



pain & trésors





pain & trésors

FR	2
NL	18
IT	34
ES	50
PT	66
EN	82





À savoir

p 3-7

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



Sans gluten

p 8-9



Bien-être

p 10-11



Traditionnel

p 12-13



Pâtes & Gâteau

p 14



Porridge, céréales & confitures

p 15-16



Produits laitiers

p 17



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'émietter avec vos doigts pour faciliter sa dispersion.

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.

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

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 oeufs : 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 le laisser reposer sur une grille durant une heure avant de le déguster.



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

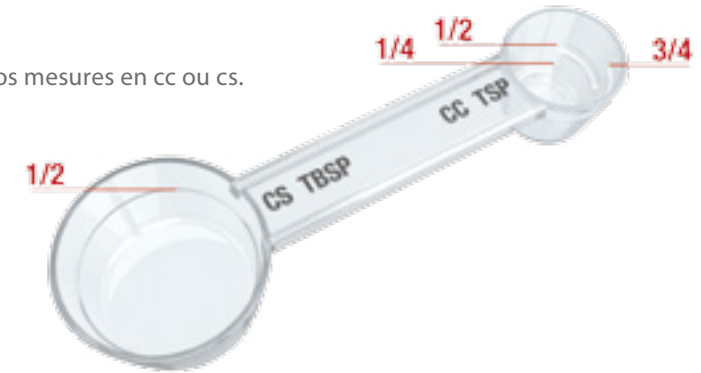
Utilisez la cuillère fournie pour vos mesures en cc ou cs.

1 tsp

Cuillère à café (cc)

1 tbsp

Cuillère à soupe (cs)



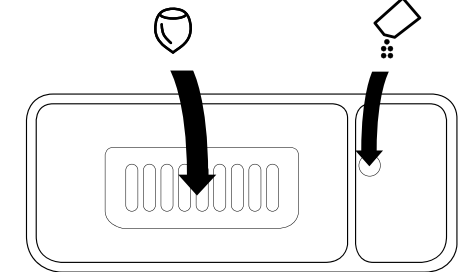
Double distributeur automatique pour ajout d'ingrédients

En utilisant le distributeur automatique, vous pouvez ajouter des ingrédients supplémentaires pendant que l'appareil prépare le pain.

Placez les ingrédients supplémentaires dans le distributeur de gauche (noix, céréales, fruits secs ou pépites de chocolat, etc.), de manière à ce qu'ils ne soient pas broyés pendant le pétrissage.

Placez la levure instantanée dans le distributeur de droite afin d'éviter tout contact avec le sel et l'eau et d'obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

1. Distributeur d'ingrédients supplémentaires
2. Distributeur de levure (uniquement pour les levures sèches instantanées)



Préparer une pâte fermentée

Ingrédients	500 g
Eau	190 ml
Levure sèche instantanée (2)	1 cc
Farine de blé	320 g
Sel	1 cc

Placez l'eau, la farine et le sel dans la cuve dans l'ordre indiqué. Placez les ingrédients avec la désignation (2) dans le distributeur correspondant. Arrêtez le programme après 29 minutes et laissez-le reposer pendant 1 heure à 20° C, puis placez-le pendant 24 heures au réfrigérateur à 4°C.

Astuce: la pâte peut être conservée jusqu'à 48 heures.



Pâtes levées
Programme
11

Pain sans gluten salé
Programme
1

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 sans gluten*	340 g
Levure sèche sans gluten (2)	2 cc	Tomates séchées	100 g
Sel	1 cc		

Mélangez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué. Les ingrédients indiqués par le symbole (*) doivent être mélangés au préalable et tamisés. Placez les ingrédients indiqués par (2) dans le distributeur correspondant. Choisissez le bon programme, définissez le niveau de dorage et appuyez sur **START**. Séchez un peu les tomates séchées en absorbant le surplus d'huile avec une serviette. Après avoir entendu le signal, ajoutez les ingrédients indiqués par (***) dans la cuve.



Pain sans gluten sucré
Programme
2

Pain viennois au chocolat

Ingrédients			
Lait 30°C*	280 ml	Sucre*	2 cs
Œufs battus*	2	Beurre fondu*	55 g
Levure sans gluten (2)	2 cc	Premix sans gluten	420 g
Sel*	1 cc	Pépites de chocolat (1)	100 g
Sucre*	7 cs		

Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué. Mélangez les ingrédients indiqués par le symbole (*) au préalable.

Placez les ingrédients indiqués par (1) et (2) dans les distributeurs correspondants. Choisissez le bon programme, définissez le niveau de dorage et appuyez sur **START**.



Pain aux graines

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

Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué.

Les ingrédients indiqués par le symbole (*) doivent être mélangés au préalable et tamisés. Mélangez les ingrédients indiqués par (**) et ajoutez-les dans la cuve, ou 75 g de mélange de graines pour pain (graines de tournesol, graines de lin, millet, graines de sésame ou graines de pavot). Placez les ingrédients indiqués par (2) dans le distributeur correspondant.

Choisissez le bon programme, définissez le niveau de dorage et appuyez sur **START**.

Pains sans gluten salé
Programme
1



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 coupé en dés***	250 g
Sel*	1 cc	Olives tranchées sans noyaux ***	40 g
Poivre	1 g	Gruyère râpé***	110 g
Beurre fondu	20 g		

Mélangez les ingrédients indiqués par le symbole (*) jusqu'à blanchiment, transférez le mélange dans la cuve.

Ajoutez les ingrédients tamisés (**) au préalable. Choisissez le bon programme, définissez le niveau de dorage et appuyez sur **START**.

Après avoir entendu le signal, ajoutez les ingrédients (***).

Gâteau sans gluten
Programme
3

Pain sans gluten sucré
Programme
2

Brioche

Ingrédients	Mélange Schär	Mélange Valpiform
Lait 30°C*	140 ml	200 ml
Œufs battus*	4	4
Sel*	1 cc	1 cc
Sucre*	90 g	90 g
Beurre fondu*	140 g	140 g
Premix sans gluten	400 g	400 g
Levure instantanée (2)	2 cc	2 cc

Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué. Mélangez les ingrédients indiqués par le symbole (*) au préalable.

Placez les ingrédients indiqués par (2) dans le distributeur correspondant. Choisissez le bon programme, définissez le niveau de dorage et appuyez sur **START**.

Photo: Pain de Valpiform sans gluten



Gâteau sans gluten
Programme
3

Gâteau aux châtaignes

Ingrédients			
Lait 30°C*	20 ml	Levure chimique**	2 cc
Œufs battus*	3	Beurre fondu	100 g
Sel*	1 g	Vanille	1 cc
Farine de châtaigne**	165 g	Rhum brun	1 cs
Farine de maïs**	50 g	Sucre en poudre	165 g

Mélangez les ingrédients indiqués par le symbole (*) avant que le mélange ne devienne uniforme. Les ingrédients indiqués par (**) doivent être mélangés au préalable et tamisés. Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué. Choisissez le programme approprié, définissez le niveau de dorage et appuyez sur **START**.



Pain complet rapide
Programme
4

Pain complet
Programme
5

Pain paysan

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	200 ml	270 ml	355 ml
Huile de tournesol	1,5 cs	2 cs	2,5 cs
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	1,5 cc	2 cc	2,5 cc
Lait en poudre	0,5 cs	0,5 cs	1 cs
Farine (T55)	170 g	235 g	310 g
Farine complète (T150)	80 g	110 g	145 g
Farine de seigle (T130)	80 g	110 g	145 g
Levure instantanée (2)	0,5 cc	1 cc	1,5 cc

Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué. Placez les ingrédients indiqués par (2) dans le distributeur correspondant. Choisissez le programme approprié, le poids du pain, définissez le niveau de dorage et appuyez sur **START**.



Pain au seigle
Programme
8

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 instantanée (2)	1 cc	1 1/2 cc	2 cc
Graines de coriandre moulues	1/2 cc	1/2 cc	1 cc

Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué. Placez les ingrédients indiqués par (2) dans le distributeur correspondant. Choisissez le programme approprié, le poids du pain, définissez le niveau de dorage et appuyez sur **START**.

Si désiré : ajoutez les graines de coriandre dans le distributeur avant la cuisson.



Pain complet

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	205 ml	270 ml	355 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	240 g
Farine complète (T150)	200 g	270 g	360 g
Levure instantanée	1 cc	1 cc	1,5 cc

Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué. Placez les ingrédients indiqués par (2) dans le distributeur correspondant. Choisissez le programme approprié, le poids du pain, définissez le niveau de dorage et appuyez sur **START**.

Pain aux grains entiers - cuisson rapide
Programme
4

Pain aux grains entiers
Programme
5



Pain sans sel

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	200 ml	270 ml	365 ml
Farine (T55)	350 g	480 g	620 g
Levure instantanée (2)	0,5 cc	1 cc	1 cc
Graines de sésame (1)	50 g	75 g	100 g

Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué. Placez les ingrédients indiqués par (1) et (2) dans les distributeurs correspondants. Choisissez le programme approprié, le poids du pain, définissez le niveau de dorage et appuyez sur **START**.

Pain sans sel
Programme
6

Pain au lin à pâte fermentée

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	170 ml	255 ml	340 ml
Pâte fermentée (voir page 7)	75 g	115 g	150 g
Levure instantanée (2)	3/4 cc	1 cc	1,5 cc
Farine traditionnelle (T65)	260 g	390 g	520 g
Graine de lin jaune	20 g	30 g	40 g
Graine de lin brun	20 g	30 g	40 g
Sel	5 g	7,5 g	10 g

Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué. Placez les ingrédients indiqués par (2) dans le distributeur correspondant. Choisissez le programme approprié, le poids du pain, définissez le niveau de dorage et appuyez sur **START**.

Astuce: ce pain se marie bien avec les plats en sauce, le gibier et la viande blanche.



Pain au seigle
Programme
8

Ingrédients	1000 g	1000 g
Farine de seigle	350 g	Miel 20 g
Fleur de farine	150 g	Pré-ferment 100 g (50 g de farine de seigle, 50 g d'eau tiède et 3 g de levure)
Sucre	75 g	Levure sèche (2) 2 cc
Coriandre moulue	10 g	Sel 1 cc
Huile végétale	60 g	Eau 310 g
Malt (150 g de farine de malt et 100 g d'eau bouillante)	250 g	Graines de coriandre comme garniture
Extrait de kvass (kvass wort)	10 g	

Pré-ferment: Un jour avant la cuisson du pain, mélangez la farine de seigle, l'eau tiède et la levure. Après 3 heures, placez le mélange au réfrigérateur. Ajoutez les ingrédients suivants dans le moule dans l'ordre indiqué: eau, huile, miel et pré-ferment. Ajoutez ensuite la levure, le sel, l'extrait de kvas, le malt, la coriandre moulue, le sucre et la farine. Placez le moule dans la machine à pain. Choisissez le programme 8, ainsi que le niveau désiré de dorage de la croûte et appuyez sur **START**. Après le pétrissage, saupoudrez de coriandre. Une fois le programme terminé, éteignez la machine à pain, retirez le moule et extrayez le pain cuit.



Pain complet rapide
Programme
4

Pain complet
Programme
5

Pain ultra rapide

Programme
7

Pain super rapide

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau (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 instantanée (2)	1,5 cc	2,5 cc	3 cc

Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué. Placez les ingrédients indiqués par (2) dans le distributeur correspondant. Choisissez le programme approprié, le poids du pain, définissez le niveau de dorage et appuyez sur **START**.



Pain sucré

Programme
10

Pain de mie

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Lait froid	155 ml	23 ml	310 ml
Œufs	1	1	2
Levure instantanée (2)	2/3 cc	1 cc	1 1/3 cc
Farine (T55)	275 g	410 g	550 g
Gélatine végétale (gluten)	3 g	5 g	7 g
Sucre	20 g	30 g	40 g
Sel	35 g	55 g	75 g
Beurre	35 g	55 g	75 g

Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué. Placez les ingrédients indiqués par (2) dans le distributeur correspondant.

Choisissez le programme approprié, le poids du pain, définissez le niveau de dorage et appuyez sur **START**.



Brioche

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Œufs battus	1	2	2
Beurre fondu	165 g	195 g	245 g
Sel	1 cc	1 cc	1,5 cc
Sucre	3,5 cs	4 cs	5 cs
Lait (liquide)	55 ml	60 ml	80 ml
Farine (T55)	280 g	365 g	485 g
Levure instantanée (2)	1,5 cc	2 cc	3 cc

Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué. Placez les ingrédients indiqués par (2) dans le distributeur correspondant. Choisissez le programme approprié, le poids du pain, définissez le niveau de dorage et appuyez sur **START**.

Si désiré: Ajoutez 1 cc d'eau de fleur d'oranger.

Pain sucré

Programme
10

Pain français

Programme
9

Pain miel et amandes

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	140 ml	210 ml	280 ml
Miel	70 g	100 g	135 g
Levure instantanée (2)	1/2 Cc	3/4 cc	1 cc
Farine (T55)	225 g	340 g	450 g
Sel	3/4 cc	1 cc	1/2 cs
Amandes moulues et torréfiées (1)	70 g	90 g	90 g

Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué. Placez les ingrédients indiqués par (1) et (2) dans les distributeurs correspondants. Choisissez le programme approprié, le poids du pain, définissez le niveau de dorage et appuyez sur **START**.



Koulitch

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g		500 g	750 g	1000 g
Pour le koulitch				Amandes moulues (1)	20 g	30 g	40 g
Jaune d'œuf*	1 (20 g)	2 (40 g)	3 (60 g)	Beurre fondu**	60 g	90 g	120 g
Œufs*	1 (60 g)	2 (120 g)	2 (120 g)	Levure sèche (2)	1 1/2 cc	2 cc	3 cc
Lait*	50 ml	75 ml	100 ml	Raisins secs (1)	30 g	45 g	60 g
Sucre*	40 g	60 g	80 g	Fruits confits (1)	10 g	15 g	20 g
Sel*	1/2 cc	3/4 cc	1 cc	Glaçage			
Safran*	1/2 cc	3/4 cc	1 cc	Sucre en poudre	150 g	175 g	200 g
Extrait de vanille*	1/2 cc	3/4 cc	1 cc	Blancs d'œufs			
Rhum foncé*	30 ml	40 ml	60 ml	Jus de citron	1,5 cc	2 cc	2 cc
Farine (T55)**	250 g	370 g	495 g				

Faites tremper les raisins secs dans du rhum brun pendant la nuit. Avant de commencer à préparer le koulitch, versez les raisins secs dans une passoire et laissez le rhum s'écouler. Conservez le rhum. Fouettez les ingrédients indiqués par (*) avec le reste du rhum dans un bol séparé. Versez le mélange dans le récipient et ajoutez les ingrédients indiqués par (**) dans l'ordre indiqué. Placez les ingrédients dans la cuve. Placez les ingrédients indiqués par (1) et (2) dans les distributeurs correspondants. Choisissez le programme, le poids, réglez le niveau de dorage et appuyez sur **START**. Retirez le koulitch du moule et laissez-le refroidir sur une grille.



Pain sucré

Programme
10

Pâtes levées

Programme
11

Pâte à 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 instantanée (2)	0,5 cc	1 cc	1,5 cc

Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué. Placez les ingrédients indiqués par (2) dans les distributeurs correspondants. Choisissez le programme approprié, le poids du pain, définissez le niveau de dorage et appuyez sur **START**.



Porridge

Programme
15

Porridge aux flocons d'avoine

Ingrédients	Poids final du plat
	650 g
Lait	600 ml
Avoine	100 g
Sel ou sucre	1 cc

Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué. Choisissez le programme indiqué.

Augmentez la durée du programme jusqu'à 15 minutes en appuyant sur la touche +, puis appuyez sur **START**.

Conseil: Si vous préférez des céréales plus épaisses, augmentez le temps de cuisson de 5 minutes. Pour plus de saveur, ajoutez en fin de cuisson du miel, de la cannelle, des abricots coupés et des noisettes lavées.



Pâtes fraîches

Ingrédients	Poids du plat final		
	500 g	750 g	1000 g
Eau	45 ml	50 ml	70 ml
Œufs battus	3	3	6
Sel	1 pincée	0,5 cc	1 cc
Farine (T55)	375 g	500 g	670 g

Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué. Choisissez le bon programme et appuyez sur **START**.



Pasta

Programme
12

Porridge à la semoule

Ingrédients	Poids final du plat
	350 g
Lait	350 ml
Semoule	50 g
Sel et sucre	1 cc

Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué. Choisissez le programme indiqué. Augmentez la durée du programme jusqu'à 10 minutes, en appuyant sur la touche +, puis appuyez sur **START**.



Porridge

Programme
15

Gâteau aux amandes

Ingrédients			
Œufs battus*	200 g	Rhum brun	3 cs
Sucre*	190 g	Poudre d'amandes	60 g
Sel*	1 pincée	Farine complète (T150)	210 g
Beurre ramolli	145 g	Levure chimique	3 cc

Mélangez tous les ingrédients (*) à un poids uniforme. Transférez tous les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué. Choisissez le programme, le poids, réglez le niveau de dorage et appuyez sur **START**.



Céréales

Programme
16

Riz / Millet

Ingrédients	Poids final du plat
	500 g
Riz	200 g
Eau	400 ml
Sel	1/2 cc

Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué. Choisissez le programme indiqué. Augmentez la durée du programme à 30 minutes en appuyant sur la touche +, puis appuyez sur **START**.

Astuce: Vous pouvez aussi utiliser du mil à la place du riz.



Gâteau

Programme
13

Céréales

Programme
16

Sarrasin

Ingrédients	Poids final du plat
	540 g
Eau	450 ml
Sarrasin	200 g
Sel	1/2 cc

Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué. Choisissez le programme indiqué. Augmentez la durée du programme jusqu'à 30 minutes en appuyant sur la touche +, puis appuyez sur **START**.

Astuce: Lorsque vous versez les ingrédients, ajoutez un morceau de beurre et mélangez jusqu'à ce que le beurre soit fondu.



Confiture

Programme
17

Confiture

Ingrédients	
Frêle, pêche, rhubarbe ou abricot (au choix)	580 g
Sucre	360 g
Jus de citron	1
Pectine	15 g

Coupez les fruits. Placez les ingrédients dans la cuve dans l'ordre indiqué et appuyez sur **START**.



Yaourt

Programme
18

Yaourt

Ingrédients	Poids final du plat
	850 ml
Lait entier	750 ml
Yaourt	125 g

Versez les ingrédients dans le pot de yaourt et mélangez-les jusqu'à ce qu'ils deviennent uniformes. Placez le récipient dans la cuve, après avoir retiré la pâle. Choisissez le programme indiqué. Augmentez la durée du programme jusqu'à 9 heures en appuyant sur la touche +, puis appuyez sur **START**.

Astuce: Versez le yaourt dans un filtre pour obtenir une texture plus délicate. Pour une consistance plus épaisse, augmentez la durée du programme jusqu'à 12 heures. Gardez le yaourt au réfrigérateur avec le couvercle spécial. A consommer dans les 7 jours.



Yaourt à boire

Ingrédients	Poids final du plat
	1 L
Lait écrémé	900 ml
Yaourt	125 g
Sucre	3 cs

Versez les ingrédients dans le récipient à yaourt et mélangez-les jusqu'à ce qu'ils deviennent uniformes. Placez le récipient dans la cuve, en retirant les lames au préalable. Choisissez le programme indiqué. Augmentez la durée du programme jusqu'à 12 heures en appuyant sur la touche +, puis appuyez sur **START**.

Conseil: A consommer dans les 7 jours.



