



pain plaisir

ISBN 978-2-37247-015-5
Dépôt légal/Copyright registration 1^{er} semestre 2016
Achevé d'imprimé en décembre 2015-Chine

SAS SEB-212261 SELONGEY CEDEX - RCS 302 412 226 - Tous droits réservés/All rights reserved
Conçu et réalisé par JPM & Associés - Crédit photos : Groupe SEB, JPM & Associés, Marielys Lorthios - Réf. : 1520011956

pain plaisir

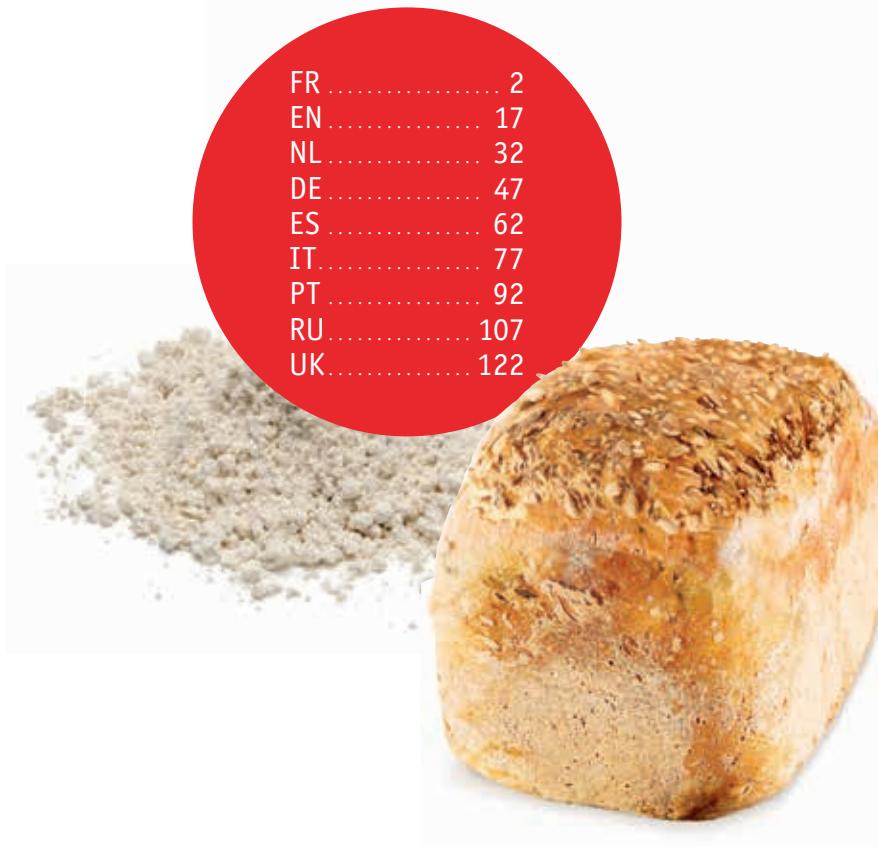






pain plaisir

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



À savoir

p 2 - 6

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



Sans gluten

p 7 - 10



Bien-être

p 11 - 12



Classique

p 13 - 14



Autres

p 15 - 16



Introduction

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

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

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

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

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

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

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

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

La levure de boulangerie (*saccharomyces cerevisiae*): c'est un produit vivant essentiel à la fabrication du pain. Elle existe sous plusieurs formes: fraîche en petits cubes, sèche active à réhydrater, sèche instantanée ou liquide. Elle est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou ultra frais), mais vous pouvez également l'acheter chez votre boulanger. Si vous utilisez de la levure fraîche, pensez à l'émettre avec vos doigts pour faciliter sa dispersion.



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

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

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

Si vous utilisez de la levure fraîche, multipliez par trois, en poids, la quantité indiquée pour la levure boulangère sèche. Pour la réalisation de pains sans gluten, il vous faudra utiliser une levure spécifique sans gluten.

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

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

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

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

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

Les autres ingrédients:

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

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

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

Saveurs et aromates: tous types d'ingrédients peuvent être rajoutés au pain, il faut placer ces ingrédients dans la cuve au bip sonore de la machine, afin qu'ils ne soient pas broyés lors du pétrissage (sauf ingrédients en poudre). Toutes les étapes de la fabrication du pain, de la levée à la cuisson, sont assurées par votre machine. Il ne vous reste ensuite qu'à le laisser reposer sur une grille durant une heure avant de le déguster.



Pour les recettes sans gluten

Utilisation des programmes

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

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

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

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



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

Les Premixes ou Mixes

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

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

Ajustement du résultat

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

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

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



Trop liquide



OK



Trop sèche

Préparation

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

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

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

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

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

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

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

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



Mesures

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

1 tsp

Cuillère à café (cc)

1 tbsp

Cuillère à soupe (cs)



L'astuce en plus

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

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

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

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

Préparer une pâte fermentée

Rélez levées
**PROG.
11**

Ingédients	500 g
Eau	190 ml
Levure boulangère sèche	1 cc
Farine T55	320 g
Sel	1 cc

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

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



Pain aux tomates confites

Ingédients

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

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



Pain au Muësli (ou céréales)

Ingédients

Eau 30°C	380 ml	Premix*	320 g
Huile de tournesol	3 cs	Flocons de maïs**	40 g
Levure boulangère sèche sans gluten	2 cc	Abricots secs**	40 g
Sel	1 cc	Raisins secs**	40 g
Farine de maïs*	40 g	Pignons**	40 g
Farine de riz complet*	40 g		



Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Mélangez au préalable et tamisez ensemble les ingrédients légendés de (*). Sélectionnez le programme indiqué, le niveau de dorage et appuyez sur **START**. Au signal sonore, ajoutez les ingrédients légendés de (**) ou 160 g de muësli sans gluten.

**Pain sans gluten salé
PROG.
1**

Pain aux graines

Ingédients

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

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



**Pain sans gluten salé
PROG.
1**



Pain d'antan

Ingrédients

Eau 30°C*	380 mL
Huile de tournesol*	3 cs
Sel*	1 cc
Levain sans gluten**	25 g
Farine de châtaigne**	30 g
Farine de sarrasin**	30 g
Farine de riz complet**	30 g
Premix**	330 g

Mélangez au préalable les ingrédients légendés de (*). Laissez activer pendant 10 minutes (le départ différé n'est pas possible). Mélangez au préalable et tamisez ensemble les ingrédients légendés de (**). Versez les ingrédients dans la cuve. Sélectionnez le programme indiqué, le niveau de dorage et appuyez sur **START**.



Pain aux raisins

Ingrédients

Eau 30°C	380 mL
Huile de tournesol	3 cs
Levure boulangère sèche sans gluten	1,5 cc
Sel	1 cc
Farine de châtaigne*	30 g
Farine de quinoa*	50 g
Premix*	340 g
Raisins secs**	160 g

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



Brioche

Ingrédients

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

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



Pain viennois chocolat

Ingrédients

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

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





Cake jambon fromage

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

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



Cake saumon aneth

Ingrédients	
Lait 30°C*	80 ml
Œufs battus*	4
Sel*	1 cc
Huile d'olive*	100 g
Beurre fondu	20 g
Poivre	1 g
Baies roses pilées	1 g
Premix pâtisserie**	300 g
Levure chimique**	2 cc
Saumon fumé***	250 g
Aneth frais ciselé	10 g

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



Gâteau aux châtaignes

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

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



Pain painson

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

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



Pain complet

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

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



Pain au lin à pâte fermentée

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

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

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

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

Pain complet
PROG.
8

Pain complet rapide
PROG.
9

Pain à la carotte

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

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

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



Pain sans sel

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

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

Pain français
PROG.
6

Pain au seigle

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

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

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



Pain classique rapide
PROG.
5

Pain super rapide

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

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



Brioche

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

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

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

Pain sucré
PROG.
7

Kugelhopf

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

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

Optionnel: faire tremper les raisins secs 1 heure dans de l'eau de vie,



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

Pain français
**PROG.
6****Pain miel et amandes**

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

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

Pain sucré
**PROG.
7****Pain de mie**

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

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

Pâtes levées
**PROG.
11****Pizza**

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

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

Gâteau
**PROG.
13****Gâteau aux amandes**

Ingédients	1000 g
Oeufs battus*	200 g
Sel*	1 pincée
Sucre*	190 g
Beurre ramolli	145 g
Rhum brun	3 cs
Amandes en poudre	180 g
Farine complète (T150) **	210 g
Levure chimique**	3 cc

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



Confiture
PROG.
17

Confiture

Ingrédients

	1000 g
Fraises, pêches, rhubarbe ou abricot	580 g
Sucre	360 g
Jus de citron	1
Pectine	30 g

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



Céréales
PROG.
16

Riz / Millet

Ingrédients

	Quantité obtenue
	500 g
Riz	200 g
Eau	400 ml
Sel	1/2 cc

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

Astuce: remplacez le riz par du millet.



Pasta
PROG.
12

Pâtes fraîches

Ingrédients

	500 g	750g	1000 g
Eau	45 ml	50 ml	90 ml
Oeufs battus	3	3	6
Sel	1 pincée	0,5 cc	1 cc
Farine (T55)	375 g	500 g	750 g

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

p 17 - 21

Good to know

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



Introduction

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

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

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

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

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

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

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

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

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

p 22 - 25

Gluten-free



p 26 - 27

Healthy



p 28 - 29

Classic



p 30 - 31

Others



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

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

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

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

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

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

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

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

Other ingredients:

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

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

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

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

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



For gluten-free recipes Using the programmes

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

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

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

Make sure also that the yeast used is gluten-free.

Premixes or Mixes

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

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

Adjusting the results

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

**You may have to adjust the recipes and do some trial runs in order to get the best results:
You should adjust the quantity of liquid according to the consistency of the dough. It
should be relatively supple but not liquid. However, cake mixture should be more liquid.**



Too liquid



OK



Too dry

Preparation

Here are a few tips and simple rules to get the best results from your gluten-free bread. Before following the recipes to make gluten free bread, please check that the ingredients used don't themselves contain gluten as indicated on the packaging.

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

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

On adding ingredients during use, if they become stuck to the walls, push them to the centre of the tank towards the dough using a spatula (wooden or plastic to avoid scratching the coating).

Gluten-free bread will have a denser consistency and a paler colour than normal bread.

