



pains du
monde entier
wereldse
broden

Moulinex[®]

LIVRET DE RECETTES · RECEPTENBOEK



pains du monde entier
werelds brood



FR 2
NL 18



p2
Introduction



Introduction

Veillez lire attentivement ces premières pages car elles contiennent des informations importantes pour le succès de vos recettes.

p 3-4
Pains Classiques



Farine : la farine que vous devez utiliser pour faire votre pain (sauf indication contraire dans les recettes) porte plusieurs noms : farine de blé (T55), farine à pain spéciale, farine de boulanger pour le pain blanc, farine blanche. Remarque : La farine de blé de type 65 peut également être utilisée.

p5-6
Pains Spéciaux



Levure de boulanger : levure fraîche en petits cubes ; levure active déshydratée qui doit être réhydratée ; levure instantanée déshydratée ; levure liquide. La levure est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou produits frais), mais vous pouvez également acheter de la levure chez votre boulanger.

p7-8
Pains Français



Si vous utilisez de la levure fraîche, n'oubliez pas de l'écraser avec vos doigts afin qu'elle se dissolve facilement.

Équivalences quantités/poids entre levure déshydratée, levure fraîche et levure liquide

Levure déshydratée (en c.c.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Levure déshydratée (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 déshydratée.



Conseils et astuces

PAINS

- Le pain n'est pas assez levé :** assurez-vous de mesurer soigneusement les quantités de chaque ingrédient. Il y a trop de farine ou trop peu de levure, d'eau ou de sucre. Pesez tous les ingrédients lors de la fabrication de la pâte.
- Le pain s'est effondré :** vous avez dû ajouter trop d'eau ou de levure. Réduisez les quantités et assurez-vous que l'eau n'est pas trop chaude.
- Le pain est brun mais n'est pas assez cuit :** la quantité d'eau que vous ajoutez est très importante, ajoutez-en un peu moins à l'avenir.

BAGUETTES ET ROULEAUX

- Pour la mise en forme, veuillez vous reporter aux illustrations à la fin de ce livret de recettes.*
- La pâte est difficile à façonner :** elle a probablement été trop pétrie et vous n'avez pas ajouté suffisamment d'eau. Si cela se produit, roulez-le en boule, laissez-le reposer pendant 10 minutes et recommencez.
- La pâte est collante et difficile à façonner :** la quantité d'eau est très importante. Saupoudrez légèrement vos mains de farine.
- La pâte se déchire facilement ou est devenue granuleuse :** cela signifie que la pâte a été trop pétrie. Roulez-le en boule et laissez-le reposer pendant 10 minutes, puis recommencez.
- La pâte est compacte :** il pourrait y avoir trop de farine ou elle a été trop pétrie. Ajoutez un peu d'eau au début du processus de pétrissage, laissez reposer la pâte 10 minutes avant de la façonner et manipulez la pâte le moins possible.
- Les rouleaux se touchent et sont moins cuits :** la pâte est trop humide ou les rouleaux ne sont pas bien placés sur le plateau. Assurez-vous de bien mesurer les liquides et d'arranger les rouleaux avec soin sur les plateaux.
- Les rouleaux collent aux plateaux et sont brûlés en dessous :** optez pour une couleur de croûte plus claire et ne glacez pas trop les rouleaux.
- Les rouleaux sont incolores après la cuisson :** ils n'étaient probablement pas suffisamment humides avant la cuisson. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, appliquez un œuf et un glaçage à base d'eau avant la cuisson.
- Les rouleaux ne sont pas assez levés :** il n'y a pas assez de levure à l'intérieur ou la pâte a été pétrie trop durement. Essayez encore et utilisez plus de levure. Laissez la pâte reposer pendant 10 minutes avant de la façonner et manipulez-la le moins possible.
- Les rouleaux se sont trop levés :** il y a probablement trop de levure à l'intérieur. Essayez à nouveau en utilisant moins de levure et appuyez légèrement sur les rouleaux une fois qu'ils ont été placés sur les plateaux.
- Les incisions faites dans les rouleaux se sont refermées :** vos incisions ne sont pas assez profondes. Assurez-vous de les inciser fermement.

p11
Pains Espagnols



p12-13
Pains Américains



p14-16
Pains Européens



p17-18
Autres



Programme
9

Pain blanc

Poids Durée	750 g 3h01	1000 g 3h06	1500 g 3h11
Eau	315 ml	420 ml	540 ml
Sel	1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sucre	½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Farine à pain spéciale	520 g	700 g	900 g
Levure de boulanger déshydratée	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Optionnel :			
Olives vertes	90 g	130 g	190 g
Lardons	150 g	200 g	300 g

Sélectionnez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : eau, sel et sucre. Ajoutez ensuite la farine et la levure déshydratée. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 9, le poids du pain et la couleur de la croûte souhaitée. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque le premier bip sonore retentit (après environ 23 minutes), ajoutez l'un des ingrédients supplémentaires si vous le souhaitez. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez le moule à pain et retirez le pain.

Programme
8

Pain à sandwich

Poids Durée	750 g 2h53	1000 g 2h58	1500 g 3h03
Eau	270 ml	325 ml	405 ml
Huile de tournesol	1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Sel	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Sucre	1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Lait en poudre	2 c.s.	2½ c.s.	3 c.s.
Farine à pain spéciale	500 g	600 g	750 g
Levure de boulanger déshydratée	1½ c.c.	1½ c.c.	2 c.c.

Sélectionnez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : eau, huile de tournesol, sel, sucre et lait en poudre. Ajoutez ensuite la farine et la levure déshydratée. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 8, le poids du pain et la couleur de la croûte souhaitée. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». À la fin du programme, éteignez la machine, sortez le moule à pain et retirez le pain.



Pain de campagne

Poids Durée	750 g 3h01	1000 g 3h06	1500 g 3h11
Eau	305 ml	405 ml	525 ml
Sel	1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Sucre	½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Farine à pain spéciale	415 g	560 g	725 g
Farine complète	95 g	130 g	170 g
Levure de boulanger déshydratée	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Si vous le souhaitez, choisissez l'un des ingrédients suivants :			
Noix	110 g	150 g	225 g
Noisettes	110 g	150 g	225 g

Sélectionnez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : eau, sel et sucre. Ajoutez ensuite les deux types de farine et la levure déshydratée. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 9, le poids du pain et la couleur de la croûte souhaitée. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque le premier bip sonore retentit (après environ 23 minutes), ajoutez les noix ou les noisettes si vous le souhaitez. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez le moule à pain et retirez le pain. Ingrédient supplémentaire : noix

Programme
9

Pain complet

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

Sélectionnez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : eau, huile de tournesol, sel, sucre et lait en poudre. Ajoutez ensuite les deux types de farine et la levure. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 10, le poids du pain et la couleur de la croûte souhaitée. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». À la fin du programme, éteignez la machine, sortez le moule à pain et retirez le pain.

Programme
10Programme
11

Brioche

Poids Durée	750 g 3h15	1000 g 3h20	1500 g 3h25
Lait	60 ml	80 ml	120 ml
Œufs	3	5	6
Beurre coupé en petits cubes	140 g	200 g	230 g
Sel	1½ c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Sucre	50 g	70 g	80 g
Farine à pain spéciale	430 g	575 g	670 g
Levure de boulanger déshydratée	1 c.c.	1½ c.c.	2½ c.c.
Pépites de chocolat (en option)	110 g	150 g	170 g

Sélectionnez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Ajoutez les ingrédients au pain dans l'ordre suivant : lait, œufs, beurre ramolli, sel et sucre. Ajoutez ensuite la farine et la levure déshydratée. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 11, le poids de la brioche et la couleur de la croûte souhaitée. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque vous entendez le bip sonore (après environ 25 minutes), ajoutez des pépites de chocolat si vous le souhaitez. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez le moule à pain et retirez le pain. Ingrédient supplémentaire : pépites de chocolat.

Programme
12

Pain rapide

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

Sélectionnez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : eau, huile de tournesol, sel, sucre et lait en poudre. Ajoutez ensuite la farine et la levure déshydratée. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 12, le poids du pain et la couleur de la croûte souhaitée. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». À la fin du programme, éteignez la machine, sortez le moule à pain et retirez le pain.



Programme
9

Pain aux graines

Poids	750 g	1000 g	1500 g
Durée	3h01	3h06	3h11
Eau	360 ml	480 ml	620 ml
Huile de colza	2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Miel	2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Sel	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Farine à pain spéciale	150 g	200 g	260 g
Farine de seigle (type 170)	170 g	230 g	300 g
Farine complète	170 g	230 g	300 g
Levure de boulanger déshydratée	2 c.c.	2½ c.c.	2½ c.c.
Graines de lin	75 g	100 g	135 g
Graines de tournesol	25 g	30 g	40 g
Graines de pavot	15 g	20 g	25 g

Sélectionnez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : eau, huile de colza, miel et sel. Ajoutez ensuite les deux types de farine et la levure déshydratée. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 9, le poids du pain et la couleur de la croûte souhaitée. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque le premier bip sonore retentit (après 23 minutes), ajoutez les graines de lin noir, de tournesol et de pavot. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez le moule à pain et retirez le pain.

Programme
13

Pain au fromage sans gluten

Poids	1000 g
Durée	2h11
Eau	425 ml
Œufs	3
Huile végétale	3 c.s.
Sucre en poudre	2 c.s.
Sel	1 c.c.
Farine de riz blanc	280 g
Farine de riz brun	140 g
Lait écrémé en poudre	3½ c.s.
Gomme de xanthane	3½ c.c.
Flocons d'oignon séchés	1 c.s.
Graines de pavot	1 c.c.
Graines de céleri	1½ c.c.
Aneth séché	1½ c.c.
Fromage de cheddar râpé	170 g
Levure de boulanger déshydratée	1 c.s.