Yaourt à boire

Programme
19

Fromage frais

Programme
20

Fromage frais

Ingrédients	Poids final du plat
	550 g
Lait entier	1,5 litre
Citron	45 ml
Yaourt	1 (125 g)
Sel	1 pincée

Mélangez tous les ingrédients et versez-les dans la cuve. Choisissez le programme indiqué. Augmentez la durée du programme jusqu'à 3 heures en appuyant sur la touche +, puis appuyez sur **START**. À la fin du programme, égouttez le fromage cottage en 1 à 2 minutes.

Astuce: Ajoutez de l'ail frais émincé. Pour optimiser le goût, utilisez uniquement les ingrédients les plus frais. Gardez le fromage cottage dans un récipient fermé au réfrigérateur pendant 3 jours maximum.





Wat moet je weten

p 18-23

- Inleiding
- Over glutenvrije recepten
- Maateenheden
- Voorbereiden van gistdeeg



Glutenvrij

p 24-25



Gezond

p 26-27



Traditionele recepten

p 28-29



Pasta en brooddessert

p 30



Gekookte granen en jam

p 31-32



Zuivelproducten

p 33



Inleiding

Lees de inleidende pagina's zorgvuldig door aangezien deze belangrijke informatie bevatten om ervoor te zorgen dat je gerechten slagen.

Meel: tarwemeel wordt ingedeeld op basis van de hoeveelheid zemelen die het bevat en de hoeveelheid as (minerale substantie die overblijft na verbranding in de oven op een temperatuur van 900°C).

- Wit patentmeel
- Broodmeel: meel voor het bakken van donker en wit brood, gebleekt meel, tarwebloem
- Gebroken tarwemeel
- Volkoren tarwemeel

Het deeg rijst niet goed als je bloem gebruikt die rijk aan zemelen is. De hoeveelheid water is ook sterk afhankelijk van het type bloem dat je gebruikt. Houd er rekening mee dat het bereide deeg zacht en elastisch moet zijn en niet aan de randen van de bakvorm mag blijven kleven.

Meel kan worden onderverdeeld in twee groepen: meel voor het bakken van brood (kleverig, bijvoorbeeld tarwe) en andere (van rogge, boekweit, kastanje, enz.), die naast het primaire meel voor het bakken van brood moet worden gebruikt (10-50%).

Glutenvrije bloem: Er zijn veel soorten glutenvrije bloem. De meest bekende zijn boekweitmeel, quinoa, maïsmeel en kastanjameeel. Om de elasticiteit van gluten opnieuw tot stand te brengen, moet je verschillende soorten glutenvrij meel mengen en verdikkingsmiddelen toevoegen.

Verdikkingsmiddelen: om de juiste consistentie te bereiken en de elasticiteit van gluten na te bootsen, kun je xanthaangom of guargom toevoegen.

Gist: Een van de belangrijkste ingrediënten bij het bakken van brood. Er zijn verschillende soorten gist: verse gist in kleine blokjes, actieve droge gist en instant gist. Gist kan worden gekocht in de afdeling voor bakbenodigdheden in elke supermarkt. Als je verse (in blokjes gesneden) gist gebruikt, vergeet dan niet om het met de hand klein te brokkelen.

Instant gist kan ook in de juiste dosis worden geplaatst aan het begin van het recept om contact met zout en water te voorkomen, waardoor het beste resultaat wordt bereikt.

Verhouding van hoeveelheid/gewicht van droge, verse en vloeibare gisten:

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

Als je verse gist gebruikt, vermenigvuldig dan het aangegeven gewicht van droge gist met drie.

Fermentatie gist: Dit kun je gebruiken in plaats van bakgist. Fermentatie gist is bedoeld om de smaak van wit brood te verbeteren.

Rijsmiddelen: Gebruik ze alleen bij het bakken van fruitvlaai en ander gebak, maar niet voor het bakken van brood.

Vloeistoffen: De temperatuur van water, meel en omgeving moet gelijk zijn aan 60°C. Gebruik kraanwater (18-20°C) en in de zomer bij voorkeur gekoeld water.

Zout: Een zeer belangrijk ingrediënt bij het bakken van brood dat zorgvuldig moet worden gebruikt. Zout moet van hoge kwaliteit zijn (bij voorkeur ongeraffineerd).

Suiker: Het vergemakkelijkt ook het gistingsproces en geeft je brood een mooie goudbruine korst. Net als bij zout is het belangrijk om de juiste hoeveelheid suiker te gebruiken en dit niet in contact te laten komen met gist.

Andere ingrediënten:

Vetten en oliën: Maak brood zacht en smakelijk. Je kunt alle soorten vet en olie gebruiken. Als je boter toevoegt, snijd het dan in kleine stukjes en verdeel het gelijkmatig door het deeg.

Melk en zuivelproducten: Deze component heeft niet alleen invloed op de consistentie van het deeg, maar geeft ook extra smaak. Je kunt zowel verse melk als droge melk (poedermelk) gebruiken.

Eieren: Verrijk het deeg, geef het kleur en een zachte structuur.

Smaakstoffen en kruiden: Je kunt je andere favoriete ingrediënten gebruiken bij het bakken van brood. Verschillende van deze ingrediënten kunnen aan het begin van de receptvoorbereiding in de linker meetdispenser worden gemengd; ze worden automatisch op het juiste moment in de kom gedaan en worden niet verpulverd tijdens het kneden. We raden aan alleen droge ingrediënten in de dispenser te gebruiken zoals noten, granen, droog fruit en chocoladeschilfers. We raden af vochtige of kleverige ingrediënten te gebruiken, aangezien deze aan het deksel van de dispenser kunnen blijven kleven.

Je broodmachine maakt bakt het brood, beginnend bij de 'aanpak' tot en met het bakken zelf. Je hoeft niets te doen, behalve ongeveer een uur wachten voordat het brood is afgekoeld en je ervan kunt genieten.



Glutenvrije recepten

Gebruik de programma's:

Gebruik programma nr. 1, 2 en 3 om glutenvrije cakes, pasteitjes en brood te bakken. *Voor elk van deze opties is slechts één gewichtsoptie mogelijk.*

Glutenvrij brood is geschikt voor mensen met coeliakie (glutenovergevoeligheid) die het advies hebben gekregen om geen gluten te consumeren die zich in verschillende soorten granen (tarwe, rogge, gerst, haver, kastanje en spelt) zitten.

Het is belangrijk om ervoor te zorgen dat glutenvrije producten niet in contact komen met normaal brood. Reinig de messen, de mengkom en andere keukenapparatuur zorgvuldig. De gist die je gebruikt, moet ook glutenvrij zijn.

Mengsels voor glutenvrij brood

Er zijn speciale bakmengsels voor glutenvrij brood.

Deze bakmengsels zijn te vinden in supermarkten, speciaalzaken en online.

Fijnafstemming voor goede resultaten

Niet alle glutenvrije mengsels geven hetzelfde resultaat.

Daarom moet je een recept wellicht meerdere keren proberen om het beste resultaat te krijgen.

Je kunt proberen de hoeveelheid vloeistof in het deeg te regelen (deeg voor gebak moet dunner zijn dan deeg voor brood).



Te vloeibaar



OK



Te stevig

Vorbereiding

Hier zijn enkele tips en regels die je helpen het beste glutenvrije brood te bereiden.

Voordat je glutenvrij brood gaat maken, moet je ervoor zorgen dat geen van de ingrediënten gluten bevat (lees de etiketten op de producten zorgvuldig door).

Vanwege de speciale consistentie van bloem met een laag glutengehalte, moet het vooraf worden gezeefd.

Gebruik bovendien een spatel (van plastic of hout om krassen op het oppervlak van de kom te voorkomen), aangezien glutenvrij deeg niet goed reageert op draaien.

Als er andere ingrediënten aan de zijkanten van de kom blijven kleven, gebruik dan een spatel (van plastic of hout om krassen op het oppervlak van de kom te voorkomen), om ze naar het midden te verplaatsen.

Glutenvrij brood zal compacter en lichter zijn en "past" niet op dezelfde manier als het gewone brood.

Ingrediënten die worden toegevoegd aan glutenvrij brood zorgen ervoor dat het niet dezelfde goudbruine korst krijgt tijdens het bakken.



Meeteenheden

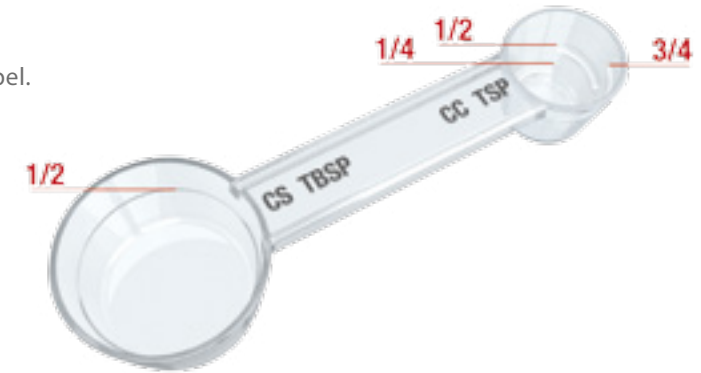
Gebruik een tweezijdige maatlepel.

1 tsp

Theelepel (tl)

1 tbsp

Eetlepel (el)



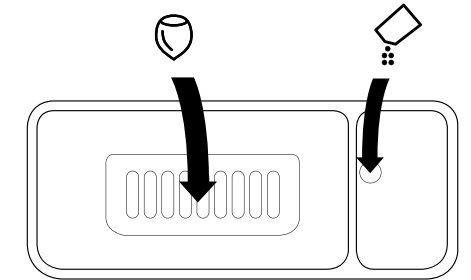
Dispenser met een dubbele meeteenheid voor verschillende additieven

Met behulp van de dubbele meeteenheid kun je een grotere verscheidenheid aan smaken uitproberen, terwijl het apparaat het brood onafhankelijk maakt.

Plaats extra ingrediënten in de linker dispenser (noten, granen, droog fruit of chocoladeschilfers, enz.) zodat ze niet worden gemalen tijdens het kneden.

Plaats de instant gist in de juiste dispenser om contact met zout en water te vermijden en om de beste bakresultaten te garanderen.

1. Dispenser voor extra ingrediënten 2. Dispenser voor gist (alleen voor instant droge gist)



Deeg
Programma
11

Het deeg voorbereiden

Ingrediënten	500 g
Water	190 ml
Instant droge gist (2)	1 tl
Tarwemeel	320 g
Zout	1 tl

Plaats het water, meel en zout in de kom in de vermelde volgorde. Plaats de ingrediënten met de aanduiding (2) in de bijbehorende dispenser. Stop het programma na 29 minuten en laat het 1 uur gaan op 20°C en plaats het dan 24 uur lang in de koelkast op 4°C.

Tip: deeg kan tot 48 uur worden bewaard.



Brood met zongedroogde tomaten

Ingrediënten			
Water 30°C	380 ml	Quinoa gebroken in blender*	40 g
Olijfolie	40 ml	Maïsmeeel*	40 g
Provençaalse kruiden	3 tsp	Glutenvrije mix*	340 g
Droge glutenvrije gist (2)	2 tsp	Zongedroogde tomaten	100 g
Zout	1 tsp		

Meng de ingrediënten in de kom in de vermelde volgorde. Ingrediënten genoteerd met een ster (*) moeten van tevoren worden gemengd en gezeefd. Plaats de ingrediënten aangeduid met (2) in de bijbehorende dispenser. Kies het juiste programma, stel de bruiningsgraad in en druk op **START**. Droog de zongedroogde tomaten een beetje door overtollige olie op te nemen met een servet. Nadat je het signaal hebt gehoord, voeg je de ingrediënten aangeduid met (**) toe aan de kom.



Weens brood met chocolade

Ingrediënten			
Melk 30°C*	280 ml	Suiker*	2 tbsp
Geklopte eieren*	2	Gesmolten boter*	55 g
Glutenvrije gist (2)	2 tsp	Glutenvrije mix	420 g
Zout*	1 tsp	Chocoladeschilfers (1)	100 g
Suiker*	7 tbsp		

Plaats de ingrediënten in de kom in de vermelde volgorde. Meng de ingrediënten aangeduid met (*) van tevoren.

Plaats de ingrediënten aangeduid met (1) en (2) in de bijbehorende dispensers. Kies het juiste programma, stel de bruiningsgraad in en druk op **START**.



Brood met zaden

Ingrediënten			
Water 30°C	420 ml	Meel van bruine rijst*	40 g
Droge glutenvrije gist (2)	2 tsp	Glutenvrije mix*	340 g
Zout	1 tsp	Cornflakes**	25 g
Quinoa gebroken in blender*	40 g	Sesamzaad**	50 g

Plaats de ingrediënten in de kom in de vermelde volgorde.

Ingrediënten aangeduid met een ster (*) moeten van tevoren worden gemengd en gezeefd. Meng de ingrediënten aangeduid met (**) en voeg ze toe aan de kom, of 75 gram zaadmengsel voor brood (zonnebloempitten, lijnzaad, gierst, sesamzaadjes of maanzaad). Plaats de ingrediënten aangeduid met (2) in de bijbehorende dispenser.

Kies het juiste programma, stel de bruiningsgraad in en druk op **START**.



Pastei met ham en kaas

Ingrediënten			
Melk 30°C**	80 ml	Suikerwaren voormengsel**	300 g
Geklopte eieren*	4	Gist**	2 tsp
Olijfolie*	100 g	Blokjes ham***	250 g
Zout*	1 tsp	Gesneden olijven zonder pit***	40 g
Peper	1 g	Blokjes Gruyère-kaas***	110 g
Gesmolten boter	20 g		

Meng de ingrediënten (*) voordat er een lichte kleur verschijnt; doe ze in de kom.

Voeg vooraf de gezeefde ingrediënten (**) toe. Kies het juiste programma, stel de bruiningsgraad in en druk op **START**.

Nadat je het signaal hoort, voeg je de ingrediënten toe (***).

Brioche

Ingrediënten	Schär Mix	Valpiform Mix
Melk 30°C*	140 ml	200 ml
Geklopte eieren*	4	4
Zout*	1 tsp	1 tsp
Suiker*	90 g	90 g
Gesmolten boter*	140 g	140 g
Glutenvrije mix	400 g	400 g
Instant gist (2)	2 tsp	2 tsp

Plaats de ingrediënten in de kom in de vermelde volgorde. Meng de ingrediënten aangeduid met (*) van tevoren.

Plaats de ingrediënten aangeduid met (2) in de bijbehorende dispenser. Kies het juiste programma, stel de bruiningsgraad in en druk op **START**.

Foto: brood van Valpiform glutenvrije mix



Kastanje-pastei

Ingrediënten			
Melk 30°C*	20 ml	Rijsmiddelen	2 tsp
Geklopte eieren*	3	Gesmolten boter	100 g
Zout*	1 g	Vanille	1 tsp
Kastanjemeel**	165 g	Bruine rum	1 tbsp
Maïsmeeel**	50 g	Poedersuiker	165 g

Meng de ingrediënten aangeduid met een sterretje (*) voordat het mengsel homogeen wordt. Ingrediënten aangeduid met (**) moeten vooraf worden gemengd en gezeefd. Plaats de ingrediënten in de bak in de vermelde volgorde. Kies het juiste programma, stel de bruiningsgraad in en druk op **START**.



Homestyle bread

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	200 ml	270 ml	355 ml
Zonnebloemolie	1.5 tbsp	2 tbsp	2.5 tbsp
Zout	1 tsp	1.5 tsp	2 tsp
Suiker	1.5 tsp	2 tsp	2.5 tsp
Melkpoeder	0.5 tbsp	0.5 tbsp	1 tbsp
Bloem voor alle doeleinden	170 g	235 g	310 g
Volkoren tarwemeel	80 g	110 g	145 g
Volkoren rogge-meel	80 g	110 g	145 g
Instant gist (2)	0.5 tsp	1 tsp	1.5 tsp

Plaats de ingrediënten in de kom in de vermelde volgorde. Plaats de ingrediënten aangeduid met (2) in de bijbehorende dispenser. Kies het juiste programma, het gewicht van het brood, stel de bruiningsgraad in en druk op **START**.



Roggebrood
Programma 8

Roggebrood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	95 ml	140 ml	190 ml
Yogurt	60 g	90 g	230 g
Zout	1/2 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp
Suiker	10 g	15 g	20 g
Zonnebloemolie	1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Mout	1 1/2 tbsp	2 tbsp	2 1/2 tbsp
Bloem voor alle doeleinden	75 g	110 g	145 g
Roggemeel	140 g	210 g	280 g
Cacaopoeder	10 g	15 g	20 g
Instant gist (2)	1 tsp	1 1/2 tsp	2 tsp
Gemalen korianderzaad	1/2 tsp	1/2 tsp	1 tsp

Plaats de ingrediënten in de kom in de vermelde volgorde. Plaats de ingrediënten aangeduid met (2) in de bijbehorende dispenser. Kies het juiste programma, het gewicht van het brood, stel de bruiningsgraad in en druk op **START**.

Al naar wens: voeg korianderzaden toe aan de dispenser voor het bakken.



Volkorenbrood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	205 ml	270 ml	355 ml
Zonnebloemolie	1.5 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Zout	1 tsp	1.5 tsp	2 tsp
Suiker	1.5 tsp	2 tsp	3 tsp
Bloem voor alle doeleinden	130 g	180 g	240 g
Volkoren tarwemeel	200 g	270 g	360 g
Instant gist (2)	1 tsp	1 tsp	1.5 tsp

Plaats de ingrediënten in de kom in de vermelde volgorde. Plaats de ingrediënten aangeduid met (2) in de bijbehorende dispenser. Kies het juiste programma, het gewicht van het brood, stel de bruiningsgraad in en druk op **START**.



Volkorenbrood - snel bakken
Programma 4

Volkorenbrood
Programma 5

Zoutvrij brood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	200 ml	270 ml	365 ml
Bloem voor alle doeleinden	350 g	480 g	620 g
Instant gist (2)	0.5 tsp	1 tsp	1 tsp
Sesamzaad (1)	50 g	75 g	100 g

Plaats de ingrediënten in de kom in de vermelde volgorde. Plaats de ingrediënten aangeduid met (1) en (2) in de bijbehorende dispensers. Kies het juiste programma, het gewicht van het brood, stel de bruiningsgraad in en druk op **START**.



Zoutvrij brood
Programma 6

Zuurdesem lijnzaadbrood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	170 ml	255 ml	340 ml
Gefermenteerde deeg (zie p. 23)	75 g	115 g	150 g
Instant gist (2)	3/4 tsp	1 tsp	1.5 tsp
Bloem voor alle doeleinden	260 g	390 g	520 g
Wit lijnzaad	20 g	30 g	40 g
Bruin lijnzaad	20 g	30 g	40 g
Zout	5 g	7.5 g	10 g

Plaats de ingrediënten in de kom in de vermelde volgorde. Plaats de ingrediënten aangeduid met (2) in de bijbehorende dispenser. Kies het juiste programma, het gewicht van het brood, stel de bruiningsgraad in en druk op **START**.

Tip: dit brood past goed bij gerechten met een saus, wild en wit vlees.