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

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



Measures

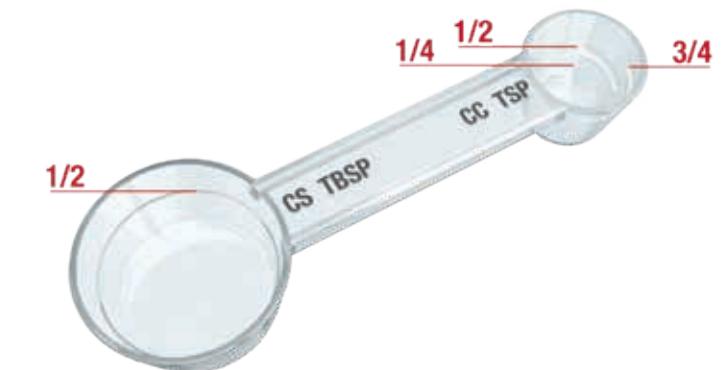
Use the spoon provided for measurements in tsp or tbsp.

1 tsp

Teaspoon (tsp)

1 tbsp

Tablespoon (tbsp)



Preparing fermented dough

Leavened dough
PROG.
11

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

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

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



Gluten free savoury bread
PROG.
1

Roasted tomato bread

Ingredients

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

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



Gluten free savoury bread
PROG.
1

Old style bread

Ingredients

Water at 30°C*	380 ml
Sunflower oil*	3 tbsp
Salt*	1 tsp
Gluten-free yeast**	25 g
Chestnut flour**	30 g
Buckwheat flour**	30 g
Brown rice flour**	30 g
Premix**	330 g

Mix together the ingredients followed by (*). Leave to activate for 10 minutes (delayed **start** is not possible). Mix together and then sieve all the ingredients followed with (**). Pour the ingredients into the tank. Select the programme indicated, the browning level and then press **START**.



Muesli (or cereal) bread

Ingredients

Water at 30°C	380 ml	Premix*	320 g
Sunflower oil	3 tbsp	Corn flakes**	40 g
Gluten-free dry baker's yeast	2 tsp	Dried apricots**	40 g
Salt	1 tsp	Raisins**	40 g
Corn flour*	40 g	Pine nuts**	40 g
Brown rice flour*	40 g		

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Mix together and then sieve all the ingredients followed with (*). Select the programme indicated, the browning level and then press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**) or 160 g gluten-free muesli.

Gluten free savoury bread
PROG.
1

Seed bread

Ingredients

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

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



Gluten free savoury bread
PROG.
1

Raisin bread

Ingredients

Water at 30°C	380 ml
Sunflower oil	3 tbsp
Gluten-free dry baker's yeast	1.5 tsp
Salt	1 tsp
Chestnut flour*	30 g
Quinoa flour*	50 g
Premix*	340 g
Raisins**	160 g

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





Brioche

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

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



Viennese chocolate bread

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

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



Ham and cheese cake

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

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



Salmon and dill cake

Ingredients			
Milk at 30°C*	80 ml	Crushed pink peppercorns	1 g
Beaten eggs*	4	Confectionery Premix**	300 g
Salt*	1 tsp	Baking powder**	2 tsp
Olive oil*	100 g	Smoked salmon***	250 g
Melted butter	20 g	Chopped fresh dill	10 g
Pepper	1 g		

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



Chestnut cake

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

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





Farmhouse bread

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

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



Carrot bread

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

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

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



Wholemeal bread

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

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



Salt-free bread

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

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



Fermented dough linseed bread

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

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

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



Rye bread

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

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

Optional: add coriander seeds just before beginning of baking.



Rapid basic bread
PROG.
5

Super quick bread

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

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



Sweet bread
PROG.
7

Sandwich bread

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

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



Brioche

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

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

Serving tip: 1 tsp orange blossom water.

Sweet bread
PROG.
7

Kugelhopf

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

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

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



French bread
PROG.
6

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

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



Leavened dough
**PROG.
11**

Pizza

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

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



Others



Cake

**PROG.
13**

Almond cake

Ingredients	Quantity obtained		
	500 g	750 g	1000 g
Beaten eggs*	200 g	Dark rum	3 tbsp
Salt*	1 pinch	Ground almonds	180 g
Sugar*	190 g	Wholewheat flour (T150)**	210 g
Melted butter	145 g	Baking powder**	3 tsp

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



Jam

**PROG.
17**

Compotes and jams

Ingredients	1000 g
Strawberries, peaches, rhubarb or apricots	580 g
Sugar	360 g
Lemon juice	1
Pectin	30 g

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



Cereals

**PROG.
16**

Rice

Ingredients	Quantity obtained		
	500 g	750 g	1000 g
Rice	200 g	400 ml	
Water	400 ml		
Salt	1/2 tsp		

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



Pasta

**PROG.
12**

Fresh pasta

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

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



p 32 - 36

Leuke weetjes

- Introductie
- Glutenvrije recepten
- Hoeveelheden
- Voordeel bereiden



p 37 - 40

Glutenrijk



p 41 - 42

Gezond



p 43 - 44

Klassiek



p 45 - 46

Andere



Introductie

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

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

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

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

Meel kan geklassificeerd worden in 2 groepen: broodmeel (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%).

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

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

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

Vergelijking van de verhoudingen hoeveelheid/gewicht tussen

gedroogde bakkersgist, verse gist en vloeibare gist:

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

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

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

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

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

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

Suiker: draagt bij aan het gistingssproces; 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 melkpolder gebruiken.

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

Smaken en kruiden: u kunt allerlei soorten ingrediënten aan uw brood toevoegen. U kunt ze toevoegen nadat de broodbakmachine een geluidssignaal heeft gegeven. Uw broodbakmachine doorloopt alle fasen van brood maken, van rijzen tot bakken. U hoeft het slechts een uur op een rooster te laten rusten voordat u ervan kunt genieten.



Glutenvrije recepten

De programma's gebruiken

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

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

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

De (voor)mengsels

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

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

Aanpassing van het resultaat

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

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

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



Te vloeibaar



OK



Te droog

Bereiding

Enkele tips en eenvoudige regels voor heerlijk, glutenvrij brood.

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

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

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

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

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

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

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



Hoeveelheden

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

1 tsp

Theelepel (tl)

1 tbsp

Eetlepel (el)



Voordeeg bereiden

Gewenst Deeg
**PROG.
11**

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

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

Serveertip: voordeeg kan 48 uur worden bewaard.



Brood met gekonfijte tomaten

Ingrediënten

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

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



Mueslibrood (of granenbrood)

Ingrediënten

Water 30°C	380 ml	Voormengsel*	320 g
Zonnebloemolie	3 el	Maïsvlokken**	40 g
Gedroogde bakkersgist zonder gluten	2 tl	Gedroogde abrikozen**	40 g
Zout	1 tl	Gedroogde rozijnen**	40 g
Maïsmeel*	40 g	Pijnboompitten**	40 g
Volkorenrijstmeel*	40 g		



Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Meng van tevoren en zeef de ingrediënten die zijn aangeduid met een sterretje (*). Selecteer het aangegeven programma, de bruiningsgraad en druk op **START**. Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (**) of 160 g glutenvrije muesli toe.

Gewenst Deeg
**PROG.
1**

Zadenbrood

Ingrediënten

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

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



Hartig glutenvrij brood
**PROG.
1**

Hartig glutenvrij brood
PROG.
1

Boerenbrood

Ingrediënten

Water 30°C*	380 ml
Zonnebloemolie*	3 el
Zout*	1 tl
Glutenvrij zuurdesem**	25 g
Kastanjemeel**	30 g
Boekweitmeel**	30 g
Volkorenrijstmeel**	30 g
Voormengsel**	330 g

Meng van tevoren de ingrediënten die zijn aangeduid met een sterretje (*). Laat 10 minuten staan (de uitgestelde **start** kan niet worden ingesteld). Meng van tevoren en zeef de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (**). Doe de ingrediënten in de kom. Selecteer het aangegeven programma, de bruiningsgraad en druk op **START**.



Hartig glutenvrij brood
PROG.
1

Rozijnenbrood

Ingrediënten

Water 30°C	380 ml
Zonnebloemolie	3 el
Gedroogde bakkersgist zonder gluten	1,5 tl
Zout	1 tl
Kastanjemeel*	30 g
Quinoameel*	50 g
Voormengsel*	340 g
Gedroogde rozijnen**	160 g

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



Zoet glutenvrij brood
PROG.
2

Brioche

Ingrediënten

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

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



Zoet glutenvrij brood
PROG.
2

Weens chocoladebrood

Ingrediënten

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

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



Glutenvrij gebak
PROG.
3

Cake met ham en kaas

Ingrediënten

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



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



Cake met zalm en dille

Ingrediënten

Melk 30°C*	80 ml	Fijngestampte, roze bessen	1 g
Losgeklopte eieren*	4	Voormengsel banketbakkerij**	300 g
Zout*	1 tl	Rijsmiddel**	2 tl
Olijfolie*	100 g	Gerookte zalm***	250 g
Gesmolten boter	20 g	Gehakte, verse dille	10 g
Peper	1 g		

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



Jaart met kastanjes

Ingrediënten

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

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



Volkorenbrood
PROG.
8

Snel volkorenbrood
PROG.
9

Boerenbrood

Ingrediënten

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

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



Volkorenbrood

Ingrediënten

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

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



Lijnzaadbodemt met gegist deeg

Ingrediënten

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

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

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

Volkorenbrood
PROG.
8

Snel volkorenbrood
PROG.
9

Wortelbrood

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

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

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



Zoutloosbrood

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

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



Roggebrood

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

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

Optioneel: voeg korianderzaden toe net voordat het bakken begint.



Snel basisbrood
PROG.
5

Snelbrood

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

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



Brioche

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

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

Naar keuze: 1 tl. orangebloesem water.



Zoet brood
PROG.
7

Tulband

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

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

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

Zoet brood
PROG.
7

Zoet brood
PROG.
7

Sneetjes witbrood

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

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



Fris brood
PROG.
6

Honing-amandelbrood

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

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



Gerezen Deeg
PROG.
11

Pizza

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

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



Havermoutpap

Ingrediënten	Verkregen hoeveelheid
Vloeibare melk	650 g
Havervlokken	600 ml
Zout of suiker	100 g
	1 tl



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

Serveertip: als je dikker havermoutpap verkiest, kun je ze 5 minuten langer laten koken. Voor meer smaak kun je aan het einde honing, kaneel, gehakte abrikozen en gedopte hazelnoten toevoegen.

