.c.	1½ c.c.
Mantequilla		20 g	35 g
Harina especial para pan		150 g	270 g
Harina integral		100 g	180 g
Salvado fino		8 c.s.	14 c.s.
Levadura de panadería seca		¾ c.c.	1½ c.c.

Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, mantequilla, azúcar y sal. A continuación, añada las dos harinas y la levadura. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 1, el color de la corteza deseado y pulse el botón «encendido-apagado». Cuando oiga la segunda señal sonora (después de 1h05 min.), abra la máquina y saque la masa. Si ha decidido hacer 8 baguettes, divida la masa en 2 trozos y guarde uno bajo un paño para la segunda cocción. Divida el primer trozo de masa en 4 partes iguales, a las que debe dar forma de baguette. Humedézcalas antes de meterlas en el salvado fino. Colóquelas sobre un soporte de cocción «especial para baguettes». Realice incisiones longitudinales en los trozos de masa. Pulse de nuevo el botón de «encendido-apagado». Cuando escuche la siguiente señal sonora (transcurridos 57 min.), retire las baguettes y repita el proceso anterior para iniciar la segunda cocción. Al acabar cada cocción, deje que el pan se enfríe sobre una rejilla.

Baguettes con pancetta

PROG. 1	Tiempo	4 baguettes 2h02	8 baguettes 2h59
Agua		190 ml	340 ml
Aceite de oliva		1 c.s.	2 c.s.
Sal		¾ c.c.	1½ c.c.
Azúcar		1 c.c.	1½ c.c.
Harina especial para pan		200 g	360 g
Harina de castañas		50 g	90 g
Levadura de panadería seca		¾ c.c.	1½ c.c.
Pancetta		70 g	125 g

Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite de oliva, azúcar, sal, harinas y levadura. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 1, el color de la corteza deseado y pulse el botón «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora, incorpore la pancetta a la masa. Cuando oiga la segunda señal sonora (después de 1h05 min.), abra la máquina y saque la masa. Si ha decidido hacer 8 baguettes, divida la masa en 2 trozos y guarde uno bajo un paño para la segunda cocción. Divida el primer trozo de masa en 4 partes iguales, a los que debe dar forma de baguette. Colóquelas sobre un soporte de cocción «especial para baguettes» y realice incisiones longitudinales en los trozos de masa. Pulse de nuevo el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la siguiente señal sonora (tras 57 min.), retire las baguettes y repita el proceso anterior para iniciar la segunda cocción. Al acabar cada cocción, deje que el pan se enfríe sobre una rejilla.

Baguettes con miel y copos de avena

PROG. 1	Tiempo	4 baguettes 2h02	8 baguettes 2h59
Agua		175 ml	315 ml
Sal		¾ c.c.	1½ c.c.
Miel		30 g	55 g
Harina especial para pan		210 g	380 g
Harina de centeno (T170)		40 g	70 g
Levadura de panadería seca		¾ c.c.	1½ c.c.
Copos de avena		25 g	45 g

Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, miel y sal. A continuación, añada las dos harinas y la levadura. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 1, el color de la costra deseado y pulse el botón «encendido-apagado». Cuando oiga la segunda señal sonora (después de 1h05 min.), abra la máquina y saque la masa. Si ha decidido hacer 8 baguettes, divida la masa en 2 trozos y reserve 1 bajo un paño para la segunda cocción. Divida el primer trozo de masa en 4 partes iguales, a los que debe dar forma de baguette. Úntelas de agua antes de meterlas en copos de avena. Colóquelas sobre un soporte de cocción «especial para baguettes». Realice varias muesca profundas con unas tijeras y separe las puntas para darles la forma de una espiga. Pulse de nuevo el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la siguiente señal sonora (tras 57 min.), retire las baguettes y repita el proceso anterior para iniciar la segunda cocción. Al acabar cada cocción, deje que el pan se enfríe sobre una rejilla.

Panecillos con uvas

PROG. 1	Tiempo	4 panecillos 2h02	8 panecillos 2h59
Agua		165 ml	300 ml
Azúcar		1 c.s.	1½ c.s.
Sal		¾ c.c.	1½ c.c.
Harina especial para pan		125 g	225 g
Harina de centeno (T170)		125 g	225 g
Levadura de panadería seca		1 c.c.	1½ c.c.
Pasas		75 g	135 g

Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, azúcar y sal. A continuación, añada las dos harinas y la levadura. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 1, el color de la corteza deseado y pulse el botón «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 23 min.), añada las pasas a la masa. Cuando oiga la segunda señal sonora (después de 1h05 min.), abra la máquina y saque la masa. Si ha decidido hacer 8 panecillos, divida la masa en 2 trozos y guarde uno bajo un paño para la segunda cocción. Divida el primer trozo en 4 partes iguales, a las que ha de dar forma de baguette antes de meterlas en harina. Colóquelas sobre un soporte de cocción «especial para baguettes». Realice incisiones longitudinales en los trozos de masa. Pulse de nuevo el botón de «encendido-apagado». Cuando escuche la siguiente señal sonora (transcurridos 57 min.), retire los panecillos y repita el proceso anterior para iniciar la segunda cocción. Al acabar cada cocción, deje que el pan se enfríe sobre una rejilla.

Baguettes con ciruelas pasas y nueces

PROG. 1	Tiempo	4 baguettes 2h02	8 baguettes 2h59
Agua		160 ml	290 ml
Azúcar		1 c.s.	1½ c.s.
Sal		¾ c.c.	1½ c.c.
Sémola de maíz		25 g	45 g
Harina especial para pan		200 g	360 g
Harina de centeno (T170)		25 g	45 g
Levadura de panadería seca		¾ c.c.	1½ c.c.
Ciruelas pasas		45 g	80 g
Nueces		45 g	80 g

Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, azúcar y sal. A continuación, añada las dos harinas y la levadura. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 1, el color de la corteza deseado y pulse el botón «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de 27 min.), incorpore las nueces a la masa. Cuando oiga la segunda señal sonora (después de 1h05 min.), abra la máquina y saque la masa. Si ha decidido hacer 8 baguettes, divida la masa en 2 trozos y guarde uno bajo un paño para la segunda cocción. Divida el primer trozo de masa en 4 partes iguales, a las que debe dar forma de baguette. Humedézcalas antes de meterlas en la sémola de maíz. Colóquelas sobre un soporte de cocción «especial para baguettes». Realice incisiones longitudinales en los trozos de masa. Coloque 3 ciruelas pasas en cada muesca. Pulse de nuevo el botón de «encendido-apagado». Cuando escuche la siguiente señal sonora (transcurridos 57 min.), retire las baguettes y repita el proceso anterior para iniciar la segunda cocción. Al acabar cada cocción, deje que el pan se enfríe sobre una rejilla.

Baguettes con tocino, parmesano y cilantro

PROG. 1	Tiempo	4 baguettes 2h02	8 baguettes 2h59
Agua		135 ml	245 ml
Sal		¾ c.c.	1½ c.c.
Aceite de oliva		½ c.s.	1 c.s.
Azúcar		½ c.s.	1 c.s.
Harina especial para pan		205 g	370 g
Levadura de panadería seca		¾ c.c.	1½ c.c.
Tiras de tocino ahumado		35 g	65 g
Queso parmesano rallado		30 g	55 g
Cilantro fresco picado		½ c.s.	1 c.s.

Rehogue el tocino en una sartén antiadherente caliente, escúrralo y déjelo enfriarse. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, sal, aceite de oliva y azúcar. A continuación, añada la harina y la levadura. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 1. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de 23 min.), incorpore el tocino, el parmesano y el cilantro a la masa. Cuando oiga la segunda señal sonora (después de 1h19 min.), abra la máquina y saque la masa. Si ha decidido hacer 8 baguettes, divida la masa en 2 trozos y guarde uno bajo un paño para la segunda cocción. Divida el primer trozo de masa en 4 partes iguales, a los que debe dar forma de baguette. Colóquelas sobre un soporte de cocción «especial para baguettes» y realice incisiones longitudinales en los trozos de masa. Pulse de nuevo el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la siguiente señal sonora (tras 47 min.), retire las baguettes y repita el proceso anterior para iniciar la segunda cocción. Al acabar cada cocción, deje que el pan se enfríe sobre una rejilla.

¿Qué más?

Chapata P75
Hogaza P75
Chapata nueces y gorgonzola P76
Compota de manzana / ruibarbo P76
Masa de pizza P77
Pasta fresca P77
Mermelada de naranja P77

Chapata

PROG. 13	Peso / Tiempo	1250 g 1h15
Agua		450 ml
Aceite de oliva		5 c.s.
Sal		2½ c.c.
Harina especial para pan		760 g
Levadura de panadería seca		2½ c.c.

Vierta en la cuba los ingredientes en el orden siguiente: agua, aceite de oliva y sal. A continuación, añada la harina y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 13. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al cabo de una hora, apague la máquina y saque la masa de la cuba. Enharine la superficie de trabajo y divida la masa en 8 trozos en forma de panecillos. Cúbralos con un paño y deje que se inflen 1 hora a temperatura ambiente. Precaliente el horno a 240°C (term. 8). Cuando el horno esté caliente, unte con un pincel los trozos de masa con aceite de oliva. Introdúzcalos en el horno con un recipiente de agua para humidificar el horno. Deje que se cuezan durante 25 minutos. Póngalos a enfriar sobre la rejilla.

Hogaza

PROG. 13	Peso / Tiempo	1250 g 1h15
Agua		430 ml
Aceite de oliva		5½ c.s.
Sal		2½ c.c.
Harina especial para pan		720 g
Levadura de panadería seca		4½ c.c.

Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite de oliva y sal. A continuación, añada la harina y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 13. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al cabo de una hora, apague la máquina y saque la masa de la cuba. Enharine la superficie de trabajo y haga una bola de masa con forma alargada. Extienda con un rodillo de panadero y luego haga unas incisiones en forma de espigas con unas tijeras. Deje que se hinche durante 20 minutos a temperatura ambiente. Precaliente el horno a 220°C (term. 7-8) durante 5 minutos con un recipiente de agua para humidificar el horno. Unte la masa con agua con ayuda de un pincel para humedecerla. Introdúzcala en el horno y deje que se cueza durante 25 minutos. Póngalos a enfriar sobre la rejilla.

Chapata nueces y gorgonzola

PROG. 13	Poids	1250 g
	Temps	1h15
Agua		450 ml
Olivas verdes		5 c.s.
Sal		2½ c.c.
Harina especial para pan		760 g
Nueces picadas		80 g
Gorgonzola		100 g
Harina de centeno		2½ c.c.

Vierta en la cuba los ingredientes en el orden siguiente: agua, aceite de oliva, sal, harina, nueces picadas, gorgonzola y levadura. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 13. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al cabo de una hora, apague la máquina y saque la masa de la cuba. Enharine la superficie de trabajo y divida la masa en 8 trozos en forma de panecillos. Cúbralos con un paño y deje que se inflen 1 hora a temperatura ambiente. Precaliente el horno a 240°C (term. 8). Cuando el horno esté caliente, unte con un pincel los trozos de masa con aceite de oliva. Introdúzcalos en el horno con un recipiente de agua para humidificar el horno. Deje que se cuezan durante 25 minutos. Póngalos a enfriar sobre la rejilla.

Masa de pizza

PROG. 13	Peso	1250 g
	Tiempo	1h15
Agua		450 ml
Aceite de oliva		2½ c.s.
Sal		2½ c.c.
Harina especial para pan		800 g
Levadura de panadería seca		2½ c.c.

Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite de oliva y sal.
A continuación, añada la harina y la levadura seca.
Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 13.
Pulse el botón de «encendido-apagado».
Al final del programa, apague la máquina y extraiga la cuba.
Ya está la masa lista para su uso.

Compota de manzana / ruibarbo

PROG. 15	Peso	1200 g
	Tiempo	1h30
Manzanas		600 g
Ruibarbo		600 g
Azúcar		5 c.s.

Pele las manzanas y el ruibarbo, córtelos en trocitos.
Vierta las frutas en la cuba de la panificadora.
Añada el azúcar.
Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 15.
Pulse el botón de «encendido-apagado».
Al final del programa, apague la máquina y extraiga la cuba.
Trucos: adapte el corte de las frutas según si prefiere una compota con o sin trocitos; si los corta en trozos de tamaño medio quedarán trozos tras la cocción.
Escoja frutas de temporada para elaborar sus compotas.

Pasta fresca

PROG. 16	Peso	1250 g
	Tiempo	15 min
Harina especial para pan		830 g
Agua		200 ml
Huevos		5
Sal		1½ c.c.

Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: harina, agua, huevos y sal.
Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 16.
Pulse el botón de «encendido-apagado».
Al final del programa, apague la máquina y extraiga la cuba. Ya está la pasta lista para su uso.

Mermelada de naranja

PROG. 15	Peso	1200 g
	Tiempo	1h30
Naranjas		750 g
Azúcar		750 g
A escoger:		
Pectina		50 g
Zumo de limón		50 ml

Pele las naranjas, córtelas en trozos y quíteles las semillas. Vierta las frutas cortadas en la cuba de la panificadora. Añada el azúcar y la pectina. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 15.
Pulse el botón de «encendido-apagado».
Al final del programa, apague la máquina y extraiga la cuba. Trucos: si no encuentra pectina en las tiendas, puede sustituirla por zumo de limón (unos 50 ml), pues es una fruta naturalmente rica en pectina.
En ese caso, le aconsejamos que añada 40 minutos de cocción adicionales. Escoja frutas de temporada para hacer sus confituras.

