



Moulinex®

www.moulinex.fr

Ref. : NC00123631



moulinex
uno

Moulinex®

Français	02
Nederlands	22
Deutsch	42
Italiano	62
Português	82
Español	102
Русский язык	122
Українська мова	142





FR Instructions d'usage des pictogrammes **NL** Handleiding voor het gebruik van de pictogrammen **DE** Hinweise zu den Piktogrammen **IT** Guida per l'uso dei pittogrammi **PT** Instruções de utilização dos pictogramas **ES** Instrucciones para el uso de los pictogramas **RU** Инструкции по использованию пиктограмм **UK** Інструкція щодо використання піктограм

FR Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué.
NL Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde.
DE Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter.
IT Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato.
PT Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada.
ES Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado.
RU Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке.
UK Покладіть інгредієнти в чашу в зазначеному порядку.

FR Sélectionnez le programme indiqué, le poids du pain et le niveau de dorage.
NL Selecteer het gewenste programma, het gewicht van het brood en de bruiningsgraad.
DE Wählen Sie das gewünschte Programm, das Brotgewicht und den Bräunungsgrad.
IT Selezionare il programma, il peso del pane e il livello di doratura.
PT Seleccione o programa pretendido, o peso do pão e o nível de tostagem.
ES Seleccione el programa mencionado, el peso del pan y el grado de tueste.
RU Выберите программу, вес хлеба и цвет корочки.
UK Оберіть програму, вагу хліба та рівень підсмажування.

FR Au bip sonore, ajoutez les ingrédients indiqués.
NL Zodra het geluidssignaal klinkt, de ingrediënten toevoegen.
DE Beim Ertönen des Signaltons geben Sie die angeführten Zutaten hinzu.
IT Al bip sonoro, aggiungere gli ingredienti.
PT Quando ouvir o sinal sonoro, junte os ingredientes indicados.
ES En el bip, agregue los ingredientes indicados.
RU После звукового сигнала добавьте необходимые ингредиенты.
UK Відразу після звукового сигналу додайте перераховані інгредієнти.

FR Mélangez dans un récipient les ingrédients indiqués puis versez dans la cuve.
NL Meng in een kom en doe de genoemde ingrediënten in de binnenpan.
DE In einer Schüssel verrühren und die angeführten Zutaten in den Backraum geben.
IT Mescolare in una ciotola e versare gli ingredienti.
PT Misture os ingredientes indicados numa taça e deite-os na cuba.
ES Mezclar en un bol y verter los ingredientes enumerados en la cuba.
RU Смешайте в чаше и добавьте указанные ингредиенты.
UK Змішайте в мисці та влийте перераховані інгредієнти у форму.



FR sel **NL** zout **DE** Salz **IT** sale
PT sal **ES** sal **RU** соль **UK** сіль



FR eau **NL** water **DE** Wasser
IT acqua **PT** água **ES** agua
RU Вода **UK** вода



FR levure sèche **NL** droge gist
DE Trockenhefe **IT** lievito secco
PT fermento seco **ES** levadura seca
RU Сухие дрожжи **UK** Сухі дріжджі



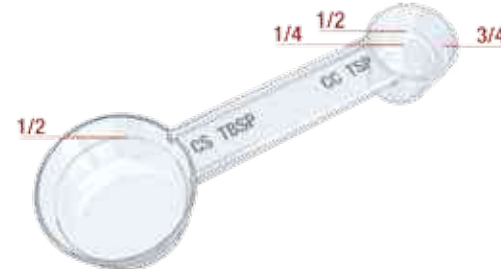
FR farine T 55 **NL** Meelsoort T55
DE Mehl Type 550 **IT** farina T55
PT farinha tipo T55 **ES** harina T 55
RU Мука Т55 **UK** Борошно Т 55

1 tbsp

FR cuillère à soupe (cs) **NL** eetlepel (el) **DE** Eszlöffel (EL) **IT** cucchiaio (C.) **PT** colher de sopa (c.s.) **ES** cucharada sopera (c.s.) **RU** столовая ложка (с.л) **UK** столова ложка (в.л.)

1 tsp

FR cuillère à café (cc) **NL** theelep (tl) **DE** Teelöffel (TL) **IT** cucchiaino (cc.) **PT** colher de café (c.c.) **ES** cuchara de café (c.c.) **RU** кофейная ложка (к.л.) **UK** чайна ложка (в.л.)



FR Préparez une pâte fermentée** **NL** Voordeeg** bereiden **DE** Zubereitung eines fermentierten Vorteigs** **IT** Preparazione pasta fermentata** **PT** Prepare uma massa fermentada** **ES** Preparar una masa fermentada** **RU** Приготовление дрожжевого теста** **UK** Приготуйте дріжджове тісто**



FR La pâte fermentée se conserve jusqu'à 48 heures **NL** Voordeeg kan 48 uur worden bewaard **DE** Der fermentierte Vorteig kann bis zu 48 Stunden aufbewahrt werden **IT** La pasta lievitata può essere conservata fino a 48 ore **PT** A massa fermentada conserva-se durante 48 horas **ES** La masa fermentada puede conservarse hasta 48 horas **RU** Дрожжевое тесто может храниться до 48 часов **UK** Дріжджове тісто може зберігатися до 48 годин.



FR Préparez une poolish* NL Een poolish voorbereiden* DE Zubereitung einer Poolish (Hefevorteig)* IT Preparazione del poolish* PT Preparar uma “poolish”* ES Preparar un fermento líquido (poolish)* RU Приготовление жидкой опары (poolish)* UK Приготуйте рідку закваску (poolish)*



FR La poolish est une technique simple qui permet de développer les arômes et d'améliorer la consistance du pain. **Retrouvez les proportions dans chacune des recettes concernées.**

NL Poolish is een eenvoudige techniek waardoor de aroma's van het brood versterkt worden en de consistentie verbeterd. **Raadpleeg het recept voor de juiste hoeveelheden.**

DE Poolish ist eine besondere Art des Hefevorteigs mit relativ wenig Hefe für eine optimale Teigkonsistenz (grobporige Krume) und ein ausgezeichnetes Aroma. **Die richtigen Mengenverhältnisse finden Sie im jeweiligen Rezept.**

IT La "Poolish" è una semplice tecnica che permette di migliorare l'aroma del pane e incrementare la sua consistenza. **Per le proporzioni, consultare le singole ricette.**

PT A "poolish" é uma técnica simples que permite desenvolver os aromas e melhorar a consistência do pão. **Encontre as proporções em cada uma das receitas.**

ES El fermento líquido es una técnica sencilla que permite que los sabores se desarrollen y mejoren la consistencia del pan. **Encontrará las proporciones en cada una de las recetas relacionadas.**

RU Жидкая опара - это простая технология, позволяющая муке улучшать консистенцию хлеба. **Пропорции ингредиентов можно найти в соответствующем рецепте.**

UK Рідка закваска poolish - це проста технологія удосконалення аромату та покращення консистенції хліба. **Пропорції необхідних інгредієнтів можна знайти в відповідному рецепті.**



Petit déjeuner

Le pain aux fruits secs	5
Le pain complet	5
Brioche au beurre salé	6
Le pain miel abricot	6
Le pain muesli	6
Confiture aux prunes	7
Le pain aux céréales	7



Déjeuner et dîner

Le pain tradition sur Polish *	9
Le pain à l'anis	9
Le pain à la moutarde	10
Le pain aux herbes fraîches	10
Le pain au fenouil	11
Le pain aux figes et aux 4 épices	11
Le pain au sarrasin	12
La tourte auvergnate	12
Le pain de campagne	13
Le pain aux champignons	13



Apéritif

Le pain Italien	15
Le pain aux poivrons	15
Le pain au pesto	15
Le pain au chèvre	16
Le pain aux tomates confites et herbes de Provence	16
Le pain à l'oignon et aux lardons	17
Le pain au roquefort et aux noix	17



Goûter

Pain de mie	19
Pain miel et amandes	19
Pain viennois chocolat	20
Confiture de kiwi	20
Cake aux fruits confits	21
Cake à l'orange	21

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 plus ou moins riche en son, fibres, vitamines, minéraux et oligo-éléments. L'utilisation d'une proportion importante de farine riche en 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 (contiennent 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 %).

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

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

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

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

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

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

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

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

LES AUTRES INGRÉDIENTS :

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

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

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

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

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



Pain aux fruits secs

	500 g	750 g	1000 g
▼ Eau	125 ml	190 ml	250 ml
▼ Pâte fermentée **	25 g	40 g	50 g
▼ Levure sèche	1/2 cc	3/4 cc	1 cc
▼ Farine T55	150 g	225 g	300 g
▼ Farine de seigle T85	40 g	55 g	75 g
▼ Gluten	1 cc	1,5 cc	2 cc
▼ Sucre	1/2 cc	3/4 cc	1 cc
▼ Poudre de lait	15 g	20 g	25 g
▼ Sel	3/4 cc	1 cc	1/2 cs



Programme 3

▼ Beurre	25 g	40 g	50 g
▼ Noix	75 g	115 g	150 g
▼ Raisin blond	55 g	85 g	110 g



** voir rabat : Préparez une pâte fermentée



Pain complet

	500 g	750 g	1000 g
▼ Eau	185 ml	280 ml	370 ml
▼ Pâte fermentée **	45 g	70 g	90 g
▼ Levure sèche	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
▼ Farine T55	45 g	70 g	90 g
▼ Farine complète	200 g	300 g	400 g
▼ Farine de seigle	30 g	45 g	60 g
▼ Sel	1 cc	1/2 cs	2 cc



Programme 3

** voir rabat : Préparez une pâte fermentée



“ petit déjeuner

Brioche au beurre salé, pain miel abricot ou confiture aux prunes sur tartine de pain muesli, avec nos spécialités vitaminées, le plus dur ne sera pas de sortir du lit mais de choisir comment commencer sa journée.

”





Brioche au beurre salé



	500 g	750 g	1000 g
▼ Lait froid	55 g	80 g	105 g
▼ Œufs battus	90 g	135 g	180 g
▼ Levure sèche	1 cc	1/2 cs	2 cc
Farine T55	225 g	335 g	445 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
▼ Sucre	25 g	37 g	50 g
Sel	1 cc	1/2 cs	2 cc

Programme 6

Beurre salé	115 g	170 g	225 g
-------------	-------	-------	-------

Confiture aux prunes



▼ Morceaux de prunes	375 g
▼ Sucre spécial confiture	300 g
▼ Jus de citron	1/4

Programme 14



Pain miel abricot



	500 g	750 g	1000 g
▼ Lait	170 ml	260 ml	340 ml
Miel	2 cs	3 cs	4cs
▼ Levure sèche	1 cc	1/2 cs	2 cc
Farine T55	270 g	405 g	540 g
▼ Sel	3/4 cc	1 cc	1/2 cs

Programme 3

Abricots secs	45 g	65 g	90 g
---------------	------	------	------



Pain aux céréales



Polish *	205 g	305 g	405 g
▼ Eau	100 ml	150 ml	200 ml
Levure sèche	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
Farine T55	50 g	75 g	100 g
▼ Mélange céréales	50 g	75 g	100 g

4h



Pâte finale	500 g	750 g	1000 g
Eau	100 ml	150 ml	200 ml
▼ Polish *	205 g	305 g	405 g
Farine T55	200 g	300 g	400 g
▼ Sel	3/4 cc	1 cc	1/2 cs

Programme 3



* voir page 1 Préparez une polish



Pain muesli



	500 g	750 g	1000 g
Eau	195 ml	295 ml	390 ml
Levure sèche	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
Farine T55	220 g	330 g	440 g
Farine complète	45 g	70 g	90 g
Muesli aux fruits	55 g	85 g	110 g
Sel	3/4 cc	1 cc	1/2 cs

Programme 3





« déjeuner et dîner »

Saveurs provençales ou auvergnates, produits du vergers ou de la forêt, graines de moutarde ou brins d'herbes fraîches, c'est tout un assortiment de pains empruntés à la tradition ou emprunts de nouveauté qui s'offre à vous.

»



Pain tradition sur poolish*



Poolish *	270 g	400 g	540 g
▼ Eau	135 ml	200 ml	270 ml
▼ Levure sèche	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
▼ Farine T55	135 g	200 g	270 g

4h



Pâte finale	500 g	750 g	1000 g
▼ Eau	60 ml	85 ml	120 ml
▼ Poolish *	270 g	400 g	540 g
▼ Farine T55	185 g	275 g	370 g
▼ Sel	1 cc	1/2 cs	2 cc



Programme 3

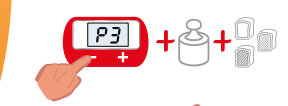
* voir page 1 : Préparez une poolish



Pain à l'anis



	500 g	750 g	1000 g
▼ Eau	150 ml	225 ml	300 ml
▼ Levure sèche	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
▼ Farine T55	165 g	250 g	330 g
▼ Farine complète	85 g	130 g	170 g
▼ Sel	3/4 cc	1 cc	1/2 cs
▼ Anis vert en grains	8 g	12 g	15 g



Programme 3



Raisin blond humide	100 g	150 g	200 g
---------------------	-------	-------	-------

Pain à la moutarde



	500 g	750 g	1000 g
▼ Eau	140 ml	205 ml	275 ml
▼ Moutarde à l'ancienne	25 g	35g	45g
▼ Pâte fermentée **	115 g	175 g	230 g
▼ Levure sèche	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
▼ Farine T55	230 g	340 g	455 g
▼ Sel	3/4 cc	1 cc	1/2 cs



Programme 3

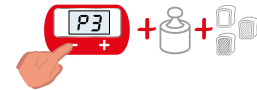
** voir rabat : Préparez une pâte fermentée



Pain au fenouil



	500 g	750 g	1000 g
▼ Eau	185 ml	275 ml	370 ml
▼ Huile d'olive	4 cc	2 cs	8 cc
▼ Levure sèche	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
▼ Farine T55	320 g	475 g	635 g
▼ Fenouil séché	1/3 cc	1/2 cc	2/3 cc
▼ Herbes de Provence	1/3 cc	1/2 cc	2/3 cc
▼ Sel	1 cc	1/2 cs	2 cc



Programme 3



Pain aux herbes fraîches



	500 g	750 g	1000 g
▼ Eau	190 ml	280 ml	375 ml
▼ Levure sèche	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
▼ Farine T55	315 g	470 g	630 g
▼ Ciboulette	1/3 botte	1/2 botte	2/3 botte
▼ Coriandre	1/3 botte	1/2 botte	2/3 botte
▼ Cerfeuil	1/3 botte	1/2 botte	2/3 botte
▼ Sel	1 cc	1/2 cs	2 cc



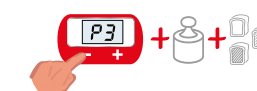
Programme 3



Pain aux figues et aux 4 épices



	500 g	750 g	1000 g
▼ Eau	160 ml	240 ml	315 ml
▼ Levure sèche	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
▼ Farine T55	265 g	400 g	530 g
▼ Mélange 4 épices	1/4 cc	1/3 cc	1/2 cc
▼ Sel	3/4 cc	1 cc	1/2 cs



Programme 3



▼ Figs sèches	80 g	120 g	160 g
---------------	------	-------	-------

Pain au sarrasin



	500 g	750 g	1000 g
▼ Cidre	160 ml	240 ml	320 ml
▼ Pâte fermentée **	100 g	150 g	200 g
▼ Levure sèche	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
▼ Farine T55	215 g	320 g	425 g
▼ Farine de sarrasin	40 g	55 g	75 g
▼ Sel	3/4 cc	1 cc	1/2 cs



Programme 3

** voir rabat : Préparez une pâte fermentée



Pain de campagne



	500 g	750 g	1000 g
▼ Eau	165 ml	250 ml	330 ml
▼ Pâte fermentée **	95 g	145 g	190 g
▼ Levure sèche	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
▼ Farine T55	215 g	325 g	430 g
▼ Farine de seigle T85	25 g	40 g	50 g
▼ Sel	3/4 cc	1 cc	1/2 cs



Programme 3

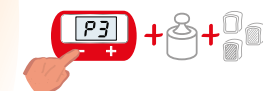
** voir rabat : Préparez une pâte fermentée



Tourte Auvergnate



	500 g	750 g	1000 g
▼ Eau	185 ml	280 ml	370 ml
▼ Pâte fermentée **	110 g	165 g	220 g
▼ Farine de seigle T85	225 g	340 g	450 g
▼ Sel	3/4 cc	1 cc	1/2 cs



Programme 3

ensuite



Programme 11 pendant 10 min

** voir rabat : Préparez une pâte fermentée



Pain aux champignons

Coupez les champignons en morceaux puis faites-les revenir dans le beurre, et laissez-les refroidir.



	500 g	750 g	1000 g
▼ Eau	155 ml	230 ml	310 ml
▼ Huile d'olive	2 cc	1 cs	4 cc
▼ Levure sèche	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
▼ Farine T55	210 g	310 g	415 g
▼ Farine complète	50 g	70 g	95 g
▼ Sel	3/4 cc	1 cc	1/2 cs



Programme 3



▼ Champignons émincés revenus dans le beurre	95 g	140 g	185 g
--	------	-------	-------



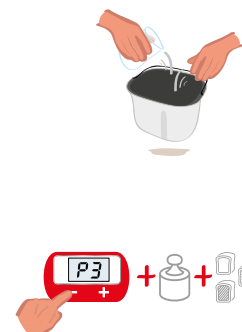
“ apéritif

Pour une entrée en matière réussie, voici venir la ronde des pains aux arômes chantants et colorés. L'originalité et l'inventivité se mettent à table pour séduire vos invités avec des recettes du Sud ou du Nord.

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.*



Pain italien



	500 g	750 g	1000 g
▼ Eau	200 ml	295 ml	395 ml
▼ Huile d'olive	4 cc	2 cs	8 cc
Levure sèche	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
▼ Farine T55	300 g	450 g	600 g
Gluten	4 g	6 g	8 g
▼ Sucre	1/2 cs	2 cc	1 cs
Sel	1 cc	1/2 cs	2 cc

Programme 3



Pain aux poivrons

Faites revenir les poivrons dans l'huile d'olive et laissez-les refroidir.



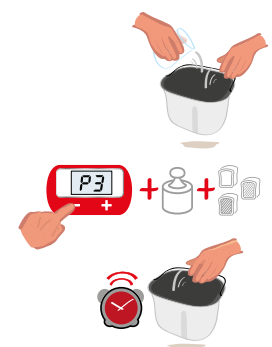
	500 g	750 g	1000 g
Eau	125 ml	190 ml	250 ml
▼ Huile d'olive	1 cs	1.5 cs	2 cs
Levure sèche	1/2 cc	3/4 cc	1 cc
▼ Farine T55	240 g	360 g	480 g
Sel	3/4 cc	1 cc	1/2 cs

Programme 3

▼ Poivron rouge	45 g	70 g	90 g
▼ Poivron vert	45 g	70 g	90 g
Poivron jaune	45 g	70 g	90 g
▼ Huile d'olive	1 cc	1 cc	1 cc



Pain au pesto



	500 g	750 g	1000 g
▼ Eau	155 ml	235 ml	310 ml
Pesto	45 g	65 g	85 g
▼ Levure sèche	1/2 cc	3/4 cc	1 cc
Farine T55	245 g	365 g	485 g
Sel	3/4 cc	1 cc	1/2 cs

Programme 3

▼ Emmental râpé	60 g	90 g	120 g
-----------------	------	------	-------

Pain au chèvre



Poolish *	175 g	265 g	350 g
▼ Eau	85 ml	130 ml	175 ml
▼ Levure sèche	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
Farine T55	85 g	130 g	175 g



Pâte finale	500 g	750 g	1000 g
Eau	85 ml	130 ml	170 ml
▼ Poolish *	175 g	265 g	350 g
▼ Farine T55	175 g	260 g	345 g
Ciboulette séchée	3 g	5 g	6 g
Sel	1 cc	1/2 cs	2 cc



Programme 3

Chèvre	70 g	105 g	140 g
--------	------	-------	-------

* voir page 1 : Préparez une poolish

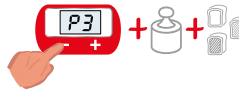


Pain à l'oignon et aux lardons

Faites revenir les lardons et les oignons dans l'huile d'olive puis laissez refroidir.



