



pain & délices

ISBN 978-2-37247-014-8

Dépôt légal/Copyright registration 1<sup>er</sup> semestre 2016  
Achevé d'imprimé en décembre 2015-Chine

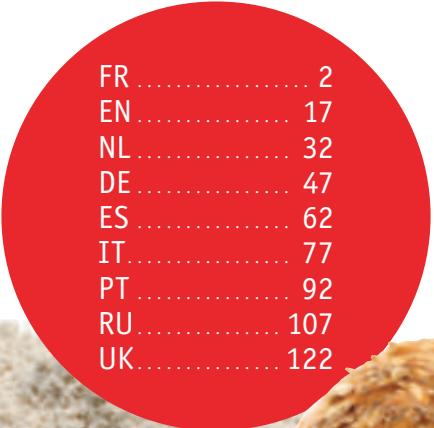
SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX - RCS 302 412 226 - Tous droits réservés/All rights reserved  
Conçu et réalisé par JPM & Associés - Crédit photos : Groupe SEB, JPM & Associés, Marielys Lorthios - Réf.: 1520011957

pain & délices





# pain & délices



|    |     |
|----|-----|
| FR | 2   |
| EN | 17  |
| NL | 32  |
| DE | 47  |
| ES | 62  |
| IT | 77  |
| PT | 92  |
| RU | 107 |
| UK | 122 |



p 2 - 6

## À savoir

- Introduction
- Les programmes sans gluten
- Mesures
- Préparer une pâte fermentée



p 7 - 8

## Sans gluten



p 9 - 10

## Bien-être



p 11 - 12

## Traditionnel



p 13

## Pâtes & Gâteau



p 14 - 15

## Porridge, céréales & confitures



p 16

## Produits laitiers



# Introduction

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

**La farine:** la farine de blé est classée en fonction de la quantité de son qu'elle contient et du taux de cendres (matière minérale restant après combustion dans un four à 900°C).

- Farine blanche pour pâtisserie : farine fluide (T45)
- Farine pour pain : farine spéciale pain, farine boulangère pour pain blanc, farine blanche, farine de blé (T55)
- Farine bise (T80)
- Farine complète (T110, T150)

*Remarque: les farines de seigle se classent: T70, T130 et T170. Dans l'indication du type, le nombre correspond donc à une farine contenant plus ou moins de son, fibres, vitamines, minéraux et oligo-éléments.*

L'utilisation d'une proportion importante de farine contenant du son donnera un pain moins levé. La quantité d'eau nécessaire variera aussi en fonction du type de farine, faites attention à la consistance de la pâte qui, une fois formée, doit être souple et élastique, sans coller à la cuve.

**Les farines peuvent être classées en deux groupes:** panifiables (contenant du gluten : farine de blé, d'épeautre et de kamut) et non panifiables (seigle, maïs, sarrasin, châtaigne...), qui doivent être utilisées en complément d'une farine panifiable (10 à 50%).

**Farine sans gluten:** il existe un grand nombre de farines dites non panifiables (ne contenant pas de gluten). Les plus connues sont les farines de sarrasin dit «blé noir», de riz (blanche ou complète), de quinoa, de maïs, de châtaigne et de sorgho. Afin d'essayer de recréer l'élasticité du gluten il est indispensable de mélanger plusieurs types de farines non panifiables entre elles et d'ajouter des agents épaississants.

**Agents épaississants:** pour obtenir une consistance correcte et essayer d'imiter l'élasticité du gluten vous pouvez également ajouter de la gomme de xanthane et/ou de la farine de guar à vos préparations.

**La levure de boulangerie (*saccharomyces cerevisiae*):** c'est un produit vivant essentiel à la fabrication du pain. 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'émettre avec vos doigts pour faciliter sa dispersion.



Pour la réussite de toutes vos préparations, Moulinex recommande l'utilisation des références Alsa (Levure de boulangerie Action Express ou Levure du boulanger Briochin), adaptées à un programme court ou normal.

Équivalences quantité / poids entre levure boulangère sèche, levure fraîche et levure liquide :

|                                 |    |    |    |    |    |     |    |     |    |
|---------------------------------|----|----|----|----|----|-----|----|-----|----|
| Levure boulangère sèche (en cc) | 1  | 1½ | 2  | 2½ | 3  | 3½  | 4  | 4½  | 5  |
| Levure boulangère 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 boulangère sèche. Pour la réalisation de pains sans gluten, il vous faudra utiliser une levure spécifique sans gluten.

**Le levain fermentescible:** vous pouvez l'utiliser à la place de la levure. C'est un levain naturel déshydraté que l'on trouve dans les magasins biologiques (2 cuillères à soupe pour 500 grammes de farine).

**La levure chimique:** elle ne peut servir qu'à la préparation de cakes ou gâteaux et n'entre jamais dans la fabrication du pain.

**Les liquides:** la somme des températures de l'eau, de la farine et de la pièce doit faire 60°C. Ainsi, en règle générale, il faut utiliser l'eau du robinet à 18-20°C, sauf en été où il convient d'utiliser de l'eau réfrigérée.

**Le sel:** il est essentiel à la fabrication du pain et doit être dosé avec précision. Prenez garde à toujours utiliser du sel fin (de préférence non raffiné).

**Le sucre:** il participe également au processus de fermentation, il nourrit la levure et aide à obtenir une belle croûte dorée. Il doit, comme le sel, être dosé avec justesse et ne doit pas être en contact avec la levure.

### Les autres ingrédients :

**La matière grasse:** elle donne un pain plus moelleux et savoureux. On peut utiliser toutes sortes de matières grasses. Si vous utilisez du beurre, prenez soin de le couper en petits morceaux afin qu'il soit réparti de manière plus homogène.

**Le lait et les produits laitiers:** ils modifient le goût et la consistance du pain et ont un effet émulsifiant qui donne un bel aspect à la mie. Vous pouvez utiliser des produits frais ou ajouter un peu de lait en poudre.

**Les œufs:** ils enrichissent la pâte, améliorent la couleur du pain et favorisent le bon développement de la mie.

**Saveurs et aromates:** tous types d'ingrédients peuvent être rajoutés au pain, il faut placer ces ingrédients dans la cuve au bip sonore de la machine, afin qu'ils ne soient pas broyés lors du pétrissage (sauf ingrédients en poudre).

Toutes les étapes de la fabrication du pain, de la levée à la cuisson, sont assurées par votre machine. Il ne vous reste ensuite qu'à laisser reposer sur une grille durant une heure avant de le déguster.



# Pour les recettes sans gluten

## Utilisation des programmes

Les menus 1, 2 et 3 doivent être utilisés pour réaliser des pains ou gâteaux sans gluten. Pour chacun des programmes, *un seul poids est disponible*.

Les pains et gâteaux sans gluten conviennent aux personnes intolérantes au gluten (maladie coeliaque) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, ect).

Il est important d'éviter la contamination croisée avec des farines contenant du gluten. Prenez un soin particulier pour nettoyer la cuve, les pales ainsi que tous les ustensiles devant servir à la confection de pains et gâteaux sans gluten.

Assurez-vous également que la levure utilisée soit sans gluten.



La Levure de Boulangerie de Maïzena est spécialement adaptée aux personnes intolérantes au gluten et disponible dans votre grande surface habituelle.

## Les Premixes ou Mixes

Les recettes sans gluten ont été développées en utilisant des préparations (appelées aussi mélanges prêts à l'emploi) pour pain sans gluten du type **Schär** ou **Valpiform**.

Ces préparations sans gluten sont disponibles dans le commerce et/ou dans les magasins spécialisés. Elles sont également disponibles sur Internet.

## Ajustement du résultat

Toutes les marques de Premixes sans gluten ne donnent pas les mêmes résultats.

**Il est possible que les recettes doivent être ajustées pour donner des résultats optimaux, et que des essais soient nécessaires:**

*Il faut: ajuster la quantité de liquide selon la consistance de la pâte. Celle-ci doit être relativement souple mais pas liquide. Par contre la pâte à gâteau doit rester plutôt liquide.*



Trop liquide



OK



Trop sèche

## Préparation

Voici quelques conseils et règles simples pour réussir au mieux vos pains sans gluten.

*Avant utilisation et réalisation des recettes de pains sans gluten, nous vous invitons à prendre soin de vérifier que les ingrédients entrant dans leur composition ne contiennent effectivement pas de gluten d'après les indications portées sur l'emballage par le vendeur.*

La consistance des farines sans gluten ne permet pas un mélange optimal: il est conseillé de tamiser les mélanges de farine sans la levure pour éviter la formation de grumeaux.

De même, une aide durant le pétrissage sera nécessaire : rabattre les ingrédients non mélangés sur la paroi vers le centre avec une spatule (en bois ou en plastique pour éviter de rayer le revêtement), jusqu'à ce qu'ils soient tous incorporés.

Lors de l'ajout d'ingrédients en cours de réalisation, si ceux-ci se collent aux parois, les pousser au centre de la cuve vers la pâte à l'aide d'une spatule (en bois ou en plastique pour éviter de rayer le revêtement).

Le pain sans gluten sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal.

Le pain sans gluten ne peut pas être gonflé comme un pain traditionnel et reste souvent plat sur le dessus.

La nature des ingrédients utilisés pour les recettes sans gluten ne permet pas d'obtenir un bon dorage du pain. Le dessus du pain restera souvent assez blanc.



# Mesures

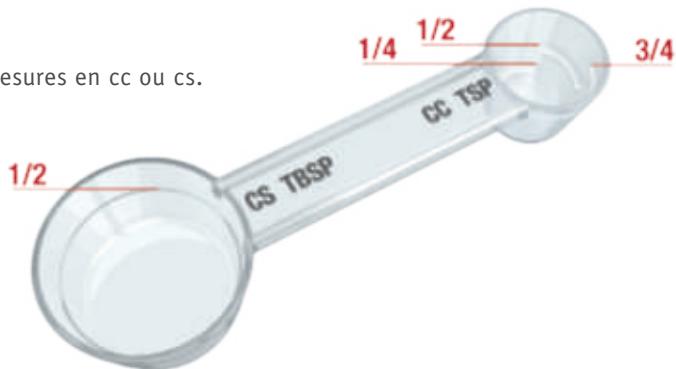
Utilisez la cuillère fournie pour vos mesures en cc ou cs.

**1 tsp**

Cuillère à café (cc)

**1 tbsp**

Cuillère à soupe (cs)



## L'astuce en plus

 Pour toute vos préparations destinées aux personnes intolérantes au gluten, pensez à la levure de Boulangerie de Maïzena !

 Pour toutes vos préparations traditionnelles, pensez aux levures Alsa (Briochin® ou Action Express), spécialement conçues pour lever vos pâtes 2 à 3 fois plus vite qu'une levure de boulangerie traditionnelle !

 Pour toutes vos préparations Bien-être, pensez aux levures de boulangerie Alsa ou Maïzena et simplifiez-vous la vie !

 Pour tous vos gâteaux, pensez à utiliser la levure chimique Alsa (Levure chimique « alsacienne » ou Levure chimique spécial gâteaux en machine à pain) !

## Préparer une pâte fermentée



| Ingrédients             | 500 g  |
|-------------------------|--------|
| Eau                     | 190 ml |
| Levure boulangère sèche | 1 cc   |
| Farine T55              | 320 g  |
| Sel                     | 1 cc   |

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué. Arrêtez le programme au bout de 29 minutes et laissez reposer pendant 1 h à 20°C, puis réservez pendant 24 h à 4°C.

 Conseil : la pâte fermentée se conserve jusqu'à 48 heures.





## Pain aux tomates confites

### Ingrédients

|                                     |        |                    |       |
|-------------------------------------|--------|--------------------|-------|
| Eau 30°C                            | 380 ml | Farine de quinoa*  | 40 g  |
| Huile d'olive                       | 40 ml  | Farine de maïs*    | 40 g  |
| Herbes de Provence                  | 3 cc   | Premix*            | 340 g |
| Levure boulangère sèche sans gluten | 2 cc   | Tomates confites** | 150 g |
| Sel                                 | 1 cc   |                    |       |

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Mélangez au préalable et tamisez ensemble les ingrédients légendés de (\*). Sélectionnez le programme indiqué, le niveau de dorage et appuyez sur **START**. Égouttez les tomates confites (enlevez l'excédent d'huile au papier absorbant). Au **signal sonore**, ajoutez les ingrédients légendés de (\*\*).



## Pain aux graines

### Ingrédients

|                                     |        |                        |       |
|-------------------------------------|--------|------------------------|-------|
| Eau 30°C                            | 420 ml | Farine de riz complet* | 40 g  |
| Levure boulangère sèche sans gluten | 2 cc   | Premix*                | 340 g |
| Sel                                 | 1 cc   | Flocons de maïs**      | 25 g  |
| Farine de quinoa*                   | 40 g   | Graines de sésame**    | 50 g  |

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Mélangez au préalable et tamisez ensemble les ingrédients légendés de (\*). Ajoutez et mélangez ensuite les ingrédients légendés de (\*\*) ou 75 g de mélange de graines pour pain (tournesol, lin, millet, sésame, pavot). Sélectionnez le programme indiqué, le niveau de dorage et appuyez sur **START**.



Photo réalisée avec Premix Valpiform



## Brioche

### Ingrédients

|                                     | Premix Schär | Premix Valpiform |
|-------------------------------------|--------------|------------------|
| Lait 30°C*                          | 140 ml       | 200 ml           |
| Œufs battus*                        | 4            | 4                |
| Levure boulangère sèche sans gluten | 2 cc         | 2 cc             |
| Sel*                                | 1 cc         | 1 cc             |
| Sucre*                              | 60 g         | 60 g             |
| Beurre fondu*                       | 100 g        | 100 g            |
| Premix                              | 400 g        | 400 g            |

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Mélangez au préalable les ingrédients légendés de (\*). Sélectionnez le programme indiqué, le niveau de dorage et appuyez sur **START**.



## Pain viennois chocolat

### Ingrédients

|                                      |        |                       |       |
|--------------------------------------|--------|-----------------------|-------|
| Lait 30°C*                           | 280 ml | Sucre*                | 2 cs  |
| Œufs battus*                         | 2      | Beurre fondu*         | 55 g  |
| Levure boulangère sèche sans gluten* | 2 cc   | Premix                | 420 g |
| Sel*                                 | 1 cc   | Pépites de chocolat** | 100 g |

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Mélangez au préalable les ingrédients légendés de (\*). Sélectionnez le programme indiqué, le niveau de dorage et appuyez sur **START**. Au signal sonore, ajoutez les ingrédients légendés de (\*\*).



## Cake jambon fromage

### Ingrédients

|                |       |                     |       |
|----------------|-------|---------------------|-------|
| Lait 30°C*     | 80 ml | Premix pâtisserie** | 300 g |
| Œufs battus*   | 4     | Levure chimique**   | 2 cc  |
| Huile d'olive* | 100 g | Jambon en cube***   | 250 g |
| Sel*           | 1 cc  | Olives vertes***    | 40 g  |
| Poivre         | 1g    | Gruyère râpé***     | 110 g |
| Beurre fondu   | 20 g  |                     |       |

Mélangez au fouet l'ensemble des ingrédients légendés de (\*) jusqu'à blanchiment. Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Ajoutez et mélangez ensuite les ingrédients légendés de (\*\*) préalablement tamisés. Sélectionnez le programme indiqué, le niveau de dorage et appuyez sur **START**. Au signal sonore, ajoutez les ingrédients légendés de (\*\*\*)



## Gâteau aux châtaignes

### Ingrédients

|                       |       |                        |       |
|-----------------------|-------|------------------------|-------|
| Lait 30°C*            | 20 ml | Levure chimique**      | 2 cc  |
| Œufs battus*          | 3     | Beurre fondu           | 100 g |
| Sel*                  | 1 g   | Extrait de vanille     | 1 cc  |
| Farine de châtaigne** | 165 g | Rhum brun <sup>1</sup> | 1 cs  |
| Maïzena**             | 50 g  | Sucre glace            | 165 g |

Mélangez au fouet l'ensemble des ingrédients légendés de (\*) jusqu'à blanchiment. Ajoutez et mélangez ensuite les ingrédients légendés de (\*\*) préalablement tamisés. Puis versez les ingrédients restants dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué, le niveau de dorage et appuyez sur **START**.



<sup>1</sup> l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

# Pain paysan



| Ingédients              | 500g   | 750g   | 1000g  |
|-------------------------|--------|--------|--------|
| Eau                     | 200 ml | 270 ml | 400 ml |
| Huile de tournesol      | 1,5 cs | 2 cs   | 3 cs   |
| Sel                     | 1 cc   | 1,5 cc | 2 cc   |
| Sucre                   | 1,5 cc | 2 cc   | 3 cc   |
| Lait en poudre          | 0,5 cs | 0,5 cs | 1 cs   |
| Farine (T55)            | 170 g  | 235 g  | 340 g  |
| Farine complète (T150)  | 80 g   | 110 g  | 160 g  |
| Farine de seigle (T130) | 80 g   | 110 g  | 160 g  |
| Levure boulangère sèche | 0,5 cc | 1 cc   | 1 cc   |



# Pain complet

| Ingédients              | 500g   | 750g   | 1000g  |
|-------------------------|--------|--------|--------|
| Eau                     | 205 ml | 270 ml | 410 ml |
| Huile de tournesol      | 1,5 cs | 2 cs   | 3 cs   |
| Sel                     | 1 cc   | 1,5 cc | 2 cc   |
| Sucre                   | 1,5 cc | 2 cc   | 3 cc   |
| Farine (T55)            | 130 g  | 180 g  | 260 g  |
| Farine complète (T150)  | 200 g  | 270 g  | 400 g  |
| Levure boulangère sèche | 1 cc   | 1 cc   | 2 cc   |

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué, le poids du pain, le niveau de dorage et appuyez sur **START**.



# Pain au lin à pâte fermentée

| Ingédients                   | 500g   | 750g    | 1000g  |
|------------------------------|--------|---------|--------|
| Eau                          | 17 cl  | 25,5 cl | 34 cl  |
| Pâte fermentée (voir page 6) | 75 g   | 115 g   | 150 g  |
| Levure boulangère sèche      | 3/4 cc | 1 cc    | 1,5 cc |
| Farine traditionnelle (T65)  | 260 g  | 390 g   | 520 g  |
| Lin jaune                    | 20 g   | 30 g    | 40 g   |
| Lin brun                     | 20 g   | 30 g    | 40 g   |
| Sel                          | 5 g    | 7,5 g   | 10 g   |



Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué, le poids du pain, le niveau de dorage et appuyez sur **START**.

**Conseil d'accompagnement:** ce pain au lin accompagne parfaitement les plats en sauce, les gibiers et les viandes blanches.





## Pain à la carotte

| Ingrédients                 | 500 g | 750 g  | 1000 g |
|-----------------------------|-------|--------|--------|
| Eau                         | 12 cl | 18 cl  | 24 cl  |
| Jus de carotte              | 6 cl  | 9 cl   | 12 cl  |
| Levure boulangère sèche     | 1 cc  | 1,5 cc | 2 cc   |
| Farine traditionnelle (T65) | 300 g | 455 g  | 600 g  |
| Gluten                      | 3 g   | 4,5 g  | 6 g    |
| Sel                         | 6 g   | 9 g    | 12 g   |
| Carottes râpées**           | 60 g  | 90 g   | 120 g  |

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué, le poids du pain, le niveau de dorage et appuyez sur **START**. Au signal sonore, ajoutez les ingrédients légendés de (\*\*).

**Conseil d'accompagnement:** ce pain est idéal pour accompagner les crudités ou le bœuf bourguignon.



## Pain sans sel

| Ingrédients             | 500 g  | 750 g  | 1000 g |
|-------------------------|--------|--------|--------|
| Eau                     | 200 ml | 270 ml | 400 ml |
| Farine (T55)            | 350 g  | 480 g  | 700 g  |
| Levure boulangère sèche | 0,5 cc | 1 cc   | 1 cc   |
| Graines de sésame**     | 50 g   | 75 g   | 100 g  |

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué, le poids du pain, le niveau de dorage et appuyez sur **START**. Au signal sonore, ajoutez les ingrédients légendés de (\*\*).



## Pain au seigle

| Ingrédients             | 500 g    | 750 g    | 1000 g   |
|-------------------------|----------|----------|----------|
| Eau                     | 95 ml    | 140 ml   | 190 ml   |
| Yaourt                  | 60 g     | 90 g     | 230 g    |
| Sel                     | 1/2 cc   | 1 cc     | 1 1/2 cc |
| Sucre                   | 10 g     | 15 g     | 20 g     |
| Huile de tournesol      | 1/2 cs   | 1 cs     | 1 1/2 cs |
| Malt                    | 1 1/2 cs | 2 cs     | 2 1/2 cs |
| Farine (T55)            | 75 g     | 110 g    | 145 g    |
| Farine de seigle        | 140 g    | 210 g    | 280 g    |
| Poudre de cacao         | 10 g     | 15 g     | 20 g     |
| Levure boulangère sèche | 1 cc     | 1 1/2 cc | 2 cc     |
| Coriandre en poudre     | 1/2 cc   | 1/2 cc   | 1 cc     |

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué, le poids du pain, le niveau de dorage et appuyez sur **START**.

**Optionnel:** ajouter des graines de coriandre avant la phase de cuisson.





## Pain super rapide

| Ingrédients             | 500 g  | 750 g  | 1000 g |
|-------------------------|--------|--------|--------|
| Eau tiède 35°C          | 210 ml | 285 ml | 360 ml |
| Huile de tournesol      | 3 cc   | 1 cs   | 1,5 cs |
| Sel                     | 0,5 cc | 1 cc   | 1,5 cc |
| Sucre                   | 2 cc   | 3 cc   | 1 cs   |
| Lait en poudre          | 1,5 cs | 2 cs   | 2,5 cs |
| Farine (T55)            | 325 g  | 445 g  | 565 g  |
| Levure boulangère sèche | 1,5 cc | 2,5 cc | 3 cc   |

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué, le poids du pain, le niveau de dorage et appuyez sur **START**.



## Brioche

| Ingrédients             | 500 g  | 750 g | 1000 g |
|-------------------------|--------|-------|--------|
| œufs battus             | 1      | 2     | 2      |
| Beurre ramolli          | 115 g  | 145 g | 230 g  |
| Sel                     | 1 cc   | 1 cc  | 2 cc   |
| Sucre                   | 2,5 cs | 3 cs  | 5 cs   |
| Lait (liquide)          | 55 ml  | 60 ml | 110 ml |
| Farine (T55)            | 280 g  | 365 g | 560 g  |
| Levure boulangère sèche | 1,5 cc | 2 cc  | 3 cc   |

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué, le poids du pain, le niveau de dorage et appuyez sur **START**.

Optionnel: 1 cc d'eau de fleur d'oranger



## Kugelhopf

| Ingrédients             | 500 g  | 750 g | 1000 g |
|-------------------------|--------|-------|--------|
| œufs battus             | 1      | 2     | 2      |
| Beurre ramolli          | 100 g  | 125 g | 200 g  |
| Sel                     | 1 cc   | 1 cc  | 2 cc   |
| Sucre                   | 3 cs   | 4 cs  | 6 cs   |
| Lait (liquide)          | 60 ml  | 80 ml | 120 ml |
| Farine (T55)            | 250 g  | 325 g | 500 g  |
| Levure boulangère sèche | 1,5 cc | 2 cc  | 3 cc   |
| Amandes entières**      | 20 g   | 40 g  | 40 g   |
| Raisins**               | 70 g   | 100 g | 140 g  |

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué, le poids du pain, le niveau de dorage et appuyez sur **START**. Au signal sonore, ajoutez les ingrédients légendés de (\*\*)

Optionnel: faire tremper les raisins secs 1 heure dans de l'eau de vie.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Pain français  
PROG.  
**6**

## Pain miel et amandes

| Ingrédients                  | 500 g  | 750 g  | 1000 g |
|------------------------------|--------|--------|--------|
| Eau                          | 140 ml | 210 ml | 280 ml |
| Levure boulangère sèche      | 1/2 cc | 3/4 cc | 1 cc   |
| Sel                          | 3/4 cc | 1 cc   | 1/2 cs |
| Miel                         | 70 g   | 100 g  | 140 g  |
| Farine T55                   | 225 g  | 340 g  | 450 g  |
| Amandes hachées torréfiées** | 70 g   | 100 g  | 140 g  |

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué, le poids du pain, le niveau de dorage et appuyez sur **START**. Au signal sonore, ajoutez les ingrédients légendés de (\*\*).



Pain sucré  
PROG.  
**7**

## Pain de mie

| Ingrédients             | 500 g  | 750 g  | 1000 g   |
|-------------------------|--------|--------|----------|
| Lait froid              | 120 ml | 210 ml | 240 ml   |
| Œufs                    | 1      | 1      | 2        |
| Levure boulangère sèche | 2/3 cc | 1 cc   | 1 1/3 cc |
| Farine T55              | 275 g  | 410 g  | 550 g    |
| Gluten                  | 3 g    | 5 g    | 7 g      |
| Sucre                   | 20 g   | 30 g   | 40 g     |
| Sel                     | 1 cc   | 1/2 cs | 2 cc     |
| Beurre**                | 35 g   | 55 g   | 75 g     |

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué, le poids du pain, le niveau de dorage et appuyez sur **START**. Au signal sonore, ajoutez les ingrédients légendés de (\*\*).



Pâtes levées  
PROG.  
**11**

## Pizza

| Ingrédients             | 500 g  | 750 g  | 1000 g |
|-------------------------|--------|--------|--------|
| Eau                     | 160 ml | 240 ml | 320 ml |
| Huile d'olive           | 1 cs   | 1,5 cs | 2 cs   |
| Sel                     | 0,5 cc | 1 cc   | 1,5 cc |
| Farine (T55)            | 320 g  | 480 g  | 640 g  |
| Levure boulangère sèche | 0,5 cc | 1 cc   | 1,5 cc |

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué et appuyez sur **START**.



Râsta  
PROG.  
**12**

## Pâtes fraîches

| Ingrédients  | Quantité obtenue |        |        |
|--------------|------------------|--------|--------|
|              | 500 g            | 750 g  | 1000 g |
| Eau          | 45 ml            | 50 ml  | 90 ml  |
| Œufs battus  | 3                | 3      | 6      |
| Sel          | 1 pincée         | 0,5 cc | 1 cc   |
| Farine (T55) | 375 g            | 500 g  | 750 g  |

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué et appuyez sur **START**.



Gâteau  
PROG.  
**13**

## Gâteau aux amandes

| Ingrédients    |          |                           | 1000 g |
|----------------|----------|---------------------------|--------|
| Œufs battus*   | 200 g    | Rhum brun <sup>1</sup>    | 3 cs   |
| Sel*           | 1 pincée | Amandes en poudre         | 180 g  |
| Sucre*         | 190 g    | Farine complète (T150) ** | 210 g  |
| Beurre ramolli | 145 g    | Levure chimique**         | 3 cc   |

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Mélangez au préalable au fouet l'ensemble des ingrédients légendés de (\*) jusqu'à blanchiment. Tamisez, mélangez et ajoutez ensuite les ingrédients légendés de (\*\*). Sélectionnez le programme indiqué, le niveau de dorage et appuyez sur **START**.



<sup>1</sup> L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Porridge  
PROG.  
**15**

## Porridge aux flocons d'avoine

| Ingédients       | Quantité obtenue |
|------------------|------------------|
| Lait             | 650 g            |
| Flocons d'avoine | 600 mL           |
| Sel ou sucre     | 100 g            |
|                  | 1 cc             |

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre. Sélectionnez le programme indiqué. Augmentez la durée du programme jusqu'à 15 minutes en appuyant sur + et appuyez sur **START**.

⚠ Astuce : pour un porridge moins liquide, augmentez le temps de cuisson de 5 min. Pour un goût plus prononcé, vous pouvez ajouter à la fin : du miel, de la cannelle, des morceaux d'abricot et des noisettes.



Porridge  
PROG.  
**15**

## Porridge à la semoule

| Ingédients         | Quantité obtenue |
|--------------------|------------------|
| Lait               | 350 g            |
| Semoule de blé dur | 350 mL           |
| Sel ou sucre       | 50 g             |
|                    | 1 cc             |

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre. Sélectionnez le programme indiqué. Augmentez la durée du programme jusqu'à 10 minutes en appuyant sur + et appuyez sur **START**.



Céréales  
PROG.  
**16**

## Riz / Millet

| Ingédients | Quantité obtenue |
|------------|------------------|
| Riz        | 500 g            |
| Eau        | 200 g            |
| Sel        | 400 mL           |
|            | 1/2 cc           |

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre. Sélectionnez le programme indiqué. Augmentez la durée du programme jusqu'à 30 minutes en appuyant sur + et appuyez sur **START**.

⚠ Astuce : remplacez le riz par du millet.

Céréales

PROG.  
16

## Sarrasin

| Ingrédients | Quantité obtenue |
|-------------|------------------|
| Eau         | 540 g            |
| Sarrasin    | 200 g            |
| Sel         | 1/2 cc           |

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre. Sélectionnez le programme indiqué. Augmentez la durée du programme jusqu'à 30 minutes en appuyant sur + et appuyez sur **START**.

**Astuce:** au moment de servir, ajoutez une cuillère à soupe de beurre et mélangez le tout une fois qu'il est fondu.



Confiture

PROG.  
17

## Confiture

| Ingrédients                          |       |
|--------------------------------------|-------|
| Fraises, pêches, rhubarbe ou abricot | 580 g |
| Sucre                                | 360 g |
| Jus de citron                        | 1     |
| Pectine                              | 30 g  |

Coupez et hachez grossièrement vos fruits. Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué.



Yaourt  
PROG.  
**18**

## Yaourt

**Ingrédients**
**Quantité obtenue**

850 ml

750 ml

125 g

Lait entier

Yaourt

Versez les ingrédients dans le pot de yaourt et mélangez jusqu'à obtenir une consistance homogène. Mettez le pot avec son couvercle dans la cuve après avoir retiré la pale. Sélectionnez le programme indiqué. Augmentez la durée du programme jusqu'à 9 heures en appuyant sur + et appuyez sur **START**.

**Astuce:** filtrer le yaourt avec l'accessoire filtre pour une texture plus crèmeuse ! Pour une consistance plus ferme, augmentez la durée du programme jusqu'à 12 heures. Le yaourt doit se conserver avec son couvercle au réfrigérateur et doit être consommé dans les 7 jours maximum.



Yaourt à boire  
PROG.  
**19**

## Yaourt à boire

**Ingrédients**
**Quantité obtenue**  
**1 L**

900 ml

125 g

3 cs

Lait demi-écrémé

Yaourt

Miel

Versez les ingrédients dans le pot de yaourt et mélangez jusqu'à obtenir une consistance homogène. Mettez le pot avec son couvercle dans la cuve après avoir retiré la pale. Sélectionnez le programme indiqué. Augmentez la durée du programme jusqu'à 6 heures en appuyant sur + et appuyez sur **START**. Une fois le programme terminé, laissez reposer le yaourt avec le couvercle au réfrigérateur pendant 4 heures. Mélangez avant de consommer.

**Astuce:** le yaourt à boire doit se conserver avec son couvercle au réfrigérateur et doit être consommé dans les 7 jours maximum.



Fromage frais  
PROG.  
**20**

## Fromage frais

**Ingrédients**
**Quantité obtenue**  
**550 g**

1,5 L

45 ml

1 (125 g)

1 pincée

Lait entier

Citron

Yaourt

Sel

Mélanger tous les ingrédients et verser dans la cuve. Sélectionnez le programme indiqué. Augmentez la durée du programme jusqu'à 3 heures en appuyant sur + et appuyez sur **START**. Lorsque le programme est terminé laissez égoutter pendant 1 à 2 min.

**Astuce :** vous pouvez ajouter de la ciboulette hachée. Pour un résultat optimum, utilisez des ingrédients les plus frais possibles et assurez-vous de la propreté du matériel utilisé. Conservez le fromage frais avec le couvercle au réfrigérateur et consommez-le dans les 3 jours maximum.



## Good to know

- Introduction
- For gluten-free recipes
- Measures
- Preparing fermented dough



## Introduction

Please read these few preliminary pages carefully, as they contain important information to make your recipes a success.

**Flour:** Wheat flour is classified according to the quantity of bran it contains and the ash content (mineral matter that remains after combustion in an oven at 900°C).

- White flour for pastry: fine flour (T45)
- Bread flour: special bread flour, bread-making flour for white bread, white flour, wheat flour (T55)
- Half-wholemeal flour (T80)
- Wholemeal flour (T110, T150)

*Note: Rye flour is classified as: T70, T130 and T170. In the indication of the type, the number therefore denotes a flour that contains more or less bran, fibres, vitamins, minerals and oligo-elements.*

You will not obtain well-leavened loaves if you use a higher proportion of bran-rich flour. The quantity of water necessary will also vary according to the type of flour. Pay attention to the consistency of the dough, which once formed, must be soft and elastic, without sticking to the pan.

**Flour can be classified under two groups:** bread flour (Contains gluten: wheat, spelt, and kamut flour) and non-bread flour (rye, corn, buckwheat, chestnut, etc.), which must be used in addition to bread-making flour (10 to 50%).

**Gluten-free flour:** there are many types of flour known as non-breadmaking quality (not containing gluten). The most well-known flours are buckwheat known as «black wheat», rice (white or brown), quinoa, corn, chestnut and sorghum. To try to recreate the elasticity of gluten, it is essential to mix several types of non-breadmaking quality flours together and to add thickening agents.

**Thickening agents:** to obtain the correct consistency and try to imitate the elasticity of gluten you can also add xanthan gum and/or guar gum flour to your preparations.

**Baker's yeast (*saccharomyces cerevisiae*):** This is a living product essential for making bread. It comes in several forms: fresh yeast in small cubes, active dry yeast that must be rehydrated, instant dry yeast or liquid yeast. It is sold in supermarkets (bakery or fresh products departments), but you can also buy it from your baker. If you are using fresh yeast, remember to crumble it with your fingers so that it dissolves easily.