Roggebrood
Programma 8

Pompernikkel

Ingrediënten	1000 g	1000 g
Roggemeel	350 g	Honing 20 g
Top patentmeel	150 g	Voorgist 100 g (50 g Roggemeel, 50 g warm water and 3 g yeast)
Suiker	75 g	Droge gist (2) 2 tsp
Gemalen koriander	10 g	Zout 1 tsp
Plantaardige olie	60 g	Water 310 g
Mout (150 g moutmeel en 100 g kokend water)	250 g	Korianderzaad als topping
Kvas-extract (kvas-kruid)	10 g	

Voorgist: een dag voorafgaand aan het bakken van brood, meng je het roggebloem, warm water en gist. Na 3 uur zet je het in de koelkast. Voeg de volgende ingrediënten toe aan de vorm in de vermelde volgorde: water, olie, honing en voorgist. Voeg vervolgens gist, zout, kvas-extract, mout, gemalen koriander, suiker en bloem toe. Plaats de vorm in de broodmachine. Kies programma 8, evenals de gewenste bruiningsgraad van de korst en druk op **START**. Na het kneden van het deeg sprinkel je de koriander er overheen. Nadat het programma klaar is, zet je de broodmachine uit, verwijder je de vorm en haal je het afgewerkte product eruit.



Volkorenbrood - snel bakken
Programma 4

Volkorenbrood
Programma 5

Volkorenbrood - snel bakken
Programma
7

Snel brood bakken

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
Zonnebloemolie	3 tsp	1 tbsp	1.5 tbsp
Zout	0.5 tsp	1 tsp	1.5 tsp
Suiker	2 tsp	3 tsp	1 tbsp
Melkpoeder	1.5 tbsp	2 tbsp	2.5 tbsp
Bloem voor alle doeleinden	325 g	445 g	565 g
Instant gist (2)	1.5 tsp	2.5 tsp	3 tsp

Plaats de ingrediënten in de kom in de vermelde volgorde. Plaats de ingrediënten aangeduid met (2) in de bijbehorende dispenser. Kies het juiste programma, het gewicht van het brood, stel de bruiningsgraad in en druk op **START**.



Dessert brood
Programma
10

Dessert brood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Koude Melk	155 ml	23 ml	310 ml
Eieren	1	1	2
Instant gist (2)	2/3 tsp	1 tsp	1 1/3 tsp
Bloem voor alle doeleinden	275 g	410 g	550 g
Plantaarige gelatine (gluten)	3 g	5 g	7 g
Suiker	20 g	30 g	40 g
Zout	35 g	55 g	75 g
Boter	35 g	55 g	75 g

Plaats de ingrediënten in de kom in de vermelde volgorde. Plaats de ingrediënten aangeduid met (2) in de bijbehorende dispenser. Kies het juiste programma, het gewicht van het brood, stel de bruiningsgraad in en druk op **START**.



Brioche

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Geklopte eieren	1	2	2
Gesmolten boter	165 g	195 g	245 g
Zout	1 tsp	1 tsp	1.5 tsp
Suiker	3.5 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
Melk (vloeibaar)	55 ml	60 ml	80 ml
Bloem voor alle doeleinden	280 g	365 g	485 g
Instant gist (2)	1.5 tsp	2 tsp	3 tsp

Plaats de ingrediënten in de kom in de vermelde volgorde. Plaats de ingrediënten aangeduid met (2) in de bijbehorende dispenser. Kies het juiste programma, het gewicht van het brood, stel de bruiningsgraad in en druk op **START**.

As desired: 1 tl sinaasappelbloesemwater



Dessert brood
Programma
10

Honing en amandelbrood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	140 ml	210 ml	280 ml
Honing	70 g	100 g	135 g
Instant gist (2)	1/2 Tsp	3/4 tsp	1 tsp
Bloem voor alle doeleinden	225 g	340 g	450 g
Zout	3/4 tsp	1 tsp	1/2 tbsp
Gemalen en geroosterde amandelen (1)	70 g	90 g	90 g

Plaats de ingrediënten in de kom in de vermelde volgorde. Plaats de ingrediënten aangeduid met (1) en (2) in de bijbehorende dispensers. Kies het juiste programma, het gewicht van het brood, stel de bruiningsgraad in en druk op **START**.



Stokbrood
Programma
9

Kulich (Russisch paasbrood)

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	
Voor kulich	1	2	3	Gemalen amandelen (1)	20 g	30 g	40 g
Eidooier*	(20 g)	(40 g)	(60 g)	Gesmolten boter**	60 g	90 g	120 g
Ei*	1	2	2	Droge gist (2)	1 1/2 tsp	2 tsp	3 tsp
Melk*	(60 g)	(120 g)	(120 g)	Rozijnen (1)	30 g	45 g	60 g
Melk*	50 ml	75 ml	100 ml	Gekonfijt fruit (1)	10 g	15 g	20 g
Suiker*	40 g	60 g	80 g	Glazuur	150 g	175 g	200 g
Zout*	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp	Poedersuiker	150 g	175 g	200 g
Saffraan*	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp	Eiwitten			
Vanille-extract*	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp	Citroensap	1.5 tsp	2 tsp	2 tsp
Donkere rum*	30 ml	40 ml	60 ml				
Bloem voor alle doeleinden**	250 g	370 g	495 g				

Week de rozijnen een nacht lang in de donkere rum. Voordat je **begint** met het bereiden van de kulich, doe je de rozijnen in een zeef en laat je de rum uitdruppen. Bewaar de rum. Klop de ingrediënten aangeduid met (*) samen met de rest van de rum in een aparte kom. Giet de mix in de container en voeg de ingrediënten aangeduid met (**) toe in de vermelde volgorde. Plaats de ingrediënten zoals vermeld in de kom. Plaats de ingrediënten aangeduid met (1) en (2) in de bijbehorende dispensers. Kies het juiste programma, gewicht, stel de bruiningsgraad in en druk op **START**. Verwijder de afgewerkte kulich uit de vorm en laat deze afkoelen op een rooster.



Dessert brood
Programma
10

Deeg

Programma
11

Pizzadeeg

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	160 ml	240 ml	320 ml
Olijfolie	1 tbsp	1,5 tbsp	2 tbsp
Zout	0,5 tsp	1 tsp	1,5 tsp
Bloem voor alle doeleinden	320 g	480 g	640 g
Instant gist (2)	0,5 tsp	1 tsp	1,5 tsp

Plaats de ingrediënten in de kom in de vermelde volgorde. Plaats de ingrediënten aangeduid met (2) in de bijbehorende dispensers. Kies het juiste programma, het gewicht van het brood, stel de bruiningsgraad in en druk op **START**.



Granen

Programma
15

Havermoutpap

Ingrediënten	Uiteindelijk gewicht van het gerecht
Melk	650 g
Haver	100 g
Zout or Suiker	1 tsp

Plaats de ingrediënten in de kom in de vermelde volgorde. Kies het vermelde programma. Verhoog de programmaduur tot 15 minuten door op de + knop te drukken en druk vervolgens op **START**.

Tip: Verhoog de kooktijd met 5 minuten als je de voorkeur geeft aan dickere granen. Voeg voor meer smaak aan het eind van het kookproces honing, kaneel, gesneden abrikoos en schone hazelnoot toe.



Pasta

Ingrediënten	Uiteindelijk gewicht van het gerecht		
	500 g	750 g	1000 g
Water	45 ml	50 ml	70 ml
Geklopte eieren	3	3	6
Zout	1 snufje	0,5 tsp	1 tsp
Tarwebloem	375 g	500 g	670 g

Plaats de ingrediënten in de kom in de vermelde volgorde. Kies het juiste programma en druk op **START**.

Programma
12
Omgefermteerde deeg voor pasta



Griesmeelpap

Ingrediënten	Uiteindelijk gewicht van het gerecht
Melk	350 ml
Griesmeel	50 g
Zout and Suiker	1 tsp

Plaats de ingrediënten in de kom in de vermelde volgorde. Kies het vermelde programma. Verhoog de programmaduur tot 10 minuten door op de + knop te drukken en druk vervolgens op **START**.

Granen
Programma
15

Cake

Programma
13

Amandelcake

Ingrediënten			
Geklopte eieren*	200 g	Donkere rum	3 tbsp
Suiker*	190 g	Amandelpoeder	60 g
Zout*	1 snufje	Niet-gezeefd tarwemeel	210 g
Gesmolten boter	145 g	Rijsmiddel	3 tsp

Meng alle ingrediënten (*) tot een homogeen gewicht. Verplaats alle ingrediënten in de kom in de vermelde volgorde. Kies het juiste programma, gewicht, stel de bruiningsgraad in en druk op **START**.



Granen

Programma
16

Rijstepap

Ingrediënten	Final dish output
Rijst	500 g
Water	200 g
Zout	400 ml
	1/2 tsp

Plaats de ingrediënten in de kom in de vermelde volgorde. Kies het vermelde programma. Verhoog de programmaduur tot 30 minuten door op de + knop te drukken en druk vervolgens op **START**.

Tip: Overweeg om gierst in plaats van rijst te gebruiken.



Granen

Programma
16

Boekweitpap

Ingrediënten	Uiteindelijk gewicht van het gerecht 540 g
Water	450 ml
Boekweit	200 g
Zout	1/2 tsp

Plaats de ingrediënten in de kom in de vermelde volgorde. Kies het vermelde programma. Verhoog de programmaduur tot 30 minuten door op de + knop te drukken en druk vervolgens op **START**.

Tip: Als u de ingrediënten toevoegt, voeg dan een stukje boter toe en meng het zo lang, tot de boter smelt.



Jam

Programma
17

Jam

Ingrediënten	
Aardbeien, perziken, rabarber of abrikozen (kies zelf)	580 g
Suiker	360 g
Citroensap	1
Pectine	15 g

Snijd de vruchten. Plaats de ingrediënten in de kom in de vermelde volgorde en druk op **START**.



Yoghurt

Programma
18

Yoghurt

Ingrediënten	Uiteindelijk gewicht van het gerecht 850 ml
Volle melk	750 ml
Yoghurt	125 g

Doe de ingrediënten in de kamer voor yoghurt en mix totdat een egale massa ontstaat. Plaats de kamer in de kom maar verwijder eerst de messen. Kies het vermelde programma. Verhoog de programmaduur tot 9 uur door op de + knop te drukken en druk vervolgens op **START**.

Tip: Giet de yoghurt door een filter voor een meer delicate textuur. Verhoog de programmaduur met 12 uur als je een dikkere consistentie wilt hebben. Bewaar de yoghurt met een speciale deksel in de koelkast. Binnen 7 dagen consumeren.



Yoghurtdrink

Ingrediënten	Uiteindelijk gewicht van het gerecht 1 L
Magere melk	900 ml
Yogurt	125 g
Suiker	3 tbsp

Doe de ingrediënten in de kamer voor yoghurt en mix totdat een egale massa ontstaat. Plaats de kamer in de kom maar verwijder eerst de messen. Kies het vermelde programma. Verhoog de programmaduur tot 12 uur door op de + knop te drukken en druk vervolgens op **START**.

Tip: Binnen 7 dagen consumeren.



Hüttenkäse

Programma
20

Hüttenkäse

Ingrediënten	Uiteindelijk gewicht van het gerecht 550 g
Volle melk	1.5l
Citroen	45 ml
Yogurt	1 (125 g)
Zout	1 snufje

Meng alle ingrediënten en giet ze in de kom. Kies het vermelde programma. Verhoog de programmaduur tot 3 uur door op de + knop te drukken en druk vervolgens op **START**. Nadat het programma klaar is, moet je de hüttenkäse er binnen 1 à 2 minuten eruit halen.

Tip: Bewaar de hüttenkäse in een gesloten doos gedurende maximaal 3 dagen in de koelkast.





Informazioni utili

- Introduzione
- Ricette senza glutine
- Unità di misura
- Impasto fermentato

Senza glutine

Benessere

Ricette tradizionali

Pasta e dolci

Cereali e marmellata

Derivati del latte



Introduzione

Leggi attentamente le pagine introduttive perché contengono informazioni essenziali per la buona riuscita delle tue ricette.

Farina: la farina di grano viene classificata in base al contenuto di crusca e di cenere (la sostanza minerale che rimane dopo la combustione in forno a 900°C).

- Farina bianca
- Farina per pane: farina per preparare pane bianco e scuro, farina sbiancata, farina di grano
- Farina di grano frantumato
- Farina di grano integrale

Una farina ricca di crusca non permette di ottenere un pane ben lievitato. La quantità di acqua dipende fortemente dal tipo di farina. È essenziale che l'impasto ottenuto sia soffice ed elastico e che non si attacchi ai bordi del recipiente.

La farina può essere suddivisa in due gruppi: farina per pane (glutinosa, ad esempio di grano) e altri tipi di farina (di segale, grano saraceno, castagne, ecc.), da usare insieme alla farina principale per preparare il pane (10-50%).

Farina senza glutine: esistono diversi tipi di farina senza glutine. Le più usate sono di grano saraceno, quinoa, mais e castagne. Per ricreare l'elasticità tipica del glutine, è necessario mescolare diversi tipi di farina senza glutine e aggiungere agenti addensanti.

Agenti addensanti: per ottenere la giusta consistenza e imitare l'elasticità del glutine, è possibile aggiungere gomma di xantano o di guar.

Lievito: è uno degli ingredienti più importanti nella preparazione del pane. Esistono diversi tipi di lievito: fresco a cubetti, secco attivo e istantaneo. Il lievito è reperibile in qualsiasi supermercato. Se si usa il lievito fresco (a cubetti), è necessario sbriciolarlo a mano.

Per ottenere i migliori risultati, il lievito istantaneo può essere versato nell'apposito erogatore all'inizio della preparazione per evitare che entri a contatto con l'acqua e il sale.

Equivalenze di quantità/peso di lievito secco, fresco e Liquido:

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

Se usi il lievito fresco, moltiplica per tre il peso indicato per il lievito secco.

Lievito di fermentazione: è possibile usare questo lievito al posto del lievito per pane. Il lievito di fermentazione migliora il sapore del pane bianco.

Agenti lievitanti: si usano solo per la preparazione di torte alla frutta e altri dolci, ma non per preparare il pane.

Liquido: la temperatura totale dell'acqua, della farina e dell'aria deve essere pari a 60°C. È preferibile usare acqua di rubinetto (18-20°C), e in estate acqua fredda.

Sale: un ingrediente importante per la preparazione del pane, deve essere usato con attenzione. Il sale deve essere di alta qualità (preferibilmente non raffinato).

Zucchero: facilita il processo di fermentazione e conferisce al pane una crosta dorata. Come per il sale, è importante usare la giusta quantità di zucchero ed evitare che entri a contatto con il lievito.

Altri ingredienti:

Grassi e oli: rendono il pane morbido e saporito. È possibile usare qualsiasi tipo di grasso e di olio. Prima di aggiungere il burro è necessario tagliarlo in piccoli pezzi per poterlo distribuire uniformemente nell'impasto.

Latte e derivati: i latticini non solo influiscono sulla consistenza dell'impasto, ma conferiscono un sapore aggiuntivo. È possibile usare latte fresco o in polvere.

Uova: arricchiscono l'impasto conferendo colore e morbidezza.

Sostanze aromatizzanti ed erbe: è possibile usare altri ingredienti durante la preparazione del pane. Molti di essi possono essere versati nell'erogatore di sinistra all'inizio della preparazione; verranno aggiunti automaticamente all'impasto al momento giusto, per evitare che si polverizzino durante l'impastatura. Si raccomanda di versare nell'erogatore solo ingredienti secchi, come noci, cereali, frutta secca e gocce di cioccolato. Si raccomanda di non usare ingredienti umidi o collosi perché possono attaccarsi al coperchio dell'erogatore.

La macchina del pane gestisce tutte le fasi della preparazione del pane: dal primo "approccio" fino alla cottura. Non dovrai fare nulla, solo aspettare una mezz'ora affinché il pane si raffreddi prima di gustarlo.



Ricette senza glutine

Usando i programmi:

Per preparare torte e pane senza glutine, usa i programmi n. 1, 2 e 3. *Per ciascuno di questi programmi è disponibile una sola opzione di peso.*

Il pane senza glutine è ideale per chi soffre di celiachia (sensibilità al glutine) e non può consumare il glutine contenuto in diversi tipi di cereali (grano, segale, orzo, castagne e farro).

È importante evitare che gli ingredienti senza glutine entrino a contatto con il pane ordinario. Lava accuratamente le lame, il recipiente di miscelazione e gli altri utensili da cucina. Anche il lievito usato deve essere senza glutine.

Miscele per pane senza glutine

Esistono miscele speciali per la preparazione di pane senza glutine.

Tali miscele sono reperibili nei supermercati, nei negozi specializzati e online.

Sperimenta per ottenere i migliori risultati

Non tutte le miscele senza glutine danno gli stessi risultati.

Pertanto, potrebbe essere necessario provare una ricetta diverse volte per ottenere i migliori risultati.

È possibile variare la quantità di liquido nell'impasto (gli impasti per dolci devono essere più liquidi degli impasti per pane).



Troppo liquido



OK



Preparazione

Preparazione

Ecco alcuni suggerimenti e accorgimenti che ti aiuteranno a preparare un ottimo pane senza glutine.

Prima di preparare il pane senza glutine, assicurati che nessuno degli ingredienti contenga glutine (Leggi attentamente le etichette sui prodotti).

A causa della particolare consistenza della farina a basso contenuto di glutine, è necessario setacciarla.

Inoltre, si raccomanda di usare una spatola (in plastica o legno per evitare di graffiare la superficie del recipiente), dato che l'impasto senza glutine non risponde bene alla miscelazione.

Usa una spatola (in plastica o legno per evitare di graffiare la superficie del recipiente) anche per spostare al centro del recipiente gli altri ingredienti che si attaccano alle pareti dopo averli aggiunti.

Il pane senza glutine è più denso e chiaro del pane ordinario, e non ha le stesse caratteristiche.

Gli ingredienti aggiunti al pane senza glutine non permettono di ottenere la stessa crosta dorata del pane ordinario durante la cottura.



Unità di misura

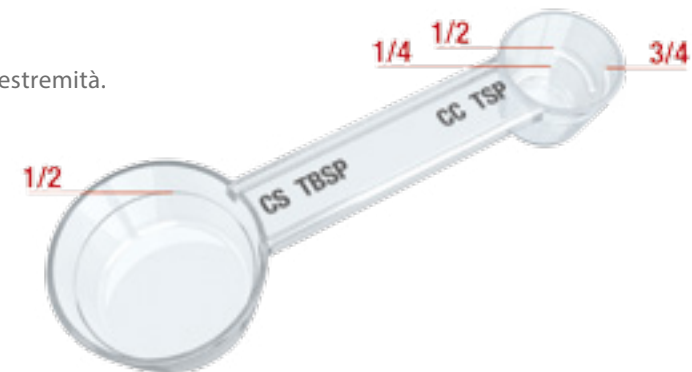
Usa un cucchiaino dosatore a due estremità.

1 tsp

Cucchiaino (cc)

1 tbsp

Cucchiaino (CC)



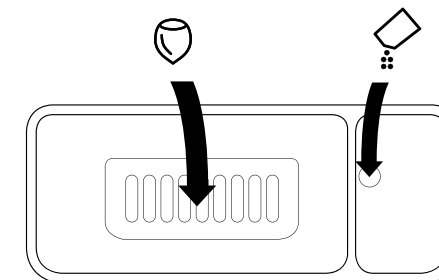
Erogatore con doppia unità di misura per additivi

Usando l'erogatore puoi aggiungere un'ampia varietà di aromi mentre la macchina prepara il pane.

Versa gli ingredienti aggiuntivi nell'erogatore di sinistra (noci, cereali, frutta secca, gocce di cioccolato, ecc.) affinché non vengano polverizzati durante l'impastatura.

Per ottenere i migliori risultati, versa il lievito istantaneo nell'erogatore di destra per evitare che entri a contatto con il sale e con l'acqua.