	500 g	750 g	1000 g
▼ Eau	120 ml	185 ml	245 ml
Pâte fermentée **	65 g	95 g	125 g
▼ Levure sèche	1/2 cc	3/4 cc	1 cc
Farine T55	185 g	280 g	370 g
▼ Farine de seigle	20 g	30 g	40 g
Sel	3/4 g	1 cc	1/2 cs



Programme 3



▼ Oignons	35 g	55 g	75 g
Lardons	75 g	110 g	150 g
▼ Huile d'olive	1 cc	1 cc	1 cc

** voir rabat : Préparez une pâte fermentée



Pain aux tomates confites et herbes de provence



	500 g	750 g	1000 g
Eau	145 ml	220 ml	290 ml
▼ Pâte fermentée **	45 g	65 g	85 g
Levure sèche	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
▼ Farine T55	225 g	335 g	445 g
Herbes de Provence	3 g	5 g	6 g
▼ Sel	3/4 cc	1 cc	1/2 cs
Origan	4 g	6 g	8 g



Programme 3



Tomates confites	85 g	130 g	170 g
------------------	------	-------	-------

** voir rabat : Préparez une pâte fermentée



Pain au roquefort et aux noix



	500 g	750 g	1000 g
Eau	135 ml	200 ml	265 ml
▼ Pâte fermentée **	70g	100 g	135 g
Levure sèche	1/2 cc	3/4 cc	1 cc
▼ Farine T55	180 g	265 g	355 g
Farine de seigle	45 g	70 g	90 g
▼ Sel	3/4 cc	1 cc	1/2 cs



Programme 3



Roquefort	35 g	50 g	65 g
Noix	45 g	65 g	90 g

** voir rabat : Préparez une pâte fermentée





“ goûter ”

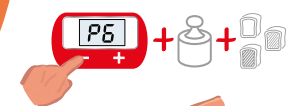
Le temps d'un goûter en famille ou entre amis, retrouvez le goût sucré de l'insouciance avec le pain viennois chocolat, la confiture de kiwi ou encore le pain miel et amandes.



Pain de mie



	500 g	750 g	1000 g
▼ Lait froid	155 ml	230 ml	310 ml
▼ Œufs	20 g	30 g	35 g
▼ Levure sèche	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
▼ Farine T55	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
▼ Sucre	20 g	30 g	40 g
Sel	1 cc	1/2 cs	2 cc



Programme 6



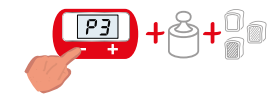
Beurre	35 g	55 g	75 g
--------	------	------	------



Pain miel et amandes



	500 g	750 g	1000 g
▼ Eau	140 ml	210 ml	280 ml
Miel	70 g	100 g	135 g
▼ Levure sèche	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



Programme 3



Amandes hachées torréfiées	70 g	100 g	135 g
----------------------------	------	-------	-------

Pain viennois chocolat



	500 g	750 g	1000 g
Lait froid	120 ml	180 ml	240 ml
œufs	30 g	45 g	55 g
Levure sèche	1/2 cc	3/4 cc	1 cc
Farine T55	245 g	365 g	485 g
Sucre	21 g	32 g	42 g
Sel	3/4 cc	1 cc	1/2 cs



Programme 6



Beurre	25 g	40 g	55 g
Pépites de chocolat	65 g	95 g	125 g



Cake aux fruits confits



	500 g	750 g	1000 g
Beurre pomade	107 g	160 g	213 g
Sucre en poudre	107 g	160 g	213 g



Programme 13 Cuisson claire

5 min jusqu'à blanchiment du mélange



œufs	2	3	4
Farine T55	130 g	192 g	255 g
Levure chimique	3/4 cc	1 cc	1/2 cs



Rhum***	10 g	15 g	20g
Fruits confits	105 g	160 g	215 g
Raisin blond	50 g	75 g	100 g



Cake à l'orange



	500 g	750 g	1000 g
Beurre pomade	90 g	135 g	180 g
Sucre semoule	55 g	80 g	105 g
Sucre cassonade	55 g	80 g	105 g

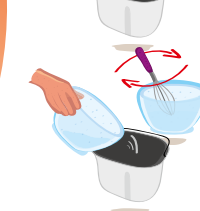


Programme 13 Cuisson claire

5 min jusqu'à blanchiment du mélange



œufs battus	75 g	115 g	150 g
Lait	30 ml	45 ml	60 ml
Farine T55	120 g	180 g	240 g
Poudre d'amande	55 g	80 g	105 g
Levure chimique	3/4 cc	1 cc	1/2 cs



Grand Marnier ***	10 g	15 g	20 g
Orange confite	100 g	140 g	190 g



Confiture de kiwi



	600 g
Morceaux de kiwi	375 g
Sucre spécial confiture	250 g
Jus de citron	1/4



Programme 14





Ontbijt

Notenbrood	25
Volkorenbrood	25
Brioche op basis van gezouten boter	26
Honing-abrikozenbrood	26
Mueslibrood	26
Pruimenjam	27
Meergranenbrood	27



Lunch en diner

Traditioneel poolish* brood	29
Anijsbrood	29
Mosterdbrood	30
Vers kruidenbrood	30
Venkelbrood	31
Vijgen-vierkruidenbrood	31
Boekweitbrood	32
Auvergnetaart	32
Plattelandsbrood	33
Champignonbrood	33



Aperitief

Italiaans brood	35
Paprikabrood	35
Pestobrood	35
Geitenkaasbrood	36
Brood met zongedroogde tomaatjes en Provencekruiden	36
Spek-uienbrood	37
Roquefort-notenbrood	37



Snacks

Sneetjes witbrood	39
Honing-amandelbrood	39
Weens chocoladebrood	40
Kiwi-jam	40
Fruitcake	41
Sinaasappelcake	41

Introductie

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

Meel: tarwemeel wordt geclassificeerd door de hoeveelheid zemelen die het bevat en het asgehalte (mineraal dat achterblijft na verbranding in een oven op 900°C.)
 - Wit meel voor gebak: fijn meel (T45)
 - Meel: speciaal voor brood, witbrood, tarwemeel (T55)
 - Half tarwemeel (T80)
 - Tarwemeel (T110, T150)

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

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

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

Bakkersgist (*saccharomyces cerevisiae*): dit is een levend product en essentieel voor het maken van brood. Het bestaat in verschillende vormen: verse gist in blokjes, actieve droge gist om aan te lengen met water, gedroogde instantgist en vloeibare gist. Het is verkrijgbaar in supermarkten (afdeling vers of bakkerij), maar u kunt ook verse gist bij u bakker kopen.

Indien u verse gist gebruikt, moet u deze goed verkruiden met uw vingers zodat het beter oplost.

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

Indien u verse gist gebruikt, dient u de hoeveelheid die gegeven wordt voor droge gist met 3 te vermenigvuldigen (in gewicht).

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

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

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

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

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

ANDERE INGREDIËNTEN:

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

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

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

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

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



Notenbrood

	500 g	750 g	1000 g
▼ Water	125 ml	190 ml	250 ml
Voordeeg**	25 g	40 g	50 g
Droge gist	1/2 tl	3/4 tl	1 tl
▼ Meelsoort T55	150 g	225 g	300 g
Roggemeelsoort T85	40 g	55 g	75 g
▼ Gluten	1 tl	1,5 tl	2 tl
Suiker	1/2 tl	3/4 tl	1 tl
▼ Poedermelk	15 g	20 g	25 g
Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el



Programma 3

▼ Boter	25 g	40 g	50 g
Noten	75 g	115 g	150 g
▼ Rozijnen	55 g	85 g	110 g

** zie klep: bereid het voordeeg voor



Volkorenbrood

	500 g	750 g	1000 g
▼ Water	185 ml	280 ml	370 ml
Voordeeg**	45 g	70 g	90 g
▼ Droge gist	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
Meelsoort T55	45 g	70 g	90 g
Tarwemeel	200 g	300 g	400 g
▼ Roggemeel	30 g	45 g	60 g
Zout	1 tl	1/2 el	2 tl



Programma 3

** zie klep: bereid het voordeeg voor



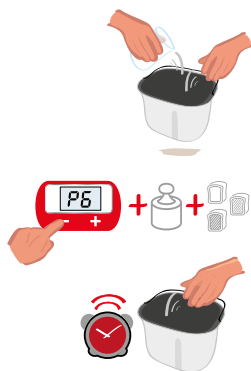
“ontbijt

Brioche op basis van gezouten boter, honing-abrikozenbrood, of pruimenjam op een sneetje mueslibrood... Onze fruitige specialiteiten vol vitaminen zijn ideaal voor degenen die graag zoet ontwaken. Het opstaan zal niet het grootste probleem zijn; maar juist het kiezen hoe je de dag gaat beginnen.”





Brioche op basis van gezouten boter



	500 g	750 g	1000 g
▼ Koude melk	55 g	80 g	105 g
▼ Losgeklopte eieren	90 g	135 g	180 g
▼ Droge gist	1 tl	1/2 el	2 tl
▼ Meelsoort T55	225 g	335 g	445 g
▼ Glutén	3 g	5 g	7 g
▼ Suiker	25 g	37 g	50 g
▼ Zout	1 tl	1/2 el	2 tl

Programma 6

Gezouten boter	115 g	170 g	225 g
----------------	-------	-------	-------

Pruimenjam

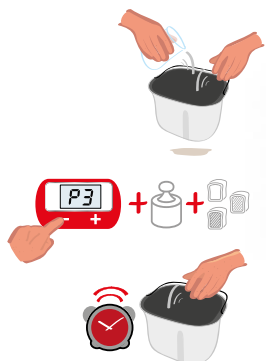


▼ Stukjes pruim	375 g
▼ Geleisuiker	300 g
▼ Citroensap	1/4

Programma 14



Honing-abrikozenbrood



	500 g	750 g	1000 g
▼ Melk	170 ml	260 ml	340 ml
▼ Honing	2 el	3 el	4 el
▼ Droge gist	1 tl	1/2 el	2 tl
▼ Meelsoort T55	270 g	405 g	540 g
▼ Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el

Programma 3

Gedroogde abrikozen	45 g	65 g	90 g
---------------------	------	------	------



Mueslibrood



	500 g	750 g	1000 g
Water	195 ml	295 ml	390 ml
▼ Droge gist	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
▼ Meelsoort T55	220 g	330 g	440 g
▼ Tarwemeel	45 g	70 g	90 g
▼ Fruitmuesli	55 g	85 g	110 g
▼ Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el

Programma 3



Meergranenbrood



Polish *	205 g	305 g	405 g
▼ Water	100 ml	150 ml	200 ml
▼ Droge gist	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
▼ Meelsoort T55	50 g	75 g	100 g
▼ Gemengde granen	50 g	75 g	100 g

4u

Eindeeg	500 g	750 g	1000 g
Water	100 ml	150 ml	200 ml
▼ Polish *	205 g	305 g	405 g
▼ Meelsoort T55	200 g	300 g	400 g
▼ Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el

Programma 3



* zie pagina 1: een polish voorbereiden





“ lunch en diner ”

Recepten met aroma's van de Provence of de Auvergne, een combinatie van producten uit het weiland en het bos, mosterdzaadjes of verse kruiden... tijdens de lunch of het diner. Een scala van traditionele of nieuwe creatieve soorten brood om te serveren bij je favoriete gerechten.”



Traditioneel poolish* brood



Poolish *	270 g	400 g	540 g
Water	135 ml	200 ml	270 ml
Droge gist	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
Meelsoort T55	135 g	200 g	270 g

4u



Eindeeg	500 g	750 g	1000 g
Water	60 ml	85 ml	120 ml
Poolish *	270 g	400 g	540 g
Meelsoort T55	185 g	275 g	370 g
Zout	1 tl	1/2 el	2 tl



Programma 3

* zie pagina 1: een poolish voorbereiden



Anijsbrood



	500 g	750 g	1000 g
Water	150 ml	225 ml	300 ml
Droge gist	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
Meelsoort T55	165 g	250 g	330 g
Tarwemeel	85 g	130 g	170 g
Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el
Groene anijszaadjes	8 g	12 g	15 g



Programma 3



Geweekte rozijnen 100 g 150 g 200 g

Mosterdbrood



	500 g	750 g	1000 g
Water	140 ml	205 ml	275 ml
Traditionele grove mosterd	25 g	35g	45g
Voordeeg**	115 g	175 g	230 g
Droge gist	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
Meelsoort T55	230 g	340 g	455 g
Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el



Programma 3

** zie klep: bereid het voordeeg voor



Venkelbrood



	500 g	750 g	1000 g
Water	185 ml	275 ml	370 ml
Olijfolie	4 tl	2 el	8 tl
Droge gist	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
Meelsoort T55	320 g	475 g	635 g
Gedroogde venkel	1/3 tl	1/2 tl	2/3 tl
Provencekruiden	1/3 tl	1/2 tl	2/3 tl
Zout	1 tl	1/2 el	2 tl



Programma 3



Vers kruidenbrood



	500 g	750 g	1000 g
Water	190 ml	280 ml	375 ml
Droge gist	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
Meelsoort T55	315 g	470 g	630 g
Bieslook	1/3 kan	1/2 kan	2/3 kan
Koriander	1/3 kan	1/2 kan	2/3 kan
Kervel	1/3 kan	1/2 kan	2/3 kan
Zout	1 tl	1/2 el	2 tl



Programma 3



Vijgen-vierkruidenbrood



	500 g	750 g	1000 g
Water	160 ml	240 ml	315 ml
Droge gist	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
Meelsoort T55	265 g	400 g	530 g
Vierkruidenmix	1/4 tl	1/3 tl	1/2 tl
Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el



Programma 3



Gedroogde vijgen	80 g	120 g	160 g
------------------	------	-------	-------

Boekweitbrood



	500 g	750 g	1000 g
▼ Cider	160 ml	240 ml	320 ml
Voordeeg**	100 g	150 g	200 g
Droge gist	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
▼ Meelsoort T55	215 g	320 g	425 g
Boekweitmeel	40 g	55 g	75 g
Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el



Programma 3

** zie klep: bereid het voordeeg voor



Plattelandsbrood



	500 g	750 g	1000 g
Water	165 ml	250 ml	330 ml
▼ Voordeeg**	95 g	145 g	190 g
Droge gist	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
▼ Meelsoort T55	215 g	325 g	430 g
Roggemeelsoort T85	25 g	40 g	50 g
▼ Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el



Programma 3

** zie klep: bereid het voordeeg voor



Auvergnetaart



	500 g	750 g	1000 g
▼ Water	185 ml	280 ml	370 ml
Voordeeg**	110 g	165 g	220 g
Roggemeelsoort T85	225 g	340 g	450 g
▼ Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el



Programma 3

volgende



Programma 11 voor 10 min.

** zie klep: bereid het voordeeg voor



Champignonbrood

De champignons fijnsnijden, opwarmen in boter en af laten koelen.



	500 g	750 g	1000 g
Water	155 ml	230 ml	310 ml
▼ Olijfolie	2 tl	1 el	4 tl
Droge gist	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
▼ Meelsoort T55	210 g	310 g	415 g
Tarwemeel	50 g	70 g	95 g
▼ Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el



Programma 3



Fijngesneden champignons in boter 95 g 140 g 185 g



“ aperitief

Een knallend voorgerecht? Laat de kaaskoekjes, chips en nootjes dan maar staan. Het is tijd voor brood met rijke en aparte smaken. Paprika, ui, aroma's uit het noorden of het zuiden; een originele en inventieve manier om de eetlust van je gasten op te wekken. ”



Italiaans brood



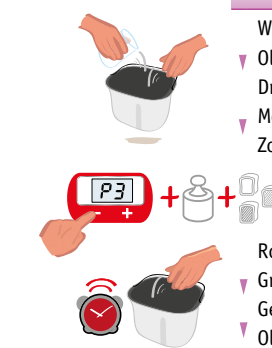
	500 g	750 g	1000 g
Water	200 ml	295 ml	395 ml
▼ Olijfolie	4 tl	2 el	8 tl
Droge gist	2/3 tl	1 tl	1,1/3 tl
▼ Meelsoort T55	300 g	450 g	600 g
Gluten	4 g	6 g	8 g
▼ Suiker	1/2 el	2 tl	1 el
Zout	1 tl	1/2 el	2 tl

Programma 3



Paprikabrood

Bak de paprika's lichtjes in olijfolie en laat ze afkoelen.



	500 g	750 g	1000 g
Water	125 ml	190 ml	250 ml
▼ Olijfolie	1 el	1,5 el	2 el
Droge gist	1/2 tl	3/4 tl	1 tl
▼ Meelsoort T55	240 g	360 g	480 g
Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el

Programma 3

▼ Rode paprika	45 g	70 g	90 g
▼ Groene paprika	45 g	70 g	90 g
▼ Gele paprika	45 g	70 g	90 g
▼ Olijfolie	1 tl	1 tl	1 tl



Pestobrood



	500 g	750 g	1000 g
▼ Water	155 ml	235 ml	310 ml
Pesto	45 g	65 g	85 g
▼ Droge gist	1/2 tl	3/4 tl	1 tl
▼ Meelsoort T55	245 g	365 g	485 g
Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el

Programma 3

▼ Geraspte Emmentaler	60 g	90 g	120 g
-----------------------	------	------	-------

Geitenkaasbrood



Polish *	175 g	265 g	350 g
Water	85 ml	130 ml	175 ml
Droge gist	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
Meelsoort T55	85 g	130 g	175 g



Pâte finale	500 g	750 g	1000 g
Water	85 ml	130 ml	170 ml
Polish *	175 g	265 g	350 g
Meelsoort T55	175 g	260 g	345 g
Gedroogd bieslook	3 g	5 g	6 g
Zout	1 tl	1/2 el	2 tl



Programma 3

Geitenkaas	70 g	105 g	140 g
------------	------	-------	-------

* zie pagina 1: een polish voorbereiden



Spek-uienbrood

Bak de spekjes en de ui goudbruin in olijfolie en laat ze afkoelen.



	500 g	750 g	1000 g
Water	120 ml	185 ml	245 ml
Voordeeg**	65 g	95 g	125 g
Droge gist	1/2 tl	3/4 tl	1 tl
Meelsoort T55	185 g	280 g	370 g
Roggemeel	20 g	30 g	40 g
Zout	3/4 g	1 tl	1/2 el



Programma 3

Uien	35 g	55 g	75 g
Spekjes	75 g	110 g	150 g
Olijfolie	1 tl	1 tl	1 tl

** zie klep: bereid het voordeeg voor



Brood met zongedroogde tomaatjes en provencekruiden



	500 g	750 g	1000 g
Water	145 ml	220 ml	290 ml
Voordeeg**	45 g	65 g	85 g
Droge gist	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
Meelsoort T55	225 g	335 g	445 g
Provencekruiden	3 g	5 g	6 g
Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el
Oregano	4 g	6 g	8 g



Programma 3

Zongedroogde tomaatjes	85 g	130 g	170 g
------------------------	------	-------	-------

** zie klep: bereid het voordeeg voor



Roquefort-notenbrood



	500 g	750 g	1000 g
Water	135 ml	200 ml	265 ml
Voordeeg**	70g	100 g	135 g
Droge gist	1/2 tl	3/4 tl	1 tl
Meelsoort T55	180 g	265 g	355 g
Roggemeel	45 g	70 g	90 g
Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el



Programma 3

Roquefort	35 g	50 g	65 g
Noten	45 g	65 g	90 g

** zie klep: bereid het voordeeg voor





“ snacks

Tijd doorbrengen met familie of vrienden, genieten van een kopje thee, koffie of chocolademelk, Weens en gesneden zacht brood, kiwi-jam of fruitcake, met de geur van honing. Dat brengt goede herinneringen van zoete, zorgeloze dagen uit de kinderjaren weer boven.”