## Healthy

p 22 - 23

## Gluten-free

p 24 - 25

## Traditional

p 26 - 27

## Pastries and Cakes

p 28

## Porridge, cereals and jams

p 29 - 30

## Dairy products

p 31

Quantity/weight equivalence between dry yeast, fresh yeast and liquid yeast:

|                      |    |    |    |    |    |     |    |     |    |
|----------------------|----|----|----|----|----|-----|----|-----|----|
| Dry yeast (in tbsp)  | 1  | 1½ | 2  | 2½ | 3  | 3½  | 4  | 4½  | 5  |
| Dry yeast (in g)     | 3  | 4½ | 6  | 7½ | 9  | 10½ | 12 | 13½ | 15 |
| Fresh yeast (in g)   | 9  | 13 | 18 | 22 | 25 | 31  | 36 | 40  | 45 |
| Liquid yeast (in ml) | 13 | 20 | 27 | 33 | 38 | 47  | 54 | 60  | 67 |

If you are using fresh yeast, multiply the quantity indicated for dry yeast by three (in weight). To make gluten-free bread, you will have to use specific gluten-free yeast.

**Fermentable leaven:** You can use it instead of yeast. This is a natural dehydrated leaven you can find in organic food stores (2 tablespoons for 500 grams of flour).

**Baking powder:** It can be used only for preparing fruit cakes or cakes and is never used for making bread.

**Liquids:** the sum of the temperatures of the water, the flour and the room should be 60°C. As a rule, use tap water at 18-20°C, except in summer, when cooled water should be used.

**Salt:** It is essential for making bread and must be measured accurately. Remember always to use fine salt (preferably unrefined).

**Sugar:** It also contributes to the fermentation process; it nourishes the yeast and gives your bread a beautiful golden crust. Just like salt, it must be measured correctly and must not come into contact with the yeast.

#### Other ingredients:

**Fat:** It makes your bread softer and tastier. You can use all kinds of fats. If you are using butter, make sure you cut it into small pieces so that it is distributed evenly in the dough.

**Milk and milk products:** They modify the taste and consistency of the bread and have an emulsifying effect giving the soft interior a lovely texture. You can use fresh products or add a little powdered milk.

**Eggs:** They enrich the dough, enhance the colour of the bread and contribute to a well-developed soft interior.

**Flavours and herbs:** You can add all kinds of ingredients to your bread. You must place these ingredients in the pan after the machine makes a beep, so they are not ground during the kneading (except for powdered ingredients).

Your machine carries out all the stages of bread-making, from rising to baking. You just have to leave it to rest on a rack for an hour before enjoying it.



# For gluten-free recipes

## Using the programmes

Menus 1, 2 and 3 should be used for making gluten-free bread or cakes. For each of the programmes, *only one weight is available*.

Gluten-free bread and cakes are suitable for people who are intolerant to gluten (coeliac disease) found in several cereals (wheat, barley, rye, oats, kamut, spelt, etc.).

It is important to avoid cross-contamination with flours containing gluten. Take special care to clean the tank, blades and all utensils to be used for making gluten-free bread and cakes. Make sure also that the yeast used is gluten-free.

## Premixes or Mixes

The gluten-free recipes have been developed using preparations (also known as instant mixes) for gluten-free bread such as **Schär** or **Valpiform**.

These gluten-free preparations are available in supermarkets and/or in specialist stores. They are also available on the Internet.

## Adjusting the results

Not all gluten-free Premix brands give the same results.

You may have to adjust the recipes and do some trial runs in order to get the best results:

*You should adjust the quantity of liquid according to the consistency of the dough. It should be relatively supple but not liquid. However, cake mixture should be more liquid.*



Too liquid



OK



Too dry



## Preparation

Here are a few tips and simple rules to get the best results from your gluten-free bread.

*Before following the recipes to make gluten free bread, please check that the ingredients used don't themselves contain gluten as indicated on the packaging.*

The consistency of gluten-free flours does not lend itself to optimum mixing: it is advisable to sieve the mixed flours without yeast to avoid lumps forming.

Similarly, help will be required during kneading: bind the unmixed ingredients on the wall into the centre with a spatula (wooden or plastic to avoid scratching the coating), until they are all incorporated.

On adding ingredients during use, if they become stuck to the walls, push them to the centre of the tank towards the dough using a spatula (wooden or plastic to avoid scratching the coating). Gluten-free bread will have a denser consistency and a paler colour than normal bread.

Gluten-free bread does not rise like traditional bread and often remains flat on the top.

The nature of the ingredients used for gluten-free recipes does not make it possible to obtain good browning of the bread. The top of the bread will often remain fairly white.



# Measures

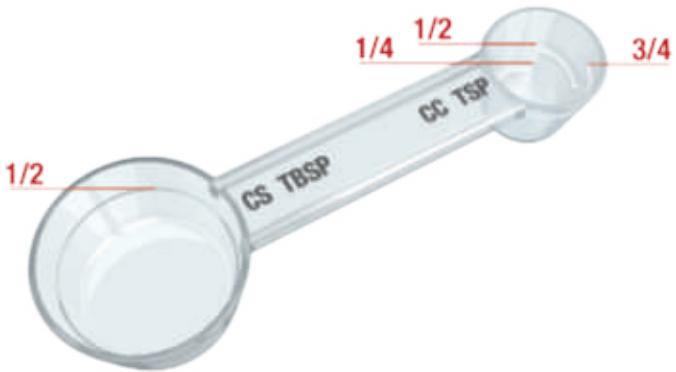
Use the spoon provided for measurements in tsp or tbsp.

1 tsp

Teaspoon (tsp)

1 tbsp

Tablespoon (tbsp)



Leavened dough  
PROG.  
**11**

## Preparing fermented dough

| Ingredients       | 500 g  |
|-------------------|--------|
| Water             | 190 ml |
| Dry baker's yeast | 1 tsp  |
| T55 flour         | 320 g  |
| Salt              | 1 tsp  |

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Stop the programme after 29 minutes and leave to stand for 1 hr at 20°C, then set aside for 24 hr at 4°C.

**Serving tip:** fermented dough can be kept for up to 48 hours.



# Roasted tomato bread

**Ingredients**

|                               |        |                    |       |
|-------------------------------|--------|--------------------|-------|
| Water at 30°C                 | 380 ml | Quinoa flour*      | 40 g  |
| Olive oil                     | 40 ml  | Corn flour*        | 40 g  |
| Herbes de Provence            | 3 tsp  | Premix*            | 340 g |
| Gluten-free dry baker's yeast | 2 tsp  | Roasted tomatoes** | 150 g |
| Salt                          | 1 tsp  |                    |       |

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Mix together and then sieve all the ingredients followed with (\*). Select the programme indicated, the browning level and then press **START**. Drain the roasted tomatoes (remove the excess oil with absorbent paper). On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (\*\*).



# Seed bread

**Ingredients**

|                               |        |                   |       |
|-------------------------------|--------|-------------------|-------|
| Water at 30°C                 | 420 ml | Brown rice flour* | 40 g  |
| Gluten-free dry baker's yeast | 2 tsp  | Premix*           | 340 g |
| Salt                          | 1 tsp  | Corn flakes**     | 25 g  |
| Quinoa flour*                 | 40 g   | Sesame seeds**    | 50 g  |

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Mix together and then sieve all the ingredients followed with (\*). Add and then mix the ingredients followed by (\*\*) or 75g of mixed seeds for bread (sunflower, linseed, millet, sesame, poppy). Select the programme indicated, the browning level and then press **START**.



# Brioche

**Ingredients**

|                               | Premix Schär | Premix Valpiform |
|-------------------------------|--------------|------------------|
| Milk at 30°C*                 | 140 ml       | 200 ml           |
| Beaten eggs*                  | 4            | 4                |
| Gluten-free dry baker's yeast | 2 tsp        | 2 tsp            |
| Salt*                         | 1 tsp        | 1 tsp            |
| Sugar*                        | 60 g         | 60 g             |
| Melted butter*                | 100 g        | 100 g            |
| Premix                        | 400 g        | 400 g            |

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Mix together the ingredients followed by (\*). Select the programme indicated, the browning level and then press **START**.

Photo taken with Premix Valpiform





## Viennese chocolate bread

### Ingredients

|                                |        |                   |        |
|--------------------------------|--------|-------------------|--------|
| Milk at 30°C*                  | 280 ml | Sugar*            | 2 tbsp |
| Beaten eggs*                   | 2      | Melted butter*    | 55 g   |
| Gluten-free dry baker's yeast* | 2 tsp  | Premix            | 420 g  |
| Salt*                          | 1 tsp  | Chocolate chips** | 100 g  |

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Mix together the ingredients followed by (\*). Select the programme indicated, the browning level and then press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (\*\*).



## Ham and cheese cake

### Ingredients

|               |       |                        |       |
|---------------|-------|------------------------|-------|
| Milk at 30°C* | 80 ml | Confectionery Premix** | 300 g |
| Beaten eggs*  | 4     | Baking powder**        | 2 tsp |
| Olive oil*    | 100 g | Ham cut into cubes***  | 250 g |
| Salt*         | 1 tsp | Green olives***        | 40 g  |
| Pepper        | 1g    | Grated Gruyere***      | 110 g |
| Melted butter | 20 g  |                        |       |

Beat together all ingredients followed by (\*) until they become pale. Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Then add and mix the ingredients followed by (\*\*) previously sieved. Select the programme indicated, the browning level and then press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (\*\*\*).



## Chestnut cake

### Ingredients

|                  |       |                 |        |
|------------------|-------|-----------------|--------|
| Milk at 30°C*    | 20 ml | Baking powder** | 2 tsp  |
| Beaten eggs*     | 3     | Melted butter   | 100 g  |
| Salt*            | 1 g   | Vanilla extract | 1 tsp  |
| Chestnut flour** | 165 g | Dark rum        | 1 tbsp |
| Corn flour**     | 50 g  | Icing sugar     | 165 g  |

Beat together all ingredients followed by (\*) until they become pale. Then add and mix the ingredients followed by (\*\*) previously sieved. Then place the remaining ingredients in the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the browning level and then press **START**.



# Farmhouse bread

| Ingredients             | 500 g    | 750 g    | 1000 g |
|-------------------------|----------|----------|--------|
| Water                   | 200 ml   | 270 ml   | 400 ml |
| Sunflower oil           | 1.5 tbsp | 2 tbsp   | 3 tbsp |
| Salt                    | 1 tsp    | 1.5 tsp  | 2 tsp  |
| Sugar                   | 1.5 tsp  | 2 tsp    | 3 tsp  |
| Powdered milk           | 0.5 tbsp | 0.5 tbsp | 1 tbsp |
| Flour (T55)             | 170 g    | 235 g    | 340 g  |
| Wholewheat flour (T150) | 80 g     | 110 g    | 160 g  |
| Rye flour (T130)        | 80 g     | 110 g    | 160 g  |
| Dry baker's yeast       | 0.5 tsp  | 1 tsp    | 1 tsp  |

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**.



## Wholemeal bread

| Ingredients             | 500 g    | 750 g   | 1000 g |
|-------------------------|----------|---------|--------|
| Water                   | 205 ml   | 270 ml  | 410 ml |
| Sunflower oil           | 1.5 tbsp | 2 tbsp  | 3 tbsp |
| Salt                    | 1 tsp    | 1.5 tsp | 2 tsp  |
| Sugar                   | 1.5 tsp  | 2 tsp   | 3 tsp  |
| Flour (T55)             | 130 g    | 180 g   | 260 g  |
| Wholewheat flour (T150) | 200 g    | 270 g   | 400 g  |
| Dry baker's yeast       | 1 tsp    | 1 tsp   | 2 tsp  |

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**.



## Fermented dough linseed bread

| Ingredients                   | 500 g   | 750 g   | 1000 g  |
|-------------------------------|---------|---------|---------|
| Water                         | 17 cl   | 25.5 cl | 34 cl   |
| Fermented dough (see page 21) | 75 g    | 115 g   | 150 g   |
| Dry baker's yeast             | 3/4 tsp | 1 tsp   | 1.5 tsp |
| Traditional flour T65         | 260 g   | 390 g   | 520 g   |
| Yellow linseed                | 20 g    | 30 g    | 40 g    |
| Brown linseed                 | 20 g    | 30 g    | 40 g    |
| Salt                          | 5 g     | 7.5 g   | 10 g    |

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**.



**Serving tip:** this bread goes perfectly with sauce dishes, game and white meat.



# Carrot bread



| Ingredients           | 500g  | 750g    | 1000g |
|-----------------------|-------|---------|-------|
| Water                 | 12 cl | 18 cl   | 24 cl |
| Carrot juice          | 6 cl  | 9 cl    | 12 cl |
| Dry baker's yeast     | 1 tsp | 1.5 tsp | 2 tsp |
| Traditional flour T65 | 300 g | 455 g   | 600 g |
| Gluten                | 3 g   | 4.5 g   | 6 g   |
| Salt                  | 6 g   | 9 g     | 12 g  |
| Grated carrots**      | 60 g  | 90 g    | 120 g |

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (\*\*).

**Serving tip:** this bread is ideal for accompanying crudités or beef bourguignon.

# Salt-free bread

| Ingredients       | 500g    | 750g   | 1000g  |
|-------------------|---------|--------|--------|
| Water             | 200 ml  | 270 ml | 400 ml |
| Flour (T55)       | 350 g   | 480 g  | 700 g  |
| Dry baker's yeast | 0.5 tsp | 1 tsp  | 1 tsp  |
| Sesame seeds**    | 50 g    | 75 g   | 100 g  |

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (\*\*).



# Rye bread

| Ingredients        | 500g       | 750g      | 1000g      |
|--------------------|------------|-----------|------------|
| Water              | 95 ml      | 140 ml    | 190 ml     |
| Yogurt             | 60 g       | 90 g      | 230 g      |
| Salt               | 1/2 tsp    | 1 tsp     | 1 1/2 tsp  |
| Sugar              | 10 g       | 15 g      | 20 g       |
| Sunflower oil      | 1/2 tbsp   | 1 tbsp    | 1 1/2 tbsp |
| Malt               | 1 1/2 tbsp | 2 tbsp    | 2 1/2 tbsp |
| Bread flour (T55)  | 75 g       | 110 g     | 145 g      |
| Rye flour          | 140 g      | 210 g     | 280 g      |
| Cocoa powder       | 10 g       | 15 g      | 20 g       |
| Dry yeast          | 1 tsp      | 1 1/2 tsp | 2 tsp      |
| Powdered coriander | 1/2 tsp    | 1/2 tsp   | 1 tsp      |

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**.

**Optional:** Add coriander seeds just before beginning of baking.



# Super quick bread



| Ingredients       | 500 g    | 750 g   | 1000 g   |
|-------------------|----------|---------|----------|
| Warm water 35°C   | 210 ml   | 285 ml  | 360 ml   |
| Sunflower oil     | 3 tsp    | 1 tbsp  | 1.5 tbsp |
| Salt              | 0.5 tsp  | 1 tsp   | 1.5 tsp  |
| Sugar             | 2 tsp    | 3 tsp   | 1 tbsp   |
| Powdered milk     | 1.5 tbsp | 2 tbsp  | 2.5 tbsp |
| Flour (T55)       | 325 g    | 445 g   | 565 g    |
| Dry baker's yeast | 1.5 tsp  | 2.5 tsp | 3 tsp    |

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**.



## Brioche



| Ingredients       | 500 g    | 750 g  | 1000 g |
|-------------------|----------|--------|--------|
| Beaten eggs       | 1        | 2      | 2      |
| Melted butter     | 115 g    | 145 g  | 230 g  |
| Salt              | 1 tsp    | 1 tsp  | 2 tsp  |
| Sugar             | 2.5 tbsp | 3 tbsp | 5 tbsp |
| Milk (liquid)     | 55 ml    | 60 ml  | 110 ml |
| Flour (T55)       | 280 g    | 365 g  | 560 g  |
| Dry baker's yeast | 1.5 tsp  | 2 tsp  | 3 tsp  |

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**.

**Optional:** 1 tsp orange blossom water.



## Kugelhopf



| Ingredients       | 500 g   | 750 g  | 1000 g |
|-------------------|---------|--------|--------|
| Beaten eggs       | 1       | 2      | 2      |
| Melted butter     | 100 g   | 125 g  | 200 g  |
| Salt              | 1 tsp   | 1 tsp  | 2 tsp  |
| Sugar             | 3 tbsp  | 4 tbsp | 6 tbsp |
| Milk (liquid)     | 60 ml   | 80 ml  | 120 ml |
| Flour (T55)       | 250 g   | 325 g  | 500 g  |
| Dry baker's yeast | 1.5 tsp | 2 tsp  | 3 tsp  |
| Whole almonds**   | 20 g    | 40 g   | 40 g   |
| Raisins**         | 70 g    | 100 g  | 140 g  |

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (\*\*).

**Serving tip:** soak the raisins in brandy for 1 hour.



Sweet bread  
PROG.  
**7**

## Sandwich bread

| Ingredients       | 500 g   | 750 g    | 1000 g    |
|-------------------|---------|----------|-----------|
| Cold milk         | 120 ml  | 210 ml   | 240 ml    |
| Eggs              | 1       | 1        | 2         |
| Dry baker's yeast | 2/3 tsp | 1 tsp    | 1 1/3 tsp |
| T55 flour         | 275 g   | 410 g    | 550 g     |
| Gluten            | 3 g     | 5 g      | 7 g       |
| Sugar             | 20 g    | 30 g     | 40 g      |
| Salt              | 1 tsp   | 1/2 tbsp | 2 tsp     |
| Butter**          | 35 g    | 55 g     | 75 g      |

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (\*\*).



French bread  
PROG.  
**6**

## Honey and almond bread

| Ingredients               | 500 g   | 750 g   | 1000 g   |
|---------------------------|---------|---------|----------|
| Water                     | 140 ml  | 210 ml  | 280 ml   |
| Dry baker's yeast         | 1/2 tsp | 3/4 tsp | 1 tsp    |
| Salt                      | 3/4 tsp | 1 tsp   | 1/2 tbsp |
| Miel                      | 70 g    | 100 g   | 140 g    |
| T55 flour                 | 225 g   | 340 g   | 450 g    |
| Chopped roasted almonds** | 70 g    | 100 g   | 140 g    |

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (\*\*).



Leavened dough  
PROG.  
**11**

## Pizza

| Ingredients       | 500 g   | 750 g    | 1000 g  |
|-------------------|---------|----------|---------|
| Water             | 160 ml  | 240 ml   | 320 ml  |
| Olive oil         | 1 tbsp  | 1.5 tbsp | 2 tbsp  |
| Salt              | 0.5 tsp | 1 tsp    | 1.5 tsp |
| Flour (T55)       | 320 g   | 480 g    | 640 g   |
| Dry baker's yeast | 0.5 tsp | 1 tsp    | 1.5 tsp |

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated and press **START**.



## Fresh pasta

| Ingredients | Quantity obtained |         |        |
|-------------|-------------------|---------|--------|
|             | 500 g             | 750 g   | 1000 g |
| Water       | 45 ml             | 50 ml   | 90 ml  |
| Beaten eggs | 3                 | 3       | 6      |
| Salt        | 1 pinch           | 0.5 tsp | 1 tsp  |
| Flour (T55) | 375 g             | 500 g   | 750 g  |

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated and then press **START**.

Pasta  
PROG.  
**12**

Cake

PROG.  
**13**

## Almond cake

| Ingredients   |         |                              | 1000 g |
|---------------|---------|------------------------------|--------|
| Beaten eggs*  | 200 g   | Dark rum                     | 3 tbsp |
| Salt*         | 1 pinch | Ground almonds               | 180 g  |
| Sugar*        | 190 g   | Wholewheat flour<br>(T150)** | 210 g  |
| Melted butter | 145 g   | Baking powder**              | 3 tsp  |

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. First of all beat all the ingredients followed by (\*) together until they become pale. Sieve, mix and then add the ingredients followed by (\*\*). Select the programme indicated, the browning level and then press **START**.



Porridge

PROG.  
**15**

# Porridge with rolled oats

| Ingredients   | Quantity obtained |
|---------------|-------------------|
| Liquid milk   | 600 ml            |
| Oat flakes    | 100 g             |
| Salt or sugar | 1 tsp             |

Add the ingredients to the tin in the following order. Select the programme indicated. Increase the duration of the programme to 15 minutes by pressing + and then push **START**.

**Serving tip:** If you prefer less liquid porridge, you can add 5 minutes cooking. To make it tastier, add honey, cinnamon, chopped apricots and shelled hazelnuts at the end.



Cereals

PROG.  
**16**

# Durum-wheat semolina porridge

| Ingredients          | Quantity obtained |
|----------------------|-------------------|
| Milk                 | 350 ml            |
| Durum-wheat semolina | 50 g              |
| Salt or sugar        | 1 tsp             |

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, increase programme length up to 10 minutes by pressing the + button and press **START**.

Porridge

PROG.  
**15**

# Rice / Millet

| Ingredients | Quantity obtained |
|-------------|-------------------|
| Rice        | 200 g             |
| Water       | 400 ml            |
| Salt        | 1/2 tsp           |

Add the ingredients to the tin in the following order. Select the programme indicated. Increase the duration of the programme to 30 minutes by pressing + and then push **START**.

**Serving tip:** replace the rice with millet.



Cereals

PROG.  
16

## Buckwheat (sarrasin)

| Ingredients | Quantity obtained |
|-------------|-------------------|
|             | 540 g             |
| Water       | 450 ml            |
| Buckwheat   | 200 g             |
| Salt        | 1/2 tsp           |

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, increase programme length up to 30 minutes by pressing the + button and press **START**.

**Serving tip:** Once served, add 1 tablespoon of butter and mix it once it has melted.



Jam

PROG.  
17

## Compotes and jams

**Ingredients**

|  |       |
|--|-------|
| Strawberries, peaches, rhubarb or apricots | 580 g |
| Sugar                                      | 360 g |
| Lemon juice                                | 1     |
| Pectin                                     | 30 g  |

Cut and coarsely chop the fruit. Pour the ingredients into the tank in the order indicated.



Yoghurt

PROG.  
**18**

# Yogurt

**Ingredients**

| Quantity obtained |
|-------------------|
| 850 ml            |

Whole milk

|        |
|--------|
| 750 ml |
|--------|

Yogurt

Pour the ingredients into the yoghurt pot and mix them together until you obtain an even consistency. Place the pot with its cover into the tin after removing the paddle. Select the programme indicated. Increase the duration of the programme to 9 hours by pressing + and then push **START**.

**Serving tip:** filter the yoghurt using the filter accessory for a creamier texture! For a firmer consistency, increase the duration of the programme up to 12 hours. The yoghurt must be covered with its lid, and stored in the refrigerator. It must be consumed within a maximum of 7 days.



# Drinkable yogurt

**Ingredients**

| Quantity obtained |
|-------------------|
| 1 L               |

Semi-skimmed milk

PROG.  
**19**

Pour the ingredients into the yoghurt pot and mix them together until you obtain an even consistency. Place the pot with its cover into the tin after removing the paddle. Select the programme indicated. Increase the duration of the programme to 6 hours by pressing + and then push **START**. Once the programme has finished, allow the yoghurt to rest in the refrigerator for 4 hours. Mix before eating.

**Advice:** Always keep the drinkable yogurt in the fridge with the lid and consume within 7 days maximum.

Cottage cheese

PROG.  
**20**

# Cottage cheese

**Ingredients**

| Quantity obtained |
|-------------------|
|-------------------|

Whole milk

Mix all the ingredients and pour into the tin. Select the programme indicated. Increase the duration of the programme to 3 hours by pressing + and then push **START**. When the programme has finished, leave to drip for 1 to 2 mins.

**Serving tip:** Add chopped fresh chives to make it tastier. Use the freshest ingredients possible for best results. Ensure that all equipment is very clean. Always keep the cottage cheese in the fridge with the lid and consume within 3 days maximum.



p 32 - 36

## Leuke weetjes

- Introductie
- De glutenvrije programma's
  - Hoeveelheden
- Voordeel bereiden



p 37 - 38

## Glutenvrij



p 39 - 40

## Gezond



p 41 - 42

## Klassiek



p 43

## Deeg & Gebak



p 44 - 45

## Havermoutpap, ontbijtgranen & jam



p 46

## Zuivel- producten



## Introductie

Lees de inleiding aandachtig door omdat deze belangrijke informatie bevat om uw recepten tot een succes te maken.

**Meel:** tarwemeel wordt geklassificeerd door de hoeveelheid zemelen die het bevat en het asgehalte (mineraal dat achterblijft na verbranding in een oven op 900°C.)

- Wit meel voor gebak: fijn meel (T45)
- Meel: speciaal voor brood, witbrood, tarwemeel (T55)
- Half tarwemeel (T80)
- Tarwemeel (T110, T150)

*NB: roggemeel is geklassificeerd als: T70, T130 en T170. In de indicatie van het type, geeft het nummer aan hoe rijk het meel is aan zemelen, vezels, vitamines, mineralen en oligo-elementen.*

U zult beter gerezen brood krijgen als u meel gebruikt met een hoog zemelgehalte. De hoeveelheid water zal ook variëren afhankelijk van het type meel. Geef aandacht aan de samenstelling van het deeg; eenmaal gemaakt, moet het zacht en elastisch zijn, zonder dat het aan de binnenpan blijft plakken.

**Meel kan geklassificeerd worden in 2 groepen:** broodmeel (glutenvrij: tarwemeel, spelt en kamutmeel) en overig meel (rogge, maïs, boekweit, kastanje, etc.), dat altijd in combinatie met broodmeel gebruikt dient te worden (10 tot 50%).

**Glutenvrij meel:** er zijn verschillende meelsoorten die niet geschikt zijn om brood te bakken (ze bevatten geen gluten). De bekendste zijn boekweitmeel, rijstmeel (witte of bruine), quinoameel, maïsmeel, kastanjemeel en sorghummeel. U moet de verschillende meelsoorten die niet geschikt zijn om brood te bakken mengen en bindmiddelen toevoegen om de elasticiteit van de gluten na te bootsen.

**Bindmiddelen:** u kunt ook xanthaangom en/of guarmeel toevoegen aan uw bereidingen om de juiste consistentie te verkrijgen en de elasticiteit van de gluten na te bootsen.

**Bakkersgist (*saccharomyces cerevisiae*):** dit is een levend product en essentieel voor het maken van brood. Het bestaat in verschillende vormen: verse gist in blokjes, actieve droge gist om aan te lengen met water, gedroogde instantgist en vloeibare gist

Het is verkrijgbaar in supermarkten (afdeling vers of bakkerij), maar u kunt ook verse gist bij uw bakker kopen. Indien u verse gist gebruikt, moet u deze goed verkrumelen met uw vingers zodat het beter oplöst.

Vergelijking van de verhoudingen hoeveelheid/gewicht tussen gedroogde bakkersgist, verse gist en vloeibare gist:

|                               |    |    |    |    |    |     |    |     |    |
|-------------------------------|----|----|----|----|----|-----|----|-----|----|
| Gedroogde bakkersgist (in tl) | 1  | 1½ | 2  | 2½ | 3  | 3½  | 4  | 4½  | 5  |
| Gedroogde bakkersgist (in g)  | 3  | 4½ | 6  | 7½ | 9  | 10½ | 12 | 13½ | 15 |
| Vergeleken met gedroogde gist | 1  | 1½ | 2  | 2½ | 3  | 3½  | 4  | 4½  | 5  |
| Vergeleken met vloeibare gist | 13 | 20 | 27 | 33 | 38 | 47  | 54 | 60  | 67 |

Als u verse gist gebruikt, moet u de aangegeven hoeveelheid voor gedroogde bakkersgist verdrievoudigen. U moet speciale, glutenvrije gist gebruiken om glutenvrij brood te maken.

**Fermenteerbare gist:** u kunt het gebruiken in plaats van gewone gist. Dit is een natuurlijke gedroogde gist die u in biologische winkels kunt vinden (2 eetlepels voor 500 gram meel).

**Bakpoeder:** dit kan uitsluitend gebruikt worden voor (fruit)cake en wordt niet gebruikt voor het maken van brood.

**Vloeistoffen:** de temperatuur van het water, het meel en de kamer samen moet in totaal 60°C zijn. Gebruik in het algemeen kraanwater van 18 tot 20°C, behalve in de zomer; gebruik dan gekoeld water.

**Zout:** is essentieel voor het maken van brood en moet goed afgewogen worden. U dient altijd fijn (keuken) zout te gebruiken.

**Suiker:** draagt bij aan het gistingproces; het voedt de gist en geeft het brood een mooie goudbruine korst. Net zoals zout dient suiker goed afgemeten te worden en mag het niet met de gist in aanraking komen.

#### Andere ingrediënten:

**Vet en olie:** het maakt uw brood zachter en smaakvoller. U kunt allerlei soorten vet gebruiken. Indien u boter gebruikt, dient u het in kleine blokjes te snijden zodat het zich goed door het deeg kan mengen.

**Melk en melkproducten:** het verbetert de smaak en de samenstelling van het brood waardoor het kruim er mooier uit komt te zien. U kunt verse melkproducten of melkpoeder gebruiken.

**Eieren:** verrijken het deeg, geven het brood een mooiere kleur en bevorderen de goede ontwikkeling van het kruim.

**Smaken en kruiden:** u kunt allerlei soorten ingrediënten aan uw brood toevoegen. U kunt ze toevoegen nadat de broodbakmachine een geluidssignaal heeft gegeven.

Uw broodbakmachine doorloopt alle fasen van het brood maken, van rijzen tot bakken. U hoeft het slechts een uur op een rooster te laten rusten voordat u ervan kunt genieten.



# De glutenvrije programma's

## De programma's gebruiken

Gebruik de menu's 1, 2 en 3 om glutenvrij brood en taart te bakken. Voor deze programma's **is slechts één gewicht beschikbaar.**

Glutenvrij brood en taart is geschikt voor personen met een glutenallergie (coeliakie). Veel graansoorten (tarwe, gerst, rogge, haver, kamut, spelt...) bevatten gluten.

Voorkom kruisbesmetting van gluten die meel bevatten. Maak de bak, de bladen en het keukengerei dat u nodig heeft om glutenvrij brood en taart te bakken met extra zorg schoon. Gebruik eveneens glutenvrije gist.

## De (voor)mengsels

De glutenvrije recepten zijn samengesteld op basis van ingrediënten (of kant-en-klare mengsels) voor glutenvrij brood van Schär of Valpiform.

Deze glutenvrije ingrediënten zijn verkrijgbaar in de handel en/of in speciaalzaken. Ze zijn eveneens verkrijgbaar via het internet.

## Aanpassing van het resultaat

De glutenvrije voormengsels van de verschillende merken kunnen tot verschillende resultaten leiden.

Soms zijn aanpassingen aan de recepten en enkele pogingen nodig om de beste resultaten te bereiken:

**U moet de hoeveelheid vloeistof aanpassen aan de stevigheid van het deeg. Het deeg voor brood moet soepel maar niet vloeibaar zijn. Het deeg voor taarten moet wel vrij vloeibaar blijven.**



Te vloeibaar



OK



Te droog

## Bereiding

Enkele tips en eenvoudige regels voor heerlijk, glutenvrij brood.

Gelieve op de verpakking van de ingrediënten te controleren of ze geen gluten bevatten voordat u glutenvrij brood klaarmaakt.

Glutenvrij meel is moeilijk te mengen: we raden u aan de meelmengsels zonder de gist te zeven om klonten te vermijden.

Ook tijdens het kneden zult u een handje moeten helpen: duw de niet gemengde ingrediënten die op de wand plakken naar het midden met een spatel (gebruik een plastic of houten spatel om de deklaag niet te beschadigen) tot alle ingrediënten gemengd zijn.

Wanneer u tijdens het proces ingrediënten toevoegt en deze ingrediënten aan de wand blijven kleven, duwt u ze naar het midden van de bak met een spatel (gebruik een plastic of houten spatel om de deklaag niet te beschadigen).

Glutenvrij brood heeft een dichtere consistentie en een lichtere kleur dan gewoon brood.

Glutenvrij brood rijst niet zo hoog als traditioneel brood en heeft vaak een platte bovenkant.

Door de ingrediënten die worden gebruikt voor de glutenvrije recepten kunt u het brood niet mooi goudbruin bakken. De bovenkant van het brood blijft vaak wit.



# Hoeveelheden

Gebruik de meegeleverde lepel om de tl en el af te meten.

**1 tsp**

Theelepel (tl)

**1 tbsp**

Eetlepel (el)



## Voordeeg bereiden

Gistdeeg  
**PROG.  
11**

| Ingrediënten          | 500 g  |
|-----------------------|--------|
| Water                 | 190 ml |
| Gedroogde bakkersgist | 1 tl   |
| Meel (T55)            | 320 g  |
| Zout                  | 1 tl   |

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het gewenste programma. Stop het programma na 29 minuten, laat 1 uur rusten op 20°C en bewaar 24 uur op 4°C.

**Serveertip:** voordeeg kan 48 uur worden bewaard.





## Brood met gekonfijte tomaten

### Ingrediënten

|                                     |        |                      |       |
|-------------------------------------|--------|----------------------|-------|
| Water 30°C                          | 380 ml | Quinoameel*          | 40 g  |
| Olijfolie                           | 40 ml  | Maïsmeel*            | 40 g  |
| Provençaalse kruiden                | 3 tl   | Voormengsel*         | 340 g |
| Gedroogde bakkersgist zonder gluten | 2 tl   | Gekonfijte tomaten** | 150 g |
| Zout                                | 1 tl   |                      |       |

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Meng van tevoren en zeeff de ingrediënten die zijn aangeduid met een sterretje (\*). Selecteer het aangegeven programma, de bruiningsgraad en druk op **START**. Laat de gekonfijte tomaten uitlekken (verwijder de overtollige olie met absorberend papier). Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (\*\*) toe.