Cake
PROG.
13

Amandelcake

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

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



jam

PROG.
17

Compotes en jam

Ingrediënten

	1000 g
Aardbei, perzik, abrikoos of rabarber	580 g
Suiker	360 g
Citroensap	1
Pectine	30 g

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



Rijst

Ingrediënten

	Verkregen hoeveelheid
Rijst	500 g
Water	200 g
Zout	400 ml 1/2 tl

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

Serveertip: vervang de rijst door gierst.

Granproducten
PROG.
16

Pasta

PROG.
12

Vers pasta

Ingrediënten

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

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



p 47 - 51

Gut zu wissen

- Einführung
- Rezepte ohne Gluten
- Maßeinheiten
- Zubereitung von Hefeteig



p 52 - 55

Glutenfreie



p 56 - 57

Vitalbrot



p 58 - 59

Klassische



p 60 - 61

Sonstiges



Einführung

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Wenn Sie frische Hefe verwenden, multiplizieren Sie die Gewichtsangabe für trockene Bäckerhefe mit 3. Um glutenfreies Brot herzustellen, müssen Sie eine spezielle Hefe ohne Gluten verwenden.

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

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

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

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

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

Sonstige Zutaten:

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

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

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

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

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



Rezepte ohne Gluten

Verwendung der Programme

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

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

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

Fertigmischungen oder Mischungen

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

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

Anpassung des Ergebnisses

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

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

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



Zu flüssig



In Ordnung



Zu trocken

Vorbereitung

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

Überprüfen Sie anhand der Herstellerangaben auf der Verpackung, ob die Zutaten, die Sie verwenden, tatsächlich kein Gluten enthalten.

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

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

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

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

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

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



Maßeinheiten

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

1 tsp

Teelöffel (TL)

1 tbsp

Esslöffel (EL)



Zubereitung des Vorteigs

Xefeteig
PROG.
11

Zutaten	500 g
Wasser	190 ml
Trockene Bäckerhefe	1 tl
Mehl T55	320 g
Salz	1 tl

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

Tipp: Hefeteig ist bis zu 48 Stunden haltbar.



Glutenfreies Brot
gesalzen
PROG.
1

Brot mit eingelebten Tomaten

Zutaten

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

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



Müslibrot (oder Getreidebrot)

Zutaten

30°C warmes Wasser	380 ml	Fertigmischung*	320 g
Sonnenblumenöl	3 el	Maisflocken**	40 g
Glutenfreie, trockene Bäckerhefe	2 tl	Getrocknete Aprikosen**	40 g
Salz	1 tl	Rosinen**	40 g
Maismehl*	40 g	Pinienerne**	40 g
Vollkorn-Reismehl*	40 g		

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Mischen und sieben Sie zuvor alle Zutaten, die mit einem (*) gekennzeichnet sind. Wählen Sie das angegebene Programm und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Fügen Sie bei Ertönen des **Tonsignals** die mit (**) gekennzeichneten Zutaten oder 160 g glutenfreies Müsli hinzu.



Körnerbrot

Zutaten

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

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

Glutenfreies Brot
gesalzen
PROG.
1

Rosinenbrot

Zutaten

30°C warmes Wasser*	380 ml
Sonnenblumenöl*	3 el
Salz*	1 tl
Glutenfreier Vorteig**	25 g
Kastanienmehl**	30 g
Buchweizenmehl**	30 g
Vollkorn-Reismehl**	30 g
Fertigmischung**	330 g

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



Rustikales Brot

Zutaten

30°C warmes Wasser	380 ml
Sonnenblumenöl	3 el
Glutenfreie, trockene Bäckerhefe	1,5 tl
Salz	1 tl
Kastanienmehl*	30 g
Quinoamehl*	50 g
Fertigmischung*	340 g
Rosinen**	160 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Mischen Sie zuvor alle Zutaten, die mit einem (*) gekennzeichnet sind. Lassen Sie den Teig 10 Minuten lang gehen (es ist kein verzögter **Start** möglich). Mischen und sieben Sie zuvor alle Zutaten, die mit (**) gekennzeichnet sind. Wählen Sie das angegebene Programm und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.



Glutenfreies, süßes
Brot
PROG.
2**Brioche**

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

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

**Süßes Schoko-Brot**

Zutaten	
30°C warme Milch*	280 ml
Geschlagene Eier*	2
Glutenfreie, trockene Bäckerhefe*	2 tl
Salz*	1 tl
Zucker*	2 el
Geschmolzene Butter*	55 g
Fertigmischung	420 g
Schokoladenstückchen**	100 g

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

Glutenfreier Kuchen
PROG.
3**Schinken-Käse-Kuchen**

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

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

**Lachs-Dill-Kuchen**

Zutaten			
30°C warme Milch*	80 ml	Rosa Pfefferbeeren, zerkleinert	1 g
Geschlagene Eier*	4	Kuchenfertigmischung**	300 g
Salz*	1 tl	Chemische Hefe**	2 tl
Olivenöl*	100 g	Räucherlachs***	250 g
Geschmolzene Butter	20 g	Frischer Dill, zerstoßen	10 g
Pfeffer	1 g		

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

Glutenfreier Kuchen
PROG.
3**Kastanienkuchen**

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

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



Vollkornbrot
PROG.
8

Vollkornbrot schnell
PROG.
9

Bauernbrot

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



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



Vollkornbrot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	205 ml	270 ml	410 ml
Hefeteig (siehe Seite 50)	1,5 el	2 el	3 el
Trockene Bäckerhefe	1 tl	1,5 tl	2 tl
Herkömmliches Mehl (T65)	1,5 tl	2 tl	3 tl
Gelber Leinsamen	130 g	180 g	260 g
Brauner Leinsamen	200 g	270 g	400 g
Salz	1 tl	1 tl	2 tl

Vollkornbrot
PROG.
8

Vollkornbrot schnell
PROG.
9

Leinsamenbrot aus Hefeteig

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Water	17 cl	25,5 cl	34 cl
Gegist deeg (zie pagina 51)	75 g	115 g	150 g
Gedroogde bakkersgist	3/4 tl	1 tl	1,5 tl
Traditioneel meel (T65)	260 g	390 g	520 g
Geel lijnzaad	20 g	30 g	40 g
Bruin lijnzaad	20 g	30 g	40 g
Zout	5 g	7,5 g	10 g



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

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

Vollkornbrot
PROG.
8

Vollkornbrot schnell
PROG.
9

Karottenbrot

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

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

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



Salzfreies Brot

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



Roggenbrot

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

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

Optional: Kurz vor dem Backen Koriandersamen hinzugeben.



Französisches Brot
PROG.
6



Brioche

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

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

Optional: 1 TL Orangenblütenwasser



Gugelhupf

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

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

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

Grundrezept schnell
PROG.
5



Schnelles Brot

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

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

Süßes Brot
PROG.
7

Toastbrot

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

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



Toastbrot mit Mandeln

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

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



Französisches Brot
PROG.
6

Toastbrot

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

Hefeteig
**PROG.
11****Pizza**

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

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

**Kuchen****PROG.
13****Mandelkuchen**

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

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

**Jam**
**PROG.
17****Kompott und Konfitüren**

Zutaten	1000 g
Erdbeeren, Pfirsiche, Rhabarber oder Aprikosen	580 g
Zucker	360 g
Zitronensaft	1
Pektin	30 g

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

**Müsli**
**PROG.
16****Reis**

Zutaten	Gewonnene Menge
Reis	500 g
Wasser	200 g
Salz	400 ml 1/2 tl

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

Nudleteig
**PROG.
12****Verse pasta**

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	45 ml	50 ml	90 ml
Geschlagene Eier	3	3	6
Salz	1 Prise	0,5 tl	1 tl
Mehl (T55)	375 g	500 g	750 g

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



p 62 - 66

Antes de empezar...

- Introducción
- Para las recetas sin gluten
- Preparar una masa fermentada
- Medidas



p 67 - 70

Sin gluten

p 71 - 72

Bienestar

p 73 - 74

Clásicos

p 75 - 76

Otros**Introducción**

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

- Harina:** la harina de trigo se clasifica de acuerdo a la cantidad de salvado que contiene y el contenido de cenizas (materia mineral que queda después de la combustión en un horno a 900°C)/
- Harina blanca para pastelería: harina fina (T45)
 - Harina de Pan: harina de pan especial, harina panificable para pan blanco, harina blanca, harina de trigo (T55)
 - La mitad de harina integral (T80)
 - Harina integral (T110, T150)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Otros ingredientes:

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

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

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

Especies: puede añadir todo tipo de ingredientes para el pan. Debe colocar estos ingredientes en el aparato después de oír un pitido, ya que no subirán 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.



Para las recetas sin gluten

Utilización de los programas

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

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

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

Los Premezclados o Mezclados

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

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

Ajuste del resultado

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

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

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



Demasiado líquida



OK



Demasiado seca

Preparación

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

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

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

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

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

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

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



Medidas

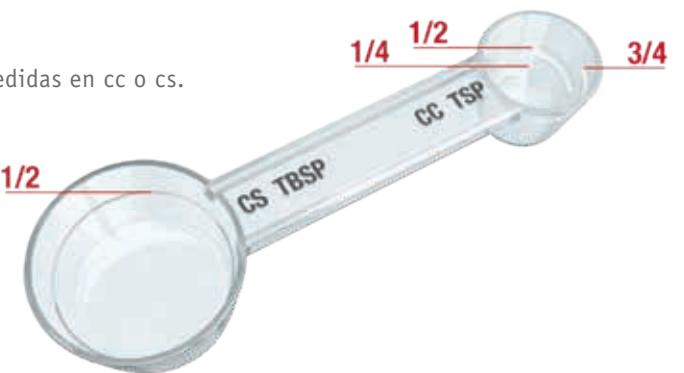
Utilice la cuchara provista para sus medidas en cc o cs.

1 tsp

Cuchara de café (cc)

1 tbsp

Cucharada soperas (cs)



Preparar una masa fermentada

Masa para pan
**PROG.
11**

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

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

Consejo: la masa fermentada puede conservarse hasta 48 horas.



Pan con tomates confitados

Ingredientes

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

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



Pan de Muesli (o cereales)

Ingredientes

Agua 30°C	380 ml	Premix*	320 g
Aceite de girasol	3 cs	Copos de maíz**	40 g
Levadura de panadero seca sin gluten	2 cc	Albaricoques secos**	40 g
Sal	1 cc	Uvas secas**	40 g
Harina de maíz*	40 g	Piñones**	40 g
Harina de arroz completo*	40 g		

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente y tamice los ingredientes con (*). Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la señal sonora, añada los ingredientes señalados con (**) o 160 g de muesli sin gluten.