Reportez vous au tableau. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 13 et la couleur de la croûte souhaitée. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». À la fin du programme, éteignez la machine, sortez le moule à pain et retirez le pain.

Programme
10

Pain aux fibres

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

Sélectionnez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : eau, huile de tournesol, sel et lait en poudre. Ajoutez ensuite la farine, le son fin et la levure déshydratée. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 10, le poids du pain et la couleur de la croûte souhaitée. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». À la fin du programme, éteignez la machine, sortez le moule à pain et retirez le pain.



Pain Oméga 3

Poids	750 g	1000 g	1500 g
Durée	3h01	3h06	3h11
Eau	210 ml	280 ml	365 ml
Yaourt nature	125 g	185 g	250 g
Huile de colza	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Mélasses	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
Sel	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Lait en poudre	½ c.s.	1 c.s.	2 c.s.
Farine à pain spéciale	155 g	200 g	255 g
Farine de seigle (type 170)	210 g	270 g	345 g
Farine complète	110 g	140 g	180 g
Poudre de germe de blé	20 g	30 g	40 g
Levure de boulanger déshydratée	3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.
Graines de lin	55 g	70 g	90 g
Graines de tournesol	40 g	60 g	70 g

Sélectionnez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : eau, yaourt naturel, huile de colza, mélasses, sel et lait en poudre. Ajoutez ensuite les trois farines, la poudre de germe de blé et la levure déshydratée. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 9, le poids du pain et la couleur de la croûte souhaitée. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque vous entendez le premier bip sonore (après 23 minutes), ajoutez les graines de lin et les graines de tournesol. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez le moule à pain et retirez le pain.

Programme
9Programme
14

Pain sans sel

Poids	750 g	1000 g	1500 g
Durée	3h05	3h10	3h15
Eau	320 ml	430 ml	500 ml
Huile de tournesol	½ c.s.	½ c.s.	1 c.s.
Jus de citron	1½ c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Farine à pain spéciale	520 g	700 g	840 g
Levure de boulanger déshydratée	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Graines de sésame	75 g	100 g	120 g

Sélectionnez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : eau, huile de tournesol, jus de citron. Ajoutez ensuite la farine, la levure déshydratée et les graines de sésame. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 14, le poids du pain et la couleur de la croûte souhaitée. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». À la fin du programme, éteignez la machine, sortez le moule à pain et retirez le pain.



Programme
9

Pain de Savoie

Poids	750 g	1000 g	1500 g
Durée	3h01	3h06	3h11
Eau	375 ml	500 ml	650 ml
Sel	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Farine à pain spéciale	375 g	500 g	650 g
Farine de seigle (type 170)	150 g	200 g	260 g
Levure de boulanger déshydratée	¾ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Oignons	25 g	30 g	40 g
Champignons (quelques tranches)	30 g	40 g	50 g
Fromage de Beaufort (en cubes)	60 g	80 g	100 g

Sélectionnez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : eau, champignons et oignons émincés, cubes de Beaufort, sel. Ajoutez ensuite les deux types de farine et la levure déshydratée. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 9, le poids du pain et la couleur de la croûte souhaitée. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». 30 à 45 minutes avant la fin du programme, ouvrez la machine et vérifiez si la pâte est bien cuite. Si elle assez ferme, placez les oignons émincés sur le dessus pour la décoration. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez le moule à pain et retirez le pain.

Programme
1

Baguettes aux pruneaux et aux noix

Durée	4 baguettes	8 baguettes
	3h01	3h06
Eau	160 ml	290 ml
Sucre	1 c.s.	1½ c.s.
Sel	¾ c.c.	1½ c.c.
Farine de maïs	25 g	45 g
Farine à pain spéciale	200 g	360 g
Farine de seigle (type 170)	25 g	45 g
Levure de boulanger déshydratée	¾ c.c.	1½ c.c.
Pruneaux	45 g	80 g
Noix	45 g	80 g

Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : eau, sucre et sel. Ajoutez ensuite les deux types de farine et la levure. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 1, la couleur de la croûte souhaitée et appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque vous entendez le premier bip (après 23 minutes), ajoutez les noix à la pâte. Lorsque le bip retentit pour la deuxième fois (après 1 heure 05), ouvrez la machine et retirez la pâte. Si vous préparez 8 baguettes, séparez la pâte en 2 portions et gardez-en une sous un linge pour votre 2ème lot. Divisez le 1er lot en 4 parties égales et donnez-leur la forme de baguettes. Humidifiez-les avant de les rouler dans la farine de maïs. Placez-les sur la grille de cuisson « spécial pains ». Faites une incision le long des morceaux de pâte. Mettez 3 pruneaux dans chaque incision. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque le bip sonore retentit à nouveau (après 57 minutes), retirez les baguettes, puis répétez la procédure pour commencer votre deuxième lot. Une fois cuites, laissez-les refroidir sur une grille.

Programme
1

Baguette au son fin

Durée	4 baguettes	8 baguettes
	2h02	2h59
Eau	175 ml	315 ml
Sucre	1 c.c.	1½ c.c.
Sel	¾ c.c.	1½ c.c.
Beurre	20 g	35 g
Farine à pain spéciale	150 g	270 g
Farine complète	100 g	180 g
Son fin	8 c.s.	14 c.s.
Levure de boulanger déshydratée	¾ c.c.	1½ c.c.

Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : eau, beurre, sucre et sel. Ajoutez ensuite les deux types de farine et la levure. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 1, la couleur de la croûte souhaitée et appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque le bip retentit pour la deuxième fois (après 1 heure 05), ouvrez la machine et retirez la pâte. Si vous préparez 8 baguettes, séparez la pâte en 2 portions et gardez-en une sous un linge pour votre 2ème lot. Divisez le 1er lot en 4 parties égales et donnez-leur la forme de baguettes. Humidifiez-les avant de les rouler dans le son fin. Placez-les sur la grille de cuisson « spécial pains ». Faites une incision le long des morceaux de pâte. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque le bip sonore retentit à nouveau (après 57 minutes), retirez les baguettes, puis répétez la procédure pour commencer votre deuxième lot. Une fois cuites, laissez-les refroidir sur une grille.

Programme
1

Petits pains aux raisins

Durée	4 petits pains	8 petits pains
	2h02	2h59
Eau	165 ml	300 ml
Sucre	1 c.s.	1½ c.s.
Sel	¾ c.c.	1½ c.c.
Farine à pain spéciale	125 g	225 g
Farine de seigle (type 170)	125 g	225 g
Levure de boulanger déshydratée	1 c.c.	1½ c.c.
Raisins	75 g	135 g

Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : eau, sucre et sel. Ajoutez ensuite les deux types de farine et la levure. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 1, la couleur de la croûte souhaitée et appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque vous entendez le premier bip (après 23 minutes), ajoutez les raisins à la pâte. Lorsque le bip retentit pour la deuxième fois (après 1 heure 05), ouvrez la machine et retirez la pâte. Si vous préparez 8 petits pains, séparez la pâte en 2 portions et gardez-en une sous un linge pour votre 2ème lot. Divisez le 1er lot en 4 parties égales et façonnez-les en petites baguettes avant de les rouler dans la farine. Placez-les sur la grille de cuisson « spécial pains ». Faites une incision le long des morceaux de pâte. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque le bip sonore retentit à nouveau (après 57 minutes), retirez les petits pains, puis répétez la procédure pour commencer votre deuxième lot. Une fois cuits, laissez-les refroidir sur une grille.



Programme
2

PAINS ITALIENS

Ciabatta au fromage de chèvre et au miel

Durée	2 ciabattas	4 ciabattas
	2h02	2h59
Eau	120 ml	240 ml
Huile d'olive	1 c.s.	2 c.s.
Sel	1 c.c.	1½ c.c.
Miel d'acacia	1½ c.s.	3 c.s.
Farine à pain spéciale	150 g	300 g
Farine de seigle	50 g	100 g
Levure de boulanger déshydratée	1 c.c.	2 c.c.
Thym citronné	½ c.c.	1 c.c.
Fromage de chèvre demi-sec	50 g	100 g

Pour le glaçage : huile d'olive

Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : eau, huile d'olive, sel et miel. Ajoutez ensuite les deux types de farine et la levure. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 2, la couleur de la croûte souhaitée et appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque vous entendez le premier bip (après 23 minutes), ajoutez le thym citronné et le fromage de chèvre demi-sec en cubes. Lorsque le bip retentit pour la deuxième fois (après 1 heure 15), ouvrez la machine et retirez la pâte. Si vous préparez 4 ciabattas, séparez la pâte en 2 portions et gardez-en une sous un linge pour votre 2ème lot. Divisez le 1er lot en 2 parties égales et façonnez-les en formes ovales sur les plateaux. Placez les ciabattas sur la grille de cuisson. Glacez avec de l'huile d'olive et appuyez à nouveau sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque le bip sonore retentit à nouveau (après 35 minutes), retirez les ciabattas, puis répétez la procédure pour commencer votre deuxième lot. Une fois cuits, laissez-les refroidir sur une grille.