1. Erogatore per ingredienti aggiuntivi
2. Erogatore per lievito (solo per lievito secco istantaneo)



Impasto
Programma
11

Impasto fermentato

Ingredienti	500 g.
Acqua	190 ml
Lievito secco istantaneo (2)	1 tsp
Farina di grano	320 g
Sale	1 tsp

Versa l'acqua, la farina e il sale nel recipiente, nell'ordine indicato. Versa gli ingredienti contrassegnati da (2) nell'erogatore corrispondente. Interrompi il programma dopo 29 minuti e lascia riposare l'impasto per 1 ora a 20°C, quindi conservalo in frigorifero per 24 ore a 4°C.

Suggerimento: l'impasto si conserva fino a 48 ore.



pane saporito senza glutine
Programma
1

Pane con pomodori secchi

Ingredienti			
Acqua 30°C	380 ml	Quinoa tritata in frullatore*	40 g
Olio d'oliva	40 ml	Farina di mais*	40 g
Erbe provenzali	3 tsp	Miscela senza glutine*	340 g
Lievito secco senza glutine (2)	2 tsp	Pomodori secchi	100 g
Sale	1 tsp		

Versa gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato. Gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (*) devono essere mescolati e setacciati prima di aggiungerli. Versa gli ingredienti contrassegnati da (2) nell'erogatore corrispondente. Seleziona il programma corretto, imposta il livello di doratura e premi **START**. Asciuga leggermente i pomodori secchi assorbendo l'olio in eccesso con della carta assorbente. Al segnale acustico, versa nel recipiente gli ingredienti contrassegnati da (**).



pane dolce senza glutine
Programma
2

Pane viennese con cioccolato

Ingredienti			
Latte 30°C*	280 ml	Zucchero*	2 tbsp
Uova sbattute*	2	Burro fuso*	55 g
Lievito secco senza glutine (2)	2 tsp	Miscela senza glutine	420 g
Sale*	1 tsp	Gocce di cioccolato (1)	100 g
Zucchero*	7 tbsp		

Versa gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato. Mescola gli ingredienti contrassegnati da (*) prima di aggiungerli.

Versa gli ingredienti contrassegnati da (1) e (2) negli erogatori corrispondenti. Seleziona il programma corretto, imposta il livello di doratura e premi **START**.



Pane con semi

Ingredienti			
Acqua 30°C	420 ml	Farina di riso integrale*	40 g
Lievito secco senza glutine t (2)	2 tsp	Miscela senza glutine*	340 g
Sale	1 tsp	Fiocchi di mais**	25 g
Quinoa tritata in frullatore*	40 g	Semi di sesamo**	50 g

Versa gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato.

Gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (*) devono essere mescolati e setacciati prima di aggiungerli. Mescola gli ingredienti contrassegnati da (**) e versali nel recipiente, o usa 75 g di miscela di semi per pane (semi di girasole, di lino, di sesamo, di papavero o miglio). Versa gli ingredienti contrassegnati da (2) nell'erogatore corrispondente.

Seleziona il programma corretto, imposta il livello di doratura e premi **START**.

pane saporito senza glutine
Programma
1



Torta con prosciutto e formaggio

Ingredienti			
Latte 30°C**	80 ml	Miscela per dolci**	300 g
Uova sbattute*	4	Lievito**	2 tsp
Olio d'oliva*	100 g	Prosciutto a cubetti***	250 g
Sale*	1 tsp	Olive denocciolate affettate***	40 g
Pepe	1 g	Formaggio groviera a cubetti***	110 g
Burro fuso	20 g		

Mescola gli ingredienti contrassegnati da (*) finché non assumono un colore chiaro e versali nel recipiente.

Setaccia gli ingredienti contrassegnati da (**) prima di aggiungerli. Seleziona il programma corretto, imposta il livello di doratura e premi **START**.

Al segnale acustico, versa gli ingredienti contrassegnati da (***).

Torte senza glutine
Programma
3

pane dolce senza glutine
Programma
2

Brioche

Ingredienti	Miscela Schär	Valpiform Mix
Latte 30°C*	140 ml	200 ml
Uova sbattute*	4	4
Sale*	1 tsp	1 tsp
Zucchero*	90 g	90 g
Burro fuso*	140 g	140 g
Miscela senza glutine	400 g	400 g
Lievito istantaneo (2)	2 tsp	2 tsp

Versa gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato. Mescola gli ingredienti contrassegnati da (*) prima di aggiungerli.

Versa gli ingredienti contrassegnati da (2) nell'erogatore corrispondente. Seleziona il programma corretto, imposta il livello di doratura e premi **START**.

Immagine: pane ottenuto con miscela senza glutine Valpiform



Torte senza glutine
Programma
3

Torta di castagne

Ingredienti			
Latte 30°C*	20 ml	Agente lievitante**	2 tsp
Uova sbattute*	3	Burro fuso	100 g
Sale*	1 g	Vaniglia	1 tsp
Farina di castagne**	165 g	Rum scuro	1 tbsp
Farina di mais**	50 g	Zucchero a velo	165 g

Mescola gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (*) prima che la miscela diventi uniforme. Gli ingredienti contrassegnati da (**) devono essere mescolati e setacciati prima di aggiungerli. Versa gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato. Seleziona il programma corretto, imposta il livello di doratura e premi **START**.



Pane integrale - cottura rapida
Programma
4

Pane casereccio

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	200 ml	270 ml	355 ml
Olio di semi di girasole	1.5 tbsp	2 tbsp	2.5 tbsp
Sale	1 tsp	1.5 tsp	2 tsp
Zucchero	1.5 tsp	2 tsp	2.5 tsp
Latte in polvere	0.5 tbsp	0.5 tbsp	1 tbsp
Farina multiuso	170 g	235 g	310 g
Farina di grano integrale	80 g	110 g	145 g
Farina di segale integrale	80 g	110 g	145 g
Lievito istantaneo (2)	0.5 tsp	1 tsp	1.5 tsp

Versa gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato. Versa gli ingredienti contrassegnati da (2) nell'erogatore corrispondente. Seleziona il programma corretto, imposta il livello di doratura e premi **START**.



Pane di segale
Programma
8

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	0.5 tsp	1 tsp	1.5 tsp
Zucchero	10 g	15 g	20 g
Olio di semi di girasole	0.5 tbsp	1 tbsp	1.5 tbsp
Malto	1.5 tbsp	2 tbsp	2.5 tbsp
Farina multiuso	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 istantaneo (2)	1 tsp	1.5 tsp	2 tsp
Semi di coriandolo macinati	0.5 tsp	0.5 tsp	1 tsp

Versa gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato. Versa gli ingredienti contrassegnati da (2) nell'erogatore corrispondente. Seleziona il programma corretto, imposta il livello di doratura e premi **START**.

Se lo desideri: aggiungi i semi di coriandolo nell'erogatore prima della cottura.



Pane integrale
Programma
5

Pane integrale

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	205 ml	270 ml	355 ml
Olio di semi di girasole	1.5 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Sale	1 tsp	1.5 tsp	2 tsp
Zucchero	1.5 tsp	2 tsp	3 tsp
Farina multiuso	130 g	180 g	240 g
Farina di grano integrale	200 g	270 g	360 g
Lievito istantaneo (2)	1 tsp	1 tsp	1.5 tsp

Versa gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato. Versa gli ingredienti contrassegnati da (2) nell'erogatore corrispondente. Seleziona il programma corretto, imposta il livello di doratura e premi **START**.



Pane integrale - cottura rapida
Programma
4

Pane integrale
Programma
5



Pane senza sale

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	200 ml	270 ml	365 ml
Farina multiuso	350 g	480 g	620 g
Lievito istantaneo (2)	0.5 tsp	1 tsp	1 tsp
Semi di sesamo (1)	50 g	75 g	100 g

Versa gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato. Versa gli ingredienti contrassegnati da (1) e (2) negli erogatori corrispondenti. Seleziona il programma corretto, imposta il livello di doratura e premi **START**.

Pane senza sale
Programma
6

Pane ai semi di lino con lievito madre

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	170 ml	255 ml	340 ml
Impasto fermentato (see pg. 39)	75 g	115 g	150 g
Lievito istantaneo (2)	3/4 tsp	1 tsp	1.5 tsp
Farina multiuso	260 g	390 g	520 g
Semi di lino chiari	20 g	30 g	40 g
Semi di lino scuri	20 g	30 g	40 g
Sale	5 g	7.5 g	10 g

Versa gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato. Versa gli ingredienti contrassegnati da (2) nell'erogatore corrispondente. Seleziona il programma corretto, imposta il livello di doratura e premi **START**.

Suggerimento: questo pane è ideale per accompagnare pietanze a base di salse, selvaggina e carne bianca.



Pane di segale
Programma
8

Pumpernickel

Ingredienti	1000 g	1000 g
Farina di segale	350 g	Miele 20 g
Farina bianca	150 g	Biga liquidoa 100 g (50 g Farina di segale, 50 g acqua calda e 3 g Lievito)
Zucchero	75 g	Lievito secco (2) 2 tsp
Coriandolo tritato	10 g	Sale 1 tsp
Olio vegetale	60 g	Acqua 310 g
Malto (150 g Malto in polvere 100 g Acqua bollente)	250 g	Semi di coriandolo come guarnizione
Estratto di kvas	10 g	

Pre fermentazione: il giorno prima della preparazione del pane, mescola la farina di segale, l'acqua calda e il lievito. Dopo 3 ore, riponi l'impasto in frigorifero. Versa nel recipiente i seguenti ingredienti nell'ordine indicato: acqua, olio, miele e biga liquidoa. Quindi aggiungi lievito, sale, estratto di kvas, malto, coriandolo tritato, zucchero e farina. Inserisci il recipiente nella macchina del pane. Seleziona il programma 8, imposta il livello di doratura della crosta e premi **START**. Dopo l'impastatura, distribuisci i semi di coriandolo. Al termine del programma, spegni la macchina del pane, rimuovi il recipiente ed estrai il prodotto finito.



Pane integrale - cottura rapida
Programma
4

Pane integrale
Programma
5

Pane integrale - cottura rapida
Programma
7

Pane a cottura rapida

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
Olio di semi di girasole	3 tsp	1 tbsp	1.5 tbsp
Sale	0.5 tsp	1 tsp	1.5 tsp
Zucchero	2 tsp	3 tsp	1 tbsp
Latte in polvere	1.5 tbsp	2 tbsp	2.5 tbsp
Farina multiuso	325 g	445 g	565 g
Lievito istantaneo (2)	1.5 tsp	2.5 tsp	3 tsp

Versa gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato. Versa gli ingredienti contrassegnati da (2) nell'erogatore corrispondente. Seleziona il programma corretto, imposta il livello di doratura e premi **START**.



Pane da dessert
Programma
10

Pane da dessert

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Latte freddo	155 ml	23 ml	310 ml
Uova	1	1	2
Lievito istantaneo (2)	0.6 tsp	1 tsp	1.3 tsp
Farina multiuso	275 g	410 g	550 g
Gelatina vegetale (glutine)	3 g	5 g	7 g
Zucchero	20 g	30 g	40 g
Sale	35 g	55 g	75 g
Burro	35 g	55 g	75 g

Versa gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato. Versa gli ingredienti contrassegnati da (2) nell'erogatore corrispondente. Seleziona il programma corretto, imposta il livello di doratura e premi **START**.



Pan brioche

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Uova sbattute	1	2	2
Burro fuso	165 g	195 g	245 g
Sale	1 tsp	1 tsp	1.5 tsp
Zucchero	3.5 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
Latte (liquido)	55 ml	60 ml	80 ml
Farina multiuso	280 g	365 g	485 g
Lievito istantaneo (2)	1.5 tsp	2 tsp	3 tsp

Versa gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato. Versa gli ingredienti contrassegnati da (2) nell'erogatore corrispondente. Seleziona il programma corretto, imposta il livello di doratura e premi **START**.

Se lo desideri: 1 tsp di acqua di fiori di arancio.

Pane da dessert
Programma
10



Pane francese
Programma
9

Pane con miele e mandorle

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	140 ml	210 ml	280 ml
Miele	70 g	100 g	135 g
Lievito istantaneo (2)	0.5 tsp	0.75 tsp	1 tsp
Farina multiuso	225 g	340 g	450 g
Sale	0.75 tsp	1 tsp	0.5 tbsp
Mandorle tostate e tritate (1)	70 g	90 g	90 g

Versa gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato. Versa gli ingredienti contrassegnati da (1) e (2) negli erogatori corrispondenti. Seleziona il programma corretto, imposta il livello di doratura e premi **START**.



Kulič

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	
Per il kulič				Mandorle tritate (1)	20 g	30 g	40 g
Tuorli d'uovo*	1 (20 g)	2 (40 g)	3 (60 g)	Burro fuso**	60 g	90 g	120 g
Uova*	1 (60 g)	2 (120 g)	2 (120 g)	Lievito secco (2)	1.5 tsp	2 tsp	3 tsp
Latte*	50 ml	75 ml	100 ml	Uvetta (1)	30 g	45 g	60 g
Zucchero*	40 g	60 g	80 g	Frutta candita (1)	10 g	15 g	20 g
Sale*	0.5 tsp	0.75 tsp	1 tsp	Glassa			
Saffron*	0.5 tsp	0.75 tsp	1 tsp	Zucchero a velo	150 g	175 g	200 g
Estratto di vaniglia*	0.5 tsp	0.75 tsp	1 tsp	Albumi			
Rum scuro*	30 ml	40 ml	60 ml	Succo di limone	1.5 tsp	2 tsp	2 tsp
Farina multiuso **	250 g	370 g	495 g				

Immergi l'uvetta nel rum scuro per una notte. Prima di iniziare a preparare il kulič, scola l'uvetta per drenare il rum. Conservare il rum. Sbatti gli ingredienti contrassegnati da (*) in una ciotola separata insieme al resto del rum. Versa la miscela nel recipiente e aggiungi gli ingredienti contrassegnati da (**) nell'ordine indicato. Versa gli ingredienti nel recipiente indicato. Versa gli ingredienti contrassegnati da (1) e (2) negli erogatori corrispondenti. Seleziona il programma corretto e il peso, imposta il livello di doratura e premi **START**. Rimuovi il kulič dal recipiente e fallo raffreddare su una griglia.



Pane da dessert
Programma
10

Impasto

Programma
11

Impasto per pizza

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	160 ml	240 ml	320 ml
Olio d'oliva	1 tbsp	1.5 tbsp	2 tbsp
Sale	0.5 tsp	1 tsp	1.5 tsp
Farina multiuso	320 g	480 g	640 g
Lievito istantaneo (2)	0.5 tsp	1 tsp	1.5 tsp

Versa gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato. Versa gli ingredienti contrassegnati da (2) negli erogatori corrispondenti. Seleziona il programma corretto, imposta il livello di doratura e premi **START**.



Cereali

Programma
15

Porridge

Ingredienti	Volume finale del prodotto
	650 g
Latte	600 ml
Avena	100 g
Sale or Zucchero	1 tsp

Versa gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato. Seleziona il programma indicato. Aumenta la durata del programma di 15 minuti premendo il pulsante +, quindi premi **START**.

Suggerimento: se preferisci dei cereali più densi, aumenta la durata del programma di 5 minuti. Per un sapore più intenso, al termine della cottura aggiungi miele, cannella, albicocche a fette e nocciole sgusciate.



Pasta

Ingredienti	Volume finale del prodotto		
	500 g	750 g	1000 g
Acqua	45 ml	50 ml	70 ml
Uova sbattute	3	3	6
Sale	1 presa	0.5 tsp	1 tsp
Farina di grano	375 g	500 g	670 g

Versa gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato. Seleziona il programma corretto e premi **START**.



Programma
12
OM21 - Impasto per pasta non fermentata

Porridge di semolino

Ingredienti	Volume finale del prodotto
	350 g
Latte	350 ml
Semolino	50 g
Sale and Zucchero	1 tsp

Versa gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato. Seleziona il programma indicato. Aumenta la durata del programma di 10 minuti premendo il pulsante +, quindi premi **START**.



Cereali
Programma
15

Torte

Programma
13

Torta di mandorle

Ingredienti			
Uova sbattute*	200 g	Rum scuro	3 tbsp
Zucchero*	190 g	Mandorle in polvere	60 g
Sale*	1 presa	Farina di grano non setacciata	210 g
Burro fuso	145 g	Agente lievitante	3 tsp

Mescola tutti gli ingredienti (*) fino a ottenere un impasto uniforme. Trasferisci tutti gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato. Seleziona il programma corretto e il peso, imposta il livello di doratura e premi **START**.



Cereali integrali
Programma
16

Porridge di riso

Ingredienti	Volume finale del prodotto
	500 g
Riso	200 g
Acqua	400 ml
Sale	0.5 tsp

Versa gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato. Seleziona il programma indicato. Aumenta la durata del programma di 30 minuti premendo il pulsante +, quindi premi **START**.

Suggerimento: prova a usare il miglio al posto del riso.



OW250 - Yogurt da bere
Programma
19



Yogurt

Ingredienti	Volume finale del prodotto
Latte intero	850 ml
Yogurt	750 ml 125 g

Versa gli ingredienti nel recipiente per yogurt e mescola finché non si amalgamano. Inserisci il recipiente nella macchina, rimuovendo le lame. Seleziona il programma indicato. Aumenta la durata del programma fino a 9 ore premendo il pulsante +, quindi premi **START**.

Suggerimento: filtra lo yogurt con un colino per una consistenza più delicata. Per una consistenza più densa, aumenta la durata del programma fino a 12 ore. Conserva lo yogurt in frigorifero con uno speciale coperchio. Consumalo entro 7 giorni.

Yogurt da bere

Ingredienti	Volume finale del prodotto
Latte scremato	1 l 900 ml
Yogurt	125 g
Zucchero	3 tbsps

Versa gli ingredienti nel recipiente per yogurt e mescola finché non si amalgamano. Inserisci il recipiente nella macchina, rimuovendo le lame. Seleziona il programma indicato. Aumenta la durata del programma fino a 12 ore premendo il pulsante +, quindi premi **START**.

Suggerimento: consumalo entro 7 giorni.



Fiocchi di latte

Ingredienti	Volume finale del prodotto
Latte intero	550 g 1.5l
Limone	45 ml
Yogurt	1 (125 g)
Sale	1 presa

Mescola tutti gli ingredienti e versali nel recipiente. Seleziona il programma indicato. Aumenta la durata del programma fino a 3 ore premendo il pulsante +, quindi premi **START**. Al termine del programma, scola i fiocchi di latte entro 1 o 2 minuti.

Suggerimento: aggiungi dell'aglio fresco sminuzzato. Per un sapore migliore, usa solo ingredienti freschi. I fiocchi di latte si conservano fino a 3 giorni in frigorifero in un recipiente chiuso.



Fiocchi di latte
Programma
20

Yogurt
Programma
18



Porridge di grano saraceno

Ingredienti	Volume finale del prodotto
Acqua	540 g 450 ml
Grano saraceno	200 g
Sale	0.5 tsp

Versa gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato. Seleziona il programma indicato. Aumenta la durata del programma di 30 minuti premendo il pulsante +, quindi premi **START**.

Suggerimento: quando versi gli ingredienti, aggiungi un pezzo di burro e mescola finché non si scioglie.

Marmellata

Ingredienti	
Fragole, pesche, rabarbaro o albicocche (a scelta)	580 g
Zucchero	360 g
Succo di limone	1
Pectin	15 g

Taglia i frutti. Versa gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato premi **START**.

Cereali integrali
Programma
16

Marmellata
Programma
17



Qué debemos saber ^{p 50-55}

- Introducción
- Acerca de las recetas sin gluten
- Unidades de medición
- Preparación de la masa con levadura

Sin gluten ^{p 56-57}

Saludable ^{p 58-59}

Recetas tradicionales ^{p 60-61}

Pasta y panes de postre ^{p 62}

Cereales cocidos y mermelada ^{p 63-64}

Productos lácteos ^{p 65}



Introducción

Lea detenidamente las páginas introductorias porque incluyen información importante para conseguir un buen resultado en sus recetas.