Sumário

O pão de antigamente	P80
Os pães criativos	P82
Os pães clássicos	P85
Os pães especiais	P87
Os sabores açucarados	P89
Baguetes e pãezinhos	P92
E que mais	P94

Introdução

Preste atenção a estas páginas preliminares pois contêm informações importantes para preparar com sucesso as suas receitas.

A farinha: a farinha a utilizar para a confecção do pão (salvo indicação em contrário nas receitas) tem várias denominações: farinha de trigo (T55), farinha especial para pão, farinha de padeiro para pão branco, farinha branca. Observações: A farinha de trigo tipo 65 também pode ser utilizada.

A levedura de panificação: a levedura existe em diversas formas: fresca em pequenos cubos, seca activa para reidratar, seca instantânea ou líquida. A levedura é vendida em grandes superfícies (secção de panificação ou de frescos), mas pode comprá-la igualmente na padaria.
Se utiliza levedura fresca, esmigalhe-a com os dedos para facilitar a sua dispersão.

EQUIVALÊNCIAS QUANTIDADE / PESO ENTRE LEVEDURA SECA, LEVEDURA FRESCA E LEVEDURA LÍQUIDA

Levedura seca (em c.c.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Levedura seca (em g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Levedura fresca (em g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Levedura líquida (em ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Se utilizar levedura fresca, multiplique por três, em peso, a quantidade indicada para a levedura seca.

Conselhos e dicas

O PÃO

O pão não está bem levedado: respeite com precisão as quantidades indicadas para cada ingrediente. A quantidade de farinha é demasiado elevada, faz falta mais levedura, água ou açúcar.
É necessário pesar os ingredientes aquando da preparação da massa.

O pão abateu: a quantidade de água e de levedura podem ser muito elevadas, diminua as quantidades e certifique-se de que a água não está demasiado quente.

O pão está dourado mas pouco cozido: O pão está dourado mas pouco cozido: A quantidade de água adicionada é muito importante. Coloque menos.

BAGUETES E PÃEZINHOS

A massa está dura e é difícil de enformar: é provável que a massa tenha sido demasiado trabalhada e a quantidade de água seja insuficiente. Neste caso, volte a formar uma bola e deixe repousar dez minutos antes de reiniciar o processo.

A massa está pegajosa e a confecção é difícil: a quantidade de água é muito importante, enfarinhe ligeiramente as mãos.

A massa «parte» ou forma grânulos: neste caso a massa foi muito trabalhada, sendo necessário voltar a formar uma bola com a pasta e deixá-la repousar 10 minutos antes de reiniciar o processo.

A massa está compacta: é provável que tenha demasiada farinha ou que tenha sido demasiado trabalhada. Adicione um pouco de água no início da amassadura, deixe repousar 10 min antes de enformar e enforme trabalhando a massa o menos possível.

O pão de antigamente

Pão de centeio P80
Pão com queijo Emmental P80
Pão à antiga P81
Pão de cebola P81

Pão de centeio

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h01	3h06	3h11
Água		450 ml	600 ml	780 ml
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Farinha especial para pão		150 g	200 g	260 g
Farinha de centeio (T170)		375 g	500 g	650 g
Levedura de panificação seca		¾ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro.
Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água e sal.
Adicione em seguida as duas farinhas e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina.
Seleccione o programa 5, o peso do pão e a tostagem desejada.
Prima o botão ligar/desligar.
No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Pão com queijo Emmental

PROG. 4	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	2h53	2h58	3h03
Água		240 ml	320 ml	480 ml
Sal aromatizado com ervas		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Farinha especial para pão		340 g	450 g	675 g
Levedura de panificação seca		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Açúcar		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Cubos de queijo Emmental		115 g	150 g	225 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro.
Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, sal, farinha, levedura seca e açúcar.
Coloque a cuba na máquina.
Seleccione o programa 4, o peso do pão e a tostagem desejada.
Prima o botão ligar/desligar.
Ao primeiro bip (ao fim de cerca de 30 minutos), adicione o queijo.
No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Pão à antiga

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h01	3h06	3h11
Água		340 ml	450 ml	585 ml
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Farinha especial para pão		490 g	650 g	845 g
Farinha especial para pão (T170)		40 g	50 g	65 g
Levedura de panificação seca		½ c.c.	¾ c.c.	1 c.c.

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro.
Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água e sal.
Adicione em seguida as duas farinhas e a levedura seca.
Coloque a cuba na máquina.
Seleccione o programa 5, o peso do pão e a tostagem desejada.
Prima o botão ligar/desligar.
No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Pão de cebola

PROG. 6	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h06	3h11	3h16
Água		190 ml	255 ml	380 ml
Óleo		2½ c.s.	3½ c.s.	5 c.s.
Açúcar		15 g	20 g	30 g
Sal		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Farinha especial para pão		480 g	640 g	960 g
Levedura de panificação seca		1 c.c.	1½ c.c.	2½ c.c.
Cebolas		100 g	130 g	200 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro.
Corte as cebolas em pequenos cubos, refogue e deixe arrefecer.
Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, óleo, açúcar, sal, farinha e levedura. Coloque a cuba na máquina.
Seleccione o programa 6, o peso do pão e a tostagem desejada.
Prima o botão ligar/desligar.
Ao primeiro bip (ao fim de cerca de 25 minutos), incorpore as cebolas na massa.
No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Os pães criativos

Pão de cenoura e gengibre P82
Pão de queijo ricotta e orégãos P82
Pão de farelo e tomates secos P83
Pão de Sabóia P83
Pão de Valais com tomate e manjericão P83
Pão de azeitonas pretas P84
Pão de chá verde e tâmaras P84

Pão de cenoura e gengibre

PROG. 14	Peso	1000 g
	Tempo	2h08
Ovos		2
Cenouras raladas		225 g
Açúcar cristalizado		125 g
Ananás escorrido e triturado		75 g
Melaço		75 g
Óleo vegetal		150 g
Sal		¾ c.c.
Farinha especial para pão		315 g
Farelo de trigo natural		100 g
Gengibre fresco moído e ralado		2 c.c.
Canela moída		¾ c.c.
Levedura de panificação seca		2 c.c.
Bicarbonato de sódio		¾ c.c.

Consulte o quadro.
Deite os ingredientes na cuba pela ordem indicada.
Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 14 e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar.
No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Pão de queijo ricotta e orégãos

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h01	3h06	3h11
Água		210 ml	280 ml	420 ml
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Farinha especial para pão		325 g	430 g	645 g
Farinha integral		95 g	130 g	195 g
Levedura de panificação seca		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Orégãos desidratados		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Queijo Ricotta		75 g	100 g	150 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro.
Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, sal, as duas farinhas e a levedura.
Coloque a cuba na máquina.
Seleccione o programa 5, o peso do pão e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim de cerca de 23 minutos), adicione o queijo ricotta e os orégãos.
No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Pão de farelo e tomates secos

PROG. 7	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h15	3h20	3h25
Água		300 ml	400 ml	600 ml
Azeite		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Açúcar		¾ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Leite em pó		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Farinha especial para pão		115 g	150 g	225 g
Farelo fino		375 g	500 g	750 g
Levedura de panificação seca		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Tomates secos		80 g	110 g	160 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro.
Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, azeite, sal, açúcar, leite em pó, farelo fino, farinha e levedura.
Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 7, o peso do pão e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar.
Ao primeiro bip (ao fim de cerca de 25 minutos), incorpore os tomates secos na massa.
No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Pão de Sabóia

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h01	3h06	3h11
Água		375 ml	500 ml	650 ml
Sal		1½c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Farinha especial para pão		375 g	500 g	650 g
Farinha de centeio (T170)		150 g	200 g	260 g
Levedura de panificação seca		¾ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Cebolas (+algumas rodelas)		25 g	30 g	40 g
Cogumelos		30 g	40 g	50 g
Queijo Beaufort em cubos		60 g	80 g	100 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, cogumelos e cebolas às rodelas finas, cubos de Beaufort, sal. Adicione em seguida as duas farinhas e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 5, o peso do pão e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. 30 a 45 minutos antes do fim do programa, abra a máquina e verifique a cozedura da massa: se esta estiver suficientemente sólida, decore o pão com as rodelas de cebola.
No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Pão de Valais com tomate e manjericão

PROG. 4	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	2h53	2h58	3h03
Água		225 ml	300 ml	450 ml
Azeite		1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sal		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Açúcar		1 c.c.	1 c.c.	1 c.c.
Farinha especial para pão		335 g	450 g	675 g
Levedura de panificação seca		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Cubos de tomates secos		75 g	100 g	150 g
1 molho de manjericão picado fino				

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, azeite e sal. Em seguida, junte a farinha, a levedura seca e o açúcar. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 4, o peso do pão e a tostagem desejada.
Prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim de cerca de 30 minutos), adicione os tomates e o manjericão.
No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Pão de azeitonas pretas

PROG. 4	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	2h53	2h58	3h03
Água		255 ml	340 ml	510 ml
Óleo		2½ c.s.	3½ c.s.	5 c.s.
Açúcar		3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.
Sal		2 c.c.	2½ c.c.	4 c.c.
Farinha especial para pão		480 g	640 g	960 g
Levedura de panificação seca		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Azeitonas pretas		75 g	100 g	150 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro.
Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, óleo, açúcar, sal, farinha e levedura. Coloque a cuba na máquina.
Seleccione o programa 4, o peso do pão e a tostagem desejada.
Prima o botão ligar/desligar.
Ao primeiro bip (ao fim de cerca de 30 minutos), incorpore as azeitonas pretas à massa.
No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Os pães clássicos

Pão branco P85
Pão rápido P85
Pão integral P86
Pão caseiro P86
Pão rústico P86
Pão de forma P86

Pão de chá verde e tâmaras

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h01	3h06	3h11
Chá verde (frio)		375 ml	500 ml	650 ml
Sal		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Farinha especial para pão		340 g	450 g	585 g
Farinha integral		185 g	250 g	325 g
Levedura de panificação seca		¾ c.c.	¾ c.c.	1 c.c.
Tâmaras		75 g	100 g	130 g
Sementes de sésamo		15 g	20 g	25 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: chá, tâmaras sem caroço e sal. Adicione em seguida as duas farinhas e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 5, o peso do pão e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. 30 a 45 minutos antes do fim do programa, abra a máquina e verifique a cozedura da massa: se estiver suficientemente sólida, espalhe as tâmaras e as sementes de sésamo por cima do pão para decoração. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Pão branco

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h01	3h06	3h11
Água		315 ml	420 ml	540 ml
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Açúcar		½ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Farinha especial para pão		520 g	700 g	900 g
Levedura de panificação seca		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
À escolha:				
Azeitonas verdes		90 g	130 g	190 g
Bacon		150 g	200 g	300 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, açúcar e sal. Adicione em seguida a farinha e a levedura seca.
Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 5, o peso do pão e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar.
Ao primeiro bip (ao fim de cerca de 23 minutos), adicione, se desejar, um dos ingredientes suplementares.
No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Pão rápido

PROG. 8	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	1h28	1h33	1h38
Água morna		300 ml	400 ml	600 ml
Azeite		1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Açúcar		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Leite em pó		1½ c.s.	2½ c.s.	3 c.s.
Farinha especial para pão		480 g	640 g	960 g
Levedura de panificação seca		3 c.c.	4 c.c.	6 c.c.

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro.
Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, óleo de girassol, sal, açúcar e leite em pó.
Adicione em seguida a farinha e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 8, o peso do pão e a tostagem desejada.
Prima o botão ligar/desligar.
No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Pão integral

PROG. 6	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h06	3h11	3h16
Água		370 ml	490 ml	635 ml
Óleo de girassol		½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Açúcar		1 c.s.	2 c.s.	2 c.s.
Leite em pó		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Farinha especial para pão		180 g	240 g	310 g
Farinha integral		340 g	460 g	590 g
Levedura de panificação seca		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro.
Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, óleo de girassol, sal, açúcar e leite em pó.
Adicione em seguida as duas farinhas e a levedura. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 6, o peso do pão e a tostagem desejada.
Prima o botão ligar/desligar.
No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Pão caseiro

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h01	3h06	3h11
Água		305 ml	405 ml	525 ml
Sal		1½c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Açúcar		½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Farinha especial para pão		415 g	560 g	725 g
Farinha integral		95 g	130 g	170 g
Levedura de panificação seca		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
À escolha:				
Nozes		110 g	150 g	225 g
Avelãs		110 g	110 g	110 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte as quantidades dos ingredientes no quadro abaixo. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, açúcar e sal. Adicione em seguida as duas farinhas e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 5, o peso do pão e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim de cerca de 23 minutos), adicione, se desejar, as nozes e as avelãs. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.
Ingrediente complementar: nozes.

Pão rústico

PROG. 6	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h06	3h11	3h16
Água		305 ml	405 ml	520 ml
Óleo de girassol		½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Açúcar		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Leite em pó		2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Farinha especial para pão		240 g	330 g	420 g
Farinha integral		120 g	165 g	210 g
Farinha de centeio (t 170)		120 g	165 g	210 g
Levedura de panificação seca		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.