Programme
1

Pain au bacon, parmesan et coriandre

Durée	4 pains	8 pains
	2h02	2h59
Eau	135 ml	245 ml
Sel	¾ c.c.	1½ c.c.
Huile d'olive	½ c.s.	1 c.s.
Sucre	½ c.s.	1 c.s.
Farine à pain spéciale	205 g	370 g
Levure de boulanger déshydratée	¾ c.c.	1½ c.c.
Lardons fumés	35 g	65 g
Fromage de parmesan râpé	30 g	55 g
Coriandre fraîche, finement hachée	½ c.s.	1 c.s.

Faites frire les lardons dans une poêle anti-adhésive, égouttez-les et laissez-les refroidir. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : eau, sel et sucre. Ajoutez la farine et mélangez. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 1. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque le premier bip retentit (après 23 minutes), ajoutez les lardons, le parmesan et la coriandre à la pâte. Lorsque le bip retentit pour la deuxième fois (après 1 heure 05), ouvrez la machine et retirez la pâte. Si vous préparez 8 baguettes, séparez la pâte en 2 portions et gardez-en une sous un linge pour votre 2ème lot. Divisez le 1er lot en 4 parties égales et donnez-leur la forme de baguettes. Placez-les sur la grille de cuisson « pains spéciaux », puis faites une incision le long des morceaux de pâte. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque le bip sonore retentit à nouveau (après 57 minutes), retirez les baguettes, puis répétez la procédure pour commencer votre deuxième lot. Une fois cuits, laissez-les refroidir sur une grille.

Programme
3

Flûtes au sésame noir

Durée	20 flûtes
	2h29
Eau	70 ml
Bière	70 ml
Sel	1 c.c.
Levure de boulanger déshydratée	1 c.c.
Huile de sésame	1 c.s.
Sésame noir	50 g

Farine à pain spéciale 240 g - Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : eau, bière, huile de sésame et sel. Ajoutez ensuite la farine et la levure. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 3, la couleur de la croûte souhaitée et appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque le bip retentit pour la deuxième fois (après 1 heure 15), ouvrez la machine et retirez la pâte. Divisez la pâte en 2 portions et conservez l'une d'elles sous un linge pour votre deuxième lot.

Divisez la 1ère pâte en 10 parties égales. Roulez-les en très fines flûtes sur une surface de travail farinée. Glacez-les avec de l'eau à l'aide d'un pinceau à pâtisserie puis roulez-les dans le sésame noir. Placez les flûtes sur la grille plate de cuisson. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque le bip sonore retentit à nouveau (après 37 minutes), retirez les flûtes, puis répétez la procédure pour commencer votre deuxième lot. Une fois cuits, laissez-les refroidir sur une grille.



Programme

8

Pain aux olives noires

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

Sélectionnez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : eau, huile, sucre, sel, farine et levure. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 8, le poids du pain et la couleur de la croûte souhaitée. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque le bip retentit (après environ 30 minutes), ajoutez les olives noires à la pâte. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez le moule à pain et retirez le pain.



Programme

5

Petits pains au gouda et cumin

Durée	4 petits pains	8 petits pains
	2h04	2h43
Eau	75 ml	130 ml
Lait	25 ml	50 ml
Sel	1 c.c.	1½ c.c.
Œuf	1	1
Beurre fondu	15 g	25 g
Sucre	1 c.s.	1½ c.s.
Type de farine 45	225 g	385 g
Gouda râpé	50 g	85 g
Graines de cumin	1 c.s.	1½ c.s.
Levure de boulanger déshydratée	1½ c.c.	2 c.c.

Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : eau, beurre, sucre et sel. Ajoutez ensuite les deux types de farine et la levure. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 1, la couleur de la croûte souhaitée et appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque le bip retentit pour la deuxième fois (après 1 heure 05), ouvrez la machine et retirez la pâte. Si vous préparez 8 baguettes, séparez la pâte en 2 portions et gardez-en une sous un linge pour votre 2ème lot. Divisez le 1er lot en 4 parties égales et donnez-leur la forme de baguettes. Humidifiez-les avant de les rouler dans le son fin. Placez-les sur la grille de cuisson « spécial pains ». Faites une incision le long des morceaux de pâte. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque le bip sonore retentit à nouveau (après 57 minutes), retirez les baguettes, puis répétez la procédure pour commencer votre deuxième lot. Une fois cuites, laissez-les refroidir sur une grille.



Programme

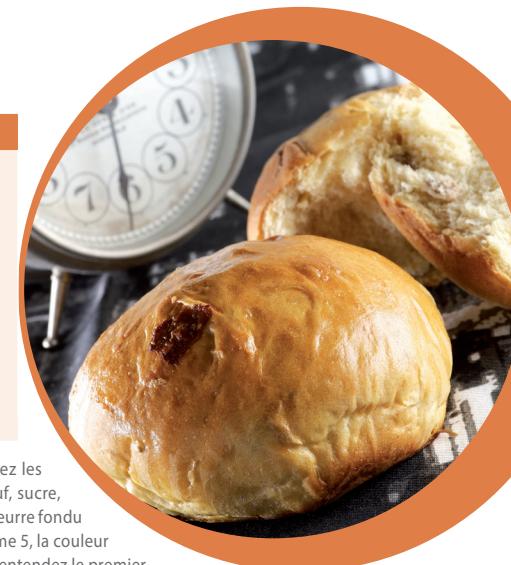
5

Petits pains aux raisins et gingembre

Durée	4 petits pains	8 petits pains
	2h04	2h43
Lait	25 ml	50 ml
Eau	75 ml	130 ml
Sel	1 c.c.	1½ c.c.
Œuf	1	1
Sucre	1 c.s.	1½ c.s.
Gingembre moulu	¾ c.c.	1 c.c.
Zest d'orange	1	1
Type de farine 45	225 g	385 g
Beurre fondu	20 g	35 g
Levure de boulanger déshydratée	1½ c.c.	2 c.c.
Raisins	50 g	85 g

Pour le glaçage : 1 cuillère à soupe de lait et 20 g de sucre

Mettez les raisins secs à gonfler dans le lait tiède. Pendant ce temps, ajoutez les ingrédients dans le moule à pain en respectant l'ordre suivant : eau, sel, œuf, sucre, gingembre en poudre et zeste d'orange coupé finement. Ajoutez la farine, le beurre fondu et la levure. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 5, la couleur de la croûte souhaitée et appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque vous entendez le premier bip (après 28 minutes), ajoutez les raisins secs. Au deuxième bip (après 1h25), ouvrez la machine et retirez la pâte. Si vous avez choisi de faire 8 petits pains, divisez la pâte en 2 parties et conservez-en une sous un chiffon pour le 2ème lot. Divisez le 1er lot en 4 parties égales et donnez-leur la forme de boules. Glacez-les en appliquant un mélange de lait et de sucre à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. Placez les petits pains sur la grille de cuisson. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque vous entendez le bip suivant (après 39 minutes), retirez les petits pains. Répétez la procédure pour le deuxième lot. Une fois cuits, laissez-les refroidir sur une grille.



Programme
18

Pain canadien avec confiture de pomme et sirop d'érable

Poids	1000 g
Durée	2h08
Confiture de pommes non sucrée	230 ml
Huile végétale	125 ml
3 œufs battus	3
Sucre glace	95 g
Sirup d'érable	110 g
Farine à pain spéciale	175 g
Farine de blé entier	175 g
Lait écrémé en poudre	4 c.s
Levure chimique	1 c.c.
Sel	¾ c.c.
Bicarbonate de soude	½ c.c.
Cannelle en poudre	1½ c.c.
Noix de pécan hachées	40 g
Noix de pécan coupées en deux (en option)	6

Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 18 et la couleur de la croûte souhaitée. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Dès que le cycle de cuisson commence, placez les noix de pécan coupées en deux au milieu du pain. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez le moule à pain et retirez le pain.

Programme
18

Pain au gingembre

Poids	1000 g
Durée	2h08
Œufs	2
Sucre glace	90g
Ananas à hacher, (après peser, il faut bien égoutter)	270g
Huile de végétale	125g
Mélasses	75g
Sel	¾ c.c
Farine	350g
Son de blé	2 c.a.s
Bicarbonate	¼ c.c
Levure chimique*pas levure boulangerie	2 c.c.
Gingembre moulu	2 c.c.
Gingembre râpé	2 c.c
Cannell	¼ c.c.

Sélectionnez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 18, le poids du pain et la couleur de la croûte souhaitée. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». À la fin du programme, éteignez la machine, sortez le moule à pain. Laissez refroidir environ 30 minutes avant de démouler le pain.

Programme
11

Pain aux raisins de Belgique (Cramique)

Poids	750 g	1000 g	1500 g
Durée	3h15	3h20	3h25
Lait	2½ c.s.	3 c.s.	3½ c.s.
Œufs	3	5	6
Beurre	160 g	210 g	250 g
Sel	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Sucre	5 c.s	6 c.s.	7 c.s.
Farine à pain spéciale	390 g	530 g	620 g
Levure de boulanger déshydratée	2 c.c.	2½ c.c.	3 c.c.
Raisins	120 g	140 g	180 g

Sélectionnez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Ajoutez les ingrédients au pain dans l'ordre suivant : lait, œufs, beurre ramolli, sel et sucre. Ajoutez ensuite la farine et la levure déshydratée. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 11, le poids du pain et la couleur de la croûte souhaitée. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque vous entendez le premier bip (après 25 minutes), ajoutez les raisins. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez le moule à pain et retirez le pain.