Pan de semillas

Ingredientes

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

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





Pan de campo

Ingredientes

Agua 30°C*	380 ml
Aceite de girasol*	3 cs
Sal*	1 cc
Levadura sin gluten**	25 g
Harina de castaña**	30 g
Harina de trigo sarraceno**	30 g
Harina de arroz completo**	30 g
Premix**	330 g

Mezcle previamente los ingredientes señalados con (*). Dejar activar durante 10 minutos (el comienzo diferido no es posible). Mezcle previamente y tamice juntos los ingredientes señalados con (**). Vierta los ingredientes en el bol. Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**.



Pan de uvas

Ingredientes

Agua 30°C	380 ml
Aceite de girasol	3 cs
Levadura de panadero seca sin gluten	1,5 cc
Sal	1 cc
Harina de castaña*	30 g
Harina de quinoa*	50 g
Premix*	340 g
Uvas secas**	160 g

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



Pan azucarado

Ingredientes

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

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

Foto realizada con Premezclado Valpiform



Pan vienés de chocolate

Ingredientes

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

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



Bizcocho sin gluten
PROG.
3

Cake de jamón y queso

Ingredientes

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



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



Pastel de salmón con eneldo

Ingredientes

Leche 30°C*	80 ml	Bayas rosas machacadas	1 g
Huevos batidos*	4	Premezclado de pastelería**	300 g
Sal*	1 cc	Aumento en polvo**	2 cc
Aceite de oliva*	100 g	Salmón ahumado***	250 g
Mantequilla fundida	20 g	Eneldo fresco cortado	10 g
Pimienta	1 g		

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

Pastel de castañas

Ingredientes

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



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

Pan integral
PROG.
8

Pan integral rápido
PROG.
9

Pan rural

Ingredientes

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

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



Pan integral

Ingredientes

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

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



Pan de lino con pasta fermentada

Ingredientes

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

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

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

Pan integral
PROG.
8

Pan integral rápido
PROG.
9

Pan con zanahoria

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

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

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



Pan sin sal

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

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



Pan de centeno

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

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

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



Pan básico rápido
PROG.
5

Pan rápido

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

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



Brioche

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

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

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



Gugelhupf

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

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

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

Pan francés
PROG.
6

Pan de miel con almendras

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

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

Pan dulce
PROG.
7

Pan blanco

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

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

Masa para pan
PROG.
11

Pizza

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

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

Pastel
PROG.
13

Jarta de almendras

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

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



Mermelada
PROG.
17

Mermelada

Ingredientes

	1000 g
Fresa, melocotón, ruibarbo o abricot	580 g
Azúcar	360 g
Zumo de limón	1
Pectine	30 g

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



Arroz

Ingredientes

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

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

Sugerencia de presentación: sustituya el arroz por mijo.

Cereales
PROG.
16

Pasta fresca

Ingredientes

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

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

Masa para pasta fresca
PROG.
12



p 77 - 81

Per saperne di più

- Introduzione
- Per le ricette senza glutine
 - Dosi
- Preparazione pasta fermentata



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 dell'impasto che, una volta lavorato, deve essere soffice ed elastico, senza attaccarsi al recipiente.

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

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

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

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

p 82 - 85

Senza glutine



p 86 - 87

Benessere



p 88 - 89

Classiche



p 90 - 91

Altre



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

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

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

Il lievito madre: è possibile utilizzarlo al posto del lievito. È un lievito naturale disidratato reperibile presso i punti vendita di prodotti biologici (2 cucchiali 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 stanzia deve essere di 60 ° C. Come regola generale, utilizzare l'acqua del rubinetto a 18-20 ° C, salvo in estate, quando deve essere usata acqua fredda.

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

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

Gli altri ingredienti:

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

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

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

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

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



Per le ricette senza glutine

Uso dei programmi

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

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

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

Assicurarsi inoltre di utilizzare lievito privo di glutine.

Preparati premix o mix

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

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

Ritocco dei risultati

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

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

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



Troppo liquido



OK



Troppo asciutto

Preparazione

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

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

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

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

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

Il pane senza glutine avrà una consistenza più densa e un colore più pallido di quello normale.

Il pane senza glutine non lievita come il pane tradizionale e resta spesso piatto nella parte superiore.

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



Dosi

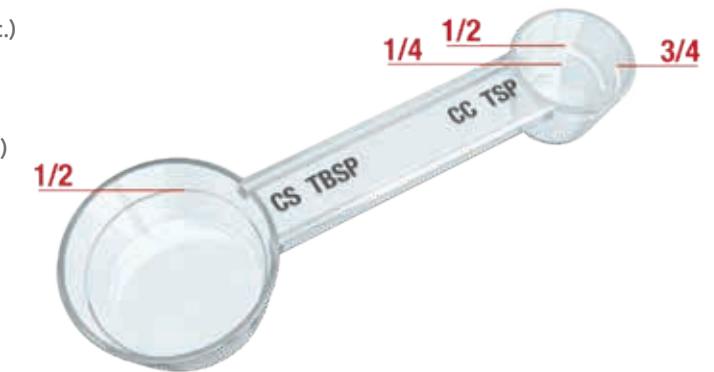
Usare il cucchiaino in dotazione per effettuare le misurazioni di cucchiaini da caffè o in cucchiai da tavola.

1 tsp

Cucchiaino da caffè (cc.)

1 tbsp

Cucchiaio da tavola (C.)



Preparazione pasta fermentata



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

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

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



Pane salato senza glutine
PROG.
1

Pane di pomodori in conserva

Ingredienti

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

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



Pane salato senza glutine
PROG.
1

Pane allo zenzero

Ingredienti

Acqua 30°C*	380 ml
Olio di semi di girasole*	3 C.
Sale*	1 cc.
Lievito senza glutine**	25 g
Farina di castagna**	30 g
Farina di grano saraceno**	30 g
Farina di riso integrale**	30 g
Premix**	330 g

Mescolare gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (*). Lavorare per 10 minuti (non è prevista una partenza ritardata). Mescolare gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**) e setacciarli. Inserire gli ingredienti nel cestello. Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**.



Pane salato senza glutine
PROG.
1

Pane al muesli (o ai cereali)

Ingredienti

Acqua 30°C	380 ml	Premix*	320 g
Olio di semi di girasole	3 C.	Fiocchi di mais**	40 g
Lievito naturale secco senza glutine	2 cc.	Albicocche secche**	40 g
Sale	1 cc.	Uvette**	40 g
Farina di mais*	40 g	Pinoli**	40 g
Farina di riso integrale*	40 g		

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Mescolare gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (*) e setacciarli. Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**. Al **segnale sonoro**, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**) oppure 160 g di muesli senza glutine.



Pane salato senza glutine
PROG.
1

Pane di semi misti

Ingredienti

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

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

Pane salato senza glutine
PROG.
1

Pane all'uvetta

Ingredienti

Acqua 30°C	380 ml
Olio di semi di girasole	3 C.
Lievito naturale secco senza glutine	1,5 cc.
Sale	1 cc.
Farina di castagna*	30 g
Farina di quinoa*	50 g
Premix*	340 g
Uvette**	160 g

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



Dolce senza glutine
PROG.
2

Brioche

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

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



Foto realizzata con miscela Valpiform



Pane viennese con cioccolato

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

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



Dolce senza glutine
PROG.
3

Torta prosciutto e formaggio

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

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



Senza glutine



Torta salmone e aneto

Ingredienti			
Latte a 30°C*	80 ml	Pepe rosa in grani	1 g
Uova sbattute*	4	Preparato per ricette di pasticceria**	300 g
Sale*	1 cc.	Lievito secco**	2 cc.
Olio di oliva*	100 g	Salmone affumicato***	250 g
Burro fuso	20 g	Aneto fresco diradato	10 g
Pepe	1 g		

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



Dolce alle castagne

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

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

Pane integrale
PROG.
8

Pane integrale rapido
PROG.
9

Pane contadino

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



Pane integrale
PROG.
8

Pane integrale rapido
PROG.
9

Pane alla carota

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

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

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



Pane integrale

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

Pane integrale
PROG.
8

Pane integrale rapido
PROG.
9

Pane al lino a pasta fermentata

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



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

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

Pane integrale
PROG.
8

Pane integrale rapido
PROG.
9

Pane di segale
PROG.
10

Pane di segale

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

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

Opzionale: Aggiungere semi di coriandolo appena prima dell'inizio della cottura



Pane classico rapido
**PROG.
5**

Pane rapido

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

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



Pane dolce
**PROG.
7**

Fette di pane bianco

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

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



Pane dolce
**PROG.
7**

Brioche

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

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

Facoltativo: 1 cc. acqua di fiori d'arancio

Pane dolce
**PROG.
7**

Kugelhopf

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

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

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



Pane francese
**PROG.
6**

Pane al miele e mandorle

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

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



Pasta Lievitata
PROG.
11

Pizza

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

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



Dolce
PROG.
13

Torta alle mandorle

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

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



Marmellata
PROG.
17

Marmellata

Ingredienti	1000 g
Fragola, pesca, rabarbaro o albicocca	580 g
Zucchero	360 g
Succo di limone	1
Pectina	30 g

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



Porridge
PROG.
15

Porridge ai fiocchi d'avena

Ingredienti	Quantità ottenuta
Latte alimentare	650 g
Fiocchi di avena	600 ml
Sale o zucchero	100 g
	1 cc.

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

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



Riso

Ingredienti	Quantità ottenuta
Riso	500 g
Acqua	200 g
Sale	400 ml
	1/2 cc.

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

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

Cereali
PROG.
16



Pasta fresca
PROG.
12

Pasta fresca

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

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

p 92 - 96

A saber

- Introdução
- Para as receitas sem glúten
- Medidas
- Prepare uma massa fermentada



p 97 - 100

Sem glúten

p 101 - 102

Saudáveis

p 103 - 104

Clássicos

p 105 - 106

Outros**Introdução**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Outros ingredientes:

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

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

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

Sabores e especiarias: pode adicionar todo o tipo de ingredientes ao seu pão. Deve juntar estes ingredientes após o sinal sonoro por forma a não serem misturados durante o processo de amassar (excepto ingredientes em pó). A máquina do pão efetua todos os passos necessários para a preparação do pão desde a levedura até à cozedura. Deve deixá-lo repousar durante 1 hora sobre um grelha antes de saboreá-lo.