## Zadenbrood

### Ingrediënten

|                                     |        |                    |       |
|-------------------------------------|--------|--------------------|-------|
| Water 30°C                          | 420 ml | Volkorenrijstmeel* | 40 g  |
| Gedroogde bakkersgist zonder gluten | 2 tl   | Voormengsel*       | 340 g |
| Zout                                | 1 tl   | Maïsvlokken**      | 25 g  |
| Quinoameel*                         | 40 g   | Sesamzaad**        | 50 g  |

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Meng van tevoren en zeeff de ingrediënten die zijn aangeduid met een sterretje (\*). Voeg vervolgens de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (\*\*) of 75g zadenmengeling voor brood (zonnebloem, lijnzaad, sorghum, sesam, maanzaad) toe en meng. Selecteer het aangegeven programma, de bruiningsgraad en druk op **START**.



## Brioche

### Ingrediënten

|                                     | Voormengsel Schär | Voormengsel Valpiform |
|-------------------------------------|-------------------|-----------------------|
| Melk 30°C*                          | 140 ml            | 200 ml                |
| Losgeklopte eieren*                 | 4                 | 4                     |
| Gedroogde bakkersgist zonder gluten | 2 tl              | 2 tl                  |
| Zout*                               | 1 tl              | 1 tl                  |
| Suiker*                             | 60 g              | 60 g                  |
| Gesmolten boter*                    | 100 g             | 100 g                 |
| Voormengsel                         | 400 g             | 400 g                 |

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Meng van tevoren de ingrediënten die zijn aangeduid met een sterretje (\*). Selecteer het aangegeven programma, de bruiningsgraad en druk op **START**.



Foto toont het voormengsel Valpiform



## Weens brood met chocolade

### Ingrediënten

|                                      |        |                    |       |
|--------------------------------------|--------|--------------------|-------|
| Melk 30°C*                           | 280 ml | Suiker*            | 2 el  |
| Losgeklopte eieren*                  | 2      | Gesmolten boter*   | 55 g  |
| Gedroogde bakkersgist zonder gluten* | 2 tl   | Voormengsel        | 420 g |
| Zout*                                | 1 tl   | Chocoladestukjes** | 100 g |

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Meng van tevoren de ingrediënten die zijn aangeduid met een sterretje (\*). Selecteer het aangegeven programma, de bruiningsgraad en druk op **START**. Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (\*\*) toe.



## Cake met ham en kaas

### Ingrediënten

|                     |       |                              |       |
|---------------------|-------|------------------------------|-------|
| Melk 30°C*          | 80 ml | Voormengsel banketbakkerij** | 300 g |
| Losgeklopte eieren* | 4     | Rijsmiddel**                 | 2 tl  |
| Olijfolie*          | 100 g | Blokjes ham***               | 250 g |
| Zout*               | 1 tl  | Groene olijven***            | 40 g  |
| Peper               | 1 g   | Geraspte gruyèrekaas***      | 110 g |
| Gesmolten boter     | 20 g  |                              |       |

Meng de ingrediënten die zijn aangeduid met een sterretje (\*) met een garde. Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Zeef vervolgens de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (\*\*), voeg toe en meng. Selecteer het aangegeven programma, de bruiningsgraad en druk op **START**. Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (\*\*\*) toe.



## Jaart met kastanjes

### Ingrediënten

|                     |       |                 |       |
|---------------------|-------|-----------------|-------|
| Melk 30°C*          | 20 ml | Rijsmiddel**    | 2 tl  |
| Losgeklopte eieren* | 3     | Gesmolten boter | 100 g |
| Zout*               | 1 g   | Vanille-extract | 1 tl  |
| Kastanjemeel**      | 165 g | Donkere rum     | 1 el  |
| Maïzena**           | 50 g  | Poedersuiker    | 165 g |

Meng de ingrediënten die zijn aangeduid met een sterretje (\*) met een garde. Zeef vervolgens de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (\*\*), voeg toe en meng. Giet de overige ingrediënten in de bak. Respecteer de aangegeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, de bruiningsgraad en druk op **START**.





## Boerenbrood

| Ingrediënten          | 500g   | 750g   | 1000g  |
|-----------------------|--------|--------|--------|
| Water                 | 200 ml | 270 ml | 400 ml |
| Zonnebloemolie        | 1,5 el | 2 el   | 3 el   |
| Zout                  | 1 tl   | 1,5 tl | 2 tl   |
| Suiker                | 1,5 tl | 2 tl   | 3 tl   |
| Poedermelk            | 0,5 el | 0,5 el | 1 el   |
| Meel (T55)            | 170 g  | 235 g  | 340 g  |
| Volkorenmeel (T150)   | 80 g   | 110 g  | 160 g  |
| Roggemeel (T130)      | 80 g   | 110 g  | 160 g  |
| Gedroogde bakkersgist | 0,5 tl | 1 tl   | 1 tl   |

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**.



## Volkorenbrood

| Ingrediënten          | 500g   | 750g   | 1000g  |
|-----------------------|--------|--------|--------|
| Water                 | 205 ml | 270 ml | 410 ml |
| Zonnebloemolie        | 1,5 el | 2 el   | 3 el   |
| Zout                  | 1 tl   | 1,5 tl | 2 tl   |
| Suiker                | 1,5 tl | 2 tl   | 3 tl   |
| Meel (T55)            | 130 g  | 180 g  | 260 g  |
| Volkorenmeel (T150)   | 200 g  | 270 g  | 400 g  |
| Gedroogde bakkersgist | 1 tl   | 1 tl   | 2 tl   |

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**.



## Lijnzaadbrood met gegist deeg

| Ingrediënten                | 500g   | 750g    | 1000g  |
|-----------------------------|--------|---------|--------|
| Water                       | 17 cl  | 25,5 cl | 34 cl  |
| Gegist deeg (zie pagina 36) | 75 g   | 115 g   | 150 g  |
| Gedroogde bakkersgist       | 3/4 tl | 1 tl    | 1,5 tl |
| Traditioneel meel (T65)     | 260 g  | 390 g   | 520 g  |
| Geel lijnzaad               | 20 g   | 30 g    | 40 g   |
| Bruin lijnzaad              | 20 g   | 30 g    | 40 g   |
| Zout                        | 5 g    | 7,5 g   | 10 g   |

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**.

**Combinatietip:** dit lijnzaadbrood is heerlijk bij stoofschotels, wild en wit vlees.

# Wortelbrood



| Ingrediënten            | 500 g | 750 g  | 1000 g |
|-------------------------|-------|--------|--------|
| Water                   | 12 cl | 18 cl  | 24 cl  |
| Wortelsap               | 6 cl  | 9 cl   | 12 cl  |
| Gedroogde bakkersgist   | 1 tl  | 1,5 tl | 2 tl   |
| Traditioneel meel (T65) | 300 g | 455 g  | 600 g  |
| Gluten                  | 3 g   | 4,5 g  | 6 g    |
| Zout                    | 6 g   | 9 g    | 12 g   |
| Geraspte wortelen**     | 60 g  | 90 g   | 120 g  |

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**. Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (\*\*) toe.

**Combinatietip:** dit brood is heerlijk bij rauwkost of rund op zijn Bourgondisch.



# Zoutloosbrood

| Ingrediënten          | 500 g  | 750 g  | 1000 g |
|-----------------------|--------|--------|--------|
| Water                 | 200 ml | 270 ml | 400 ml |
| Meel (T55)            | 350 g  | 480 g  | 700 g  |
| Gedroogde bakkersgist | 0,5 tl | 1 tl   | 1 tl   |
| Sesamzaad**           | 50 g   | 75 g   | 100 g  |

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**. Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (\*\*) toe.



# Roggebrood

| Ingrediënten     | 500 g    | 750 g    | 1000 g   |
|------------------|----------|----------|----------|
| Water            | 95 ml    | 140 ml   | 190 ml   |
| Yoghurt          | 60 g     | 90 g     | 230 g    |
| Zout             | 1/2 tl   | 1 tl     | 1 1/2 tl |
| Suiker           | 10 g     | 15 g     | 20 g     |
| Zonnebloemolie   | 1/2 el   | 1 el     | 1 1/2 el |
| Mout             | 1 1/2 el | 2 el     | 2 1/2 el |
| Broodbloem (T55) | 75 g     | 110 g    | 145 g    |
| Roggebloem       | 140 g    | 210 g    | 280 g    |
| Cacaopoeder      | 10 g     | 15 g     | 20 g     |
| Droge gist       | 1 tl     | 1 1/2 tl | 2 tl     |
| Korianderpoeder  | 1/2 tl   | 1/2 tl   | 1 tl     |

Giet de ingrediënten in de aangegeven volgorde in de kom. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**.

**Optioneel:** Voeg korianderzaden toe net voordat het bakken begint.





## Snelbrood

| Ingrediënten          | 500 g  | 750 g  | 1000 g |
|-----------------------|--------|--------|--------|
| Warm water 35°C       | 210 ml | 285 ml | 360 ml |
| Zonnebloemolie        | 3 tl   | 1 el   | 1,5 el |
| Zout                  | 0,5 tl | 1 tl   | 1,5 tl |
| Suiker                | 2 tl   | 3 tl   | 1 el   |
| Poedermelk            | 1,5 el | 2 el   | 2,5 el |
| Meel (T55)            | 325 g  | 445 g  | 565 g  |
| Gedroogde bakkersgist | 1,5 tl | 2,5 tl | 3 tl   |

Doe de ingrediënten in de kom in de aangegeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**.



## Brioche

| Ingrediënten          | 500 g  | 750 g | 1000 g |
|-----------------------|--------|-------|--------|
| Losgeklopte eieren    | 1      | 2     | 2      |
| Zachte boter          | 115 g  | 145 g | 230 g  |
| Zout                  | 1 tl   | 1 tl  | 2 tl   |
| Suiker                | 2,5 el | 3 el  | 5 el   |
| Melk (vloeibaar)      | 55 ml  | 60 ml | 110 ml |
| Meel (T55)            | 280 g  | 365 g | 560 g  |
| Gedroogde bakkersgist | 1,5 tl | 2 tl  | 3 tl   |

Doe de ingrediënten in de kom in de aangegeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**.

Naar keuze: 1 tl. oranjebloesem water.



## Julband

| Ingrediënten          | 500 g  | 750 g | 1000 g |
|-----------------------|--------|-------|--------|
| Losgeklopte eieren    | 1      | 2     | 2      |
| Zachte boter          | 100 g  | 125 g | 200 g  |
| Zout                  | 1 tl   | 1 tl  | 2 tl   |
| Suiker                | 3 el   | 4 el  | 6 el   |
| Melk (vloeibaar)      | 60 ml  | 80 ml | 120 ml |
| Meel (T55)            | 250 g  | 325 g | 500 g  |
| Gedroogde bakkersgist | 1,5 tl | 2 tl  | 3 tl   |
| Amandelen (hele)**    | 20 g   | 40 g  | 40 g   |
| Rozijnen**            | 70 g   | 100 g | 140 g  |

Doe de ingrediënten in de kom in de aangegeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**. Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (\*\*) toe.



Serveertip: laat de gedroogde rozijnen 1 uur weken in eau de vie.



Zoet brood  
PROG.  
**7**

## Sweetjes witbrood

| Ingrediënten          | 500g   | 750g   | 1000g    |
|-----------------------|--------|--------|----------|
| Koude melk            | 120 ml | 210 ml | 240 ml   |
| Eieren                | 1      | 1      | 2        |
| Gedroogde bakkersgist | 2/3 tl | 1 tl   | 1 1/3 tl |
| Meel (T55)            | 275 g  | 410 g  | 550 g    |
| Gluten                | 3 g    | 5 g    | 7 g      |
| Suiker                | 20 g   | 30 g   | 40 g     |
| Zout                  | 1 tl   | 1/2 el | 2 tl     |
| Boter**               | 35 g   | 55 g   | 75 g     |

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**. Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (\*\*) toe.



Kruas brood  
PROG.  
**6**

## Honing-amandelbrood

| Ingrediënten                    | 500g   | 750g   | 1000g  |
|---------------------------------|--------|--------|--------|
| Water                           | 140 ml | 210 ml | 280 ml |
| Gedroogde bakkersgist           | 1/2 tl | 3/4 tl | 1 tl   |
| Zout                            | 3/4 tl | 1 tl   | 1/2 el |
| Honing                          | 70 g   | 100 g  | 140 g  |
| Meel (T55)                      | 225 g  | 340 g  | 450 g  |
| Gehakte geroosterde amandelen** | 70 g   | 100 g  | 140 g  |

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**. Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (\*\*) toe.



Gerezen Deeg  
**PROG.  
11**

## Pizza

| Ingrediënten          | 500 g  | 750 g  | 1000 g |
|-----------------------|--------|--------|--------|
| Water                 | 160 ml | 240 ml | 320 ml |
| Olijfolie             | 1 el   | 1,5 el | 2 el   |
| Zout                  | 0,5 tl | 1 tl   | 1,5 tl |
| Meel (T55)            | 320 g  | 480 g  | 640 g  |
| Gedroogde bakkersgist | 0,5 tl | 1 tl   | 1,5 tl |

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma en druk op **START**.



## Verske pasta

| Ingrediënten       | 500 g    | 750 g  | 1000 g |
|--------------------|----------|--------|--------|
| Water              | 45 ml    | 50 ml  | 90 ml  |
| Losgeklopte eieren | 3        | 3      | 6      |
| Zout               | 1 snufje | 0,5 tl | 1 tl   |
| Meel (T55)         | 375 g    | 500 g  | 750 g  |

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma en druk op **START**.

Resta  
**PROG.  
12**

## Amandelcake

| Ingrediënten        |          |                       | 1000 g |
|---------------------|----------|-----------------------|--------|
| Losgeklopte eieren* | 200 g    | Donkere rum           | 3 el   |
| Zout*               | 1 snufje | Amandelpoeder         | 180 g  |
| Suiker*             | 190 g    | Volkorenmeel (T150)** | 210 g  |
| Zachte boter        | 145 g    | Rijsmiddel**          | 3 tl   |

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Meng de ingrediënten die zijn aangeduid met een sterretje (\*) met een garde. Ziften, mixen en vervolgens bijschriften toe te voegen aan (\*\*) ingrediënten. Selecteer het aangegeven programma, de bruiningsgraad en druk op **START**.



Cake  
**PROG.  
13**



## Havermoutpap

### Ingrediënten

|                |        |
|----------------|--------|
| Vloeibare melk | 600 mL |
| Havervlokken   | 100 g  |
| Zout of suiker | 1 tl   |

Verkregen  
hoeveelheid  
650 g

Doe de ingrediënten in de juiste volgorde in de kom: Kies het aangegeven programma. Zet de programmaduur op 15 minuten door op + te drukken en druk vervolgens op **START**.

**Serveertip:** Als je dikkere havermoutpap verkiest, kun je ze 5 minuten langer laten koken. Voor meer smaak kun je op het einde honing, kaneel, gehakte abrikozen en gedopte hazelnooten toevoegen.



## Dikke griesmeelpap

### Ingrediënten

|                |        |
|----------------|--------|
| Melk           | 350 mL |
| Griesmeel      | 50 g   |
| Zout of suiker | 1 tl   |

Verkregen  
hoeveelheid  
350 g

Giet de ingrediënten in de aangegeven volgorde in de kom. Selecteer het aangegeven programma, verleng het programma tot maximaal 10 minuten door te drukken op + en druk op **START**.



## Rijst

### Ingrediënten

|       |        |
|-------|--------|
| Rijst | 500 g  |
| Water | 200 g  |
| Zout  | 400 mL |

Verkregen  
hoeveelheid  
500 g

Doe de ingrediënten in de juiste volgorde in de kom: Kies het aangegeven programma. Zet de programmaduur op 30 minuten door op + te drukken en druk vervolgens op **START**.

**Serveertip:** vervang de rijst door gierst.



graanproducten

PROG.  
16

## Boekweit

| Ingrediënten | Uiteindelijke hoeveelheid |
|--------------|---------------------------|
| Water        | 450 ml                    |
| Boekweit     | 200 g                     |
| Zout         | 1/2 tl                    |

Giet de ingrediënten in de aangegeven volgorde in de kom. Selecteer het aangegeven programma, verleng het programma tot maximaal 30 minuten door te drukken op + en druk op **START**.

**Serveertip:** Voeg na het serveren 1 soeplepel boter toe, laat smelten en roer door elkaar.



jam

PROG.  
17

## Compotes en jam

| Ingrediënten                          |       |
|---------------------------------------|-------|
| Aardbei, perzik, abrikoos of rabarber | 580 g |
| Suiker                                | 360 g |
| Citroensap                            | 1     |
| Pectine                               | 30 g  |

Knip en hak uw fruit in grove stukken. Doe de ingrediënten in de kom in de aangegeven volgorde.



## Yoghurt

**PROG.  
18**

# Yoghurt

### Ingrediënten

### Verkregen hoeveelheid

Volle melk  
Yoghurt

850 ml

750 ml

125 g

Doe de ingrediënten in het yoghurtpotje en meng ze tot een homogeen geheel. Verwijder eerst het roerblad en zet vervolgens het potje met het deksel erop in de kom. Kies het aangegeven programma. Zet de programmaduur op 9 uur door op + te drukken en druk vervolgens op **START**.

**Serveertip:** haal de yoghurt door de zeef voor een nog smeuïgere textuur! Voor een dikkere consistentie, zet de programmaduur op 12 uur. Bewaar de yoghurt met het deksel erop in de koelkast. Deze is maximaal 7 dagen houdbaar.



## Kwark

**PROG.  
20**

# Kwark

### Ingrediënten

### Verkregen hoeveelheid

Volle melk  
Citroensap  
Yoghurt  
Zout

550 g

1,5 L

45 ml

1 (125 g)

1 snufje

Meng alle ingrediënten en doe ze in de kom. Kies het aangegeven programma. Zet de programmaduur op 3 uur door op + te drukken en druk vervolgens op **START**. Laat na afloop even uitlekken gedurende 1 à 2 min.

**Serveertip:** doe er versgehakte bieslook bij voor extra smaak. Gebruik zo vers mogelijke ingrediënten voor de lekkerste resultaten. Zorg ervoor dat alle keukengerei schoon is. Bewaar de kwark altijd in de koelkast met het deksel erop en eet hem binnen 3 dagen op.



## Drinkyoghurt

**PROG.  
19**

# Drinkyoghurt

### Ingrediënten

### Verkregen hoeveelheid

Halfvolle melk  
Yoghurt  
Honing

1 L

900 ml

125 g

3 el

Doe de ingrediënten in het yoghurtpotje en meng ze tot een homogeen geheel. Verwijder eerst het roerblad en zet vervolgens het potje met het deksel erop in de kom. Kies het aangegeven programma. Zet de programmaduur op 6 uur door op + te drukken en druk vervolgens op **START**. Laat de yoghurt na afloop van het programma gedurende 4 uur in de koelkast rusten met het deksel erop. Even doorroeren voor gebruik.

**Serveertip:** bewaar de drinkyoghurt altijd in de koelkast met het deksel erop en eet hem binnen 7 dagen op.

## Gut zu wissen

p 47 - 51

- Einführungen
- Programme ohne Gluten
- Maßeinheiten
- Zubereitung von Hefeteig



## Einführung

Bitte lesen Sie diese einleitenden Seiten aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Informationen für das Gelingen Ihrer Rezepte.

## Glutenfreie

p 52 - 53



## Vitalbrot

p 54 - 55



## Klassische

p 56 - 57



## Teigwaren & Kuchen

p 58



## Brei, Getreide & Marmeladen

p 59 - 60



## Milchprodukte

p 61



**Mehl:** Weizenmehl wird nach der Menge der enthaltenen Kleie und dem Aschegehalt klassifiziert (Mineralstoff, der nach der Verbrennung in einem Ofen bei 900°C übrig bleibt).

- Weißes Mehl für Kuchen und Torten: Flüssiges Mehl (T45)
- Brotmehl: Spezielles Mehl für Brot, Bäckermehl für Weißbrot, weißes Weizenmehl (T55)
- Ruchmehl (T80)
- Vollkornmehl (T110, T150)

Anmerkung: Roggenmehl ist in folgende Klassen unterteilt: T70, T130 und T170. Die Zahl bei der Typenbezeichnung gibt den Gehalt an Kleie, Fasern, Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen im Mehl an.

Wenn ein hoher Anteil an stark kleiehaltigem Mehl verwendet wird, geht das Brot weniger auf. Die erforderliche Menge an Wasser ist vom Mehltyp abhängig. Achten Sie auf die Konsistenz des Teigs. Dieser muss nach dem Formen weich und elastisch sein und darf nicht am Behälter kleben bleiben.

**Mehl kann in zwei Gruppen unterteilt werden:** Zum Brotbacken geeignetes Mehl (glutenhaltig, z. B. Weizenmehl, Dinkelmehl und Khorasanweizenmehl) und zum Brotbacken nicht geeignetes Mehl (Roggenmehl, Maismehl, Buchweizenmehl, Kastanienmehl), das dann zusammen mit einem zum Brotbacken geeigneten Mehl verwendet werden muss (10 bis 50 %).

**Glutenfreies Mehl:** Es gibt eine Vielzahl von Mehlsorten, die nicht zum Brotbacken geeignet sind, also kein Gluten enthalten. Zu den bekanntesten gehören Buchweizenmehl (auch als schwarzer Weizen bezeichnet), Reismehl (Weiß- oder Vollkornmehl), Quinoamehl, Maismehl, Kastanienmehl und Sorghomehl. Um eine glutenartige Elastizität herzustellen, müssen verschiedene nicht zum Brotbacken geeignete Mehlsorten untereinander gemischt und Verdickungsmittel hinzugefügt werden.

**Verdickungsmittel:** Um eine akzeptable Konsistenz zu erzielen und die glutenbedingte Elastizität bestmöglich zu ersetzen, können Sie dem Teig auch Xanthangummi und/oder Guarmehl hinzufügen.

**Bäckerhefe (*saccharomyces cerevisiae*):** Bäckerhefe ist ein lebendes Produkt, das für die Herstellung von Brot unverzichtbar ist. Sie ist in mehreren Formen erhältlich: frisch als Würfel, als trockenes und aktives Produkt (mit Wasser anrühren), als trockene Instanthefe oder flüssig.

Sie wird in Supermärkten angeboten (Backzutaten oder Kühltheke), Sie erhalten sie jedoch auch bei Ihrem Bäcker. Wenn Sie frische Hefe verwenden, zerkleinern Sie sie mit den Fingern, damit sie sich besser verteilt.

Mengen- und Gewichtsverhältnis für trockene Bäckerhefe, frische Hefe und Flüssighefe:

|                             |    |    |    |    |    |     |    |     |    |
|-----------------------------|----|----|----|----|----|-----|----|-----|----|
| Trockene Bäckerhefe (in TL) | 1  | 1½ | 2  | 2½ | 3  | 3½  | 4  | 4½  | 5  |
| Trockene Bäckerhefe (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 Gewichtsangabe für trockene Bäckerhefe mit 3. Um glutenfreies Brot herzustellen, müssen Sie eine spezielle Hefe ohne Gluten verwenden.

**Gärungsfähiger Vorteig:** Diesen können Sie anstelle der Hefe verwenden. Es handelt sich dabei um einen natürlichen, entwässerten Vorteig, der in Bioläden erhältlich ist (2 Esslöffel pro 500 Gramm Mehl).

**Chemische Hefe:** Diese Hefe kann nur für Kuchen verwendet werden, nicht jedoch für die Herstellung von Brot.

**Flüssigkeit:** Die Summe der Temperaturen von Wasser, Mehl und Umgebung muss 60°C ergeben. In der Regel sollte Leitungswasser mit einer Temperatur zwischen 18 und 20°C nur im Sommer verwendet werden. Es empfiehlt sich die Verwendung von gekühltem Wasser.

**Salz:** Salz spielt bei der Brotherstellung eine wichtige Rolle und muss genau dosiert werden. Achten Sie darauf, stets feines Salz zu verwenden (vorzugsweise nicht raffiniert).

**Zucker:** Zucker ist ebenfalls Bestandteil des Gärprozesses. Er nährt die Hefe und sorgt für eine schöne goldene Kruste. Er muss wie das Salz genau dosiert werden und darf nicht mit der Hefe in Berührung kommen.

#### Sonstige Zutaten:

**Fett:** Fett macht das Brot weich und aromatisch. Es können alle Arten von Fett verwendet werden. Wenn Sie Butter verwenden, schneiden Sie sie in kleine Stücke, damit sie sich gleichmäßiger verteilt.

**Milch und Milchprodukte:** Diese wirken sich auf Geschmack und Konsistenz des Brotes aus und fungieren als Emulgatoren, die dem Inneren des Brotes eine ansprechende Optik verleihen. Sie können entweder frische Produkte verwenden oder etwas Trockenmilch hinzufügen.

**Eier:** Sie reichern den Teig an, wirken sich positiv auf die Farbe des Brotes aus und unterstützen die Entstehung einer schönen Kruste.

**Geschmacksstoffe und Gewürze:** Dem Brot können alle Arten von Zutaten beigefügt werden. Diese müssen nach dem vom Gerät ausgegebenen Piepton in den Behälter gefüllt werden, damit sie beim Kneten nicht zerdrückt werden (es sei denn, es handelt sich um gemahlene Zutaten).

Alle Phasen der Brotherstellung, vom Aufgehen des Teigs bis zum Backen, werden von Ihrem Gerät übernommen. Sie müssen das Brot vor dem Probieren lediglich noch eine Stunde lang auf einem Rost ruhen lassen.



# Programme ohne Gluten

## Verwendung der Programme

Die Menüs 1, 2 und 3 sind für die Herstellung von glutenfreien Broten und Kuchen vorgesehen. Für jedes Programm *ist nur ein Gewicht verfügbar*.

Glutenfreie Brote und Kuchen eignen sich für Menschen mit Glutenintoleranz (Zöliakie), etwa in Verbindung mit Gluten, das in verschiedenen Getreidesorten vorkommt (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Khorasan, Dinkel usw.).

Eine Kontamination durch Kontakt mit glutenhaltigen Mehlsorten sollte unbedingt verhindert werden. Reinigen Sie gründlich Behälter, Rührer sowie alle Utensilien, die mit den glutenfreien Brot- und Kuchen in Berührung kommen könnten. Stellen Sie außerdem sicher, dass in der verwendeten Hefe kein Gluten enthalten ist.

## Fertigmischungen oder Mischungen

Die glutenfreien Rezepte basieren auf Zubereitungen (gebrauchsfertigen Mischungen) für glutenfreie Brote von **Schär** oder **Valpiform**.

Diese glutenfreien Zubereitungen sind im Handel und/oder Fachgeschäften erhältlich. Sie finden Sie jedoch auch im Internet.

## Anpassung des Ergebnisses

Die glutenfreien Fertigmischungen der verschiedenen Hersteller führen durchaus zu unterschiedlichen Ergebnissen.

**Möglicherweise müssen die Rezepte etwas variiert werden, damit ein optimales Ergebnis erzielt wird, eventuell müssen Sie auch ein wenig experimentieren.**

*Die Flüssigkeitsmenge muss der Konsistenz des Teigs entsprechend angepasst werden. Der Teig sollte relativ weich, aber nicht flüssig sein. Kuchenteig hingegen sollte eher flüssig sein.*



Zu flüssig



In Ordnung



Zu trocken



## Vorbereitung

Hier finden Sie einige Tipps und einfache Regeln, die zu einem guten Gelingen glutenfreier Brote beitragen.

*Bevor Sie Ihr glutenfreies Brot nach diesen Rezepten backen, vergewissern Sie sich, dass die verwendeten Zutaten nicht selbst Gluten enthalten (siehe Verpackung).*

Die Konsistenz von glutenfreiem Mehl ist nicht besonders gut zum Vermengen geeignet. Es wird daher empfohlen, die Mehlmischungen ohne die Hefe zu sieben, um Klumpenbildung zu vermeiden.

Darüber hinaus ist beim Kneten eine gewisse Unterstützung erforderlich. Entfernen Sie nicht vermischt Zutaten von der Behälterwand, und verlagern Sie sie in die Mitte des Behälters, sodass sie sich vollständig mit dem Teig vermischen. Verwenden Sie dazu einen Schaber aus Holz oder Plastik, um die Beschichtung des Behälters nicht zu zerkratzen.

Wenn Sie während der Zubereitung Zutaten hinzufügen und diese an der Behälterwand kleben bleiben, schieben Sie sie mithilfe eines Schabers zur Teigmitte. Verwenden Sie auch hier einen Schaber aus Holz oder Plastik, um die Beschichtung des Behälters nicht zu zerkratzen.

Glutenfreies Brot hat eine dichtere Konsistenz und ist blasser als normales Brot.

Glutenfreies Brot kann nicht wie traditionelles Brot aufgehen und bleibt an der Oberfläche meist flach.

Die Beschaffenheit der für die Rezepte ohne Gluten verwendeten Zutaten verhindert das Bräunen des Brotes. Die Oberseite des Brotes bleibt meist ziemlich weiß.



# Maßeinheiten

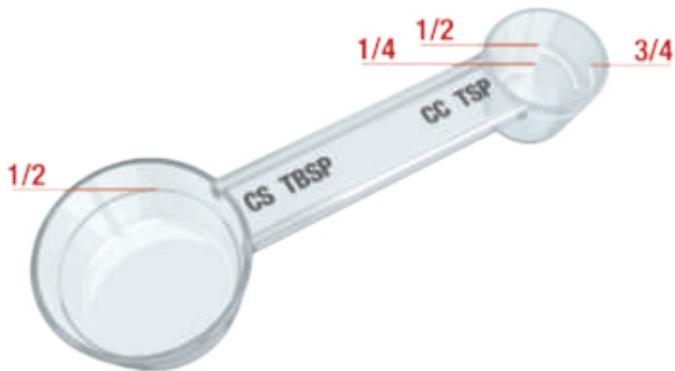
Verwenden Sie für Maßangaben in Teelöffel (TL bzw. cc) und Esslöffel (EL bzw. cs) den mitgelieferten Messlöffel.

**1 tsp**

Teelöffel (TL)

**1 tbsp**

Esslöffel (EL)



Hefeteig  
PROG.  
**11**

## Zubereitung des Vorteigs

| Zutaten             | 500 g  |
|---------------------|--------|
| Wasser              | 190 ml |
| Trockene Bäckerhefe | 1 TL   |
| Mehl T55            | 320 g  |
| Salz                | 1 TL   |

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm aus. Halten Sie das Programm nach 29 Minuten an, und lassen Sie den Teig 1 Stunde lang bei 20°C ruhen. Lagern Sie den Teig anschließend 24 Stunden lang bei 4°C.

**Tipp:** Hefeteig ist bis zu 48 Stunden haltbar.





# Brot mit eingekochten Tomaten

## Zutaten

|                                  |        |                      |       |
|----------------------------------|--------|----------------------|-------|
| 30°C warmes Wasser               | 380 ml | Quinoamehl*          | 40 g  |
| Olivenöl                         | 40 ml  | Maismehl*            | 40 g  |
| Kräuter der Provence             | 3 TL   | Fertigmischung*      | 340 g |
| Glutenfreie, trockene Bäckerhefe | 2 TL   | Eingelegte Tomaten** | 150 g |
| Salz                             | 1 TL   |                      |       |

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Mischen und sieben Sie zuvor alle Zutaten, die mit einem (\*) gekennzeichnet sind. Wählen Sie das angegebene Programm und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Lassen Sie die eingekochten Tomaten abtropfen (überschüssiges Öl mit einem Küchenpapier aufnehmen). Geben Sie bei Ertönen des **Tonsignals** die mit (\*\*) gekennzeichneten Zutaten hinzu.



# Körnerbrot

## Zutaten

|                                  |        |                    |       |
|----------------------------------|--------|--------------------|-------|
| 30°C warmes Wasser               | 420 ml | Vollkorn-Reismehl* | 40 g  |
| Glutenfreie, trockene Bäckerhefe | 2 TL   | Fertigmischung*    | 340 g |
| Salz                             | 1 TL   | Maisflocken**      | 25 g  |
| Quinoamehl*                      | 40 g   | Sesamkörner**      | 50 g  |

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Mischen und sieben Sie zuvor alle Zutaten, die mit einem (\*) gekennzeichnet sind. Fügen Sie anschließend die mit (\*\*) gekennzeichneten Zutaten oder 75 g Körnermischung für Brot hinzu (Sonnenblumen, Leinsamen, Hirse, Sesam, Mohn), und vermischen Sie alles gut. Wählen Sie das angegebene Programm und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.



# Brioche

## Zutaten

|                                  | Fertigmischung von Schär | Fertigmischung von Valpiform |
|----------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| 30°C warme Milch*                | 140 ml                   | 200 ml                       |
| Geschlagene Eier*                | 4                        | 4                            |
| Glutenfreie, trockene Bäckerhefe | 2 TL                     | 2 TL                         |
| Salz*                            | 1 TL                     | 1 TL                         |
| Zucker*                          | 60 g                     | 60 g                         |
| Geschmolzene Butter*             | 100 g                    | 100 g                        |
| Fertigmischung                   | 400 g                    | 400 g                        |

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Mischen Sie zuvor alle Zutaten, die mit einem (\*) gekennzeichnet sind. Wählen Sie das angegebene Programm und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.

Hergestellt mit Fertigmischung von Valpiform





## Süßes Schoko-Brot

### Zutaten

|                                   |        |                        |       |
|-----------------------------------|--------|------------------------|-------|
| 30°C warme Milch*                 | 280 ml | Zucker*                | 2 EL  |
| Geschlagene Eier*                 | 2      | Geschmolzene Butter*   | 55 g  |
| Glutenfreie, trockene Bäckerhefe* | 2 TL   | Fertigmischung         | 420 g |
| Salz*                             | 1 TL   | Schokoladenstückchen** | 100 g |

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Mischen Sie zuvor alle Zutaten, die mit einem (\*) gekennzeichnet sind. Wählen Sie das angegebene Programm und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Fügen Sie bei Ertönen des **Tonsignals** die mit (\*\*) gekennzeichneten Zutaten hinzu.