Programme
9

Pain flamand aux framboises

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

Sélectionnez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : lait, beurre, œufs, framboises, sucre et sel. Ajoutez ensuite la farine et la levure déshydratée. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 9, le poids du pain et la couleur de la croûte souhaitée. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». 30 à 45 minutes avant la fin du programme, ouvrez la machine et vérifiez si la pâte est bien cuite. Si la pâte est assez ferme, placez les framboises sur le dessus et ajoutez la cassonade. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez le moule à pain et retirez le pain.



Programme
11

Kugelhopf

Poids	750 g	1000 g	1500 g
Durée	3h15	3h20	3h25
Lait	100 ml	120 ml	205 ml
Œufs	2	3	4
Beurre	160 g	210 g	250 g
Sel	1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Sucre	70 g	90 g	135 g
Farine à pain spéciale	390 g	530 g	795 g
Levure de boulanger déshydratée	2½ c.c.	3½ c.c.	4 c.c.
Amandes entières	40 g	50 g	60 g
Raisins	110 g	150 g	170 g

Faites tremper les raisins secs dans de l'eau ou de l'eau-de-vie de fruits. Sélectionnez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Ajoutez les ingrédients au pain dans l'ordre suivant : lait, œufs, beurre ramolli, sel et sucre. Ajoutez ensuite la farine et la levure déshydratée. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 11, le poids de la brioche et la couleur de la croûte souhaitée. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque vous entendez le premier bip (après 25 minutes), ajoutez les amandes entières et les raisins secs marinés. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez le moule à pain et retirez le pain.

Programme
8

Pain à l'emmental

Poids	750 g	1000 g	1500 g
Durée	2h53	2h58	3h03
Eau	240 ml	320 ml	480 ml
Sel aromatisé aux herbes	1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Farine à pain spéciale	340 g	450 g	675 g
Levure de boulanger déshydratée	2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Sucre	1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Cubes d'emmental	115 g	150 g	225 g

Sélectionnez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : eau, sel, farine, levure déshydratée et sucre. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 8, le poids du pain et la couleur de la croûte souhaitée. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque le premier bip retentit (après environ 30 minutes), ajoutez le fromage. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez le moule à pain et retirez le pain.

Programme
6

Stollens

Durée	4 stollens	8 stollens
	2h02	2h59
Lait tiède	125 ml	225 ml
Sel	1 c.c.	1½ c.c.
Beurre tempéré	60 g	110 g
Sucre	75 g	135 g
Farine à pain spéciale	250 g	450 g
Levure de boulanger déshydratée	15 g	25 g
Raisins	60 g	110 g
Amandes entières	40 g	70 g
Fruits confits	25 g	45 g
Rhum	15 ml	25 ml
Pâte d'amande	75 g	135 g

Décoration : sucre glace

Faites tremper les raisins secs, les amandes entières et les fruits confits dans le rhum. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : lait tiède, sel, beurre tempéré et sucre. Ajoutez ensuite la farine et la levure. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 6, la couleur de la croûte souhaitée et appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque vous entendez le premier bip (après 23 minutes), ajoutez les raisins secs égouttés, les amandes et les fruits confits. Lorsque le bip retentit pour la deuxième fois (après 1 heure 05), ouvrez la machine et retirez la pâte. Si vous préparez 8 stollens, séparez la pâte en 2 portions et gardez-en une sous un linge pour votre 2ème lot. Divisez le 1er lot en 4 parties égales et roulez-les. Coupez la pâte aux amandes en 4 rouleaux et placez-les au centre de chaque crêpe de pâte. Enroulez les crêpes autour de la pâte d'amande et façonnez-les en boules. Glacez-les en appliquant du lait à l'aide d'un pinceau à pâtisserie. Placez les stollens sur la grille plate de cuisson. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque le bip retentit (après 57 minutes), retirez les stollens. Glacez-les au beurre fondu et saupoudrez-les de sucre glace. Répétez la procédure pour préparer votre deuxième lot. Une fois cuits, laissez-les refroidir sur une grille.



Programme
18

Pain d'épices

Poids	1000 g
Durée	2h08
Lait	200 ml
Œufs	2
Cassonade	100 g
Sel	½ c.c.
Mélange de quatre épices	1 c.c.
Bicarbonate de soude	½ c.c.
Cannelle	1 c.c.
Miel	500 g
Beurre fondu	200 g
Farine à pain spéciale	400 g
Levure chimique	1 sachet

Ajoutez les œufs, la cassonade, le sel et le bicarbonate de soude dans un bol de mélange. Fouettez le tout pendant 5 minutes. Ajoutez les épices, le lait, le miel et le beurre fondu. Ajoutez le mélange dans le moule à pain de la machine. Ajoutez la farine et la levure chimique. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 18, le poids du pain et la couleur de la croûte souhaitée. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». À la fin du programme, éteignez la machine, sortez le moule à pain et retirez le pain.

Astuce : optez pour une couleur de croûte légère.

Programme
18

Gâteau aux fruits

Poids	1000 g
Durée	2h08
Œufs	5
Sucre	165 g
Sucre vanillé	1 sachet
Sel	1 pincée
Rhum brun	1½ c.s.
Beurre	230 g
Farine fine (type 45)	330 g
Levure chimique	2½ c.c.
Raisins	75 g
Fruits confits	75 g

Ajoutez les œufs, le sucre, le sucre vanillé et le sel dans un bol de mélange. Fouettez le tout pendant 5 minutes. Ajoutez le rhum brun, le beurre ramolli, la farine fine et la levure. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 18 et la couleur de la croûte souhaitée. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque vous entendez le premier bip (après 23 minutes), ajoutez les raisins et les fruits confits. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez le moule à pain et retirez le gâteau aux fruits. L'illustration montre une croûte de couleur moyenne.

Programme
16

Pâte à pizza

Poids	1250 g
Durée	1h15
Eau	450 ml
Huile d'olive	2½ c.s.
Sel	2½ c.c.
Farine à pain spéciale	800 g
Levure de boulanger déshydratée	2½ c.c.

Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : eau, huile d'olive et sel. Ajoutez ensuite la farine et la levure déshydratée. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 16. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». À la fin du programme, éteignez la machine, sortez le moule à pain et retirez le pain. La pâte est prête à être utilisée.



Pâtes fraîches

Poids	1250 g
Durée	15 minutes
Farine à pain spéciale	830 g
Eau	200 ml
Œufs	5
Sel	1½ c.c.

Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : farine, eau, œufs et sel. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 17. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». À la fin du programme, éteignez la machine, sortez le moule à pain et retirez le pain. La pâte est prête à être utilisée.

Programme
17

Confiture de pommes et rhubarbe

Poids	1200 g
Durée	1h30
Pommes	600 g
Rhubarbe	600 g
Sucre	5 c.s.

Sélectionnez le poids du pain souhaité et reportez-vous au tableau. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre suivant : eau, sel, farine, levure déshydratée et sucre. Placez le moule à pain dans la machine. Sélectionnez le programme 8, le poids du pain et la couleur de la croûte souhaitée. Appuyez sur le bouton « Start / Stop ». Lorsque le premier bip retentit (après environ 30 minutes), ajoutez le fromage. À la fin du programme, éteignez la machine, sortez le moule à pain et retirez le pain.

Conseils : vous pouvez changer la taille des morceaux de fruits selon si vous préférez votre confiture avec ou sans morceaux ; lorsque vous coupez des morceaux de taille moyenne, certains morceaux resteront après la cuisson. Vous pouvez confectionner des confitures avec tous les fruits de saison.

Programme
19

p 20
Inleiding



Inleiding

Lees deze eerste pagina's aub aandachtig door en bewaar belangrijke informatie om ervoor te zorgen dat je recepten een succes worden.

p 21 - 22
Klassieke Broden



Meel: het meel dat je voor het maken van brood zou moeten gebruiken (tenzij anders vermeld in de recepten) hebben een aantal verschillende namen: tarwebloem (T55), speciaal meel voor brood, bakkersmeel voor wit brood, wit meel.

Opmerkingen: Type 65 tarwebloem kan ook worden gebruikt.

p 23 - 24
Speciale Broden



Bakkersgist: vers gist in kleine blokjes; droge actieve gist die opnieuw moet worden gehydrateerd; droge instant gist; vloeibare gist. Gist wordt verkocht in supermarkten (bakkerij-afdeling of de afdeling voor verse producten), maar je kunt het ook bij je bakker kopen. Als je verse gist gebruikt, mag je niet vergeten het klein te maken met je vingers zodat het makkelijk kan oplossen.

p 25 - 26
Franse Broden



Equivalent waarden voor de hoeveelheid/het gewicht tussen gedroogde gist, verse gist en vloeibare gist

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

Als je verse gist gebruikt, moet je de vermelde hoeveelheid droge gist met drie vermenigvuldigen (qua gewicht).

p 27 - 28
Italiaanse Broden



p 29
Spaanse Broden



p 30 - 31
Amerikaanse Broden



p 32 - 34
Europese Broden



p 35 - 36
Overige



Advies & tips

BRODEN

Het brood is niet goed genoeg gerezen: zorg ervoor dat je elk van de ingrediënten nauwkeurig hebt afgewogen. Er is of te veel meel, of te weinig gist, water of suiker. Weeg alle ingrediënten voor het maken van het deeg.

Het brood is in elkaar gezakt: misschien heb je te veel water of gist toegevoegd. Verminder de hoeveelheden en zorg ervoor dat het water niet te warm is.

Het brood is bruin maar nog niet goed genoeg gebakken: de hoeveelheid water die je toevoegt is erg belangrijk, voeg voortaan een beetje minder water toe.