Sneetjes witbrood



	500 g	750 g	1000 g
Koude melk	155 ml	230 ml	310 ml
▼ Eieren	20 g	30 g	35 g
Droge gist	2/3 tl	1 tl	1.1/3 tl
▼ Meelsoort T55	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
▼ Suiker	20 g	30 g	40 g
Zout	1 tl	1/2 el	2 tl



Programma 6



Boter	35 g	55 g	75 g
-------	------	------	------



Honing-amandelbrood



	500 g	750 g	1000 g
▼ Water	140 ml	210 ml	280 ml
Honing	70 g	100 g	135 g
▼ Droge gist	1/2 tl	3/4 tl	1 tl
Meelsoort T55	225 g	340 g	450 g
▼ Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el



Programma 3



Gehakte geroosterde amandelen	70 g	100 g	135 g
-------------------------------	------	-------	-------

Weens chocoladebrood



	500 g	750 g	1000 g
Koude melk	120 ml	180 ml	240 ml
Eieren	30 g	45 g	55 g
Droge gist	1/2 tl	3/4 tl	1 tl
Meelsoort T55	245 g	365 g	485 g
Suiker	21 g	32 g	42 g
Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el



Programma 6



Boter	25 g	40 g	55 g
Chocolate chips	65 g	95 g	125 g



Fruitcake



	500 g	750 g	1000 g
Zachte boter	107 g	160 g	213 g
Poedersuiker	107 g	160 g	213 g



Programma 13 Licht koken

5 min tot de mix geblancheerd is



Eieren	2	3	4
Meelsoort T55	130 g	192 g	255 g
Instantgist	3/4 tl	1 tl	1/2 el



Rum	10 g	15 g	20g
Gekonfijt fruit	105 g	160 g	215 g
Rozijnen	50 g	75 g	100 g



Sinaasappelcake



	500 g	750 g	1000 g
Zachte boter	90 g	135 g	180 g
Poedersuiker	55 g	80 g	105 g
Bruine suiker	55 g	80 g	105 g



Programma 13 Licht koken

5 min tot de mix geblancheerd is



Losgeklopte eieren	75 g	115 g	150 g
Melk	30 ml	45 ml	60 ml
Meelsoort T55	120 g	180 g	240 g
Amandelpoeder	55 g	80 g	105 g
Instantgist	3/4 tl	1 tl	1/2 el



Grand Marnier	10 g	15 g	20 g
Gekonfijte sinaasappel	100 g	140 g	190 g



Kiwi-jam



	600 g
Stukjes kiwi	375 g
Geleisuiker	250 g
Citroensap	1/4



Programma 14



Frühstück

Nussbrot	45
Vollkornbrot	45
Brioche mit gesalzener Butter	46
Honig-Aprikosen-Brot	46
Müslibrot	46
Pflaumenmus	47
Körnerbrot	47

Mittag- und Abendessen

Traditionelles Brot	49
Anisbrot	49
Senfbrot	50
Kräuterbrot	50
Fenchelbrot	51
Gewürzbrot	51
Buchweizenbrot	52
Roggenbrot	52
Landbrot	53
Brot mit Pilzen	53

Vorspeise

Italienisches Brot	55
Pfefferbrot	55
Pestobrot	55
Brot mit Ziegenkäse	56
Brot mit sonnengetrockneten Tomaten und Kräutern	56
Brot mit gewürfeltem Bacon und Zwiebeln	57
Nussbrot mit Roquefortkäse	57

Snacks

Toastbrot	59
Brot mit Honig und Mandeln	59
Brot mit Schokolade	60
Kiwi-Konfitüre	60
Obstkuchen	61
Orangenkuchen	61

Einleitung

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

Mehl: Weizenmehl wird je nach Kleieanteil und Aschegehalt (unverbrennbare Mineralstoffe des Getreidekorns, die bei 900°C zurückbleiben) in Mehltypen eingestuft.

- Weißmehl für Feingebäck: Auszugsmehl (T45)
- Brotmehl: Spezialbrotmehl, Brotbackmehl für Weißbrot, Weißmehl, Weizenmehl (T550)
- Ruchmehl (T80)
- Vollkornmehl (T110, T150)

(Hinweis: Roggenmehl wird folgendermaßen klassifiziert: T70, T130 und T170).

Die Mehltypen geben also den Gehalt an Kleie, Ballaststoffen, Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen an.

Bei einem großen Anteil an kleiereichem Mehl geht das Brot weniger auf. Die benötigte Wassermenge hängt ebenfalls von den verwendeten Mehltypen ab. Achten Sie auf die Konsistenz des Teiges, der, nachdem Sie ihn geformt haben, weich und elastisch sein muss und nicht am Behälter festkleben darf.

Mehl kann in zwei Kategorien unterteilt werden: Brotmehl (glutenreich: Weizen-, Dinkel- und Kamutmehl) und Nichtbrotmehl (Roggen, Mais, Buchweizen, Kastanie usw.), das dem Brotbackmehl zugegeben werden muss (10 bis 50%).

Backhefe (*saccharomyces cerevisiae*): Backhefe ist ein Organismus, der Grundbestandteil des Brotbackens ist. Sie ist in verschiedenen Formen erhältlich: Frischhefe in kleinen Würfeln; aktive Trockenhefe, die in einer Flüssigkeit wieder aufgelöst werden muss; Trockenhefe oder Flüssighefe. Sie ist im Supermarkt erhältlich (Abteilung Backwaren oder Kühlprodukte), kann aber auch beim Bäcker gekauft werden.

Vergessen Sie bei der Verwendung von Frischhefe nicht, diese mit Ihren Fingern zu zerbröseln, sodass sie sich leichter auflösen lässt. Menge-Gewichts-Verhältnis zwischen Trockenhefe, Frischhefe und Flüssighefe:

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

Wenn Sie Frischhefe verwenden, multiplizieren Sie die für Trockenhefe angegebene Menge (in Gewicht) mal drei.

Backferment: Sie können es anstatt der Hefe verwenden. Es handelt sich dabei um ein natürliches, granulartförmiges Triebmittel, das in Bio-Läden erhältlich ist (2 Esslöffel für 500g Mehl).

Backpulver: Wird nur zum Backen von Obstkuchen oder anderen Kuchen, aber nie zum Brotbacken verwendet.

Flüssigkeiten: Wasser und Mehl sollten etwa Raumtemperatur haben. Verwenden Sie daher bitte Leitungswasser bei 18-20°C. Im Sommer sollte kühleres Wasser verwendet werden.

Salz: Salz ist ein Grundbestandteil beim Brotbacken und muss genau dosiert werden. Verwenden Sie immer feines Salz (vorzugsweise unraffiniertes).

Zucker: Zucker trägt ebenfalls zum Gärungsprozess bei; er nährt die Hefe und verleiht dem Brot eine schöne, goldene Kruste. So wie Salz muss er genau dosiert werden und darf mit der Hefe nicht in Berührung kommen.

WEITERE ZUTATEN:

Fett: Die Zugabe von Fett macht das Brot weicher und wohlschmeckender. Sie können alle Arten von Fett verwenden. Bei Zugabe von Butter muss diese vorher in kleine Stückchen geschnitten werden, damit sie sich gleichmäßig im Teig verteilt.

Milch und Milchprodukte: Sie beeinflussen Geschmack und Konsistenz des Brotes und wirken emulgierend, was der Krume eine herrlich schmeckende Textur verleiht. Es kann Frischmilch oder auch etwas Trockenmilch verwendet werden.

Eier: Sie kräftigen den Teig, verbessern die Farbe des Brotes und sorgen für eine perfekt entfaltete Krume.

Aromen und Kräuter: Sie können Ihrem Brot die unterschiedlichsten Zusätze begeben. Sie müssen diese Zutaten nach dem Ertönen eines Signaltons in den Behälter geben, damit sie beim Kneten nicht zermahlen werden (ausgenommen Pulverprodukte).

Ihr Gerät führt alle Phasen des Brotbackens aus, vom Aufgehen lassen bis zum Backen. Sie müssen es nur eine Stunde ruhen lassen, bevor Sie das Brot genießen.



Nussbrot

	500 g	750 g	1000 g
▼ Wasser	125 ml	190 ml	250 ml
▼ fermentierter Vorteig **	25 g	40 g	50 g
▼ Trockenhefe	1/2 TL	3/4 TL	1 TL
▼ Mehl Type 550	150 g	225 g	300 g
▼ Roggenmehl	40 g	55 g	75 g
▼ Gluten	1 TL	1,5 TL	2 TL
▼ Zucker	1/2 TL	3/4 TL	1 TL
▼ Milchpulver	15 g	20 g	25 g
▼ Salz	3/4 TL	1 TL	1/2 EL



Programm 3

▼ Butter	25 g	40 g	50 g
▼ Nüsse	75 g	115 g	150 g
▼ Rosinen	55 g	85 g	110 g

** siehe Lasche: Zubereitung eines fermentierten Vorteigs

Vollkornbrot

	500 g	750 g	1000 g
▼ Wasser	185 ml	280 ml	370 ml
▼ fermentierter Vorteig **	45 g	70 g	90 g
▼ Trockenhefe	2/3 TL	1 TL	1.1/3 TL
▼ Mehl Type 550	45 g	70 g	90 g
▼ Weizenvollkornmehl	200 g	300 g	400 g
▼ Roggenvollkornmehl	30 g	45 g	60 g
▼ Salz	1 TL	1/2 EL	2 TL



Programm 3

** siehe Lasche: Zubereitung eines fermentierten Vorteigs

“Frühstück

Ob Brioche mit gesalzener Butter, Honig-Aprikosen-Brot oder eine Scheibe Müslibrot mit Pflaumenmus... Unsere fruchtigen, vitaminreichen Spezialitäten sind ideal um süß in den Tag zu starten. Da fällt die Entscheidung schwer, wie man den Tag am leckersten beginnt!

”

Brioche mit gesalzener Butter



	500 g	750 g	1000 g
▼ Kalte Milch	55 g	80 g	105 g
geschlagene Eier	90 g	135 g	180 g
Trockenhefe	1 TL	1/2 EL	2 TL
Mehl Type 550	225 g	335 g	445 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
▼ Zucker	25 g	37 g	50 g
Salz	1 TL	1/2 EL	2 TL
Programm 6			
Gesalzene Butter	115 g	170 g	225 g

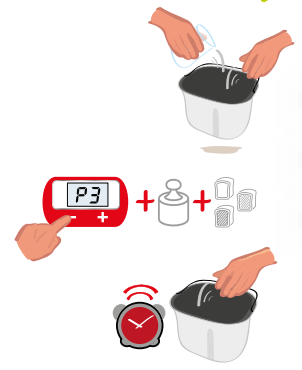
Pflaumenmus



▼ Pflaumen in Stücken	375 g
Gelierzucker	300 g
▼ Zitronensaft	1/4

Programm 14

Honig-Aprikosen-Brot



	500 g	750 g	1000 g
▼ Milch	170 ml	260 ml	340 ml
Honig	2 EL	3 EL	4 EL
▼ Trockenhefe	1 TL	1/2 EL	2 TL
Mehl Type 550	270 g	405 g	540 g
▼ Salz	3/4 TL	1 TL	1/2 EL
Programm 3			
Getrocknete Aprikosen	45 g	65 g	90 g



Körnerbrot



Polish *	205 g	305 g	405 g
▼ Wasser	100 ml	150 ml	200 ml
Trockenhefe	2/3 TL	1 TL	1.1/3 TL
Mehl Type 550	50 g	75 g	100 g
▼ Müsli	50 g	75 g	100 g

4h



Fertiger Teig	500 g	750 g	1000 g
Wasser	100 ml	150 ml	200 ml
▼ Polish *	205 g	305 g	405 g
Mehl Type 550	200 g	300 g	400 g
▼ Salz	3/4 TL	1 TL	1/2 EL

Programm 3

* siehe Seite 1: Zubereitung eines Polish (Hefevorteig)

Müslibrot



	500 g	750 g	1000 g
Wasser	195 ml	295 ml	390 ml
Trockenhefe	2/3 TL	1 TL	1.1/3 TL
Mehl Type 550	220 g	330 g	440 g
Weizenvollkornmehl	45 g	70 g	90 g
Früchte-Müsli	55 g	85 g	110 g
Salz	3/4 TL	1 TL	1/2 EL

Programm 3



“ Mittag- und Abendessen

Rezepte mit Aromen aus der Provence oder der Auvergne, verwenden Produkte aus der Natur, wie Senfkörner oder frische Kräuter...
Lassen Sie sich bei Ihrem Lieblingsgerichten von traditionellem oder neuartigem Brot begleiten.



Traditionelles Brot



Poolish *	270 g	400 g	540 g
Wasser	135 ml	200 ml	270 ml
Trockenhefe	2/3 TL	1 TL	1.1/3 TL
Mehl Type 550	135 g	200 g	270 g



Pâte finale	500 g	750 g	1000 g
Wasser	60 ml	85 ml	120 ml
Poolish *	270 g	400 g	540 g
Mehl Type 550	185 g	275 g	370 g
Salz	1 TL	1/2 EL	2 TL



Programm 3

* siehe Seite 1: Zubereitung eines Poolish (Hefevorteig)



Anisbrot



	500 g	750 g	1000 g
Wasser	150 ml	225 ml	300 ml
Trockenhefe	2/3 TL	1 TL	1.1/3 TL
Mehl Type 550	165 g	250 g	330 g
Weizenvollkornmehl	85 g	130 g	170 g
Salz	3/4 TL	1 TL	1/2 EL
Anissamen (grün)	8 g	12 g	15 g



Programm 3



Rosinen	100 g	150 g	200 g
---------	-------	-------	-------

Senfbrot



	500 g	750 g	1000 g
Wasser	140 ml	205 ml	275 ml
▼ Vollkornsenf	25 g	35g	45g
fermentierter Vorteig **	115 g	175 g	230 g
▼ Trockenhefe	2/3 TL	1 TL	1.1/3 TL
Mehl Type 550	230 g	340 g	455 g
▼ Salz	3/4 TL	1 TL	1/2 EL



Programm 3

** siehe Lasche: Zubereitung eines fermentierten Vorteigs



Fenchelbrot



	500 g	750 g	1000 g
Wasser	185 ml	275 ml	370 ml
▼ Olivenöl	4 TL	2 EL	8 TL
Trockenhefe	2/3 TL	1 TL	1.1/3 TL
▼ Mehl Type 550	320 g	475 g	635 g
getrockneter Fenchel	1/3 TL	1/2 TL	2/3 TL
▼ Kräuter der Provence	1/3 TL	1/2 TL	2/3 TL
Salz	1 TL	1/2 EL	2 TL



Programm 3



Kräuterbrot



	500 g	750 g	1000 g
Wasser	190 ml	280 ml	375 ml
▼ Trockenhefe	2/3 TL	1 TL	1.1/3 TL
Mehl Type 550	315 g	470 g	630 g
▼ Schnittlauch	1/3 Dose	1/2 Dose	2/3 Dose
Koriander	1/3 Dose	1/2 Dose	2/3 Dose
▼ Kerbel	1/3 Dose	1/2 Dose	2/3 Dose
Salz	1 TL	1/2 EL	2 TL



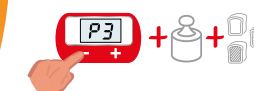
Programm 3



Gewürzbrot



	500 g	750 g	1000 g
Wasser	160 ml	240 ml	315 ml
Trockenhefe	2/3 TL	1 TL	1.1/3 TL
▼ Mehl Type 550	265 g	400 g	530 g
Gewürzmischung (Pfeffer, Muskatnuss, ▼ Nelke und Zimt)	1/4 TL	1/3 TL	1/2 TL
Salz	3/4 TL	1 TL	1/2 EL



Programm 3



▼ Getrocknete Feigen 80 g 120 g 160 g

Buchweizenbrot



	500 g	750 g	1000 g
▼ Apfelwein	160 ml	240 ml	320 ml
fermentierter Vorteig **	100 g	150 g	200 g
Trockenhefe	2/3 TL	1 TL	1.1/3 TL
▼ Mehl Type 550	215 g	320 g	425 g
Buchweizenmehl	40 g	55 g	75 g
Salz	3/4 TL	1 TL	1/2 EL



Programm 3

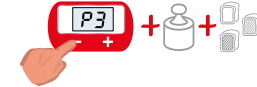
** siehe Lasche: Zubereitung fermentierten Vorteigs



Landbrot



	500 g	750 g	1000 g
Wasser	165 ml	250 ml	330 ml
▼ fermentierter Vorteig **	95 g	145 g	190 g
▼ Trockenhefe	2/3 TL	1 TL	1.1/3 TL
Mehl Type 550	215 g	325 g	430 g
▼ Roggenmehl	25 g	40 g	50 g
Salz	3/4 TL	1 TL	1/2 EL



Programm 3

** siehe Lasche: Zubereitung eines fermentierten Vorteigs



Roggenbrot



	500 g	750 g	1000 g
▼ Wasser	185 ml	280 ml	370 ml
fermentierter Vorteig **	110 g	165 g	220 g
Roggenmehl	225 g	340 g	450 g
▼ Salz	3/4 TL	1 TL	1/2 EL



Programm 3

nächste



Programm 11 für 10 Minuten

** siehe Lasche: Zubereitung eines fermentierten Vorteigs



Brot mit Pilzen

Die Pilze in Stücke schneiden, in Butter anbraten und abkühlen lassen



	500 g	750 g	1000 g
Wasser	155 ml	230 ml	310 ml
▼ Olivenöl	2 TL	1 EL	4 TL
Trockenhefe	2/3 TL	1 TL	1.1/3 TL
▼ Mehl Type 550	210 g	310 g	415 g
Weizenvollkornmehl	50 g	70 g	95 g
▼ Salz	3/4 TL	1 TL	1/2 EL



Programm 3



Hauchfein geschnittene Pilze in Butter angeschwitzt	95 g	140 g	185 g
---	------	-------	-------



“ Aperitif

Für einen erfolgreichen Start in den Abend: Probieren Sie Brot mit intensiven, unverwechselbaren Aromen z.B. mit Pfeffer und Zwiebeln!

”



Italienisches Brot



	500 g	750 g	1000 g
Wasser	200 ml	295 ml	395 ml
Olivenöl	4 TL	2 EL	8 TL
Trockenhefe	2/3 TL	1 TL	1.1/3 TL
Mehl Type 550	300 g	450 g	600 g
Gluten	4 g	6 g	8 g
Zucker	1/2 EL	2 TL	1 EL
Salz	1 TL	1/2 EL	2 TL



Programm 3



Pfefferbrot

Schwitzen Sie die Paprika leicht in Olivenöl an und lassen Sie sie abkühlen.



	500 g	750 g	1000 g
Wasser	125 ml	190 ml	250 ml
Olivenöl	1 EL	1.5 EL	2 EL
Trockenhefe	1/2 TL	3/4 TL	1 TL
Mehl Type 550	240 g	360 g	480 g
Salz	3/4 TL	1 TL	1/2 EL



Programm 3



Rote Paprika	45 g	70 g	90 g
Grüne Paprika	45 g	70 g	90 g
Gelbe Paprika	45 g	70 g	90 g
Olivenöl	1 TL	1 TL	1 TL



Pestobrot



	500 g	750 g	1000 g
Wasser	155 ml	235 ml	310 ml
Pesto	45 g	65 g	85 g
Trockenhefe	1/2 TL	3/4 TL	1 TL
Mehl Type 550	245 g	365 g	485 g
Salz	3/4 TL	1 TL	1/2 EL



Programm 3



Geriebener Emmentaler	60 g	90 g	120 g
-----------------------	------	------	-------

Brot mit Ziegenkäse



Poolish *	500 g	750 g	1000 g
Wasser	85 ml	130 ml	175 ml
Trockenhefe	2/3 TL	1 TL	1.1/3 TL
Mehl Type 550	85 g	130 g	175 g



4h

Teig	500 g	750 g	1000 g
Wasser	85 ml	130 ml	170 ml
Poolish *	175 g	265 g	350 g
Mehl Type 550	175 g	260 g	345 g
Getrockneter Schnittlauch	3 g	5 g	6 g
Salz	1 TL	1/2 EL	2 TL



Programm 3

Ziegenkäse	70 g	105 g	140 g
------------	------	-------	-------

* siehe Seite 1: Zubereitung eines Poolish(Hefevorteig)



Brot mit gewürfeltem Bacon und Zwiebeln

Bräunen Sie den gewürfelten Bacon und die Zwiebeln in Olivenöl und lassen Sie die Zubereitung abkühlen.