Harina: La harina de trigo se clasifica en base a su contenido en fibra y su contenido en ceniza (una sustancia mineral que permanece después de la ignición en el horno a temperatura superior a 900°C).

- Harina de trigo refinada de marca superior
- Harina de panadero: harina para pan integral y blanco, harina blanqueada, harina de trigo
- Harina de trigo partido
- Harina de trigo integral

Si utiliza una harina con mucha fibra, no conseguirá levar correctamente el pan. La cantidad de agua también depende en gran manera del tipo de harina. Tenga en cuenta que la masa preparada debe tener una textura suave y elástica y no se debe pegar al recipiente.

La harina se puede dividir en dos grupos: harina para pan (glutinosa, por ejemplo, de trigo), y otras harinas (de centeno, trigo sarraceno, de castaña, etc.), que se deben utilizar conjuntamente con la harina principal para elaborar pan (10-50%).

Harina sin gluten: existen muchos tipos de harinas sin gluten. Las más conocidas son harina de trigo sarraceno, de quinoa, de maíz y de castaña. Para reproducir la elasticidad del gluten deberá mezclar distintos tipos de harina sin gluten y añadir algún ingrediente aglutinador.

Ingredientes aglutinadores: para conseguir la consistencia adecuada e imitar la elasticidad del gluten, puede añadir goma xantana o goma guar.

Levadura: uno de los ingredientes principales en la elaboración de pan. Existen distintos tipos de levadura: levadura fresca en forma de cubos pequeños, levadura seca activa y levadura instantánea. La levadura se puede adquirir en la sección de harinas del supermercado. Si utiliza la levadura fresca (cubos), no olvide desmenuzarla previamente con la mano.

La levadura instantánea también se puede colocar en el dispensador de medición derecho al principio de la preparación de la receta para evitar su contacto con la sal y el agua, y de este modo conseguir el mejor resultado.

Porcentaje de cantidad / peso de levadura seca, fresca y líquida:

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

Si utiliza levadura fresca deberá multiplicar por tres el peso indicado de levadura seca.

Levadura fermentada: puede utilizar esto en lugar de la levadura para pan. La levadura fermentada se utiliza para conseguir un mejor sabor en el pan blanco.

Levaduras químicas: utilícelas solo para preparar bizcochos con fruta u otro tipo de bizcochos y no para elaborar pan.

Líquidos: la temperatura del agua, de la harina y del espacio debe ser de 60°C. Se debe utilizar agua del grifo (18-20°C), y en verano es preferible utilizar agua fría.

Sal: un ingrediente muy importante en la elaboración de pan que se debe utilizar con precaución. La sal debe ser de alta calidad (preferiblemente que no sea refinada).

Azúcar: también facilita el proceso de fermentación y aporta al pan una agradable corteza dorada. Del mismo modo que la sal, es importante utilizar la cantidad correcta de azúcar y que no entre en contacto con la levadura.

Otros ingredientes:

Mantequillas y aceites: consiguen que el pan esté blando y sabroso. Puede utilizar cualquier Tipo de mantequilla, margarina y aceite. Si añade mantequilla, deberá cortarla en trozos pequeños y distribuirlos homogéneamente por la masa.

Productos lácteos: este componente no solo afecta a la consistencia de la masa, sino que también aporta sabor adicional. Puede utilizar leche fresca o leche en polvo.

Huevos: enriquecen la masa, aportando color y una estructura suave.

Ingredientes que aportan sabor y hierbas: en la elaboración del pan puede utilizar sus ingredientes favoritos. Algunos de ellos se pueden mezclar en el dispensador de medición izquierdo al principio de la preparación de la receta; se añadirán automáticamente al recipiente en el momento adecuado y no se pulverizarán durante el amasado. En el dispensador se recomienda añadir solo ingredientes secos, como frutos secos, fruta seca y chips de chocolate. No se recomienda añadir ingredientes hidratados o pegajosos porque se podrían adherir a la tapa del dispensador.

Su panificadora ejecuta todas las fases de elaboración de pan, desde la preparación hasta el horneado. No tendrá que hacer nada excepto esperar, aproximadamente una hora, para que el pan se enfríe y poder comerlo.



Recetas sin gluten

Uso de los programas

Para elaborar bizcochos, empanadas y panes sin gluten utilice el programa nº 1, 2 y 3. Para estos programas solo es posible una opción de peso.

El pan sin gluten es adecuado para celíacos (personas alérgicas al gluten) a los que se les ha recomendado no consumir el gluten que se encuentra en distintos tipos de cereales (trigo, centeno, cebada, avena, castaña y espelta).

Es importante evitar que los productos sin gluten entren en contacto con el pan ordinario. Limpie minuciosamente las cuchillas, el recipiente de mezcla y otros aparatos de la cocina. La harina utilizada debe ser también sin gluten.

Preparados para pan sin gluten

Existen preparados especiales para elaborar pan sin gluten. Estos preparados se pueden adquirir en supermercados, establecimientos especializados y tiendas online.

Ajustes para conseguir el mejor resultado

No todos los preparados sin gluten ofrecen el mismo resultado. Por lo tanto, deberá probar una receta varias veces hasta conseguir el mejor resultado.

Puede intentar controlar la cantidad de líquido en la masa (la masa para bizcochos debe ser menos espesa que la masa para pan).



Demasiado líquida



OK



Demasiado densa

Preparación

Estos son algunos consejos y normas que le ayudarán a preparar el mejor pan sin gluten.

Antes de preparar pan sin gluten, asegúrese de que ninguno de los ingredientes contiene gluten (lea detenidamente las etiquetas de los productos).

Debido a la especial consistencia de la harina con bajo contenido de gluten, se debe tamizar previamente.

Además, debe utilizar una espátula (de plástico o madera para evitar rayar la superficie del recipiente), ya que la masa sin gluten no responde bien a la mezcla.

Si los otros ingredientes se adhieren a las paredes del recipiente al añadirlos, deberá utilizar una espátula (de plástico o madera para evitar rayar la superficie del recipiente) para mover los ingredientes hacia el centro.

El pan sin gluten será más denso y ligero y no corresponderá a lo que esperamos del pan ordinario. Los ingredientes añadidos al pan sin gluten no permitirán que adquiera la misma corteza dorada al hornearlo.



Unidades de medición

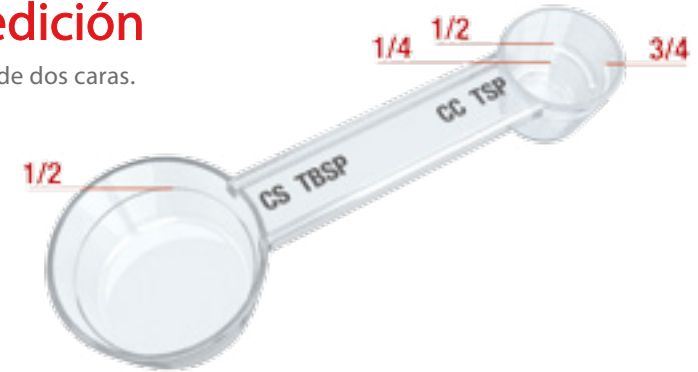
Utilice una cuchara de medición de dos caras.

1 tsp

Cucharada de postre (c.p.)

1 tbsp

Cucharada sopera (c.s.)



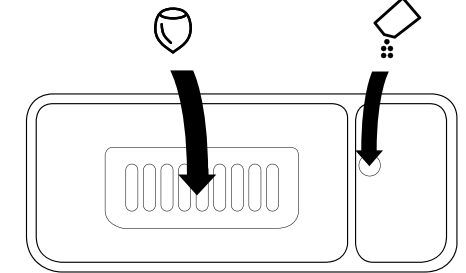
Dispensador con dos unidades de medición para distintos aditivos

Utilizando la doble unidad de medición, puede añadir distintos sabores mientras el aparato elabora el pan de modo independiente.

Coloque ingredientes adicionales en el dispensador izquierdo (frutos secos, cereales, frutos secos o chips de chocolate, etc.) para que sean molidos durante el amasado.

Coloque levadura instantánea en el dispensador derecho para evitar el contacto con la sal y el azúcar y conseguir el mejor resultado.

1. Dispensador para ingredientes adicionales
2. Dispensador para levadura (solo para levaduras secas instantáneas)



Masa
Programa
11

Preparación de la masa

Ingredientes	500 g.
Agua	190 ml
Levadura seca instantánea (2)	1 tsp
Harina de trigo	320 g
Sal	1 tsp

Añada el agua, harina y sal en el recipiente en el orden indicado. Añada los ingredientes con la indicación (2) en el dispensador correspondiente. Detenga el programa después de 29 minutos y déjelo reposar durante 1 hora a 20°C, y después colóquelo en el frigorífico a 4°C durante 24 horas.

Consejo: la masa se puede conservar hasta 48 horas.



Pan salado sin gluten
Programa
1

Pan con tomates secos

Ingredientes			
Agua 30°C	380 ml	Quinoa picada en la batidora*	40 g
Aceite de oliva	40 ml	Harina de maíz*	40 g
Hierbas de Provenza	3 tsp	Preparado sin gluten*	340 g
Levadura sin gluten (2)	2 tsp	Tomates secos	100 g
Sal	1 tsp		

Mezcle los ingredientes en el recipiente en el orden indicado. Los ingredientes marcados con una estrella (*) se deben mezclar con antelación y se deben tamizar. Coloque los ingredientes marcados con (2) en el dispensador correspondiente. Seleccione el programa correcto, ajuste el nivel de dorado y pulse **START**. Seque ligeramente los tomates secos eliminando el aceite sobrante con una servilleta de papel. Después de escuchar la señal, añada al recipiente los ingredientes indicados con (**).

Panes dulces sin gluten
Programa
2

Pan vienés con chocolate

Ingredientes			
Leche 30°C*	280 ml	Azúcar*	2 tbsps
Huevos batidos*	2	Mantequilla derretida*	55 g
Levadura sin gluten (2)	2 tsp	Preparado sin gluten	420 g
Sal*	1 tsp	Chips de chocolate (1)	100 g
Azúcar*	7 tbsps		

Introduzca los ingredientes en el recipiente en el orden indicado. Mezcle previamente los ingredientes indicados con (*).

Introduzca los ingredientes marcados con (1) y (2) en los dispensadores correspondientes. Seleccione el programa correcto, ajuste el nivel de dorado y pulse **START**.



Pan con semillas

Ingredientes			
Agua 30°C	420 ml	Harina de arroz integral*	40 g
Levadura sin gluten (2)	2 tsp	Preparado sin gluten*	340 g
Sal	1 tsp	Copos de trigo**	25 g
Quinoa picada en la batidora*	40 g	Semillas de sésamo**	50 g

Introduzca los ingredientes en el recipiente en el orden indicado.

Los ingredientes indicados con una estrella (*) se deben mezclar previamente y se deben tamizar. Mezcle los ingredientes indicados con (**) y añádalos al recipiente, o 75 g de semillas para pan (pipas de girasol, semillas de lino, mijo, semillas de sésamo, o semillas de amapola). Coloque los ingredientes marcados con (2) en el dispensador correspondiente.

Seleccione el programa correcto, ajuste el nivel de dorado y pulse **START**.

Pan salado sin gluten
Programa
1

Empanada con jamón y queso

Ingredientes			
Leche 30°C**	80 ml	Preparado para Bizcocho Premix**	300 g
Huevos batidos*	4	Levadura**	2 tsp
Aceite de oliva*	100 g	Jamón cortado en dados***	250 g
Sal*	1 tsp	Aceitunas deshuesadas y cortadas***	40 g
Pimienta	1 g	Queso Gruyere cortado en dados***	110 g
Mantequilla derretida	20 g		

Mezcle los ingredientes (*) antes de observar un color pálido, transféralos al recipiente.

Añada los ingredientes (**) tamizados con antelación. Seleccione el programa correcto, ajuste el nivel de dorado y pulse **START**.

Cuando escuche la señal sonora, añada los ingredientes (***).

Empanada / bizcocho sin gluten
Programa
3Panes dulces sin gluten
Programa
2

Brioche

Ingredientes	Preparado de harina sin gluten de Schär	Preparado de harina sin gluten Valpiform
Leche 30°C*	140 ml	200 ml
Huevos batidos*	4	4
Sal*	1 tsp	1 tsp
Azúcar*	90 g	90 g
Mantequilla derretida*	140 g	140 g
Preparado sin gluten	400 g	400 g
Levadura instantánea (2)	2 tsp	2 tsp

Introduzca los ingredientes en el recipiente en el orden indicado. Mezcle previamente los ingredientes indicados con (*).

Coloque los ingredientes marcados con (2) en el dispensador correspondiente. Seleccione el programa correcto, ajuste el nivel de dorado y pulse **START**.

Foto: pan elaborado con preparado de harina sin gluten Valpiform

Empanada / bizcocho sin gluten
Programa
3

Empanada de castaña

Ingredientes			
Leche 30°C*	20 ml	Ingrediente levador**	2 tsp
Huevos batidos*	3	Mantequilla derretida	100 g
Sal*	1 g	Vainilla	1 tsp
Harina de castaña**	165 g	Ron dorado	1 tbsps
Harina de maíz**	50 g	Azúcar glas	165 g

Mezcle los ingredientes indicados con una **estrella** (*) antes de que la mezcla tenga una consistencia uniforme. Los ingredientes indicados con (**) se deben mezclar previamente y se deben tamizar. Añada los ingredientes al recipiente en el orden indicado. Seleccione el programa correcto, ajuste el nivel de dorado y pulse **START**.



Pan integral - horneado rápido
Programa
4

Pan integral
Programa
5

Pan estilo casero

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	200 ml	270 ml	355 ml
Aceite de girasol	1.5 tbsp	2 tbsp	2.5 tbsp
Sal	1 tsp	1.5 tsp	2 tsp
Azúcar	1.5 tsp	2 tsp	2.5 tsp
Leche en polvo	0.5 tbsp	0.5 tbsp	1 tbsp
Harina común	170 g	235 g	310 g
Harina integral de trigo	80 g	110 g	145 g
Harina integral de centeno	80 g	110 g	145 g
Levadura instantánea (2)	0.5 tsp	1 tsp	1.5 tsp

Introduzca los ingredientes en el recipiente en el orden indicado. Introduzca los ingredientes indicados por (2) en el dispensador correspondiente. Seleccione el programa correcto, el peso del pan, ajuste el nivel de dorado y pulse **START**.



Pan de centeno
Programa
8

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 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp
Azúcar	10 g	15 g	20 g
Aceite de girasol	1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Malta	1 1/2 tbsp	2 tbsp	2 1/2 tbsp
Harina común	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 instantánea (2)	1 tsp	1 1/2 tsp	2 tsp
Semillas de cilantro molidas	1/2 tsp	1/2 tsp	1 tsp

Introduzca los ingredientes en el recipiente en el orden indicado. Introduzca los ingredientes indicados por (2) en el dispensador correspondiente. Seleccione el programa correcto, el peso del pan, ajuste el nivel de dorado y pulse **START**.

Si lo desea, añada las semillas de cilantro en el dispensador antes de hornear.



Pan integral

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	205 ml	270 ml	355 ml
Aceite de girasol	1.5 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Sal	1 tsp	1.5 tsp	2 tsp
Azúcar	1.5 tsp	2 tsp	3 tsp
Harina común	130 g	180 g	240 g
Harina integral de trigo	200 g	270 g	360 g
Levadura instantánea (2)	1 tsp	1 tsp	1.5 tsp

Introduzca los ingredientes en el recipiente en el orden indicado. Introduzca los ingredientes indicados por (2) en el dispensador correspondiente. Seleccione el programa correcto, el peso del pan, ajuste el nivel de dorado y pulse **START**.

Pan integral - horneado rápido
Programa
4

Pan integral
Programa
5



Pan sin sal

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	200 ml	270 ml	365 ml
Harina común	350 g	480 g	620 g
Levadura instantánea (2)	0.5 tsp	1 tsp	1 tsp
Semillas de sésamo (1)	50 g	75 g	100 g

Introduzca los ingredientes en el recipiente en el orden indicado. Introduzca los ingredientes indicados con (1) y (2) en los dispensadores correspondientes. Seleccione el programa correcto, el peso del pan, ajuste el nivel de dorado y pulse **START**.

Pan sin sal
Programa
6

Pan agrio con semillas de lino

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	170 ml	255 ml	340 ml
Masa fermentada (consultar pág. 55)	75 g	115 g	150 g
Levadura instantánea (2)	3/4 tsp	1 tsp	1.5 tsp
Harina común	260 g	390 g	520 g
Semillas de lino blanco	20 g	30 g	40 g
Semillas de lino marrón	20 g	30 g	40 g
Sal	5 g	7.5 g	10 g

Introduzca los ingredientes en el recipiente en el orden indicado. Introduzca los ingredientes indicados por (2) en el dispensador correspondiente. Seleccione el programa correcto, el peso del pan, ajuste el nivel de dorado y pulse **START**.

Consejo: este pan combina bien con recetas con salsa, carne de caza y carne blanca.



Pan de centeno
Programa
8

Pan de centeno integral

Ingredientes	1000 g	1000 g
Harina de centeno	350 g	Miel 20 g
Harina de calidad superior	150 g	Prefermento 100 g (50 g harina de centeno, 50 g agua templada y 3 g levadura)
Azúcar	75 g	Levadura seca (2) 2 tsp
Cilantro molido	10 g	Sal 1 tsp
Aceite vegetal	60 g	Agua 310 g
Malta (150 g de harina de malta y 100 g de agua hirviendo)	250 g	Semillas de cilantro como cobertura
Extracto Kvass (concentrado kvass wort)	10 g	

Prefermentación: un día antes de la elaboración del pan, mezclar la harina de centeno, agua templada y levadura. Después de 3 horas, introducir en el frigorífico. Añadir los ingredientes siguientes en el molde siguiendo el orden indicado: agua, aceite, miel y prefermento. Después añadir la levadura, sal, extracto kvas, malta, cilantro molido, azúcar y harina. Introducir el molde en la panificadora. Seleccionar el programa 8, así como el nivel deseado de tostado de la corteza y pulsar **START**. Después de amasar, espolvoree el cilantro. Cuando el programa haya finalizado, apague la panificadora, extraiga el molde y retire el producto acabado.



pan integral - horneado rápido
Programa
7

Pan de horneado rápido

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
Aceite de girasol	3 tsp	1 tbsp	1.5 tbsp
Sal	0.5 tsp	1 tsp	1.5 tsp
Azúcar	2 tsp	3 tsp	1 tbsp
Leche en polvo	1.5 tbsp	2 tbsp	2.5 tbsp
Harina común	325 g	445 g	565 g
Levadura instantánea (2)	1.5 tsp	2.5 tsp	3 tsp

Introduzca los ingredientes en el recipiente en el orden indicado. Introduzca los ingredientes indicados por (2) en el dispensador correspondiente. Seleccione el programa correcto, el peso del pan, ajuste el nivel de dorado y pulse **START**.



Panes de postre
Programa
10

Panes de postre

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Leche fría	155 ml	23 ml	310 ml
Huevos	1	1	2
Levadura instantánea (2)	2/3 tsp	1 tsp	1 1/3 tsp
Harina común	275 g	410 g	550 g
Gelatina vegetal (gluten)	3 g	5 g	7 g
Azúcar	20 g	30 g	40 g
Sal	35 g	55 g	75 g
Mantequilla	35 g	55 g	75 g

Introduzca los ingredientes en el recipiente en el orden indicado. Introduzca los ingredientes indicados por (2) en el dispensador correspondiente. Seleccione el programa correcto, el peso del pan, ajuste el nivel de dorado y pulse **START**.