STOKBRODEN EN BROODJES

Zie de illustraties achterin dit receptenboekje voor het vormen.

Het deeg kan niet goed worden gevormd: je hebt het waarschijnlijk te veel gekneet en te weinig water toegevoegd. Als dat gebeurt maak je een bal van het deeg en laat je het 10 minuten rusten voordat je weer ermee werkt.

Het deeg is te kleverig en laat zich slecht vormen: de hoeveelheid water is erg belangrijk. Meel je handen een beetje in met meel.

Het deeg scheurt snel of wordt korrelig: dit betekent dat het deeg te veel werd gekneet. Als dat gebeurt maak je een bal van het deeg en laat je het 10 minuten rusten voordat je weer ermee werkt.

Het deeg is te compact: misschien zit er te veel meel in of heb je het te veel gekneet. Voeg een beetje water toe aan het begin van het kneedproces, laat het 10 minuten rusten voordat je het vormt en behandel het deeg zo min mogelijk.

De broodjes raken elkaar aan en zijn niet goed gebakken: het deeg is te nat of de broodjes zijn niet goed op de plaat gelegd. Zorg ervoor dat je de vloeistoffen zorgvuldig afmeet en de broodjes nauwkeurig op de plaat legt.

De broodjes blijven aan de plaat kleven en zijn van beneden verbrand: kies een lichtere kleur van de korst en maak de broodjes niet te nat.

De broodjes zijn kleurloos na het bakken: de broodjes waren waarschijnlijk niet vochtig genoeg voor het bakken. Gebruik een bakkwast, voeg een ei en glazuur op waterbasis toe alvorens te bakken.

De broodjes zijn niet goed genoeg gerezen: er is niet genoeg gist toegevoegd of het deeg is te veel gekneet. Probeer het nog een keer en gebruik meer gist. Laat het deeg 10 minuten rusten voordat je het vormt en hanteer zo min mogelijk met het deeg.

De broodjes zijn te zeer gerezen: er is waarschijnlijk te veel gist toegevoegd. Probeer het nog een keer met minder gist en druk de broodjes een beetje plat nadat je ze op de plaat hebt gelegd.

De gemaakte sneden in de broodjes zijn weer dicht: de sneden waren niet diep genoeg. Zorg ervoor dat je ze goed genoeg maakt.

Programma
9

Wit brood

Gewicht Tijd	750 g 3h01	1000 g 3h06	1500 g 3h11
Water	315 ml	420 ml	540 ml
Zout	1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Suiker	½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Speciaal broodmeel	520 g	700 g	900 g
Droog bakkersgist	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Optioneel: groene olijven	90 g	130 g	190 g
Stukjes spek	150 g	200 g	300 g

Kies het gewenste gewicht voor het brood en bekijk de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, zout en suiker. Voeg vervolgens meel en droge gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 9, het gewicht van het brood en de gewenste korstkleur. Druk op de «Start/Stop» knop. Als je het eerste akoestische signaal hoort (na ongeveer 23 minuten), voeg je één van de aanvullende ingrediënten toe als je dit wenst. Aan het einde van het programma schakel je de machine uit, haal je de broodpan eruit en haal je het brood eruit.



Programma
8

Sandwich brood

Gewicht Tijd	750 g 2h53	1000 g 2h58	1500 g 3h03
Water	270 ml	325 ml	405 ml
Zonnebloemolie	1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Zout	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Suiker	1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Melkpoeder	2 c.s.	2½ c.s.	3 c.s.
Speciaal broodmeel	500 g	600 g	750 g
Droog bakkersgist	1½ c.c.	1½ c.c.	2 c.c.

Kies het gewenste gewicht voor het brood en zie de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, zonnebloemolie, zout, suiker en melkpoeder. Voeg vervolgens meel en droge gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 8, het gewicht van het brood en de gewenste korstkleur. Druk op de «Start/Stop» knop. Aan het einde van het programma schakel je de machine uit, haal je de broodpan eruit en haal je het brood eruit.



Boerenbrood

Gewicht Tijd	750 g 3h01	1000 g 3h06	1500 g 3h11
Water	305 ml	405 ml	525 ml
Zout	1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Suiker	½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Speciaal broodmeel	415 g	560 g	725 g
Volkorenmeel	95 g	130 g	170 g
Droog bakkersgist	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Kies optioneel uit de volgende ingrediënten:			
Walnoten	110 g	150 g	225 g
Hazelnoten	110 g	150 g	225 g

Kies het gewenste gewicht voor het brood en bekijk de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, zout, suiker. Voeg vervolgens de twee soorten meel en gedroogde gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 9, het gewicht van het brood en de gewenste korstkleur. Druk op de «Start/ Stop» knop. Als je het eerste akoestische signaal hoort (na ongeveer 23 minuten), voeg je de walnoten of hazelnoten toe als je dit wenst. Aan het einde van het programma schakel je de machine uit, haal je de broodpan eruit en haal je het brood eruit. Aanvullend ingrediënt: walnoten.

Programma
9



Volkorenbrood

Gewicht Tijd	750 g 3h06	1000 g 3h11	1500 g 3h16
Water	370 ml	490 ml	635 ml
Zonnebloemolie	½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Zout	1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Suiker	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Melkpoeder	1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Speciaal broodmeel	180 g	240 g	310 g
Volkorenmeel	340 g	460 g	590 g
Droog bakkersgist	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.

Kies het gewenste gewicht voor het brood en bekijk de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, zonnebloemolie, zout, suiker en melkpoeder. Voeg vervolgens de twee soorten meel en gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 10, het gewicht van het brood en de gewenste korstkleur. Druk op de «Start/ Stop» knop. Aan het einde van het programma schakel je de machine uit, haal je de broodpan eruit en haal je het brood eruit.

Programma
10

Programma
12

Snel brood

Gewicht Tijd	750 g 1h28	1000 g 1h33	1500 g 1h38
Lauw warm water	300 ml	400 ml	600 ml
Olijfolie	1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Zout	1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Suiker	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Melkpoeder	1½ c.s.	2½ c.s.	3 c.s.
Speciaal broodmeel	480 g	640 g	960 g
Droog bakkersgist	3 c.c.	4 c.c.	6 c.c.

Kies het gewenste gewicht voor het brood en bekijk de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, zonnebloemolie, zout, suiker en melkpoeder. Voeg vervolgens meel en droge gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 12, het gewicht van het brood en de gewenste korstkleur. Druk op de «Start/Stop» knop. Aan het einde van het programma schakel je de machine uit, haal je de broodpan eruit en haal je het brood eruit.



Programma
11

Brioche

Gewicht Tijd	750 g 3h15	1000 g 3h20	1500 g 3h25
Melk	60 ml	80 ml	120 ml
Eieren	3	5	6
Boter in kleine blokjes gesneden	140 g	200 g	230 g
Zout	1½ c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Suiker	50 g	70 g	80 g
Speciaal broodmeel	430 g	575 g	670 g
Droog bakkersgist	1 c.c.	1½ c.c.	2½ c.c.
Chocoladesnippers (optioneel)	110 g	150 g	170 g

Kies het gewenste gewicht voor het brood en bekijk de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: melk, eieren, zachte boter, zout en suiker. Voeg vervolgens meel en droge gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 11, het gewicht van de brioche en de gewenste korstkleur. Druk op de «Start/Stop» knop. Als u het eerste akoestische signaal hoort (na ongeveer 25 minuten), kunt u indien gewenst de chocoladesnippers toevoegen. Aan het einde van het programma schakel je de machine uit, haal je de broodpan eruit en haal je het brood eruit. Aanvullend ingrediënt: chocoladesnippers.



Programma
9

Brood met zaden

Gewicht Tijd	750 g 3h01	1000 g 3h06	1500 g 3h11
Water	360 ml	480 ml	620 ml
Raapzaadolie	2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Honing	2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Zout	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Speciaal broodmeel	150 g	200 g	260 g
Roggemeel (type 170)	170 g	230 g	300 g
Volkorenmeel	170 g	230 g	300 g
Droog bakkersgist	2 c.c.	2½ c.c.	2½ c.c.
Lijnzaad	75 g	100 g	135 g
Zonnebloempitten	25 g	30 g	40 g
Maanzaad	15 g	20 g	25 g

Kies het gewenste gewicht voor het brood en Bekijk de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, raapzaadolie, honing en zout. Voeg vervolgens de twee soorten meel en gedroogde gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 9, het gewicht van het brood en de gewenste korstkleur. Druk op de «Start/Stop» knop. Als je het eerste akoestische signaal hoort (na 23 minuten) te horen zijn kunt u de lijn-, zonnebloem- en maanzaden toevoegen. Aan het einde van het programma schakel je de machine uit, haal je de broodpan eruit en haal je het brood eruit.

Glutenvrij kaasbrood

Gewicht Tijd	1000 g 2h11
Water	425 ml
Eieren	3
Plantaardige olie	3 c.s.
Kristalsuiker	2 c.s.
Zout	1 c.c.
Wit rijstmeel	280 g
Bruin rijstmeel	140 g
Magere melkpoeder	3½ c.s.
Xanthaangom	3½ c.c.
Gedroogde uienvlokken	1 c.s.
Maanzaad	1 c.c.
Selderijzaad	1½ c.c.
Gedroogde dille	1½ c.c.
Geraspte cheddar	170 g
Droog bakkersgist	1 c.s.

Zie tabel. Doe alle bovenstaande ingrediënten in de broodpan in de vermelde volgorde. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 13 en de gewenste korstkleur. Druk op de «Start/ Stop» knop. Aan het einde van het programma schakel je de machine uit, haal je de broodpan eruit en haal je het brood eruit.