	500 g	750 g	1000 g
Wasser	120 ml	185 ml	245 ml
fermentierter Vorteig **	65 g	95 g	125 g
Trockenhefe	1/2 TL	3/4 TL	1 TL
Mehl Type 550	185 g	280 g	370 g
Roggenvollkornmehl	20 g	30 g	40 g
Salz	3/4 g	1 TL	1/2 EL



Programm 3

Zwiebeln	35 g	55 g	75 g
gewürfelter Bacon	75 g	110 g	150 g
Olivenöl	1 TL	1 TL	1 TL

** siehe Lasche: Zubereitung eines fermentierten Vorteigs



Brot mit sonnengetrockneten Tomaten und Kräutern



	500 g	750 g	1000 g
Wasser	145 ml	220 ml	290 ml
fermentierter Vorteig **	45 g	65 g	85 g
Trockenhefe	2/3 TL	1 TL	1.1/3 TL
Mehl Type 550	225 g	335 g	445 g
Kräuter der Provence	3 g	5 g	6 g
Salz	3/4 TL	1 TL	1/2 EL
Oregano	4 g	6 g	8 g



Programm 3



sonnengetrocknete Tomaten	85 g	130 g	170 g
---------------------------	------	-------	-------

** siehe Lasche: Zubereitung eines fermentierten Vorteigs



Nussbrot mit Roquefortkäse



	500 g	750 g	1000 g
Wasser	135 ml	200 ml	265 ml
fermentierter Vorteig **	70g	100 g	135 g
Trockenhefe	1/2 TL	3/4 TL	1 TL
Mehl Type 550	180 g	265 g	355 g
Roggenvollkornmehl	45 g	70 g	90 g
Salz	3/4 TL	1 TL	1/2 EL



Programm 3



Roquefort Käse	35 g	50 g	65 g
Nüsse	45 g	65 g	90 g

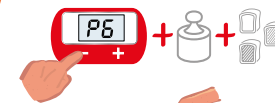
** siehe Lasche: Zubereitung eines fermentierten Vorteigs



Toastbrot



	500 g	750 g	1000 g
Kalte Milch	155 ml	230 ml	310 ml
▼ Eier	20 g	30 g	35 g
Trockenhefe	2/3 TL	1 TL	1.1/3 TL
▼ Mehl Type 550	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
▼ Zucker	20 g	30 g	40 g
Salz	1 TL	1/2 EL	2 TL


Programm 6

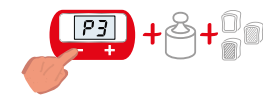

Butter	35 g	55 g	75 g
--------	------	------	------



Brot mit Honig und Mandeln



	500 g	750 g	1000 g
▼ Wasser	140 ml	210 ml	280 ml
Honig	70 g	100 g	135 g
▼ Trockenhefe	1/2 TL	3/4 TL	1 TL
Mehl Type 550	225 g	340 g	450 g
▼ Salz	3/4 TL	1 TL	1/2 EL


Programm 3


Geröstete Mandeln	70 g	100 g	135 g
-------------------	------	-------	-------



“ Snacks

Verbringen Sie Zeit mit Ihrer Familie oder Ihren Freunden, genießen Sie eine Tasse Tee, Kaffee oder Heiße Schokolade, Kuchen und Toastbrot, Kiwi-Konfitüre oder Obstkuchen, mit dem Aroma von Honig.

”



Brot mit Schokolade



	500 g	750 g	1000 g
▼ Kalte Milch	120 ml	180 ml	240 ml
▼ Eier	30 g	45 g	55 g
▼ Trockenhefe	1/2 TL	3/4 TL	1 TL
▼ Mehl Type 550	245 g	365 g	485 g
▼ Zucker	21 g	32 g	42 g
▼ Salz	3/4 TL	1 TL	1/2 EL



Programm 6



Butter	25 g	40 g	55 g
▼ Chocolate chips	65 g	95 g	125 g



Obstkuchen



	500 g	750 g	1000 g
▼ Weiche Butter	107 g	160 g	213 g
▼ Puderzucker	107 g	160 g	213 g



Programm 13 Mittlerer Bräunungsgrad

5 min bis die Mischung blanchiert ist



▼ Eier	2	3	4
▼ Mehl Type 550	130 g	192 g	255 g
▼ Backpulver	3/4 TL	1 TL	1/2 EL



▼ Rum	10 g	15 g	20g
▼ Glasierte Früchte	105 g	160 g	215 g
▼ Rosinen	50 g	75 g	100 g



Orangenkuchen



	500 g	750 g	1000 g
Weiche Butter	90 g	135 g	180 g
▼ Puderzucker	55 g	80 g	105 g
Brauner Zucker	55 g	80 g	105 g



Programm 13 Mittlerer Bräunungsgrad

5 min bis die Mischung blanchiert ist



▼ geschlagene Eier	75 g	115 g	150 g
Milch	30 ml	45 ml	60 ml
▼ Mehl Type 550	120 g	180 g	240 g
gemahlene	55 g	80 g	105 g
▼ Mandeln			
Backpulver	3/4 TL	1 TL	1/2 EL



▼ Grand Marnier	10 g	15 g	20 g
Orangeat	100 g	140 g	190 g



Kiwi-Konfitüre



	600 g
Kiwistücke	375 g
▼ Gelierzucker	250 g
Zitronensaft	1/4



Programm 14





Colazione

Pane alle noci	65
Pane integrale	65
Brioche al burro salato	66
Pane al miele e albicocche	66
Pane al muesli	66
Confettura di prugne	67
Pane ai cereali	67



Pranzo e cena

Pane tradizionale con Poolish *	69
Pane all'anice	69
Pane alla Senape	70
Pane alle erbe	70
Pane al finocchio	71
Pane ai fichi e alle quattro spezie	71
Pane al grano saraceno	72
Pane francese di Auvergne	72
Pane contadino	73
Pane ai funghi	73



Aperitivo

Pane italiano	74
Pane al peperone	74
Pane al pesto	74
Pane al formaggio di capra	76
Pane ai pomodori secchi e alle erbe di Provenza	76
Pane con cipolla e pancetta	77
Pane con formaggio Roquefort	77



Snacks

Fette di pane bianco	79
Pane al miele e mandorle	79
Pane al cioccolato	80
Marmellata di kiwi	80
Torta di frutta	81
Torta alle arance	81

Introduzione

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

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

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

(Nota bene: le farine di segale si classificano come segue: T70, T130 e T170)

Nell'indicazione del tipo, il numero corrisponde quindi a una farina più o meno ricca di crusca, fibre, vitamine, minerali e oligoelementi.

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

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

Il lievito di panificazione (*saccharomyces cerevisiae*): è un prodotto vivo indispensabile per la produzione del pane. Esiste in varie forme: fresco a cubetti, secco attivo da reidratare, secco istantaneo o liquido. Viene venduto nei supermercati (reparto prodotti da forno o ultra freschi), ma potete anche acquistarlo dal panettiere. Se utilizzate il lievito fresco, sbriciolatelo delicatamente tra le dita per facilitarne lo scioglimento. Equivalenze quantità/peso tra lievito secco, lievito fresco e lievito liquido:

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

Se utilizzate lievito fresco, triplicate il peso della quantità indicata per il lievito secco.

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

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

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

Il sale: è fondamentale per la produzione del pane e deve essere dosato con accuratezza. Si raccomanda di utilizzare sempre sale fino (preferibilmente non raffinato).

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

GLI ALTRI INGREDIENTI:

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

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

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

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

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



Pane alle noci

	500 g	750 g	1000 g
▼ Acqua	125 ml	190 ml	250 ml
▼ Pasta lievitata **	25 g	40 g	50 g
▼ Lievito secco	1/2 cc	3/4 cc	1 cc
▼ Farina T55	150 g	225 g	300 g
▼ Farina di segale T85	40 g	55 g	75 g
▼ Glutine	1 cc	1,5 cc	2 cc
▼ Zucchero	1/2 cc	3/4 cc	1 cc
▼ Latte in polvere	15 g	20 g	25 g
▼ Sale	3/4 cc	1 cc	1/2 C



Programma 3

▼ Burro	25 g	40 g	50 g
▼ Nocciole	75 g	115 g	150 g
▼ Uvetta	55 g	85 g	110 g

** vedere copertina: Preparazione pasta lievitata



Pane integrale

	500 g	750 g	1000 g
▼ Acqua	185 ml	280 ml	370 ml
▼ Pasta lievitata **	45 g	70 g	90 g
▼ Lievito secco	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
▼ Farina T55	45 g	70 g	90 g
▼ Farina di grano	200 g	300 g	400 g
▼ Farina di segale	30 g	45 g	60 g
▼ Sale	1 cc	1/2 C	2 cc



Programma 3

** vedere copertina: Preparazione pasta lievitata



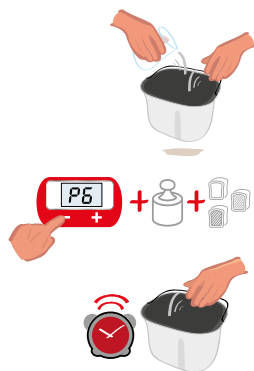
“colazione

Brioche al burro salato, pane al miele e albicocca o marmellata di prugne su una fetta di pane, muesli... le nostre specialità piene di vitamine sono l'ideale per chi ama un dolce risveglio. La cosa più difficile non sarà di alzarsi dal letto, ma scegliere come iniziare la giornata.”





Brioche al burro salato



	500 g	750 g	1000 g
▼ Latte freddo	55 g	80 g	105 g
Uova sbattute	90 g	135 g	180 g
▼ Lievito secco	1 cc	1/2 C	2 cc
Farina T55	225 g	335 g	445 g
Glutine	3 g	5 g	7 g
▼ Zucchero	25 g	37 g	50 g
Sale	1 cc	1/2 C	2 cc

Programma 6

Butiro salato	115 g	170 g	225 g
---------------	-------	-------	-------

Pane al miele e albicocche



	500 g	750 g	1000 g
▼ Latte	170 ml	260 ml	340 ml
Miele	2 C	3 C	4 C
▼ Lievito secco	1 cc	1/2 C	2 cc
Farina T55	270 g	405 g	540 g
▼ Sale	3/4 cc	1 cc	1/2 C

Programma 3

Albicocca secca	45 g	65 g	90 g
-----------------	------	------	------



Confettura di prugne



▼ Pezzi di prugna	375 g
Zucchero speciale per confetture	300 g
▼ Succo di limone	1/4

Programma 14



Pane ai cereali



Polish *	205 g	305 g	405 g
▼ Acqua	100 ml	150 ml	200 ml
Lievito secco	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
Farina T55	50 g	75 g	100 g
▼ Cereali misti	50 g	75 g	100 g



Pasta finale	500 g	750 g	1000 g
Acqua	100 ml	150 ml	200 ml
▼ Polish *	205 g	305 g	405 g
Farina T55	200 g	300 g	400 g
▼ Sale	3/4 cc	1 cc	1/2 C

Programma 3



Pane al muesli



	500 g	750 g	1000 g
Acqua	195 ml	295 ml	390 ml
Lievito secco	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
Farina T55	220 g	330 g	440 g
Farina di grano	45 g	70 g	90 g
Muesli di frutta	55 g	85 g	110 g
Sale	3/4 cc	1 cc	1/2 C

Programma 3



* vedere pagina 1: Preparazione del polish

Pane tradizionale con poolish*



Poolish *	270 g	400 g	540 g
Acqua	135 ml	200 ml	270 ml
Lievito secco	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
Farina T55	135 g	200 g	270 g



Impasto	500 g	750 g	1000 g
Acqua	60 ml	85 ml	120 ml
Poolish *	270 g	400 g	540 g
Farina T55	185 g	275 g	370 g
Sale	1 cc	1/2 C	2 cc



Programma 3

* vedere pagina 1: Preparazione del poolish



pranzo e cena

Ricette con i sapori della Provenza, combinando i prodotti dei pascoli e boschi, grani di senape o erbe fresche... A pranzo o a cena una vasta gamma di pane tradizionale o delle novità per accompagnare i vostri piatti preferiti.



Pane all'anice



	500 g	750 g	1000 g
Acqua	150 ml	225 ml	300 ml
Lievito secco	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
Farina T55	165 g	250 g	330 g
Farina di grano	85 g	130 g	170 g
Sale	3/4 cc	1 cc	1/2 C
Grani di anice verde	8 g	12 g	15 g



Programma 3



Uvetta bagnata	100 g	150 g	200 g
----------------	-------	-------	-------

Pane alla Senape



	500 g	750 g	1000 g
Acqua	140 ml	205 ml	275 ml
Senape a grani	25 g	35g	45g
Pasta lievitata **	115 g	175 g	230 g
Lievito secco	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
Farina T55	230 g	340 g	455 g
Sale	3/4 cc	1 cc	1/2 C



Programma 3

** vedere copertina: Preparazione pasta lievitata



Pane al finocchio



	500 g	750 g	1000 g
Acqua	185 ml	275 ml	370 ml
Olio di oliva	4 cc	2 C	8 cc
Lievito secco	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
Farina T55	320 g	475 g	635 g
Finocchio secco	1/3 cc	1/2 cc	2/3 cc
Erbe di Provenza	1/3 cc	1/2 cc	2/3 cc
Sale	1 cc	1/2 C	2 cc



Programma 3



it
70-71

Pranzo e cena



Pane alle erbe



	500 g	750 g	1000 g
Acqua	190 ml	280 ml	375 ml
Lievito secco	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
Farina T55	315 g	470 g	630 g
Erba cipollina	1/3 di lattina	1/2 di lattina	2/3 di lattina
Coriandolo	1/3 di lattina	1/2 di lattina	2/3 di lattina
Cerfoglio	1/3 di lattina	1/2 di lattina	2/3 di lattina
Sale	1 cc	1/2 C	2 cc



Programma 3



Pane ai fichi e alle quattro spezie



	500 g	750 g	1000 g
Acqua	160 ml	240 ml	315 ml
Lievito secco	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
Farina T55	265 g	400 g	530 g
Misto di quattro spezie	1/4 cc	1/3 cc	1/2 cc
Sale	3/4 cc	1 cc	1/2 C



Programma 3



Fichi secchi	80 g	120 g	160 g
--------------	------	-------	-------

Pane al grano saraceno



	500 g	750 g	1000 g
▼ Sidro	160 ml	240 ml	320 ml
▼ Pasta lievitata **	100 g	150 g	200 g
▼ Lievito secco	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
▼ Farina T55	215 g	320 g	425 g
▼ Farina di grano saraceno	40 g	55 g	75 g
▼ Sale	3/4 cc	1 cc	1/2 C



Programma 3

** vedere copertina: Preparazione pasta lievitata



Pane contadino



	500 g	750 g	1000 g
▼ Acqua	165 ml	250 ml	330 ml
▼ Pasta lievitata **	95 g	145 g	190 g
▼ Lievito secco	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
▼ Farina T55	215 g	325 g	430 g
▼ Farina di segale T85	25 g	40 g	50 g
▼ Sale	3/4 cc	1 cc	1/2 C



Programma 3

** vedere copertina: Preparazione pasta lievitata



Pane francese di Auvergne



	500 g	750 g	1000 g
▼ Acqua	185 ml	280 ml	370 ml
▼ Pasta lievitata **	110 g	165 g	220 g
▼ Farina di segale T85	225 g	340 g	450 g
▼ Sale	3/4 cc	1 cc	1/2 C



Programma 3



segue
Programma 11 per 10 min.

** vedere copertina: Preparazione pasta lievitata

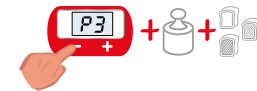


Pane ai funghi

Tagliare i funghi, scaldarli nel burro e lasciarli raffreddare.



	500 g	750 g	1000 g
▼ Acqua	155 ml	230 ml	310 ml
▼ Olio di oliva	2 cc	1 C	4 cc
▼ Lievito secco	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
▼ Farina T55	210 g	310 g	415 g
▼ Farina di grano	50 g	70 g	95 g
▼ Sale	3/4 cc	1 cc	1/2 C



Programma 3



▼ Fette sottili di funghi scaldate nel burro

	500 g	750 g	1000 g
▼ Fette sottili di funghi scaldate nel burro	95 g	140 g	185 g

Pane italiano



	500 g	750 g	1000 g
Acqua	200 ml	295 ml	395 ml
▼ Olio di oliva	4 cc	2 C	8 cc
Lievito secco	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
▼ Farina T55	300 g	450 g	600 g
Glutine	4 g	6 g	8 g
▼ Zucchero	1/2 C	2 cc	1 C
Sale	1 cc	1/2 C	2 cc

Programma 3



Pane al peperone

Cuocere i peperoni in olio di oliva e lasciarle raffreddare.



	500 g	750 g	1000 g
Acqua	125 ml	190 ml	250 ml
▼ Olio di oliva	1 C	1.5 C	2 C
Lievito secco	1/2 cc	3/4 cc	1 cc
▼ Farina T55	240 g	360 g	480 g
Sale	3/4 cc	1 cc	1/2 C

Programma 3



Peperone rosso	45 g	70 g	90 g
▼ Peperone verde	45 g	70 g	90 g
▼ Peperone giallo	45 g	70 g	90 g
▼ Olio di oliva	1 cc	1 cc	1 cc

Pane al pesto



	500 g	750 g	1000 g
▼ Acqua	155 ml	235 ml	310 ml
Pesto	45 g	65 g	85 g
▼ Lievito secco	1/2 cc	3/4 cc	1 cc
▼ Farina T55	245 g	365 g	485 g
Sale	3/4 cc	1 cc	1/2 C

Programma 3

▼ Emmenthal grattugiato	60 g	90 g	120 g
-------------------------	------	------	-------



aperitivo

Per un antipasto di successo dimenticate snack al formaggio, patatine e arachidi. È ora di provare il pane con un sapore ricco e unico. Peperoni, cipolla, i sapori del nord o sud, un modo originale e creativo per stuzzicare l'appetito dei vostri ospiti.

Pane al formaggio di capra



Polish *	175 g	265 g	350 g
Acqua	85 ml	130 ml	175 ml
Lievito secco	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
Farina T55	85 g	130 g	175 g



4h

Dough	500 g	750 g	1000 g
Acqua	85 ml	130 ml	170 ml
Polish *	175 g	265 g	350 g
Farina T55	175 g	260 g	345 g
Erba cipollina secca	3 g	5 g	6 g
Sale	1 cc	1/2 C	2 cc

Programma 3



Formaggio di capra	70 g	105 g	140 g
--------------------	------	-------	-------

* vedere pagina 1: Preparazione del polish



Pane con cipolla e pancetta

Rosolare la pancetta a dadini e la cipolla in olio d'oliva e lasciarli raffreddare.