Brioche

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Huevos batidos	1	2	2
Mantequilla derretida	165 g	195 g	245 g
Sal	1 tsp	1 tsp	1.5 tsp
Azúcar	3.5 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
Leche (líquida)	55 ml	60 ml	80 ml
Harina común	280 g	365 g	485 g
Levadura instantánea (2)	1.5 tsp	2 tsp	3 tsp

Introduzca los ingredientes en el recipiente en el orden indicado. Introduzca los ingredientes indicados por (2) en el dispensador correspondiente. Seleccione el programa correcto, el peso del pan, ajuste el nivel de dorado y pulse **START**.

Si lo desea: 1 tsp de agua de azahar

Panes de postre
Programa
10



Pan francés
Programa
9

Pan de miel y almendras

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	140 ml	210 ml	280 ml
Miel	70 g	100 g	135 g
Levadura instantánea (2)	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp
Harina común	225 g	340 g	450 g
Sal	3/4 tsp	1 tsp	1/2 tbsp
Almendra molida y tostada (1)	70 g	90 g	90 g

Introduzca los ingredientes en el recipiente en el orden indicado. Introduzca los ingredientes indicados con (1) y (2) en los dispensadores correspondientes. Seleccione el programa correcto, el peso del pan, ajuste el nivel de dorado y pulse **START**.



Kulich

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	
Para kulich				Almendra molida (1)	20 g	30 g	40 g
Yema de huevo*	1 (20 g)	2 (40 g)	3 (60 g)	Mantequilla derretida**	60 g	90 g	120 g
Yema de huevo*	1 (60 g)	2 (120 g)	2 (120 g)	Levadura seca (2)	1 1/2 tsp	2 tsp	3 tsp
Leche*	50 ml	75 ml	100 ml	Pasas (1)	30 g	45 g	60 g
Azúcar*	40 g	60 g	80 g	Fruta confitada (1)	10 g	15 g	20 g
Sal*	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp	Glaseado			
Azafrán*	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp	Azúcar glas	150 g	175 g	200 g
Extracto de vainilla*	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp	Claros de huevo			
Ron moreno*	30 ml	40 ml	60 ml	Zumo de limón	1.5 tsp	2 tsp	2 tsp
Harina común **	250 g	370 g	495 g				

Remoje las pasas en ron moreno durante toda la noche. Antes de comenzar a preparar el kulich, deberá colar las pasas del ron. Reserve el ron. Bata los ingredientes indicados con (*) en un recipiente separado y mezclándolos con el ron. Añada la mezcla en el recipiente e incorpore los ingredientes indicados con (**) en el orden indicado. Coloque los ingredientes en el recipiente indicado. Introduzca los ingredientes indicados con (1) y (2) en los dispensadores correspondientes. Seleccione el programa correcto, el peso, ajuste el nivel de dorado y pulse **START**. Extraiga del molde el kulich acabado y déjelo enfriar en una rejilla.



Panes de postre
Programa
10

Masa

Programa
11

Masa para pizza

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	160 ml	240 ml	320 ml
Aceite de oliva	1 tbsp	1.5 tbsp	2 tbsp
Sal	0.5 c.p.	1 c.p.	1.5 c.p.
Harina común	320 g	480 g	640 g
Levadura instantánea (2)	0.5 c.p.	1 c.p.	1.5 c.p.

Introduzca los ingredientes en el recipiente en el orden indicado. Introduzca los ingredientes indicados con (2) en los dispensadores correspondientes. Seleccione el programa correcto, el peso del pan, ajuste el nivel de dorado y pulse **START**.



Cereales

Programa
15

Crema de avena

Ingredientes	Peso final de la preparación
	650 g
Leche	600 ml
Avena	100 g
Sal or Azúcar	1 tsp

Introduzca los ingredientes en el recipiente en el orden indicado. Seleccione el programa.

Incremente el tiempo del programa a 15 minutos pulsando el botón +, y pulse **START**.

Consejo: Si prefiere cereales más espesos, incremente el tiempo de cocción en 5 minutos. Para añadir más sabor, al final del proceso de cocción puede añadir miel, canela, albaricoques cortados y avellanas.



Pasta

Ingredientes	Peso final de la preparación		
	500 g	750 g	1000 g
Agua	45 ml	50 ml	70 ml
Huevos batidos	3	3	6
Sal	1 Pizca	0.5 c.p.	1 c.p.
Harina de trigo	375 g	500 g	670 g

Introduzca los ingredientes en el recipiente en el orden indicado. Seleccione el programa correcto y pulse **START**.

Programa
12
Masa no fermentada para pasta

Crema de sémola

Ingredientes	Peso final de la preparación
	350 g
Leche	350 ml
Sémola	50 g
Sal and azúcar	1 tsp

Introduzca los ingredientes en el recipiente en el orden indicado. Seleccione el programa indicado. Incremente el tiempo del programa a 10 minutos pulsando el botón +, y pulse **START**.



Cereales
Programa
15

Bizcocho

Programa
13

Bizcocho de almendra

Ingredientes			
Huevos batidos*	200 g	Ron moreno	3 tbsp
Azúcar*	190 g	Almendra molida	60 g
Sal*	1 Pizca	Harina de fuerza de trigo	210 g
Mantequilla derretida	145 g	Ingrediente Levadura	3 c.p.

Mezcle todos los ingredientes (*) para conseguir una masa uniforme. Transfiera todos los ingredientes al recipiente en el orden indicado. Seleccione el programa correcto, el peso, ajuste el nivel de dorado y pulse **START**.



Cereales

Programa
16

Crema de arroz

Ingredientes	Peso final de la preparación
	500 g
Arroz	200 g
Agua	400 ml
Sal	1/2 tsp

Introduzca los ingredientes en el recipiente en el orden indicado. Seleccione el programa cereales.

Incremente el tiempo del programa a 30 minutos pulsando el botón +, y pulse **START**.

Consejo: Puede utilizar mijo en lugar de arroz.



Yogur para beber
Programa
19

Yogur

Ingredientes	Peso final de la preparación
Leche entera	850 ml
Yogur	750 ml 125 g

Añada los ingredientes en la cámara para yogur y mézclelos hasta conseguir una consistencia uniforme. Coloque la cámara en el recipiente, retirando previamente las cuchillas. Seleccione el programa indicado. Incremente el tiempo del programa a 9 horas pulsando el botón +, y presione **START**.

Consejo: Puede filtrar el yogur si desea una textura más delicada. Para conseguir una consistencia más espesa, incremente el tiempo del programa a 12 horas. Conserve el yogur en el frigorífico con una tapa especial. Consumir antes de 7 días.

Yogur para beber

Ingredientes	Peso final de la preparación
Leche desnatada	1 l 900 ml
Yogur	125 g
Azúcar	3 tbsp 125 g

Añada los ingredientes en la cámara para yogur y mézclelos hasta conseguir una consistencia uniforme. Coloque la cámara en el recipiente, retirando previamente las cuchillas. Seleccione el programa indicado. Incremente el tiempo del programa a 12 horas pulsando el botón +, y presione **START**.

Consejo: Consumir antes de 7 días.

Requesón
Programa
20

Requesón

Ingredientes	Peso final de la preparación
Leche entera	550 g 1.5l
Limón	45 ml
Yogur	1 (125 g)
Sal	1 pellizco

Mezcle todos los ingredientes e introdúzcalos en el recipiente. Seleccione el programa indicado. Incremente el tiempo del programa a 3 horas pulsando el botón +, y presione **START**. Cuando haya finalizado el programa, escurra el requesón antes de 1-2 minutos.

Consejo: Añada ajo fresco picado. Para disfrutar del mejor sabor, utilice solo los ingredientes más frescos. Conserve el requesón en un recipiente cerrado y refrigerado hasta 3 días.

Yogur
Programa
18Cereales
Programa
16

Crema de trigo sarraceno

Ingredientes	Peso final de la preparación
Agua	540 g 450 ml
Trigo sarraceno	200 g
Sal	1/2 tsp

Introduzca los ingredientes en el recipiente en el orden indicado. Seleccione el programa indicado y seleccione el programa cereales. Incremente el tiempo del programa a 30 minutos, pulsando el botón +, y pulse **START**.

Consejo: Al incorporar ingredientes añada un trozo de mantequilla y mezcle hasta que la mantequilla se derrita.

Mermeladas

Ingredientes	
Fresa, melocotón, ruibarbo o albaricoque (a su elección)	580 g
Azúcar	360 g
Zumo de limón	1
Pectina	15 g

Corte la fruta. Introduzca los ingredientes en el recipiente en el orden indicado y pulse **START** (INICIO).

Mermeladas
Programa
17



O que deve saber ^{p 66-71}

- Introdução
- Sobre as receitas sem glúten
- Unidades de medição
- Preparação da massa levedada

Sem glúten ^{p 72-73}

Saudável ^{p 74-75}

Receitas tradicionais ^{p 76-77}

Massas & Bolos ^{p 78}

Papas, cereais & compotas ^{p 79-80}

Produtos lácteos ^{p 81}



Introdução

Leia atentamente as páginas introdutórias, uma vez que contêm informações importantes para garantir o sucesso das suas receitas.

Farinha: a farinha de trigo é classificada com base na quantidade de farelo que contém e a quantidade de cinzas (substância mineral que permanece após a combustão no forno a uma temperatura de 900°C).

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

Nota: as farinhas de centeio classificam-se da seguinte forma: T70, T130 e T170. No que diz respeito à indicação do tipo, o número corresponde a uma farinha que contém mais ou menos farelo, fibras, vitaminas e oligo-elementos.

O pão não levedará devidamente se utilizar uma farinha rica em farelo. A quantidade de água necessária varia também em função do tipo de farinha. Tenha em atenção a consistência da massa que, depois de formada, deve ficar leve e elástica, sem colar à cuba.

As farinhas podem ser classificadas em dois grupos: as farinhas panificáveis (contêm glúten: farinha de trigo, de espelta e de kamut) e as farinhas não panificáveis (centeio, milho, cevada, castanha...) que devem ser utilizadas em complemento de uma farinha panificável (10 a 50 %).

Farinha sem glúten: Existe um grande número de farinhas ditas não panificáveis ou seja sem glúten. A mais conhecida é a farinha de trigo-sarraceno, a quinoa, a farinha de milho e a farinha de castanha. Para recriar a elasticidade do glúten, é necessário misturar vários tipos de farinha não panificáveis entre elas e adicionar agentes espessantes.

Agentes espessantes: para conseguir a consistência adequada e imitar a elasticidade do glúten, pode adicionar goma xantana ou farinha de guar.

Fermento de padeiro: Trata-se de um produto vivo essencial para a confeção do pão. Existe sob várias formas: fresca em pequenos cubos, seca ativa para rehidratar, seca instantânea ou líquida. Encontra-se a venda no mercado (linear dos produtos de pastelaria ou nos frescos), mas pode também comprá-lo na sua padaria. Se utilizar fermento fresco, não se esqueça de o desfazer com os dedos por forma a facilitar a sua mistura.

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

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

Se usar fermento fresco, multiplique por três, em peso, a quantidade indicada para o fermento de padeiro seco. Para a confeção de pão sem glúten, deverá utilizar fermento de padeiro específico sem glúten.

Fermento fermentescível: Trata-se de um fermento natural desidratado à venda nas lojas de produtos biológicos (2 colheres de sopa para 500 g de farinha).

Fermento químico: É utilizado na confeção de bolos mas nunca na confeção do pão.

Líquidos: A soma das temperaturas da água, da farinha e da área deve ser igual a 60°C. Desta forma, em regra geral, deve utilizar água da torneira a 18-20°C, exceto no verão onde convém utilizar água refrigerada.

Sal: é essencial para a confeção do pão e deve ser doseado com precisão. Utilize sempre sal fino (preferencialmente não refinado).

Açúcar: Também facilita o processo de fermentação e confere ao seu pão uma agradável crosta dourada. À semelhança do sal, é importante usar a quantidade certa de açúcar e não deixar que entre em contacto com o fermento.

Outros ingredientes:

Matéria gorda: Confere um pão mais fofo e saboroso. Pode utilizar qualquer tipo de matéria gorda. Se utilizar manteiga, corte-a em pequenos pedaços por forma a que fique repartida de maneira homogénea.

Leite e produtos lácteos: Modificam o sabor e a consistência do pão e têm um efeito emulsionador conferindo um belo aspeto ao miolo. Pode utilizar produtos frescos ou adicionar um pouco de leite em pó.

Ovos: Enriquecem a massa, conferem uma cor mais bonita ao pão e favorecem o bom desenvolvimento do miolo.

Sabores e aromatizantes: todo o tipo de ingredientes pode ser adicionado ao pão, estes ingredientes devem ser colocados na cuba aquando do aviso sonoro, por forma a não ficarem triturados durante o processo de amassar (exceto ingredientes em pó).

A sua máquina de pão controla todas as fases de confeção do pão - desde a levedura até à cozedura. Não precisa de fazer nada exceto aguardar cerca de uma hora que o pão arrefeça antes de o saborear.



Receitas sem glúten

Utilização dos programas:

Os programas 1, 2 e 3 devem ser utilizados para a confeção de pães e bolos sem glúten. **Para cada um destes programas existe apenas um peso disponível.**

Os pães e bolos sem glúten são indicados para as pessoas intolerantes ao glúten (doença celíaca) presente em vários cereais (trigo, centeio, aveia, kamut, espelta, etc).

É importante evitar a contaminação cruzada com as farinhas que contêm glúten. Limpe cuidadosamente a cuba, as pás misturadoras bem como todos os utensílios que utiliza para a confeção dos pães e bolos sem glúten.

Preparados

As receitas.

Pode encontrar estas misturas em supermercados, lojas da especialidade e online.

Ajustar o resultado

Nem todas as misturas sem glúten produzem o mesmo resultado.

É possível que tenha de ajustar as receitas para obter os resultados pretendidos, e que seja necessário fazer várias tentativas:

É necessário: ajustar a quantidade de líquido em função da consistência da massa. A massa deve ficar minimamente leve mas não líquida. No caso da massa para bolos, deve ficar mais para o líquido.



Demasiado líquida



OK



Demasiado seca

Preparação

Seguem alguns conselhos e regras simples para preparar com sucesso os seus pães sem glúten.

Antes de fazer pão sem glúten, certifique-se de que nenhum dos ingredientes contém glúten (leia cuidadosamente os rótulos nos produtos).

A consistência das farinhas em glúten não permite uma mistura homogênea: aconselhamos a peneirar as misturas de farinha sem o fermento para evitar a formação de grumos.

Também é necessário ajudar o processo de amassar: com a ajuda de uma espátula (madeira ou plástico, para não riscar o revestimento da cuba), empurre os ingredientes que ficaram colados às paredes da cuba para o centro, para que fiquem totalmente incorporados.

Aquando da adição de ingredientes durante a confeitura da receita, se ficarem colados às paredes, empurre-os para o centro com a ajuda de uma espátula (madeira ou plástico para não riscar o revestimento da cuba). O pão sem glúten tem uma consistência mais densa e uma cor mais pálida do que o pão normal.

O pão sem glúten não aumenta de volume como o pão tradicional e fica a maior parte das vezes liso na parte de cima.

A natureza dos ingredientes utilizados para as receitas sem glúten não permite obter um nível de tostagem ideal. Por norma o pão fica bastante branco.



Unidades de medida

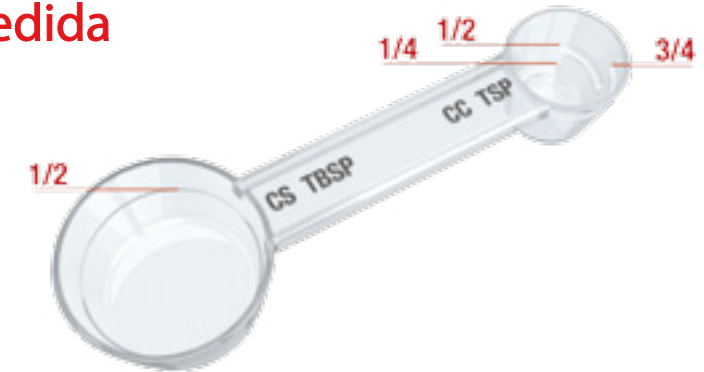
Utilize a colher fornecida.

1 tsp

Colher de chá (cc)

1 tbsp

Colher de sopa (cs)

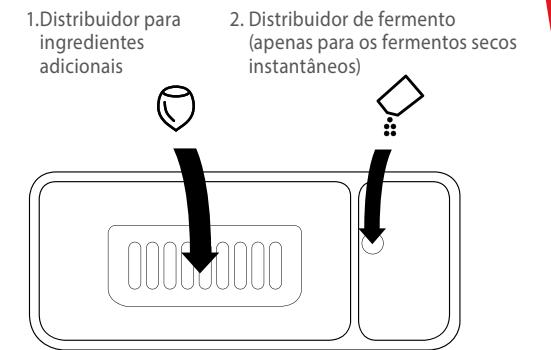


Duplo distribuidor automático para adição de ingredientes

Utilizando o distribuidor automático, pode acrescentar ingredientes durante a confeitura do pão.

Coloque os ingredientes adicionais no distribuidor do lado esquerdo (nozes, cereais, frutos secos ou pepitas de chocolate, etc.) para que não sejam triturados durante o processo de amassar.

Coloque o fermento instantâneo do lado direito para evitar o contacto com o sal e a água e para garantir os melhores resultados de confeitura.



Massa levedada
Programa
11

Preparar uma massa fermentada

Ingredientes	500 g.
Água	190 ml
Fermento seco instantâneo (2)	1 cc
Farinha de trigo	320 g
Sal	1 cc

Coloque a água, a farinha e o sal na cuba pela ordem indicada. Coloque os ingredientes com a designação (2) no distribuidor correspondente. Pare o programa após 29 minutos e deixe-a repousar durante 1 hora a 20°C, e depois coloque-a durante 24 horas no frigorífico a 4°C.

Dica: a massa pode ser conservada durante 48 horas.



Pão sem glúten salgado
Programa
1

Pão com tomate confitado

Ingredientes			
Água 30°C	380 ml	Farinha de quinoa*	40 g
Azeite	40 ml	Farinha de milho*	40 g
Ervas da Provença	3 cc	Preparado sem glúten*	340 g
Fermento seco sem glúten (2)	2 cc	Tomate seco	100 g
Sal	1 cc		

Misture os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Os ingredientes indicados com uma estrela (*) devem ser misturados previamente e peneirados. Coloque os ingredientes com a indicação (2) no distribuidor correspondente. Escolha o programa correto, defina o nível de tostagem e prima **START**. Seque um pouco o tomate retirando o excesso de óleo com um guardanapo. Depois de ouvir o aviso sonoro, adicione os ingredientes indicados com (**) na cuba.



Pão doce sem glúten
Programa
2

Pão de Viena com chocolate

Ingredientes			
Leite 30°C*	280 ml	Açúcar*	2 cs
Ovos batidos*	2	Manteiga derretida*	55 g
Fermento sem glúten (2)	2 cc	Preparado sem glúten	420 g
Sal*	1 cc	Pepitas de chocolate (1)	100 g
Açúcar*	7 cs		

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Misture previamente os ingredientes indicados com (*).

Coloque os ingredientes indicados com (1) e (2) nos distribuidores correspondentes. Escolha o programa correto, defina o nível de tostagem e prima **START**.