Escolha o peso do pão pretendido e consulte a quantidade dos ingredientes no quadro abaixo. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, óleo de girassol, sal, açúcar e leite em pó. Adicione em seguida as três farinhas e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 6, o peso do pão e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Pão de forma

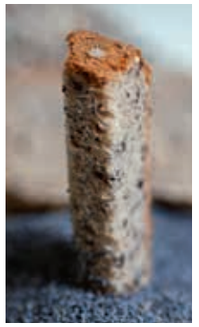
PROG. 4	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	2h53	2h58	3h03
Água		270 ml	325 ml	405 ml
Óleo de girassol		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Açúcar		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Leite em pó		2 c.s.	2½ c.s.	3 c.s.
Farinha especial para pão		500 g	600 g	750 g
Levedura de panificação seca		1½ c.c.	1½ c.c.	2 c.c.

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro.
Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, óleo de girassol, sal, açúcar e leite em pó.
Adicione em seguida a farinha e a levedura seca.
Coloque a cuba na máquina.
Seleccione o programa 4, o peso do pão e a tostagem desejada.
Prima o botão ligar/desligar.
No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Os pães especiais

Pão de sementes P87
Pão de fibras P87
Pão com ómega 3 P88
Pão de queijo sem glúten P88
Pão sem sal P88

Pão de sementes



PROG. 6	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h06	3h11	3h16
Água		300 ml	405 ml	540 ml
Óleo de colza		2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Mel		2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Farinha de centeio (T 170)		240 g	330 g	435 g
Farinha integral		240 g	330 g	435 g
Levedura de panificação seca		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Sementes de linho		75 g	100 g	135 g
Sementes de girassol		25 g	30 g	45 g
Sementes de papoila		15 g	20 g	30 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, óleo de colza, mel e sal. Adicione em seguida as duas farinhas e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 6, o peso do pão e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim de cerca de 23 minutos), adicione as sementes de linho preto, girassol e papoila. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Pão de fibras

PROG. 6	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tempo	3h06	3h11	3h16
Água		350 ml	460 ml	600 ml
Óleo de girassol		½ c.s.	½ c.s.	1 c.s.
Sal		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Leite em pó		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Farinha especial para pão		320 g	420 g	550 g
Farelo fino		160 g	210 g	275 g
Levedura de panificação seca		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, óleo de girassol, sal e leite em pó.
Adicione em seguida a farinha, o farelo fino e a levedura seca.
Coloque a cuba na máquina.
Seleccione o programa 6, o peso do pão e a tostagem desejada.
Prima o botão ligar/desligar.
No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Pão de queijo sem glúten

PROG. 9	Peso Tempo	1000 g 2h11
Água		425 ml
Ovos		3
Óleo vegetal		3 c.s.
Açúcar cristalizado		2 c.s.
Sal		1 c.c.
Farinha de arroz branco		280 g
Farinha de arroz castanho		140 g
Leite desnatado em pó		3½ c.s.
Goma xantana		3½ c.c.
Flocos de cebola desidratada		1 c.c.
Sementes de papoila		1 c.c.
Sementes de aipo e endro seco		1½ c.c.
Queijo Cheddar ralado		170 g
Levedura de panificação seca		1 c.c.

Consulte o quadro.
Deite os ingredientes na cuba pela ordem indicada.
Coloque a cuba na máquina.
Seleccione o programa 9 e a tostagem desejada.
Prima o botão ligar/desligar. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Pão com Ómega 3

PROG. 11	Peso Tempo	750 g 3h11	1000 g 3h16	1500 g 3h21
Água		180 ml	230 ml	295 ml
Iogurte natural		125 g	185 g	250 g
Óleo de colza		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Melaço		2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Leite em pó		½ c.s.	1 c.s.	2 c.s.
Farinha especial para pão		155 g	200 g	255 g
Farinha de centeio (T 170)		210 g	270 g	345 g
Farinha integral		110 g	140 g	180 g
Pó de gérmen de trigo		20 g	30 g	40 g
Levedura de panificação seca		3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.
Sementes de linho		55 g	70 g	90 g
Sementes de girassol		40 g	60 g	70 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, iogurte natural, óleo de colza, melaço, sal e leite em pó. Em seguida, adicione as três farinhas, o pó de gérmen de trigo e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 11, o peso do pão e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim de 34 minutos), incorpore as sementes de linho e girassol. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Pão sem sal

PROG. 10	Peso Tempo	750 g 3h11	1000 g 3h06	1500 g 3h11
Água		320 ml	430 ml	500 ml
Óleo de girassol		½ c.s.	½ c.s	1 c.s.
Sumo de limão		1½ c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Farinha especial para pão		520 g	700 g	840 g
Levedura de panificação seca		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Sementes de sésamo		75 g	100 g	120 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro.
Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, óleo de girassol, sumo de limão.
Em seguida, junte a farinha, a levedura seca e as sementes de sésamo. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 10, o peso do pão e a tostagem desejada.
Prima o botão ligar/desligar. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Os sabores açucarados

Brioche P89
Pão-de-leite P89
Pão de mel, maçãs, nozes e chocolate P90
«Bressane» flamengo com framboesas P90
Cramique P90
Broas de mel P90
Pão canadiano P91
Kugelhopf P91
Bolos com passas P91
Bolo de limão P91

Brioche

PROG. 7	Peso Tempo	750 g 3h15	1000 g 3h20	1500 g 3h25
Leite		60 ml	80 ml	120 ml
Ovos		3	4	5
Manteiga em pequenos cubos		140 g	200 g	230 g
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Açúcar		50 g	70 g	80 g
Farinha especial para pão		430 g	575 g	670 g
Levedura de panificação seca		1 c.c.	1½ c.c.	2½ c.c.
Pepitas de chocolate (Facultativo)		110 g	150 g	170 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro.
Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: leite, ovos, manteiga amolecida, sal e açúcar.
Adicione em seguida a farinha e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 7, o peso do brioche e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. Quando ouvir o bip (ao fim de cerca de 25 minutos), adicione, se desejar, pepitas de chocolate. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão. Ingrediente complementar: pepitas de chocolate.

Pão-de-leite

PROG. 4	Peso Tempo	750 g 2h53	1000 g 2h58	1500 g 3h03
Leite		280 ml	315 ml	400 ml
Manteiga		60 g	70 g	80 g
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Açúcar		2½ c.s.	3 c.s.	3½ c.s.
Farinha especial para pão		495 g	555 g	700 g
Levedura de panificação seca		2 c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
À escolha (facultativo):				
Passas de uva		60 g	70 g	80 g
Frutas cristalizadas		60 g	70 g	80 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: leite, manteiga amolecida, sal e açúcar. Adicione em seguida a farinha e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 4, o peso do pão e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim de cerca de 30 minutos), adicione, se desejar, passas de uva ou frutas cristalizadas. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão. Ingrediente complementar: passas de uva...

Pão de mel, maçãs, nozes e chocolate

PROG. 14	Peso Tempo	1000 g 2h08
Água		300 ml
Manteiga		65 g
Mel		35 g
Açúcar		2 c.c.
Maçãs		65 g
Pepitas de chocolate		20 g
Noz		20 g
Sal		1½ c.c.
Farinha especial para pão		335 g
Farinha integral		135 g
Levedura de panificação seca		¾ c.c.

Consulte o quadro.
Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, manteiga, mel, açúcar, sal e nozes.
Adicione em seguida as duas farinhas e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 14 e a cor de côdea desejada. Prima o botão de ligar/desligar. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

«Bressane» flamengo com framboesas

PROG. 5	Peso Tempo	750 g 3h01	1000 g 3h06	1500 g 3h11
Leite		75 ml	100 ml	150 ml
Ovos		2	3	4
Framboesas frescas		40 g	55 g	80 g
Açúcar		1½c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sal		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Farinha especial para pão		350 g	465 g	700 g
Levedura de panificação seca		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Manteiga		50 g	65 g	100 g
Açúcar mascavado		25 g	35 g	50 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: leite, ovos, framboesas, açúcar e sal. Adicione em seguida a farinha e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 5, o peso do pão e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim de cerca de 23 minutos), adicione a manteiga e o açúcar mascavado. 30 a 45 minutos antes do fim do programa, abra a máquina e verifique a cozedura da massa: se esta estiver suficientemente sólida, decore o pão com as framboesas. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Pão canadiano

PROG. 14	Peso Tempo	1000 g 2h08
Compota de maçã sem açúcar		230 g
Óleo vegetal		125 ml
Ovos batidos		3
Icing Sugar		95 g
Xarope de ácer		110 g
Farinha especial para pão		175 g
Farinha de trigo		175 g
Leite desnatado em pó		4 c.s.
Fermento		1 c.c.
Sal		¾ c.c.
Bicarbonato de sódio		½ c.c.
Canela moída		1½ c.c.
Nozes pecã picadas		40 g
Nozes pecã cortadas ao meio (facultativo)		6

Consulte o quadro. Deite os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 14 e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. Quando o ciclo de cozedura começar, disponha as nozes pecã cortadas ao meio no centro do pão. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Kugelhopf

PROG. 7	Peso Tempo	750 g 3h15	1000 g 3h20	1500 g 3h25
Leite		100 ml	120 ml	205 ml
Ovos		2	3	4
Manteiga		160 g	210 g	250 g
Sal		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Açúcar		70 g	90 g	135 g
Farinha especial para pão		390 g	530 g	795 g
Levedura seca		2 c.c.	2½ c.c.	3 c.c.
Passas de uva		110 g	150 g	170 g

Marine as passas de uva em água ou álcool branco. Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro.
Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: leite, ovos, manteiga amolecida, sal e açúcar.
Adicione em seguida a farinha e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 7, o peso do brioche e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim de cerca de 25 minutos), adicione as amêndoas inteiras e as passas de uva marinadas. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Cramique

PROG. 7	Peso Tempo	750 g 3h15	1000 g 3h20	1500 g 3h25
Leite		2½ c.s.	3 c.s.	3½ c.s.
Ovoss		3	5	6
Manteiga		160 g	210 g	250 g
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Açúcar		5 c.s.	6 c.s.	7 c.s.
Farinha especial para pão		390 g	530 g	620 g
Levedura de panificação seca		2 c.c.	2½ c.c.	3 c.c.
Passas de uva		120 g	140 g	180 g

Escolha o peso do pão pretendido e consulte o quadro. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: leite, ovos, manteiga amolecida, sal e açúcar. Adicione em seguida a farinha e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 7, o peso do pão e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim de 25 minutos), incorpore as passas de uva. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Broas de mel

PROG. 14	Peso Tempo	1000 g 2h08
Leite		200 ml
Ovoss		2
Açúcar mascavado		100 g
Sal		½ c.c.
Mistura de 4 especiarias		1 c.c.
Bicarbonato de sódio		½ c.c.
Canela		1 c.c.
Mel		500 g
Manteiga derretida		200 g
Farinha especial para pão		400 g
Fermento		1 saqueta

Consulte o quadro. Deite numa saladeira os ovos, o açúcar mascavado e o sal. Bata tudo durante 5 minutos. Junte as especiarias, o leite, o mel e a manteiga derretida. Deite a preparação na cuba da máquina de pão. Adicione as duas farinhas e o fermento. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 14 e a tostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.
Dica: se preferir que a broa de mel fique bem cozida, pode, no final do programa, deixar a broa dentro da máquina de pão durante mais 10 a 20 minutos antes de a desenformar.

Bolo com passas

PROG. 14	Peso Tempo	1000 g 2h08
Ovos		5
Açúcar		165 g
Açúcar com baunilha		1 saqueta
Sal		1 p.
Rum		1½ c.s.
Manteiga		230 g
Farinha fluida (T 45)		330 g
Fermento		2½ c.c.
Passas de uva		75 g
Frutas cristalizadas		75 g

Deite numa saladeira os ovos, o açúcar, o açúcar com baunilha e o sal. Bata tudo durante 5 minutos. Deite a preparação na cuba da máquina de pão. Junte o rum, a manteiga amolecida, a farinha fina e o fermento. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 14 e a ctostagem desejada. Prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim 23 minutos), adicione as passas de uva e as frutas cristalizadas. No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o bolo. Para a ilustração: douramento médio.
Dica: se preferir que o bolo fique bem cozido, pode, no final do programa, deixar o bolo dentro da máquina de pão durante mais 10 minutos antes de o desenformar.

Bolo de limão

PROG. 14	Peso Tempo	1000 g 2h08
Ovos		5
Açúcar		300 g
Sal		1 p.
Manteiga		180 g
Farinha fluida (T 45)		450 g
Fermento		3½ c.c.
Limão		1

Consulte o quadro. Deite numa saladeira os ovos, o açúcar e o sal. Bata tudo durante 5 minutos. Deite a preparação na cuba da máquina de pão. Adicione a manteiga amolecida, la farinha fluida, o fermento, sumo de limão e raspas de limão. Coloque a cuba na máquina.
Seleccione o programa 14 e a tostagem desejada.
Prima o botão ligar/desligar.
No final do programa, desligue a máquina, retire a cuba e desenforme o pão.