	500 g	750 g	1000 g
Acqua	120 ml	185 ml	245 ml
Pasta lievitata **	65 g	95 g	125 g
Lievito secco	1/2 cc	3/4 cc	1 cc
Farina T55	185 g	280 g	370 g
Farina di segale	20 g	30 g	40 g
Sale	3/4 g	1 cc	1/2 C

Programma 3



Cipolle	35 g	55 g	75 g
Cubetti di pancetta	75 g	110 g	150 g
Olio di oliva	1 cc	1 cc	1 cc

** vedere copertina: Preparazione pasta lievitata



Pane ai pomodori secchi e alle erbe di provenza



	500 g	750 g	1000 g
Acqua	145 ml	220 ml	290 ml
Pasta lievitata **	45 g	65 g	85 g
Lievito secco	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
Farina T55	225 g	335 g	445 g
Erbe di Provenza	3 g	5 g	6 g
Sale	3/4 cc	1 cc	1/2 C
Origano	4 g	6 g	8 g

Programma 3



Pomodori secchi	85 g	130 g	170 g
-----------------	------	-------	-------

** vedere copertina: Preparazione pasta lievitata



Pane con formaggio roquefort



	500 g	750 g	1000 g
Acqua	135 ml	200 ml	265 ml
Pasta lievitata **	70g	100 g	135 g
Lievito secco	1/2 cc	3/4 cc	1 cc
Farina T55	180 g	265 g	355 g
Farina di segale	45 g	70 g	90 g
Sale	3/4 cc	1 cc	1/2 C

Programma 3



Formaggio Roquefort	35 g	50 g	65 g
Nocciole	45 g	65 g	90 g

** vedere copertina: Preparazione pasta lievitata





“ snacks

Il tempo trascorso con la famiglia o con gli amici, gustando una tazza di tè, caffè o cioccolata e fette di morbido pane viennese, marmellata di kiwi o torta di frutta, con l'odore di miele, riporta alla memoria i dolci, i giorni spensierati dell'infanzia.

”



Fette di pane bianco



	500 g	750 g	1000 g
Latte freddo	155 ml	230 ml	310 ml
Uova	20 g	30 g	35 g
Lievito secco	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
Farina T55	275 g	410 g	550 g
Glutine	3 g	5 g	7 g
Zucchero	20 g	30 g	40 g
Sale	1 cc	1/2 C	2 cc



Programma 6



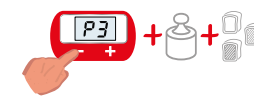
Burro	35 g	55 g	75 g
-------	------	------	------



Pane al miele e mandorle



	500 g	750 g	1000 g
Acqua	140 ml	210 ml	280 ml
Miele	70 g	100 g	135 g
Lievito secco	1/2 cc	3/4 cc	1 cc
Farina T55	225 g	340 g	450 g
Sale	3/4 cc	1 cc	1/2 C



Programma 3



Mandorle tostate tritate	70 g	100 g	135 g
--------------------------	------	-------	-------

Pane al cioccolato



	500 g	750 g	1000 g
Latte freddo	120 ml	180 ml	240 ml
Uova	30 g	45 g	55 g
Lievito secco	1/2 cc	3/4 cc	1 cc
Farina T55	245 g	365 g	485 g
Zucchero	21 g	32 g	42 g
Sale	3/4 cc	1 cc	1/2 C

Programma 6



Burro	25 g	40 g	55 g
Pezzetti di cioccolata	65 g	95 g	125 g



Torta di frutta



	500 g	750 g	1000 g
Burro ammorbidito	107 g	160 g	213 g
Zucchero a velo	107 g	160 g	213 g

Programma 13 luce di cottura



5 min

fino a quando la miscela diventa bianca

Uova	2	3	4
Farina T55	130 g	192 g	255 g
Lievito chimico	3/4 cc	1 cc	1/2 C

Rum	10 g	15 g	20g
Frutta glassata	105 g	160 g	215 g
Uvetta	50 g	75 g	100 g



Marmellata di kiwi



	600 g
Pezzi di kiwi	375 g
Zucchero speciale per confetture	250 g
Succo di limone	1/4



Programma 14



Torta alle arance



	500 g	750 g	1000 g
Burro ammorbidito	90 g	135 g	180 g
Zucchero a velo	55 g	80 g	105 g
Zucchero di canna	55 g	80 g	105 g

Programma 13 luce di cottura



5 min

fino a quando la miscela diventa bianca

Uova sbattute	75 g	115 g	150 g
Latte	30 ml	45 ml	60 ml
Farina T55	120 g	180 g	240 g
Polvere di mandorle	55 g	80 g	105 g
Lievito chimico	3/4 cc	1 cc	1/2 C

Grand Marnier	10 g	15 g	20 g
Arancio glassato	100 g	140 g	190 g





Pequeno almoço

Pão com frutos secos	85
Pão integral	85
Brioche com manteiga com sal	86
Pão com mel e alperce	86
Pão com Muesli	86
Doce de ameixa	87
Pão com cereais	87



Almoço e jantar

Pão tradicional em «Poolish»*	89
Pão com anís	89
Pão com mostarda	90
Pão com ervas frescas	90
Pão com funcho	91
Pão com figos e 4 especiarias	91
Pão com farinha de trigo sarraceno	92
Pão de «Auvergne»	92
Pão de Mafra	93
Pão com cogumelos	93

Aperitivo

Pão italiano	95
Pão com pimentos	95
Pão com pesto	95
Pão com queijo de cabra	96
Pão com tomate confitado e ervas aromáticas	96
Pão com cebola e bacon	97
Pão com queijo Roquefort e nozes	97

Lanches

Pão de forma	99
Pão com mel e amêndoas	99
Pão vienense com chocolate	100
Doce de kiwi	100
Queque com fruta confitada	101
Queque com laranja	101



Introdução

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

Farinha: a farinha de trigo é classificada de acordo com a quantidade de farelo que contém e o teor de pó (matéria mineral que fica após a combustão num forno a 900°C)
 - Farinha branca para bolos: farinha fina (T45)
 - Farinha para pão: farinha para pão especial, farinha de panificação para pão branco, farinha branca, farinha de trigo (T55)
 - Farinha semi integral (T80)
 - Farinha integral (T110, T150)

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

Não conseguirá obter pães bem levedados se usar uma proporção maior de farinha de farelo rico. A quantidade necessária de água também poderá variar consoante o tipo de farinha. Preste atenção à consistência do miolo, que uma vez formado, deve ser fofo e elástico, sem alvéolos.

A farinha pode ser classificada em dois grupos: farinha para pão (rica em glúten: trigo, espelta e farinha kamut) e farinha que não seja para pão (centeio, milho, trigo, castanha, etc.) que deve ser utilizada em complemento à farinha de panificação (10 a 50%).

Fermento de padeiro (*saccharomyces cerevisiae*): Trata-se de um produto vivo essencial para a confeção do pão. Apresenta-se sobre várias formas: fermento fresco em pequenos cubos, fermento de padeiro seco activo que deve ser reidratado, fermento instantâneo ou fermento líquido. Encontra-se à venda no mercado (padaria ou linear dos produtos frescos).
 Caso utilize fermento de padeiro fresco, não se esqueça de desfazê-lo com os dedos por forma a que se dissolva facilmente. Equivalências Quantidade/peso entre fermento seco, fermento fresco e fermento líquido:

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

«Caso utilize fermento fresco, multiplique a quantidade indicada para fermento seco por três (em peso)».

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

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

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

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

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

OUTROS INGREDIENTES:

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

Leite e lacticínios: alteram o sabor e a consistência do pão e têm um efeito emulsificador conferindo um miolo fofo. Pode utilizar produtos frescos ou adicionar um pouco de leite em pó.

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

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

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



Pão com frutos secos

	500 g	750 g	1000 g
▼ Água	125 ml	190 ml	250 ml
▼ Massa fermentada **	25 g	40 g	50 g
▼ Fermento seco	1/2 c.c.	3/4 c.c.	1 c.c.
▼ Farinha tipo T55	150 g	225 g	300 g
▼ Farinha de centeio T85	40 g	55 g	75 g
▼ Glúten	1 c.c.	1,5 c.c.	2 c.c.
▼ Açúcar	1/2 c.c.	3/4 c.c.	1 c.c.
▼ Leite em pó	15 g	20 g	25 g
▼ Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3

▼ Manteiga	25 g	40 g	50 g
▼ Nozes	75 g	115 g	150 g
▼ Uvas brancas	55 g	85 g	110 g

** Ver: Prepare uma massa fermentada

Pão integral

	500 g	750 g	1000 g
▼ Água	185 ml	280 ml	370 ml
▼ Massa fermentada **	45 g	70 g	90 g
▼ Fermento seco	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
▼ Farinha tipo T55	45 g	70 g	90 g
▼ Farinha integral	200 g	300 g	400 g
▼ Farinha de centeio	30 g	45 g	60 g
▼ Sal	1 c.c.	1/2 c.s.	2 c.c.



Programa 3

** Ver: Prepare uma massa fermentada

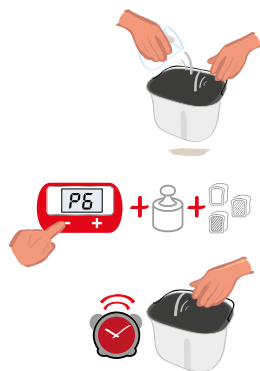
pequeno almoço

Brioche com manteiga com sal, pão com mel alperce ou doce de ameixa sobre torrada de pão muesli...com as nossas especialidades frutadas e vitaminadas, os amadores de despertares em suavidade ficam servidos. O mais difícil não será sair da cama, mas sim escolher como começar o dia.





Brioche com manteiga com sal



	500 g	750 g	1000 g
▼ Leite frio	55 g	80 g	105 g
▼ Ovos batidos	90 g	135 g	180 g
▼ Fermento seco	1 c.c.	1/2 c.s.	2 c.c.
▼ Farinha tipo T55	225 g	335 g	445 g
▼ Glúten	3 g	5 g	7 g
▼ Açúcar	25 g	37 g	50 g
▼ Sal	1 c.c.	1/2 c.s.	2 c.c.

Programa 6

Manteiga com sal	115 g	170 g	225 g
------------------	-------	-------	-------

Doce de ameixa



▼ Pedacos de ameixas	375 g
▼ Açúcar especial para doce	300 g
▼ Sumo de limão	1/4

Programa 14



Pão com mel e alperce



	500 g	750 g	1000 g
▼ Leite	170 ml	260 ml	340 ml
▼ Mel	2 c.s.	3 c.s.	4c.s.
▼ Fermento seco	1 c.c.	1/2 c.s.	2 c.c.
▼ Farinha tipo T55	270 g	405 g	540 g
▼ Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.

Programa 3

Alperce seco	45 g	65 g	90 g
--------------	------	------	------



Pão com muesli

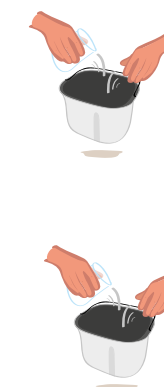


	500 g	750 g	1000 g
Água	195 ml	295 ml	390 ml
▼ Fermento seco	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
▼ Farinha tipo T55	220 g	330 g	440 g
▼ Farinha integral	45 g	70 g	90 g
▼ Muesli de fruta	55 g	85 g	110 g
▼ Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.

Programa 3



Pão com cereais



Polish *	205 g	305 g	405 g
▼ Água	100 ml	150 ml	200 ml
▼ Fermento seco	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
▼ Farinha tipo T55	50 g	75 g	100 g
▼ Mistura de cereais	50 g	75 g	100 g



4h

Massa final	500 g	750 g	1000 g
▼ Água	100 ml	150 ml	200 ml
▼ Polish *	205 g	305 g	405 g
▼ Farinha tipo T55	200 g	300 g	400 g
▼ Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.

Programa 3

* ver página 1: Prepare uma polish





“ almoço e jantar ”

Receitas com sabores da Provença ou da Auvergne (zona centro de França), combinando produtos do quintal ou da floresta, grãos de mostarda ou ervas aromáticas frescas...

à hora do almoço ou do jantar, é um conjunto de pães emprestados à tradição ou cheios de novidades, a propor como acompanhamento dos seus pratos favoritos.



Pão tradicional em poolish*



Poolish *	270 g	400 g	540 g
▼ Água	135 ml	200 ml	270 ml
▼ Fermento seco	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
▼ Farinha tipo T55	135 g	200 g	270 g



Massa	500 g	750 g	1000 g
▼ Água	60 ml	85 ml	120 ml
▼ Poolish *	270 g	400 g	540 g
▼ Farinha tipo T55	185 g	275 g	370 g
▼ Sal	1 c.c.	1/2 c.s.	2 c.c.



Programa 3

* ver página 1: Prepare uma poolish



Pão com anís



	500 g	750 g	1000 g
▼ Água	150 ml	225 ml	300 ml
▼ Fermento seco	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
▼ Farinha tipo T55	165 g	250 g	330 g
▼ Farinha integral	85 g	130 g	170 g
▼ Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.
▼ Anis verde em grão	8 g	12 g	15 g



Programa 3

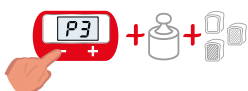


Uva branca húmida	100 g	150 g	200 g
-------------------	-------	-------	-------

Pão com mostarda



	500 g	750 g	1000 g
Água	140 ml	205 ml	275 ml
Mostarda tradicional	25 g	35g	45g
Massa fermentada **	115 g	175 g	230 g
Fermento seco	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
Farinha tipo T55	230 g	340 g	455 g
Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3

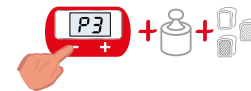
**Ver: Prepare uma massa fermentada



Pão com funcho



	500 g	750 g	1000 g
Água	185 ml	275 ml	370 ml
Azeite	4 c.c.	2 c.s.	8 c.c.
Fermento seco	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
Farinha tipo T55	320 g	475 g	635 g
Funcho seco	1/3 c.c.	1/2 c.c.	2/3 c.c.
Ervas da Provença	1/3 c.c.	1/2 c.c.	2/3 c.c.
Sal	1 c.c.	1/2 c.s.	2 c.c.



Programa 3



Pão com ervas frescas



	500 g	750 g	1000 g
Água	190 ml	280 ml	375 ml
Fermento seco	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
Farinha tipo T55	315 g	470 g	630 g
Cebolinho	1/3 ramo	1/2 ramo	2/3 ramo
Coentros	1/3 ramo	1/2 ramo	2/3 ramo
Cerefólio	1/3 ramo	1/2 ramo	2/3 ramo
Sal	1 c.c.	1/2 c.s.	2 c.c.



Programa 3



Pão com figos e 4 especiarias



	500 g	750 g	1000 g
Água	160 ml	240 ml	315 ml
Fermento seco	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
Farinha tipo T55	265 g	400 g	530 g
Mistura de 4 especiarias	1/4 c.c.	1/3 c.c.	1/2 c.c.
Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3



Figs secos	80 g	120 g	160 g
------------	------	-------	-------

Pão com farinha de trigo sarraceno



	500 g	750 g	1000 g
▼ Cidra	160 ml	240 ml	320 ml
▼ Massa fermentada **	100 g	150 g	200 g
▼ Fermento seco	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
▼ Farinha tipo T55	215 g	320 g	425 g
▼ Farinha de trigo sarraceno	40 g	55 g	75 g
▼ Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3

** Ver: Prepare uma massa fermentada



Pão de mafra



	500 g	750 g	1000 g
▼ Água	165 ml	250 ml	330 ml
▼ Massa fermentada **	95 g	145 g	190 g
▼ Fermento seco	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
▼ Farinha tipo T55	215 g	325 g	430 g
▼ Farinha de centeio T85	25 g	40 g	50 g
▼ Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3

** Ver: Prepare uma massa fermentada



Torta de Auvergne



	500 g	750 g	1000 g
▼ Água	185 ml	280 ml	370 ml
▼ Massa fermentada **	110 g	165 g	220 g
▼ Farinha de centeio T85	225 g	340 g	450 g
▼ Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3

em seguida



Programa 11 durante 10 min

** Ver: Prepare uma massa fermentada



Pão com cogumelos

Corte os cogumelos em pedaços, aloure-os na manteiga e deixe-os arrefecer.



	500 g	750 g	1000 g
▼ Água	155 ml	230 ml	310 ml
▼ Azeite	2 c.c.	1 c.s.	4 c.c.
▼ Fermento seco	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
▼ Farinha tipo T55	210 g	310 g	415 g
▼ Farinha integral	50 g	70 g	95 g
▼ Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3



▼ Cogumelos laminados salteados em manteiga	95 g	140 g	185 g
---	------	-------	-------



“ aperitivo

Para uma entrada de sucesso, esqueça os aperitivos salgados, batatas fritas e amendoins. Chegou a ronda dos pães com aromas cantantes e coloridos. Com pimentos ou cebolas, sotaques do norte ou do sul, a originalidade e invenção juntam-se à mesa, para abrir o apetite aos seus convidados.

”



Pão italiano



	500 g	750 g	1000 g
Água	200 ml	295 ml	395 ml
▼ Azeite	4 cc	2 C	8 cc
Fermento seco	2/3 cc	1 cc	1.1/3 cc
▼ Farinha tipo T55	300 g	450 g	600 g
Glúten	4 g	6 g	8 g
▼ Açúcar	1/2 C	2 cc	1 C
Sal	1 cc	1/2 C	2 cc



Programa 3



Pão com pimentos

Salteie os pimentos em azeite e deixe-os arrefecer.



	500 g	750 g	1000 g
Água	125 ml	190 ml	250 ml
▼ Azeite	1 c.s.	1.5 c.s.	2 c.s.
Fermento seco	1/2 c.c.	3/4 c.c.	1 c.c.
▼ Farinha tipo T55	240 g	360 g	480 g
Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3



▼ Pimento vermelho	45 g	70 g	90 g
▼ Pimento verde	45 g	70 g	90 g
▼ Pimenta amarelo	45 g	70 g	90 g
▼ Azeite	1 c.c.	1 c.c.	1 c.c.



Pão com pesto



	500 g	750 g	1000 g
▼ Água	155 ml	235 ml	310 ml
Pesto	45 g	65 g	85 g
▼ Fermento seco	1/2 c.c.	3/4 c.c.	1 c.c.
▼ Farinha tipo T55	245 g	365 g	485 g
Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3



▼ Queijo Emmental ralado	60 g	90 g	120 g
--------------------------	------	------	-------

Pão com queijo de cabra



Poolish *	175 g	265 g	350 g
Água	85 ml	130 ml	175 ml
Fermento seco	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
Farinha tipo T55	85 g	130 g	175 g



Massa	500 g	750 g	1000 g
Água	85 ml	130 ml	170 ml
Poolish *	175 g	265 g	350 g
Farinha tipo T55	175 g	260 g	345 g
Cebolinho seco	3 g	5 g	6 g
Sal	1 c.c.	1/2 c.s.	2 c.c.



Programa 3

Queijo de cabra	70 g	105 g	140 g
-----------------	------	-------	-------

* ver página 1: Prepare uma poolish



Pão com tomate seco e ervas da provença



	500 g	750 g	1000 g
Água	145 ml	220 ml	290 ml
Massa fermentada **	45 g	65 g	85 g
Fermento seco	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
Farinha tipo T55	225 g	335 g	445 g
Ervas da Provença	3 g	5 g	6 g
Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.
Orégãos	4 g	6 g	8 g



Programa 3

Tomate seco	85 g	130 g	170 g
-------------	------	-------	-------

** Ver: Prepare uma massa fermentada



Pão com cebola e bacon

Salteie o bacon e a cebola no azeite e deixe arrefecer.



	500 g	750 g	1000 g
Água	120 ml	185 ml	245 ml
Massa fermentada **	65 g	95 g	125 g
Fermento seco	1/2 c.c.	3/4 c.c.	1 c.c.
Farinha tipo T55	185 g	280 g	370 g
Farinha de centeio	20 g	30 g	40 g
Sal	3/4 g	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3

Cebolas	35 g	55 g	75 g
Bacon aos pedacinhos	75 g	110 g	150 g
Azeite	1 c.c.	1 c.c.	1 c.c.