Glutenfrei



## Schinken-Käse-Kuchen

### Zutaten

|                     |       |                        |       |
|---------------------|-------|------------------------|-------|
| 30°C warme Milch*   | 80 ml | Kuchenfertigmischung** | 300 g |
| Geschlagene Eier*   | 4     | Chemische Hefe**       | 2 TL  |
| Olivenöl*           | 100 g | Schinkenwürfel***      | 250 g |
| Salz*               | 1 TL  | Grüne Oliven***        | 40 g  |
| Pfeffer             | 1 g   | Geriebener Gruyère***  | 110 g |
| Geschmolzene Butter | 20 g  |                        |       |

Vermischen Sie die mit einem (\*) gekennzeichneten Zutaten mit einem Schneebesen, bis sie eine weiße Farbe haben. Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Fügen Sie anschließend die zuvor gesiebten und mit (\*\*) gekennzeichneten Zutaten hinzu, und vermischen Sie alles gut. Wählen Sie das angegebene Programm und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Fügen Sie bei Ertönen des **Tonsignals** die mit (\*\*\* ) gekennzeichneten Zutaten hinzu.



## Kastanienkuchen

### Zutaten

|                   |       |                     |       |
|-------------------|-------|---------------------|-------|
| 30°C warme Milch* | 20 ml | Chemische Hefe**    | 2 TL  |
| Geschlagene Eier* | 3     | Geschmolzene Butter | 100 g |
| Salz*             | 1 g   | Vanilleextrakt      | 1 TL  |
| Kastanienmehl**   | 165 g | Brauner Rum         | 1 EL  |
| Maizena**         | 50 g  | Puderzucker         | 165 g |

Vermischen Sie die mit einem (\*) gekennzeichneten Zutaten mit einem Schneebesen, bis sie eine weiße Farbe haben. Fügen Sie anschließend die zuvor gesiebten und mit (\*\*) gekennzeichneten Zutaten hinzu, und vermischen Sie alles gut. Geben Sie die restlichen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.



de

Vitalbrot



## Bauernbrot

| Zutaten             | 500 g  | 750 g  | 1000 g |
|---------------------|--------|--------|--------|
| Wasser              | 200 ml | 270 ml | 400 ml |
| Sonnenblumenöl      | 1,5 EL | 2 EL   | 3 EL   |
| Salz                | 1 TL   | 1,5 TL | 2 TL   |
| Zucker              | 1,5 TL | 2 TL   | 3 TL   |
| Milchpulver         | 0,5 EL | 0,5 EL | 1 EL   |
| Mehl (T55)          | 170 g  | 235 g  | 340 g  |
| Vollkornmehl (T150) | 80 g   | 110 g  | 160 g  |
| Roggenmehl (T130)   | 80 g   | 110 g  | 160 g  |
| Trockene Bäckerhefe | 0,5 TL | 1 TL   | 1 TL   |

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.



## Vollkornbrot

| Zutaten             | 500 g  | 750 g  | 1000 g |
|---------------------|--------|--------|--------|
| Wasser              | 205 ml | 270 ml | 410 ml |
| Sonnenblumenöl      | 1,5 EL | 2 EL   | 3 EL   |
| Salz                | 1 TL   | 1,5 TL | 2 TL   |
| Zucker              | 1,5 TL | 2 TL   | 3 TL   |
| Mehl (T55)          | 130 g  | 180 g  | 260 g  |
| Vollkornmehl (T150) | 200 g  | 270 g  | 400 g  |
| Trockenhefe         | 1 TL   | 1 TL   | 2 TL   |

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.



## Leinsamenbrot aus Hefeteig

| Zutaten                   | 500 g  | 750 g   | 1000 g |
|---------------------------|--------|---------|--------|
| Wasser                    | 17 cl  | 25,5 cl | 34 cl  |
| Hefeteig (siehe Seite 51) | 75 g   | 115 g   | 150 g  |
| Trockene Bäckerhefe       | 3/4 TL | 1 TL    | 1,5 TL |
| Herkömmliches Mehl (T65)  | 260 g  | 390 g   | 520 g  |
| Gelber Leinsamen          | 20 g   | 30 g    | 40 g   |
| Brauner Leinsamen         | 20 g   | 30 g    | 40 g   |
| Salz                      | 5 g    | 7,5 g   | 10 g   |

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.



**Servievorschlag:** Dieses Leinsamenbrot passt hervorragend zu Soßen, Wild und hellen Fleischsorten.



# Karottenbrot

Vollkornbrot  
PROG.  
**8**

Vollkornbrot schnell  
PROG.  
**9**

| Zutaten                  | 500g  | 750g   | 1000g |
|--------------------------|-------|--------|-------|
| Wasser                   | 12 cl | 18 cl  | 24 cl |
| Karottensaft             | 6 cl  | 9 cl   | 12 cl |
| Trockenhefe              | 1 TL  | 1,5 TL | 2 TL  |
| Herkömmliches Mehl (T65) | 300 g | 455 g  | 600 g |
| Gluten                   | 3 g   | 4,5 g  | 6 g   |
| Salz                     | 6 g   | 9 g    | 12 g  |
| Geriebene Karotten**     | 60 g  | 90 g   | 120 g |

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Fügen Sie bei Ertönen des **Tonsignals** die mit (\*\*) gekennzeichneten Zutaten hinzu.

**Servievorschlag:** Dieses Brot passt hervorragend zu Rohkost oder Boeuf bourguignon.



# Salzfreies Brot

Französisches Brot  
PROG.  
**6**

| Zutaten       | 500g   | 750g   | 1000g  |
|---------------|--------|--------|--------|
| Wasser        | 200 ml | 270 ml | 400 ml |
| Mehl (T55)    | 350 g  | 480 g  | 700 g  |
| Trockenhefe   | 0,5 TL | 1 TL   | 1 TL   |
| Sesamkörner** | 50 g   | 75 g   | 100 g  |

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Fügen Sie bei Ertönen des **Tonsignals** die mit (\*\*) gekennzeichneten Zutaten hinzu.



# Roggenbrot

Roggenbrot  
PROG.  
**10**

| Zutaten             | 500g     | 750g     | 1000g    |
|---------------------|----------|----------|----------|
| Wasser              | 95 ml    | 140 ml   | 190 ml   |
| Joghurt             | 60 g     | 90 g     | 230 g    |
| Salz                | 1/2 TL   | 1 TL     | 1 1/2 TL |
| Zucker              | 10 g     | 15 g     | 20 g     |
| Sonnenblumenöl      | 1/2 EL   | 1 EL     | 1 1/2 EL |
| Malz                | 1 1/2 EL | 2 EL     | 2 1/2 EL |
| Brotmehl (Type 550) | 75 g     | 110 g    | 145 g    |
| Roggenmehl          | 140 g    | 210 g    | 280 g    |
| Kakaopulver         | 10 g     | 15 g     | 20 g     |
| Trockenhefe         | 1 TL     | 1 1/2 TL | 2 TL     |
| Korianderpulver     | 1/2 TL   | 1/2 TL   | 1 TL     |

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus und drücken Sie **START**.

**Optional:** Kurz vor dem Backen Koriandersamen hinzugeben.





## Schnelles Brot

| Zutaten             | 500 g  | 750 g  | 1000 g |
|---------------------|--------|--------|--------|
| Lauwarmes Wasser    | 210 ml | 285 ml | 360 ml |
| Sonnenblumenöl      | 3 TL   | 1 EL   | 1,5 EL |
| Salz                | 0,5 TL | 1 TL   | 1,5 TL |
| Zucker              | 2 TL   | 3 TL   | 1 EL   |
| Milchpulver         | 1,5 EL | 2 EL   | 2,5 EL |
| Mehl (T55)          | 325 g  | 445 g  | 565 g  |
| Trockene Bäckerhefe | 1,5 TL | 2,5 TL | 3 TL   |

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.



## Brioche

| Zutaten             | 500 g  | 750 g | 1000 g |
|---------------------|--------|-------|--------|
| Geschlagene Eier    | 1      | 2     | 2      |
| Weiche Butter       | 115 g  | 145 g | 230 g  |
| Salz                | 1 TL   | 1 TL  | 2 TL   |
| Zucker              | 2,5 EL | 3 EL  | 5 EL   |
| Milch (flüssig)     | 55 ml  | 60 ml | 110 ml |
| Mehl (T55)          | 280 g  | 365 g | 560 g  |
| Trockene Bäckerhefe | 1,5 TL | 2 TL  | 3 TL   |

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.

Optional: 1 TL Orangenblütenwasser



## Gugelhupf

| Zutaten          | 500 g  | 750 g | 1000 g |
|------------------|--------|-------|--------|
| Geschlagene Eier | 1      | 2     | 2      |
| Weiche Butter    | 100 g  | 125 g | 200 g  |
| Salz             | 1 TL   | 1 TL  | 2 TL   |
| Zucker           | 3 EL   | 4 EL  | 6 EL   |
| Milch (flüssig)  | 60 ml  | 80 ml | 120 ml |
| Mehl (T55)       | 250 g  | 325 g | 500 g  |
| Trockenhefe      | 1,5 TL | 2 TL  | 3 TL   |
| Ganze Mandeln**  | 20 g   | 40 g  | 40 g   |
| Rosinen**        | 70 g   | 100 g | 140 g  |

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Fügen Sie bei Ertönen des **Tonsignals** die mit **(\*\*)** gekennzeichneten Zutaten hinzu.



Tipp: Weichen Sie die Rosinen 1 Stunde lang in Schnaps ein.

Süßes Brot  
PROG.  
**7**

## Toastbrot

| Zutaten        | 500 g  | 750 g  | 1000 g   |
|----------------|--------|--------|----------|
| Gekühlte Milch | 120 ml | 210 ml | 240 ml   |
| Eier           | 1      | 1      | 2        |
| Trockenhefe    | 2/3 TL | 1 TL   | 1 1/3 TL |
| Mehl T55       | 275 g  | 410 g  | 550 g    |
| Gluten         | 3 g    | 5 g    | 7 g      |
| Zucker         | 20 g   | 30 g   | 40 g     |
| Salz           | 1 TL   | 1/2 EL | 2 TL     |
| Butter**       | 35 g   | 55 g   | 75 g     |

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Fügen Sie bei Ertönen des **Tonsignals** die mit (\*\*) gekennzeichneten Zutaten hinzu.



Französisches Brot  
PROG.  
**6**

## Toastbrot mit Mandeln

| Zutaten                      | 500 g  | 750 g  | 1000 g |
|------------------------------|--------|--------|--------|
| Wasser                       | 140 ml | 210 ml | 280 ml |
| Trockenhefe                  | 1/2 TL | 3/4 TL | 1 TL   |
| Salz                         | 3/4 TL | 1 TL   | 1/2 EL |
| Honig                        | 70 g   | 100 g  | 140 g  |
| Mehl                         | 225 g  | 340 g  | 450 g  |
| Gehackte Mandeln, geröstet** | 70 g   | 100 g  | 140 g  |

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Fügen Sie bei Ertönen des **Tonsignals** die mit (\*\*) gekennzeichneten Zutaten hinzu.



Hefeteig

PROG.  
**11**

# Pizza

| Zutaten     | 500 g  | 750 g  | 1000 g |
|-------------|--------|--------|--------|
| Wasser      | 160 ml | 240 ml | 320 ml |
| Olivenöl    | 1 EL   | 1,5 EL | 2 EL   |
| Salz        | 0,5 TL | 1 TL   | 1,5 TL |
| Mehl (T55)  | 320 g  | 480 g  | 640 g  |
| Trockenhefe | 0,5 TL | 1 TL   | 1,5 TL |

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter.  
Wählen Sie das angegebene Programm aus, und drücken Sie auf **START**.



Nudelteig

PROG.  
**12**

# Frischer Nudelteig

| Zutaten          | Gewonnene Menge |        |        |
|------------------|-----------------|--------|--------|
|                  | 500 g           | 750 g  | 1000 g |
| Wasser           | 45 ml           | 50 ml  | 90 ml  |
| Geschlagene Eier | 3               | 3      | 6      |
| 1 Prise Salz     | 1 pinch         | 0,5 TL | 1 TL   |
| Mehl (T55)       | 375 g           | 500 g  | 750 g  |

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter.  
Wählen Sie das angegebene Programm aus, und drücken Sie auf **START**.



Kuchen

PROG.  
**13**

# Mandelkuchen

| Zutaten           |         | 1000 g                |       |
|-------------------|---------|-----------------------|-------|
| Geschlagene Eier* | 200 g   | Brauner Rum           | 3 EL  |
| 1 Prise Salz*     | 1 pinch | Gemahlene Mandeln     | 180 g |
| Zucker*           | 190 g   | Vollkornmehl (T150)** | 210 g |
| Weiche Butter     | 145 g   | Chemische Hefe**      | 3 TL  |

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter.  
Mischen Sie zuvor die mit einem (\*) gekennzeichneten Zutaten mit einem Schneebesen, bis sie eine weiße Farbe haben. Mischen und sieben Sie die mit (\*\*) gekennzeichneten Zutaten, und fügen Sie sie anschließend hinzu. Wählen Sie das angegebene Programm und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.



Haferbrei

PROG.  
**15**

# Haferbrei

**Zutaten****Gewonnene Menge**

650 g

Milch  
Haferflocken  
Salz oder Zucker

600 ml  
100 g  
1 TL

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter geben. Das angegebene Programm auswählen. Die Programmdauer durch Drücken des Schalters + bis zu 15 Minuten erhöhen und **START** drücken.

**Servievorschlag:** Wenn Sie eher festes Porridge bevorzugen, erweitern Sie die Programmdauer um 5 Minuten. Besonders lecker wird das Porridge, wenn Sie zum Schluss Honig, Zimt, Aprikosenstücke und Haselnusskerne dazugeben.

Haferbrei  
PROG.  
**15**

# Grießbrei

**Zutaten****Gewonnene Menge**  
350 g

Milch  
Hartweizengries  
Salz oder Zucker

350 ml  
50 g  
1 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm aus, verlängern Sie die Programmdauer durch Drücken auf + um bis zu 10 Minuten und drücken Sie **START**.



Müsli

PROG.  
**16**

# Reis

**Zutaten****Gewonnene Menge**  
500 g

Reis  
Wasser  
Salz

200 g  
400 ml  
1/2 TL

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter geben. Das angegebene Programm auswählen. Die Programmdauer durch Drücken des Schalters + bis zu 30 Minuten erhöhen und **START** drücken.

**Tipp:** Den Reis durch Hirse ersetzen.



Müsli

PROG.  
**16**

## Buchweizen

| Zutaten    | Gewonnene Menge |
|------------|-----------------|
| Wasser     | 450 ml          |
| Buchweizen | 200 g           |
| Salz       | 1/2 TL          |

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm aus, verlängern Sie die Programmdauer durch Drücken auf + um bis zu 30 Minuten und drücken Sie **START**.

**Servievorschlag:** mit 1 EL Butter servieren. Umrühren, sobald die Butter geschmolzen ist.



Marmelade

PROG.  
**17**

## Kompott und Konfitüren

| Zutaten  |       |
|--|-------|
| Erdbeeren, Pfirsiche, Rhabarber oder Aprikosen | 580 g |
| Zucker   | 360 g |
| Zitronensaft                                   | 1     |
| Pektin   | 30 g  |

Zerkleinern Sie die Früchte und hacken Sie sie grob. Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter.



## Joghurt

PROG.  
**18**

## Joghurt

## Zutaten

## Gewonnene Menge

850 ml

Vollmilch

750 ml

Joghurt

125 g

Die Zutaten in das Joghurtglas geben und umrühren, bis die Mischung eine gleichmäßige Konsistenz hat. Nach Entfernung des Rührhakens das Glas mit dem Deckel in den Behälter stellen. Das angegebene Programm auswählen. Die Programmdauer durch Drücken des Schalters + bis zu 9 Stunden erhöhen und **START** drücken.

**Tipp:** Um eine cremigere Konsistenz zu erhalten, den Joghurt mithilfe des Filterzubehörs filtrieren! Um eine festere Konsistenz zu erhalten, die Programmdauer bis zu 12 Stunden erhöhen. Der Joghurt muss mit dem Deckel im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb von maximal 7 Tagen verbraucht werden.

Trinkjoghurt  
PROG.  
**19**

## Trinkjoghurt

## Zutaten

## Gewonnene Menge

1 L

Fettarme Milch

900 ml

Joghurt

125 g

Honig

3 EL

Die Zutaten in das Joghurtglas geben und umrühren, bis die Mischung eine gleichmäßige Konsistenz hat. Nach Entfernen des Rührhakens das Glas mit dem Deckel in den Behälter stellen. Das angegebene Programm auswählen. Die Programmdauer durch Drücken des Schalters + bis zu 6 Stunden erhöhen und **START** drücken. Nach Beendigung des Programms den Joghurt mit dem Deckel 4 Stunden lang im Kühlschrank stehen lassen. Vor dem Verzehr umrühren.

**Hinweis:** bewahren Sie den Trinkjoghurt immer mitsamt Deckel im Kühlschrank auf und verzehren Sie ihn innerhalb von 7 Tagen.

Hüttenkäse  
PROG.  
**20**

## Hüttenkäse

## Zutaten

## Gewonnene Menge

550 g

Vollmilch

1.5 L

Zitronensaft

45 ml

Joghurt

1 (125 g)

Salz

1 pinch

Alle Zutaten vermischen und in den Behälter geben. Das angegebene Programm auswählen. Die Programmdauer durch Drücken des Schalters + bis zu 3 Stunden erhöhen und **START** drücken. Nach Beendigung des Programms 1 bis 2 Minuten lang abtropfen lassen.

**Servievorschlag:** besonders lecker wird der Hüttenkäse, wenn Sie frisch gehackten Schnittlauch dazugeben. Für optimale Ergebnisse verwenden Sie Zutaten, die so frisch wie möglich sind. Achten Sie darauf, dass die gesamte Ausstattung gründlich gereinigt ist. Bewahren Sie den Hüttenkäse immer mitsamt Deckel im Kühlschrank auf und verzehren Sie ihn innerhalb von 3 Tagen.

## Antes de empezar

- Introducción
- Los programas sin gluten
- Medidas
- Preparar una masa fermentada

p 62 - 66



## Sin gluten

p 67 - 68



## Bienestar

p 69 - 70



## Clásicos

p 71 - 72



## Masas y pasteles

p 73



## Gachas, cereales y confituras

p 74 - 75



## Productos lácteos

p 76



# Introducción

Por favor, lea estas páginas preliminares con cuidado, ya que contienen información importante para que sus recetas sean un éxito.

**Harina:** La harina de trigo se clasifica de acuerdo a la cantidad de salvado que contiene y el contenido de cenizas (materia mineral que queda después de la combustión en un horno a 900°C)

- Harina blanca para pastelería: harina fina (T45)
- Harina de Pan: harina de pan especial, harina panificable para pan blanco, harina blanca, harina de trigo (T55)
- La mitad de harina integral (T80)
- Harina integral (T110, T150)

*Nota: la harina de centeno se clasifica en: T70, T130 y T170. En la indicación del tipo, el número denota una harina que es más o menos rica en salvado, fibras, vitaminas, minerales y oligoelementos.*

Usted no obtendrá panes bien fermentados si utiliza una mayor proporción de harina de salvado. La cantidad de agua necesaria también variará según el tipo de harina. Preste atención a la consistencia de la masa, que una vez formada, debe ser suave y elástica, sin que se pegue a la sartén.

**La harina se puede clasificar en dos grupos:** harina de pan (ricos en gluten: trigo, espelta, kamut y harina) y harina de no pan (centeno, maíz, trigo sarraceno, castaña, etc), que puede ser utilizada además de harina panificable (10 a 50%)

**Harina sin gluten:** existe un gran número de harinas llamadas no panificables (sin contener gluten). Las más conocidas son las harinas de trigo de sarraceno llamado "trigo negro", de arroz (blanco o completo), de quinoa, de maíz, de castaña y de sorgo. Con el fin de comprobar para recrear la elasticidad del gluten es indispensable mezclar varios tipos de harinas no panificables entre ellas y añadir agentes espesantes.

**Agentes espesantes:** para obtener una consistencia correcta y tratar de imitar la elasticidad del gluten usted puede igualmente añadir goma de xantana y/o harina de guar a sus preparados.

**Levadura de panadero (*saccharomyces cerevisiae*):** este es un producto esencial para hacer pan. Se presenta en varias formas: levadura fresca en cubitos, levadura seca activa que debe ser rehidratada, levadura seca instantánea o levadura líquida. Se vende en los supermercados (panadería o departamentos de productos frescos), pero también se puede comprar en su panadería. Si utiliza levadura fresca, recuerde desmenuzarla con los dedos para que se disuelva fácilmente.

Equivalencias cantidad/peso entre levadura de panadero seca, levadura fresca y levadura líquida:

|                                   |    |    |    |    |    |     |    |     |    |
|-----------------------------------|----|----|----|----|----|-----|----|-----|----|
| Levadura de panadero seca (en cc) | 1  | 1½ | 2  | 2½ | 3  | 3½  | 4  | 4½  | 5  |
| Levadura de panadero 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 |
| Lievito líquido (ml)              | 13 | 20 | 27 | 33 | 38 | 47  | 54 | 60  | 67 |

Si usted utiliza levadura fresca, multiplique por tres, en peso, la cantidad indicada para la levadura de panadero seca. Para la realización de panes sin gluten, será necesario utilizar una levadura específica sin gluten.

**Levadura fermentable:** se puede utilizar en lugar de levadura. Se trata de una levadura natural deshidratada, se puede encontrar en tiendas de alimentos orgánicos (2 cucharadas por 500 gramos de harina).

**Levadura química:** se puede utilizar sólo para la preparación de pasteles o tartas de frutas y nunca se usa para hacer pan.

**Líquidos:** la suma de la temperatura del agua, la harina y la habitación debe ser de 60°C Por regla general, utilice el agua del grifo a 18-20°C, excepto en verano, cuando es apropiado utilizar agua helada.

**Sal:** es esencial para la fabricación de pan y deberá medirse con precisión. Recuerde usar siempre sal fina (de preferencia sin refinar).

**Azúcar:** también contribuye al proceso de fermentación, la levadura nutre y le da al pan una hermosa corteza dorada. Al igual que la sal, debe medirse correctamente y no debe entrar en contacto con la levadura.

#### Otros ingredientes:

**Grasa:** hace el pan más suave y más sabroso. Puede utilizar todo tipo de grasas. Si utiliza la mantequilla, asegúrese de que la cortan en pedazos pequeños para que se distribuya uniformemente en la masa.

**Leche y productos lácteos:** modifican el sabor y la consistencia del pan y tienen un efecto emulsionante dando al interior una agradable textura suave. Puede usar los productos frescos o añadir un poco de leche en polvo.

**Huevos:** enriquecen a la masa, realzan el color del pan y contribuyen a un interior suave y bien desarrollado.

**Especias:** puede añadir todo tipo de ingredientes para el pan. Debe colocar estos ingredientes en el aparato después de oír un pitido, ya que no subirían durante el amasado (a excepción de los ingredientes en polvo).

El aparato realiza todas las etapas de la panificación, desde la subida al horneado. Sólo tiene que dejarlo reposar sobre una rejilla durante una hora antes de disfrutarlo.



# Los programas sin gluten

## Utilización de los programas

Los menús 1, 2 y 3 deben ser utilizados para realizar panes o pasteles sin gluten. Para cada uno de los programas *un único peso está disponible*.

Los panes y pasteles sin gluten convienen a las personas intolerantes al gluten (enfermedad celiaca) presente en varios cereales (trigo, cebada, centeno, avena, camut, escanda, etc.).

Es importante evitar la contaminación cruzada con harinas conteniendo gluten. Tenga un particular cuidado para limpiar el tanque, las palas así como todos los utensilios que sirven para la confección de panes y pasteles sin gluten. Asegúrese igualmente de que la levadura utilizada sea sin gluten.

## Los Premezclados o Mezclados

Las recetas sin gluten han sido desarrolladas utilizando preparaciones (llamadas también mezclas preparadas para el uso) para pan sin gluten del tipo Schär o Valpiform.

Estas preparaciones sin gluten están disponibles en el comercio y/o en tiendas especializadas. Están igualmente disponibles en Internet.

## Ajuste del resultado

Todas las marcas de Premezclo sin gluten no dan los mismos resultados.

Es posible que las recetas deban ser ajustadas para dar los mejores resultados, y que hayan sido necesarias pruebas.

*Es necesario: añadir la cantidad de líquido según la consistencia de la pala. Esta debe ser relativamente flexible pero no líquida. En cambio la pasta del pastel debe quedar más bien líquida.*



Demasiado líquida



OK



Demasiado seca

## Preparación

Aquí os dejamos algunos consejos y reglas simples para conseguir mejor vuestros panes sin gluten.

*Antes de seguir las recetas para elaborar pan sin gluten, verifique en el envase que los propios ingredientes que va a utilizar no contienen gluten.*

La consistencia de las harinas sin gluten no permite una mezcla óptima: es aconsejable tamizar las mezclas de harina sin levadura para evitar la formación de grumos.

Igualmente, una ayuda durante el amasamiento será necesaria: rebatir los ingredientes no mezclados en la pared hacia el centro con una espátula (de madera o de plástico para evitar rayar el revestimiento).

El pan sin gluten será de consistencia más densa y de color más pálido que el pan normal.

El pan sin gluten no puede estar inflado como un pan tradicional y queda a menudo plano por encima.

La naturaleza de los ingredientes utilizados para las recetas sin gluten no permite obtener un buen tostado del pan. La parte de arriba del pan quedará a menudo bastante blanca



# Medidas

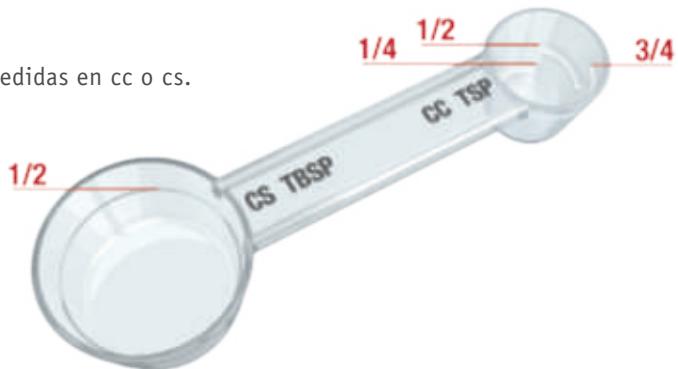
Utilice la cuchara provista para sus medidas en cc o cs.

**1 tsp**

Cuchara de café (cc)

**1 tbsp**

Cucharada soperita (cs)



## Preparar una masa fermentada



| Ingredientes              | 500 g  |
|---------------------------|--------|
| Agua                      | 190 ml |
| Levadura de panadero seca | 1 cc   |
| Harina (T55)              | 320 g  |
| Sal                       | 1 cc   |

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa mencionado. Pare el programa al cabo de 29 minutos y deje reposar durante 1 hora a 20°C, luego reserve durante 24 horas a 4°C.

**Consejo:** la masa fermentada puede conservarse hasta 48 horas.





## Pan con tomates confitados

### Ingredientes

|                                      |        |                      |       |
|--------------------------------------|--------|----------------------|-------|
| Agua 30°C                            | 380 ml | Harina de quinoa*    | 40 g  |
| Aceite de oliva                      | 40 ml  | Harina de maíz*      | 40 g  |
| Hierbas de Provenza                  | 3 cc   | Premix*              | 340 g |
| Levadura de panadero seca sin gluten | 2 cc   | Tomates confitados** | 150 g |
| Sal                                  | 1 cc   |                      |       |

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente y tamice los ingredientes con (\*). Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**. Escurra los tomates confitados (quite el excedente de aceite con papel absorbente). Con la señal sonora, añada los ingredientes señalados con (\*\*).



## Pan de semillas

### Ingredientes

|                                      |        |                           |       |
|--------------------------------------|--------|---------------------------|-------|
| Agua 30°C                            | 420 ml | Harina de arroz completo* | 40 g  |
| Levadura de panadero seca sin gluten | 2 cc   | Premix*                   | 340 g |
| Sal                                  | 1 cc   | Copos de maíz**           | 25 g  |
| Harina de quinoa*                    | 40 g   | Semillas de sésamo**      | 50 g  |

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente y tamice los ingredientes con (\*). Mezcle previamente y tamice juntos los ingredientes señalados con (\*) o 75 g de mezcla de semillas para pan (pipa, lino, mijo, sésamo, adormidera). Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**.



## Pan azucarado

### Ingredientes

|                                      | Premix Schär | Premix Valpiform |
|--------------------------------------|--------------|------------------|
| Leche 30°C*                          | 140 ml       | 200 ml           |
| Huevos batidos*                      | 4            | 4                |
| Levadura de panadero seca sin gluten | 2 cc         | 2 cc             |
| Sal*                                 | 1 cc         | 1 cc             |
| Azúcar*                              | 60 g         | 60 g             |
| Mantequilla fundida*                 | 100 g        | 100 g            |
| Premix                               | 400 g        | 400 g            |

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente los ingredientes señalados con (\*). Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**.

Foto realizada con Premezclado Valpiform



Pan sin gluten dulce  
PROG.  
**2**

## Pan vienesés de chocolate

### Ingredientes

|                                       |        |                        |       |
|---------------------------------------|--------|------------------------|-------|
| Leche 30°C*                           | 280 ml | Azúcar*                | 2 cs  |
| Huevos batidos*                       | 2      | Mantequilla fundida*   | 55 g  |
| Levadura de panadero seca sin gluten* | 2 cc   | Premix                 | 420 g |
| Sal*                                  | 1 cc   | Pepitas de chocolate** | 100 g |

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente los ingredientes señalados con (\*). Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (\*\*).



## Cake de jamón y queso

### Ingredientes

|                     |       |                             |       |
|---------------------|-------|-----------------------------|-------|
| Leche 30°C*         | 80 ml | Premezclado de pastelería** | 300 g |
| Huevos batidos*     | 4     | Aumento en polvo**          | 2 cc  |
| Aceite de oliva*    | 100 g | Jamón en cubos***           | 250 g |
| Sal*                | 1 cc  | Aceitunas verdes***         | 40 g  |
| Pimienta            | 1 g   | Gruyère rallado***          | 110 g |
| Mantequilla fundida | 20 g  |                             |       |

Mezcle batiendo el conjunto de los ingredientes señalados con (\*) hasta el blanqueo. Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado de la recette. Añada y mezcle seguidamente los ingredientes señalados con (\*\*) previamente tamizados. Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (\*\*\*) .

Bizcocho sin gluten  
PROG.  
**3**

## Pastel de castañas

### Ingredientes

|                     |       |                      |       |
|---------------------|-------|----------------------|-------|
| Leche 30°C*         | 20 ml | Aumento en polvo**   | 2 cc  |
| Huevos batidos*     | 3     | Mantequilla fundida  | 100 g |
| Sal*                | 1 g   | Extracto de vainilla | 1 cc  |
| Harina de castaña** | 165 g | Ron oscuro           | 1 cs  |
| Maízena**           | 50 g  | Azúcar glas          | 165 g |

Mezcle batiendo el conjunto de los ingredientes señalados con (\*) hasta el blanqueo. Añada y mezcle seguidamente los ingredientes señalados con (\*\*) previamente tamizados. Luego vierta los ingredientes restantes en el tanque siguiendo el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**.



## Pan rural

Pan integral

**PROG.  
8**

Pan integral rápido  
**PROG.  
9**

### Ingredientes

|                                   | 500g   | 750g   | 1000g  |
|-----------------------------------|--------|--------|--------|
| Agua                              | 200 ml | 270 ml | 400 ml |
| Aceite de girasol                 | 1,5 cs | 2 cs   | 3 cs   |
| Sal                               | 1 cc   | 1,5 cc | 2 cc   |
| Azúcar                            | 1,5 cc | 2 cc   | 3 cc   |
| Leche en polvo                    | 0,5 cs | 0,5 cs | 1 cs   |
| Harina (T55)                      | 170 g  | 235 g  | 340 g  |
| Harina de trigo integral (T150)   | 80 g   | 110 g  | 160 g  |
| Harina de centeno integral (T130) | 80 g   | 110 g  | 160 g  |
| Levadura de panadero seca         | 0,5 cc | 1 cc   | 1 cc   |



## Pan integral

Pan integral  
**PROG.  
8**

Pan integral rápido  
**PROG.  
9**

### Ingredientes

|                                 | 500g   | 750g   | 1000g  |
|---------------------------------|--------|--------|--------|
| Agua                            | 205 ml | 270 ml | 410 ml |
| Aceite de girasol               | 1,5 cs | 2 cs   | 3 cs   |
| Sal                             | 1 cc   | 1,5 cc | 2 cc   |
| Azúcar                          | 1,5 cc | 2 cc   | 3 cc   |
| Harina (T55)                    | 130 g  | 180 g  | 260 g  |
| Harina de trigo integral (T150) | 200 g  | 270 g  | 400 g  |
| Levadura de panadero seca       | 1 cc   | 1 cc   | 2 cc   |

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**.



## Pan de lino con pasta fermentada

Pan integral

**PROG.  
8**

Pan integral rápido  
**PROG.  
9**

### Ingredientes

|                                  | 500g   | 750g    | 1000g  |
|----------------------------------|--------|---------|--------|
| Agua                             | 17 cl  | 25,5 cl | 34 cl  |
| Pasta fermentada (ver página 66) | 75 g   | 115 g   | 150 g  |
| Levadura de panadero seca        | 3/4 cc | 1 cc    | 1,5 cc |
| Harina tradicional (T65)         | 260 g  | 390 g   | 520 g  |
| Lino amarillo                    | 20 g   | 30 g    | 40 g   |
| Lino oscuro                      | 20 g   | 30 g    | 40 g   |
| Sal                              | 5 g    | 7,5 g   | 10 g   |



Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**.

**Consejo de acompañamiento:** este pan de lino acompaña perfectamente los platos en salsa, la carne de caza y la carne blanca.