Baguetes e *pãezinhos*

Baguete de farelo fino P92
Baguetes à la pancetta P92
Baguetes de mel e flocos de aveia P93
Pãezinhos com passas de uva P93
Baguetes com ameixas secas e nozes P93
Baguetes com bacon, parmesão e coentros P93

Baguete de farelo fino

PROG. 1	Tempo	4 baguetes 2h02	8 baguetes 2h59
Água		175 ml	315 ml
Açúcar		1 c.c.	1½ c.c.
Sal		¾ c.c.	1½ c.c.
Manteiga		20 g	35 g
Farinha especial para pão		150 g	270 g
Farinha integral		100 g	180 g
Farelo fino		8 c.s.	14 c.s.
Levedura de panificação seca		¾ c.c.	1½ c.c.

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, manteiga, açúcar e sal. Adicione em seguida as duas farinhas e a levedura. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 1, a tostagem desejada e prima o botão ligar/desligar. Ao segundo bip (ao fim de 1h05), abra a máquina e retire a massa. Se decidiu fazer 8 baguetes, divida a massa em 2 porções e reserve uma porção coberta com um pano para a 2ª cozedura. Divida a 1ª porção em 4 partes iguais que moldará com a forma de baguetes. Humedeça-as antes de as passar pelos farelo fino. Coloque-as sobre o suporte de cozedura «especial para baguetes». Faça cortes ao longo das baguetes. Prima novamente o botão de ligar/desligar. No bip seguinte (ao fim de 57 minutos), retire as baguetes e repita a operação anterior para iniciar a 2ª cozedura. No final de cada cozedura, deixe arrefecer sobre uma grelha.

Baguetes de mel e flocos de aveia

PROG. 1	Tempo	4 baguetes 2h02	8 baguetes 2h59
Água		175 ml	315 ml
Sal		¾ c.c.	1½ c.c.
Mel		30 g	55 g
Farinha especial para pão		210 g	380 g
Farinha de centeio (T 170)		40 g	70 g
Levedura de panificação seca		¾ c.c.	1½ c.c.
Flocos de aveia		25 g	45 g

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, mel e sal. Adicione em seguida as duas farinhas e a levedura. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 1, a tostagem pretendida e prima o botão ligar/desligar. Ao segundo bip (ao fim de 1h05), abra a máquina e retire a massa. Se decidiu fazer 8 baguetes, divida a massa em 2 porções e reserve uma porção, coberta com um pano, para a 2ª cozedura. Divida a 1ª porção em 4 partes iguais que moldará com a forma de baguetes. Pincele-as com água antes de as passar pelos flocos de aveia. Coloque-as sobre o suporte de cozedura «especial para baguetes». Faça vários entalhes profundos com uma faca e separe as pontas para obter a forma de uma espiga. Prima novamente o botão ligar/desligar. No bip seguinte (ao fim de 57 minutos), retire as baguetes e repita a operação anterior para iniciar a 2ª cozedura. No final de cada cozedura, deixe arrefecer sobre uma grelha.

Pãezinhos com passas de uva

PROG. 1	Tempo	4 pãezinhos 2h02	8 pãezinhos 2h59
Água		165 ml	300 ml
Açúcar		1 c.s.	1½ c.s.
Sal		¾ c.c.	1½ c.c.
Farinha especial para pão		125 g	225 g
Farinha de centeio (T 170)		125 g	225 g
Levedura de panificação seca		1 c.c.	1½ c.c.
Passas de uva		75 g	135 g

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, açúcar e sal. Adicione em seguida as duas farinhas e a levedura. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 1, a tostagem desejada e prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim de 27 minutos), incorpore as passas de uva na massa. Ao segundo bip (ao fim de 1h05), abra a máquina e retire a massa. Se decidiu fazer 8 pãezinhos, divida a massa em 2 porções e reserve uma porção coberta com um pano para a 2ª cozedura. Divida a 1ª porção em 4 partes iguais, que moldará em baguetes antes de as passar pela farinha. Coloque-as sobre o suporte de cozedura «especial para baguetes». Faça cortes ao longo das baguetes. Prima novamente o botão ligar/desligar. No bip seguinte (ao fim de 57 minutos), retire os pãezinhos e repita a operação anterior para iniciar a 2ª cozedura. No final de cada cozedura, deixe arrefecer sobre uma grelha.

Baguetes à la pancetta

PROG. 1	Tempo	4 baguetes 2h02	8 baguetes 2h59
Água		190 ml	340 ml
Azeite		1 c.s.	2 c.s.
Sal		¾ c.c.	1½ c.c.
Açúcar		1 c.c.	1½ c.c.
Farinha especial para pão		200 g	360 g
Farinha de castanha		50 g	90 g
Levedura de panificação seca		¾ c.c.	1½ c.c.
Pancetta		70 g	125 g

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, azeite, açúcar, sal, farinhas e levedura. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 1, a tostagem desejada e prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip, incorpore o bacon na massa. Ao segundo bip (ao fim de 1h05), abra a máquina e retire a massa. Se decidiu fazer 8 baguetes, divida a massa em 2 porções e reserve uma porção coberta com um pano para a 2ª cozedura. Divida a 1ª porção em 4 partes iguais que moldará com a forma de baguetes. Coloque-as sobre o suporte de cozedura «especial para baguetes» e faça cortes ao longo das baguetes. Prima novamente o botão ligar/desligar. No bip seguinte (ao fim de 57 minutos), retire as baguetes e repita a operação anterior para iniciar a 2ª cozedura. No final de cada cozedura, deixe arrefecer sobre uma grelha.

Baguetes com ameixas secas e nozes

PROG. 1	Tempo	4 baguetes 2h02	8 baguetes 2h59
Água		160 ml	290 ml
Açúcar		1 c.s.	1½ c.s.
Sal		¾ c.c.	1½ c.c.
Sêmola de milho		25 g	45 g
Farinha especial para pão		200 g	360 g
Farinha de centeio (T 170)		25 g	45 g
Levedura de panificação seca		¾ c.c.	1½ c.c.
Ameixas secas		45 g	80 g
Nozes		45 g	80 g

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, açúcar e sal. Adicione em seguida as duas farinhas e a levedura. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 1, a tostagem desejada e prima o botão ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim de 27 minutos), incorpore as nozes na massa. Ao segundo bip (ao fim de 1h05), abra a máquina e retire a massa. Se decidiu fazer 8 baguetes, divida a massa em 2 porções e reserve uma porção coberta com um pano para a 2ª cozedura. Divida a 1ª porção em 4 partes iguais que moldará com a forma de baguetes. Humedeça-as antes de as passar pela a sêmola de milho. Coloque-as sobre o suporte de cozedura «especial para baguetes». Faça cortes ao longo das baguetes. Coloque 3 ameixas secas em cada entalhe. Prima novamente o botão ligar/desligar. No bip seguinte (ao fim de 57 minutos), retire as baguetes e repita a operação anterior para iniciar a 2ª cozedura. No final de cada cozedura, deixe arrefecer sobre uma grelha.

Baguetes com bacon, parmesão e coentros

PROG. 1	Tempo	4 baguetes 2h02	8 baguetes 2h59
Água		135 ml	245 ml
Sal		¾ c.c.	1½ c.c.
Azeite		½ c.s.	1 c.s.
Açúcar		½ c.s.	1 c.s.
Farinha especial para pão		205 g	370 g
Levedura de panificação seca		¾ c.c.	1½ c.c.
Tiras de toucinho fumado		35 g	65 g
Parmesão ralado		30 g	55 g
Coentros frescos picados		½ c.s.	1 c.s.

Aloure o bacon numa frigideira antiaderente e quente, escorra e deixe arrefecer. Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, sal, azeite e açúcar. Adicione em seguida a farinha e a levedura. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 1. Prima o botão de ligar/desligar. Ao primeiro bip (ao fim de 23 minutos), incorpore o bacon, o parmesão e os coentros na massa. Ao segundo bip (ao fim de 1h19), abra a máquina e retire a massa. Se decidiu fazer 8 baguetes, divida a massa em 2 porções e reserve uma porção coberta com um pano para a 2ª cozedura. Divida a 1ª porção em 4 partes iguais que moldará com a forma de baguetes. Coloque-as sobre o suporte de cozedura «especial para baguetes» e faça cortes ao longo das baguetes. Prima novamente o botão ligar/desligar. No bip seguinte (ao fim de 47 minutos), retire as baguetes e repita a operação anterior para iniciar a 2ª cozedura.
No final de cada cozedura, deixe arrefecer sobre uma grelha.

E que *mais*

Ciabatta P94
Fogaça P94
Ciabatta com farinha de castanhas P95
Ciabatta nozes e gorgonzola P95
Massa para pizza P96
Massas frescas P96
Marmelada de laranja rápida P96

Ciabatta

PROG. 13	Peso	1250 g
	Tempo	1h15
Água		450 ml
Azeite		5 c.s.
Sal		2½ c.c.
Farinha especial para pão		760 g
Levedura de panificação seca		2½ c.c.

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, azeite e sal. Adicione em seguida a farinha e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 13. Prima o botão ligar/desligar. Ao fim de uma hora, desligue a máquina e retire a massa da cuba.
Polvilhe a bancada de trabalho com farinha e divida a massa em 8 porções em forma de pães pequenos. Cubra-os com um pano e deixe levedar 1 hora à temperatura ambiente. Pré-aqueça o forno a 240 °C (term. 8). Quando o forno estiver quente, pincele as porções com azeite. Coloque-as no forno juntamente com um recipiente com água para humidificar o forno. Deixe cozer durante 25 minutos. Deixe arrefecer sobre a grelha.

Fogaça

PROG. 13	Peso	1250 g
	Tempo	1h15
Água		430 ml
Azeite		5½ c.s.
Sal		2½ c.c.
Farinha especial para pão		720 g
Levedura de panificação seca		4½ c.c.

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, azeite e sal. Adicione em seguida a farinha e a levedura seca. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 13. Prima o botão ligar/desligar. Ao fim de uma hora, desligue a máquina e retire a massa da cuba. Polvilhe a bancada de trabalho com farinha e faça uma bola de massa de formato alongado. Estenda-a com o rolo da massa, em seguida faça uns cortes em forma de espiga com a ajuda de uma faca. Deixe levedar 20 minutos à temperatura ambiente. Pré-aqueça o forno a 220 °C (term. 7-8) durante 5 minutos juntamente com um recipiente com água para humidificar o forno. Pincele a massa com água para a humedecer. Coloque no forno e deixe cozer durante 25 minutos. Deixe arrefecer sobre a grelha.

Compota de maçã / ruibarbo

PROG. 15	Peso	1200 g
	Tempo	1h30
Maçãs		600 g
Ruibarbo		600 g
Açúcar		5 c.s.

Descasque as maçãs e o ruibarbo e corte-os em pedaços.
Deite as frutas na cuba da máquina de pão.
Adicione o açúcar.
Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 15.
Prima o botão ligar/desligar.
No final do programa, desligue a máquina e retire a cuba.
Dica: adapte o corte das frutas consoante prefira a compota com ou sem pedaços. Cortadas num tamanho médio, ficarão pedaços inteiros após a cozedura.
Escolha frutas da época em curso para fazer as suas compotas.

Ciabatta nozes e gorgonzola

PROG. 13	Peso	1250 g
	Tempo	1h15
Água		450 ml
Azeite		5 c.s.
Sal		2½ c.c.
Farinha especial para pão		760 g
Noix concassées		80 g
Gorgonzola		100 g
Levedura de panificação seca		2½ c.c.

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, azeite, sal,farinha, nozes picadas, gorgonzola e levadura. Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 13.
Prima o botão de ligar/desligar.
Ao fim de uma hora, desligue a máquina e retire a massa da cuba.
Polvilhe a bancada de trabalho com farinha e divida a massa em 8 porções em forma de pães pequenos.
Cubra-os com um pano e deixe levedar 1 hora à temperatura ambiente.
Pré-aqueça o forno a 240 (term. 8).
Quando o forno estiver quente, pincele as porções com azeite.
Coloque-as no forno juntamente com um recipiente com ar para humidificar o forno. Deixe cozer durante 25 minutos.
Deixe arrefecer sobre a grelha.

Massa para pizza

PROG. 13	Peso	1250 g
	Tempo	1h15
Água		450 ml
Azeite		2½ c.s.
Sal		2½ c.c.
Farinha especial para pão		800 g
Levedura de panificação seca		2½ c.c.

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: água, azeite e sal.
Adicione em seguida a farinha e a levedura seca.
Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 13.
Prima o botão ligar/desligar.
No final do programa, desligue a máquina e retire a cuba.
Esta massa está pronta a utilizar.

Massas frescas

PROG. 16	Peso	1250 g
	Tempo	15 min
Farinha especial para pão		830 g
Água		200 ml
Ovos		5
Sal		1½ c.c.

Deite os ingredientes na cuba pela ordem seguinte: farinha, água, ovos e sal.
Coloque a cuba na máquina. Seleccione o programa 16.
Prima o botão ligar/desligar.
No final do programa, desligue a máquina e retire a cuba. Esta massa está pronta a utilizar.

Marmelada de laranja rápida

PROG. 15	Peso	1200 g
	Tempo	1h30
Laranjas		750 g
Açúcar		750 g
À escolha:		
Pectina		50 g
Sumo de limão		50 ml

Descasque as laranjas, corte-as em pedaços e retire os caroços. Deite a fruta cortada na cuba da máquina de pão. Adicione o açúcar e a pectina. Coloque a cuba na máquina.
Seleccione o programa 15. Prima o botão ligar/desligar. No final do programa, desligue a máquina e retire a cuba. Dica: Se não encontrar pectina à venda, pode substituir por sumo de limão (cerca de 50 ml), pois este fruto é naturalmente rico em pectina.
Neste caso, aconselhamos a que acrescente 40 minutos ao tempo de cozedura. Escolha frutas da estação em curso para fazer as suas compotas.