Para as receitas sem glúten

Utilização dos programas

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

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

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

As pré-misturas ou misturas

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

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

Ajuste do resultado

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

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

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



Demasiado líquida



OK



Demasiado seca

Preparação

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

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

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

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

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

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

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

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



Medidas

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

1 tsp

Colher de café (cc)

1 tbsp

Colher de sopa (cs)



Prepare uma massa fermentada

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

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

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

Massas levedadas
**PROG.
11**



Pão com tomate cristalizado

Ingredientes

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

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



Pão sem glúten com sal
**PROG.
1**

Pão de Muesli (ou cereais)

Ingredientes

Água 30°C	380 ml	Preparado*	320 g
Óleo de girassol	3 cs	Flocos de milho**	40 g
Fermento de padeiro seco sem glúten	2 cc	Damascos secos**	40 g
Sal	1 cc	Passas secas**	40 g
Farinha de milho*	40 g	Pinhões**	40 g
Farinha de arroz integral*	40 g		



Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Misture previamente e peneire os ingredientes legendados com (*) em conjunto. Selecione o programa indicado, nível de tostagem e pressione o botão **START**. Após ouvir o **sinal sonoro**, adicione os ingredientes legendados com (**) ou 160 g de muesli sem glúten.



Pão sem glúten com sal
**PROG.
1**

Pão de sementes

Ingredientes

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

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

Pão sem glúten com sal
**PROG.
1**



Pão caseiro

Ingredientes

Água 30°C*	380 mL
Óleo de girassol*	3 cs
Sal*	1 cc
Fermento sem glúten**	25 g
Farinha de castanha**	30 g
Farinha de trigo (T55) sarraceno**	30 g
Farinha de arroz integral**	30 g
Preparado**	330 g

Misture previamente os ingredientes legendados com (*). Deixe ativar durante 10 minutos (o início diferido não é possível). Misture previamente e peneire os ingredientes legendados com (**) em conjunto. Coloque os ingredientes na cuba. Selecione o programa indicado, nível de tostagem e pressione o botão **START**.



Pão com passas

Ingredientes

Água 30°C	380 mL
Óleo de girassol	3 cs
Fermento de padeiro seco sem glúten	1,5 cc
Sal	1 cc
Farinha de castanha*	30 g
Farinha de quinoa*	50 g
Preparado*	340 g
Passas secas**	160 g

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



Brioche

Ingredientes

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

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



Pão vienense com chocolate

Ingredientes

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

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



Bolo sem glúten
PROG.
3

Queque com fiambre e queijo

Ingredientes

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



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



Bolo de salmão e aneto

Ingredientes

Leite 30°C*	80 ml	Pimenta-do-Brasil picada	1 g
Ovos batidos*	4	Preparado de Pastelaria**	300 g
Sal*	1 cc	Fermento químico**	2 cc
Azeite*	100 g	Salmão fumado***	250 g
Manteiga derretida	20 g	Aneto fresco picado	10 g
Pimenta	1 g		

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

Bolo sem glúten
PROG.
3

Bolo de castanhas

Ingredientes

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



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

Pão integral
PROG.
8

Pão integral rápido
PROG.
9

Pão de mafra

Ingredientes

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

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



Pão integral

Ingredientes

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

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



Pão de linho com massa fermentada

Ingredientes

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

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

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

Pão integral
PROG.
8

Pão integral rápido
PROG.
9

Pão de cenoura

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

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

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



Pão de centeio

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

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

Opcional: adicione os coentros antes do início da preparação.



Pão básico rápido
PROG.
5

Pão super rápido

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

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



Brioche

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

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

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

Pão doce
PROG.
7

Kugelhopf

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

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

Conselho: embeba as uvas secas 1h em aguardente.



Pão doce
PROG.
7

Pão de forma

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

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



Pão francês
PROG.
6

Pão com mel e amêndoas

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

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



Massas levedadas
PROG.
11

Pizza

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

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



Papas de aveia

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

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

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

Bolo
PROG.
13

Bolo de amêndoa

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

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



Massa fresca
PROG.
12



Massa fresca

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

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



Compota
PROG.
17

Doce de fruta

Ingredientes	1000 g
Morango, pêssego, ruibarbo ou alperce	580 g
Açúcar	360 g
Sumo de limão	1
Pectina	30 g

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



Cereais
PROG.
16

Arroz

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

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

Dica: substitua o arroz por milho-miúdo.

стр. 107 - 111

Полезно знать

- Введение
- Рецепты без глютена
- Единицы измерения
- Приготовление дрожжевого теста

**Введение**

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

стр. 112 - 115

Без глютена

стр. 116 - 117

Фитнес

стр. 118 - 119

Традиционные рецепты

стр. 120 - 121

Дополнительные рецепты

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Другие Ингредиенты:

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

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

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

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

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



Рецепты без глютена

Использование программ:

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

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

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

Смеси для хлеба без глютена

Существуют специальные смеси для приготовления хлеба без глютена.

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

Настройка результатов

Не все смеси без глютена дают одинаковый результат.

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

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



Слишком
много
жидкости



OK



Слишком
плотное

Единицы измерения

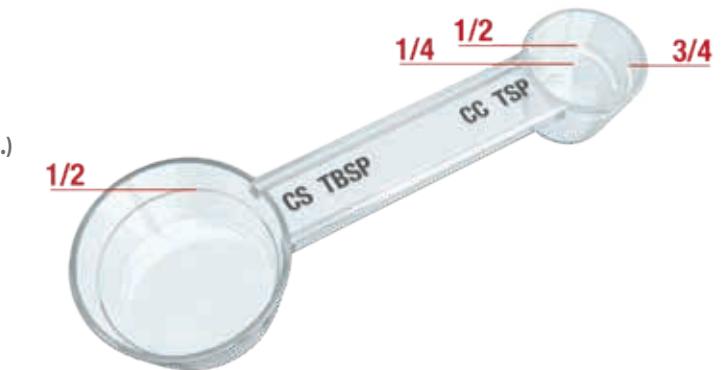
Используйте двухстороннюю мерную ложку.

1 tsp

Чайная ложка (ч.л.)

1 tbsp

Столовая ложка (ст.л.)



Приготовление

Вот несколько простых советов, для приготовления хлеба без глютена.

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

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

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

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

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

Рецепты без глютена не позволяют получить зажаристую корочку для хлеба.



Приготовление дрожжевого теста

Ингредиенты	500 гр.
Вода	190 мл
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.
Пшеничная мука	320 гр.
Соль	1 ч.л.

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

Совет: Дрожжевое тесто может храниться до 48 часов.





Хлеб с семенами

Ингредиенты

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

Заранее смешайте ингредиенты (*) и просейте их. Затем смешайте ингредиенты (**) или 75гр смеси семян для хлеба (семечки подсолнуха и льна, просо, кунжут, мак). Выложите ингредиенты в емкость в следующем порядке: Вода, соль, ингредиенты (*), дрожжи. Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**. Услышав звуковой сигнал, добавьте следующие ингредиенты (**).



Хлеб с мюсли (со злаками)

Ингредиенты

Вода 30°C	380 мл	Безглютеновая смесь*	320 гр.
Подсолнечное масло	3 ст.л.	Кукурузные хлопья**	40 гр.
Сухие безглютеновые дрожжи	2 ч.л.	Курага**	40 гр.
Соль	1 ч.л.	Изюм**	40 гр.
Кукурузная мука*	40 гр.	Кедровые орешки**	40 гр.
Мука коричневого риса*	40 гр.		

Заранее смешайте ингредиенты (*) и просейте их. Выложите ингредиенты в емкость в следующем порядке: Вода, масло, соль, ингредиенты (*), дрожжи. Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**. Услышав звуковой сигнал, добавьте следующие ингредиенты (***) или 160 гр безглютеновых мюсли.



ПРЯНЫЙ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ
ПРОГ. 1

Хлеб с вялеными томатами

Ингредиенты

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

Заранее смешайте ингредиенты (*) и просейте их. Выложите ингредиенты в емкость в следующем порядке: Вода, масло, соль, ингредиенты (*), дрожжи. Выберите программу, установите уровень цвета корочки и нажмите на **START**. Подушите вяленые томаты на бумажном полотенце и добавьте их после звукового сигнала в хлебопечку.

ПРЯНЫЙ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ ХЛЕБ
ПРОГ. 1

Деревенский каравай

Ингредиенты

Вода 30°C	380 мл
Подсолнечное масло	3 ст.л.
Соль	1 ч.л.
Безглютеновые дрожжи**	25 гр.
Каштановая мука*	30 гр.
Гречневая мука*	30 гр.
Мука коричневого риса*	30 гр.
Безглютеновая смесь*	330 гр.

Заранее смешайте ингредиенты (*) и просейте их. Выложите ингредиенты в емкость в следующем порядке: Вода, масло, соль, ингредиенты (**), дрожжи. Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.



Хлеб с изюмом

Ингредиенты

Вода 30°C	380 мл
Подсолнечное масло	3 ст.л.
Безглютеновые дрожжи	1,5 ч.л.
Соль	1 ч.л.
Каштановая мука*	30 гр.
Мука из лебеды**	50 гр.
Безглютеновая смесь*	340 гр.
Изюм**	160 гр.

Заранее смешайте ингредиенты (*) и просейте их. Выложите ингредиенты в емкость в следующем порядке: Вода, масло, соль, ингредиенты (**), дрожжи. Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**. Услышав звуковой сигнал, добавьте следующие ингредиенты (**).



Без глютена

Сладкий безглютеновый хлеб
ПРОГ. 2

Бриошь

Ингредиенты	Смесь Schär	Смесь Valpiform
Молоко 30°C	140 мл	200 мл
Взбитые яйца*	4	4
Безглютеновые дрожжи	2 ч.л.	2 ч.л.
Соль*	1 ч.л.	1 ч.л.
Сахар*	60 гр.	60 гр.
Растопленное масло*	100 гр.	100 гр.
Безглютеновая смесь	400 гр.	400 гр.

Выложите в чашу молоко, предварительно смешанные ингредиенты (*). Затем всыпьте безглютеновую смесь и дрожжи. Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.