## Pan con zanahoria



| Ingredientes              | 500 g | 750 g  | 1000 g |
|---------------------------|-------|--------|--------|
| Agua                      | 12 cl | 18 cl  | 24 cl  |
| Jugo de zanahoria         | 6 cl  | 9 cl   | 12 cl  |
| Levadura de panadero seca | 1 cc  | 1,5 cc | 2 cc   |
| Harina tradicional (T65)  | 300 g | 455 g  | 600 g  |
| Gluten                    | 3 g   | 4,5 g  | 6 g    |
| Sal                       | 6 g   | 9 g    | 12 g   |
| Zanahorias cortadas**     | 60 g  | 90 g   | 120 g  |

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (\*\*).

**Consejo de acompañamiento:** este pan es ideal para acompañar los crudos o el buey borgoñés.



## Pan sin sal

| Ingredientes              | 500 g  | 750 g  | 1000 g |
|---------------------------|--------|--------|--------|
| Agua                      | 200 ml | 270 ml | 400 ml |
| Harina (T55)              | 350 g  | 480 g  | 700 g  |
| Levadura de panadero seca | 0,5 cc | 1 cc   | 1 cc   |
| Semillas de sésamo**      | 50 g   | 75 g   | 100 g  |

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (\*\*).



## Pan de centeno

| Ingredientes             | 500 g    | 750 g    | 1000 g   |
|--------------------------|----------|----------|----------|
| Agua                     | 95 ml    | 140 ml   | 190 ml   |
| Yogur                    | 60 g     | 90 g     | 230 g    |
| Sal                      | 1/2 cc   | 1 cc     | 1 1/2 cc |
| Azúcar                   | 10 g     | 15 g     | 20 g     |
| Aceite de girasol        | 1/2 cs   | 1 cs     | 1 1/2 cs |
| Malta                    | 1 1/2 cs | 2 cs     | 2 1/2 cs |
| Harina panificable (T55) | 75 g     | 110 g    | 145 g    |
| Harina de centeno        | 140 g    | 210 g    | 280 g    |
| Cacao en polvo           | 10 g     | 15 g     | 20 g     |
| Levadura seca            | 1 cc     | 1 1/2 cc | 2 cc     |
| Cilantro molido          | 1/2 cc   | 1/2 cc   | 1 cc     |

Vierta los ingredientes en el depósito en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse **START**.

**Opcional:** añada semillas de cilantro justo antes del inicio del horneado.





## Pan rápido

| Ingredientes              | 500 g  | 750 g  | 1000 g |
|---------------------------|--------|--------|--------|
| El agua tibia a 35°C      | 210 ml | 285 ml | 360 ml |
| Aceite de girasol         | 3 cc   | 1 cs   | 1,5 cs |
| Sal                       | 0,5 cc | 1 cc   | 1,5 cc |
| Azúcar                    | 2 cc   | 3 cc   | 1 cs   |
| Leche en polvo            | 1,5 cs | 2 cs   | 2,5 cs |
| Harina (T55)              | 325 g  | 445 g  | 565 g  |
| Levadura de panadero seca | 1,5 cc | 2,5 cc | 3 cc   |

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**.



## Brioche

| Ingredientes              | 500 g  | 750 g | 1000 g |
|---------------------------|--------|-------|--------|
| Huevos batidos            | 1      | 2     | 2      |
| Ablandar la mantequilla   | 115 g  | 145 g | 230 g  |
| Sal                       | 1 cc   | 1 cc  | 2 cc   |
| Azúcar                    | 2,5 cs | 3 cs  | 5 cs   |
| Leche (líquida)           | 55 ml  | 60 ml | 110 ml |
| Harina (T55)              | 280 g  | 365 g | 560 g  |
| Levadura de panadero seca | 1,5 cc | 2 cc  | 3 cc   |

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**.

**Opcional:** 1 c.c. agua de flor de naranja.



## Gugelhupf

| Ingredientes              | 500 g  | 750 g | 1000 g |
|---------------------------|--------|-------|--------|
| Huevos batidos            | 1      | 2     | 2      |
| Ablandar la mantequilla   | 100 g  | 125 g | 200 g  |
| Sal                       | 1 cc   | 1 cc  | 2 cc   |
| Azúcar                    | 3 cs   | 4 cs  | 6 cs   |
| Leche (líquida)           | 60 ml  | 80 ml | 120 ml |
| Harina (T55)              | 250 g  | 325 g | 500 g  |
| Levadura de panadero seca | 1,5 cc | 2 cc  | 3 cc   |
| Almendras (enteras)**     | 20 g   | 40 g  | 40 g   |
| Pasas**                   | 70 g   | 100 g | 140 g  |

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (\*\*).



**Consejo:** remojar las uvas secas 1 hora en el orujo.

Pan francés  
PROG.  
**6**

## Pan de miel con almendras

| Ingredientes                   | 500 g  | 750 g  | 1000 g |
|--------------------------------|--------|--------|--------|
| Agua                           | 140 ml | 210 ml | 280 ml |
| Levadura de panadero seca      | 1/2 cc | 3/4 cc | 1 cc   |
| Sal                            | 3/4 cc | 1 cc   | 1/2 cs |
| Miel                           | 70 g   | 100 g  | 140 g  |
| Harina (T55)                   | 225 g  | 340 g  | 450 g  |
| Picada de almendras tostadas** | 70 g   | 100 g  | 140 g  |

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la señal sonora, añada los ingredientes señalados con (\*\*).



Pan dulce  
PROG.  
**7**

## Pan blanco

| Ingredientes              | 500 g  | 750 g  | 1000 g   |
|---------------------------|--------|--------|----------|
| Leche fría                | 120 ml | 210 ml | 240 ml   |
| Huevos                    | 1      | 1      | 2        |
| Levadura de panadero seca | 2/3 cc | 1 cc   | 1 1/3 cc |
| Harina (T55)              | 275 g  | 410 g  | 550 g    |
| Gluten                    | 3 g    | 5 g    | 7 g      |
| Azúcar                    | 20 g   | 30 g   | 40 g     |
| Sal                       | 1 cc   | 1/2 cs | 2 cc     |
| Mantequilla**             | 35 g   | 55 g   | 75 g     |

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la señal sonora, añada los ingredientes señalados con (\*\*).



Masa para pan  
PROG.  
**11**

## Pizza

| Ingredientes              | 500 g  | 750 g  | 1000 g |
|---------------------------|--------|--------|--------|
| Agua                      | 160 ml | 240 ml | 320 ml |
| Aceite de oliva           | 1 cs   | 1,5 cs | 2 cs   |
| Sal                       | 0,5 cc | 1 cc   | 1,5 cc |
| Harina (T55)              | 320 g  | 480 g  | 640 g  |
| Levadura de panadero seca | 0,5 cc | 1 cc   | 1,5 cc |

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado y pulse en **START**.



Masa para pasta fresca  
PROG.  
**12**

## Pasta fresca

| Ingredientes   | Cantidad obtenida |        |        |
|----------------|-------------------|--------|--------|
|                | 500 g             | 750 g  | 1000 g |
| Agua           | 45 ml             | 50 ml  | 90 ml  |
| Huevos batidos | 3                 | 3      | 6      |
| Sal            | 1 pizca           | 0,5 cc | 1 cc   |
| Harina (T55)   | 375 g             | 500 g  | 750 g  |

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado y pulse en **START**.



Pastel  
PROG.  
**13**

## Jarta de almendras

| Ingredientes            |         |                                   | 1000 g |
|-------------------------|---------|-----------------------------------|--------|
| Huevos batidos*         | 200 g   | Ron oscuro                        | 3 cs   |
| Sal*                    | 1 pizca | Polvo de almendra                 | 180 g  |
| Azúcar*                 | 190 g   | Harina de trigo integral (T150)** | 210 g  |
| Ablandar la mantequilla | 145 g   | Aumento en polvo**                | 3 cc   |

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle batiendo el conjunto de los ingredientes señalados con (\*) hasta el blanqueo. Cernir, mezclar y luego agregar subtítulos a (\*\*) ingredientes. Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**.



es

Gachas, cereales  
y confiturasCrema de avena  
PROG.  
**15**

## Gachas con copos de avena

| Ingredientes   | Cantidad obtenida |
|----------------|-------------------|
| Leche líquida  | 650 g             |
| Copos de avena | 600 ml            |
| Sal o azúcar   | 100 g             |
|                | 1 cc              |

Vierta los ingredientes en la cubeta en el siguiente orden. Seleccione el programa indicado. Aumente la duración del programa hasta 15 minutos pulsando + y a continuación **START**.

**Sugerencia de presentación :** si prefiere gachas menos líquidas, puede alargar 5 minutos la cocción. Para hacerlas más sabrosas, añada miel, canela, albaricoque troceado y avellanas sin cáscara al final.

Crema de avena  
PROG.  
**15**

## Gachas de sémola de trigo duro

| Ingredientes         | Cantidad obtenida |
|----------------------|-------------------|
| Leche                | 350 g             |
| Sémola de trigo duro | 350 ml            |
| Sal o Azúcar         | 50 g              |
|                      | 1 cc              |

Vierta los ingredientes en el depósito en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, aumente la duración del programa hasta 10 minutos pulsando + y pulse **START**.

Cereales  
PROG.  
**16**

## Arroz

| Ingredientes | Cantidad obtenida |
|--------------|-------------------|
| Arroz        | 500 g             |
| Agua         | 200 g             |
| Sal          | 400 ml            |
|              | 1/2 cc            |

Vierta los ingredientes en la cubeta en el siguiente orden: Seleccione el programa indicado. Aumente la duración del programa hasta 30 minutos pulsando + y a continuación **START**.

**Sugerencia de presentación :** sustituya el arroz por mijo.

Cereales

PROG.  
16

# Alforfón

| Ingredientes | Cantidad obtenida |
|--------------|-------------------|
| Agua         | 540 g             |
| Alforfón     | 450 ml            |
| Sal          | 200 g             |
|              | 1/2 cc            |

Vierta los ingredientes en el depósito en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, aumente la duración del programa hasta 30 minutos pulsando + y pulse **START**.

**Sugerencia de presentación:** una vez servido, añada 1 cucharada de mantequilla y mézclela cuando se haya derretido.



Mermelada

PROG.  
17

# Mermelada

| Ingredientes                             |       |
|--|-------|
| Fresa, melocotón, ruibarbo o albaricoque | 580 g |
| Azúcar                                   | 360 g |
| Zumo de limón                            | 1     |
| Pectina                                  | 30 g  |

Cortar y pique la fruta. Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado.





## Yogur

**PROG. 18**

## Yogur

**Ingredientes**
**Cantidad obtenida**

850 ml

Leche entera

750 ml

Yogur

125 g

Vierta los ingredientes en el tarro de yogur y mezcle hasta obtener una consistencia homogénea. Introduzca el tarro con la tapa en la cubeta tras haber retirado la pala. Seleccione el programa indicado. Aumente la duración del programa hasta 9 horas pulsando + y a continuación **START**.

**Sugerencia:** filtre el yogur con el accesorio de filtro para obtener una textura más cremosa. Para obtener una consistencia más firme, aumente la duración del programa hasta 12 horas. El yogur debe conservarse con la tapa en el frigorífico y consumirse en un plazo máximo de 7 días.



## Yogur líquido

**Ingredientes**
**Cantidad obtenida**

1 L

Leche semidesnatada

900 ml

Yogur

125 g

Miel

3 cs

Vierta los ingredientes en el tarro de yogur y mezcle hasta obtener una consistencia homogénea. Introduzca el tarro con la tapa en la cubeta tras haber retirado la pala. Seleccione el programa indicado. Aumente la duración del programa hasta 6 horas pulsando + y a continuación **START**. Una vez haya finalizado el programa, deje reposar el yogur con la tapa en el frigorífico durante 4 horas. Mezclar antes de consumir.

**Sugerencia:** El yogur debe conservarse con la tapa en el frigorífico y consumirse en un plazo máximo de 7 días



## Yogur líquido

**PROG. 19**

## Requesón



## Queso fresco

**PROG. 20**

**Ingredientes**
**Cantidad obtenida**

550 g

Leche entera

1,5 L

Limón

45 ml

Yogur

1 (125 g)

Sal

1 pizca

Mezcle todos los ingredientes y viértalos en la cubeta. Seleccione el programa indicado. Aumente la duración del programa hasta 3 horas pulsando + y a continuación **START**. Una vez finalizado el programa, deje escurrir durante 1 o 2 min.

**Consejo de presentación:** añada cebollino fresco troceado para darle más sabor. Utilice los ingredientes más frescos posibles para conseguir los mejores resultados. Asegúrese de que todo el equipamiento está muy limpio. Mantenga siempre el requesón en el frigorífico con la tapa y consumalo en un plazo máximo de 3 días.



## Per saperne di più

p 77 - 81

- Introduzione
- I programmi senza glutine
- Dosi
- Preparazione pasta fermentata



## Introduzione

Prestate attenzione alle seguenti pagine introduttive contenenti informazioni importanti per la corretta esecuzione delle ricette

## Senza glutine

p 82 - 83



## Benessere

p 84 - 85



## Classiche

p 86 - 87



## Pasta e dolci

p 88



## Porridge, cereali e marmellate

p 89 - 90



## Formaggi e yogurt

p 91



**La farina:** la farina di grano viene classificata in base alla quantità di crusca che contiene e alla percentuale di ceneri (minerali residui dopo la combustione in forno a 900°C.)

- Farina bianca da pasticceria: farina fluida (T45)
- Farina per pane: farina speciale pane, farina fermentante per pane bianco, farina bianca, farina di grano (T55)
- Farina bigia (T80)
- Farina integrale (T110, T150)

*Nota bene: le farine di segale si classificano come segue: T70, T130 e T170. Nell'indicazione del tipo, il numero corrisponde quindi a una farina più o meno ricca di crusca, fibre, vitamine, minerali e oligoelementi.*

L'utilizzo di una proporzione elevata di farina ricca di crusca consente di ottenere un pane meno lievitato. La quantità d'acqua necessaria dipende anche dal tipo di farina, prestate quindi attenzione alla consistenza del impasto che, una volta lavorato, deve essere soffice ed elastico, senza attaccarsi al recipiente.

**Le farine possono essere classificate in due gruppi:** panificabili. (ricche di glutine: farina di grano, di farro e di kamut) e non panificabili (segale, mais, grano saraceno, castagna...), che devono essere utilizzate come complemento a una farina panificabile (dal 10% al 50%).

**Farine senza glutine:** Esistono moltissime farine definite "non panificabili" (ovvero farine che non contengono glutine). Le più diffuse sono le farine di grano saraceno, o grano nero, di riso (bianco o integrale), di quinoa, di mais, di castagna e di sorgo. Per avvicinarsi all'elasticità del glutine è fondamentale combinare tipi di farine non panificabili diversi, aggiungendo agenti ispessenti.

**Agenti inspessenti:** Per ottenere la giusta consistenza e avvicinarsi quanto più possibile all'elasticità del glutine, è possibile aggiungere alle proprie ricette anche gomma di xantano e/o farina di Guar.

**Il lievito di panificazione (*saccharomyces cerevisiae*):** è un prodotto vivo indispensabile per la produzione del pane. Esiste in varie forme: fresco a cubetti, secco attivo da reidratare, secco istantaneo o liquido.

Viene venduto nei supermercati (reparto prodotti da forno o ultra freschi), ma potete anche acquistarlo dal panettiere. Se utilizzate il lievito fresco, sbriciolatelo delicatamente tra le dita per facilitarne lo scioglimento.

Equivalenti quantità / peso fra lievito naturale secco, lievito fresco e lievito liquido:

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

Se si utilizza del lievito fresco, moltiplicare per tre, in termini di peso, la quantità indicata per il lievito naturale secco. Per le ricette senza glutine dovrà essere utilizzato un lievito specifico privo di glutine.

**Il lievito madre:** è possibile utilizzarlo al posto del lievito. È un lievito naturale disidratato reperibile presso i punti vendita di prodotti biologici (2 cucchiai da tavola per 500 grammi di farina).

**Il lievito chimico:** può essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di torte o dolci e mai per la produzione del pane.

**I liquidi:** la somma delle temperature dell'acqua, la farina e la stanza deve essere di 60 ° C. Come regola generale, utilizzare l'acqua del rubinetto a 18-20 ° C, salvo in estate, quando deve essere usata acqua fredda.

**Il sale:** è fondamentale per la produzione del pane e deve essere dosato con accuratezza. Si raccomanda di utilizzare sempre sale fi no (preferibilmente non raffi nato).

**Lo zucchero:** partecipa anch'esso al processo di fermentazione nutrendo il lievito e permettendo di ottenere una bella crosta dorata. Come il sale, deve essere dosato con accuratezza e non deve entrare in contatto con il lievito.

#### Gli altri ingredienti:

**La materia grassa:** consente di ottenere un pane più pastoso e saporito. Si possono utilizzare tutti i tipi di materie grasse. Se utilizzate il burro, abbiate cura di spezzettarlo per distribuirlo in modo più omogeneo.

**Il latte e i suoi derivati:** modificano il sapore e la consistenza del pane e hanno un effetto emulsionante che dona un bell'aspetto alla mollica. Si possono utilizzare prodotti freschi o aggiungere un po' di latte in polvere.

**Le uova:** arricchiscono la pasta, migliorano il colore del pane e favoriscono il corretto sviluppo della mollica.

**Sapori e aromi:** è possibile aggiungere qualsiasi tipo di ingrediente al pane. Tali ingredienti vanno posti nel recipiente al bip sonoro della macchina in modo che non vengano sminuzzati durante la fase di impastatura (ad eccezione degli ingredienti in polvere).

La macchina si occupa di tutte le fasi di produzione del pane, dalla lievitazione alla cottura.



# I programmi senza glutine

## Uso dei programmi

Per realizzare pani o dolci senza glutine, utilizzare i menu 1, 2 e 3. Per ogni programma, **è disponibile un solo peso**.

I pani e i dolci senza glutine sono indicati per chi soffre di intolleranze al glutine (celiachia), elemento presente in diversi cereali (grano, orzo, segale, avena, kamut, farro, ecc.).

È inoltre importante evitare contaminazioni incrociate con farine contenenti glutine. Pulire la terrina, le palette e tutti gli utensili che dovranno servire alla preparazione di pane e dolci senza glutine con particolare cura. Assicurarsi inoltre di utilizzare lievito privo di glutine.

## Preparati premix o mix

Le ricette senza glutine sono state sviluppate utilizzando appositi preparati (chiamati anche miscele pronte all'uso) per pane senza glutine.

Questi preparati senza glutine sono reperibili in commercio e/o nei negozi specializzati. Sono inoltre disponibili alla vendita su internet.

## Ritocco dei risultati

Non tutte le marche di preparati senza glutine danno gli stessi risultati.

**È possibile che alcune ricette debbano essere ritoccate per ottenere i migliori risultati, e che siano necessarie alcune prove:**

*Occorrerà, ad esempio, regolare la quantità liquida in base alla consistenza della pasta. L'impasto infatti dovrà essere relativamente morbido, ma non liquido. Al contrario, l'impasto per dolci dovrà risultare piuttosto liquido.*



Troppo liquido



OK



Troppo asciutto



## Preparazione

Ecco alcuni semplici consigli e regole per realizzare al meglio tutte le ricette di pane senza glutine.

*Prima di seguire le ricette per fare il pane senza glutine, si prega di controllare che gli ingredienti utilizzati non contengano glutine come indicato sulla confezione.*

La consistenza delle farine senza glutine non permette una miscelazione ottimale degli ingredienti: ecco perché è raccomandato passare al setaccio la miscela delle varie farine senza il lievito, per prevenire l'eventuale formazione di grumi.

Allo stesso modo, durante l'impastatura occorrono alcuni accorgimenti: far scendere bene gli ingredienti rimasti sulle pareti della terrina con una spatola (in legno o in plastica per non rigarne il rivestimento), fino a quando siano tutti ben incorporati nell'impasto.

Anche al momento di aggiungere i vari ingredienti durante la preparazione, se si incollano alle pareti della terrina, spingerli al centro servendosi di una spatola (in legno o in plastica, per evitare di rigare il rivestimento della terrina) e incorporarli all'impasto.

Il pane senza glutine avrà una consistenza più densa e un colore più pallido di quello normale. Il pane senza glutine non lievita come il pane tradizionale e resta spesso piatto nella parte superiore.

Per loro stessa natura, gli ingredienti utilizzati per le ricette senza glutine non consentono di ottenere una buona doratura del prodotto finale. La parte superiore del pane resterà spesso piuttosto bianca.



# Dosi

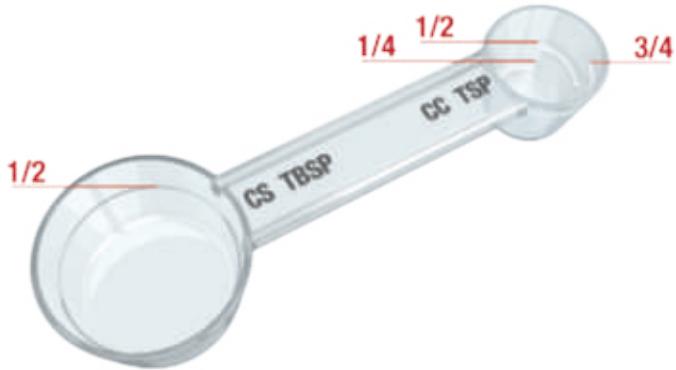
Usare il cucchiaio in dotazione per effettuare le misurazioni di cucchiaini da caffè o in cucchiai da tavola.

**1 tsp**

Cucchiaino da caffè (cc.)

**1 tbsp**

Cucchiaio da tavola (c.)



Impasto lievitato  
PROG.  
**11**

## Preparazione pasta fermentata

| Ingredienti            | 500 g  |
|------------------------|--------|
| Acqua                  | 190 ml |
| Lievito naturale secco | 1 cc.  |
| Farina di pane (T55)   | 320 g  |
| Sale                   | 1 cc.  |

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma. Arrestare il programma dopo 29 minuti, lasciando riposare per 1 ora a 20°C, e lasciare riposare quindi per 24 ore a 4°C.

**Consigli utili:** la pasta lievitata può essere conservata fino a 48 ore.



Pane salato senza glutine  
PROG.  
**1**

## Pane di pomodori in conserva

### Ingredienti

|                                      |        |                        |       |
|--------------------------------------|--------|------------------------|-------|
| Acqua 30°C                           | 380 ml | Farina di quinoa*      | 40 g  |
| Olio di oliva                        | 40 ml  | Farina di mais*        | 40 g  |
| Erbe di Provenza                     | 3 cc.  | Premix*                | 340 g |
| Lievito naturale secco senza glutine | 2 cc.  | Pomodori in conserva** | 150 g |
| Sale                                 | 1 cc.  |                        |       |

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Mescolare gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (\*) e setacciarli. Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**. Scolare i pomodori in conserva (eliminando l'olio in eccesso con della carta assorbente). Al segnale sonoro, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (\*\*).



## Pane ai semi misti

### Ingredienti

|                                      |        |                           |       |
|--------------------------------------|--------|---------------------------|-------|
| Acqua 30°C                           | 420 ml | Farina di riso integrale* | 40 g  |
| Lievito naturale secco senza glutine | 2 cc.  | Premix*                   | 340 g |
| Sale                                 | 1 cc.  | Fiocchi di mais**         | 25 g  |
| Farina di quinoa*                    | 40 g   | Semi di sesamo**          | 50 g  |

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Mescolare gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (\*) e setacciarli. Aggiungere e mescolare gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (\*\*) oppure 75 g di semi misti per pane (girasole, lino, miglio, sesamo, papavero). Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**.

Pane salato senza glutine  
PROG.  
**1**

## Brioche

### Ingredienti

|                                      | Premix Schär | Premix Valpiform |
|--------------------------------------|--------------|------------------|
| Latte a 30°C*                        | 140 ml       | 200 ml           |
| Uova sbattute*                       | 4            | 4                |
| Lievito naturale secco senza glutine | 2 cc.        | 2 cc.            |
| Sale*                                | 1 cc.        | 1 cc.            |
| Zucchero*                            | 60 g         | 60 g             |
| Burro fuso*                          | 100 g        | 100 g            |
| Premix                               | 400 g        | 400 g            |

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Mescolare gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (\*). Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**.

Foto realizzata con miscela Valpiform



Pro sem  
gluten com  
spicula  
PROG.  
**2**



## Pane viennese con cioccolato

### Ingredienti

|                                       |        |                       |       |
|---------------------------------------|--------|-----------------------|-------|
| Latte a 30°C*                         | 280 ml | Zucchero*             | 2 C.  |
| Uova sbattute*                        | 2      | Burro fuso*           | 55 g  |
| Lievito naturale secco senza glutine* | 2 cc.  | Premix                | 420 g |
| Sale*                                 | 1 cc.  | Gocce di cioccolato** | 100 g |

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Mescolare gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (\*). Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**. Al segnale sonoro, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (\*\*).



## Torta prosciutto e formaggio

### Ingredienti

|                |       |  |       |
|----------------|-------|--|-------|
| Latte a 30°C*  | 80 ml | Preparato per ricette di pasticceria** | 300 g |
| Uova sbattute* | 4     | Lievito secco**                        | 2 cc. |
| Olio di oliva* | 100 g | Prosciutto a cubetti***                | 250 g |
| Sale*          | 1 cc. | Olive verdi***                         | 40 g  |
| Pepe           | 1g    | Groviera grattugiato***                | 110 g |
| Burro fuso     | 20 g  |  |       |

Mescolare con una frusta gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (\*) fino a quando la miscela non assume un colore chiaro tendente al bianco. Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Aggiungere e mescolare quindi gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (\*\*) che saranno stati precedentemente passati al setaccio. Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**. Al segnale sonoro, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (\*\*\*)�.



## Dolce alle castagne

### Ingredienti

|                      |       |                      |       |
|----------------------|-------|----------------------|-------|
| Latte a 30°C*        | 20 ml | Lievito secco**      | 2 cc. |
| Uova sbattute*       | 3     | Burro fuso           | 100 g |
| Sale*                | 1 g   | Estratto di vaniglia | 1 cc. |
| Farina di castagna** | 165 g | Rhum                 | 1 C.  |
| Maizena**            | 50 g  | Zucchero a velo      | 165 g |

Mescolare con una frusta gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (\*) fino a quando la miscela non assume un colore chiaro tendente al bianco. Aggiungere e mescolare quindi gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (\*\*) che saranno stati precedentemente passati al setaccio. Versare gli ingredienti rimanenti nella terrina seguendo l'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**.



## Pane contadino

Pane integrale

PROG.  
8Pane integrale rapido  
PROG.  
9

| Ingredienti              | 500 g   | 750 g   | 1000 g |
|--------------------------|---------|---------|--------|
| Acqua                    | 200 ml  | 270 ml  | 400 ml |
| Olio di semi di girasole | 1,5 C.  | 2 C.    | 3 C.   |
| Sale                     | 1 cc.   | 1,5 cc. | 2 cc.  |
| Zucchero                 | 1,5 cc. | 2 cc.   | 3 cc.  |
| Latte in polvere         | 0,5 C.  | 0,5 C.  | 1 C.   |
| Farina di pane (T55)     | 170 g   | 235 g   | 340 g  |
| Impasto (T150)           | 80 g    | 110 g   | 160 g  |
| Farina di segale (T130)  | 80 g    | 110 g   | 160 g  |
| Lievito naturale secco   | 0,5 cc. | 1 cc.   | 1 cc.  |



Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**.

## Pane integrale

Pane integrale

PROG.  
8Pane integrale rapido  
PROG.  
9

| Ingredienti              | 500 g   | 750 g   | 1000 g |
|--------------------------|---------|---------|--------|
| Acqua                    | 205 ml  | 270 ml  | 410 ml |
| Olio di semi di girasole | 1,5 C.  | 2 C.    | 3 C.   |
| Sale                     | 1 cc.   | 1,5 cc. | 2 cc.  |
| Zucchero                 | 1,5 cc. | 2 cc.   | 3 cc.  |
| Farina di pane (T55)     | 130 g   | 180 g   | 260 g  |
| Impasto (T150)           | 200 g   | 270 g   | 400 g  |
| Lievito naturale secco   | 1 cc.   | 1 cc.   | 2 cc.  |

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**.



## Pane al lino a pasta fermentata

Pane integrale

PROG.  
8Pane integrale rapido  
PROG.  
9

| Ingredienti                       | 500 g   | 750 g   | 1000 g  |
|-----------------------------------|---------|---------|---------|
| Acqua                             | 17 cl   | 25,5 cl | 34 cl   |
| Pasta fermentata (cfr. pagina 81) | 75 g    | 115 g   | 150 g   |
| Lievito naturale secco            | 3/4 cc. | 1 cc.   | 1,5 cc. |
| Farina tradizionale (T65)         | 260 g   | 390 g   | 520 g   |
| Lino chiaro                       | 20 g    | 30 g    | 40 g    |
| Lino scuro                        | 20 g    | 30 g    | 40 g    |
| Sale                              | 5 g     | 7,5 g   | 10 g    |

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**.

**Abbinamenti:** il pane al lino accompagna perfettamente piatti ricchi di salse e condimenti, la cacciagione e le carni bianche.



Pan integrali

PROG.  
8Pan integrale rapido  
PROG.  
9

## Pane alla carota

| Ingredienti               | 500 g | 750 g   | 1000 g |
|---------------------------|-------|---------|--------|
| Acqua                     | 12 cl | 18 cl   | 24 cl  |
| Succo di carota           | 6 cl  | 9 cl    | 12 cl  |
| Lievito naturale secco    | 1 cc. | 1,5 cc. | 2 cc.  |
| Farina tradizionale (T65) | 300 g | 455 g   | 600 g  |
| Glutine                   | 3 g   | 4,5 g   | 6 g    |
| Sale                      | 6 g   | 9 g     | 12 g   |
| Carote grattugiate**      | 60 g  | 90 g    | 120 g  |

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**. Al segnale sonoro, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (\*\*).

**Abbinamenti:** questo pane è perfetto per accompagnare le crudités o il boeuf bourguignon.

Pan francese  
PROG.  
6

## Pane senza sale

| Ingredienti            | 500 g   | 750 g  | 1000 g |
|------------------------|---------|--------|--------|
| Acqua                  | 200 ml  | 270 ml | 400 ml |
| Farina di pane (T55)   | 350 g   | 480 g  | 700 g  |
| Lievito naturale secco | 0,5 cc. | 1 cc.  | 1 cc.  |
| Semi di sesamo**       | 50 g    | 75 g   | 100 g  |

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**. Al segnale sonoro, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (\*\*).



Pan di segale

PROG.  
10

## Pane di segale

| Ingredienti           | 500 g    | 750 g     | 1000 g    |
|-----------------------|----------|-----------|-----------|
| Acqua                 | 95 ml    | 140 ml    | 190 ml    |
| Yogurt                | 60 g     | 90 g      | 230 g     |
| Sale                  | 1/2 cc.  | 1 cc.     | 1 1/2 cc. |
| Zucchero              | 10 g     | 15 g      | 20 g      |
| Olio di girasole      | 1/2 C.   | 1 C.      | 1 1/2 C.  |
| Malto                 | 1 1/2 C. | 2 C.      | 2 1/2 C.  |
| Farina per pane (T55) | 75 g     | 110 g     | 145 g     |
| Farina di segale      | 140 g    | 210 g     | 280 g     |
| Cacao in polvere      | 10 g     | 15 g      | 20 g      |
| Lievito secco         | 1 cc.    | 1 1/2 cc. | 2 cc.     |
| Coriandolo in polvere | 1/2 cc.  | 1/2 cc.   | 1 cc.     |

Mettere gli ingredienti nel serbatoio nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**.

**Opcionale:** Add coriander seeds just before beginning of baking.





## Pane rapido

| Ingredienti              | 500 g   | 750 g   | 1000 g  |
|--------------------------|---------|---------|---------|
| Acqua 35°C               | 210 ml  | 285 ml  | 360 ml  |
| Olio di semi di girasole | 3 cc.   | 1 C.    | 1,5 C.  |
| Sale                     | 0,5 cc. | 1 cc.   | 1,5 cc. |
| Zucchero                 | 2 cc.   | 3 cc.   | 1 C.    |
| Latte in polvere         | 1,5 C.  | 2 C.    | 2,5 C.  |
| Farina di pane (T55)     | 325 g   | 445 g   | 565 g   |
| Lievito naturale secco   | 1,5 cc. | 2,5 cc. | 3 cc.   |

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**.



## Brioche

| Ingredienti            | 500 g   | 750 g | 1000 g |
|------------------------|---------|-------|--------|
| Uova sbattute          | 1       | 2     | 2      |
| Burro ammorbidito      | 115 g   | 145 g | 230 g  |
| Sale                   | 1 cc.   | 1 cc. | 2 cc.  |
| Zucchero               | 2,5 C.  | 3 C.  | 5 C.   |
| Latte (liquido)        | 55 ml   | 60 ml | 110 ml |
| Farina di pane (T55)   | 280 g   | 365 g | 560 g  |
| Lievito naturale secco | 1,5 cc. | 2 cc. | 3 cc.  |

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**.

**Facoltativo:** 1 cc. acqua di fiori d'arancio.



## Kugelhopf

| Ingredienti            | 500 g   | 750 g | 1000 g |
|------------------------|---------|-------|--------|
| Uova sbattute          | 1       | 2     | 2      |
| Burro ammorbidito      | 100 g   | 125 g | 200 g  |
| Sale                   | 1 cc.   | 1 cc. | 2 cc.  |
| Zucchero               | 3 C.    | 4 C.  | 6 C.   |
| Latte (liquido)        | 60 ml   | 80 ml | 120 ml |
| Farina di pane (T55)   | 250 g   | 325 g | 500 g  |
| Lievito naturale secco | 1,5 cc. | 2 cc. | 3 cc.  |
| Mandorle (intere)**    | 20 g    | 40 g  | 40 g   |
| Pasas**                | 70 g    | 100 g | 140 g  |

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**. Al segnale sonoro, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (\*\*).