Inhaltsverzeichnis

Brot nach alter Tradition P100
Kreative Brote P101
Klassische Brote P104
Besondere Brote P106
Süßes P108
Baguettes und Brötchen P111
Weitere leckere Rezepte P113

Einleitung

Bitte lesen Sie sich diese ersten Seiten sorgfältig durch. Sie enthalten wichtige Informationen für ein gutes Gelingen Ihrer Rezepte.

Mehl: Das Mehl, das zum Backen Ihrer Brote verwendet werden soll (sofern in den Rezepten nicht anders angegeben), ist unter verschiedenen Namen zu finden: Weizenmehl Typ 55, Brotmehl, Bäckermehl für Weißbrot, Weißmehl.
Hinweis: Weizenmehl Typ 65 kann ebenfalls verwendet werden.

Hefe: Backhefe existiert in mehreren Formen: als Frischhefe in Form von kleinen Würfeln, als Trockenbackhefe, die rehydriert wird, als Instant-Trockenhefe oder als Flüssighefe. Hefe ist in allen gängigen Supermärkten (Abteilung Backwaren oder Frischwaren) erhältlich, oder aber Sie kaufen die Hefe direkt bei Ihrem Bäcker.
Vergessen Sie nicht, die frische Hefe zwischen Ihren Fingern zu zerbröseln, um sie gleichmäßig auf dem gesamten Teig zu verteilen.

UMRECHNUNGSTABELLE MENGE/ GEWICHT ZWISCHEN TROCKENHEFE, FRISCHER HEFE UND FLÜSSIGHEFE

Trockenhefe (in TL)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Trockenhefe (in g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Frische Hefe (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Flüssighefe (in ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Wenn Sie frische Hefe verwenden, multiplizieren Sie die Menge mit dem Dreifachen der Gewichtsangabe für Trockenhefe.

Tipps & Tricks

BROTE

Das Brot ist nicht genügend aufgegangen: Halten Sie genau die für jede Zutat angegebenen Mengen ein. Entweder wurde zu viel Mehl verwendet, oder es wurde zu wenig Hefe, Wasser oder Zucker zugegeben. Sie müssen die Zutaten bei der Zubereitung des Teigs abwiegen.

Das Brot ist zusammengefallen: Eventuell wurden zu viel Wasser und Hefe zugegeben. Verringern Sie die Mengen, und stellen Sie sicher, dass das Wasser nicht zu heiß ist.

Das Brot ist braun, aber nicht durchgebacken: Es wurde zu viel Wasser zugegeben. Geben Sie weniger Wasser zu.

BAGUETTES UND BRÖTCHEN

Der Teig lässt sich nur mit Mühe in die Form geben: Der Teig wurde wahrscheinlich zu stark geknetet und es wurde nicht genügend Wasser zugegeben. Formen Sie in diesem Fall aus dem Teig erneut eine Kugel, und lassen Sie den Teig dann 10 Minuten ruhen, bevor Sie wieder von vorn anfangen.

Der Teig ist klebrig und lässt sich nur mit Mühe formen: Es wurde zu viel Wasser zugegeben. Pudern Sie Ihre Hände mit etwas Mehl ein.

Der Teig reißt oder wird körnig: In diesem Fall wurde der Teig zu stark geknetet. Formen Sie erneut eine Kugel aus dem Teig und lassen Sie den Teig 10 Minuten ruhen, bevor Sie wieder von vorn anfangen.

Der Teig ist kompakt: Möglicherweise ist zu viel Mehl enthalten, oder der Teig wurde zu stark geknetet. Geben Sie zu Beginn des Knetens etwas Wasser zu, und lassen Sie den Teig 10 Minuten ruhen, bevor Sie ihn in die Form geben. Kneten Sie den Teig so wenig wie möglich.

Brote *nach alter Tradition*

Französisches Roggenbrot aus der Auvergne P99
Emmentaler Brot P99
Brot nach alter Tradition P100
Zwiebelbrot P100

Französisches Roggenbrot aus der Auvergne

PROG. 5	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Zeit	3h01	3h06	3h11
Wasser		450 ml	600 ml	780 ml
Salz		1½ TL	2 TL	2½ TL
Brotmehl		150 g	200 g	260 g
Roggenmehl (Typ 170)		375 g	500 g	650 g
Trockenhefe		¾ TL	1 TL	1½ TL

Das gewünschte Brotgewicht auswählen. Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen.
Zuerst das Wasser, dann das Salz in die Backform des Brotbackautomaten geben.
Danach die beiden Mehlsorten und die Trockenhefe zugeben.
Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen.
Programm 5, das Brotgewicht und die gewünschte Krustenfarbe auswählen. Den Brotbackautomaten einschalten.
Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Emmentaler Brot

PROG. 4	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Zeit	2h53	2h58	3h03
Wasser		240 ml	320 ml	480 ml
Kräutersalz		1 TL	1 TL	1½ TL
Brotmehl		340 g	450 g	675 g
Trockenhefe		2 TL	2½ TL	3½ TL
Zucker		1 TL	1 TL	1½ TL
Emmentaler Würfel		115 g	150 g	225 g

Das gewünschte Brotgewicht auswählen. Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen.
Zuerst das Wasser, dann das Salz, das Mehl, die Trockenhefe und den Zucker in die Backform des Brotbackautomaten geben.
Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 4, das Brotgewicht und die gewünschte Krustenfarbe auswählen.
Den Brotbackautomaten einschalten.
Beim ersten Piepton (nach ca. 30 Minuten) den Käse zugeben.
Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Brot nach alter Tradition

PROG. 5	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Zeit	3h01	3h06	3h11
Wasser		340 ml	450 ml	585 ml
Salz		1½ TL	2 TL	2½ TL
Brotmehl		490 g	650 g	845 g
Brotmehl (T170)		40 g	50 g	65 g
Trockenhefe		½ TL	¾ TL	1 TL

Choisissez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau.
Zuerst das Wasser, dann das Salz in die Backform des Brotbackautomaten geben.
Danach die beiden Mehlsorten und die Trockenhefe zugeben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen.
Programm 5, das Brotgewicht und die gewünschte Krustenfarbe auswählen.
Den Brotbackautomaten einschalten.
Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Zwiebelbrot

PROG. 6	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Zeit	3h06	3h11	3h16
Wasser		190 ml	255 ml	380 ml
Öl		2½ EL	3½ EL	5 EL
Zucker		15 g	20 g	30 g
Salz		2 TL	2½ TL	3½ TL
Brotmehl		480 g	640 g	960 g
Trockenhefe		1 TL	1½ TL	2½ TL
Zwiebeln		100 g	130 g	200 g

Das gewünschte Brotgewicht auswählen. Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen.
Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden, abseihen und abkühlen lassen. Zuerst das Wasser, dann das Öl, den Zucker, das Salz, das Mehl und die Hefe in die Backform des Brotbackautomaten geben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 6, das Brotgewicht und die gewünschte Krustenfarbe auswählen.
Den Brotbackautomaten einschalten. Beim ersten Piepton (nach ca. 25 Minuten) die Zwiebeln in den Teig einarbeiten.
Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Brote Kreative

Karotten-Ingwerbrot P101
Ricotta-Brot mit Oregano P101
Kleiebrot mit getrockneten Tomaten P102
Französisches Brot aus der Savoie P102
Tomaten-Basilikum-Brot P102
Brot mit schwarzen Oliven P103
Brot mit grünem Tee und Datteln P103

Karotten-Ingwerbrot

PROG. 14	Gewicht	1000 g
	Zeit	2h08
Eier 2		2
Karotten, gerieben		225 g
Kristallzucker		125 g
Ananas, abgetropft und zerkleinert		75 g
Melasse		75 g
Pflanzliches Öl		150 g
Salz		¾ TL
Brotmehl		315 g
Natürliche Weizenkleie		100 g
Frischer Ingwer, gerieben		2 TL
Zimt, gemahlen		¾ TL
Trockenhefe		2 TL
Natron		¾ TL

Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen. Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform des Brotbackautomaten geben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 14 und die gewünschte Krustenfarbe auswählen. Den Brotbackautomaten einschalten. Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Ricotta-Brot mit Oregano

PROG. 5	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Zeit	3h01	3h06	3h11
Wasser		210 ml	280 ml	420 ml
Salz		1½ TL	2 TL	3 TL
Brotmehl		325 g	430 g	645 g
Vollkornmehl		95 g	130 g	195 g
Trockenhefe		1 TL	1½ TL	2 TL
Oregano, getrocknet		1 EL	1½ EL	2 EL
Ricotta		75 g	100 g	150 g

Das gewünschte Brotgewicht auswählen. Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen.
Zuerst das Wasser, dann das Salz, die beiden Mehlsorten und die Hefe in die Backform des Brotbackautomaten geben.
Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen.
Programm 5, das Brotgewicht und die gewünschte Krustenfarbe auswählen. Den Brotbackautomaten einschalten. Beim ersten Piepton (nach ca. 23 Minuten) den Ricotta und den Oregano zugeben. Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Kleiebrot mit getrockneten Tomaten

PROG. 7	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Zeit	3h15	3h20	3h25
Wasser		300 ml	400 ml	600 ml
Olivenöl		1 EL	1½ EL	2 EL
Salz		1½ TL	2 TL	3 TL
Zucker		¾ EL	1 EL	1½ EL
Milchpulver		1 EL	1½ EL	2 EL
Brotmehl		115 g	150 g	225 g
Feine Kleie		375 g	500 g	750 g
Trockenhefe		1½ TL	2 TL	3 TL
Getrocknete Tomaten		80 g	110 g	160 g

Das gewünschte Brotgewicht auswählen. Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen.
Zuerst das Wasser, dann das Olivenöl, das Salz, den Zucker, das Milchpulver, die feine Kleie, das Mehl und die Hefe in die Backform des Brotbackautomaten geben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 7, das Brotgewicht und die gewünschte Krustenfarbe auswählen.
Den Brotbackautomaten einschalten. Beim ersten Piepton (nach ca. 25 Minuten) die getrockneten Tomaten in den Teig einarbeiten. Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Brot mit schwarzen Oliven

PROG. 4	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Zeit	2h53	2h58	3h03
Wasser		255 ml	340 ml	510 ml
Öl		2½ EL	3½ EL	5 EL
Zucker		3 TL	4 TL	5 TL
Salz		2 TL	2½ TL	4 TL
Brotmehl		480 g	640 g	960 g
Trockenhefe		1 TL	1½ TL	2 TL
Schwarze Oliven		75 g	100 g	150 g

Das gewünschte Brotgewicht auswählen. Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen.
Zuerst das Wasser, dann das Öl, den Zucker, das Salz, das Mehl und die Hefe in die Backform des Brotbackautomaten geben.
Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen.
Programm 4, das Brotgewicht und die gewünschte Krustenfarbe auswählen.
Den Brotbackautomaten einschalten.
Beim ersten Piepton (nach ca. 30 Minuten) die schwarzen Oliven in den Teig einarbeiten.
Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Französisches Brot aus der Savoie

PROG. 5	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Temps	3h01	3h06	3h11
Wasser		375 ml	500 ml	650 ml
Salz		1½TL	2 TL	2½ TL
Brotmehl		375 g	500 g	650 g
Roggenmehl (Typ 170)		150 g	200 g	260 g
Trockenhefe		¾ TL	1 TL	1½ TL
Zwiebeln (+ ein paar Zwiebelringe)		25 g	30 g	40 g
Champignons		30 g	40 g	50 g
Beaufort-Würfel		60 g	80 g	100 g

Das gewünschte Brotgewicht auswählen. Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen. Zuerst das Wasser, dann die Champignons, die klein geschnittenen Zwiebeln, die Beaufort-Würfel und das Salz in die Backform des Brotbackautomaten geben. Danach die beiden Mehlsorten und die Trockenhefe zugeben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 5, das Brotgewicht und die gewünschte Krustenfarbe auswählen. Den Brotbackautomaten einschalten. 30 bis 45 Minuten vor Ende des Programms den Brotbackautomaten öffnen und den Teig vorsichtig eindrücken: Wenn der Teig fest genug ist, die Zwiebelringe zur Dekoration auf das Brot legen. Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Tomaten-Basilikum-Brot

PROG. 4	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Zeit	2h53	2h58	3h03
Wasser		225 ml	300 ml	450 ml
Olivenöl		1½ EL	2 EL	3 EL
Salz		1 TL	1 TL	1½ TL
Zucker		1 TL	1 TL	1 TL
Brotmehl		335 g	450 g	675 g
Trockenhefe		2 TL	2½ TL	3½ TL
Tomaten, getrocknet und gewürfelt		75 g	100 g	150 g
1 Bund fein gehacktes Basilikum				

Das gewünschte Brotgewicht auswählen. Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen. Zuerst das Wasser, dann das Olivenöl und das Salz in die Backform des Brotbackautomaten geben.
Danach das Mehl, die Trockenhefe und den Zucker zugeben.
Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 4, das Brotgewicht und die gewünschte Krustenfarbe auswählen.
Den Brotbackautomaten einschalten. Beim ersten Piepton (nach ca. 30 Minuten) die Tomaten und das Basilikum zugeben.
Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Brot mit grünem Tee und Datteln