Венский хлеб с шоколадом

Ингредиенты

Молоко 30°C*	280 мл
Взбитые яйца*	2
Безглютеновые дрожжи	2 ч.л.
Соль*	1 ч.л.
Сахар*	2 ст.л.
Растопленное масло*	55 гр.
Безглютеновая смесь	420 гр.
Шоколадные кусочки	100 гр.

Выложите в чашу молоко, предварительно смешанные ингредиенты (*). Затем всыпьте безглютеновую смесь и дрожжи. Затем всыпьте безглютеновую смесь и дрожжи. Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**. Услышав **звуковой сигнал**, добавьте шоколадные кусочки.



Бриошь

Ингредиенты	Смесь Schär	Смесь Valpiform
Молоко 30°C	140 мл	200 мл
Взбитые яйца*	4	4
Безглютеновые дрожжи	2 ч.л.	2 ч.л.
Соль*	1 ч.л.	1 ч.л.
Сахар*	60 гр.	60 гр.
Растопленное масло*	100 гр.	100 гр.
Безглютеновая смесь	400 гр.	400 гр.

Выложите в чашу молоко, предварительно смешанные ингредиенты (*). Затем всыпьте безглютеновую смесь и дрожжи. Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.

Безглютеновый пирог/кекс
ПРОГ. 3

Пирог с сыром и ветчиной

Ингредиенты

Молоко 30°C	80 мл	Смесь для выпечки**	300 гр.
Взбитые яйца*	4	Дрожжи	2 ч.л.
Оливковое масло*	100 гр.	Измельченная ветчина***	250 гр.
Соль*	1 ч.л.	Порезанные оливки без косточек***	40 гр.
Перец***	1 гр.	Измельченный сыр Грюер***	110 гр.
Растопленное масло	20 гр.		

Вылейте в чашу молоко. Положите растопленное масло. Перемешайте ингредиенты (*) до появления бледного оттенка, переложите в чашу. Добавьте предварительно просеянные ингредиенты (**), дрожжи. Выберите необходимую программу, цвет корочки и нажмите на **START**. После звукового сигнала добавьте ингредиенты (***)�



Пирог с лососем и укропом

Ингредиенты

Молоко 30°C	80 мл	Молотый розовый перец***	1 гр.
Взбитые яйца*	4	Безглютеновая смесь**	300 гр.
Соль*	1 ч.л.	Дрожжи	2 ч.л.
Оливковое масло*	100 гр.	Копченый лосось***	250 гр.
Растопленное масло	20 гр.	Измельченный укроп***	10 гр.
Перец***	1 гр.		

Вылейте в чашу молоко. Положите сливочное масло. Перемешайте все ингредиенты (*), пока они не превратятся в однородную массу. Затем добавьте предварительно просеянные ингредиенты (**), дрожжи. Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**. Услышав **звуковой сигнал**, добавьте следующие ингредиенты (***)�



Безглютеновый пирог/кекс
ПРОГ. 3

Каштановый пирог

Ингредиенты

Молоко 30°C*	20 мл	Разрыхлитель	2 ч.л.
Взбитые яйца*	3	Растопленное масло	100 гр.
Соль*	1 гр.	Ваниль	1 ч.л.
Каштановая мука**	165 гр.	Коричневый ром	1 ст.л.
Кукурузный крахмал**	50 гр.	Сахарная пудра	165 гр.

Перемешайте все ингредиенты (*), пока они не превратятся в однородную массу. Затем добавьте предварительно просеянные ингредиенты (**), дрожжи. Положите ваниль, ром, сахарную пудру. Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.



Домашний хлеб

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Вода	200 мл	270 мл	400 мл
Подсолнечное масло	1,5 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Сахар	1,5 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Сухое молоко	0,5 ст.л.	0,5 ст.л.	1 ст.л.
Пшеничная мука	170 гр.	235 гр.	340 гр.
Цельнозерновая пшеничная мука	80 гр.	110 гр.	160 гр.
Цельнозерновая ржаная мука	80 гр.	110 гр.	160 гр.
Сухие дрожжи	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.



Ржаной хлеб

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Вода	95 мл	140 мл	190 мл
Йогурт	60 гр.	90 гр.	230 гр.
Соль	1/2 ч.л	1 ч.л	1 1/2 ч.л
Сахар	10 гр.	15 гр.	20 гр.
Подсолнечное масло	1/2 ст.л.	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.
Солод	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.	2 1/2 ст.л.
Ржаная мука	75 гр.	110 гр.	145 гр.
Пшеничная мука	140 гр.	210 гр.	280 гр.
Кокосовая пудра	10 гр.	15 гр.	20 гр.
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
Семена кoriандра	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.	1 ч.л.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.

Опционально: добавьте семена кoriандра перед началом выпечки.



Цельнозерновой хлеб

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Вода	205 мл	270 мл	410 мл
Подсолнечное масло	1,5 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Сахар	1,5 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Пшеничная мука	130 гр.	180 гр.	260 гр.
Цельнозерновая мука	200 гр.	270 гр.	400 гр.
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	2 ч.л.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.



Хлеб с льняными семенами

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Вода	17 cl	25,5 cl	34 cl
Дрожжевое тесто (см. стр. 111)	75 гр.	115 гр.	150 гр.
Сухие дрожжи	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Пшеничная мука	260 гр.	390 гр.	520 гр.
Семена льна коричневые	40 гр.	60 гр.	80 гр.
Семена льна белые	5 гр.	7,5 гр.	10 гр.
Соль	5 гр.	7,5 гр.	10 гр.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.

Совет: Этот хлеб отлично сочетается с дичью и мясом.



Бородинский хлеб

Ингредиенты	1000 гр.
Мука ржанная	350 гр. Мед
Мука первый сорт	150 гр. Опара
Сахар	75 гр. Дрожжи сухие
Кориander молотый	10 гр. Соль
Масло растительное	60 гр. Вода
Солод (150 гр. солодовой муки и 100 гр. кипятка)	250 гр. Семена кoriандра
Экстракт кваса (квасное сусло)	10 гр.

Опара: за сутки до выпекания хлеба смешиваем ржаную муку, теплую воду и дрожжи. Через 3 часа убрать в холодильник. Добавьте в форму ингредиенты в указанной последовательности:вода, масло, мед, соль, опара. Затем добавьте дрожжи, экстракт кваса, солод, кориандер молотый, сахар, мука. Поставьте форму в хлебопечку. Выберите программу 13, а также желаемый цвет корочки и нажмите кнопку **START**. Через 10 минут после начала процесса добавьте семена кoriандра. По окончании программы выключите хлебопечку, достаньте форму и выньте из нее готовое изделие.



Классический хлеб быстрой выпечки
ПРОГ. 5

Хлеб быстрой выпечки

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Теплая вода 35 град. С	210 мл	285 мл	360 мл
Подсолнечное масло	3 ч.л.	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Соль	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Сахар	2 ч.л.	3 ч.л.	1 ст.л.
Сухое молоко	1,5 ст.л.	2 ст.л.	2,5 ст.л.
Мука для хлеба	325 гр.	445 гр.	565 гр.
Сухие дрожжи	1,5 ч.л.	2,5 ч.л.	3 ч.л.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.



Сладкий хлеб
ПРОГ. 7

Сладкий хлеб

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Охлажденное молоко	120 мл	210 мл	240 мл
Яйца	1	1	2
Сухие дрожжи	2/3 ч.л.	1 ч.л.	11/3 ч.л.
Пшеничная мука	275 гр.	410 гр.	550 гр.
Клейковина пшеничная	3 гр.	5 гр.	7 гр.
Сахар	20 гр.	30 гр.	40 гр.
Соль	1 ч.л.	1/2 ст.л.	2 ч.л.
Масло**	35 гр.	55 гр.	75 гр.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**. Услышав **звуковой сигнал**, добавьте следующие ингредиенты (**).



Бриошь

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Взбитые яйца	1	2	2
Мягкое масло	115 гр.	145 гр.	230 гр.
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	2 ч.л.
Сахар	2,5 ст.л.	3 ст.л.	5 ст.л.
Молоко (жидкое)	55 мл	60 мл	110 мл
Мука для хлеба	280 гр.	365 гр.	560 гр.
Сухие дрожжи	1,5 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.

Сладкий хлеб
ПРОГ. 7

Кулич

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Для кулича			
Яичный желток*	1 (20 гр.)	2 (40 гр.)	3 (60 гр.)
Яйцо*	1 (60 гр.)	2 (120 гр.)	2 (120 гр.)
Молоко*	50 мл	75 мл	100 мл
Сахар*	40 гр.	60 гр.	80 гр.
Соль*	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Шафран*	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Ванильный экстракт*	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Темный ром*	30 мл	40 мл	60 мл
Мука пшеничная**	250 гр.	370 гр.	495 гр.
Молотый миндаль**	20 гр.	30 гр.	40 гр.
Топленое сливочное масло**	60 гр.	90 гр.	120 гр.
Сухие дрожжи**	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Изюм	30 гр.	45 гр.	60 гр.
Цукаты	10 гр.	15 гр.	20 гр.
Глазурь			
Сахарная пудра	150 гр.	175 гр.	200 гр.
Белок	1	1	1
Лимонный сок	1,5 ч.л.	2 ч.л.	2 ч.л.

Замочить изюм в темном роме на ночь. Прежде чем приступить к приготовлению кулича, откинуть изюм на дуршлаг и дать рому стечь. Ром сохранить. Взбить ингредиенты, обозначенные (*) вместе с оставшимся ромом в отдельной миске. Вылить смесь в емкость и добавить ингредиенты, обозначенные (**), в указанном порядке. Выбрать указанную программу, вес хлеба, степень подрумянивания, и нажать **START**. После акустического сигнала добавить изюм и цукаты. Готовый кулич вынуть из формы и охладить на решетке. Полить глазурью и украсить.



Французский хлеб
ПРОГ. 6

Хлеб с медом и миндалем

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Вода	140 мл	210 мл	280 мл
Сухие дрожжи	1/2 ч.л.	3/4 ч.л.	1 ч.л.
Соль	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 ст.л.
Мед	70 гр.	100 гр.	140 гр.
Мука пшеничная	225 гр.	340 гр.	450 гр.
Молотый жареный миндаль**	70 гр.	100 гр.	140 гр.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**. Услышав **звуковой сигнал**, добавьте следующие ингредиенты (**).



Дрожжевое тесто

ПРОГ.
11**Тесто для пиццы**

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Вода	160 мл	240 мл	320 мл
Оливковое масло	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Соль	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Пшеничная мука	320 гр.	480 гр.	640 гр.
Сухие дрожжи	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу и нажмите кнопку **START**.