**Consigli utili:** immergere l'uvetta per 1 ora in acquavite.

Pane dolce  
PROG.  
**7**

## Fette di pane bianco

| Ingredienti            | 500 g   | 750 g  | 1000 g    |
|------------------------|---------|--------|-----------|
| Latte freddo           | 120 ml  | 210 ml | 240 ml    |
| Uova                   | 1       | 1      | 2         |
| Lievito naturale secco | 2/3 cc. | 1 cc.  | 1 1/3 cc. |
| Farina di pane (T55)   | 275 g   | 410 g  | 550 g     |
| Glutine                | 3 g     | 5 g    | 7 g       |
| Zucchero               | 20 g    | 30 g   | 40 g      |
| Sale                   | 1 cc.   | 1/2 C. | 2 cc.     |
| Burro**                | 35 g    | 55 g   | 75 g      |

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato.  
 Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**. Al **segnale sonoro**, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (\*\*).



Pane francese  
PROG.  
**6**

## Pane al miele e mandorle

| Ingredienti                | 500 g   | 750 g   | 1000 g |
|----------------------------|---------|---------|--------|
| Acqua                      | 140 ml  | 210 ml  | 280 ml |
| Lievito naturale secco     | 1/2 cc. | 3/4 cc. | 1 cc.  |
| Sale                       | 3/4 cc. | 1 cc.   | 1/2 C. |
| Miele                      | 70 g    | 100 g   | 140 g  |
| Farina di pane (T55)       | 225 g   | 340 g   | 450 g  |
| Mandorle tostate tritate** | 70 g    | 100 g   | 140 g  |

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato.  
 Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**. Al **segnale sonoro**, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (\*\*).



Impasto lievitato  
PROG.  
**11**

## Pizza

| Ingredienti            | 500 g   | 750 g  | 1000 g  |
|------------------------|---------|--------|---------|
| Acqua                  | 160 ml  | 240 ml | 320 ml  |
| Olio di oliva          | 1 C.    | 1,5 C. | 2 C.    |
| Sale                   | 0,5 cc. | 1 cc.  | 1,5 cc. |
| Farina di pane (T55)   | 320 g   | 480 g  | 640 g   |
| Lievito naturale secco | 0,5 cc. | 1 cc.  | 1,5 cc. |

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato e premere **START**.



Pasta fresca  
PROG.  
**12**

## Pasta fresca

| Ingredienti          | Quantità ottenuta |         |        |
|----------------------|-------------------|---------|--------|
|                      | 500 g             | 750 g   | 1000 g |
| Acqua                | 45 ml             | 50 ml   | 90 ml  |
| Uova sbattute        | 3                 | 3       | 6      |
| Sale                 | 1 pizzico         | 0,5 cc. | 1 cc.  |
| Farina di pane (T55) | 375 g             | 500 g   | 750 g  |

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato e premere **START**.



Dolce  
PROG.  
**13**

## Torta alle mandorle

| Ingredienti        |           |                     | 1000 g |
|--------------------|-----------|---------------------|--------|
| Uova sbattute*     | 200 g     | Rhum                | 3 C.   |
| Sale*              | 1 pizzico | Polvere di mandorle | 180 g  |
| Zucchero*          | 190 g     | Impasto (T150)**    | 210 g  |
| Burro ammorbidente | 145 g     | Lievito secco**     | 3 cc.  |

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Mescolare con una frusta gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (\*) fino a quando la miscela non assume un colore chiaro tendente al bianco. Setacciare, mescolare e poi aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (\*\*). Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**.



Porridge

PROG.  
15

# Porridge ai fiocchi d'avena

## Ingredienti

## Quantità ottenuta

650 g

Latte alimentare

600 ml

Fiocchi di avena

100 g

Sale o zucchero

1 cc.

Mettere gli ingredienti nel cestello rispettando il seguente ordine: Selezionare il programma indicato. Aumentare la durata del programma fino a 15 minuti premendo il tasto + e poi il tasto **START**.

**Suggerimento per la presentazione:** Se si preferisce un porridge meno liquido, è possibile prolungare la cottura di 5 minuti. Per renderlo più saporito, aggiungere miele, cannella, pezzi di albicocca e alla fine noci sgusciate.

Porridge, cereali  
e marmellate

Porridge

PROG.  
15

# Porridge di semolino di grano duro

## Ingredienti

## Quantità ottenuta

350 g

Latte

350 ml

Semolino di grano duro

50 g

Sale o zucchero

1 cc.

Mettere gli ingredienti nel serbatoio nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, aumentare la durata del programma a 10 minuti premendo il pulsante +, quindi **START**.



Cereali

PROG.  
16

# Riso

## Ingredienti

## Quantità ottenuta

500 g

Riso

200 g

Acqua

400 ml

Sale

1/2 cc.

Mettere gli ingredienti nel cestello rispettando il seguente ordine: Selezionare il programma indicato. Aumentare la durata del programma fino a 30 minuti premendo il tasto + e poi il tasto **START**.

**Suggerimento per la presentazione:** sostituire il riso con il miglio.



Cereali

PROG.  
**16**

## Grano saraceno

| Ingredienti    | Quantità ottenuta |
|----------------|-------------------|
| Acqua          | 540 g             |
| Grano saraceno | 450 ml            |
| Sale           | 200 g             |
|                | 1/2 cc.           |

Mettere gli ingredienti nel serbatoio nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, aumentare la durata del programma a 30 minuti premendo il pulsante +, quindi START.

**Suggerimento per la presentazione:** Dopo averlo servito, aggiungere 1 cucchiaiino di burro e mescolare dopo che si è sciolto.



Marmellata

PROG.  
**17**

## Marmellata

| Ingredienti                           |       |
|---------------------------------------|-------|
| Fragola, pesca, rabarbaro o albicocca | 580 g |
| Zucchero                              | 360 g |
| Succo di limone                       | 1     |
| Pectina                               | 30 g  |

Tagliare e tritare grossolanamente la vostra frutta. Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato.



Yogurt

PROG.  
**18**

# Yogurt

**Ingredienti****Quantità ottenuta**

850 ml

Latte intero

750 ml

Yogurt

125 g

Versare gli ingredienti nella caraffa da yogurt e mescolare fino ad ottenere una consistenza omogenea. Mettere la caraffa con il coperchio nel cestello dopo aver rimosso la paletta. Selezionare il programma indicato. Aumentare la durata del programma fino a 9 ore premendo il tasto + e poi il tasto **START**.

**Suggerimento per la presentazione:** filtrare lo yogurt con l'apposito accessorio per una consistenza più cremosa! Per una consistenza più densa, aumentare la durata del programma fino a 12 ore. Lo yogurt va conservato in frigo con il suo coperchio e deve essere consumato al massimo entro 7 giorni.



# Yogurt da bere

**Ingredienti****Quantità ottenuta**

1 L

Latte parzialmente scremato

900 ml

Yogurt

125 g

Miele

3 C.

Versare gli ingredienti nella caraffa da yogurt e mescolare fino ad ottenere una consistenza omogenea. Mettere la caraffa con il coperchio nel cestello dopo aver rimosso la paletta. Selezionare il programma indicato. Aumentare la durata del programma fino a 6 minuti premendo il tasto + e poi il tasto **START**. Una volta terminato il programma, lasciate riposare lo yogurt con il coperchio in frigo per 4 ore. Mescolare prima di consumarlo.

Yogurt liquido  
PROG.  
**19**

**Suggerimento:** conservare sempre lo yogurt da bere nel frigorifero con il coperchio e consumare entro un massimo di 7 giorni.

Formaggio

PROG.  
**20**

# Formaggio fresco

**Ingredienti****Quantità ottenuta**

550 g

Latte intero

1.5 L

Limone

45 ml

Yogurt

1 (125 g)

Sale

1 pinch

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nel recipiente. Selezionare il programma indicato. Aumentare la durata del programma fino a 3 ore premendo il tasto + e poi il tasto **START**. Una volta terminato il programma, lasciar sgocciolare da 1 a 2 min.

**Suggerimento per la presentazione:** aggiungere erba cipollina fresca per rendere il piatto più saporito. Per ottenere i risultati migliori, utilizzare ingredienti quanto più freschi possibile. Assicurarsi che l'attrezzatura sia pulita. Conservare sempre il formaggio fresco nel frigorifero con il coperchio e consumare entro un massimo di 3 giorni.



p 92 - 96

## A saber

- Introdução
- Os programas sem glúten
- Medidas
- Prepare uma massa fermentada



p 97 - 98

## Sem glúten



p 99 - 100

## Saudáveis



p 101 - 102

## Clássicos



p 103

## Massas e bolos



p 104 - 105

## Papas, cereais e compotas



p 106

## Laticínios



# Introdução

*Por favor, leia atentamente estas páginas de introdução uma vez que contêm importantes informações para preparar com sucesso as suas receitas.*

**Farinha:** a farinha de trigo é classificada de acordo com a quantidade de farelo que contém e o teor de pó (matéria mineral que fica após a combustão num forno a 900°C).

- Farinha branca para bolos: farinha fina (T45)
- Farinha para pão: farinha especial para pão, farinha branca, farinha de trigo (T55)
- Farinha semi integral (T80)
- Farinha integral (T150) (T110, T150)

*Nota: a farinha de centeio é classificada com: T70, T130 e T170. Na indicação do tipo de farinha, o número que segue corresponde a uma farinha mais ou menos rica em farelo, fibras, vitaminas, minerais e oligoelementos.*

Não conseguirá obter pães bem levedados se usar uma proporção maior de farinha de farelo rico. A quantidade necessária de água também poderá variar consoante o tipo de farinha. Preste atenção à consistência da massa, que uma vez formada, deve ser fofa e elástica, sem colar à cuba.

**A farinha pode ser classificada em dois grupos:** panificável (rica em glúten: trigo, espelta e farinha kamut) e não panificável (centeio, milho, trigo, castanha, etc.) que devem ser utilizadas em complemento à farinha panificável (10 a 50%).

**Farinha sem glúten:** existem várias farinhas denominadas "não panificáveis" (não contêm glúten). As mais conhecidas são as farinhas de trigo sarraceno, o denominado "trigo mourisco", de arroz (branco ou integral), de quinoa, de milho, de castanha e de sorgo. Para experimentar recuar a elasticidade do glúten, é indispensável misturar vários tipos de farinhas não panificáveis e juntar agentes espessantes.

**Agentes espessantes:** para obter uma consistência correcta e tentar imitar a elasticidade do glúten, é igualmente possível juntar goma xantana e/ou farinha de guar às suas preparações.

**Fermento de padeiro (*saccharomyces cerevisiae*):** Trata-se de um produto vivo essencial para a confecção do pão. Apresenta-se sobre várias formas: fermento fresco em pequenos cubos, fermento de padeiro seco ativo que deve ser reidratado, fermento instantâneo ou fermento líquido.

Encontra-se à venda no mercado (padeiro ou linear dos produtos frescos). Caso utilize fermento de padeiro fresco, não se esqueça de desfazê-lo com os dedos por forma a que se dissolva facilmente.

Equivalentes quantidade/peso entre fermento de padeiro seco, fermento fresco e fermento líquido:

|                                    |    |    |    |    |    |     |    |     |    |
|------------------------------------|----|----|----|----|----|-----|----|-----|----|
| Fermento de padeiro seco (em c.c.) | 1  | 1½ | 2  | 2½ | 3  | 3½  | 4  | 4½  | 5  |
| Fermento de padeiro seco (em g)    | 3  | 4½ | 6  | 7½ | 9  | 10½ | 12 | 13½ | 15 |
| Fermento fresco (em g)             | 9  | 13 | 18 | 22 | 25 | 31  | 36 | 40  | 45 |
| Levadura líquida (em ml)           | 13 | 20 | 27 | 33 | 38 | 47  | 54 | 60  | 67 |

Caso utilize fermento fresco, multiplique por três, em termos de peso, a quantidade indicada para o fermento de padeiro seco. Para a preparação de pães sem glúten, será necessário utilizar um fermento específico sem glúten.

**Levedura fermentável:** pode utilizá-la em vez de fermento. Trata-se de um fermento natural desidratado que se encontra à venda nas lojas de produtos biológicos (2 colheres de sopa para 500 gramas de farinha).

**Fermento em pó:** pode ser utilizado apenas para a preparação de bolos com fruta ou bolos e nunca deve ser utilizado para a preparação do pão.

**Líquidos:** a soma das temperaturas da água, farinha e da área deve ser de 60°C. Desta forma, em regra geral, é necessário utilizar água da torneira entre os 18-20°C, excepto no verão, estação durante a qual aconselhamos utilizar água refrigerada.

**Sal:** ingrediente essencial para a preparação do pão que deve ser medido com a máxima precisão. Utilize sempre sal fino (de preferência não refinado).

**Açúcar:** contribui para o processo de fermentação; alimenta o fermento e contribui para uma côdea dourada e estaladiça. Tal como o sal, deve ser medido com a máxima precisão e nunca deve entrar em contacto com o fermento.

#### Outros ingredientes:

**Matéria gorda:** torna o pão mais leve e saboroso. Pode utilizar todo o tipo de matéria gorda. Caso utilize manteiga, corte-a em pequenos pedaços por forma a misturar-se bem na massa.

**Leite e laticínios:** alteram o sabor e a consistência do pão e têm um efeito emulsionador conferindo um miolo fofinho. Pode utilizar produtos frescos ou adicionar um pouco de leite em pó.

**Ovos:** enriquecem o miolo, realçam a cor da côdea e contribuem para um bom desenvolvimento do pão.

**Sabores e especiarias:** pode adicionar todo o tipo de ingredientes ao seu pão. Deve juntar estes ingredientes após o sinal sonoro por forma a não serem misturados durante o processo de amassar (excepto ingredientes em pó).

A máquina do pão efetua todos os passos necessários para a preparação do pão desde a levedura até à cozedura. Deve deixá-lo repousar durante 1 hora sobre um grelha antes de saboreá-lo.



# Os programas sem glúten

## Utilização dos programas

Os menus 1, 2 e 3 devem ser utilizados para preparar pães ou bolos sem glúten. Para cada um dos programas, *só se encontra disponível um peso*.

Os pães e bolos sem glúten adequam-se a pessoas com intolerância ao glúten (doença celíaca) presente em diversos cereais (trigo, cevada, centeio, aveia, kamut, espelta, etc.).

É importante evitar a contaminação cruzada de farinhas que contêm glúten. Tome especial cuidado ao limpar a cuba, as pás e todos os utensílios que servirão para a confeção de pães e bolos sem glúten. Certifique-se igualmente de que o fermento utilizado não contém glúten.

## As pré-misturas ou misturas

As receitas sem glúten foram desenvolvidas utilizando preparações (denominadas igualmente de misturas prontas a utilizar) para pão sem glúten do tipo **Schär** ou **Valpiform**.

Essas preparações sem glúten encontram-se disponíveis no comércio e/ou em lojas especializadas. Encontram-se igualmente disponíveis na Internet.

## Ajuste do resultado

Todas as marcas de pré-misturas sem glúten fornecem resultados diferentes.

**É possível que seja necessário ajustar as receitas para obter os melhores resultados e realizar testes:**

*É necessário: ajustar a quantidade de líquido de acordo com a consistência da massa. Esta deve ser relativamente maleável, mas não líquida. Contudo, a massa para bolos deve ficar com um aspecto mais líquido.*



Demasiado líquida



OK



Demasiado seca

## Preparação

Seguem-se alguns conselhos e regras simples para obter os melhores pães sem glúten.

*Antes de seguir as receitas para fazer pão sem glúten, consulte a embalagem dos ingredientes que pretende utilizar para confirmar que não contêm glúten.*

A consistência das farinhas sem glúten não permite uma mistura ideal: aconselha-se peneirar as misturas de farinha sem o fermento para evitar a formação de grumos.

Será ainda necessária ajuda durante a amassadura: faça descer os ingredientes não misturados na cuba até ao centro com uma espátula (em madeira ou plástico para não riscar o revestimento), até estarem todos incorporados.

Ao adicionar os ingredientes durante a preparação, estes pegam-se às paredes. Deve empurrá-los no centro da cuba até à massa com a ajuda de uma espátula (em madeira ou em plástico para não riscar o revestimento).

O pão sem glúten terá uma consistência mais densa e uma cor mais clara do que o pão normal.

O pão sem glúten não pode crescer como um pão tradicional e, geralmente, fica liso por cima.

A natureza dos ingredientes utilizados para as receitas sem glúten não permite obter uma boa tostagem do pão. A parte superior do pão ficará geralmente branca.



# Medidas

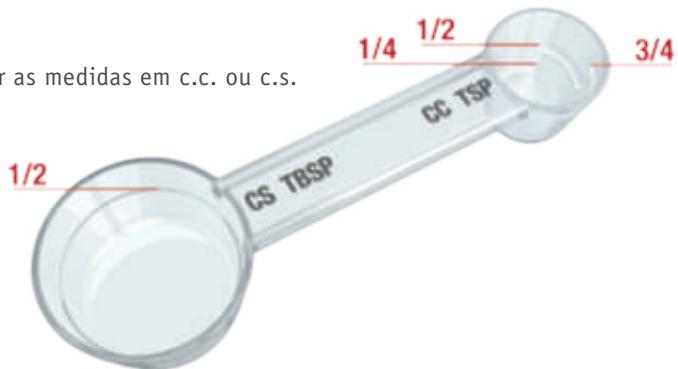
Utilize a colher fornecida para efetuar as medidas em c.c. ou c.s.

**1 tsp**

Colher de café (cc)

**1 tbsp**

Colher de sopa (cs)



## Prepare uma massa fermentada



| Ingredientes             | 500 g  |
|--------------------------|--------|
| Água                     | 190 ml |
| Fermento de padeiro seco | 1 cc   |
| Farinha tipo T55         | 320 g  |
| Sal                      | 1 cc   |

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa pretendido. Pare o programa ao fim de 29 minutos e deixe repousar durante 1h a 20 °C e, em seguida, reserve durante 24h a 4 °C.

**Conselho:** a massa fermentada conserva-se durante 48 horas.





## Pão com tomate cristalizado

### Ingredientes

|                                     |        |                       |       |
|-------------------------------------|--------|-----------------------|-------|
| Água 30°C                           | 380 ml | Farinha de quinoa*    | 40 g  |
| Azeite                              | 40 ml  | Farinha de milho*     | 40 g  |
| Ervas de Provence                   | 3 cc   | Preparado*            | 340 g |
| Fermento de padeiro seco sem glúten | 2 cc   | Tomate cristalizado** | 150 g |
| Sal                                 | 1 cc   |                       |       |

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Misture previamente e peneire os ingredientes legendados com (\*) em conjunto. Selecione o programa indicado, nível de tostagem e pressione o botão **START**. Escorra os tomates cristalizados (retire o excesso de óleo com papel absorvente). Quando ouvir o sinal sonoro, adicione os ingredientes legendados com (\*\*).



## Pão de sementes

### Ingredientes

|                                     |        |                            |       |
|-------------------------------------|--------|----------------------------|-------|
| Água 30°C                           | 420 ml | Farinha de arroz integral* | 40 g  |
| Fermento de padeiro seco sem glúten | 2 cc   | Preparado*                 | 340 g |
| Sal                                 | 1 cc   | Flocos de milho**          | 25 g  |
| Farinha de quinoa*                  | 40 g   | Sementes de sésamo**       | 50 g  |

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Misture previamente e peneire os ingredientes legendados com (\*) em conjunto. Em seguida, adicione e misture os ingredientes legendados com (\*\*) ou 75 g de mistura de sementes para pão (girassol, linho, painço, sésamo, papoila, etc.). Selecione o programa indicado, nível de tostagem e pressione o botão **START**.



## Brioche

### Ingredientes

|                                     | Preparado Schär | Preparado Valpiform |
|-------------------------------------|-----------------|---------------------|
| Leite 30°C*                         | 140 ml          | 200 ml              |
| Ovos batidos*                       | 4               | 4                   |
| Fermento de padeiro seco sem glúten | 2 cc            | 2 cc                |
| Sal*                                | 1 cc            | 1 cc                |
| Açúcar*                             | 60 g            | 60 g                |
| Manteiga derretida*                 | 100 g           | 100 g               |
| Preparado                           | 400 g           | 400 g               |

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Misture previamente os ingredientes legendados com (\*). Selecione o programa indicado, nível de tostagem e pressione o botão **START**.

Fotografia com preparado Valpiform



Pão sem glúten com açúcar  
PROG.  
**2**

## Pão vienense com chocolate

### Ingredientes

|                                      |        |                        |       |
|--------------------------------------|--------|------------------------|-------|
| Leite 30°C*                          | 280 ml | Açúcar*                | 2 cs  |
| Ovos batidos*                        | 2      | Manteiga derretida*    | 55 g  |
| Fermento de padeiro seco sem glúten* | 2 cc   | Preparado              | 420 g |
| Sal*                                 | 1 cc   | Pepitas de chocolate** | 100 g |

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Misture previamente os ingredientes legendados com (\*). Selecione o programa indicado, nível de tostagem e pressione o botão **START**. Quando ouvir o **sinal sonoro**, adicione os ingredientes legendados com (\*\*).



Bolo sem glúten  
PROG.  
**3**

## Queque com fiambre e queijo

### Ingredientes

|                    |       |                           |       |
|--------------------|-------|---------------------------|-------|
| Leite 30°C*        | 80 ml | Preparado de pastelaria** | 300 g |
| Ovos batidos*      | 4     | Fermento químico**        | 2 cc  |
| Azeite*            | 100 g | Fiambre em cubos***       | 250 g |
| Sal*               | 1 cc  | Azeitonas verdes***       | 40 g  |
| Pimenta            | 1g    | Queijo Gruyère ralado***  | 110 g |
| Manteiga derretida | 20 g  |                           |       |

Misture com o batedor de arames o conjunto dos ingredientes legendados com (\*) até obter uma mistura esbranquiçada. Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Em seguida, adicione e mistre os ingredientes legendados com (\*\*) previamente peneirados. Selecione o programa indicado, nível de tostagem e pressione o botão **START**. Quando ouvir o **sinal sonoro**, adicione os ingredientes legendados com (\*\*\*)



Bolo sem glúten  
PROG.  
**3**

## Bolo de castanhas

### Ingredientes

|                       |       |                     |       |
|-----------------------|-------|---------------------|-------|
| Leite 30°C*           | 20 ml | Fermento químico**  | 2 cc  |
| Ovos batidos*         | 3     | Manteiga derretida  | 100 g |
| Sal*                  | 1g    | Extrato de baunilha | 1 cc  |
| Farinha de castanha** | 165 g | Rum                 | 1 cs  |
| Maizena**             | 50 g  | Icing sugar         | 165 g |

Misture com o batedor de arames o conjunto dos ingredientes legendados com (\*) até obter uma mistura esbranquiçada. Em seguida, adicione e mistre os ingredientes legendados com (\*\*) previamente peneirados. Em seguida, adicione os restantes ingredientes na cuba seguindo a ordem indicada. Selecione o programa indicado, nível de tostagem e pressione o botão **START**.

## Pão de mafra



| Ingredientes              | 500g   | 750g   | 1000g  |
|---------------------------|--------|--------|--------|
| Água                      | 200 ml | 270 ml | 400 ml |
| Óleo de girassol          | 1,5 cs | 2 cs   | 3 cs   |
| Sal                       | 1 cc   | 1,5 cc | 2 cc   |
| Açúcar                    | 1,5 cc | 2 cc   | 3 cc   |
| Leite em pó               | 0,5 cs | 0,5 cs | 1 cs   |
| Farinha de trigo (T55)    | 170 g  | 235 g  | 340 g  |
| Farinha integral (T150)   | 80 g   | 110 g  | 160 g  |
| Farinha de centeio (T130) | 80 g   | 110 g  | 160 g  |
| Fermento de padeiro seco  | 0,5 cc | 1 cc   | 1 cc   |



Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, o peso do pão, o nível de tostagem e pressione o botão **START**.

## Pão integral



| Ingredientes             | 500g   | 750g   | 1000g  |
|--------------------------|--------|--------|--------|
| Água                     | 205 ml | 270 ml | 410 ml |
| Óleo de girassol         | 1,5 cs | 2 cs   | 3 cs   |
| Sal                      | 1 cc   | 1,5 cc | 2 cc   |
| Açúcar                   | 1,5 cc | 2 cc   | 3 cc   |
| Farinha de trigo (T55)   | 130 g  | 180 g  | 260 g  |
| Farinha integral (T150)  | 200 g  | 270 g  | 400 g  |
| Fermento de padeiro seco | 1 cc   | 1 cc   | 2 cc   |



Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, o peso do pão, o nível de tostagem e pressione o botão **START**.

## Pão de linho com massa fermentada



| Ingredientes                                | 500g   | 750g    | 1000g  |
|---|--------|---------|--------|
| Água  | 17 cl  | 25,5 cl | 34 cl  |
| Massa fermentada<br>(consultar a página 96) | 75 g   | 115 g   | 150 g  |
| Fermento de padeiro seco                    | 3/4 cc | 1 cc    | 1,5 cc |
| Farinha tradicional (T65)                   | 260 g  | 390 g   | 520 g  |
| Linho amarelo                               | 20 g   | 30 g    | 40 g   |
| Linho castanho                              | 20 g   | 30 g    | 40 g   |
| Sal   | 5 g    | 7,5 g   | 10 g   |



Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, o peso do pão, o nível de tostagem e pressione o botão **START**.

**Conselho de acompanhamento:** o pão de linho acompanha perfeitamente os pratos com molhos, as carnes de caça e as carnes brancas.



## Pão de cenoura

| Ingredientes              | 500 g | 750 g  | 1000 g |
|---------------------------|-------|--------|--------|
| Água                      | 12 cl | 18 cl  | 24 cl  |
| Sumo de cenoura           | 6 cl  | 9 cl   | 12 cl  |
| Fermento de padeiro seco  | 1 cc  | 1,5 cc | 2 cc   |
| Farinha tradicional (T65) | 300 g | 455 g  | 600 g  |
| Glúten                    | 3 g   | 4,5 g  | 6 g    |
| Sal                       | 6 g   | 9 g    | 12 g   |
| Cenouras raladas**        | 60 g  | 90 g   | 120 g  |

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, o peso do pão, o nível de tostagem e pressione o botão **START**. Quando ouvir o **sinal sonoro**, adicione os ingredientes legendados com (\*\*).

**Conselho de acompanhamento:** este pão é ideal para acompanhar saladas frias ou jardineiras.



## Pão sem sal

| Ingredientes             | 500 g  | 750 g  | 1000 g |
|--------------------------|--------|--------|--------|
| Água                     | 200 ml | 270 ml | 400 ml |
| Farinha de trigo (T55)   | 350 g  | 480 g  | 700 g  |
| Fermento de padeiro seco | 0,5 cc | 1 cc   | 1 cc   |
| Sementes de sésamo**     | 50 g   | 75 g   | 100 g  |

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, o peso do pão, o nível de tostagem e pressione o botão **START**. Quando ouvir o **sinal sonoro**, adicione os ingredientes legendados com (\*\*).



## Pão de centeio

| Ingredientes           | 500 g    | 750 g    | 1000 g   |
|------------------------|----------|----------|----------|
| Água                   | 95 ml    | 140 ml   | 190 ml   |
| Iogurte                | 60 g     | 90 g     | 230 g    |
| Sal                    | 1/2 cc   | 1 cc     | 1 1/2 cc |
| Açúcar                 | 10 g     | 15 g     | 20 g     |
| Óleo de girassol       | 1/2 cs   | 1 cs     | 1 1/2 cs |
| Malte                  | 1 1/2 cs | 2 cs     | 2 1/2 cs |
| Farinha para pão (T55) | 75 g     | 110 g    | 145 g    |
| Farinha de centeio     | 140 g    | 210 g    | 280 g    |
| Cacau em pó            | 10 g     | 15 g     | 20 g     |
| Levedura seca          | 1 cc     | 1 1/2 cc | 2 cc     |
| Coentros em pó         | 1/2 cc   | 1/2 cc   | 1 cc     |

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, o peso do pão, o nível de tostagem e prima **START**.

**Opcional:** adicione os coentros antes do início da preparação.





## Pão super rápido

| Ingredientes             | 500g   | 750g   | 1000g  |
|--------------------------|--------|--------|--------|
| Água morna 35°C          | 210ml  | 285 ml | 360 ml |
| Óleo de girassol         | 3 cc   | 1 cs   | 1,5 cs |
| Sal                      | 0,5 cc | 1 cc   | 1,5 cc |
| Açúcar                   | 2 cc   | 3 cc   | 1 cs   |
| Leite em pó              | 1,5 cs | 2 cs   | 2,5 cs |
| Farinha de trigo (T55)   | 325 g  | 445 g  | 565 g  |
| Fermento de padeiro seco | 1,5 cc | 2,5 cc | 3 cc   |

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, o peso do pão, o nível de tostagem e pressione o botão **START**.



## Brioche

| Ingredientes             | 500g   | 750g  | 1000g  |
|--------------------------|--------|-------|--------|
| Ovos batidos             | 1      | 2     | 2      |
| Manteiga amolecida       | 115 g  | 145 g | 230 g  |
| Sal                      | 1 cc   | 1 cc  | 2 cc   |
| Açúcar                   | 2,5 cs | 3 cs  | 5 cs   |
| Leite (líquido)          | 55 ml  | 60 ml | 110 ml |
| Farinha de trigo (T55)   | 280 g  | 365 g | 560 g  |
| Fermento de padeiro seco | 1,5 cc | 2 cc  | 3 cc   |

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, o peso do pão, o nível de tostagem e pressione o botão **START**.

**Opcional:** 1 c.s. de água de flor de laranjeira



## Kugelhopf

| Ingredientes             | 500g   | 750g  | 1000g  |
|--------------------------|--------|-------|--------|
| Ovos batidos             | 1      | 2     | 2      |
| Manteiga amolecida       | 100 g  | 125 g | 200 g  |
| Sal                      | 1 cc   | 1 cc  | 2 cc   |
| Açúcar                   | 3 cs   | 4 cs  | 6 cs   |
| Leite (líquido)          | 60 ml  | 80 ml | 120 ml |
| Farinha de trigo (T55)   | 250 g  | 325 g | 500 g  |
| Fermento de padeiro seco | 1,5 cc | 2 cc  | 3 cc   |
| Amêndoas (inteiiras)**   | 20 g   | 40 g  | 40 g   |
| Passas de uvas**         | 70 g   | 100 g | 140 g  |

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, o peso do pão, o nível de tostagem e pressione o botão **START**. Quando ouvir o sinal sonoro, adicione os ingredientes legendados com (\*\*).



**Conselho:** embeba as uvas secas 1h em aguardente.

Pão francês  
PROG.  
**6**

## Pão com mel e amêndoas

| Ingredientes                | 500g   | 750g   | 1000g  |
|-----------------------------|--------|--------|--------|
| Água                        | 140 ml | 210 ml | 280 ml |
| Fermento de padeiro seco    | 1/2 cc | 3/4 cc | 1 cc   |
| Sal                         | 3/4 cc | 1 cc   | 1/2 cs |
| Mel                         | 70 g   | 100 g  | 140 g  |
| Farinha tipo T55            | 225 g  | 340 g  | 450 g  |
| Amêndoas picadas torradas** | 70 g   | 100 g  | 140 g  |

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, o peso do pão, o nível de tostagem e pressione o botão **START**. Quando ouvir o **sinal sonoro**, adicione os ingredientes legendados com (\*\*).



Pão doce  
PROG.  
**7**

## Pão de forma

| Ingredientes             | 500g   | 750g   | 1000g    |
|--------------------------|--------|--------|----------|
| Leite frio               | 120 ml | 210 ml | 240 ml   |
| Ovos                     | 1      | 1      | 2        |
| Fermento de padeiro seco | 2/3 cc | 1 cc   | 1 1/3 cc |
| Farinha de trigo (T55)   | 275 g  | 410 g  | 550 g    |
| Glúten                   | 3 g    | 5 g    | 7 g      |
| Açúcar                   | 20 g   | 30 g   | 40 g     |
| Sal                      | 1 cc   | 1/2 cs | 2 cc     |
| Manteiga**               | 35 g   | 55 g   | 75 g     |

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, o peso do pão, o nível de tostagem e pressione o botão **START**. Quando ouvir o **sinal sonoro**, adicione os ingredientes legendados com (\*\*).



*Massas levedadas*  
**PROG.  
11**

## Pizza

| Ingredientes             | 500 g  | 750 g  | 1000 g |
|--------------------------|--------|--------|--------|
| Água                     | 160 ml | 240 ml | 320 ml |
| Azeite                   | 1 cs   | 1,5 cs | 2 cs   |
| Sal                      | 0,5 cc | 1 cc   | 1,5 cc |
| Farinha de trigo (T55)   | 320 g  | 480 g  | 640 g  |
| Fermento de padeiro seco | 0,5 cc | 1 cc   | 1,5 cc |

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado e pressione o botão **START**.



*Massas e bolos*

*Massa fresca*  
**PROG.  
12**

## Massa fresca

| Ingredientes           | Quantidade obtida |        |        |
|------------------------|-------------------|--------|--------|
|                        | 500 g             | 750 g  | 1000 g |
| Água                   | 45 ml             | 50 ml  | 90 ml  |
| Ovos batidos           | 3                 | 3      | 6      |
| Sal                    | 1 pitada          | 0,5 cc | 1 cc   |
| Farinha de trigo (T55) | 375 g             | 500 g  | 750 g  |

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado e pressione o botão **START**.



*Bolo*  
**PROG.  
13**

## Bolo de amêndoa

| Ingredientes       | 1000 g   |                           |       |
|--------------------|----------|---------------------------|-------|
| Ovos batidos*      | 200 g    | Rum                       | 3 cs  |
| Sal*               | 1 pitada | Amêndoas em pó            | 180 g |
| Açúcar*            | 190 g    | Farinha integral (T150)** | 210 g |
| Manteiga amolecida | 145 g    | Fermento químico**        | 3 cc  |

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Misture com o batedor de arames o conjunto dos ingredientes legendados com (\*) até obter uma mistura esbranquiçada. Misture previamente, peneire e adicione os ingredientes legendados com (\*\*) em conjunto. Selecione o programa indicado, nível de tostagem e pressione o botão **START**.