PROG. 5	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Zeit	3h01	3h06	3h11
Grüner Tee (kalt)		375 ml	500 ml	650 ml
Salz		1½ EL	2 EL	2½ EL
Brotmehl		340 g	450 g	585 g
Vollkornmehl		185 g	250 g	325 g
Trockenhefe		¾ TL	¾ TL	1 TL
Datteln		75 g	100 g	130 g
Sesamkörner		15 g	20 g	25 g

Das gewünschte Brotgewicht auswählen. Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen.
Zuerst den Tee, dann die entsteinten Datteln und das Salz in die Backform des Brotbackautomaten geben. Danach die beiden Mehlsorten und die Trockenhefe zugeben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 5, das Brotgewicht und die gewünschte Krustenfarbe auswählen.
Den Brotbackautomaten einschalten. 30 bis 45 Minuten vor Ende des Programms den Brotbackautomaten öffnen und den Teig vorsichtig eindrücken: Wenn der Teig fest genug ist, die Datteln und die Sesamkörner zur Dekoration auf das Brot legen. Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Brote

Klassische

Weißbrot P104
Schnellbrot P104
Vollkornbrot P105
Landbrot P105
Bauernbrot P105
Kastenweißbrot P105

Weißbrot

PROG. 5	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Zeit	3h01	3h06	3h11
Wasser		315 ml	420 ml	540 ml
Salz		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Zucker		½ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Brotmehl		520 g	700 g	900 g
Trockenhefe		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Extra-Zutaten nach Wunsch:				
Grüne Oliven		90 g	130 g	190 g
Speck		150 g	200 g	300 g

Das gewünschte Brotgewicht auswählen. Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen. Zuerst das Wasser, dann das Salz und den Zucker in die Backform des Brotbackautomaten geben. Danach das Mehl und die Trockenhefe zugeben.
Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 5, das Brotgewicht und die gewünschte Krustenfarbe auswählen. Den Brotbackautomaten einschalten.
Beim ersten Piepton (nach ca. 23 Minuten) ggf. eine der beiden Extra-Zutaten zugeben.
Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Vollkornbrot

PROG. 6	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Zeit	3h06	3h11	3h16
Wasser		370 ml	490 ml	635 ml
Sonnenblumenöl		½ EL	1 EL	1½ EL
Salz		1½ TL	2 TL	3 TL
Zucker		1 EL	2 EL	2 EL
Milchpulver		1½ EL	2 EL	2½ EL
Brotmehl		180 g	240 g	310 g
Vollkornmehl		340 g	460 g	590 g
Trockenhefe		1 TL	1½ TL	2 TL

Das gewünschte Brotgewicht auswählen. Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen. Zuerst das Wasser, dann das Sonnenblumenöl, das Salz, den Zucker und das Milchpulver in die Backform des Brotbackautomaten geben.
Danach die beiden Mehlsorten und die Hefe zugeben.
Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 6, das Brotgewicht und die gewünschte Krustenfarbe auswählen.
Den Brotbackautomaten einschalten.
Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Landbrot

PROG. 5	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Zeit	3h01	3h06	3h11
Wasser		305 ml	405 ml	525 ml
Salz		1½TL	2 TL	3 TL
Zucker		½ EL	1 EL	1½ EL
Brotmehl		415 g	560 g	725 g
Vollkornmehl		95 g	130 g	170 g
Trockenhefe		1½ TL	2 TL	2½ TL
Extra-Zutaten nach Wunsch:				
Nüsse		110 g	150 g	225 g
Haselnüsse		110 g	110 g	110 g

Das gewünschte Brotgewicht auswählen. Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen. Zuerst das Wasser, dann das Salz und den Zucker in die Backform des Brotbackautomaten geben. Danach die beiden Mehlsorten und die Trockenhefe zugeben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 5, das Brotgewicht und die gewünschte Krustenfarbe auswählen.
Den Brotbackautomaten einschalten. Beim ersten Piepton (nach ca. 23 Minuten) ggf. die Nüsse oder die Haselnüsse zugeben.
Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Schnellbrot

PROG. 8	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Zeit	1h28	1h33	1h38
Lauwarmes Wasser		300 ml	400 ml	600 ml
Sonnenblumenöl		1½ EL	2 EL	3 EL
Salz		1½ TL	2 TL	3 TL
Zucker		1 EL	1½ EL	2 EL
Milchpulver		1½ EL	2½ EL	3 EL
Brotmehl		480 g	640 g	960 g
Trockenhefe		3 TL	4 TL	6 TL

Zuerst das Wasser, dann das Sonnenblumenöl, das Salz, den Zucker und das Milchpulver in die Backform des Brotbackautomaten geben.
Danach das Mehl und die Trockenhefe zugeben.
Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen.
Programm 8, das Brotgewicht und die gewünschte Krustenfarbe auswählen.
Den Brotbackautomaten einschalten.
Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Bauernbrot

PROG. 6	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Zeit	3h06	3h11	3h16
Wasser		305 ml	405 ml	520 ml
Sonnenblumenöl		½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Salz		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Zucker		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Milchpulver		2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Brotmehl		240 g	330 g	420 g
Vollkornmehl		120 g	165 g	210 g
Roggenmehl (Typ 170)		120 g	165 g	210 g
Trockenhefe		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.

Das gewünschte Brotgewicht auswählen. Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen. Zuerst das Wasser, dann das Sonnenblumenöl, das Salz, den Zucker und das Milchpulver in die Backform des Brotbackautomaten geben. Danach die drei Mehlsorten und die Trockenhefe zugeben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 6, das Brotgewicht und die gewünschte Krustenfarbe auswählen. Den Brotbackautomaten einschalten. Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Kastenweißbrot

PROG. 4	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Zeit	2h53	2h58	3h03
Wasser		270 ml	325 ml	405 ml
Sonnenblumenöl		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Salz		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Zucker		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Milchpulver		2 c.s.	2½ c.s.	3 c.s.
Brotmehl		500 g	600 g	750 g
Trockenhefe		1½ c.c.	1½ c.c.	2 c.c.

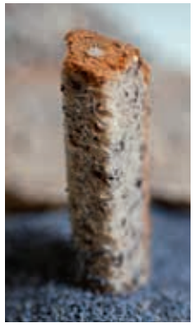
Das gewünschte Brotgewicht auswählen. Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen. Zuerst das Wasser, dann das Sonnenblumenöl, das Salz, den Zucker und das Milchpulver in die Backform des Brotbackautomaten geben.
Danach das Mehl und die Trockenhefe zugeben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 4, das Brotgewicht und die gewünschte Krustenfarbe auswählen. Den Brotbackautomaten einschalten.
Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Brote

Besondere

Körnerbrot P106
Ballaststoffbrot P106
Omega-3-Brot P107
Glutenfreies Käsebrot P107
Salzfreies Brot P107

Körnerbrot



PROG. 6	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Zeit	3h06	3h11	3h16
Wasser		300 ml	405 ml	540 ml
Rapsöl		2 EL	2½ EL	3½ EL
Honig		2 EL	2½ EL	3½ EL
Salz		1½ TL	2 TL	3 TL
Roggenmehl (Typ 170)		240 g	330 g	435 g
Vollkornmehl		240 g	330 g	435 g
Trockenhefe		2 TL	2½ TL	3½ TL
Leinsamen		75 g	100 g	135 g
Sonnenblumenkerne		25 g	30 g	45 g
Mohnsamen		15 g	20 g	30 g

Das gewünschte Brotgewicht auswählen. Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen. Zuerst das Wasser, dann das Rapsöl, den Honig und das Salz in die Backform des Brotbackautomaten geben. Danach die beiden Mehlsorten und die Trockenhefe zugeben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen.
Programm 6, das Brotgewicht und die gewünschte Krustenfarbe auswählen. Den Brotbackautomaten einschalten. Beim ersten Piepton (nach ca. 23 Minuten) die schwarzen Leinsamen, die Sonnenblumenkerne und die Mohnsamen zugeben. Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Ballaststoffbrot

PROG. 6	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Zeit	3h06	3h11	3h16
Wasser		350 ml	460 ml	600 ml
Sonnenblumenöl		½ EL	½ EL	1 EL
Salz		1 TL	1½ TL	2 TL
Milchpulver		1 EL	1½ EL	2 EL
Brotmehl		320 g	420 g	550 g
Feine Kleie		160 g	210 g	275 g
Trockenhefe		2 TL	2½ TL	3½ TL

Das gewünschte Brotgewicht auswählen. Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen.
Zuerst das Wasser, dann das Sonnenblumenöl, das Salz und das Milchpulver in die Backform des Brotbackautomaten geben. Danach das Mehl, die feine Kleie und die Trockenhefe zugeben.
Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 6, das Brotgewicht und die gewünschte Krustenfarbe auswählen.
Den Brotbackautomaten einschalten.
Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Glutenfreies Käsebrot

PROG. 9	Gewicht	1000 g
	Zeit	2h11
Wasser		425 ml
Eier		3
Pflanzliches Öl		3 EL
Kristallzucker		2 EL
Salz		1 TL
Weißes Reismehl		280 g
Braunes Reismehl		140 g
Magermilchpulver		3½ EL
Xanthan		3½ TL
Getrocknete Zwiebelflocken		1 TL
Mohnsamen		1 TL
Selleriesamen und getrockneter Dill		1½ TL
Cheddar-Käse, gerieben		170 g
Levure boulangère sèche		1 TL

Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen. Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform des Brotbackautomaten geben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen.
Programm 9 und die gewünschte Krustenfarbe auswählen.
Den Brotbackautomaten einschalten. Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Omega-3-Brot

PROG. 11	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Zeit	3h11	3h16	3h21
Wasser		180 ml	230 ml	295 ml
Naturjoghurt		125 g	185 g	250 g
Rapsöl		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Melasse		2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
Salz		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Milchpulver		½ c.s.	1 c.s.	2 c.s.
Brotmehl		155 g	200 g	255 g
Roggenmehl (Typ 170)		210 g	270 g	345 g
Vollkornmehl		110 g	140 g	180 g
Weizenkeimpulver		20 g	30 g	40 g
Trockenhefe		3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.
Leinsamen		55 g	70 g	90 g
Sonnenblumenkerne		40 g	60 g	70 g

Das gewünschte Brotgewicht auswählen. Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen.
Zuerst das Wasser, dann den Naturjoghurt, das Rapsöl, die Melasse, das Salz und das Milchpulver in die Backform des Brotbackautomaten geben. Danach die drei Mehlsorten, das Weizenkeimpulver und die Trockenhefe zugeben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen.
Programm 11, das Brotgewicht und die gewünschte Krustenfarbe auswählen.
Den Brotbackautomaten einschalten. Beim ersten Piepton (nach ca. 34 Minuten) die Leinsamen und die Sonnenblumenkerne zugeben. Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Salzfreies Brot

PROG. 10	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Zeit	3h11	3h06	3h11
Wasser		320 ml	430 ml	500 ml
Sonnenblumenöl		½ EL	½ EL	1 EL
Zitronensaft		1½ TL	2 TL	2 TL
Brotmehl		520 g	700 g	840 g
Trockenhefe		1 TL	1½ TL	2 TL
Sesamsamen		75 g	100 g	120 g

Das gewünschte Brotgewicht auswählen. Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen.
Zuerst das Wasser, dann das Sonnenblumenöl und den Zitronensaft in die Backform des Brotbackautomaten geben.
Danach das Mehl, die Trockenhefe und die Sesamsamen zugeben.
Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 10, das Brotgewicht und die gewünschte Krustenfarbe auswählen.
Den Brotbackautomaten einschalten.
Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Süßes

Brioche P108
Milchbrot P108
Apfel-Nuss-Schoko-Honigbrot P109
Flämisches Hefebrot mit Himbeeren P109
Rosinenbrot nach belgischer Art P109
Gewürzbrot P109
Kanadisches Brot mit Apfelmus und Ahornsirup P110
Gugelhupf P110
Kastenkuchen P110
Zitronenkuchen P110

Brioche

PROG. 7	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Zeit	3h15	3h20	3h25
Milch		60 ml	80 ml	120 ml
Eier		3	4	5
Butter, klein gewürfelt		140 g	200 g	230 g
Salz		1½ TL	2 TL	2 TL
Zucker		50 g	70 g	80 g
Brotmehl		430 g	575 g	670 g
Trockenhefe		1 TL	1½ TL	2½ TL
Schokoraspeln (optional)		110 g	150 g	170 g

Das gewünschte Brotgewicht auswählen. Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen. Zuerst die Milch, dann die Eier, die weiche Butter, das Salz und den Zucker in die Backform des Brotbackautomaten geben.
Danach das Mehl und die Trockenhefe zugeben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 7, das Gewicht der Brioche und die gewünschte Krustenfarbe auswählen. Den Brotbackautomaten einschalten. Beim Piepton (nach ca. 25 Minuten) ggf. die Schokoraspeln zugeben.
Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und die Brioche aus der Form stürzen.