** Ver: Prepare uma massa fermentada



Pão com roquefort e nozes



	500 g	750 g	1000 g
Água	135 ml	200 ml	265 ml
Massa fermentada **	70g	100 g	135 g
Fermento seco	1/2 c.c.	3/4 c.c.	1 c.c.
Farinha tipo T55	180 g	265 g	355 g
Farinha de centeio	45 g	70 g	90 g
Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3

Queijo Roquefort	35 g	50 g	65 g
Nozes	45 g	65 g	90 g

** Ver: Prepare uma massa fermentada





“ lanches

O tempo de um lanche em família ou entre amigos, à volta de uma chávena de chá, café ou chocolate, pãozinho de leite e de forma, doce de kiwi ou queque com frutos confitados, perfumes de mel, são convites para um regresso à infância e a redescoberta do sabor doce da imprudência

”



Pão de forma



	500 g	750 g	1000 g
Leite frio	155 ml	230 ml	310 ml
▼ Ovos	20 g	30 g	35 g
Fermento seco	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
▼ Farinha tipo T55	275 g	410 g	550 g
Glúten	3 g	5 g	7 g
▼ Açúcar	20 g	30 g	40 g
Sal	1 c.c.	1/2 c.s.	2 c.c.



Programa 6



Manteiga	35 g	55 g	75 g
----------	------	------	------



Pão com mel e amêndoas



	500 g	750 g	1000 g
▼ Água	140 ml	210 ml	280 ml
Mel	70 g	100 g	135 g
▼ Fermento seco	1/2 c.c.	3/4 c.c.	1 c.c.
Farinha tipo T55	225 g	340 g	450 g
▼ Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3



Amêndoas picadas torreficadas	70 g	100 g	135 g
-------------------------------	------	-------	-------

Pão vienense com chocolate



	500 g	750 g	1000 g
Leite frio	120 ml	180 ml	240 ml
Ovos	30 g	45 g	55 g
Fermento seco	1/2 c.c.	3/4 c.c.	1 c.c.
Farinha tipo T55	245 g	365 g	485 g
Açúcar	21 g	32 g	42 g
Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 6



Manteiga	25 g	40 g	55 g
Pepitas de chocolate	65 g	95 g	125 g



Queque com fruta confitada



	500 g	750 g	1000 g
Manteiga amolecida	107 g	160 g	213 g
Açúcar em pó	107 g	160 g	213 g



Programa 13 Tostagem clara



5 min
até obter uma mistura esbranquiçada



Ovos	2	3	4
Farinha tipo T55	130 g	192 g	255 g
Fermento químico	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Rum	10 g	15 g	20g
Frutos confitados	105 g	160 g	215 g
Uvas brancas	50 g	75 g	100 g



Queque com laranja



	500 g	750 g	1000 g
Manteiga amolecida	90 g	135 g	180 g
Açúcar em pó	55 g	80 g	105 g
Açúcar mascavado	55 g	80 g	105 g



Programa 13 Tostagem clara



5 min
até obter uma mistura esbranquiçada



Ovos batidos	75 g	115 g	150 g
Leite	30 ml	45 ml	60 ml
Farinha tipo T55	120 g	180 g	240 g
Amêndoa em pó	55 g	80 g	105 g
Fermento químico	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Licor Grand Marnier	10 g	15 g	20 g
Laranja confitada	100 g	140 g	190 g



Doce de kiwi



	600 g
Pedaços de kiwi	375 g
Açúcar especial para doce	250 g
Sumo de limão	1/4



Programa 14





Desayuno

Pan de nueces	105
Pan integral	105
Brioche de mantequilla salada	106
Pan de miel de albaricoque	106
Pan muesli	106
Mermelada de ciruela	107
Pan de cereales	107



Almuerzo y cena

Pan tradicional	109
Pan de anís	109
Pan de mostaza	110
Pan fresco de hierbas	110
Pan de hinojo	111
Pan de higos y cuatro especias	111
Pan de trigo sarraceno	112
Tarta de Auvergnat	112
Pan del país	113
Pan de setas	113



Aperitivo

Pan italiano	115
Pan de pimienta	115
Pan pesto	115
Pan de queso de cabra	116
Pan de hierbas de la provenza y tomates secados al sol	116
Pan de cebolla y taquitos de bacon	117
Pan de nueces y queso de roquefort	117



Snacks

Rebanada de pan blanco	119
Pan de miel de almendras	119
Pan de Viena con chocolate	120
Mermelada de kiwi	120
Pastel de frutas confitadas	121
Pastel de naranja	121

Introducción

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

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

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

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

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

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

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

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

Si utiliza levadura fresca, multiplique la cantidad indicada de levadura seca por tres (en peso).

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

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

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

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

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

OTROS INGREDIENTES:

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

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

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

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

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



Pan de nueces

	500 g	750 g	1000 g
▼ Agua	125 ml	190 ml	250 ml
▼ Masa fermentada **	25 g	40 g	50 g
▼ Levadura seca	1/2 c.c.	3/4 c.c.	1 c.c.
▼ T55 harina	150 g	225 g	300 g
▼ T85 harina de centeno	40 g	55 g	75 g
▼ Gluten	1 c.c.	1,5 c.c.	2 c.c.
▼ Azúcar	1/2 c.c.	3/4 c.c.	1 c.c.
▼ Leche en polvo	15 g	20 g	25 g
▼ Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3

▼ Mantequilla	25 g	40 g	50 g
▼ Frutos secos	75 g	115 g	150 g
▼ Pasas doradas	55 g	85 g	110 g

** ver solapa: Prepare una masa fermentada



Pan integral

	500 g	750 g	1000 g
▼ Agua	185 ml	280 ml	370 ml
▼ Masa fermentada **	45 g	70 g	90 g
▼ Levadura seca	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
▼ T55 harina	45 g	70 g	90 g
▼ Harina de trigo integral	200 g	300 g	400 g
▼ Harina de centeno integral	30 g	45 g	60 g
▼ Sal	1 c.c.	1/2 c.s.	2 c.c.



Programa 3

** ver solapa: Prepare una masa fermentada



desayuno

Brioche de mantequilla salada, pan de albaricoque con miel o mermelada de ciruela sobre pan tostado... Muesli con frutas y especialidades con vitaminas. Lo más difícil no es salir de la cama, sino elegir la forma de empezar el día.



Brioche de mantequilla salada



	500 g	750 g	1000 g
▼ Leche fría	55 g	80 g	105 g
Huevos batidos	90 g	135 g	180 g
Levadura seca	1 c.c.	1/2 c.s.	2 c.c.
T55 harina	225 g	335 g	445 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
▼ Azúcar	25 g	37 g	50 g
Sal	1 c.c.	1/2 c.s.	2 c.c.

Programa 6			
Mantequilla salada	115 g	170 g	225 g

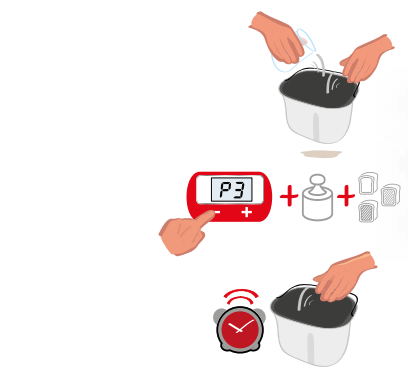
Mermelada de ciruela



▼ Ciruelas pasas	375 g
Especial confituras de azúcar	300 g
▼ Jugo de limón	1/4

Programa 14	
-------------	--

Pan de miel de albaricoque



	500 g	750 g	1000 g
▼ Leche	170 ml	260 ml	340 ml
Miel	2 c.s.	3 c.s.	4c.s.
▼ Levadura seca	1 c.c.	1/2 c.s.	2 c.c.
T55 harina	270 g	405 g	540 g
▼ Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.

Programa 3			
Orejones	45 g	65 g	90 g



Pan de cereales



Polish *	205 g	305 g	405 g
▼ Agua	100 ml	150 ml	200 ml
Levadura seca	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
T55 harina	50 g	75 g	100 g
▼ Mezcla de cereales	50 g	75 g	100 g

4h



Masa final	500 g	750 g	1000 g
Agua	100 ml	150 ml	200 ml
▼ Polish *	205 g	305 g	405 g
T55 harina	200 g	300 g	400 g
▼ Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3	
------------	--

* ver página 1: Prepare un fermento líquido (polish)

Pan muesli



	500 g	750 g	1000 g
Agua	195 ml	295 ml	390 ml
Levadura seca	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
T55 harina	220 g	330 g	440 g
Harina de trigo integral	45 g	70 g	90 g
Muesli de frutas	55 g	85 g	110 g
Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3	
------------	--



“ almuerzo y cena ”

Recetas y sabores de la Provenza de Auvergne, la combinación de productos de la huerta o del bosque, la mostaza en grano o hierbas frescas... Un surtido de panes para el almuerzo o la cena, tomados de la tradición y llenos de novedades, especialmente para acompañar sus platos favoritos.



Pan tradicional



Polish *	270 g	400 g	540 g
▼ Agua	135 ml	200 ml	270 ml
▼ Levadura seca	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
▼ T55 harina	135 g	200 g	270 g



Masa	500 g	750 g	1000 g
▼ Agua	60 ml	85 ml	120 ml
▼ Polish *	270 g	400 g	540 g
▼ T55 harina	185 g	275 g	370 g
▼ Sal	1 c.c.	1/2 c.s.	2 c.c.



Programa 3

* ver página 1: Prepare un fermento líquido (polish)



Pan de anís



	500 g	750 g	1000 g
▼ Agua	150 ml	225 ml	300 ml
▼ Levadura seca	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
▼ T55 harina	165 g	250 g	330 g
▼ Harina de trigo integral	85 g	130 g	170 g
▼ Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.
▼ Granos de anís verde	8 g	12 g	15 g



Programa 3



Pasas doradas húmedas	100 g	150 g	200 g
-----------------------	-------	-------	-------

Pan de mostaza



	500 g	750 g	1000 g
Agua	140 ml	205 ml	275 ml
Mostaza en grano	25 g	35 g	45 g
Masa fermentada **	115 g	175 g	230 g
Levadura seca	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
T55 harina	230 g	340 g	455 g
Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3

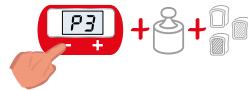
** ver solapa: Prepare una masa fermentada



Pan de hinojo



	500 g	750 g	1000 g
Agua	185 ml	275 ml	370 ml
Aceite de oliva	4 c.c.	2 c.s.	8 c.c.
Levadura seca	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
T55 harina	320 g	475 g	635 g
Secas de hinojo	1/3 c.c.	1/2 c.c.	2/3 c.c.
Hierbas de Provence	1/3 c.c.	1/2 c.c.	2/3 c.c.
Sal	1 c.c.	1/2 c.s.	2 c.c.



Programa 3



Pan fresco de hierbas



	500 g	750 g	1000 g
Agua	190 ml	280 ml	375 ml
Levadura seca	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
T55 harina	315 g	470 g	630 g
Cebollino	1/3 manojo	1/2 manojo	2/3 manojo
Cilantro	1/3 manojo	1/2 manojo	2/3 manojo
Perifollo	1/3 manojo	1/2 manojo	2/3 manojo
Sal	1 c.c.	1/2 c.s.	2 c.c.



Programa 3



Pan de higos y cuatro especias



	500 g	750 g	1000 g
Agua	160 ml	240 ml	315 ml
Levadura seca	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
T55 harina	265 g	400 g	530 g
Mezcla de cuatro especias	1/4 c.c.	1/3 c.c.	1/2 c.c.
Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3



Higos secos	80 g	120 g	160 g
-------------	------	-------	-------

Pan de trigo sarraceno



	500 g	750 g	1000 g
▼ Sidra	160 ml	240 ml	320 ml
Masa fermentada **	100 g	150 g	200 g
Levadura seca	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
▼ T55 harina	215 g	320 g	425 g
Harina de trigo	40 g	55 g	75 g
Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3

** ver solapa: Prepare una masa fermentada



Pan del país



	500 g	750 g	1000 g
▼ Agua	165 ml	250 ml	330 ml
Masa fermentada **	95 g	145 g	190 g
Levadura seca	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
▼ T55 harina	215 g	325 g	430 g
T85 harina de centeno	25 g	40 g	50 g
▼ Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3

** ver solapa: Prepare una masa fermentada



es
112-113

Almuerzo y cena

Tarta de auvergnat



	500 g	750 g	1000 g
▼ Agua	185 ml	280 ml	370 ml
Masa fermentada **	110 g	165 g	220 g
T85 harina de centeno	225 g	340 g	450 g
▼ Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3

siguiente



Programa 11 para 10 minutos

** ver solapa: Prepare una masa fermentada



pan de setas

Corte los champiñones, caliente la mantequilla y deje que se enfrien.



	500 g	750 g	1000 g
▼ Agua	155 ml	230 ml	310 ml
▼ Aceite de oliva	2 c.c.	1 c.s.	4 c.c.
Levadura seca	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
▼ T55 harina	210 g	310 g	415 g
Harina de trigo integral	50 g	70 g	95 g
▼ Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3



▼ Setas en rodajas finas, calentadas con mantequilla	95 g	140 g	185 g
--	------	-------	-------



“ aperitivo

Para un inicio exitoso, olvídense de galletas de queso, patatas fritas y cacahuetes. Es hora de probar el pan con ricos sabores, distinto. Pimientos, cebolla, los sabores del norte o del sur, de una manera original y creativa para estimular el apetito de sus invitados.

”



Pan italiano



	500 g	750 g	1000 g
Agua	200 ml	295 ml	395 ml
▼ Aceite de oliva	4 c.c.	2 c.s.	8 c.c.
Levadura seca	2/3 c.c.	1 c.c.	1,1/3 c.c.
▼ T55 harina	300 g	450 g	600 g
Gluten	4 g	6 g	8 g
▼ Azúcar	1/2 c.s.	2 c.c.	1 c.s.
Sal	1 c.c.	1/2 c.s.	2 c.c.



Programa 3



Pan de pimienta

Cocine ligeramente los pimientos en aceite de oliva y deje que se enfrien.



	500 g	750 g	1000 g
Agua	125 ml	190 ml	250 ml
▼ Aceite de oliva	1 c.s.	1,5 c.s.	2 c.s.
Levadura seca	1/2 c.c.	3/4 c.c.	1 c.c.
▼ T55 harina	240 g	360 g	480 g
Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3



Pimiento rojo	45 g	70 g	90 g
▼ Pimiento verde	45 g	70 g	90 g
Pimiento amarillo	45 g	70 g	90 g
▼ Aceite de oliva	1 c.c.	1 c.c.	1 c.c.



Pan pesto



	500 g	750 g	1000 g
▼ Agua	155 ml	235 ml	310 ml
Pesto	45 g	65 g	85 g
▼ Levadura seca	1/2 c.c.	3/4 c.c.	1 c.c.
T55 harina	245 g	365 g	485 g
Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3



▼ Rallado Emmental	60 g	90 g	120 g
--------------------	------	------	-------

Pan de queso de cabra



Polish *	175 g	265 g	350 g
▼ Agua	85 ml	130 ml	175 ml
▼ Levadura seca	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
T55 harina	85 g	130 g	175 g



Masa	500 g	750 g	1000 g
Agua	85 ml	130 ml	170 ml
▼ Polish *	175 g	265 g	350 g
▼ T55 harina	175 g	260 g	345 g
Cebollino seco	3 g	5 g	6 g
Sal	1 c.c.	1/2 c.s.	2 c.c.



Programa 3

Queso de cabra	70 g	105 g	140 g
----------------	------	-------	-------

* ver página 1: Prepare un fermento líquido (polish)



Pan de cebolla y taquitos de bacon



Dorar los dados de bacon y la cebolla en aceite de oliva y dejar que se enfríen.

	500 g	750 g	1000 g
▼ Agua	120 ml	185 ml	245 ml
Masa fermentada **	65 g	95 g	125 g
▼ Levadura seca	1/2 c.c.	3/4 c.c.	1 c.c.
T55 harina	185 g	280 g	370 g
▼ Harina de centeno integral	20 g	30 g	40 g
Sal	3/4 g	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3

▼ Cebolla	35 g	55 g	75 g
Taquitos de bacon	75 g	110 g	150 g
▼ Aceite de oliva	1 c.c.	1 c.c.	1 c.c.

** ver solapa: Prepare una masa fermentada



Pan de hierbas de la provenza y tomates secados al sol



	500 g	750 g	1000 g
Agua	145 ml	220 ml	290 ml
▼ Masa fermentada **	45 g	65 g	85 g
Levadura seca	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
▼ T55 harina	225 g	335 g	445 g
Hierbas de Provence	3 g	5 g	6 g
▼ Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.
Orégano	4 g	6 g	8 g



Programa 3



Tomates secados al sol	85 g	130 g	170 g
------------------------	------	-------	-------

** ver solapa: Prepare una masa fermentada



Pan de nueces y queso de roquefort



	500 g	750 g	1000 g
Agua	135 ml	200 ml	265 ml
▼ Masa fermentada **	70g	100 g	135 g
Levadura seca	1/2 c.c.	3/4 c.c.	1 c.c.
▼ T55 harina	180 g	265 g	355 g
Harina de centeno integral	45 g	70 g	90 g
▼ Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3



Queso Roquefort	35 g	50 g	65 g
Frutos secos	45 g	65 g	90 g

** ver solapa: Prepare una masa fermentada





“ snacks

Pasar el tiempo con la familia o los amigos, disfrutando de una taza de té, café o chocolate, pan suave de molde vienés, mermelada de kiwi o pastel de frutas, con el olor de la miel, trae los dulces recuerdos de los días sin preocupaciones de la infancia.

”



Rebanada de pan blanco



	500 g	750 g	1000 g
Leche fría	155 ml	230 ml	310 ml
Huevos	20 g	30 g	35 g
Levadura seca	2/3 c.c.	1 c.c.	1.1/3 c.c.
T55 harina	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Azúcar	20 g	30 g	40 g
Sal	1 c.c.	1/2 c.s.	2 c.c.



Programa 6



Mantequilla	35 g	55 g	75 g
-------------	------	------	------



Pan de miel de almendras



	500 g	750 g	1000 g
Agua	140 ml	210 ml	280 ml
Miel	70 g	100 g	135 g
Levadura seca	1/2 c.c.	3/4 c.c.	1 c.c.
T55 harina	225 g	340 g	450 g
Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 3



Picada de almendras tostadas	70 g	100 g	135 g
------------------------------	------	-------	-------

Pan de viena con chocolate



	500 g	750 g	1000 g
Leche fría	120 ml	180 ml	240 ml
Huevos	30 g	45 g	55 g
Levadura seca	1/2 c.c.	3/4 c.c.	1 c.c.
T55 harina	245 g	365 g	485 g
Azúcar	21 g	32 g	42 g
Sal	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Programa 6



Mantequilla	25 g	40 g	55 g
Chips de chocolate	65 g	95 g	125 g



Pastel de frutas confitadas



	500 g	750 g	1000 g
Mantequilla ablandada	107 g	160 g	213 g
Azúcar en polvo	107 g	160 g	213 g



Programa 13 Luz para cocinar

5 min hasta que la mezcla se aclara



Huevos	2	3	4
T55 harina	130 g	192 g	255 g
Levadura química	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Ron	10 g	15 g	20g
Glacé de frutas	105 g	160 g	215 g
Pasas doradas	50 g	75 g	100 g



Pastel de naranja



	500 g	750 g	1000 g
Mantequilla ablandada	90 g	135 g	180 g
Azúcar en polvo	55 g	80 g	105 g
Azúcar moreno	55 g	80 g	105 g



Programa 13 Luz para cocinar

5 min hasta que la mezcla se aclara



Huevos batidos	75 g	115 g	150 g
Leche	30 ml	45 ml	60 ml
T55 harina	120 g	180 g	240 g
Polvo de almendras	55 g	80 g	105 g
Levadura química	3/4 c.c.	1 c.c.	1/2 c.s.