Rapas

PROG.  
**15**

## Papas de aveia

| Ingredientes    | Quantidade obtida |
|-----------------|-------------------|
| Leite           | 650 g             |
| Flocos de aveia | 600 ml            |
| Sal ou açúcar   | 100 g             |
|                 | 1 cc              |

Deite os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado. Aumente a duração do programa até 15 minutos premindo a tecla + e prima **START**.

**Dicas para servir :** caso prefira uma papa menos líquida, acrescente 5 minutos à preparação. Para torná-la mais saborosa, adicione mel, canela, alperces cortados e avelãs no final.



Rapas  
PROG.  
**15**

## Papa de sêmola de trigo duro

| Ingredientes                 | Quantidade obtida |
|------------------------------|-------------------|
| Leite                        | 350 g             |
| Papa de sêmola de trigo duro | 350 ml            |
| Sal ou açúcar                | 50 g              |
|                              | 1 cc              |

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, aumente a duração do programa em 10 minutos, pressionando o botão + e pressione **START**.



Cereais

PROG.  
**16**

## Arroz

| Ingredientes | Quantidade obtida |
|--------------|-------------------|
| Arroz        | 500 g             |
| Água         | 200 g             |
| Sal          | 400 ml            |
|              | 1/2 cc            |

Deite os ingredientes na cuba pela ordem indicada . Selecione o programa indicado. Aumente a duração do programa até 30 minutos premindo a tecla + e prima **START**.

**Dica:** substitua o arroz por milho-miúdo.

Cereais

PROG.  
**16**

## Trigo mourisco (sarraceno)

| Ingredientes   | Quantidade obtida |
|----------------|-------------------|
| Água           | 540 g             |
| Trigo mourisco | 450 ml            |
| Sal            | 200 g             |
|                | 1/2 cc            |

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, aumente a duração do programa em 30 minutos, pressionando o botão + e prima START.

**Dicas para servir:** depois de servido, adicione 1 colher de sopa de manteiga e misture até derreter.



Compota

PROG.  
**17**

## Doce de fruta

| Ingredientes                          |       |
|---------------------------------------|-------|
| Morango, pêssego, ruibarbo ou alperce | 580 g |
| Açúcar                                | 360 g |
| Sumo de limão                         | 1     |
| Pectina                               | 30 g  |

Corte e pique grosseiramente a fruta. Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada.



## iogurte

PROG.  
18

## iogurte

## Ingredientes

## Quantidade obtida

850 ml

Leite gordo

750 ml

Iogurte

125 g

Deite os ingredientes no copo de iogurte e misture até obter uma consistência homogénea. Coloque o copo com a tampa na cuba sem a pá. Selecione o programa indicado. Aumente a duração do programa até 9 horas premindo a tecla + e prima **START**.

**Recomendação:** filtre o iogurte com o acessório filtro para obter uma textura mais cremosa! Para conseguir uma consistência mais firme, aumente a duração do programa até 12 horas. O iogurte deve ser conservado com a tampa no frigorífico e consumido no prazo máximo de 7 dias.



## iogurte líquido

kefir  
PROG.  
19

## Ingredientes

## Quantidade obtida

1 L

Leite meio gordo

900 ml

Iogurte

125g

Mel

3 cs

Deite os ingredientes no copo de iogurte e misture até obter uma consistência homogénea. Coloque o copo com a tampa na cuba sem a pá. Selecione o programa indicado. Aumente a duração do programa até 6 horas premindo a tecla + e prima **START**. Quando o programa terminar, deixe repousar o iogurte com a tampa no frigorífico durante 4 horas. Misture antes de consumir.

**Recomendação:** Mantenha sempre o iogurte líquido no frigorífico com a tampa e consuma dentro de 7 dias no máximo.

## Jogurte

PROG.  
20

## Queijo creme

## Quantidade obtida

550 g

| Ingredientes | Quantidade obtida |
|--------------|-------------------|
| Leite gordo  | 1,5 L             |
| Limão        | 45 ml             |
| Iogurte      | 1 (125 g)         |
| Sal          | 1 pitada          |

Misture todos os ingredientes e deite na cuba. Selecione o programa indicado. Aumente a duração do programa até 3 horas premindo a tecla + e prima **START**. Quando o programa terminar, deixe escorrer durante 1 a 2 minutos.

**Dica para servir:** Adicione cebolinha fresco picado para torná-lo mais saboroso. Utilize os ingredientes mais frescos possível para os melhores resultados. Verifique se todos os acessórios estão limpos. Mantenha sempre o queijo creme no frigorífico com a tampa e consuma dentro de 3 dias no máximo.



p 107 - 111

## Полезно знать

- Введение
- О рецептах без глютена
- Единицы измерения
- Приготовление дрожжевого теста



p 112 - 113

## Без глютена



p 114 - 115

## Фитнес



p 116 - 117

## Традиционные рецепты



p 118

## Паста и сладкая выпечка



p 119 - 120

## Каши и варенье



p 121

## Молочные продукты



# Введение

Пожалуйста, внимательно прочтайте эти вводные страницы, т.к. они содержат важную информацию для успешного приготовления ваших блюд.

**Мука:** пшеничная мука классифицируется согласно количеству отрубей, содержащихся в ней, и золы (минерального вещества, которое остается после сгорания в духовке при температуре в 900°C.).

- Белая мука для выпечки: мука высшего сорта
- Хлебная мука: специальная мука для выпечки хлеба, белая мука, пшеничная мука
- Полунепросеянная мука
- Непросеянная мука

Вы не получите хорошо подошедший хлеб, используя большую пропорцию богатой отрубями муки. Количество необходимой воды также очень сильно зависит от типа муки. Обратите внимание, что подготовленное тесто должно быть мягким и упругим, и не прилипать к краям чаши.

**Мука может быть подразделена на две группы:** мука для выпечки хлеба (богатая клейковиной: например, пшеничная) и иная (из ржи, гречки, каштана, и т.п.), которая должна использоваться в дополнение к основной муке для выпечки хлеба (10 - 50 %).

**Мука без глютена:** Есть много видов муки без глютена. Наиболее известные: гречневая мука, рисовая мука, киноа, кукурузная мука, каштановая мука. Чтобы воссоздать упругость клейковины, необходимо смешивать несколько типов муки без глютена и добавить загустители.

**Загустители:** для достижения необходимой консистенции и имитации эластичности глютена можно добавить ксантановую смолу или гуаровую камедь.

**Дрожжи:** это один из самых важных компонентов для приготовления хлеба. Они бывают разных видов: сырые дрожжи в форме маленьких кубиков, сухие дрожжи или жидкие дрожжи. Вы можете приобрести дрожжи в любом супермаркете (в отделе выпечки или свежих продуктов). Если Вы используете сырые дрожжи, не забудьте покрошить их вручную так, чтобы они распались очень легко.

Эквивалентность количества/веса между сухими дрожжами, сырыми дрожжами и жидкими дрожжами:

|                           |    |    |    |    |    |     |    |     |    |
|---------------------------|----|----|----|----|----|-----|----|-----|----|
| Сухие дрожжи (ст.л)       | 1  | 1½ | 2  | 2½ | 3  | 3½  | 4  | 4½  | 5  |
| Сухие дрожжи (в граммах)  | 3  | 4½ | 6  | 7½ | 9  | 10½ | 12 | 13½ | 15 |
| Свежие дрожжи (в граммах) | 9  | 13 | 18 | 22 | 25 | 31  | 36 | 40  | 45 |
| Жидкие дрожжи (в мл)      | 13 | 20 | 27 | 33 | 38 | 47  | 54 | 60  | 67 |

Если Вы используете сырье дрожжи, умножьте указанное количество сухих дрожжей на три (в отношении веса).

**Закваска для брожения:** Вы можете использовать её вместо дрожжей. Закваски рассчитаны на улучшение вкусовых качеств белого хлеба.

**Разрыхлитель:** Он может использоваться только для приготовления фруктовых кексов и др. выпечки, но не для выпекания хлеба.

**Жидкости:** Суммарная температура воды, муки и комнаты должна быть 60°C. Таким образом, используйте воду из-под крана (18-20°C), кроме летнего времени, когда более подходящей будет охлажденная вода.

**Соль:** Этот ингредиент очень важен для приготовления хлеба и должен использоваться очень аккуратно. Не забудьте всегда использовать соль хорошего качества (предпочтительно нерафинированную).

**Сахар:** Он также способствует процессу брожения и дает Вашему хлебу красивую золотую корку. Точно так же как и для соли, важно использовать правильное количество сахара и не допускать контакта с дрожжами.

#### Другие Ингредиенты:

**Жиры:** Данный компонент делает Ваш хлеб мягче и вкуснее. Вы можете использовать все виды жиров. Если Вы используете масло, порежьте его на маленькие части так, чтобы оно было распределено в тесте равномерно.

**Молоко и молочные продукты:** Они изменяют вкус и консистенцию Вашего хлеба, оказывая эмульсионный эффект. Вы можете использовать свежие продукты или добавить сухого молока.

**Яйца:** Они обогащают тесто, насыщают хлеб цветом и способствуют мягкой текстуре.

**Ароматы и специи:** Вы можете добавлять любые компоненты к Вашему хлебу. Вы должны поместить их в чашу после звукового сигнала, чтобы они не осели во время смещивания (за исключением сухих компонентов).

Ваша хлебопечка выполнит все стадии выпекания, от подготовки теста до самой выпечки. Вам лишь стоит подождать, пока хлеб остывает (примерно час) и затем в полной мере насладиться вкусом свежеиспеченного хлеба!



# Рецепты без глютена

## Использование программ:

Программы №1, 2 и 3 должны быть использованы для приготовления хлеба и кексов без глютена. Для каждой из этих программ *возможен только один вариант веса*.

Хлеб без глютена подходит людям, у которых есть аллергия на глютен, содержащийся в нескольких видах зерновых культур (пшеница, ячмень, рожь, овес и т.д.).

Важно избегать соприкосновения безглютеновых продуктов и обычного хлеба, для этого убедитесь, что чаша и нож для приготовления хлеба тщательно вымыты и дрожжи, которые вы используете, не содержат глютен.

## Смеси для хлеба без глютена

Существуют специальные смеси для приготовления хлеба без глютена.

Эти смеси можно найти в супермаркете, специализированном магазине или интернете.

## Настройка результатов

Не все смеси без глютена дают одинаковый результат.

**Поэтому вам возможно понадобится попробовать рецепт несколько раз, чтобы получить наилучший результат.**

*Вы можете попробовать регулировать количество жидкости в тесте (тесто для кекса должно быть более жидким, чем для хлеба).*



Слишком  
много  
жидкости



OK



Слишком  
плотное



## Приготовление

*Вот несколько простых советов, для приготовления хлеба без глютена.*

*Перед приготовлением хлеба без глютена, убедитесь, что все ингредиенты, которые вы используете, не содержат глютен.*

Для приготовления хлеба без глютена нужно просеять муку без глютена через сито.

Кроме того безглютеновое тесто плохо перемешивается, поэтому Вам, возможно, придется помочь при замесе теста лопаткой (пластиковой и деревянной, чтобы не повредить покрытие чаши).

Если после добавления дополнительных ингредиентов они прилипли к стенкам, помогите с помощью лопатки и сдвиньте в центр к ножу.

Хлеб без глютена будет иметь более плотную консистенцию, будет белее, чем обычный хлеб.

Рецепты без глютена не позволяют получить зажаристую корочку для хлеба.



# Единицы измерения

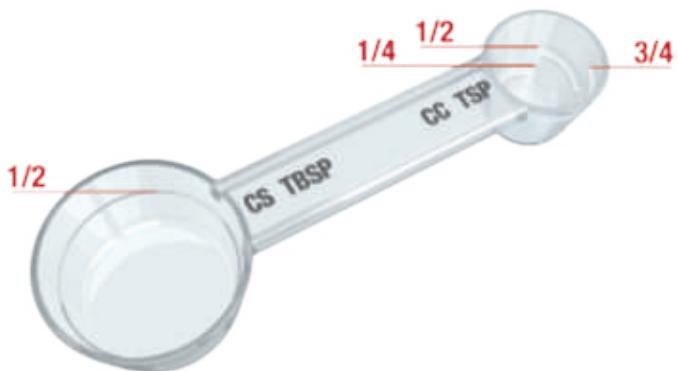
Используйте двухстороннюю мерную ложку.

**1 tsp**

Чайная ложка (ч.л.)

**1 tbsp**

Столовая ложка (ст.л.)



## Приготовление дрожжевого теста

Дрожжевое тесто  
ПРОГ.  
**11**

| Ингредиенты            | 500 гр. |
|------------------------|---------|
| Вода                   | 190 мл  |
| Сухие пекарские дрожжи | 1 ч.л.  |
| Пшеничная мука (T55)   | 320 гр. |
| Соль                   | 1 ч.л.  |

Поместить все ингредиенты в чашу в указанном порядке.  
Остановите программу на 29-й минуте и оставьте на 1 час при 20° С, затем отложите тесто на 24 часа при 4° С.

**Совет:** Дрожжевое тесто может храниться до 48 часов.





## Хлеб с вялеными томатами

### Ингредиенты

|                            |        |                               |         |
|----------------------------|--------|-------------------------------|---------|
| Вода 30°C                  | 380 мл | Перемолотый в блендере киноа* | 40 гр.  |
| Оливковое масло            | 40 мл  | Кукурузная мука*              | 40 гр.  |
| Прованские травы           | 3 ч.л. | Безглютеновая смесь*          | 340 гр. |
| Сухие безглютеновые дрожжи | 2 ч.л. | Вяленые томаты                | 150 гр. |
| Соль                       | 1 ч.л. |                               |         |

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке.

Заранее смешайте ингредиенты (\*) и просейте их. Выберите программу, установите уровень цвета корочки и нажмите на **START**. Подсушите вяленые томаты на бумажном полотенце и добавьте их, после **звукового сигнала** в хлебопечку.



## Хлеб с семенами

### Ингредиенты

|                               |        |                        |         |
|-------------------------------|--------|------------------------|---------|
| Вода 30°C                     | 420 мл | Мука коричневого риса* | 40 гр.  |
| Сухие безглютеновые дрожжи    | 2 ч.л. | Безглютеновая смесь*   | 340 гр. |
| Соль                          | 1 ч.л. | Кукурузные хлопья**    | 25 гр.  |
| Перемолотый в блендере киноа* | 40 гр. | Семена кунжута**       | 50 гр.  |

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке.

Заранее смешайте ингредиенты (\*) и просейте их. Добавить, а затем смешать следующие ингредиенты (\*\*) или 75гр смеси семян для хлеба (семечки подсолнуха и льна, просо, кунжут, мак). Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.



## Бриошь

### Ингредиенты

|                          | Смесь Schär | Смесь Valpiform |
|--------------------------|-------------|-----------------|
| Молоко 30°C*             | 140 мл      | 200 мл          |
| Взбитые яйца*            | 4           | 4               |
| Соль*                    | 1 ч.л.      | 1 ч.л.          |
| Сахар*                   | 90 гр.      | 90 гр.          |
| Топленое масло*          | 140 гр.     | 140 гр.         |
| Безглютеновая смесь      | 400 гр.     | 400 гр.         |
| Дрожжи быстродействующие | 2 ч.л.      | 2 ч.л.          |

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке.

\* Заранее смешайте ингредиенты и просейте их. Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.



фото: хлеб из безглютеновой смеси Valpiform



Сладкий безглютеновый хлеб  
ПРОГ.  
**2**

## Венский хлеб с шоколадом

### Ингредиенты

|                      |         |                       |         |
|----------------------|---------|-----------------------|---------|
| Молоко 30°C*         | 280 мл  | Сахар*                | 2 ст.л. |
| Взбитые яйца*        | 2       | Растопленное масло*   | 55 гр.  |
| Безглютеновые дрожжи | 2 ч.л.  | Безглютеновая смесь** | 420 гр. |
| Соль*                | 1 ч.л.  | Шоколадные кусочки**  | 100 гр. |
| Сахар*               | 7 ст.л. |                       |         |

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке.

Заранее смешайте ингредиенты (\*) и просейте их. Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**. Услышав **звуковой сигнал**, добавить следующие ингредиенты (\*\*).



без глютена

Безглютеновый пирог/кекс  
ПРОГ.  
**3**

## Пирог с сыром и ветчиной

### Ингредиенты

|                    |         |                                   |         |
|--------------------|---------|-----------------------------------|---------|
| Молоко 30°C**      | 80 мл   | Confectionery Premix**            | 300 гр. |
| Взбитые яйца*      | 4       | Дрожжи**                          | 2 ч.л.  |
| Оливковое масло*   | 100 гр. | Измельченная ветчина***           | 250 гр. |
| Соль*              | 1 ч.л.  | Порезанные оливки без косточек*** | 40 гр.  |
| Перец              | 1 гр.   | Измельченный сыр<br>Грюер***      | 110 гр. |
| Растопленное масло | 20 гр.  |                                   |         |

Перемешайте ингредиенты (\*) до появления бледного оттенка, переложите в чашу.

Добавьте предварительно просеянные ингредиенты (\*\*). Выберите необходимую программу, цвет корочки и нажмите на **START**.

После **звукового сигнала** добавьте ингредиенты (\*\*\*)�



Безглютеновый пирог/кекс  
ПРОГ.  
**3**

## Каштановый пирог

### Ингредиенты

|                      |         |                |         |
|----------------------|---------|----------------|---------|
| Молоко 30°C*         | 20 мл   | Разрыхлитель** | 2 ч.л.  |
| Взбитые яйца*        | 3       | Топленое масло | 100 гр. |
| Соль*                | 1 гр.   | Ваниль         | 1 ч.л.  |
| Каштановая мука**    | 165 гр. | Коричневый ром | 1 ст.л. |
| Кукурузный крахмал** | 50 гр.  | Сахарная пудра | 165 гр. |

\* Взбивайте вместе все ингредиенты пока они не превратятся в однородную массу.

Затем добавьте и смешайте следующие ингредиенты (\*\*), предварительно их просеивают. Затем положите остальные ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.



# Домашний хлеб

ПРОГ.  
**8**ПРОГ.  
**9**

| Ингредиенты            | 500 гр.   | 750 гр.   | 1000 гр.  |
|------------------------|-----------|-----------|-----------|
| Вода                   | 200 мл    | 270 мл    | 355 мл    |
| Подсолнечное масло     | 1,5 ст.л. | 2 ст.л.   | 2,5 ст.л. |
| Соль                   | 1 ч.л.    | 1,5 ч.л.  | 2 ч.л.    |
| Сахар                  | 1,5 ч.л.  | 2 ч.л.    | 2,5 ч.л.  |
| Сухое молоко           | 0,5 ст.л. | 0,5 ст.л. | 1 ст.л.   |
| Мука для хлеба         | 170 гр.   | 235 гр.   | 310 гр.   |
| Цельная пшеничная мука | 80 гр.    | 110 гр.   | 145 гр.   |
| Цельная ржаная мука    | 80 гр.    | 110 гр.   | 145 гр.   |
| Сухие дрожжи           | 0,5 ч.л.  | 1 ч.л.    | 1,5 ч.л.  |

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.



## Хлеб из непросеянной муки

ПРОГ.  
**8**ПРОГ.  
**9**

| Ингредиенты        | 500 гр.   | 750 гр.  | 1000 гр. |
|--------------------|-----------|----------|----------|
| Вода               | 205 мл    | 270 мл   | 355 мл   |
| Подсолнечное масло | 1,5 ст.л. | 2 ст.л.  | 3 ст.л.  |
| Соль               | 1 ч.л.    | 1,5 ч.л. | 2 ч.л.   |
| Сахар              | 1,5 ч.л.  | 2 ч.л.   | 3 ч.л.   |
| Мука для хлеба     | 130 гр.   | 180 гр.  | 240 гр.  |
| Непросеянная мука  | 200 гр.   | 270 гр.  | 360 гр.  |
| Сухие дрожжи       | 1 ч.л.    | 1 ч.л.   | 1,5 ч.л. |

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.

ПРОГ.  
**8**ПРОГ.  
**9**

## Хлеб из льна

| Ингредиенты                    | 500 гр.  | 750 гр. | 1000 гр. |
|--------------------------------|----------|---------|----------|
| Вода                           | 170 мл   | 255 мл  | 340 мл   |
| Дрожжевое тесто (см. стр. 111) | 75 гр.   | 115 гр. | 150 гр.  |
| Сухие дрожжи                   | 3/4 ч.л. | 1 ч.л.  | 1,5 ч.л. |
| Хлебная мука                   | 260 гр.  | 390 гр. | 520 гр.  |
| Коричневый лен                 | 40 гр.   | 60 гр.  | 80 гр.   |
| Соль                           | 5 гр.    | 7,5 гр. | 10 гр.   |

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.

**Совет:** Этот хлеб отлично сочетается с дичью и мясом





## Ржаной хлеб

| Ингредиенты        | 500 гр.     | 750 гр.    | 1000 гр.    |
|--------------------|-------------|------------|-------------|
| Вода               | 95 мл       | 140 мл     | 190 мл      |
| Йогурт             | 60 гр.      | 90 гр.     | 230 гр.     |
| Соль               | 1/2 ч.л.    | 1 ч.л.     | 1 1/2 ч.л.  |
| Сахар              | 10 гр.      | 15 гр.     | 20 гр.      |
| Подсолнечное масло | 1/2 ст.л.   | 1 ст.л.    | 1 1/2 ст.л. |
| Солод              | 1 1/2 ст.л. | 2 ст.л.    | 2 1/2 ст.л. |
| Ржаная мука        | 75 гр.      | 110 гр.    | 145 гр.     |
| Пшеничная мука     | 140 гр.     | 210 гр.    | 280 гр.     |
| Кокосовая пудра    | 10 гр.      | 15 гр.     | 20 гр.      |
| Сухие дрожжи       | 1 ч.л.      | 1 1/2 ч.л. | 2 ч.л.      |
| Семена кориандра   | 1/2 ч.л.    | 1/2 ч.л.   | 1 ч.л.      |

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.

**Опционально:** добавьте семена кориандра перед началом выпечки.

## Хлеб без соли

| Ингредиенты         | 500 гр.  | 750 гр. | 1000 гр. |
|---------------------|----------|---------|----------|
| Вода                | 200 мл   | 270 мл  | 365 мл   |
| Мука для хлеба      | 350 гр.  | 480 гр. | 620 гр.  |
| Сухие дрожжи        | 0.5 ч.л. | 1 ч.л.  | 1 ч.л.   |
| Кунжутные семечки** | 50 гр.   | 75 гр.  | 100 гр.  |

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**. Услышав **звуковой сигнал**, добавьте следующие ингредиенты (\*\*).

## Бородинский хлеб

| Ингредиенты                                      | 1000 гр. |                             |   |
|--|----------|-----------------------------|---|
| Мука ржанная                                     | 350 гр.  | Мед                         | 20 гр.  |
| Мука первый сорт                                 | 150 гр.  | Опара                       | 100 гр. (50 гр. ржанная мука, 50 гр. теплая вода и 3 гр. дрожжей) |
| Сахар  | 75 гр.   | Дрожжи сухие                | 2 ч.л.  |
| Кориander молотый                                | 10 гр.   | Соль                        | 1 ч.л.  |
| Масло растительное                               | 60 гр.   | Вода                        | 310 гр.   |
| Солод (150 гр. солодовой муки и 100 гр. кипятка) | 250 гр.  | Семена кориандра на посыпку |   |
| Экстракт кваса (квасное сусло)                   | 10 гр.   |                             |   |

Опара: за сутки до выпекания хлеба смешиваем ржаную муку, теплую воду и дрожжи. Через 3 часа убрать в холодильник. Добавьте в форму ингредиенты в указанной последовательности: вода, масло, мед, опара. Затем добавьте дрожжи, соль, экстракт кваса, солод, кориандер молотый, сахар, мука. Поставьте форму в хлебопечку. Выберите программу 13, а также желаемый цвет корочки и нажмите кнопку «**START**». После замеса теста, посыпать кориандром. По окончании программы выключите хлебопечку, достаньте форму и выньте из нее готовое изделие.



# Хлеб быстрой выпечки

Классический хлеб быстрой выпечки  
ПРОГ. 5

| Ингредиенты            | 500 гр.   | 750 гр.  | 1000 гр.  |
|------------------------|-----------|----------|-----------|
| Теплая вода 35 град. С | 210 мл    | 285 мл   | 360 мл    |
| Подсолнечное масло     | 3 ч.л.    | 1 ст.л.  | 1,5 ст.л. |
| Соль                   | 0,5 ч.л.  | 1 ч.л.   | 1,5 ч.л.  |
| Сахар                  | 2 ч.л.    | 3 ч.л.   | 1 ст.л.   |
| Сухое молоко           | 1,5 ст.л. | 2 ст.л.  | 2,5 ст.л. |
| Мука для хлеба         | 325 гр.   | 445 гр.  | 565 гр.   |
| Сухие дрожжи           | 1,5 ч.л.  | 2,5 ч.л. | 3 ч.л.    |

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.



## Бриошь

Сладкий хлеб  
ПРОГ. 7

| Ингредиенты     | 500 гр.   | 750 гр. | 1000 гр. |
|-----------------|-----------|---------|----------|
| Взбитые яйца    | 75 гр.    | 100 гр. | 150 гр.  |
| Мягкое масло    | 165 гр.   | 195 гр. | 245 гр.  |
| Соль            | 1 ч.л.    | 1 ч.л.  | 1,5 ч.л. |
| Сахар           | 3,5 ст.л. | 4 ст.л. | 5 ст.л.  |
| Молоко (жидкое) | 55 мл     | 60 мл   | 80 мл    |
| Мука для хлеба  | 280 гр.   | 365 гр. | 485 гр.  |
| Сухие дрожжи    | 1,5 ч.л.  | 2 ч.л.  | 3 ч.л.   |

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.

Как вариант: можно добавить 1 ч.л. апельсинового экстракта



## Кулич

Сладкий хлеб  
ПРОГ. 7

| Ингредиенты                | 500 гр.    | 750 гр.     | 1000 гр.   |
|----------------------------|------------|-------------|------------|
| <b>Для кулича</b>          |            |             |            |
| Яичный желток*             | 1 (20 гр.) | 2 (40 гр.)  | 3 (60 гр.) |
| Яйцо*                      | 1 (60 гр.) | 2 (120 гр.) | (120 гр.)  |
| Молоко*                    | 50 мл      | 75 мл       | 100 мл     |
| Сахар*                     | 40 гр.     | 60 гр.      | 80 гр.     |
| Соль*                      | ½ ч.л.     | ¾ ч.л.      | 1 ч.л.     |
| Шафран*                    | ½ ч.л.     | ¾ ч.л.      | 1 ч.л.     |
| Ванильный экстракт*        | ½ ч.л.     | ¾ ч.л.      | 1 ч.л.     |
| Темный ром*                | 30 мл      | 40 мл       | 60 мл      |
| Мука пшеничная (T45)**     | 250 гр.    | 370 гр.     | 495 гр.    |
| <b>Молотый миндаль**</b>   |            |             |            |
| Топленое сливочное масло** | 20 гр.     | 30 гр.      | 40 гр.     |
| Сухие дрожжи**             | 60 гр.     | 90 гр.      | 120 гр.    |
| Изюм                       | 1 ½ ч.л.   | 2 ч.л.      | 3 ч.л.     |
| Цукаты                     | 30 гр.     | 45 гр.      | 60 гр.     |
| <b>Глазурь</b>             |            |             |            |
| Сахарная пудра             | 10 гр.     | 15 гр.      | 20 гр.     |
| Белок                      | 150 гр.    | 175 гр.     | 200 гр.    |
| Лимонный сок               | 1          | 1           | 1          |
| Мука пшеничная (T45)**     | 1,5 ч.л.   | 2 ч.л.      | 2 ч.л.     |

Замочить изюм в темном роме на ночь. Прежде чем приступить к приготовлению кулича, откинуть изюм на дуршлаг и дать рому стечь. Ром сохранить. Взбить ингредиенты, обозначенные (\*), вместе с оставшимся ромом в отдельной миске. Вылить смесь в емкость и добавить ингредиенты, обозначенные (\*\*), в указанном порядке. Выбрать указанную программу, вес хлеба, степень подрумянивания, и нажать **START**. После акустического сигнала добавить изюм и цукаты. Готовый кулич вынуть из формы и охладить на решетке. Полить глазурью и украсить.



Сладкий хлеб  
ПРОГ.  
**7**

## Сладкий хлеб

| Ингредиенты        | 500 гр.  | 750 гр. | 1000 гр.  |
|--------------------|----------|---------|-----------|
| Охлажденное молоко | 155 мл   | 23 мл   | 310 мл    |
| Яйца               | 20 гр.   | 30 гр.  | 35 гр.    |
| Сухие дрожжи       | 2/3 ч.л. | 1 ч.л.  | 11/3 ч.л. |
| Мука               | 275 гр.  | 410 гр. | 550 гр.   |
| Клейковина         | 3 гр.    | 5 гр.   | 7 гр.     |
| Сахар              | 20 гр.   | 30 гр.  | 40 гр.    |
| Соль               | 35 гр.   | 55 гр.  | 75 гр.    |
| Масло**            | 35 гр.   | 55 гр.  | 75 гр.    |

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**. Услышав **звуковой сигнал**, добавьте следующие ингредиенты (\*\*).



Французский хлеб  
ПРОГ.  
**6**

## Хлеб с медом

| Ингредиенты                  | 500 гр. | 750 гр. | 1000 гр. |
|------------------------------|---------|---------|----------|
| Вода                         | 140 мл  | 210 мл  | 280 мл   |
| Мед                          | 70 гр.  | 100 гр. | 135 гр.  |
| Сухие дрожжи                 | ½ ч.л.  | ¾ ч.л.  | 1 ч.л.   |
| Мука                         | 225 гр. | 340 гр. | 450 гр.  |
| Соль                         | ¾ ч.л.  | 1 ч.л.  | ½ ст.л.  |
| Расколотый жареный миндаль** | 70 гр.  | 100 гр. | 135 гр.  |

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**. Услышав **звуковой сигнал**, добавьте следующие ингредиенты (\*\*).



Дрожжевое тесто  
ПРОГ.  
**11**

## Тесто для пиццы

| Ингредиенты     | 500 гр.  | 750 гр.   | 1000 гр. |
|-----------------|----------|-----------|----------|
| Вода            | 160 мл   | 240 мл    | 320 мл   |
| Оливковое масло | 1 ст.л.  | 1,5 ст.л. | 2 ст.л.  |
| Соль            | 0,5 ч.л. | 1 ч.л.    | 1,5 ч.л. |
| Мука для хлеба  | 320 гр.  | 480 гр.   | 640 гр.  |
| Сухие дрожжи    | 0,5 ч.л. | 1 ч.л.    | 1,5 ч.л. |

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу и нажмите кнопку **START**.



## Паста

| Ингредиенты    | Выход блюда |          |          |
|----------------|-------------|----------|----------|
|                | 500 гр.     | 750 гр.  | 1000 гр. |
| Вода           | 45 мл       | 50 мл    | 70 мл    |
| Взбитые яйца   | 150 гр.     | 200 гр.  | 275 гр.  |
| Соль           | 1 щепотка   | 0,5 ч.л. | 1 ч.л.   |
| Пшеничная мука | 375 гр.     | 500 гр.  | 670 гр.  |

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу и нажмите кнопку **START**.

Паста  
ПРОГ.  
**12**

## Миндальный кекс

| Ингредиенты   |           | 1000 гр.         |         |
|---------------|-----------|------------------|---------|
| Взбитые яйца* | 200 гр.   | Темный ром       | 3 ст.л. |
| Сахар         | 190 гр.   | Миндальная мука  | 180 гр. |
| Соль*         | 1 щепотка | Мука для выпечки | 210 гр. |
| Мягкое масло  | 145 гр.   | Разрыхлитель     | 3 ч.л.  |

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Перемешайте вместе все ингредиенты пока они не превратятся в однородную массу. Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.



Пирог/кекс  
ПРОГ.  
**13**

Каши

ПРОГ.  
15

## Каша из овсяных

### Ингредиенты

Выход блюда  
650 гр.

|                |         |
|----------------|---------|
| Молоко         | 600 мл  |
| Овсяные хлопья | 100 гр. |
| Соль или сахар | 1 ч.л.  |

Поместить продукты в чашу в указанной последовательности. Выбрать указанную программу. Увеличить время программы до 15 минут с помощью кнопки + и нажать **START**.

**Совет:** Если вы предпочитаете более густую кашу, увеличьте время приготовления на 5 минут. Для более полного вкуса в конце приготовления можно добавить мед, корицу, нарезанную курагу и очищенный фундук.



Каши

ПРОГ.  
15

## Манная каша

### Ингредиенты

Выход блюда  
350 гр.

|              |        |
|--------------|--------|
| Молоко       | 350 мл |
| Манная крупа | 50 гр. |
| Соль и сахар | 1 ч.л. |

Поместить продукты в чашу в указанной последовательности. Выбрать указанную программу, увеличить ее время до 10 минут нажатием кнопки + и нажать **START**.



Крупы

ПРОГ.  
16

## Рисовая каша

### Ингредиенты

Выход блюда  
500 гр.

|      |          |
|------|----------|
| Рис  | 200 гр.  |
| Вода | 400 мл   |
| Соль | 1/2 ч.л. |

Поместить продукты в чашу в указанном порядке. Выбрать указанную программу. Увеличить время программы до 30 минут с помощью кнопки + и нажать **START**.

**Совет:** используйте вместо риса пшено.



варенье/джем  
ПРОГ.  
**17**

## Варенье

### Ингредиенты

|   |         |
|---|---------|
| Нарежьте фрукты: клубника, персик, ревень или абрикос | 580 гр. |
| Сахар   | 360 гр. |
| Сок лимона  | 1       |
| Пектин  | 15 гр.  |

Нарежьте фрукты. Выложите все ингредиенты в чашу в указанном и нажмите на **START**.