Programma
10

Brood met vezels

Gewicht Tijd	750 g 3h06	1000 g 3h11	1500 g 3h16
Water	350 ml	460 ml	600 ml
Zonnebloemolie	½ c.s.	½ c.s.	1 c.s.
Zout	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Melkpoeder	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Speciaal broodmeel	320 g	420 g	550 g
Fijne zemelen	160 g	210 g	275 g
Droog bakkersgist	2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.

Kies het gewenste gewicht voor het brood en bekijk de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, zonnebloemolie, zout en melkpoeder. Voeg vervolgens meel, fijne zemelen en droge gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 10, het gewicht van het brood en de gewenste korstkleur. Druk op de «Start/ Stop» knop. Aan het einde van het programma schakel je de machine uit, haal je de broodpan eruit en haal je het brood eruit.

Programma
14

Brood zonder zout

Gewicht Tijd	750 g 3h05	1000 g 3h10	1500 g 3h15
Water	320 ml	430 ml	500 ml
Zonnebloemolie	½ c.s.	3½ c.s.	1 c.s.
Citroensap	1½ c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Speciaal broodmeel	520 g	700 g	840 g
Droog bakkersgist	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Sesamzaad	75 g	100 g	120 g

Kies het gewenste gewicht voor het brood en bekijk de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, zonnebloemolie, citroensap. Voeg vervolgens het meel, gedroogde gis en sesamzaad toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 14, het gewicht van het brood en de gewenste korstkleur. Druk op de «Start/Stop» knop. Aan het einde van het programma schakel je de machine uit, haal je de broodpan eruit en haal je het brood eruit.



Omega 3-brood

Gewicht Tijd	750 g 3h01	1000 g 3h06	1500 g 3h11
Water	210 ml	280 ml	365 ml
Natuurlijke yoghurt	125 g	185 g	250 g
Raapzaadolie	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Melasse	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
Zout	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Melkpoeder	½ c.s.	1 c.s.	2 c.s.
Speciaal broodmeel	155 g	200 g	255 g
Roggemeel (type 170)	210 g	270 g	345 g
Volkorenmeel	110 g	140 g	180 g
Tarwekiempoeder	20 g	30 g	40 g
Droog bakkersgist	3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.
Lijnzaad	55 g	70 g	90 g
Zonnebloempitten	40 g	60 g	70 g

Kies het gewenste gewicht voor het brood en bekijk de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, natuurlijke yoghurt, raapzaadolie, melasse, zout en melkpoeder. Voeg vervolgens de drie soorten meel, het tarwekiempoeder en de gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 9, het gewicht van het brood en de gewenste korstkleur. Druk op de «Start/Stop» knop. Als je het eerste akoestische signaal hoort (na 23 minuten), voeg je het lijnzaad en de zonnebloempitten toe. Aan het einde van het programma schakel je de machine uit, haal je de broodpan eruit en haal je het brood eruit.



Programma
9

Savoie brood

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Tijd	3h01	3h06	3h11
Water	375 ml	500 ml	650 ml
Zout	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Speciaal broodmeel	375 g	500 g	650 g
Roggemeel (type 170)	150 g	200 g	260 g
Droog bakkersgist	¾ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Uien	25 g	30 g	40 g
Champignons (een paar schijfjes)	30 g	40 g	50 g
Beaufort (in blokjes)	60 g	80 g	100 g

Kies het gewenste gewicht voor het brood en bekijk de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, fijn gehakte champignons en uien, blokjes Beaufort en zout. Voeg vervolgens de twee soorten meel en gedroogde gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 9, het gewicht van het brood en de gewenste korstkleur. Druk op de «Start/Stop» knop. 30 tot 45 minuten voordat het programma klaar is maak je de machine open om te kijken of het deeg goed bakt. Als het stevig genoeg is, doe je de gesneden uitjes er bovenop ter decoratie. Aan het einde van het programma schakel je de machine uit, haal je de broodpan eruit en haal je het brood eruit.

Programma
1

Stokbrood met pruimen en walnoten

Tijd	4 stokbroden	8 stokbroden
	2h02	2h59
Water	160 ml	290 ml
Suiker	1 c.s.	1½ c.s.
Zout	¾ c.c.	1½ c.c.
Maismeel	25 g	45 g
Speciaal broodmeel	200 g	360 g
Roggemeel (type 170)	25 g	45 g
Droog bakkersgist	¾ c.c.	1½ c.c.
Pruimen	45 g	80 g
Walnoten	45 g	80 g

Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, suiker en zout. Voeg vervolgens de twee soorten meel en gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 1, de gewenste korstkleur en druk op de «Start/Stop» knop. Als je het eerste akoestische signaal hoort (na 23 minuten), voeg je de noten toe aan het deeg. Als je het akoestische signaal voor de tweede keer hoort (na 1h05) open je de machine en haal je het deeg eruit. Als je 8 stokbroden maakt, deel je het deeg in 2 porties en laat je een portie onder een handdoek liggen voor de 2e partij. Deel de 1e partij in 4 gelijke stukken en maak er stokbroden van. Bevochtig ze voordat je ze door het maismeel rolt. Plaats ze op het «speciale brood» bakrooster. Maak een snede over de hele lengte van de stukken deeg. Steek 3 pruimen in elke snede. Druk opnieuw op de «Start/Stop» knop. Als je het akoestisch signaal weer hoort (na 57 minuten), haal je de stokbroden eruit en herhaal je de procedure met de 2e partij. Als je klaar bent met bakken laat je ze op een rek afkoelen.

Programma
1

Stokbrood met fijne zemelen

Tijd	4 baguettes	8 baguettes
	2h02	2h59
Water	175 ml	315 ml
Suiker	1 c.c.	1½ c.c.
Zout	¾ c.c.	1½ c.c.
Boter	20 g	35 g
Speciaal broodmeel	150 g	270 g
Volkorenmeel	100 g	180 g
Fijne zemelen	8 c.s.	14 c.s.
Droog bakkersgist	¾ c.c.	1½ c.c.

Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, boter, suiker en zout. Voeg vervolgens de twee soorten meel en gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 1, de gewenste korstkleur en druk op de «Start/Stop» knop. Als je het akoestische signaal voor de tweede keer hoort (na 1h05) open je de machine en haal je het deeg eruit. Als je 8 stokbroden maakt, deel je het deeg in 2 porties en laat je een portie onder een handdoek liggen voor de 2e partij. Deel de 1e partij in 4 gelijke stukken en maak er stokbroden van. Bevochtig ze voordat je ze door de fijne zemelen rolt. Plaats ze op het «speciale brood» bakrooster. Maak een snede over de hele lengte van de stukken deeg. Druk opnieuw op de «Start/Stop» knop. Als je het akoestisch signaal weer hoort (na 57 minuten), haal je de stokbroden eruit en herhaal je de procedure met de 2e partij. Als je klaar bent met bakken laat je ze op een rek afkoelen.

Programma
1

Rozijnenbroodjes

Tijd	4 broodjes	8 broodjes
	2h02	2h59
Water	165 ml	300 ml
Suiker	1 c.s.	1½ c.s.
Zout	¾ c.c.	1½ c.c.
Speciaal broodmeel	125 g	225 g
Roggemeel (type 170)	125 g	225 g
Droog bakkersgist	1 c.c.	1½ c.c.
Rozijnen	75 g	135 g

Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, suiker en zout. Voeg vervolgens de twee soorten meel en gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 1, de gewenste korstkleur en druk op de «Start/Stop» knop. Als je het eerste akoestische signaal hoort (na 23 minuten), voeg je de rozijnen toe aan het deeg. Als je het akoestische signaal voor de tweede keer hoort (na 1h05) open je de machine en haal je het deeg eruit. Als je 8 broodjes maakt, deel je het deeg in 2 porties en laat je een portie onder een handdoek liggen voor de 2e partij. Deel de 1e partij in 4 gelijke stukken en maak er stokbroden van voordat je ze door het meel rolt. Plaats ze op het «speciale brood» bakrooster. Maak een snede over de hele lengte van de stukken deeg. Druk opnieuw op de «Start/Stop» knop. Als je het akoestisch signaal weer hoort (na 57 minuten), haal je de broodjes eruit en herhaal je de procedure met de 2e partij. Als je klaar bent met bakken laat je ze op een rek afkoelen.



Programma
2

Ciabatta met geitenkaas en honing

Tijd	2 ciabatta's 1h50	4 ciabatta's 2h25
Water	120 ml	240 ml
Olijfolie	1 c.s.	2 c.s.
Zout	1 c.c.	1½ c.c.
Acacia'honing	1½ c.s.	3 c.s.
Speciaal broodmeel	150 g	300 g
Roggemeel	50 g	100 g
Droog bakkersgist	1 c.c.	2 c.c.
Citroentijm	½ c.c.	1 c.c.
Hafgedroogde geitenkaas	50 g	100 g
Voor de glazuur: olijfolie		

Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, olijfolie, zout en honing. Voeg vervolgens de twee soorten meel en gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 2, de gewenste korstkleur en druk op de "Start/Stop" knop. Als je het eerste akoestische signaal hoort (na 23 minuten), voeg je de citroentijm en in blokjes gesneden halfgedroogde geitenkaas toe. Als je het akoestische signaal voor de tweede keer hoort (na 1h15) open je de machine en haal je het deeg eruit. Als je 4 ciabatta's maakt, deel je het deeg in 2 porties en laat je een portie onder een handdoek liggen voor de 2e partij. Deel de 1e partij in 2 gelijke stukken en maak er ovalen van op de platen. Plaats de ciabatta's op het platte bakrooster. Glaceren met olijfolie en opnieuw op de «Start/Stop» knop drukken. Als je het akoestisch signaal weer hoort (na 35 minuten), haal je de ciabatta's eruit en herhaal je de procedure met de 2e partij. Als je klaar bent met bakken laat je ze op een rek afkoelen.