Grand Marnier	10 g	15 g	20 g
Naranja glacé	100 g	140 g	190 g



Mermelada de kiwi



	600 g
Piezas de kiwi	375 g
Especial confituras de azúcar	250 g
Lemon juice	1/4



Programa 14





ЗАВТРАК

Хлеб с сухофруктами	125
Хлеб из непросеянной муки	125
Булочка с соленым маслом	126
Хлеб с медом и абрикосами	126
Хлеб с мюсли	126
Сливовый джем	127
Зерновой хлеб	127

ОБЕД И УЖИН

Традиционный хлеб из дрожжевого теста*.....	129
Хлеб с анисом	129
Хлеб с горчицей	130
Хлеб со свежей зеленью	130
Хлеб с фенхелем	131
Хлеб с инжиром и 4 специями	131
Хлеб из гречки	132
Пирог из провинции Овернь	132
Хлеб по местному рецепту	133
Хлеб с грибами	133



ЗАКУСКА

Итальянский хлеб.....	135
Хлеб с перцем.....	135
Хлеб с песто.....	135
Хлеб с козьим сыром.....	136
Хлеб с томатами и зеленью.....	136
Хлеб с луком и беконом.....	137
Хлеб с Рокфором и грецкими орехами	137



ДЕСЕРТЫ

Сладкий хлеб.....	139
Хлеб с медом	139
Венский хлеб с шоколадом.....	140
Джем из киви	140
Фруктовый пирог	141
Апельсиновый пирог	141

ВВЕДЕНИЕ

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

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

- Белая мука для выпечки: мука высшего сорта (Т45)
- Хлебная мука: специальная мука для выпечки хлеба, мука для выпечки белого хлеба, белая мука, пшеничная мука (Т55)
- Полупросеянная мука (Т80)
- Непросеянная мука (Т110, Т150)

(Для информации: Ржаная мука классифицируется на: Т70, Т130 и Т170). В основе подразделения лежит насыщенность содержания отрубей, волокон, витаминов, полезных ископаемых и oligoэлементов.

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

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

Хлебопекарские дрожжи: это один из самых важных компонентов для приготовления хлеба. Они бывают разных видов: сырые дрожжи в форме маленьких кубиков, активные сухие дрожжи, которые должны повторно гидратироваться (насыщаться влагой), сухие дрожжи или жидкие дрожжи. Вы можете приобрести дрожжи в любом супермаркете (в отделе выпечки или свежих продуктов).

Если Вы используете сырые дрожжи, не забудьте покрошить их вручную так, чтобы они распались очень легко. Эквивалентность количества/веса между сухими дрожжами, сырыми дрожжами и жидкими дрожжами:

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

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

Закваска для брожения: Вы можете использовать её вместо дрожжей. Это естественные обезвоженные дрожжи, которые Вы можете найти в органических продовольственных магазинах (2 столовых ложки на 500 г муки).

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

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

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

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

ДРУГИЕ ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

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

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

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

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





“ Завтрак

Булочка с соленым маслом, хлеб с абрикосом или сливовым джемом... мюсли с фруктами, наслаждайтесь медленным пробуждением, пока готовятся разные вкусы. Самым сложным окажется не подъем с постели, а выбор - с чего начать свой день.

”



Хлеб с сухофруктами



	500 г	750 г	1000 г
▼ Вода	125 мл	190 мл	250 мл
▼ Дрожжевое тесто**	25 г	40 г	50 г
▼ Сухие дрожжи	1/2 к.л.	3/4 к.л.	1 к.л.
▼ Мука	150 г	225 г	300 г
▼ Цельная ржаная мука	40 г	55 г	75 г
▼ Клейковина	1 к.л.	1,5 к.л.	2 к.л.
▼ Сахар	1/2 к.л.	3/4 к.л.	1 к.л.
▼ Сухое молоко	15 г	20 г	25 г
▼ Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3

▼ Масло	25 г	40 г	50 г
▼ Орехи	75 г	115 г	150 г
▼ Изюм	55 г	85 г	110 г

** см. клапан: Приготовление дрожжевого теста



Хлеб из непросеянной муки



	500 г	750 г	1000 г
▼ Вода	185 мл	280 мл	370 мл
▼ Дрожжевое тесто**	45 г	70 г	90 г
▼ Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1,1/3 к.л.
▼ Мука	45 г	70 г	90 г
▼ Цельная пшеничная мука	200 г	300 г	400 г
▼ Цельная ржаная мука	30 г	45 г	60 г
▼ Соль	1 к.л.	1/2 с.л.	2 к.л.



Программа 3

** см. клапан: Приготовление дрожжевого теста



Булочка с соленым маслом



	500 г	750 г	1000 г
Охлажденное молоко	55 г	80 г	105 г
Взбитые яйца	90 г	135 г	180 г
Сухие дрожжи	1 к.л.	1/2 с.л.	2 к.л.
Мука	225 г	335 г	445 г
Клейковина	3 г	5 г	7 г
Сахар	25 г	37 г	50 г
Соль	1 к.л.	1/2 с.л.	2 к.л.

Программа 6

Соленое сливочное масло	115 г	170 г	225 г
-------------------------	-------	-------	-------



Сливовый джем



Нарезанные кусочками сливы	375 г
Сахар	300 г
Лимонный сок	1/4

Программа 14

Хлеб с медом и абрикосами



	500 г	750 г	1000 г
Молоко	170 мл	260 мл	340 мл
Мед	2 с.л.	3 с.л.	4 с.л.
Сухие дрожжи	1 к.л.	1/2 с.л.	2 к.л.
Мука	270 г	405 г	540 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.

Программа 3

Высушенный абрикос	45 г	65 г	90 г
--------------------	------	------	------



Зерновой Хлеб



Жидкая опара*	205 г	305 г	405 г
Вода	100 мл	150 мл	200 мл
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	50 г	75 г	100 г
Смесь из злаков	50 г	75 г	100 г

4h



Готовое тесто	500 г	750 г	1000 г
Вода	100 мл	150 мл	200 мл
Жидкая опара*	205 г	305 г	405 г
Мука	200 г	300 г	400 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3



Хлеб с мюсли



Вода	195 мл	295 мл	390 мл
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	220 г	330 г	440 г
Цельная пшеничная мука	45 г	70 г	90 г
Мюсли	55 г	85 г	110 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



* см. стр. 1: Приготовление жидкой опары (poolish)



Обед и ужин

Рецепты и ароматы провинции Овернь, комбинируют в себе продукты из сада и леса, приправленные горчицей или свежими травами... За ланчем или обедом - хлеб, приготовленный по традиционным рецептам, незаменимый продукт для полного наслаждения Вашим любимым блюдом



Традиционный хлеб из дрожжевого теста



Жидкая опара*	270 г	400 г	540 г
Вода	135 мл	200 мл	270 мл
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	135 г	200 г	270 г



Заключительный этап приготовления теста	500 г	750 г	1000 г
Вода	60 мл	85 мл	120 мл
Жидкая опара*	270 г	400 г	540 г
Мука	185 г	275 г	370 г
Соль	1 к.л.	1/2 с.л.	2 к.л.



Программа 3

* см. стр. 1: Приготовление жидкой опары (poolish)



Хлеб с анисом



	500 г	750 г	1000 г
Вода	150 мл	225 мл	300 мл
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	165 г	250 г	330 г
Цельная пшеничная мука	85 г	130 г	170 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.
Зеленые зерна аниса	8 г	12 г	15 г



Программа 3



Изюм	100 г	150 г	200 г
------	-------	-------	-------

Хлеб с горчицей



	500	750	1000
Вода	140 мл	205 мл	275 мл
Горчица	25 г	35г	45г
Дрожжевое тесто**	115 г	175 г	230 г
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	230 г	340 г	455 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3

** см. клапан: Приготовление дрожжевого теста



Хлеб с фенхелем



	500 г	750 г	1000 г
Вода	185 мл	275 мл	370 мл
Оливковое масло	4 к.л.	2 с.л.	8 к.л.
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	320 г	475 г	635 г
Высушенный фенхель	1/3 к.л.	1/2 к.л.	2/3 к.л.
Зелень	1/3 к.л.	1/2 к.л.	2/3 к.л.
Соль	1 к.л.	1/2 с.л.	2 к.л.



Программа 3



Хлеб со свежей зеленью



	500 г	750 г	1000 г
Вода	190 мл	280 мл	375 мл
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	315 г	470 г	630 г
Зубчик чеснока	1/3 пучка	1/2 пучка	2/3 пучка
Кориандр	1/3 пучка	1/2 пучка	2/3 пучка
Кервель	1/3 пучка	1/2 пучка	2/3 пучка
Соль	1 к.л.	1/2 с.л.	2 к.л.



Программа 3



Хлеб с инжиром и 4 специями



	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	240 мл	315 мл
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	265 г	400 г	530 г
Смесь из 4-х специй	1/4 к.л.	1/3 к.л.	1/2 к.л.
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3



Высушенные фиги	80 г	120 г	160 г
-----------------	------	-------	-------

Хлеб из гречки



	500 г	750 г	1000 г
Сидр	160 мл	240 мл	320 мл
Дрожжевое тесто**	100 г	150 г	200 г
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	215 г	320 г	425 г
Гречневая мука	40 г	55 г	75 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3

** см. клапан: Приготовление дрожжевого теста



Хлеб по местному рецепту



	500 г	750 г	1000 г
Вода	165 мл	250 мл	330 мл
Дрожжевое тесто**	95 г	145 г	190 г
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	215 г	325 г	430 г
Цельная ржаная мука	25 г	40 г	50 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3

** см. клапан: Приготовление дрожжевого теста



Пирог из провинции Овернь



	500 г	750 г	1000 г
Вода	185 мл	280 мл	370 мл
Дрожжевое тесто**	110 г	165 г	220 г
Цельная ржаная мука	225 г	340 г	450 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3

Затем



Программа 11 для 10 мин

** см. клапан: Приготовление дрожжевого теста



Хлеб с грибами

Порежьте грибы на кусочки и поджарьте на масле, затем охладите.



	500 г	750 г	1000 г
Вода	155 мл	230 мл	310 мл
Оливковое масло	2 к.л.	1 с.л.	4 к.л.
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	210 г	310 г	415 г
Цельная пшеничная мука	50 г	70 г	95 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3



Обжаренные грибы	95 г	140 г	185 г
------------------	------	-------	-------



“ Закуска ”

Хлеб с приправами... Создан для того, чтобы удивить всех на вашей вечеринке. С перцем или луком, он способен возбудить аппетит любого из пришедших гостей.



Итальянский хлеб



	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	295 мл	395 мл
Оливковое масло	4 к.л.	2 с.л.	8 к.л.
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	300 г	450 г	600 г
Клейковина	4 г	6 г	8 г
Сахар	1/2 с.л.	2 к.л.	1 с.л.
Соль	1 к.л.	1/2 с.л.	2 к.л.



Программа 3



Хлеб с перцем



	500 г	750 г	1000 г
Вода	125 мл	190 мл	250 мл
Оливковое масло	1 с.л.	1.5 с.л.	2 с.л.
Сухие дрожжи	1/2 к.л.	3/4 к.л.	1 к.л.
Мука	240 г	360 г	480 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3



Красный перец	45 г	70 г	90 г
Зеленый перец	45 г	70 г	90 г
Желтый перец	45 г	70 г	90 г
Оливковое масло	1 к.л.	1 к.л.	1 к.л.



Хлеб с песто



	500 г	750 г	1000 г
Вода	155 мл	235 мл	310 мл
Песто	45 г	65 г	85 г
Сухие дрожжи	1/2 к.л.	3/4 к.л.	1 к.л.
Мука	245 г	365 г	485 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3



Тертый сыр Эмменталь	60 г	90 г	120 г
----------------------	------	------	-------

Хлеб с козым сыром



Жидкая опара*	500 г	750 г	1000 г
Вода	85 мл	130 мл	175 мл
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	85 г	130 г	175 г



Заключительная стадия	500 г	750 г	1000 г
Вода	85 мл	130 мл	170 мл
Жидкая опара*	175 г	265 г	350 г
Мука	175 г	260 г	345 г
Высушенные зубчики чеснока	3 г	5 г	6 г
Соль	1 к.л.	1/2 с.л.	2 к.л.



Программа 3



Козий сыр	70 г	105 г	140 г
-----------	------	-------	-------

* см. стр. 1: Приготовление жидкой опары (poolish)



Хлеб с луком и беконом

Поджарьте бекон и лук в масле, затем охладите.



	500 г	750 г	1000 г
Вода	120 мл	185 мл	245 мл
Дрожжевое тесто**	65 г	95 г	125 г
Сухие дрожжи	1/2 к.л.	3/4 к.л.	1 к.л.
Мука	185 г	280 г	370 г
Цельная ржаная мука	20 г	30 г	40 г
Соль	3/4 г	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3



Лук	35 г	55 г	75 г
Бекон	75 г	110 г	150 г
Оливковое масло	1 к.л.	1 к.л.	1 к.л.

** см. клапан: Приготовление дрожжевого теста



Хлеб с томатами и зеленью



	500 г	750 г	1000 г
Вода	145 мл	220 мл	290 мл
Дрожжевое тесто**	45 г	65 г	85 г
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	225 г	335 г	445 г
Зелень	3 г	5 г	6 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.
Душица	4 г	6 г	8 г



Программа 3



Высушенные томаты	85 г	130 г	170 г
-------------------	------	-------	-------

** см. клапан: Приготовление дрожжевого теста



Хлеб с Рокфором и грецкими орехами



	500 г	750 г	1000 г
Вода	135 мл	200 мл	265 мл
Дрожжевое тесто**	70 г	100 г	135 г
Сухие дрожжи	1/2 к.л.	3/4 к.л.	1 к.л.
Мука	180 г	265 г	355 г
Цельная ржаная мука	45 г	70 г	90 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3



Рокфор	35 г	50 г	65 г
Орехи	45 г	65 г	90 г

** см. клапан: Приготовление дрожжевого теста

Сладкий хлеб



	500 г	750 г	1000 г
Охлажденное молоко	155 мл	230 мл	310 мл
Яйца	20 г	30 г	35 г
Сухие дрожжи	2/3 к.л.	1 к.л.	1.1/3 к.л.
Мука	275 г	410 г	550 г
Клейковина	3 г	5 г	7 г
Сахар	20 г	30 г	40 г
Соль	1 к.л.	1/2 с.л.	2 к.л.



Программа 6



Масло	35 г	55 г	75 г
-------	------	------	------

Хлеб с медом



	500 г	750 г	1000 г
Вода	140 мл	210 мл	280 мл
Мед	70 г	100 г	135 г
Сухие дрожжи	1/2 к.л.	3/4 к.л.	1 к.л.
Мука	225 г	340 г	450 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 3



Расколотый жареный миндаль	70 г	100 г	135 г
----------------------------	------	-------	-------

Десерты

Венский хлеб к чаю, фруктовый пирог, запах меда вернут вас в детство и помогут вспомнить сладкий вкус безрассудства.



Венский хлеб с шоколадом



	500 г	750 г	1000 г
Охлажденное молоко	120 мл	180 мл	240 мл
Яйца	30 г	45 г	55 г
Дрожжи	1/2 к.л.	3/4 к.л.	1 к.л.
Мука	245 г	365 г	485 г
Сахар	21 г	32 г	42 г
Соль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Программа 6



Масло	25 г	40 г	55 г
Шоколадная стружка	65 г	95 г	125 г



Фруктовый пирог



	500 г	750 г	1000 г
Смягченное масло	107 г	160 г	213 г
Сахарная пудра	107 г	160 г	213 г



Программа 13

5 min
до тех пор пока смесь не посветлеет



Яйца	2	3	4
Мука	130 г	192 г	255 г
Разрыхлитель	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Ром	10 г	15 г	20 г
Цукаты	105 г	160 г	215 г
Изюм	50 г	75 г	100 г



Апельсиновый пирог



	500 г	750 г	1000 г
Смягченное масло	90 г	135 г	180 г
Сахарная пудра	55 г	80 г	105 г
Коричневый сахар	55 г	80 г	105 г



Программа 13

5 min
до тех пор пока смесь не посветлеет



Взбитые яйца	75 г	115 г	150 г
Молоко	30 мл	45 мл	60 мл
Мука	120 г	180 г	240 г
Миндальный порошок	55 г	80 г	105 г
Разрыхлитель	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Ликер Гранд Марньер	10 г	15 г	20 г
Засахаренный апельсин	100 г	140 г	190 г



Джем из киви



	600 г
Кусочки киви	375 г
Сахар	250 г
Лимонный сок	1/4



Программа 14



СНІДАНОК

Хліб із сушеними фруктами	145
Цільнозерновий хліб	145
Булочка з підсоленим маслом	146
Хліб із абрикосовим джемом	146
Хліб з мюслями	146
Сливове варення	147
Злаковий хліб	147

СНІДАНОК ТА ОБІД

Традиційний хліб на рідкій заквасці Poolish * 149	149
Хліб з анісом	149
Хліб із гірчицею	150
Хліб зі свіжою зеленню	150
Хліб із фенхелем	151
Хліб з інжиром та 4 видами спецій	151
Хліб із гречкою	152
Овернський коровай	152
Селянський хліб	153
Хліб з грибами	153

ЗАКУСКА

Італійський хліб	155
Хліб із болгарським перцем	155
Хліб з соусом песто	155
Хліб з козиним сиром	156
Хліб з маринованими помідорами та провансальськими травами	156
Хліб із цибулею та салом	157
Хліб з сиром рокфор та горіхами	157

ДЕСЕРТИ

Солодкий хліб	159
Хліб із медом з мигдалем	159
Віденський хліб та шоколадом	160
Варення з ківі	160
Торт із цукатами	161
Торт із апельсинами	161

Передмова

Будь ласка, уважно прочитайте ці сторінки, так як вони містять важливу інформацію про те, що необхідно зробити, щоб ваші страви були вдалими.

Борошно: пшеничне борошно класифікується в залежності від кількості висівок, що в ньому міститься, та золи (мінеральна речовина, що залишається після спалювання в печі при температурі 900 ° С.)

- Біле борошно для кондитерських виробів: борошно високої якості (Т45)
- Хлібне борошно: спеціальне борошно, борошно для випікання пшеничного хліба, біле борошно, пшеничне борошно (Т55)
- Наліпжитне борошно (Т80)
- Непросіяне борошно (Т110, Т150)

(Примітка: Борошно житнє класифікується як: Т70, Т130 і Т170). При класифікації борошна число (напр. Т30) вказує на насиченість вмісту борошна висівками, білками, вітамінами, мінералами та мікроелементами.

Ви не отримаєте дріжджове тісто необхідної консистенції, якщо будете використовувати при приготуванні більшу кількість борошна, багатого на висівки, ніж вказано у рецепті. Необхідна кількість води також варіюється в залежності від виду борошна. Зверніть увагу на консистенцію тіста, воно повинно бути м'яким і еластичним, не прилипати до дека.

Борошно класифікується за двома групами: борошно для випікання хліба (багате на клейковину: пшеничне, пшеничне спельта та борошно Камут) та інше борошно (житнє, кукурудзяне, гречане, каштанове тощо), яке повинно використовуватися в доповнення до хлібопекарського борошна (10 до 50%).

Пекарські дріжджі (*saccharomyces cerevisiae*): це один з найважливіших компонентів для приготування хліба. Вони бувають різних видів: свіжі дріжджі у формі дрібних кубиків, активні сухі дріжджі, які повинні бути піддані повторній гідратації, сухі дріжджі або рідкі дріжджі. Вони продаються в супермаркетах (у відділах випічки чи свіжих продуктів), а також у пекарнях. При використанні свіжих дріжджів, не забудьте розкришити їх пальцями так, щоб вони швидко розчинилися. Кількість/вага дріжджів варіюється в залежності від того, які дріжджі ви використовуєте: сухі, свіжі чи рідкі:

Сухі дріжджі (ч.л.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Сухі дріжджі (гр)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Свіжі дріжджі (гр)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Рідкі дріжджі (мл)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Якщо Ви використовуєте свіжі дріжджі, помножте кількість, вказану сухих дріжджів, на три (у співвідношенні до ваги).

Закваска, для бродіння: Ви можете використовувати її замість дріжджів. Це природні зневоднені дріжджі, які Ви можете знайти у відділах органічних продуктів харчування (2 столові ложки на 500 грам борошна).