Крупы  
ПРОГ.  
**16**

## Гречневая крупа

### Ингредиенты

Выход блюда  
540 гр.

|        |          |
|--------|----------|
| Вода   | 450 мл   |
| Гречка | 200 гр.  |
| Соль   | 1/2 ч.л. |

Поместить продукты в чашу в указанной последовательности. Выбрать указанную программу, увеличить ее время до 30 минут нажатием кнопки + и нажать **START**.

**Совет:** после подачи положите в тарелку 1 ст.л. сливочного масла и перемешайте, когда масло растает.



Йогурт  
ПРОГ.  
**18**

## Йогурт

### Ингредиенты

Цельное молоко  
Йогурт

Выход блюда  
850 мл

750 мл  
125 гр.

Налить продукты в стакан для йогурта и перемешать их до однородности. Поместить емкость с крышкой в чашу, вынув из нее ножи. Выбрать указанную программу. Увеличить время программы до 9 часов с помощью кнопки + и нажать **START**.

**Совет:** для более нежной текстуры пропустите йогурт через фильтр! Для более плотной консистенции увеличьте время программы до 12 часов. Хранить йогурт в холодильнике под специальной крышкой. Максимальный срок хранения – 7 суток.



Молочные продукты

Питьевой йогурт  
ПРОГ.  
**19**

## Питьевой йогурт

### Ингредиенты

Молоко пониженной жирности  
Йогурт  
Сахар

Выход блюда  
1 л

900 мл  
125 гр.  
3 ст.л.

Налить ингредиенты в емкость для йогурта, не фильтруя, и перемешать до однородности. Поместить емкость для йогурта в форму для хлеба (без ножа) и накрыть крышкой. Выбрать указанную программу, увеличить ее время до 12 часов нажатием кнопки + и нажать **START**.

**Совет:** йогурт следует держать в холодильнике и употребить в течение 7 дней.



Творог  
ПРОГ.  
**20**

## Творог

### Ингредиенты

Кефир  
Чеснок  
Укроп  
Соль

Выход блюда  
550 гр.

1.5 л  
45 мл  
1 (125 гр.)  
1 щепотка

Налить кефир в форму для хлеба. Выбрать указанную программу, увеличить ее время до 45 минут нажатием кнопки + и нажать **START**. По окончании приготовления сдедите творог в течение 1-2 минут и добавьте чеснок, укроп и соль.

**Совет:** для наилучших результатов используйте максимально свежие продукты. Все оборудование должно быть абсолютно чистым. Творог следует держать в холодильнике в закрытой емкости и употребить в течение 3 дней.



р 122 - 126

## Варто знати

- Вступ
- Рецепти без глютену
- Однинці виміру
- Приготування дріжджового тіста



р 127 - 128

## без глютену



р 129 - 130

## Фітнес



р 131 - 132

## Традиційний



р 133

## Паста і солодка випічка



р 134 - 135

## Каші і конфітури



р 136

## Молочні продукти



## Вступ

Будь ласка, уважно прочитайте ці вступні сторінки, тому що вони містять важливу інформацію для успішного приготування ваших страв.

**Борошно:** пшеничне борошно класифікується згідно з кількістю висівок, що містяться в ньому, і золи (мінеральної речовини, яка залишається після згоряння в духовці при температурі 900°C.)

- Біле борошно для приготування випічки: борошно вищого ґатунку (T45)
- Борошно для приготування хліба: спеціальне борошно для випічки хліба, борошно для випічки білого хліба, біле борошно, пшеничне борошно (T55)
- Напівнепросіяне борошно (T80)
- Непросіяне борошно (T110, T150).

(Для довідки: Житнє борошно класифікується на: T70, T130 і T170). В основі підгрупи лежить насыченність вмісту висівками, волокнами, вітамінами, корисними речовинами та мікроелементами).

Якщо Ви використовуєте велику кількість борошна, багатого на висівки, то Ваш хліб високо не підніметься. Кількість води, необхідної для приготування хліба, також залежить від типу борошна. Зверніть увагу, що підготовлене тісто має бути м'яким і пухким, і не повинно прилипати до країв чаші.

**Борошно можна розділити на дві групи:** борошно для випічки хліба (багате клейковиною: наприклад, пшеничне) та інше (з жита, гречки, каштану, і т.п.), яке слід використовувати разом з основним борошном для випічки хліба (10 - 50%).

**Борошно без глютену:** існує багато видів борошна, які не містять у своєму складі глютен. Найбільш відомими є борошно гречане, рисове, кіноа, кукурудзяне, каштанове і сорго. Щоб відтворити пухкість клейковини, необхідно змішати декілька видів борошна без глютену і додати загусники.

**Загусники:** для отримання правильної консистенції і для відтворення еластичності глютену, Ви також можете додати до ваших страв ксантанову камідь (харчова добавка E415) і/або гуарову камідь (E412).

**Хлібопекарські дріжджі:** це один з найважливіших компонентів для приготування хліба. Вони бувають різних видів: сирі дріжджі у формі маленьких кубиків, активні сухі дріжджі, які повинні повторно гідратуватись (насичитися водою), сухі дріжджі або рідкі дріжджі. Ви можете придбати дріжджі в будь-якому супермаркеті (у відділі випічки або свіжих продуктів).

Якщо Ви використовуєте сирі дріжджі, не забудьте покришити їх вручну так, щоб вони легко розпадалися.

**Еквівалентність кількості/ваги між сухими дріжджами, сирими дріжджами і рідкими дріжджами:**

|                                |    |    |    |    |    |     |    |     |    |
|--------------------------------|----|----|----|----|----|-----|----|-----|----|
| Сухі дріжджі (в чайних ложках) | 1  | 1½ | 2  | 2½ | 3  | 3½  | 4  | 4½  | 5  |
| Сухі дріжджі (в грамах)        | 3  | 4½ | 6  | 7½ | 9  | 10½ | 12 | 13½ | 15 |
| Сирі дріжджі (в грамах)        | 9  | 13 | 18 | 22 | 25 | 31  | 36 | 40  | 45 |
| Дріжджі рідкі (в мл)           | 13 | 20 | 27 | 33 | 38 | 47  | 54 | 60  | 67 |

Якщо Ви використовуєте сирі дріжджі, помножте вказану кількість сухих дріжджів на три (щодо ваги).

**Закваска для бродіння:** Ви можете використовувати її замість дріжджів. Це природні зневоднені дріжджі, які Ви можете знайти в продовольчих магазинах (2 столові ложки на 500 г муки).

**Розпушувач:** він може використовуватися тільки для приготування фруктових кексів та іншої випічки, але не для випікання хліба.

**Рідина:** Сумарна температура води, борошна та приміщення, в якому готується хліб, повинна бути 60°C. Таким чином, використовуйте воду з-під крана температурою (18-20°C), крім літньої пори року, коли краще брати охолоджену воду.

**Сіль:** Це дуже важливий інгредієнт для приготування хліба і повинен використовуватися дуже обережно. Пам'ятайте, завжди використовуйте сіль хорошої якості (переважно нерафіновану).

**Цукор:** Він також сприяє процесу бродіння і надасть Вашому хлібу красиву золоту скоринку. Тут, так само як і для солі, важливо взяти правильну кількість цукру і не допускати його контакту з дріжджами.

#### Інші інгредієнти:

**Жир:** даний компонент робить Ваш хліб м'якшим і смачнішим. Ви можете використовувати всі види жирів. Якщо Ви використовуєте масло, поріжте його на маленьких шматочках та рівномірно розподіліть його в тісті.

**Молоко і молочні продукти:** Вони змінюють смак і консистенцію Вашого хліба, надаючи емульсійний ефект. Ви можете використовувати свіжі молочні продукти або додати сухе молоко.

**Яйця:** Вони збагачують тісто, насичують хліб кольором і сприяють утворенню м'якої текстури тіста.

**Аромати і спеції:** Ви можете додавати будь-які компоненти до Вашого хліба. Їх слід покласти в чашу після звукового сигналу так, щоб вони не осіли під час змішування (за винятком сухих компонентів).

Ваша хлібопічка виконає всі стадії випікання, від підготовки тіста до самої випічки. Вам лише варто зачекати, поки хліб охолоне (приблизно годину) і потім повною мірою насолодитися смаком свіжоспеченого хліба!



# Рецепти без глютену

## Використання програм:

Програми 1, 2 і 3 повинні використовуватись для приготування хліба або випічки без глютену. Дляожної з програм **доступна тільки одна вага**.

Хліб і випічка без глютену підходять для людей, у яких є алергічна реакція на глютен, який міститься в деяких зернових культурах (пшениці, ячмені, житі, овесі, камуті, і т.д.).

Важливо уникати змішування продуктів, необхідних для приготування безглютенових виробів та продуктів - для приготування звичайного хліба, для цього переконайтесь в тому, що чаша та ножі для приготування хліба ретельно вимиті. Переконайтесь також у тому, що дріжджі, які ви використовуєте, не містять глютену.

## Готові суміші для випікання хліба без глютену

Існують спеціальні суміші для приготування хліба без глютену, найрозповсюдженіші з них - це суміші під торговими марками **Schar** чи **Valpiform**.

Ці суміші можна знайти в супермаркетах та/або в спеціалізованих магазинах. Вони також доступні в Інтернеті.

## Регулювання результатів

Не всі готові суміші без глютену дають однакові результатати:

**Тому Вам, можливо, доведеться приготувати хліб декілька разів, перш ніж Ви отримаєте бажаний результат.**

**Ви повинні регулювати кількість рідини в залежності від консистенції тіста. Воно має бути відносно пухким, але не рідким. Проте суміш для пирога повинна бути більш рідкою.**



Надто рідке



Те що треба



Надто сухе

## Приготування

Ось декілька порад і простих правил для приготування хліба без глютену.

*Перш ніж готувати за рецептами безглютеновий хліб, переконайтесь, що самі інгредієнти не містять глютену (див. надписи на упаковках).*

Для приготування хліба без глютену, варто просіяти борошно через сито.

Крім того тісто без вмісту глютену погано перемішується, тому Вам, можливо, доведеться допомогти хлібопічці перемішати тісто за допомогою дерев'яної чи пластикової лопатки (щоб не пошкодити покриття чаші).

Якщо інгредієнти, які Ви додали, під час приготування починають прилипати до стінок чаші, перемістіть їх лопаткою до центра чаши, ближче до ножа. Безглютеновий хліб буде мати щільнішу консистенцію і більш блідий колір, ніж звичайний хліб. Безглютеновий хліб не піднімається так, як традиційний хліб, і часто залишається пласким зверху.

Характер інгредієнтів, які використовуються для приготування рецептів без глютену, не дозволяє отримати підсмажену скоринку. Зверху хліб буде частково білого кольору.



# Одиниці виміру

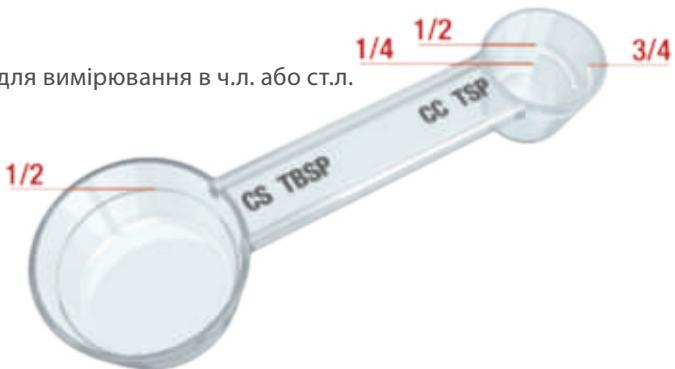
Використовуйте ложку, призначену для вимірювання в ч.л. або ст.л.

1 tsp

Чайна ложка (ч.л.)

1 tbsp

1 ст.л. (ст.л.)



## Приготування дріжджового тіста



| Інгредієнти            | 500 г  |
|------------------------|--------|
| Вода                   | 190 мл |
| Сухі пекарські дріжджі | 1 ч.л. |
| Борошно Т55            | 320 г  |
| Сіль                   | 1 ч.л. |

Додайте інгредієнти в чашу в зазначеному вище порядку. Зупиніть програму після 29 хвилин приготування і залиште на 1 годину при температурі 20°C, та відкладіть приготування на 24 години при температурі 4°C.

**Порада:** Дріжджове тісто може зберігатися до 48 годин.



# Хліб з в'яленими помідорами

ПРОГ.  
**1****Інгредієнти**

|                                    |        |                              |       |
|------------------------------------|--------|------------------------------|-------|
| Вода 30°C                          | 380 мл | Перемелена в блендері кіноа* | 40 г  |
| Оливкова олія                      | 40 мл  | Кукурудзяне борошно*         | 40 г  |
| Прованські трави                   | 3 ч.л  | Безглютенова суміш*          | 340 г |
| Сухі пекарські дріжджі без глютену | 2 ч.л  | В'ялені помідори**           | 150 г |
| Сіль                               | 1 ч.л  |                              |       |

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. \* Заздалегідь змішайте інгредієнти і просійте їх. Виберіть вказану програму, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (\*\*).



# Хліб з насінням

ПРОГ.  
**1****Інгредієнти**

|                                    |        |                     |       |
|------------------------------------|--------|---------------------|-------|
| Вода 30°C                          | 420 мл | Борошно з вівса*    | 40 г  |
| Сухі пекарські дріжджі без глютену | 2 ч.л  | Безглютенова суміш* | 340 г |
| Сіль                               | 1 ч.л  | Вівсяні пластівці** | 25 г  |
| Перемелена в блендері кіноа*       | 40 г   | Насіння кунжуту**   | 50 г  |

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку.\* Заздалегідь змішайте інгредієнти і просійте їх. Додайте, а потім змішайте інгредієнти з символом (\*\*) або 75г насіння для хліба (соняшникового, льону, проса, кунжуту, маку). Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **Start**.



# Бріош

ПРОГ.  
**2****Інгредієнти**

|                                    | Готова суміш Schär | Готова суміш Valpiform |
|------------------------------------|--------------------|------------------------|
| Молоко 30°C*                       | 140 мл             | 200 мл                 |
| Збиті яйця*                        | 4                  | 4                      |
| Сухі пекарські дріжджі без глютену | 2 ч.л              | 2 ч.л                  |
| Сіль*                              | 1 ч.л              | 1 ч.л                  |
| Цукор*                             | 60 г               | 60 г                   |
| Розтоплене масло*                  | 100 г              | 100 г                  |
| Безглютенова суміш                 | 400 г              | 400 г                  |

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку.

\* Заздалегідь змішайте інгредієнти і просійте їх. Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **Start**.

Фото зроблено з Готова суміш Valpiform



uk

без глутену

Соєвий безглютеновий хліб  
ПРОГ.  
**2**

## Віденський м'ятний шоколадний хліб

### Інгредієнти

|                                     |        |                      |         |
|-------------------------------------|--------|----------------------|---------|
| Молоко 30°C*                        | 280 мл | Цукор*               | 2 ст.л. |
| Збиті яйця*                         | 2      | Розтоплене масло*    | 55 г    |
| Сухі пекарські дріжджі без глутену* | 2 ч.л  | Безглютенова суміш   | 420 г   |
| Сіль*                               | 1 ч.л  | Шоколадні шматочки** | 100 г   |

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. \* Заздалегідь змішайте інгредієнти і просійте їх. Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (\*\*).



## Пиріг з сиром і шинкою

### Інгредієнти

|                |       |                                     |       |
|----------------|-------|-------------------------------------|-------|
| Молоко 30°C*   | 80 мл | Розтоплене масло                    | 20 г  |
| Збиті яйця*    | 4     | Кондитерська суміш без клейковини** | 300 г |
| Оливкова олія* | 100 г | Розпушувач**                        | 2 ч.л |
| Сіль*          | 1 ч.л | Шинка нарізана кубиками***          | 250 г |
| Перець         | 1 г   | Натертій Емменталь***               | 110 г |

Збивайте разом всі інгредієнти до тих пір, поки вони не перетворяться на однорідну масу (\*). Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Потім додайте і змішайте інгредієнти з символом (\*\*), попередньо просіявши їх. Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (\*\*).

Безглютенове тістечко  
ПРОГ.  
**3**

## Каштановий пиріг

### Інгредієнти

|                         |       |                  |         |
|-------------------------|-------|------------------|---------|
| Молоко 30°C*            | 20 мл | Розпушувач**     | 2 ч.л   |
| Збиті яйця*             | 3     | Розтоплене масло | 100 г   |
| Сіль*                   | 1 г   | Ваніль           | 1 ч.л   |
| Каштанове борошно**     | 165 г | Коричневий ром   | 1 ст.л. |
| Кукурудзяний крохмаль** | 50 г  | Цукрова пудра    | 165 г   |

Збивайте разом всі інгредієнти до тих пір, поки вони не перетворяться на однорідну масу (\*). Потім додайте і змішайте інгредієнти з символом (\*\*), попередньо просіявши їх. Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (\*\*).



Безглютенове тістечко  
ПРОГ.  
**3**

# Домашній хліб



| Інгредієнти             | 500г     | 750г     | 1000г    |
|-------------------------|----------|----------|----------|
| Вода                    | 200 мл   | 270 мл   | 355 мл   |
| Соняшникова олія        | 1,5 с.л. | 2 с.л.   | 2,5 с.л. |
| Сіль                    | 1 к.л.   | 1,5 к.л. | 2 к.л.   |
| Цукор                   | 1,5 к.л. | 2 к.л.   | 2,5 к.л. |
| Сухе молоко             | 0,5 с.л. | 0,5 с.л. | 1 с.л.   |
| Борошно для хліба       | 170 г    | 235 г    | 310 г    |
| Цільне пшеничне борошно | 80 г     | 110 г    | 145 г    |
| Цільне житнє борошно    | 80 г     | 110 г    | 145 г    |
| Сухі дріжджі            | 0,5 ч.л. | 1 ч.л.   | 1,5 ч.л. |

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**.



# Хліб з непросіяногого борошна

| Інгредієнти        | 500г     | 750г     | 1000г    |
|--------------------|----------|----------|----------|
| Вода               | 205 мл   | 270 мл   | 355 мл   |
| Соняшникова олія   | 1,5 с.л. | 2 с.л.   | 3 с.л.   |
| Сіль               | 1 к.л.   | 1,5 к.л. | 2 к.л.   |
| Цукор              | 1,5 к.л. | 2 к.л.   | 3 к.л.   |
| Борошно для хліба  | 130 г    | 180 г    | 240 г    |
| Непросіяне борошно | 200 г    | 270 г    | 360 г    |
| Сухі дріжджі       | 1 ч.л.   | 1 ч.л.   | 1,5 ч.л. |

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**.



# Хліб з льону

| Інгредієнти                        | 500г     | 750г   | 1000г    |
|------------------------------------|----------|--------|----------|
| Вода                               | 170 мл   | 255 мл | 340 мл   |
| Дріжджове тісто (див. на стр. 126) | 75 г     | 115 г  | 150 г    |
| Сухі дріжджі                       | 3/4 ч.л. | 1 ч.л. | 1,5 ч.л. |
| Борошно для хліба                  | 260 г    | 390 г  | 520 г    |
| жовтий льон                        | 20 г     | 30 г   | 40 г     |
| Коричневий льон                    | 20 г     | 30 г   | 40 г     |
| Сіль                               | 5 г      | 7,5 г  | 10 г     |

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**.

**З чим подавати:** Цей хліб відмінно смакуватиме з дичиною та м'ясом.



# Морквяний хліб

| Інгредієнти       | 500 г  | 750 г    | 1000 г |
|-------------------|--------|----------|--------|
| Вода              | 120 мл | 180 мл   | 240 мл |
| Морквяний сік     | 60 г   | 90 г     | 120 г  |
| Сухі дріжджі      | 1 ч.л. | 1,5 ч.л. | 2 ч.л. |
| Борошно для хліба | 300    | 455 г    | 600 г  |
| Глютен            | 3 г    | 4,5 г    | 6 г    |
| Сіль              | 6 г    | 9 г      | 12 г   |
| Натерта морква**  | 60 г   | 90 г     | 120 г  |

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (\*\*).

**З чим подавати:** цей хліб ідеально смакуватиме з Крудіт або з м'ясом по-бургундськи.



## Хліб без солі

| Інгредієнти        | 500 г    | 750 г  | 1000 г |
|--------------------|----------|--------|--------|
| Вода               | 200 мл   | 270 мл | 400 мл |
| Борошно для хліба  | 350 г    | 480 г  | 700 г  |
| Сухі дріжджі       | 0.5 ч.л. | 1 ч.л. | 1 ч.л. |
| Кунжутне насіння** | 50 г     | 75 г   | 100 г  |

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (\*\*).



## Бородинський хліб

| Інгредієнти                                       | 1000 г |                                 |   |
|---|--------|---------------------------------|---|
| Борошно житнє                                     | 350 г  | Мед                             | 20 г  |
| Борошно першого ґатунку                           | 150 г  | Опара                           | 100 г (50 г житнє борошно, 50 г теплої води і 3 г дріжджів) |
| Цукор   | 75 г   | Дріжджі сухі                    | 2 ч. л.   |
| Коріандр мелений                                  | 10 г   | Сіль                            | 1 ч. л.   |
| Рослинна олія                                     | 60 г   | Вода                            | 310 г   |
| Солод (150 г солодового борошна й 100 г окрупної) | 250 г  | Насіння коріандру для посыпання |   |
| Екстракт квасу (квасне сусло)                     | 10 г   |                                 |   |

Опара: за добу до випікання хлібу змішуюмо житнє борошно, теплу воду й дріжджі. За 3 години прибрать до холодильника. Додайте до форми інгредієнти в зазначеній послідовності: вода, масло, мед, опара. Потім додайте дріжджі, сіль, екстракт квасу, солод, коріандр мелений, цукор, борошно. Покладіть форму до хлібопічки. Оберіть програму 13, а також бажаний колір скоринки і натисніть кнопку «Пуск». Після замішування тіста посыпіть коріандром. Після завершення програми вимкніть хлібопічку, дістаньте форму й вийміть з неї готовий виріб.





# Хліб швидкого приготування

ПРОГ.  
**5****Інгредієнти**

|                       | <b>500 г</b> | <b>750 г</b> | <b>1000 г</b> |
|-----------------------|--------------|--------------|---------------|
| Тепла вода 35 град. С | 210 мл       | 285 мл       | 360 мл        |
| Соняшникова олія      | 3 к.л.       | 1 с.л.       | 1,5 с.л.      |
| Сіль                  | 0,5 к.л.     | 1 к.л.       | 1,5 к.л.      |
| Цукор                 | 2 к.л.       | 3 к.л.       | 1 с.л.        |
| Сухе молоко           | 1,5 с.л.     | 2 с.л.       | 2,5 с.л.      |
| Борошно для хліба     | 325 г        | 445 г        | 565 г         |
| Сухі дріжджі          | 1,5 к.л.     | 2,5 к.л.     | 3 к.л.        |

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**.

## Бріош

**Інгредієнти**

|                   | <b>500 г</b> | <b>750 г</b> | <b>1000 г</b> |
|-------------------|--------------|--------------|---------------|
| Збиті яйця        | 1            | 2            | 2             |
| М'яке масло       | 115 г        | 145 г        | 230 г         |
| Сіль              | 1 ч.л.       | 1 ч.л.       | 2 ч.л.        |
| Цукор             | 2,5 ст.л.    | 3 ст.л.      | 5 ст.л.       |
| Молоко (рідке)    | 55 мл        | 60 мл        | 110 мл        |
| Борошно для хліба | 280 г        | 365 г        | 560 г         |
| Сухі дріжджі      | 1,5 ч.л.     | 2 ч.л.       | 3 ч.л.        |

Як варіант, можна додати 1 ч.л. апельсинового екстракту.

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть еобхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**.

Як варіант: можна додати 1 ч.л. апельсинового екстракту.

## Паска

ПРОГ.  
**7****Інгредієнти**

|                          | <b>500 г</b>           | <b>750 г</b> | <b>1000 г</b> |        |
|--------------------------|------------------------|--------------|---------------|--------|
| <b>Тісто</b>             |                        |              |               |        |
| Жовток яйця*             | 1 (20 г)               | 2 (40 г)     | 3 (60 г)      |        |
| Яйце*                    | 1 (60 г)               | 2 (120 г)    | 2 (120 г)     |        |
| Молоко*                  | 50 мл                  | 75 мл        | 100 мл        |        |
| Цукор*                   | 40 г                   | 60 г         | 80 г          |        |
| Сіль*                    | ½ ч.л.                 | ¾ ч.л.       | 1 ч.л.        |        |
| Шафран*                  | ½ ч.л.                 | ¾ ч.л.       | 1 ч.л.        |        |
| Ванільний екстракт*      | ½ ч.л.                 | ¾ ч.л.       | 1 ч.л.        |        |
| Темний ром*              | 30 мл                  | 40 мл        | 60 мл         |        |
| Пшеничне борошно (T45)** | 250 г                  | 370 г        | 495 г         |        |
|                          | Молотий<br>мигдаль**   | 20 г         | 30 г          | 40 г   |
|                          | Розтоплене<br>масло*** | 60 г         | 90 г          | 120 г  |
|                          | Сухі дріжджі**         | 1 ½ ч.л.     | 2 ч.л.        | 3 ч.л. |
|                          | Ізюм                   | 30 г         | 45 г          | 60 г   |
|                          | Цукати                 | 10 г         | 15 г          | 20 г   |
|                          | <b>Глазур</b>          |              |               |        |
|                          | Цукрова пудра          | 150 г        | 175 г         | 200 г  |
|                          | Білок яйця             | 1            | 1             | 1      |
|                          | Лимонний сік           | 1,5 ч.л.     | 2 ч.л.        | 2 ч.л. |

Замочити ізюм у темному ромі на ніч. На початку приготування відкинути ізюм на друшляк, щоб стік ром. Зберегти ром. У окрему посуд збити інгредієнти, позначені (\*), разом із залишками темного рому. Налити суміш у форму і додати інгредієнти, позначені (\*\*), у наведений послідовності. Обрати зазначену програму, вагу хліба, рівень рум'яності, і натиснути ПУСК. Після акустичного сигналу додати ізюм і цукати. Готову паску вийняти з форми, повністю охолодити на решітці. Полити глазур'ю і прикрасити.



**Французький хліб**  
ПРОГ.  
**6**

## Хліб з медом

| Інгредієнти                   | 500 г   | 750 г   | 1000 г    |
|-------------------------------|---------|---------|-----------|
| Вода                          | 140 мл  | 210 мл  | 280 мл    |
| Сухі дріжджі                  | 1/2 ч.л | 3/4 ч.л | 1 ч.л     |
| Сіль                          | 3/4 ч.л | 1 ч.л   | 1/2 ст.л. |
| Мед                           | 70 г    | 100 г   | 140 г     |
| Борошно для хліба             | 225 г   | 340 г   | 450 г     |
| Розкототий смажений мигдаль** | 70 г    | 100 г   | 140 г     |

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (\*\*).



**Солодкий хліб**  
ПРОГ.  
**7**

## Солодкий хліб

| Інгредієнти      | 500 г   | 750 г     | 1000 г    |
|------------------|---------|-----------|-----------|
| Охоложене молоко | 120 мл  | 210 мл    | 240 мл    |
| Яйця             | 1       | 1         | 2         |
| Сухі дріжджі     | 2/3 ч.л | 1 ч.л     | 1 1/3 ч.л |
| Борошно          | 275 г   | 410 г     | 550 г     |
| Клейковина       | 3 г     | 5 г       | 7 г       |
| Цукор            | 20 г    | 30 г      | 40 г      |
| Сіль             | 1 ч.л   | 1/2 ст.л. | 2 ч.л     |
| Масло**          | 35 г    | 55 г      | 75 г      |

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (\*\*).



Тісто

ПРОГ.  
**11**

## Тісто для піци

| Інгредієнти       | 500 г   | 750 г     | 1000 г  |
|-------------------|---------|-----------|---------|
| Вода              | 160 мл  | 240 мл    | 320 мл  |
| Оливкова олія     | 1 ст.л. | 1,5 ст.л. | 2 ст.л. |
| Сіль              | 0,5 ч.л | 1 ч.л     | 1,5 ч.л |
| Борошно для хліба | 320 г   | 480 г     | 640 г   |
| Сухі дріжджі      | 0,5 ч.л | 1 ч.л     | 1,5 ч.л |

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму і натисніть **Start**.



Паста і соуси для випічки

ПРОГ.  
**12**  
Для тіста для макаронних виробів (піца)

## Паста

| Інгредієнти         | Вихід страви |         |        |
|---------------------|--------------|---------|--------|
|                     | 500 г        | 750 г   | 1000 г |
| Вода                | 45 мл        | 50 мл   | 90 мл  |
| Збиті яйця          | 3            | 3       | 6      |
| Сіль                | 1 дрібка     | 0,5 ч.л | 1 ч.л  |
| Борошно для випічки | 375 г        | 500 г   | 750 г  |

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму і натисніть **Start**.



Кекс

ПРОГ.  
**13**

## Мигдалевий кекс

| Інгредієнти | 1000 г   |                       |         |
|-------------|----------|-----------------------|---------|
| Збиті яйця* | 200 г    | Темний ром            | 3 ст.л. |
| Сіль*       | 1 дрібка | Борошно               | 180 г   |
| Цукор*      | 190 г    | Борошно для випічки** | 210 г   |
| М'яке масло | 145 г    | Розпушувач**          | 3 ч.л   |

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Збирайте разом всі інгредієнти до утворення однорідної маси. Просійте, змішайте і тоді додайте інгредієнти з символом (\*\*). Виберіть необхідну програму, колір скоринки і тоді натисніть **Start**.



Вівсянка  
ПРОГ.  
**15**

## Каша з вівсяніх пластівців

| Інгредієнти       | Вихід страви |
|-------------------|--------------|
|                   | 650 г        |
| Молоко            | 600 мл       |
| Вівсяні пластівці | 100 г        |
| Сіль або цукор    | 1 ч.л.       |

Помістити інгредієнти до чаши у наведеній послідовності. Обрати вказану програму. Збільшити час програми до 15 хвилин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**.

❖ **Порада:** для густішої каші час приготування можна збільшити на 5 хвилин. Для багатшого смаку наприкінці приготування можна додати мед, корицю, подрібнену курагу і фундук.



Вівсянка  
ПРОГ.  
**15**

## Манна каша з твердої пшениці

| Інгредієнти                   | Вихід страви |
|-------------------------------|--------------|
|                               | 350 г        |
| Молоко                        | 350 мл       |
| Манна крупа з твердої пшениці | 50 г         |
| Сіль або цукор                | 1 ч.л.       |

Помістити інгредієнти до чаши у наведеній послідовності. Обрати зазначену програму, збільшити її час до 10 хвилин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**.



Каші  
ПРОГ.  
**16**

## Рисова каша

| Інгредієнти | Вихід страви |
|-------------|--------------|
|             | 500 г        |
| Рис         | 200 г        |
| Вода        | 400 мл       |
| Сіль        | 1/2 ч.л.     |

Помістити інгредієнти до чаши у наведеній послідовності. Обрати вказану програму. Збільшити час програми до 30 хвилин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**.

❖ **Порада:** замість рису можна взяти пшено.



Каші

ПРОГ.  
16

## Гречана каша

**Інгредієнти**
**Вихід страви**  
**540 г**

|               |          |
|---------------|----------|
| Вода          | 450 мл   |
| Гречана крупа | 200 г    |
| Сіль          | 1/2 ч.л. |

Помістіть інгредієнти до чаші у наведеній послідовності. Обрати вказану програму, збільшити її час до 30 хвилин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**.

**Порада:** покладіть до тарілки 1 ст.л. масла і змішайте його з кашею, коли розстане.



Джем

ПРОГ.  
17

## Мармелад

**Інгредієнти**

|  |       |
|--|-------|
| Наріжте фрукти: полуницю, персик, ревінь або абрикос | 580 г |
| Цукор  | 360 г |
| Сік 1 лимона   | 1     |
| Пектин   | 30 г  |

Наріжте фрукти. Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку.



## Йогурт

ПРОГ.  
18

## Йогурт

## Інгредієнти

Цільне молоко  
Йогурт

Вихід страви  
850 мл

750 мл  
125 г

Налити інгредієнти до ємності для йогурту і перемішати їх до однорідної маси. Приправивши лопатку, поставити ємність до чаши. Обрати вказану програму. Збільшити час програми до 9 годин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**.

**Порада:** для ніжнішої текстури пропустіть йогурт крізь фільтр, що входить у комплект. Для густішої текстури збільшіть час приготування до 12 годин. Йогурт слід зберігати у холодильнику під спеціальною кришкою. Максимальний термін зберігання – 7 діб.



## Кефір

## Інгредієнти

Напівзнежирене молоко  
Кефір  
Цукор

Вихід страви  
1 л

900 мл  
125 г  
3 ст.л.

Налити інгредієнти у посуд для йогурту, не фільтруючи, і перемішати до однорідної маси. Поставити контейнер у форму для хліба без ножа з кришкою. Обрати зазначену програму, збільшити її час до 12 годин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**.

**Порада:** кефір слід тримати у холодильнику під кришкою і спожити протягом 7 днів.

Плитний йогурт  
ПРОГ.  
19

## Сир

Сир  
ПРОГ.  
20

## Інгредієнти

Кефір  
Часник  
Кріп  
Сіль

Вихід страви  
550 г

1,5 л  
45 мл  
1 (125 г)  
1 дрібка

Налити кефір у форму для хліба. Обрати зазначену програму, збільшити її час до 45 хвилин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**. Після закінчення програми зідіти сир протягом 1-2 хвилин, додати часник, кріп і сіль.

**Порада:** для найкращого результату використовуйте найсвіжіші продукти. Все обладнання і посуд мають бути абсолютно чисті. Сир слід тримати у холодильнику під кришкою і спожити протягом 3 днів.