Pão com sementes

Ingredientes			
Água 30°C	420 ml	Farinha de arroz integral*	40 g
Fermento seco sem glúten (2)	2 cc	Preparado sem glúten*	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.

Os ingredientes indicados com uma estrela (*) devem ser misturados previamente e peneirados. Misture os ingredientes indicados com (**) e adicione-os na cuba, ou 75 g de mistura de sementes para pão (sementes de girassol, sementes de linhaça, painço, sementes de sésamo ou sementes de papoila). Coloque os ingredientes com a indicação (2) no distribuidor correspondente.

Escolha o programa correto, defina o nível de tostagem e prima **START**.

Pão sem glúten salgado
Programa
1



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 cortado em cubos***	250 g
Sal*	1 cc	Azeitonas cortadas sem caroços***	40 g
Pimenta	1 g	Queijo Gruyère ralado***	110 g
Manteiga derretida	20 g		

Misture os ingredientes (*) até esbranquiçarem, transfira para a cuba.

Adicione os ingredientes previamente peneirados (**). Escolha o programa correto, defina o nível de tostagem e prima **START**.

Depois de ouvir o aviso sonoro, adicione os ingredientes (***).

Bolo sem glúten
Programa
3

Pão doce sem glúten
Programa
2

Brioche

Ingredientes	Preparado Schär	Preparado Valpiform
Leite 30°C*	140 ml	200 ml
Ovos batidos*	4	4
Sal*	1 cc	1 cc
Açúcar*	90 g	90 g
Manteiga derretida*	140 g	140 g
Preparado sem glúten	400 g	400 g
Fermento instantâneo (2)	2 cc	2 cc

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Misture previamente os ingredientes indicados com (*).

Coloque os ingredientes com a indicação (2) no distribuidor correspondente. Escolha o programa correto, defina o nível de tostagem e prima **START**.

Foto: pão com mistura Valpiform sem glúten



Bolo sem glúten
Programa
3

Bolo de castanha

Ingredientes			
Leite 30°C*	20 ml	Fermento químico**	2 cc
Ovos batidos*	3	Manteiga derretida	100 g
Sal*	1 g	Baunilha	1 cc
Farinha de castanha**	165 g	Rum castanho	1 cs
Farinha de milho**	50 g	Açúcar em pó	165 g

Misture os ingredientes indicados com uma **estrela (*)** antes que a mistura fique uniforme. Os ingredientes indicados com (**) devem ser misturados previamente e peneirados. Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Escolha o programa correto, defina o nível de tostagem e prima **START**.



Pão integral - rápido
Programa
4

Pão caseiro

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água	200 ml	270 ml	355 ml
Óleo de girassol	1,5 cs	2 cs	2,5 cs
Sal	1 cc	1,5 cc	2 cc
Açúcar	1,5 cc	2 cc	2,5 cc
Leite em pó	0,5 cs	0,5 cs	1 cs
Farinha (T55)	170 g	235 g	310 g
Farinha integral (T150)	80 g	110 g	145 g
Farinha de centeio (T130)	80 g	110 g	145 g
Fermento instantâneo (2)	0,5 cc	1 cc	1,5 cc

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Coloque os ingredientes com a indicação (2) no distribuidor correspondente. Escolha o programa correto, o peso do pão, defina o nível de tostagem e prima **START**.



Pão integral
Programa
5

Pão integral

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água	205 ml	270 ml	355 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 (T55)	130 g	180 g	240 g
Farinha integral (T150)	200 g	270 g	360 g
Fermento instantâneo (2)	1 cc	1 cc	1,5 cc

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Coloque os ingredientes com a indicação (2) no distribuidor correspondente. Escolha o programa correto, o peso do pão, defina o nível de tostagem e prima **START**.



Pão integral - rápido
Programa
4

Pão integral
Programa
5

Pão de sementes de linhaça de massa fermentada

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água	170 ml	255 ml	340 ml
Massa fermentada (ver pag. 71)	75 g	115 g	150 g
Fermento instantâneo (2)	3/4 cc	1 cc	1,5 cc
Farinha (T65)	260 g	390 g	520 g
Semente de linhaça branca	20 g	30 g	40 g
Semente de linhaça castanha	20 g	30 g	40 g
Sal	5 g	7,5 g	10 g

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Coloque os ingredientes com a indicação (2) no distribuidor correspondente. Escolha o programa correto, o peso do pão, defina o nível de tostagem e prima **START**.

Dica: este pão combina bem com pratos com molho, carne de caça e branca.



Pão integral - rápido
Programa
4

Pão integral
Programa
5

Pão de centeio
Programa
8

Pão de centeio

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água	95 ml	140 ml	190 ml
logurte	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 (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
Fermento instantâneo (2)	1 cc	1 1/2 cc	2 cc
Sementes de coentros moídas	1/2 cc	1/2 cc	1 cc

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Coloque os ingredientes com a indicação (2) no distribuidor correspondente. Escolha o programa correto, o peso do pão, defina o nível de tostagem e prima **START**.

Conforme pretendido, adicione as sementes de coentros no distribuidor antes da cozedura.



Pão sem sal

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água	200 ml	270 ml	365 ml
Farinha (T55)	350 g	480 g	620 g
Fermento instantâneo (2)	0,5 cc	1 cc	1 cc
Sementes de sésamo (1)	50 g	75 g	100 g

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Coloque os ingredientes indicados com (1) e (2) nos distribuidores correspondentes. Escolha o programa correto, o peso do pão, defina o nível de tostagem e prima **START**.

Pão sem sal
Programa
6

Pão de centeio escuro

Ingredientes	1000 g	1000 g
Farinha de centeio	350 g	Mel 20 g
Flor de farinha	150 g	Pré-fermento 100 g (50 g de farinha de centeio, 50 g de água morna e 3 g de fermento)
Açúcar	75 g	Fermento seco (2) 2 cc
Coentros moídos	10 g	Sal 1 cc
Óleo vegetal	60 g	Água 310 g
Malte (150 g de farinha de malte e 100 g de água a ferver)	250 g	Sementes de coentros para a cobertura
Extrato de Kvass (kvass wort)	10 g	

Pré-fermento: um dia antes de confeccionar o pão, misture a farinha de centeio, a água quente e o fermento. Após 3 horas, coloque esta preparação no frigorífico. Adicione os seguintes ingredientes na cuba pela ordem indicada: água, óleo, mel e pré-fermento. Depois adicione o fermento, sal, extrato de kvass, malte, coentros moídos, açúcar e farinha. Coloque a cuba na máquina de fazer pão. Escolha o programa 8, assim como o nível de tostagem e prima **START**. Depois do processo de amassar, polvilhe com os coentros. Depois do programa concluído, desligue a máquina de pão, retire a cuba e desenforme o pão.



Pão de centeio
Programa
8

Pão super rápido

Programa
7

Pão super rápido

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água (35°C)	210 ml	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 (T55)	325 g	445 g	565 g
Fermento instantâneo (2)	1,5 cc	2,5 cc	3 cc

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Coloque os ingredientes com a indicação (2) no distribuidor correspondente. Escolha o programa correto, o peso do pão, defina o nível de tostagem e prima **START**.



Pão doce

Programa
10

Pão de forma

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Leite frio	155 ml	23 ml	310 ml
Ovo	1	1	2
Fermento instantâneo (2)	2/3 cc	1 cc	1 1/3 cc
Farinha (T55)	275 g	410 g	550 g
Gelatina vegetal (glúten)	3 g	5 g	7 g
Açúcar	20 g	30 g	40 g
Sal	35 g	55 g	75 g
Manteiga	35 g	55 g	75 g

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Coloque os ingredientes com a indicação (2) no distribuidor correspondente. Escolha o programa correto, o peso do pão, defina o nível de tostagem e prima **START**.



Brioche

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Ovos batidos	1	2	2
Manteiga derretida	165 g	195 g	245 g
Sal	1 cc	1 cc	1,5 cc
Açúcar	3,5 cs	4 cs	5 cs
Leite (líquido)	55 ml	60 ml	80 ml
Farinha (T55)	280 g	365 g	485 g
Fermento instantâneo (2)	1,5 cc	2 cc	3 cc

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Coloque os ingredientes com a indicação (2) no distribuidor correspondente. Escolha o programa correto, o peso do pão, defina o nível de tostagem e prima **START**.

🔗 **Conforme desejado:** Adicione 1 cc de água de flor de laranjeira.

Pão doce

Programa
10

Pão francês

Programa
9

Pão de mel e amêndoas

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água	140 ml	210 ml	280 ml
Mel	70 g	100 g	135 g
Fermento instantâneo (2)	1/2 cc	3/4 cc	1 cc
Farinha (T55)	225 g	340 g	450 g
Sal	3/4 cc	1 cc	1/2 cs
Amêndoas moídas e torradas (1)	70 g	90 g	90 g

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Coloque os ingredientes indicados com (1) e (2) nos distribuidores correspondentes. Escolha o programa correto, o peso do pão, defina o nível de tostagem e prima **START**.



Kulich (pão russo)

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	
Para o kulich				Amêndoas em pó (1)	20 g	30 g	40 g
Gema de ovo*	1 (20 g)	2 (40 g)	3 (60 g)	Manteiga derretida**	60 g	90 g	120 g
Ovos*	1 (60 g)	2 (120 g)	2 (120 g)	Fermento seco (2)	1 1/2 cc	2 cc	3 cc
Leite*	50 ml	75 ml	100 ml	Passas (1)	30 g	45 g	60 g
Açúcar*	40 g	60 g	80 g	Fruta cristalizada (1)	10 g	15 g	20 g
Sal*	1/2 cc	3/4 cc	1 cc	Glacé			
Açafrão*	1/2 cc	3/4 cc	1 cc	Açúcar em pó	150 g	175 g	200 g
Extrato de baunilha*	1/2 cc	3/4 cc	1 cc	Claros de ovo			
Rum escuro*	30 ml	40 ml	60 ml	Sumo de limão	1,5 cc	2 cc	2 cc
Farinha (T55) **	250 g	370 g	495 g				

Mergulhe as uvas em rum escuro durante a noite. Antes de **começar** a preparar o kulich, deite as uvas num coador e deixe o rum escorrer. Guarde o rum. Bata os ingredientes indicados com (*) juntamente com o resto do rum numa taça à parte. Deite a mistura num recipiente e adicione os ingredientes indicados com (**) pela ordem indicada. Coloque os ingredientes na cuba. Coloque os ingredientes indicados com (1) e (2) nos distribuidores correspondentes. Escolha o programa correto, pese, defina o nível de tostagem e prima **START**. Retire o kulich da cuba e deixe-o arrefecer sobre uma grelha.



Pão doce

Programa
10

Massas levedadas

Programa
11

Massa de pizza

Ingredientes	Peso final do prato		
	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 (T55)	320 g	480 g	640 g
Fermento instantâneo (2)	0,5 cc	1 cc	1,5 cc

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Coloque os ingredientes com a indicação (2) nos distribuidores correspondentes. Escolha o programa correto, o peso do pão, defina o nível de tostagem e prima **START**.



Cereais

Programa
15

Papa de aveia

Ingredientes	Peso final do prato	
	650 g	
Leite	600 ml	
Aveia	100 g	
Sal e Açúcar	1 cc	

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Escolha o programa indicado.

Aumente a duração do programa para 15 minutos, premindo o botão +, e depois prima **START**.

Dica: Se preferir cereais mais espessos, aumente o tempo de confecção em 5 minutos. Para acentuar o sabor, no fim da confecção adicione mel, canela, damasco cortado e avelãs.



Massa fresca

Ingredientes	Peso final do prato		
	500 g	750 g	1000 g
Água	45 ml	50 ml	70 ml
Ovos batidos	3	3	6
Sal	1 pitada	0,5 cc	1 cc
Farinha (T55)	375 g	500 g	670 g

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Escolha o programa correto e prima **START**.



Massa fresca

Programa
12

Papas de sémola

Ingredientes	Peso final do prato	
	350 g	
Leite	350 ml	
Sémola	50 g	
Sal e açúcar	1 cc	

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Escolha o programa indicado. Aumente a duração do programa para 10 minutos, premindo o botão +, e depois prima **START**.



Cereais

Programa
15

Bolo

Programa
13

Bolo de amêndoa

Ingredientes			
Ovos batidos*	200 g	Rum escuro	3 cs
Açúcar*	190 g	Amêndoa em pó	60 g
Sal*	1 pitada	Farinha integral (T150)	210 g
Manteiga amolecida	145 g	Fermento químico	3 cc

Misture todos os ingredientes (*) uniformemente. Transfira todos os ingredientes para a cuba pela ordem indicada. Escolha o programa correto, o peso, defina o nível de tostagem e prima **START**.



Cereais

Programa
16

Arroz/Painço

Ingredientes	Peso final do prato	
	500 g	
Arroz	200 g	
Água	400 ml	
Sal	1/2 cc	

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Escolha o programa indicado. Aumente a duração do programa para 30 minutos, premindo o botão +, e depois prima **START**.

Dica: Pode utilizar painço em vez de arroz.



Cereais

Programa
16

Trigo sarraceno

Ingredientes	Peso final do prato
	540 g
Água	450 ml
Trigo-sarraceno	200 g
Sal	1/2 cc

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Escolha o programa indicado. Aumente a duração do programa para 30 minutos, premindo o botão +, e depois prima **START**.

Dica: Quando colocar os ingredientes, adicione um pedaço de manteiga e misture até a manteiga derreter.



Compota

Programa
17

Compota

Ingredientes	
Morango, pêssego, ruibarbo ou damasco (à escolha)	580 g
Açúcar	360 g
Sumo de limão	1
Pectina	15 g

Corte a fruta. Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada prima **START**.



Iogurte

Programa
18

Iogurte

Ingredientes	Peso final do prato
	850 ml
Leite gordo	750 ml
Iogurte	125 g

Deite os ingredientes no boião do iogurte e misture até estarem uniformes. Coloque o recipiente na cuba, após ter retirado a pá misturadora. Escolha o programa indicado. Aumente a duração do programa para 9 horas, premindo o botão +, e prima **START**.

Dica: Deite o iogurte através de um filtro para uma textura mais delicada. Para uma consistência mais espessa aumente a duração do programa para 12 horas. Mantenha o iogurte no frigorífico com a tampa especial. Consumir no prazo de 7 dias.



Iogurte líquido

Ingredientes	Peso final do prato
	1 L
Leite magro	900 ml
Iogurte	125 g
Açúcar	3 cs

Deite os ingredientes no recipiente para iogurte e misture até estarem uniformes. Coloque o recipiente na cuba, após ter retirado as pás misturadoras. Escolha o programa indicado. Aumente a duração do programa para 12 horas, premindo o botão +, e depois prima **START**.

Dica: Consumir no prazo de 7 dias.



Iogurte líquido

Programa
19

Queijo fresco

Queijo fresco

Programa
20

Ingredientes	Peso final do prato
	550 g
Leite gordo	1,5 L
Sumo de limão	45 ml
Iogurte	1 (125 g)
Sal	1 pitada

Misture todos os ingredientes e deite-os na cuba. Escolha o programa indicado. Aumente a duração do programa para 3 horas, premindo o botão +, e prima **START**. Depois do programa terminar, coe o queijo fresco durante 1 a 2 minutos.

Dica: Adicione alho fresco picado. Para melhorar o sabor, use apenas os ingredientes mais frescos. Mantenha o queijo fresco num recipiente fechado refrigerado até 3 dias.





p 100 - 103

What to know

- Introduction
- About gluten-free recipes
- Measurement units
- Preparing yeast dough



p 104 - 105

Gluten free



p 106 - 107

Healthy



p 108 - 109

Traditional recipes



p 110

Pasta and dessert breads



p 111 - 112

Cooked cereals and jam



p 113

Dairy products



Introduction

Please read the introductory pages carefully since they contain important information to ensure that your dishes turn out well.

Flour: wheat flour is classified based on the amount of bran it contains, and the amount of ash (mineral substance that remains after incineration in the oven at a temperature of 900°C).

- White top patent flour
- Bread flour: flour for baking dark and white bread, bleached flour, wheat flour
- Cracked wheat flour
- Whole wheat flour

You won't obtain nicely risen bread using a flour rich in bran. The amount of water also depends highly on the type of flour. Please note that the prepared dough should be soft and elastic and not stick to the edges of the basin.

Flour can be divided into two groups: flour for baking bread (glutinous, for example, wheat), and other (from rye, buckwheat, chestnut, etc.), which should be used in addition to the primary flour for bread baking (10-50%).

Gluten free flour: There are many types of gluten free flour. The most well-known are buckwheat flour, quinoa, cornmeal, and chestnut flour. To recreate the elasticity of gluten, you need to mix several types of gluten free flour and add thickening agents.

Thickening agents: to achieve the proper consistency and imitate the elasticity of gluten, you can add xanthan gum or guar gum.

Yeast: One of the most important ingredients when baking bread. There are several types of yeast: fresh yeast shaped into small cubes, active dry yeast and instant yeast. Yeast can be purchased in the baking supplies section at any supermarket. If you use fresh (cubed) yeast, don't forget to crumble it by hand.

Instant yeast can also be placed in the right measuring dispenser at the beginning of preparing the recipe to prevent contact with salt and water, thereby achieving the best result.

Gluten free recipes

Using the programmes:

To make gluten free cakes, pies and bread, use programme No. 1, 2 and 3. *Only one weight option is possible for each of these options.*

Gluten free bread is suitable for people with celiac disease (gluten sensitivity) who have been advised to not consume gluten contained in several types of types of grains (wheat, rye, barley, oats, chestnut and spelt).

It's important to not allow gluten free products to come into contact with ordinary bread. Carefully clean the blades, mixing basin and other kitchen appliances. The yeast you use should also be gluten free.

Mixes for gluten free bread

There are special mixes for gluten free bread.

These mixes can be found in supermarkets, special stores and online.

Fine-tuning for results

Not all gluten free mixes give the same result.

Therefore, you may need to try a recipe several times to get the best result.

You can try to control the amount of liquid in the dough (dough for cakes should be thinner than dough for bread).



Too runny



OK



Too dense

Ratio of amount / weight of dry, fresh and liquid yeasts:

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

If you use fresh yeast, then multiply the indicated weight of dry yeast by three.

Fermentation yeast: You can use this instead of baking yeast. Fermentation yeast is intended to improve the taste of white bread.

Rising agents: Only use them when baking fruit cakes and other cakes, but not for baking bread.

Liquids: The temperature of water, flour and the space should be equal to 60°C. Tap water (18-20°C) should be used, and in the summer, chilled water is preferred.

Salt: A very important ingredient when baking bread that should be used carefully. Salt should be high quality (preferably unrefined).

Sugar: Also facilitates the process of fermentation and gives your bread a nice golden crust. Just as with salt, it's important to use the right amount of sugar and not allow it to come into contact with yeast.

Other ingredients:

Fats and oils: Make bread soft and tasty. You can use all types of fat and oil. If you add butter, then cut it into small pieces and distribute them evenly through the dough.

Milk and milk products: This component not only affects the consistency of the dough, but gives additional flavour. You can use both fresh milk and dry (powdered) milk.

Eggs: Enrich the dough, giving it colour and a soft structure.

Flavouring agents and herbs: you can use your other favourite ingredients when baking bread. Several of them can be mixed in the left measuring dispenser at the beginning of recipe preparation; they will automatically be added to the basin at the right time and not pulverised during the kneading. Only dry ingredients are recommended for placement in the dispenser, such as nuts, grains, dry fruit and chocolate chips. Using moist or sticky ingredients is not recommended since they can stick to the lid of the dispenser.