Programma
1

Brood met spek, Parmezaan en koriander

Tijd	4 broden 2h02	8 broden 2h59
Water	135 ml	245 ml
Zout	¾ c.c.	1½ c.c.
Olijfolie	½ c.s.	1 c.s.
Suiker	½ c.s.	1 c.s.
Speciaal broodmeel	205 g	370 g
Droog bakkersgist	¾ c.c.	1½ c.c.
Stukjes gerookt spek	35 g	65 g
Geraspte Parmezaanse kaas	30 g	55 g
Verse koriander, fijn gehakt	½ c.s.	1 c.s.

Bak de stukjes spek in een hete koekenpan met antiaanbaklaag, laat het vet aflopen en laat ze afkoelen. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, zout, olijfolie en suiker. Voeg vervolgens meel en gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 1. Druk op de «Start/Stop» knop. Als het eerste akoestische signaal te horen is (na 23 minuten) voeg je de stukjes spek, Parmezaan en koriander toe aan het deeg. Als je het akoestische signaal voor de tweede keer hoort (na 1h05) open je de machine en haal je het deeg eruit. Als je 8 stokbroden maakt, deel je het deeg in 2 porties en laat je een portie onder een handdoek liggen voor de 2e partij. Deel de 1e partij in 4 gelijke stukken en maak er stokbroden van. Plaats ze op het "speciale brood" bakrooster en maak vervolgens een snede in de lengte van elk stuk deeg. Druk opnieuw op de «Start/Stop» knop. Als je het akoestisch signaal weer hoort (na 57 minuten), haal je de stokbroden eruit en herhaal je de procedure met de 2e partij. Als je klaar bent met bakken laat je ze op een rek afkoelen.



Programma
3

Broodsticks met zwarte sesam

Tijd	20 broodsticks 2h29
Water	70 ml
Bier	70 ml
Zout	1 c.c.
Droog bakkersgist	1 c.c.
Sesamolie	1 c.s.
Zwarte sesam	50 g

Speciaal broodmeel 240 g Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, bier, sesamolie en zout. Voeg vervolgens meel en gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 3, de gewenste korstkleur en druk op de "Start/Stop" knop. Als je het akoestische signaal voor de tweede keer hoort (na 1h15) open je de machine en haal je het deeg eruit. Deel het deeg in 2 porties en leg één portie onder een handdoek voor de 2e partij. Deel de 1e portie deeg in 10 gelijke delen. Rol er erg dunne spiralen van op een met meel bestrooid werkvlak. Glaceer ze met water met behulp van een bakkwast en rol ze door zwarte sesam. Plaats de broodsticks op het platte bakrooster. Druk opnieuw op de «Start/Stop» knop. Als je het akoestisch signaal weer hoort (na 37 minuten), haal je de broodsticks eruit en herhaal je de procedure met de 2e partij. Als je klaar bent met bakken laat je ze op een rek afkoelen.



Programma
8

Brood met zwarte olijven

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Tijd	2h53	2h58	3h03
Water	255 ml	340 ml	510 ml
Olie	2½ c.s.	3½ c.s.	5 c.s.
Suiker	3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.
Zout	2 c.c.	2½ c.c.	4 c.c.
Speciaal broodmeel	480 g	640 g	960 g
Droog bakkergist	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Zwarte olijven	75 g	100 g	150 g

Kies het gewenste gewicht voor het brood en bekijk de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, olie, suiker, zout, meel en gist. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 8, het gewicht van het brood en de gewenste korstkleur. Druk op de «Start/Stop» knop. Als het akoestische signaal te horen is (na ongeveer 30 minuten) voeg je de olijven toe aan het deeg. Aan het einde van het programma schakel je de machine uit, haal je de broodpan eruit en haal je het brood eruit.



Programma
5

Broodjes met gouda en komijn

Tijd	4 broodjes 2h04	8 broodjes 2h43
Water	75 ml	130 ml
Melk	25 ml	50 ml
Zout	1 c.c.	1½ c.c.
Ei	1	1
Gesmolten boter	15 g	25 g
Suiker	1 c.s.	1½ c.s.
Meel type 45	225 g	385 g
Geraspte gouda	50 g	85 g
Komijnzaad	1 c.s.	1½ c.s.
Droog bakkergist	1½ c.c.	2 c.c.

Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, melk, zout, ei, gesmolten boter en suiker. Voeg vervolgens het meel, de Goude kaas, komijn en gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 5, de gewenste korstkleur en druk op de "Start/Stop" knop. Als je het akoestische signaal voor de tweede keer hoort (na 1h25) open je de machine en haal je het deeg eruit. Als je 8 broodjes maakt, deel je het deeg in 2 porties en laat je een portie onder een handdoek liggen voor de 2e partij. Deel de 1e partij in 4 gelijke delen en rol de deeg op tot een bal om het ronde brood te vormen. Glaceer met melk met behulp van de bakkwast en besprenkel met sesamzaad. Plaats de broodjes op het platte bakrooster. Druk nogmaals op de «Start/ Stop» knop. Als je het akoestisch signaal weer hoort (na 39 minuten), haal je de broodjes eruit en herhaal je de procedure met de 2e partij. Als je klaar bent met bakken laat je ze op een rek afkoelen.



Programma
5

Broodjes met rozijnen en gember

Tijd	4 broodjes 2h04	8 broodjes 2h43
Melk	25 ml	50 ml
Water	75 ml	130 ml
Zout	1 c.c.	1½ c.c.
Ei	1	1
Suiker	1 c.s.	1½ c.s.
Gemalen gember	¾ c.c.	1 c.c.
Sinaasappelschil	1	1
Meel type 45	225 g	385 g
Gesmolten boter	20 g	35 g
Droog bakkergist	1½ c.c.	2 c.c.
Rozijnen	50 g	85 g

Voor de glazuur: 1 el melk en 20 g suiker

Leg de rozijnen in de lauwwarme melk om ze te laten wellen. Voeg in de tussentijd de ingrediënten toe aan de broodpan en let op de volgorde: water, zout, ei, suiker, gemberpoeder en sinaasappelschil in fijne juliennereepjes toe. Voeg het meel, de gesmolten boter en gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 5, de gewenste korstkleur en druk op de "Start/Stop" knop. Als je het eerste akoestische signaal hoort (na 28 minuten) voeg je de rozijnen toe. Bij het tweede akoestische signaal (na 1h25) open je de machine en haal je het deeg eruit. Als je 8 broodjes wil bakken, deel het deeg dan in 2 delen en bewaar een deel onder een handdoek voor de 2e partij. Deel de 1e partij in 4 gelijke stukken en maak er ballen van. Glaceer met een mix van melk en suiker met behulp van de bakkwast. Plaats de broodjes op het platte bakrooster. Druk nogmaals op de "Start/Stop" knop. Als je het volgende akoestische signaal hoort (na 39 minuten) verwijder je de broodjes. Herhaal deze procedure voor de 2e partij. Als je klaar bent met bakken laat je ze op een rek afkoelen.



Programma
18

Canadees brood met appeljam en ahornsiroop

Gewicht	1000 g
Tijd	2h08
Ongezoete appeljam	230 ml
Plantaardige olie	125 ml
Opgeklote eieren	3
Bloempoeier	95 g
Ahornsiroop	110 g
Speciaal broodmeel	175 g
Volkoren tarwemeel	175 g
Magere melkpoeier	4 c.s.
Bakpoeier	1 c.c.
Zout	¾ c.c.
Natriumbicarbonaat	½ c.c.
Gemalen kaneel	1½ c.c.
Gehakte pecannoten	40 g
Gehalveerde pecannoten (optioneel)	6

Doel alle ingrediënten in de broodpan zoals weergegeven in bovenstaande tabel. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 18 en de gewenste korstkleur. Druk op de «Start/Stop» knop. Zodra de bakcyclus begint, doe je de gehalveerde pecannoten in het midden van het brood. Aan het einde van het programma schakel je de machine uit, haal je de broodpan eruit en haal je het brood eruit.

Programma
18

Gemberbrood

Gewicht	1000 g
Tijd	2h08
Eieren	2
Poedersuiker	90 g
Ananas in stukjes, (goed laten uitlekken na het wegen)	270 g
Plantaardige olie	125 g
Melasse	75 g
Zout	¾ tl
Meel	350 g
Tarwezemelen	2 el
Bicarbonaat	¼ tl
Bakpoeier *geen bakkersgist	2 tl
Gemalen gember	2 tl
Geraspte gember	2 tl
Kaneel	¼ tl

Kies het gewenste gewicht voor het brood en bekijk de tabel. Doel alle ingrediënten in de broodpan in de vermelde volgorde. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 18, het gewicht van het brood en de gewenste korstkleur. Druk op de «Start/Stop» knop. Aan het einde van het programma schakel je de machine uit en haal je de broodpan eruit. Laat het brood ongeveer 30 minuten afkoelen voordat je het uit de broodpan haalt.