Milchbrot

PROG. 4	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Zeit	2h53	2h58	3h03
Milch		280 ml	315 ml	400 ml
Butter		60 g	70 g	80 g
Salz		1½ TL	2 TL	2½ TL
Zucker		2½ EL	3 EL	3½ EL
Brotmehl		495 g	555 g	700 g
Trockenhefe		2 TL	2 TL	2½ TL
Extra-Zutaten (nach Wunsch):				
Rosinen		60 g	70 g	80 g
Kandierte Früchte		60 g	70 g	80 g

Das gewünschte Brotgewicht auswählen. Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen. Zuerst die Milch, dann die weiche Butter, das Salz und den Zucker in die Backform des Brotbackautomaten geben.
Danach das Mehl und die Trockenhefe zugeben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 4, das Brotgewicht und die gewünschte Krustenfarbe auswählen. Den Brotbackautomaten einschalten. Beim ersten Piepton (nach ca. 30 Minuten) ggf. die Rosinen oder die kandierten Früchte zugeben. Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Apfel-Nuss-Schoko-Honigbrot

PROG. 14	Gewicht	1000 g
	Zeit	2h08
Wasser		300 ml
Butter		65 g
Honig		35 g
Zucker		2 TL
Äpfel		65 g
Schokoraspeln		20 g
Nüsse		20 g
Salz		1½ TL
Brotmehl		335 g
Vollkornmehl		135 g
Trockenhefe		¾ TL

Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen. Zuerst das Wasser, dann die Butter, den Honig, den Zucker, die in Würfel geschnittenen Äpfel, die Schokoraspeln, das Salz und die Nüsse in die Backform des Brotbackautomaten geben. Danach die beiden Mehlsorten und die Trockenhefe zugeben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 14 und die gewünschte Krustenfarbe auswählen. Den Brotbackautomaten einschalten. Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Rosinenbrot nach belgischer Art

PROG. 7	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Zeit	3h15	3h20	3h25
Milch		2½ EL	3 EL	3½ EL
Eier		3	5	6
Butter		160 g	210 g	250 g
Salz		1½ TL	2 TL	2½ TL
Zucker		5 EL	6 EL	7 EL
Brotmehl		390 g	530 g	620 g
Trockenhefe		2 TL	2½ TL	3 TL
Rosinen		120 g	140 g	180 g

Das gewünschte Brotgewicht auswählen. Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen. Zuerst die Milch, dann die Eier, die weiche Butter, das Salz und den Zucker in die Backform des Brotbackautomaten geben. Danach das Mehl und die Trockenhefe zugeben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen.
Programm 7, das Brotgewicht und die gewünschte Krustenfarbe auswählen. Den Brotbackautomaten einschalten. Beim ersten Piepton (nach ca. 25 Minuten) die Rosinen zugeben. Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Flämisches Hefebrot mit Himbeeren

PROG. 5	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Zeit	3h01	3h06	3h11
Frische Himbeeren		75 ml	100 ml	150 ml
Zucker		2	3	4
Brotmehl		40 g	55 g	80 g
Zucker		1½ EL	2 EL	3 EL
Salz		1 TL	1½ TL	2 TL
Brotmehl		350 g	465 g	700 g
Trockenhefe		1 TL	1 TL	1½ TL
Butter		50 g	65 g	100 g
Rohrzucker		25 g	35 g	50 g

Das gewünschte Brotgewicht auswählen. Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen. Zuerst die Milch, dann die Eier, die Himbeeren, den Zucker und das Salz in die Backform des Brotbackautomaten geben. Danach das Mehl und die Trockenhefe zugeben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 5, das Brotgewicht und die gewünschte Krustenfarbe auswählen. Den Brotbackautomaten einschalten. Beim ersten Piepton (nach ca. 23 Minuten) die Butter und den Rohrzucker zugeben. 30 bis 45 Minuten vor Ende des Programms den Brotbackautomaten öffnen und den Teig vorsichtig eindrücken: Wenn der Teig fest genug ist, die Himbeeren zur Dekoration auf das Brot legen. Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Gewürzbrot

PROG. 14	Gewicht	1000 g
	Zeit	2h08
Milch		200 ml
Eier		2
Brauner Zucker		100 g
Salz		½ TL
Viergewürz-Mischung		1 TL
Natron*		½ TL
Zimt		1 TL
Honig		500 g
geschmolzene Butter		200 g
Brotmehl		400 g
Backpulver		1 Päckchen

finden Sie bei den Backzutaten im Supermarkt

Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen. Die Eier, den braunen Zucker und das Salz in eine Schüssel geben. 5 Minuten lang verquirlen. Dann die Gewürze, die Milch, den Honig und die geschmolzene Butter zugeben. Den Teig in die Backform des Brotbackautomaten geben. Die beiden Mehlsorten und das Backpulver zugeben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 14 und die gewünschte Krustenfarbe auswählen. Den Brotbackautomaten einschalten. Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen. *Tipp: Wenn Sie das Gewürzbrot etwas knuspriger mögen, können Sie es am Ende des Programms 10 bis 20 weitere Minuten im Brotbackautomaten lassen, bevor Sie das Brot aus der Form stürzen.*

Kanadisches Brot mit Apfelmus und Ahornsirup

PROG. 14	Gewicht	1000 g
	Zeit	2h08
Apfelmus, ungesüßt		230 g
Pflanzliches Öl		125 ml
Eier, verquirlt		3
Puderzucker		95 g
Ahornsirup		110 g
Brotmehl		175 g
Weizenvollkornmehl		175 g
Magermilchpulver		4 EL
Backpulver		1 TL
Salz		¾ TL
Natron		½ TL
Zimt, gemahlen		1½ TL
Pekannüsse, gehackt		40 g
Pekannüsse, halbiert (optional)		6

Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen. Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform des Brotbackautomaten geben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 14 und die gewünschte Krustenfarbe auswählen. Den Brotbackautomaten einschalten. Sobald der Backzyklus beginnt, die halbierten Pekannüsse in die Mitte des Brots legen. Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und das Brot aus der Form stürzen.

Gugelhupf

PROG. 7	Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
	Zeit	3h15	3h20	3h25
Milch		100 ml	120 ml	205 ml
Eier		2	3	4
Butter		160 g	210 g	250 g
Salz		1 TL	1 TL	1½ TL
Zucker		70 g	90 g	135 g
Brotmehl		390 g	530 g	795 g
Trockenhefe		2 TL	2½ TL	3 TL
Rosinen		110 g	150 g	170 g

Die Rosinen in Wasser oder weißem Alkohol einlegen. Das gewünschte Brotgewicht auswählen. Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen. Zuerst die Milch, dann die Eier, die weiche Butter, das Salz und den Zucker in die Backform des Brotbackautomaten geben. Danach das Mehl und die Trockenhefe zugeben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 7, das Gewicht des Gugelhupfs und die gewünschte Krustenfarbe auswählen. Den Brotbackautomaten einschalten.
Beim ersten Piepton (nach ca. 25 Minuten) die eingelegten Rosinen zugeben. Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und den Gugelhupf aus der Form stürzen.

Kastenkuchen

PROG. 14	Gewicht	1000 g
	Zeit	2h08
Eier		5
Zucker		165 g
Vanillezucker		1 Päckchen
Salz		1 Prise
Brauner Rum		1½ EL
Butter		230 g
Feines Mehl (Typ 45)		330 g
Backpulver		2½ TL
Rosinen		75 g
Kandierte Früchte		75 g

Die Eier, den Zucker, den Vanillezucker und das Salz in eine Schüssel geben. 5 Minuten lang verquirlen. Den Teig in die Backform des Brotbackautomaten geben. Den braunen Rum, die weiche Butter, das flüssige Mehl und das Backpulver zugeben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 14 und die gewünschte Krustenfarbe auswählen.
Den Brotbackautomaten einschalten. Beim ersten Piepton (nach 23 Minuten) die Rosinen und die kandierten Früchte zugeben. Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und den Kastenkuchen aus der Form stürzen. *Tipp: Wenn Sie den Kastenkuchen etwas knuspriger mögen, können Sie ihn am Ende des Programms 10 weitere Minuten im Brotbackautomaten lassen, bevor Sie ihn aus der Form stürzen.*

Zitronenkuchen

PROG. 14	Gewicht	1000 g
	Zeit	2h08
Eier		5
Zucker		300 g
Salz		1 Prise
Butter		180 g
Feines Mehl (Typ 45)		450 g
Backpulver		3½ TL
Zitrone		1

Die Mengen für die einzelnen Zutaten der Tabelle entnehmen. Die Eier, den Zucker und das Salz in eine Schüssel geben. 5 Minuten lang verquirlen. Den Teig in die Backform des Brotbackautomaten geben. Die weiche Butter, das flüssige Mehl, das Backpulver, den Zitronensaft und die Zitronenschale zugeben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 14 und die gewünschte Krustenfarbe auswählen.
Den Brotbackautomaten einschalten.
Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten, die Backform herausnehmen und den Kuchen aus der Form stürzen.

Baguettes
und Brötchen

Baguette mit feiner Kleie P111
Baguette mit Pancetta P111
Baguette mit Honig und Haferflocken P112
Rosinenbrötchen P112
Baguette mit Pflaumen und Nüssen P112
Baguette mit Speck, Parmesan und Koriander P112

Baguette mit feiner Kleie

PROG. 1	Zeit	4 Baguettes 2:02 h	8 Baguettes 2:59 h
Wasser		175 ml	315 ml
Zucker		1 TL	1½ TL
Salz		¾ TL	1½ TL
Butter		20 g	35 g
Brotmehl		150 g	270 g
Vollkornmehl		100 g	180 g
Feine Kleie		8 EL	14 EL
Trockenhefe		¾ TL	1½ TL

Zuerst das Wasser, dann die Butter, den Zucker und das Salz in die Backform des Brotbackautomaten geben. Danach die beiden Mehlsorten und die Hefe zugeben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 1 und die gewünschte Krustenfarbe auswählen. Dann den Brotbackautomaten einschalten. Beim zweiten Piepton (nach 1 Stunde und 5 Minuten) den Brotbackautomaten öffnen und den Teig herausnehmen. Für 8 Baguettes den Teig halbieren und eine Hälfte des Teiges für den zweiten Backzyklus unter ein Geschirrhandtuch legen. Die erste Teighälfte in 4 gleich große Stücke aufteilen und daraus Baguettes formen. Die Baguettes etwas mit Wasser befeuchten, bevor sie in der feinen Kleie gewälzt werden. Die Baguettes auf ein spezielles Baguette-Blech legen. Die Teigstücke entlang der gesamten Länge einschneiden. Den Brotbackautomaten wieder einschalten. Beim nächsten Piepton (nach 57 Minuten) die Baguettes herausnehmen. Dann den vorherigen Arbeitsschritt wiederholen, um den zweiten Backzyklus zu starten. Die Baguettes nach jedem Backzyklus auf einem Rost abkühlen lassen.

Baguette mit Pancetta

PROG. 1	Zeit	4 Baguettes 2:02 h	8 Baguettes 2:59 h
Wasser		190 ml	340 ml
Olivenöl		1 EL	2 EL
Salz		¾ TL	1½ TL
Zucker		1 TL	1½ TL
Brotmehl		200 g	360 g
Kastanienmehl		50 g	90 g
Trockenhefe		¾ TL	1½ TL
Pancetta		70 g	125 g

Zuerst das Wasser, dann das Olivenöl, den Zucker, das Salz, die Mehlsorten und die Hefe in die Backform des Brotbackautomaten geben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 1 und die gewünschte Krustenfarbe auswählen. Dann den Brotbackautomaten einschalten. Beim ersten Piepton den Pancetta in den Teig einarbeiten. Beim zweiten Piepton (nach 1 Stunde und 5 Minuten) den Brotbackautomaten öffnen und den Teig herausnehmen. Für 8 Baguettes den Teig halbieren und eine Hälfte des Teiges für den zweiten Backzyklus unter ein Geschirrhandtuch legen. Die erste Teighälfte in 4 gleich große Stücke aufteilen und daraus Baguettes formen. Die Baguettes auf ein spezielles Baguette-Blech legen und die Teigstücke entlang der gesamten Länge einschneiden.
Den Brotbackautomaten wieder einschalten. Beim nächsten Piepton (nach 57 Minuten) die Baguettes herausnehmen. Dann den vorherigen Arbeitsschritt wiederholen, um den zweiten Backzyklus zu starten. Die Baguettes nach jedem Backzyklus auf einem Rost abkühlen lassen.

Baguette mit Honig und Haferflocken

PROG. 1	Zeit	4 Baguettes 2:02 h	8 Baguettes 2:59 h
Wasser		175 ml	315 ml
Salz		¾ TL	1½ TL
Honig		30 g	55 g
Brotmehl		210 g	380 g
Roggenmehl (Typ 170)		40 g	70 g
Trockenhefe		¾ TL	1½ TL
Haferflocken		25 g	45 g

Zuerst das Wasser, dann den Honig und das Salz in die Backform des Brotbackautomaten geben. Danach die beiden Mehlsorten und die Hefe zugeben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 1 und die gewünschte Krustenfarbe auswählen. Dann den Brotbackautomaten einschalten. Beim zweiten Piepton (nach 1 Stunde und 5 Minuten) den Brotbackautomaten öffnen und den Teig herausnehmen. Für 8 Baguettes den Teig halbieren und eine Hälfte des Teiges für den zweiten Backzyklus unter ein Geschirrhandtuch legen. Die erste Teighälfte in 4 gleich große Stücke aufteilen und daraus Baguettes formen. Die Baguettes etwas mit Wasser befeuchten, bevor sie in den Haferflocken gewälzt werden. Die Baguettes auf ein spezielles Baguette-Blech legen.
Den Teig an mehreren Stellen mit einer Schere einschneiden und etwas auseinanderziehen, um dem Baguette die Form einer Kornähre zu geben. Den Brotbackautomaten wieder einschalten. Beim nächsten Piepton (nach 57 Minuten) die Baguettes herausnehmen. Dann den vorherigen Arbeitsschritt wiederholen, um den zweiten Backzyklus zu starten. Die Baguettes nach jedem Backzyklus auf einem Rost abkühlen lassen.