Your bread machine handles every stage of bread baking – from the “approach” to the baking itself. You don't have to do anything except wait about an hour for the bread to cool before enjoying it.



Preparation

Here are some tips and rules that will help you prepare the best gluten free bread.

Before making gluten free bread, make sure that none of the ingredients contains gluten (read labels carefully on the products).

Because of the special consistency of flour with low gluten content, it should be sifted in advance.

Moreover, you should use a spatula (plastic or wood to avoid scratching the surface of the basin), since gluten free dough doesn't respond well to turning.

If other ingredients stick to the sides of the basin when added, then you should also use a spatula (plastic or wood to avoid scratching the surface of the basin) to move them to the centre.

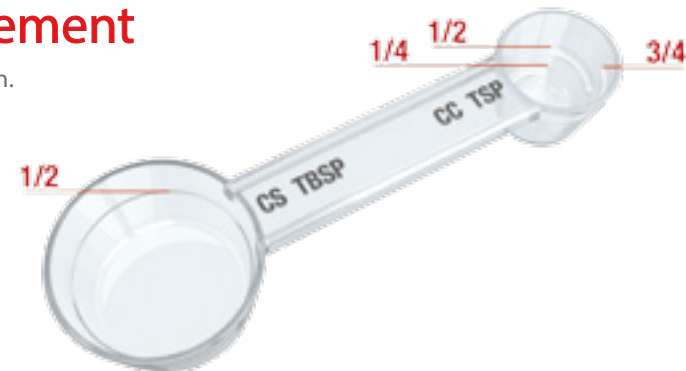
Gluten free bread will be denser and lighter and will not "fit" in the same way that ordinary bread does.

Ingredients added to gluten free bread won't allow it to acquire the same golden crust when baking.



Units of measurement

Use a two-sided measuring spoon.



1 tsp

Teaspoon (tsp)

1 tbsp

Tablespoon (tbsp)

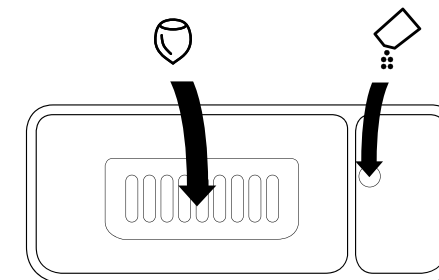
Dispenser with a double measuring unit for various additives

Using the double measuring unit, you can try a greater variety of flavours while the appliance makes the bread independently.

Place additional ingredients in the left dispenser (nuts, grains, dry fruits or chocolate chips, etc.) so that they are not ground during the kneading.

Place instant yeast in the right dispenser in order to avoid contact with salt and water and to ensure the best baking results.

1. Dispenser for additional ingredients 2. Dispenser for yeast (only for instant dry yeasts)



Preparing the dough

Ingredients	500 g.
Water	190 ml
Instant dry yeast (2)	1 tsp
Wheat flour	320 g
Salt	1 tsp

Place the water, flour and salt in the basin in the order indicated. Place the ingredients with the designation (2) in the corresponding dispenser. Stop the programme after 29 minutes and let it sit for 1 hour at 20°C, and then place it for 24 hours in the refrigerator at 4°C.

Tip: dough can be saved up to 48 hours.



Savoury gluten free bread
Programme
1

Bread with sun-dried tomatoes

Ingredients			
Water 30°C	380 ml	Quinoa broken in blender*	40 g
Olive oil	40 ml	Cornmeal*	40 g
Herbes de Provence	3 tsp	Gluten free mix*	340 g
Dry gluten free yeast (2)	2 tsp	Sun-dried tomatoes	100 g
Salt	1 tsp		

Mix the ingredients in the basin in the order indicated. Ingredients noted by a star (*) should be mixed beforehand and sifted. Place the ingredients indicated by (2) in the corresponding dispenser. Choose the correct programme, set the level of browning and press **START**. Dry out the sun-dried tomatoes a little by soaking up surplus oil with a napkin. After the you hear the signal, add the ingredients indicated by (***) to the basin.

Sweet gluten free bread
Programme
2

Vienna bread with chocolate

Ingredients			
Milk 30°C*	280 ml	Sugar*	2 tbsps
Whipped eggs*	2	Melted butter*	55 g
Gluten free yeast (2)	2 tsp	Gluten free mix	420 g
Salt*	1 tsp	Chocolate chips (1)	100 g
Sugar*	7 tbsps		

Place the ingredients in the basin in the order indicated. Mix the ingredients indicated by (*) in advance.

Place ingredients indicate by (1) and (2) in the corresponding dispensers. Choose the correct programme, set the level of browning and press **START**.



Bread with seeds

Ingredients			
Water 30°C	420 ml	Flour from brown rice*	40 g
Dry gluten free yeast (2)	2 tsp	Gluten free mix*	340 g
Salt	1 tsp	Corn flakes**	25 g
Quinoa broken in blender*	40 g	Sesame seeds**	30 g

Place the ingredients in the basin in the order indicated.

Ingredients indicated by a star (*) should be mixed beforehand and sifted. Mix the ingredients indicated by (**) and add them to the basin, or 75 g of seed mixture for bread (sunflower seeds, flax seeds, millet, sesame seeds, or poppy seeds). Place the ingredients indicated by (2) in the corresponding dispenser.

Choose the correct programme, set the level of browning and press **START**.

Savoury gluten free bread
Programme
1

Pie with ham and cheese

Ingredients			
Milk 30°C**	80 ml	Confectionery Premix**	300 g
Whipped eggs*	4	Yeast**	2 tsp
Olive oil*	100 g	Diced ham***	250 g
Salt*	1 tsp	Sliced olives without pits***	40 g
Pepper	1 g	Diced Gruyère cheese***	110 g
Melted butter	20 g		

Mix the ingredients (*) before the appearance of a pale colour; transfer to the basin.

Add the sifted ingredients (**) beforehand. Choose the correct programme, set the level of browning and press **START**.

After you hear the signal, add the ingredients (***).

Gluten free pie / cake
Programme
3Sweet gluten free bread
Programme
2

Brioche

Ingredients	Schär Mix	Valpiform Mix
Milk 30°C*	140 ml	200 ml
Whipped eggs*	4	4
Salt*	1 tsp	1 tsp
Sugar*	90 g	90 g
Melted butter*	140 g	140 g
Gluten free mix	400 g	400 g
Instant yeast (2)	2 tsp	2 tsp

Place the ingredients in the basin in the order indicated. Mix the ingredients indicated by (*) in advance.

Place the ingredients indicated by (2) in the corresponding dispenser. Choose the correct programme, set the level of browning and press **START**.

Photo: bread from Valpiform gluten free mix

Gluten free pie / cake
Programme
3

Chestnut pie

Ingredients			
Milk 30°C*	20 ml	Rising agent**	2 tsp
Whipped eggs*	3	Melted butter	100 g
Salt*	1 g	Vanilla	1 tsp
Chestnut flour**	165 g	Brown rum	1 tbsps
Corn flour**	50 g	Powdered sugar	165 g

Mix the ingredients indicated by a **START** (*) before the mixture becomes uniform. Ingredients indicated by (**) should be mixed in advance and sifted. Place the ingredients in the basin in the order indicated. Choose the correct programme, set the level of browning and press **START**.



Whole grain bread - quick baking
Programme
4

Whole grain bread
Programme
5

Homestyle bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	200 ml	270 ml	355 ml
Sunflower seed oil	1.5 tbsp	2 tbsp	2.5 tbsp
Salt	1 tsp	1.5 tsp	2 tsp
Sugar	1.5 tsp	2 tsp	2.5 tsp
Powdered milk	0.5 tbsp	0.5 tbsp	1 tbsp
All-purpose flour	170 g	235 g	310 g
Whole wheat flour	80 g	110 g	145 g
Whole rye flour	80 g	110 g	145 g
Instant yeast (2)	0.5 tsp	1 tsp	1.5 tsp

Place the ingredients in the basin in the order indicated. Place ingredients indicated by (2) in the corresponding dispenser. Choose the correct programme, weight of bread, set the level of browning and press **START**.



Rye bread
Programme
8

Rye bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
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 seed oil	1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Malt	1 1/2 tbsp	2 tbsp	2 1/2 tbsp
All-purpose flour	75 g	110 g	145 g
Rye flour	140 g	210 g	280 g
Cocoa powder	10 g	15 g	20 g
Instant yeast (2)	1 tsp	1 1/2 tsp	2 tsp
Ground coriander seeds	1/2 tsp	1/2 tsp	1 tsp

Place the ingredients in the basin in the order indicated. Place ingredients indicated by (2) in the corresponding dispenser. Choose the correct programme, weight of bread, set the level of browning and press **START**.

As desired: add coriander seeds to the dispenser before baking.



Whole grain bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	205 ml	270 ml	355 ml
Sunflower seed oil	1.5 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1.5 tsp	2 tsp
Sugar	1.5 tsp	2 tsp	3 tsp
All-purpose flour	130 g	180 g	240 g
Whole wheat flour	200 g	270 g	360 g
Instant yeast (2)	1 tsp	1 tsp	1.5 tsp

Place the ingredients in the basin in the order indicated. Place ingredients indicated by (2) in the corresponding dispenser. Choose the correct programme, weight of bread, set the level of browning and press **START**.

Whole grain bread - quick baking
Programme
4

Whole grain bread
Programme
5



Salt free bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	200 ml	270 ml	365 ml
All-purpose flour	350 g	480 g	620 g
Instant yeast (2)	0.5 tsp	1 tsp	1 tsp
Sesame seeds (1)	50 g	75 g	100 g

Place the ingredients in the basin in the order indicated. Place ingredients indicated by (1) and (2) in the corresponding dispensers. Choose the correct programme, weight of bread, set the level of browning and press **START**.

Salt free bread
Programme
6

Sourdough flax seed bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	170 ml	255 ml	340 ml
Fermented dough (see pg. 87)	75 g	115 g	150 g
Instant yeast (2)	3/4 tsp	1 tsp	1.5 tsp
All-purpose flour	260 g	390 g	520 g
White flax seed	20 g	30 g	40 g
Brown flax seed	20 g	30 g	40 g
Salt	5 g	7.5 g	10 g

Place the ingredients in the basin in the order indicated. Place ingredients indicated by (2) in the corresponding dispenser. Choose the correct programme, weight of bread, set the level of browning and press **START**.

Tip: this bread pairs well with sauce-based dishes, game and white meat.



Rye bread
Programme
8

Pumpernickel bread

Ingredients	1000 g	1000 g
Rye flour	350 g	Honey 20 g
Top patent flour	150 g	Pre-ferment 100 g (50 g rye flour, 50 g warm water and 3 g yeast)
Sugar	75 g	Dry yeast (2) 2 tsp
Ground coriander	10 g	Salt 1 tsp
Vegetable oil	60 g	Water 310 g
Malt (150 g of malt flour and 100 g boiling water)	250 g	Coriander seeds as topping
Kvass extract (kvass wort)	10 g	

Pre-ferment: a day prior to baking bread, mix the rye flour, warm water and yeast. After 3 hours, place in the refrigerator. Add the following ingredients to the mould in the order in the order indicated: water, oil, honey, and pre-ferment. Then add yeast, salt, kvass extract, malt, ground coriander, sugar and flour. Place the mould in the bread machine. Choose programme 8, as well as the desired level of crust browning and press **START**. After the dough kneading, sprinkle in the coriander. After programme is completed, turn off the bread machine, remove the mould and extract the finished product.



Whole grain bread - quick baking
Programme
4

Whole grain bread
Programme
5

Super rapid bread

Programme
7

Quick-baking bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
Sunflower seed 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
All-purpose flour	325 g	445 g	565 g
Instant yeast (2)	1.5 tsp	2.5 tsp	3 tsp

Place the ingredients in the basin in the order indicated. Place ingredients indicated by (2) in the corresponding dispenser. Choose the correct programme, weight of bread, set the level of browning and press **START**.

Dessert bread
Programme
10

Dessert bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Cold milk	155 ml	23 ml	310 ml
Eggs	1	1	2
Instant yeast (2)	2/3 tsp	1 tsp	1 1/3 tsp
All-purpose flour	275 g	410 g	550 g
Vegetable gelatine (gluten)	3 g	5 g	7 g
Sugar	20 g	30 g	40 g
Salt	35 g	55 g	75 g
Butter	35 g	55 g	75 g

Place the ingredients in the basin in the order indicated. Place ingredients indicated by (2) in the corresponding dispenser. Choose the correct programme, weight of bread, set the level of browning and press **START**.



Brioche

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Whipped eggs	1	2	2
Melted butter	165 g	195 g	245 g
Salt	1 tsp	1 tsp	1.5 tsp
Sugar	3.5 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
Milk (liquid)	55 ml	60 ml	80 ml
All-purpose flour	280 g	365 g	485 g
Instant yeast (2)	1.5 tsp	2 tsp	3 tsp

Place the ingredients in the basin in the order indicated. Place ingredients indicated by (2) in the corresponding dispenser. Choose the correct programme, weight of bread, set the level of browning and press **START**.

As desired: 1 tsp of orange flower water.

Dessert bread
Programme
10French bread
Programme
9

Honey and almond bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	140 ml	210 ml	280 ml
Honey	70 g	100 g	135 g
Instant yeast (2)	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp
All-purpose flour	225 g	340 g	450 g
Salt	3/4 tsp	1 tsp	1/2 tbsp
Ground and roasted almond (1)	70 g	90 g	90 g

Place the ingredients in the basin in the order indicated. Place ingredients indicated by (1) and (2) in the corresponding dispensers. Choose the correct programme, weight of bread, set the level of browning and press **START**.



Kulich

Ingredients	500 g	750 g	1000 g	500 g	750 g	1000 g	
For kulich				Ground almond (1)	20 g	30 g	40 g
Egg yolk*	1 (20 g)	2 (40 g)	3 (60 g)	Melted butter**	60 g	90 g	120 g
Egg*	1 (60 g)	2 (120 g)	2 (120 g)	Dry yeast (2)	1 1/2 tsp	2 tsp	3 tsp
Milk*	50 ml	75 ml	100 ml	Raisins (1)	30 g	45 g	60 g
Sugar*	40 g	60 g	80 g	Candied fruit (1)	10 g	15 g	20 g
Salt*	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp	Glaze			
Saffron*	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp	Powdered sugar	150 g	175 g	200 g
Vanilla extract*	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp	Egg whites			
Dark rum*	30 ml	40 ml	60 ml	Lemon juice	1.5 tsp	2 tsp	2 tsp
All-purpose flour**	250 g	370 g	495 g				

Soak raisins in dark rum overnight. Before you **start** preparing the kulich, throw the raisins in a strainer and allow the rum to trickle off. Save the rum. Whip the ingredients indicated by (*) together with the rest of the rum in a separate bowl. Pour the mix in the container and add the ingredients indicated by (**) in the order indicated. Place the ingredients in the basin indicated. Place ingredients indicated by (1) and (2) in the corresponding dispensers. Choose the correct programme, weight, set the level of browning and press **START**. Remove the finished kulich from the mould and allow it to cool on a rack.

Dessert bread
Programme
10

Dough

Programme
11

Pizza dough

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
All-purpose flour	320 g	480 g	640 g
Instant yeast (2)	0.5 tsp	1 tsp	1.5 tsp

Place the ingredients in the basin in the order indicated. Place ingredients indicated by (2) in the corresponding dispensers. Choose the correct programme, weight of bread, set the level of browning and press **START**.



Pasta

Ingredients	Final dish weight		
	500 g	750 g	1000 g
Water	45 ml	50 ml	70 ml
Whipped eggs	3	3	6
Salt	1 pinch	0.5 tsp	1 tsp
Wheat flour	375 g	500 g	670 g

Place the ingredients in the basin in the order indicated. Choose the correct programme and press **START**.



Programme
12
OM251 - Unfermented dough for pasta



Cake

Programme
13

Almond cake

Ingredients	200 g	Dark rum	3 tbsp
Whipped eggs*	190 g	Almond powder	60 g
Sugar*	1 pinch	Unsifted wheat flour	210 g
Melted butter	145 g	Rising agent	3 tsp

Mix all ingredients (*) to a uniform weight. Transfer all ingredients to the basin in the order indicated. Choose the correct programme, weight, set the level of browning and press **START**.

Grains

Programme
16

Rice porridge

Ingredients	Final dish output
	500 g
Rice	200 g
Water	400 ml
Salt	1/2 tsp

Place the ingredients in the basin in the order indicated. Choose the indicated programme. Increase the programme time to 30 minutes, pressing the button +, and then press **START**.

Tip: Consider using millet instead of rice.



Cereals

Programme
15

Porridge

Ingredients	Final dish weight
	650 g
Milk	600 ml
Oats	100 g
Salt or sugar	1 tsp

Place the ingredients in the basin in the order indicated. Choose the indicated programme. Increase the programme time to 15 minutes, pressing the button +, and then press **START**.

Tip: If you prefer thicker cereal, then increase the cooking time by 5 minutes. For greater flavour, at the end of cooking add honey, cinnamon, cut apricot, and clean hazelnut.



Semolina porridge

Ingredients	Final dish output
	350 g
Milk	350 ml
Semolina	50 g
Salt and sugar	1 tsp

Place the ingredients in the basin in the order indicated. Choose the indicated programme. Increase the programme time to 10 minutes, pressing the button +, and then press **START**.



Cereals
Programme
15

Grains

Programme
16

Buckwheat porridge

Ingredients	Final dish output
	540 g
Water	450 ml
Buckwheat	200 g
Salt	1/2 tsp

Place the ingredients in the basin in the order indicated. Choose the indicated programme. Increase the programme time to 30 minutes, pressing the button +, and then press **START**.

Tip: When supplying ingredients, add a piece of butter and mix until the butter melts.



Jam

Programme
17

Jam

Ingredients	
Strawberry, peach, rhubarb or apricot (choice)	580 g
Sugar	360 g
Lemon juice	1
Pectin	15 g

Cut the fruits. Place the ingredients in the basin in the order indicated and press **START**.



Yogurt

Programme
18

Yogurt

Ingredients	Final dish output
Whole milk	850 ml
Yogurt	750 ml
	125 g

Pour the ingredients into the chamber for yogurt and mix until they are even. Place the chamber in the basin, removing the blades beforehand. Choose the indicated programme. Increase the programme time to 9 hours, pressing the + button, and press **START**.

Tip: Pour the yogurt through a filter for a more delicate texture. For a thicker consistency increase the programme time to 12 hours. Keep the yogurt in the refrigerator under a special lid. Consume within 7 days.



Drinking yogurt

Ingredients	Final dish output
	1 L
Skim milk	900 ml
Yogurt	125 g
Sugar	3 tbsps

Pour the ingredients into the chamber for yogurt and mix until they are even. Place the chamber in the basin, removing the blades beforehand. Choose the indicated programme. Increase the programme time to 12 hours, pressing the + button, and press **START**.

Tip: Consume within 7 days.



Drinking yogurt

Programme
19

Cottage cheese

Cottage cheese

Programme
20

Ingredients	Final dish output
	550 g
Whole milk	1.5 L
Lemon	45 ml
Yogurt	1 (125 g)
Salt	1 pinch

Mix all ingredients and pour into the basin. Choose the indicated programme. Increase the programme time to 3 hours, pressing the + button, and press **START**. Upon completion of the programme, drain off the cottage cheese within 1-2 minutes.

Tip: Add fresh minced garlic. For the best taste, use only the freshest ingredients. Keep the cottage cheese in a closed container refrigerated for up to 3 days.





pain & trésors

ISBN 978-2-37247-090-2

Dépôt légal/Copyright registration 2^e semestre 2016
Achévé d'imprimé en novembre 2016-Chine