Programma
11

Belgisch rozijnenbrood (Cramique)

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Tijd	3h15	3h20	3h25
Melk	2½ c.s.	3 c.s.	3½ c.s.
Eieren	3	5	6
Boter	160 g	210 g	250 g
Zout	1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Suiker	5 c.s.	6 c.s.	7 c.s.
Speciaal broodmeel	390 g	530 g	620 g
Droog bakkersgist	2 c.c.	2½ c.c.	3 c.c.
Rozijnen	120 g	140 g	180 g

Kies het gewenste gewicht voor het brood en bekijk de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: melk, eieren, zachte boter, zout en suiker. Voeg vervolgens meel en droge gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 11, het gewicht van het brood en de gewenste korstkleur. Druk op de «Start/Stop» knop. Als je het eerste akoestische signaal hoort (na 25 minuten) voeg je de rozijnen toe. Aan het einde van het programma schakel je de machine uit, haal je de broodpan eruit en haal je het brood eruit.

Programma
9

Vlaamse broodcake met frambozen

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Tijd	3h01	3h06	3h11
Melk	75 ml	100 ml	150 ml
Zout	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Boter	50 g	65 g	100 g
Suiker	1½ c.c.	2 c.s.	3 c.s.
Basterdsuiker	25 g	35 g	50 g
Eieren	2	3	4
Speciaal broodmeel	350 g	465 g	700 g
Droog bakkersgist	1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Verse frambozen	40 g	55 g	80 g

Kies het gewenste gewicht voor het brood en bekijk de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: melk, boter, eieren, frambozen, suiker en zout. Voeg vervolgens meel en droge gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 9, het gewicht van het brood en de gewenste korstkleur. Druk op de «Start/Stop» knop. 30 tot 45 minuten voordat het programma klaar is maak je de machine open om te kijken of het deeg goed bakt. Als het stevig genoeg is, leg je de frambozen er bovenop en voeg je de zachte basterdsuiker toe. Aan het einde van het programma schakel je de machine uit, haal je de broodpan eruit en haal je het brood eruit.



Programma
11

Tulbandcake

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Tijd	3h15	3h20	3h25
Melk	100 ml	120 ml	205 ml
Eieren	2	3	4
Boter	160 g	210 g	250 g
Zout	1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Suiker	70 g	90 g	135 g
Speciaal broodmeel	390 g	530 g	795 g
Droog bakkersgist	2½ c.c.	3½ c.c.	4 c.c.
Hele amandelen	40 g	50 g	60 g
Rozijnen	110 g	150 g	170 g

Week de rozijnen in water of heldere fruitlikeur. Kies het gewenste gewicht voor het brood en bekijk de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: melk, eieren, zachte boter, zout en suiker. Voeg vervolgens meel en droge gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 11, het gewicht van de cake en de gewenste korstkleur. Druk op de «Start/Stop» knop. Als je het eerste akoestische signaal hoort (na 25 minuten) voeg je de hele amandelen en de gemarineerde rozijnen toe. Aan het einde van het programma schakel je de machine uit, haal je de broodpan eruit en haal je het brood eruit.



Programma
8

Brood met Emmentaler

Gewicht	750 g	1000 g	1500 g
Tijd	2h53	2h58	3h03
Water	240 ml	320 ml	480 ml
Gekruid zout	1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Speciaal broodmeel	340 g	450 g	675 g
Droog bakkersgist	2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Suiker	1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Emmentaler in blokjes	115 g	150 g	225 g

Kies het gewenste gewicht voor het brood en bekijk de tabel. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, zout, meel, gedroogde gist en suiker. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 8, het gewicht van het brood en de gewenste korstkleur. Druk op de «Start/Stop» knop. Als je het eerste akoestische signaal hoort (na ongeveer 30 minuten) voeg je de kaas toe. Aan het einde van het programma schakel je de machine uit, haal je de broodpan eruit en haal je het brood eruit.



Programma
6

Stollen

Tijd	4 stollen 2h02	8 stollen 2h59
Lauwarme melk	125 ml	225 ml
Zout	1 c.c.	1½ c.c.
Zachte boter	60 g	110 g
Suiker	75 g	135 g
Speciaal broodmeel	250 g	450 g
Droog bakkersgist	15 g	25 g
Rozijnen	60 g	110 g
Hele amandelen	40 g	70 g
Gekonfijt fruit	25 g	45 g
Rum	15 ml	25 ml
Amandelpasta	75 g	135 g

Decoratie: bloesuiker

Week de rozijnen, hele amandelen en gekonfijt fruit in de rum. Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: lauwarme melk, zout, zachte boter en suiker. Voeg vervolgens meel en gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 6, de gewenste korstkleur en druk op de «Start/Stop» knop. Als je het eerste akoestische signaal hoort (na 23 minuten) voeg je de afgewaterde rozijnen, amandelen en het gekonfijte fruit toe. Als je het akoestische signaal voor de tweede keer hoort (na 1h05) open je de machine en haal je het deeg eruit. Als je 8 stollen maakt, deel je het deeg in 2 porties en laat je een portie onder een handdoek liggen voor de 2e partij. Deel de 1e partij in 4 gelijke stukken en rol ze uit. Snij het amandeldeeg in 4 spiralen en leg ze in het midden van elke deeg-pannenkoek. Wikkel de pannenkoeken om het amandeldeeg en maak er ballen van. Glaceer met melk met behulp van de bakkwast. Plaats de stollen op het platte bakrooster. Druk opnieuw op de «Start/Stop» knop. Als er weer een akoestisch signaal te horen is (na 57 minuten) haal je de stollen eruit. Glaceer met gesmolten boter en besprenkel met bloesuiker. Herhaal de procedure om met de 2e partij te beginnen. Als je klaar bent met bakken laat je ze op een rek afkoelen.



Programma
18

Peperkoek

Gewicht	1000 g
Tijd	2h08
Melk	200 ml
Eieren	2
Basterdsuiker	100 g
Zout	½ c.c.
Vier-kruiden mix	1 c.c.
Natriumbicarbonaat	½ c.c.
Kaneel	1 c.c.
Honing	500 g
Gesmolten boter	200 g
Speciaal broodmeel	400 g
Bakpoeder	1 zakje

Voeg de eieren, basterdsuiker, zout en natriumbicarbonaat toe aan een mengkom. Meng het 5 minuten lang. Voeg de kruiden, melk, honing en gesmolten boter toe. Voeg het mengsel toe aan de broodpan van de broodbakmachine. Voeg het meel en het bakpoeder toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 18, het gewicht van het brood en de gewenste korstkleur. Druk op de «Start/Stop» knop. Aan het einde van het programma schakel je de machine uit, haal je de broodpan eruit en haal je het brood eruit.

Tip: kies voor een lichtere korstkleur

Programma
18

Vruchtencake

Gewicht	1000 g
Tijd	2h08
Eieren	5
Suiker	165 g
Vanillesuiker	1 zakje
Zout	1 p.
Bruine rum	1½ c.s.
Boter	230 g
Fijn meel (type 45)	330 g
Bakpoeder	2½ c.c.
Rozijnen	75 g
Gekonfijt fruit	75 g

Voeg de eieren, suiker, vanillesuiker en zout toe aan een mengkom. Meng het 5 minuten lang. Voeg het mengsel toe aan de broodpan van de broodbakmachine. Voeg de bruine rum, de zachte boter, het fijne meel en het bakpoeder toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 18 en de gewenste korstkleur. Druk op de «Start/Stop» knop. Als je het eerste akoestische signaal hoort (na 23 minuten), voeg je de rozijnen en het gekonfijte fruit toe. Aan het einde van het programma schakel je de machine uit, haal je de broodpan eruit en haal je de fruitcake eruit. De illustratie toont een medium korstkleur.

Programma
16

Pizzadeeg

Gewicht	1250 g
Tijd	1h15
Water	450 ml
Olijfolie	2½ c.s.
Zout	2½ c.c.
Speciaal broodmeel	800 g
Droog bakkersgist	2½ c.c.

Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: water, olijfolie en zout. Voeg vervolgens meel en droge gist toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 16. Druk op de «Start/Stop» knop. Aan het einde van het programma schakel je de machine uit en haal je de broodpan eruit. Het pizzadeeg kan nu worden gebruikt.



Verse pasta

Gewicht	1250 g
Tijd	15 min
Speciaal broodmeel	830 g
Water	200 ml
Eieren	5
Zout	1½ c.c.

Voeg de ingrediënten in de volgende volgorde toe aan de broodpan: meel, water, eieren en zout. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 17. Druk op de «Start/Stop» knop. Aan het einde van het programma schakel je de machine uit en haal je de broodpan eruit. De pasta kan nu worden gebruikt.

Programma
17Programma
19

Appel- en rabarberjam

Gewicht	1200 g
Tijd	1h30
Appels	600 g
Rabarber	600 g
Suiker	5 c.s.

Schil de appels en de rabarber en snijd ze in kleine stukjes. Voeg het fruit toe aan de broodpan van de broodbakmachine. Voeg de suiker toe. Plaats de broodpan in de machine. Kies programma 19. Druk op de «Start/Stop» knop. Aan het einde van het programma schakel je de machine uit en haal je de broodpan eruit.

Tips: je kunt de grootte van de fruitstukjes variëren afhankelijk ervan of je jam met of zonder stukjes wilt; als je er middelgrote stukjes van maakt, zullen sommige stukjes nog steeds aanwezig zijn na het koken. Je kunt jam maken van ieder seizoensfruit.





pains du monde entier wereldse broden

ISBN 978-2-37247-101-5
Alle rechten voorbehouden
Geprint in China Juillet 2019