Розпушувач: він може бути використаний лише для випікання тортів або тістечок з фруктів і в жодному разі не для випікання хліба.

Рідини: в цілому температура води та борошна має становити 60°C. Загалом, слід використовувати відфільтровану воду, температура якої становить 18-20°C.

Сіль: Сіль є важливим компонентом при випіканні хліба та її кількість повинна бути виміряна точно. Пам'ятайте: завжди потрібно використовувати дрібну сіль (бажано нерафіновану).

Цукор: Він також вносить свій внесок у процес бродіння; він живить дріжджі та надає Вашому хлібу золоту скоринку. Так само, як і з сіллю, кількість цукру повинна бути точно виміряна, також цукор не повинен вступати в контакт з дріжджами.

ІНШІ ІНГРЕДІЄНТИ:

Жири: Вони роблять Ваш хліб м'якшим і смачнішим. Ви можете використовувати всі види жирів. Якщо Ви використовуєте вершкове масло, переконайтеся, що Ви ріжете його на дрібні шматочки так, щоб воно рівномірно розподілилося в тісті.

Молоко та молочні продукти: вони змінюють смак і мають ефект емульсії, та надають хлібу прекрасну м'яку текстуру. Ви можете використовувати свіжі молочні продукти або додати невелику кількість сухого молока.

Ййця: Вони збагачують тісто, посилюють колір хліба та роблять свій внесок у прекрасну м'яку текстуру.

Смакові відчуття та аромати: Ви можете розріште його до Вашого хліба. Ви повинні помістити ці інгредієнти в чашу, після того як прилад подає звуковий сигнал, щоб вони не осіли під час замішування (за винятком сухих інгредієнтів).
Ваша машина виконує всі етапи хлібовипікання, від підняття тіста до випічки. Вам лише варто почекати, поки хліб охолоне (приблизно годину) і потім повною мірою насолодитися смаком свіжоспеченого хліба!



Хліб із сушеними фруктами



	500 гр	750 гр	1000 гр
Вода	125 мл	190 мл	250 мл
Дріжджове тісто **	25 гр	40 гр	50 гр
Сухі дріжджі	1/2 к.л.	3/4 к.л.	1 к.л.
Борошно Т 55	150 гр	225 гр	300 гр
Житнє борошно Т85	40 гр	55 гр	75 гр
Клейковина	1 к.л.	1,5 к.л.	2 к.л.
Цукор	1/2 к.л.	3/4 к.л.	1 к.л.
Сухе молоко	15 гр	20 гр	25 гр
Сіль	3/4 к.л.	1 к.л.	1/2 с.л.



Програма 3

Клейковина	25 гр	40 гр	50 гр
Горіхи	75 гр	115 гр	150 гр
Світлі родзинки	55 гр	85 гр	110 гр

** див. на клапані: Приготуйте дріжджове тісто

Цільнозерновий хліб



	500 гр	750 гр	1000 гр
Вода	185 мл	280 мл	370 мл
Дріжджове тісто **	45 гр	70 гр	90 гр
Сухі дріжджі	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1.1/3 ч.л.
Борошно Т 55	45 гр	70 гр	90 гр
Пшеничне борошно	200 гр	300 гр	400 гр
Житнє борошно	30 гр	45 гр	60 гр
Сіль	1 ч.л.	1/2 с.л.	2 ч.л.



Програма 3

** див. на клапані: Приготуйте дріжджове тісто

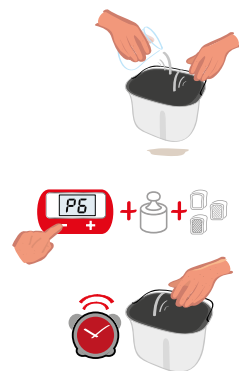
“Сніданок

Булочка із підсоленим маслом, хліб з абрикосовим джемом або варенням, бутерброт із хліба з мюслями та зі сливовим варенням... насолоджуйтеся повільним пробудженням, поки готується різна смакота. Самим складним виявиться не підйом з ліжка, а вибір - з чого почати свій день.





Булочка з підсоленим маслом

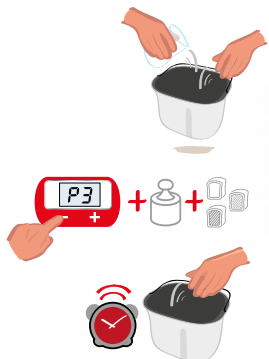


	500 гр	750 гр	1000 гр
Холодне молоко	55 гр	80 гр	105 гр
збиті яйця	90 гр	135 гр	180 гр
Сухі дріжджі	1 ч.л.	1/2 с.л.	2 ч.л.
Борошно Т 55	225 гр	335 гр	445 гр
Клейковина	3 гр	5 гр	7 гр
Цукор	25 гр	37 гр	50 гр
Сіль	1 ч.л.	1/2 с.л.	2 ч.л.

Програма 6

Солоне масло	115 гр	170 гр	225 гр
--------------	--------	--------	--------

Хліб із абрикосовим джемом



	500 гр	750 гр	1000 гр
Молоко	170 мл	260 мл	340 мл
Мед	2 с.л.	3 с.л.	4 с.л.
Сухі дріжджі	1 ч.л.	1/2 с.л.	2 ч.л.
Борошно Т 55	270 гр	405 гр	540 гр
Сіль	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.

Програма 3

Курага	45 гр	65 гр	90 гр
--------	-------	-------	-------



Хліб з мюслями



	500 гр	750 гр	1000 гр
Вода	195 мл	295 мл	390 мл
Сухі дріжджі	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1.1/3 ч.л.
Борошно Т 55	220 гр	330 гр	440 гр
Пшеничне борошно	45 гр	70 гр	90 гр
Фруктові мюслі	55 гр	85 гр	110 гр
Сіль	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.

Програма 3



Слинове варення



Шматочки слив	375 гр
Цукор	300 гр
Лимонний сік	1/4

Програма 14



Злаковий хліб



Polish *	205 гр	305 гр	405 гр
Вода	100 мл	150 мл	200 мл
Сухі дріжджі	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1.1/3 ч.л.
Борошно Т 55	50 гр	75 гр	100 гр
Злакова суміш	50 гр	75 гр	100 гр

4h



Готове тісто	500 гр	750 гр	1000 гр
Вода	100 мл	150 мл	200 мл
Polish *	205 гр	305 гр	405 гр
Борошно Т 55	200 гр	300 гр	400 гр
Сіль	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.

Програма 3



* див. на стор. 1: Приготуйте рідку закваску (polish)



“ Сніданок та обід ”

Рецепти хліба провінції Овернь поєднують в собі садові та лісові ягоди, насіння гірчиці та свіжу зелень. Великий асортимент хліба, рецепти якого є традиційними або новаторськими, пропонуються до Ваших улюблених страв на сніданок та обід.

”



Традиційний хліб на рідкій заквасці Poolish *



Poolish *	270 гр	400 гр	540 гр
Вода	135 мл	200 мл	270 мл
Сухі дріжджі	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1.1/3 ч.л.
Борошно Т 55	135 гр	200 гр	270 гр

⌚ 4h



Готове тісто	500 гр	750 гр	1000 гр
Вода	60 мл	85 мл	120 мл
Poolish *	270 гр	400 гр	540 гр
Борошно Т 55	185 гр	275 гр	370 гр
Сіль	1 ч.л.	1/2 с.л.	2 ч.л.



Програма 3

* див. на стор. 1: Приготуйте рідку закваску (poolish)



Хліб з анісом



	500 гр	750 гр	1000 гр
Вода	150 мл	225 мл	300 мл
Сухі дріжджі	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1.1/3 ч.л.
Борошно Т 55	165 гр	250 гр	330 гр
Пшеничне борошно	85 гр	130 гр	170 гр
Сіль	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.
Зелений аніс у зернах	8 гр	12 гр	15 гр



Програма 3



Зволожені світлі родзинки 100 гр 150 гр 200 гр

Хліб із гірчицею



	500 гр	750 гр	1000 гр
Вода	140 мл	205 мл	275 мл
Гірчиця	25 гр	35гр	45гр
Дріжджове тісто **	115 гр	175 гр	230 гр
Сухі дріжджі	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1.1/3 ч.л.
Борошно Т 55	230 гр	340 гр	455 гр
Сіль	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.



Програма 3

** див. на клапані: Приготуйте дріжджове тісто



Хліб із фенхелем



	500 гр	750 гр	1000 гр
Вода	185 мл	275 мл	370 мл
Оливкова олія	4 ч.л.	2 с.л.	8 ч.л.
Сухі дріжджі	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1.1/3 ч.л.
Борошно	320 г	475 г	635 г
Сушений фенхель	1/3 ч.л.	1/2 ч.л.	2/3 ч.л.
Зелень	1/3 ч.л.	1/2 ч.л.	2/3 ч.л.
Сіль	1 ч.л.	1/2 с.л.	2 ч.л.



Програма 3



Хліб зі свіжою зеленню



	500 гр	750 гр	1000 гр
Вода	190 мл	280 мл	375 мл
Сухі дріжджі	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1.1/3 ч.л.
Борошно Т 55	315 гр	470 гр	630 гр
Цибуля-різанець	1/3 пучка	1/2 пучка	2/3 пучка
Коріандр	1/3 пучка	1/2 пучка	2/3 пучка
Кервель	1/3 пучка	1/2 пучка	2/3 пучка
Сіль	1 ч.л.	1/2 с.л.	2 ч.л.



Програма 3



Хліб з інжиром та 4 видами спецій



	500 гр	750 гр	1000 гр
Вода	160 мл	240 мл	315 мл
Сухі дріжджі	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1.1/3 ч.л.
Борошно Т 55	265 гр	400 гр	530 гр
Суміш з 4 видів спецій	1/4 ч.л.	1/3 ч.л.	1/2 ч.л.
Сіль	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.



Програма 3



Сушений інжир	80 гр	120 гр	160 гр
---------------	-------	--------	--------

Хліб із гречкою



	500 гр	750 гр	1000 гр
Сидр	160 мл	240 мл	320 мл
Дріжджове тісто **	100 гр	150 гр	200 гр
Сухі дріжджі	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1.1/3 ч.л.
Борошно Т 55	215 гр	320 гр	425 гр
Гречане борошно	40 гр	55 гр	75 гр
Сіль	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.



Програма 3

** див. на клапані: Приготуйте дріжджове тісто



Селянський хліб



	500 гр	750 гр	1000 гр
Вода	165 мл	250 мл	330 мл
Дріжджове тісто **	95 гр	145 гр	190 гр
Сухі дріжджі	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1.1/3 ч.л.
Борошно Т 55	215 гр	325 гр	430 гр
Житнє борошно Т85	25 гр	40 гр	50 гр
Сіль	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.



Програма 3

** див. на клапані: Приготуйте дріжджове тісто



Овернський коровай



	500 гр	750 гр	1000 гр
Вода	185 мл	280 мл	370 мл
Дріжджове тісто**	110 г	165 г	220 г
Цільне житнє борошно	225 г	340 г	450 г
Сіль	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.



Програма 3

потім



Програма 11 напротязі 10 хвилин

** див. на клапані: Приготуйте дріжджове тісто



Хліб з грибами

Поріжте гриби на шматочки, потім обсмажте у вершковому маслі та охолодіть.



	500 гр	750 гр	1000 гр
Вода	155 мл	230 мл	310 мл
Оливкова олія	2 ч.л.	1 с.л.	4 ч.л.
Сухі дріжджі	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1.1/3 ч.л.
Борошно Т 55	210 гр	310 гр	415 гр
Пшеничне борошно	50 гр	70 гр	95 гр
Сіль	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.



Програма 3



Гриби, порізані соломкою, обсмажені у вершковому маслі	95 гр	140 гр	185 гр
--	-------	--------	--------



“ Закуска

Хліб з приправами... Створений для того, щоб здивувати всіх на вашій вечірці. З перцем чи цибулею, він здатний викликати апетит у будь-якого з Ваших гостей.

”



Італійський хліб



	500 гр	750 гр	1000 гр
Вода	200 мл	295 мл	395 мл
Оливкова олія	4 ч.л.	2 с.л.	8 ч.л.
Сухі дріжджі	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1 1/3 ч.л.
Борошно Т 55	300 гр	450 гр	600 гр
Клейковина	4 гр	6 гр	8 гр
Цукор	1/2 с.л.	2 ч.л.	1 с.л.
Сіль	1 ч.л.	1/2 с.л.	2 ч.л.



Програма 3



Хліб із болгарським перцем



	500 гр	750 гр	1000 гр
Вода	125 мл	190 мл	250 мл
Оливкова олія	1 с.л.	1.5 с.л.	2 с.л.
Сухі дріжджі	1/2 ч.л.	3/4 ч.л.	1 ч.л.
Борошно Т 55	240 гр	360 гр	480 гр
Сіль	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.



Програма 3

Червоний солодкий перець	45 гр	70 гр	90 гр
Зелений солодкий перець	45 гр	70 гр	90 гр
Жовтий перець	45 гр	70 гр	90 гр
Оливкова олія	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.



Хліб з соусом песто



	500 гр	750 гр	1000 гр
Вода	155 мл	235 мл	310 мл
Песто	45 гр	65 гр	85 гр
Сухі дріжджі	1/2 ч.л.	3/4 ч.л.	1 ч.л.
Борошно Т 55	245 гр	365 гр	485 гр
Сіль	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.



Програма 3

Третий емментальський сир	60 гр	90 гр	120 гр
---------------------------	-------	-------	--------

Хліб з козиним сиром



Poolish *	500 гр	750 гр	1000 гр
Вода	85 мл	130 мл	175 мл
Сухі дріжджі	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1.1/3 ч.л.
Борошно Т 55	85 гр	130 гр	175 гр



Заклучна стадія	500 гр	750 гр	1000 гр
Вода	85 мл	130 мл	170 мл
Poolish *	175 гр	265 гр	350 гр
Борошно Т 55	175 гр	260 гр	345 гр
Суха цибуля-різанець	3 гр	5 гр	6 гр
Сіль	1 ч.л.	1/2 с.л.	2 ч.л.



Програма 3

Козиний сир	70 гр	105 гр	140 гр
-------------	-------	--------	--------

* див. на стор. 1: Приготуйте рідку закваску (poolish)



Хліб із цибулею та салом

Обсмажте сало та цибулю у оливковій олії та лишіть охолонуватися.



	500 гр	750 гр	1000 гр
Вода	120 мл	185 мл	245 мл
Дріжджове тісто**	65 г	95 г	125 г
Сухі дріжджі	1/2 ч.л.	3/4 ч.л.	1 ч.л.
Борошно	185 г	280 г	370 г
Цільне житнє борошно	20 г	30 г	40 г
Соль	3/4 г	1 ч.л.	1/2 с.л.



Програма 3



Цибуля	35 гр	55 гр	75 гр
Сало	75 гр	110 гр	150 гр
Оливкова олія	1 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

** див. на клапані: Приготуйте дріжджове тісто



Хліб з маринованими помідорами та провансальськими травами



	500 гр	750 гр	1000 гр
Вода	145 мл	220 мл	290 мл
Дріжджове тісто **	45 гр	65 гр	85 гр
Сухі дріжджі	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1.1/3 ч.л.
Борошно Т 55	225 гр	335 гр	445 гр
Прованські трави	3 гр	5 гр	6 гр
Сіль	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.
Орегано	4 гр	6 гр	8 гр



Програма 3



Томати висушені	85 гр	130 гр	170 гр
-----------------	-------	--------	--------

** див. на клапані: Приготуйте дріжджове тісто



Хліб з сиром рокфор та горіхами



	500 гр	750 гр	1000 гр
Вода	135 мл	200 мл	265 мл
Дріжджове тісто **	70 гр	100 гр	135 гр
Сухі дріжджі	1/2 ч.л.	3/4 ч.л.	1 ч.л.
Борошно Т 55	180 гр	265 гр	355 гр
Житнє борошно	45 гр	70 гр	90 гр
Сіль	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.



Програма 3



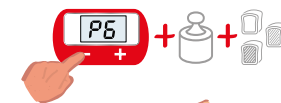
Рокфор	35 гр	50 гр	65 гр
Горіхи	45 гр	65 гр	90 гр

** див. на клапані: Приготуйте дріжджове тісто

Солодкий хліб



	500 гр	750 гр	1000 гр
Холодне молоко	155 мл	230 мл	310 мл
Яйця	20 гр	30 гр	35 гр
Сухі дріжджі	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1.1/3 ч.л.
Борошно Т 55	275 гр	410 гр	550 гр
Клейковина	3 гр	5 гр	7 гр
Цукор	20 гр	30 гр	40 гр
Сіль	1 ч.л.	1/2 с.л.	2 ч.л.



Програма 6



Клейковина	35 гр	55 гр	75 гр
------------	-------	-------	-------

Хліб із медом та мигдалем



	500 гр	750 гр	1000 гр
Вода	140 мл	210 мл	280 мл
Мед	70 гр	100 гр	135 гр
Сухі дріжджі	1/2 ч.л.	3/4 ч.л.	1 ч.л.
Борошно Т 55	225 гр	340 гр	450 гр
Сіль	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.



Програма 3



Подрібнений обсмажений мигдаль	70 гр	100 гр	135 гр
--------------------------------	-------	--------	--------

Десерти

Потіште свою сім'ю та друзів чашечкою чаю, кави або гарячого шоколаду, з віденськими булочками та ніжними хлібцями, варенням з ківі чи тортом із зацукрованими фруктами. Запах меду кличе повернутися у дитинство та знову відчутти солодкий смак безтурботності.

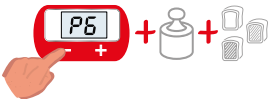
”



Віденський хліб з шоколадом



	500 гр	750 гр	1000 гр
Холодне молоко	120 мл	180 мл	240 мл
Яйця	30 гр	45 гр	55 гр
Сухі дріжджі	1/2 ч.л.	3/4 ч.л.	1 ч.л.
Борошно Т 55	245 гр	365 гр	485 гр
Цукор	21 гр	32 гр	42 гр
Сіль	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.



Програма 6



Клейковина	25 гр	40 гр	55 гр
Шоколадна стружка	65 гр	95 гр	125 гр



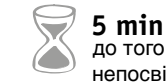
Торт із цукатами



	500 гр	750 гр	1000 гр
Розтоплене масло	107 гр	160 гр	213 гр
цукрова пудра	107 гр	160 гр	213 гр



Програма 13



5 min
до того часу, поки суміш не посвітлішає

Яйця	2	3	4
Борошно Т 55	130 гр	192 гр	255 гр
Сухі дріжджі	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.



ром	10 гр	15 гр	20 гр
цукати	105 гр	160 гр	215 гр
Світлі родзинки	50 гр	75 гр	100 гр



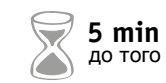
Торт із апельсинами



	500 гр	750 гр	1000 гр
М'яке масло	90 гр	135 гр	180 гр
цукрова пудра	55 гр	80 гр	105 гр
Цукор-сирець	55 гр	80 гр	105 гр

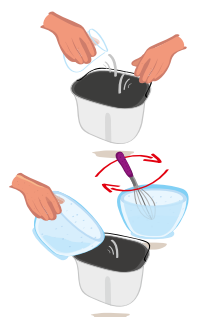


Програма 13



5 min
до того часу, поки суміш не посвітлішає

збиті яйця	75 гр	115 гр	150 гр
Молоко	30 мл	45 мл	60 мл
Борошно Т 55	120 гр	180 гр	240 гр
мигдальний порошок	55 гр	80 гр	105 гр
Хімічний розпушувач тіста	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 с.л.
Лікер Гранд Марньє	10 гр	15 гр	20 гр
Апельсинові цукати	100 гр	140 гр	190 гр



Варення з ківі



	600 гр
Шматочки ківі	375 гр
Цукор	250 гр
Лимонний сік	1/4



Програма 14