Baguette mit Pflaumen und Nüssen

PROG. 1	Zeit	4 Baguettes 2:02 h	8 Baguettes 2:59 h
Wasser		160 ml	290 ml
Zucker		1 EL	1½ EL
Salz		¾ TL	1½ TL
Maismehl		25 g	45 g
Brotmehl		200 g	360 g
Roggenmehl (Typ 170)		25 g	45 g
Trockenhefe		¾ TL	1½ TL
Pflaumen		45 g	80 g
Nüsse		45 g	80 g

Zuerst das Wasser, dann den Zucker und das Salz in die Backform des Brotbackautomaten geben. Danach die beiden Mehlsorten und die Hefe zugeben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 1 und die gewünschte Krustenfarbe auswählen. Dann den Brotbackautomaten einschalten. Beim ersten Piepton (nach 27 Minuten) die Nüsse in den Teig einarbeiten. Beim zweiten Piepton (nach 1 Stunde und 5 Minuten) den Brotbackautomaten öffnen und den Teig herausnehmen. Für 8 Baguettes den Teig halbieren und eine Hälfte des Teiges für den zweiten Backzyklus unter ein Geschirrhandtuch legen. Die erste Teighälfte in 4 gleich große Stücke aufteilen und daraus Baguettes formen. Die Baguettes etwas mit Wasser befeuchten, bevor sie im Maismehl gewälzt werden. Die Baguettes auf ein spezielles Baguette-Blech legen. Die Teigstücke entlang der gesamten Länge einschneiden. 3 Pflaumen in jeden Einschnitt legen. Den Brotbackautomaten wieder einschalten. Beim nächsten Piepton (nach 57 Minuten) die Baguettes herausnehmen. Dann den vorherigen Arbeitsschritt wiederholen, um den zweiten Backzyklus zu starten. Die Baguettes nach jedem Backzyklus auf einem Rost abkühlen lassen.

Rosinenbrötchen

PROG. 1	Zeit	4 Brötchen 2:02 h	8 Brötchen 2:59 h
Wasser		165 ml	300 ml
Zucker		1 EL	1½ EL
Salz		¾ TL	1½ TL
Brotmehl		125 g	225 g
Roggenmehl (Typ 170)		125 g	225 g
Trockenhefe		1 TL	1½ TL
Rosinen		75 g	135 g

Zuerst das Wasser, dann den Zucker und das Salz in die Backform des Brotbackautomaten geben. Danach die beiden Mehlsorten und die Hefe zugeben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 1 und die gewünschte Krustenfarbe auswählen. Dann den Brotbackautomaten einschalten. Beim ersten Piepton (nach 23 Minuten) die Rosinen in den Teig einarbeiten. Beim zweiten Piepton (nach 1 Stunde und 5 Minuten) den Brotbackautomaten öffnen und den Teig herausnehmen. Für 8 Brötchen den Teig halbieren und eine Hälfte des Teiges für den zweiten Backzyklus unter ein Geschirrhandtuch legen. Die erste Teighälfte in 4 gleich große Stücke aufteilen und daraus Brötchen formen. Die Brötchen anschließend in Mehl wälzen. Die Brötchen auf ein spezielles Baguette-Blech legen. Die Teigstücke entlang der gesamten Länge einschneiden. Den Brotbackautomaten wieder einschalten. Beim nächsten Piepton (nach 57 Minuten) die Brötchen herausnehmen. Dann den vorherigen Arbeitsschritt wiederholen, um den zweiten Backzyklus zu starten. Die Brötchen nach jedem Backzyklus auf einem Rost abkühlen lassen.

Baguette mit Speck, Parmesan und Koriander

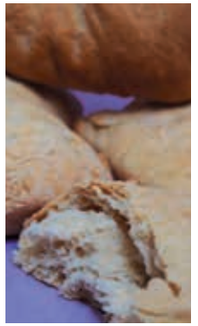
PROG. 1	Zeit	4 Baguettes 2:02 h	8 Baguettes 2:59 h
Wasser		135 ml	245 ml
Salz		¾ TL	1½ TL
Olivenöl		½ EL	1 EL
Zucker		½ EL	1 EL
Brotmehl		205 g	370 g
Trockenhefe		¾ TL	1½ TL
Räucherspeck		35 g	65 g
Parmesan, gerieben		30 g	55 g
Frischer Koriander, gerieben		½ EL	1 EL

Den Speck in einer heißen antihaftbeschichteten Pfanne anbraten, auf etwas Küchenpapier ablegen, um überschüssiges Fett aufzufangen, und den Speck dann abkühlen lassen. Zuerst das Wasser, dann das Salz, das Olivenöl und den Zucker in die Backform des Brotbackautomaten geben. Danach das Mehl und die Hefe zugeben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 1 auswählen. Den Brotbackautomaten einschalten. Beim ersten Piepton (nach 23 Minuten) den Speck, den Parmesan und den Koriander in den Teig einarbeiten. Beim zweiten Piepton (nach 1 Stunde und 19 Minuten) den Brotbackautomaten öffnen und den Teig herausnehmen. Für 8 Baguettes den Teig halbieren und eine Hälfte des Teiges für den zweiten Backzyklus unter ein Geschirrhandtuch legen. Die erste Teighälfte in 4 gleich große Stücke aufteilen und daraus Baguettes formen. Die Baguettes auf ein spezielles Baguette-Blech legen und die Teigstücke entlang der gesamten Länge einschneiden. Den Brotbackautomaten wieder einschalten. Beim nächsten Piepton (nach 47 Minuten) die Baguettes herausnehmen. Dann den vorherigen Arbeitsschritt wiederholen, um den zweiten Backzyklus zu starten. Die Baguettes nach jedem Backzyklus auf einem Rost abkühlen lassen.

Weitere leckere Rezepte

Ciabatta P113
Fougasse P113
Ciabatta mit Nüssen und Gorgonzola P114
Apfel-Rhabarber-Kompott P114
Pizzateig P115
Frische Pasta P115
Orangenmarmelade P115

Ciabatta



PROG. 13	Gewicht / Zeit	1250 g 1h15
Wasser		450 ml
Olivenöl		5 EL
Salz		2½ TL
Brotmehl		760 g
Trockenhefe		2½ TL

Zuerst das Wasser, dann das Olivenöl und das Salz in die Backform des Brotbackautomaten geben. Danach das Mehl und die Trockenhefe zugeben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 13 auswählen. Den Brotbackautomaten einschalten. Nach einer Stunde den Brotbackautomaten ausschalten und den Teig aus der Backform herausnehmen.
Die Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen und den Teig in 8 Stücke aufteilen und daraus Brötchen formen. Die Brötchen mit einem Geschirrhandtuch bedecken und eine Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen. Den Backofen auf 240°C vorheizen (Stufe 8). Wenn der Backofen warm ist, den Teig mit einem Backpinsel mit Olivenöl bestreichen.
Die Brötchen zusammen mit einem Behälter mit Wasser, um die Luft im Backofen feucht zu halten, in den Backofen legen.
Die Brötchen 25 Minuten lang im Backofen backen.
Auf dem Rost abkühlen lassen.

Französische Fougasse (Brot aus der Provence)

PROG. 13	Gewicht / Zeit	1250 g 1h15
Wasser		430 ml
Olivenöl		5½ EL
Salz		2½ TL
Brotmehl		720 g
Trockenhefe		4½ TL

Zuerst das Wasser, dann das Olivenöl und das Salz in die Backform des Brotbackautomaten geben. Danach das Mehl und die Trockenhefe zugeben. Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 13 auswählen.
Den Brotbackautomaten einschalten. Nach einer Stunde den Brotbackautomaten ausschalten und den Teig aus der Backform herausnehmen. Die Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen und aus dem Teig eine längliche Kugel formen. Den Teig mit einer Backrolle ausrollen und dann an mehreren Stellen mit einer Schere einschneiden, um ihm die Form einer Kornähre zu geben. Den Teig 20 Minuten lang bei Raumtemperatur gehen lassen. Den Backofen 5 Minuten lang mit einem mit Wasser gefüllten Behälter im Backofen (um die Luft im Backofen feucht zu halten) auf 220°C vorheizen (Stufe 7-8). Den Teig mit einem Backpinsel mit Wasser bestreichen, um ihn zu befeuchten. Die Brötchen in den Backofen legen und 25 Minuten lang backen. Auf dem Rost abkühlen lassen.

Ciabatta mit Nüssen und Gorgonzola

PROG. 13	Gewicht	1250 g
	Zeit	1h15
Wasser		450 ml
Olivenöl		5 EL
Salz		2½ TL
Brotmehl		760 g
Zerkleinerte Nüsse		80 g
Gorgonzola		100 g
Trockenhefe		2½ TL

Zuerst das Wasser, dann das Olivenöl, das Salz, das Mehl, die zerkleinerten Nüsse, den Gorgonzola und die Hefe in die Backform des Brotbackautomaten geben.
Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 13 auswählen und den Brotbackautomaten einschalten. Nach einer Stunde den Brotbackautomaten ausschalten und den Teig aus der Backform herausnehmen.
Die Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen und den Teig in 8 Stücke aufteilen und daraus Brötchen formen. Die Brötchen mit einem Geschirrhandtuch bedecken und eine Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen. Den Backofen auf 240°C vorheizen (Stufe 8). Wenn der Backofen warm ist, den Teig mit einem Backpinsel mit Olivenöl bestreichen. Die Brötchen zusammen mit einem Behälter mit Wasser, um die Luft im Backofen feucht zu halten, in den Backofen legen. Die Brötchen 25 Minuten lang im Backofen backen. Auf dem Rost abkühlen lassen.

Pizzateig

PROG. 13	Gewicht	1250 g
	Zeit	1h15
Wasser		450 ml
Olivenöl		2½ EL
Salz		2½ TL
Brotmehl		800 g
Trockenhefe		2½ TL

Zuerst das Wasser, dann das Olivenöl und das Salz in die Backform des Brotbackautomaten geben.
Danach das Mehl und die Trockenhefe zugeben.
Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen.
Programm 13 auswählen.
Den Brotbackautomaten einschalten.
Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten und die Backform herausnehmen.
Der Teig ist nun einsatzbereit.

Apfel-Rhabarber-Kompott

PROG. 15	Gewicht	1200 g
	Zeit	1h30
Äpfel		600 g
Rhabarber		600 g
Zucker		5 EL

Die Äpfel und den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden.
Das Obst in die Backform des Brotbackautomaten geben. Den Zucker zugeben.
Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 15 auswählen.
Den Brotbackautomaten einschalten.
Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten und die Backform herausnehmen.
Tipp: Schneiden Sie das Obst in entsprechend große oder kleine Stücke, je nachdem, ob Sie ein Kompott mit oder ohne Stücke bevorzugen. Mittelgroße Stücke bleiben nach dem Garen im Brotbackautomaten als Stücke erhalten.
Sie können auch anderes Obst für Kompott verwenden, je nach aktueller Saison.

Frische Pasta

PROG. 16	Gewicht	1250 g
	Zeit	15 min
Brotmehl		830 g
Wasser		200 ml
Eier		5
Salz		1½ TL

Zuerst das Mehl, dann das Wasser, die Eier und das Salz in die Backform des Brotbackautomaten geben.
Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen.
Programm 16 auswählen.
Den Brotbackautomaten einschalten.
Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten und die Backform herausnehmen.
Der Teig kann nun verwendet.

Orangenmarmelade

PROG. 15	Gewicht	1200 g
	Zeit	1h30
Orangen		750 g
Zucker		750 g
Extra-Zutaten nach Wunsch:		
Pektin		50 g
Zitronensaft		50 ml

Die Orangen schälen, in Stücke schneiden und die Kerne entfernen. Das klein geschnittene Obst in die Backform des Brotbackautomaten geben. Den Zucker und das Pektin hinzufügen.
Die Backform in den Brotbackautomaten einsetzen. Programm 15 auswählen. Den Brotbackautomaten einschalten.
Am Programmende den Brotbackautomaten ausschalten und die Backform herausnehmen. Tipp: Wenn Sie Pektin nicht im Geschäft finden, können Sie es durch Zitronensaft (ca. 50 ml) ersetzen, da Zitronen von Natur aus reich an Pektin sind. In diesem Fall empfehlen wir, die Garzeit um 40 Minuten zu verlängern. Sie können auch anderes Obst für Ihre Marmeladen verwenden, je nach aktueller Saison.

Conception et réalisation graphiques / Graphic design and production:
JPM & Associés

Crédits photographiques / Photo credits:
David Bonnier / Studio B
Fotolia

Dépôt légal/Copyright registration 1er semestre 2013
Achevé d'imprimé en 12/12-Chine
SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX
RCS 302 412 226
Tous droits réservés/All rights reserved

Moulinex®

www.moulinex.com

JPM & Associés • marketing-design-communication • 07/2019 • 1520013311

ISBN N° 978-2-919063-37-6