**Каша из овсяных хлопьев**

Ингредиенты	Выход блюда
Жидкое молоко	600 мл
Овсяные хлопья	100 гр.
Соль или сахар	1 ч.л.

Каши
ПРОГ.
15

Поместить продукты в чашу в указанной последовательности. Выбрать указанную программу. Увеличить время программы до 15 минут с помощью кнопки + и нажать **START**.

Совет: Если вы хотите более густую кашу, добавьте еще 5 минут. В кашу можно добавить мед, корицу, курагу или орешки в конце приготовления.



Пирог/кекс

ПРОГ.
13**Миндальный кекс**

Ингредиенты	1000 гр.		
Взбитые яйца*	200 гр.	Темный ром	3 ст.л.
Соль*	1 щепотка	Молотый миндаль	180 гр.
Сахар*	190 гр.	Цельнозерновая мука**	210 гр.
Мягкое масло	145 гр.	Разрыхлитель	3 ч.л.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Перемешайте вместе все ингредиенты пока они не превратятся в однородную массу. Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.

Варенье/джем

ПРОГ.
17**Варенье**

Ингредиенты	1000 гр.
Клубника, персик, ревень или абрикос	580 гр.
Сахар	360 гр.
Сок лимона	1
Пектин	30 гр.

Нарежьте фрукты. Выложите все ингредиенты в чашу в указанном и нажмите на **START**.

**Вареный рис**

Ингредиенты	Выход блюда
Рис	500 гр.
Вода	200 гр.
Соль	400 мл 1/2 ч.л.

Крупы
ПРОГ.
16

Поместить продукты в чашу в указанном порядке. Выбрать указанную программу. Увеличить время программы до 30 минут с помощью кнопки + и нажать **START**.

Совет: Можно использовать вместо риса пшено.

**Паста**

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Вода	45 мл	50 мл	90 мл
Взбитые яйца	3	3	6
Соль	1 щепотка	0,5 ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	375 гр.	500 гр.	750 гр.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу и нажмите кнопку **START**.

стр. 122 - 126

Варто знати

- Вступ
- Рецепти без глютену
 - Однинці виміру
 - Приготування дріжджового тіста



стр. 127 - 130

Рецепти без глютену

стр. 131 - 132

«Фітнес» рецепти

стр. 133 - 134

Традиційні рецепти

стр. 135 - 136

Додаткові рецепти**Вступ**

Будь ласка, уважно прочитайте ці вступні сторінки, тому що вони містять важливу інформацію для успішного приготування ваших страв.

Борошно: пшеничне борошно класифікується згідно з кількістю висівок, що містяться в ньому, і золи (мінеральної речовини, яка залишається після згоряння в духовці при температурі 900°C.).

- Біле борошно для приготування випічки: борошно вищого ґатунку (T45)
- Борошно для приготування хліба: спеціальне борошно для випічки хліба, борошно для випічки білого хліба, біле борошно, пшеничне борошно (T55)
- Напівнепросіяне борошно (T80)
- Непросіяне борошно (T110, T150).

(Для довідки: Житнє борошно класифікується на: T70, T130 і T170). В основі підгрупи лежить насиченість вмісту висівками, волокнами, вітамінами, корисними речовинами та мікроелементами).

Якщо Ви використовуєте велику кількість борошна, багатого на висівки, то Ваш хліб високо не підніметься. Кількість води, необхідної для приготування хліба, також залежить від типу борошна. Зверніть увагу, що підготовлене тісто має бути м'яким і пухким, і не повинно прилипати до країв чаші.

Борошно можна розділити на дві групи: борошно для випічки хліба (багате клейковиною: наприклад, пшеничне) та інше (з жита, гречки, каштана, і т.п.), яке слід використовувати разом з основним для випічки хліба (10 - 50%).

Борошно без глютену: існує багато видів борошна, які не містять у своєму складі глютен. Найбільш відомими є борошно гречане, рисове, кіноа, кукурудзяне, каштанове і сорго. Щоб відтворити пухкість клейковини, необхідно змішати декілька видів борошна без глютену і додати загусники.

Загусники: для отримання правильної консистенції і для відтворення еластичності глютену, Ви також можете додати до ваших страв ксантанову камідь (харчова добавка E415) і/або гуарову камідь (E412).

Хлібопекарські дріжджі: це один з найважливіших компонентів для приготування хліба. Вони бувають різних видів: сирі дріжджі у формі маленьких кубиків, активні сухі дріжджі, які повинні повторно гідратуватись (насичитися водою), сухі дріжджі або рідкі дріжджі. Ви можете придбати дріжджі в будь-якому супермаркеті (у відділі випічки або свіжих продуктів) Якщо Ви використовуєте сирі дріжджі, не забудьте покристи їх вручну так, щоб вони легко розпадалися.

Еквівалентність кількості/ваги між сухими дріжджами, сирими дріжджами і рідкими дріжджами:

Сухі дріжджі (в чайніх ложках)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Сухі дріжджі (в грамах)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Сирі дріжджі (в грамах)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Дріжджі рідкі (в мл)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Якщо Ви використовуєте сирі дріжджі, помножте вказану кількість сухих дріжджів на три (щодо ваги).

Закваска для бродіння: Ви можете використовувати її замість дріжджів. Це природні зневоднені дріжджі, які Ви можете знайти в продовольчих магазинах (2 столові ложки на 500 г муки).

Розпушувач: він може використовуватися тільки для приготування фруктових кексів та іншої випічки, але не для випікання хліба.

Рідина: Сумарна температура води, борошна та приміщення, в якому готується хліб, повинна бути 60°C. Таким чином, використовуйте воду з-під крана температурою (18-20°C), крім літньої пори року, коли краще брати охолоджену воду.

Сіль: Це дуже важливий інгредієнт для приготування хліба і повинен використовуватися дуже обережно. Пам'ятайте, завжди використовуйте сіль хорошої якості (переважно нерафіновану).

Цукор: Він також сприяє процесу бродіння і надасть Вашому хлібу красиву золоту скоринку. Тут, так само як і для солі, важливо взяти правильну кількість цукру і не допускати його контакту з дріжджами.

Інші інгредієнти:

Жир: даний компонент робить Ваш хліб м'якшим і смачнішим. Ви можете використовувати всі види жирів. Якщо Ви використовуєте масло, поріжте його на маленькі шматочки та рівномірно розподіліть його в тісті.

Молоко і молочні продукти: вони змінюють смак і консистенцію Вашого хліба, надаючи емульсійний ефект. Ви можете використовувати свіжі молочні продукти або додати сухе молоко.

Яйця: Вони збагачують тісто, насичують хліб кольором і сприяють утворенню м'якої текстури тіста.

Аромати і спеції: Ви можете додавати будь-які компоненти до Вашого хліба. Їх слід покласти в чашу після звукового сигналу так, щоб вони не осіли під час змішування (за винятком сухих компонентів).

Ваша хлібопічка виконає всі стадії випікання, від підготовки тіста до самої випічки. Вам лише варто зачекати, поки хліб охолоне (приблизно годину) і потім повною мірою наслодитися смаком свіжоспеченої хліба!



Рецепти без глютену

Використання програм:

Програми 1, 2 і 3 повинні використовуватись для приготування хліба або випічки без глютену. Для кожної з програм **доступна тільки одна вага**.

Хліб і випічка без глютену підходять для людей, у яких є алергічна реакція на глютен, який міститься в деяких зернових культурах (пшениці, ячмені, житі, овесі, камуті, і т.д.).

Важливо уникати змішування продуктів, необхідних для приготування безглютенових виробів та продуктів - для приготування звичайного хліба, для цього переконайтесь в тому, що чаша та ножі для приготування хліба ретельно вимиті. Переконайтесь також у тому, що дріжджі, які ви використовуєте, не містять глютену.

Готові суміші для випікання хліба без глютену

Існують спеціальні суміші для приготування хліба без глютену, найрозповсюдженіші з них - це суміші під торговими марками **Schär** чи **Valpiform**.

Ці суміші можна знайти в супермаркетах та/або в спеціалізованих магазинах. Вони також доступні в Інтернеті.

Регулювання результатів

Не всі готові суміші без глютену дають однакові результати:

Тому Вам, можливо, доведеться приготувати хліб декілька разів, перш ніж Ви отримаєте бажаний результат.

Ви повинні регулювати кількість рідини в залежності від консистенції тіста. Воно має бути відносно пухким, але не рідким. Проте суміш для пирога повинна бути більш рідкою.



Надто сухе



Те що треба



Надто рідке

Приготування

Ось декілька порад і простих правил для приготування хліба без глютену.

Перш ніж готувати за рецептами безглютеновий хліб, переконайтесь, що самі інгредієнти не містять глютену (див. надписи на упаковках).

Для приготування хліба без глютену, варто просіяти борошно через сито.

Крім того тісто без вмісту глютену погано перемішується, тому Вам, можливо, доведеться допомогти хлібопічці перемішати тісто за допомогою дерев'яної чи пластикової лопатки (щоб не пошкодити покриття чаші).

Якщо інгредієнти, які Ви додали, під час приготування починають прилипати до стінок чаші, перемістіть їх лопаткою до центра чаші, більше близче до ножа. Безглютеновий хліб буде мати щільнішу консистенцію і більш блідий колір, ніж звичайний хліб. Безглютеновий хліб не піднімається так, як традиційний хліб, і часто залишається пласким зверху.

Характер інгредієнтів, які використовуються для приготування рецептів без глютену, не дозволяє отримати підсмажену коринку. Зверху хліб буде частково білого кольору.



Одиниці виміру

Використовуйте ложку, призначену для вимірювання в ч.л. або ст.л.

1 tsp

Чайна ложка (ч.л.)

1 tbsp

1 ст.л. (ст.л.)



Приготування дріжджового тіста

Тісто
ПРОГ. 11

Інгредієнти	500 г
Вода	190 мл
Сухі дріжджі	1 ч.л
Мука Т55	320 г
Сіль	1 ч.л

Додайте інгредієнти в чашу в зазначеному вище порядку. Зупиніть програму після 29 хвилин приготування і залиште на 1 годину при температурі 20°C, та відкладіть приготування на 24 години при температурі 4°C.

Порада: Дріжджове тісто може зберігатися до 48 годин.



Лікантинний безглютеновий хліб
ПРОГ. 1

Хліб з в'яленими помідорами

Інгредієнти

Вода 30°C	380 мл	Перемелена в блендері кіноа*	40 г
Оливкова олія	40 мл	Кукурудзяне борошно*	40 г
Прованські трави	3 ч.л	Безглютенова суміш*	340 г
Сухі пекарські дріжджі без глютену	2 ч.л	В'ялені помідори**	150 г
Сіль	1 ч.л		

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. * Заздалегідь змішайте інгредієнти і просійте їх. Виберіть вказану програму, колір скоринки і натисніть **START**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти зі знаком (**).



Лікантинний безглютеновий хліб
ПРОГ. 1

Хліб з мюсліями (зі злаками)

Інгредієнти

Вода 30°C	380 мл	Безглютенова суміш*	320 г
Соняшникова олія	3 ст.л.	Вівсяні пластівці**	40 г
Сухі пекарські дріжджі без глютену*	2 ч.л	Курага**	40 г
Сіль	1 ч.л	Ізюм**	40 г
Кукурудзяне борошно*	40 г	Кедрові горішки**	40 г
Борошно з вівса*	40 г		

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. * Заздалегідь змішайте інгредієнти і просійте їх. Виберіть вказану програму, колір скоринки і натисніть **START**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти зі знаком (**) або 160 г мюслів без глютену.



Лікантинний безглютеновий хліб
ПРОГ. 1

Хліб з насінням

Інгредієнти

Вода 30°C	420 мл	Борошно з вівса*	40 г
Сухі пекарські дріжджі без глютену	2 ч.л	Безглютенова суміш*	340 г
Сіль	1 ч.л	Вівсяні пластівці**	25 г
Перемелена в блендері кіноа*	40 г	Насіння кунжуту**	50 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. * Заздалегідь змішайте інгредієнти і просійте їх. Додайте, а потім змішайте інгредієнти з символом (**) або 75 г насіння для хліба (соняшникового, льону, проса, кунжуту, маку). Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **START**.



Хліб з ізюмом

Інгредієнти

Вода 30°C	380 мл
Соняшникова олія	3 ст.л.
Сухі пекарські дріжджі без глютену	1,5 ч.л
Сіль	1 ч.л
Каштанове борошно*	30 г
Борошно з лободи*	50 г
Безглютенова суміш*	340 г
Ізюм **	160 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку.
* Заздалегідь змішайте інгредієнти і просійте їх. Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **START**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (**).



Пряник

Інгредієнти

Вода 30°C*	380 мл
Соняшникова олія*	3 ст.л.
Сіль*	1 ч.л
Закваска**	25 г
Каштанове борошно**	30 г
Гречане борошно**	30 г
Рисове борошно**	30 г
Безглютенова суміш**	330 г

Змішайте інгредієнти, позначені (*). Залиште для активування протягом 10 хвилин (затримка запуску не можлива). Змішайте разом, а потім просійте через сито всі інгредієнти, позначені (**). Налийте інгредієнти в резервуар. Виберіть вказану програму, рівень підсмажування, а потім натисніть **START**.



Бріош

Інгредієнти

Готова суміш Schär	Готова суміш Valpiform
Молоко 30°C*	140 мл
Збиті яйця*	4
Сухі пекарські дріжджі без глютену*	2 ч.л
Сіль*	1 ч.л
Цукор*	60 г
Розтоплене масло*	100 г
Безглютенова суміш	400 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку.
* Заздалегідь змішайте інгредієнти і просійте їх. Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **START**.

Фото зроблено з Готова суміш Valpiform



Віденський м'ятний шоколадний хліб

Інгредієнти

Молоко 30°C*	280 мл
Збиті яйця*	2
Сухі пекарські дріжджі без глютену*	2 ч.л
Сіль*	1 ч.л
Цукор*	2 ст.л.
Розтоплене масло*	55 г
Безглютенова суміш	420 г
Шоколадні шматочки**	100 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку.
* Заздалегідь змішайте інгредієнти і просійте їх. Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **START**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (**).





Пиріг з сиром і шинкою

Безглютенове тістечко
ПРОГ.
3

Інгредієнти			
Молоко 30°C*	80 мл	Розтоплене масло	20 г
Збиті яйця*	4	Кондитерська суміш без клейковини**	300 г
Оливкова олія*	100 г	Розпушувач**	2 ч.л.
Сіль*	1 ч.л.	Шинка нарізана кубиками***	250 г
Перець	1 г	Натертій Емменталь***	110 г

Збивайте разом всі інгредієнти до тих пір, поки вони не перетворяться на однорідну масу (*). Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Потім додайте і змішайте інгредієнти з символом (**), попередньо просіявши їх. Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **START**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (***)�.



Пиріг з лососем та кропом

Безглютенове тістечко
ПРОГ.
3

Інгредієнти			
Молоко 30°C*	80 мл	Перець	1 г
Збиті яйця*	4	Кондитерська суміш без клейковини**	300 г
Сіль*	1 ч.л.	Розпушувач*	2 ч.л.
Оливкова олія*	100 г	Копчений лосось***	250 г
Розтоплене масло	20 г	Нарізаний свіжий кріп	10 г

Збивайте разом всі інгредієнти поки вони не перетворяться в однорідну масу (*). Потім додайте і змішайте інгредієнти з символом (**), попередньо просіявши їх. Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **START**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (***)�.

Каштановий пиріг

Безглютенове тістечко
ПРОГ.
3

Інгредієнти			
Молоко 30°C*	20 мл	Розпушувач**	2 ч.л.
Збиті яйця*	3	Розтоплене масло	100 г
Сіль*	1 г	Ваніль	1 ч.л.
Каштанове борошно**	165 г	Коричневий ром	1 ст.л.
Кукурудзяний крохмаль**	50 г	Цукрова пудра	165 г

Збивайте разом всі інгредієнти до тих пір, поки вони не перетворяться на однорідну масу (*). Потім додайте і змішайте інгредієнти з символом (**), попередньо просіявши їх. Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **START**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (***)�.



Домашній хліб

Хліб з борошна грубого помелу
ПРОГ.
8

Хліб з борошна грубого помелу швидкого
викладання
ПРОГ.
9

Інгредієнти			500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	270 мл	400 мл		
Соняшникова олія	1,5 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.		
Сіль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.		
Цукор	1,5 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.		
Сухе молоко	0,5 ст.л.	0,5 ст.л.	1 ст.л.		
Борошно для хліба	170 г	235 г	340 г		
Цільне пшеничне борошно	80 г	110 г	160 г		
Цільне житнє борошно	80 г	110 г	160 г		
Сухі дріжджі	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.		

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **START**.



Хліб з непросіяного борошна

Хліб з борошна грубого помелу
ПРОГ.
8

Хліб з борошна грубого помелу швидкого
викладання
ПРОГ.
9

Інгредієнти			500 г	750 г	1000 г
Вода	205 мл	270 мл	410 мл		
Соняшникова олія	1,5 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.		
Сіль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.		
Цукор	1,5 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.		
Борошно для хліба	130 г	180 г	260 г		
Непросіяне борошно	200 г	270 г	400 г		
Сухі дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.	2 ч.л.		

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **START**.



Хліб з льону

Хліб з борошна грубого помелу
ПРОГ.
8

Хліб з борошна грубого помелу швидкого
викладання
ПРОГ.
9

Інгредієнти			500 г	750 г	1000 г
Вода	170 мл	255 мл	340 мл		
Дріжджове тісто (див. на стр. 126)	75 г	115 г	150 г		
Сухі дріжджі	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.		
Борошно для хліба	260 г	390 г	520 г		
Жовтий льон	20 г	30 г	40 г		
Коричневий льон	20 г	30 г	40 г		
Сіль	5 г	7,5 г	10 г		

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **START**.

З чим подавати: Цей хліб відмінно смакуватиме з дичиною та м'ясом.

Хліб з борошна грубого помелу
ПРОГ. 8

Хліб з борошна грубого помелу швидкого виконання
ПРОГ. 9

Морквяний хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	120 мл	180 мл	240 мл
Морквяний сік	60 г	90 г	120 г
Сухі дріжджі	1 чл.	1,5 чл.	2 чл.
Борошно для хліба	300 г	455 г	600 г
Глютен	3 г	4,5 г	6 г
Сіль	6 г	9 г	12 г
Натертая морква**	60 г	90 г	120 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **START**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (**).

З чим подавати: цей хліб ідеально смакуватиме з Крудіт або з м'ясом по-бургундськи.



Хліб без солі

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	270 мл	400 мл
Борошно для хліба	350 г	480 г	700 г
Сухі дріжджі	0,5 чл.	1 чл.	1 чл.
Кунжутне насіння**	50 г	75 г	100 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **START**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (**).

Французький хліб
ПРОГ. 6

Бородинський хліб

Інгредієнти	1000 г		
Борошно житнє	350 г	Мед	20 г
Борошно першого ґатунку	150 г	Опера	100 г (50 г житнє борошно, 50 г теплої води і 3 г дріжджів)
Цукор	75 г	Дріжджі сухі	2 ч. л.
Коріандр мелений	10 г	Сіль	1 ч. л.
Рослинна олія	60 г	Вода	310 г
Солод (150 г солодового борошна й 100 г окрупної)	250 г	Насіння коріандру для посипання	
Екстракт квасу (квасне сусло)	10 г		

Опера: за добу до випікання хлібу змішуюмо житнє борошно, теплу воду й дріжджі. За 3 години прибрать до холодильника. Додайте до форми інгредієнти в зазначеній послідовності: вода, масло, мед, опара. Потім додайте дріжджі, сіль, екстракт квасу, солод, коріандр мелений, цукор, борошно. Покладіть форму до хлібопічки. Оберіть програму 13, а також бажаний колір скоринки і натисніть кнопку «Пуск». Після замішування тіста посыпти коріандром. Після завершення програми вимкніть хлібопічку, дістаньте форму й вийміть з неї готовий виріб.



Замінений білий хліб швидкого виконання
ПРОГ. 5

Хліб швидкого приготування

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Тепла вода 35 град. С	210 мл	285 мл	360 мл
Соняшникова олія	3 чл.	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Сіль	0,5 чл.	1 чл.	1,5 чл.
Цукор	2 чл.	3 чл.	1 ст.л.
Сухе молоко	1,5 ст.л.	2 ст.л.	2,5 ст.л.
Борошно для хліба	325 г	445 г	565 г
Сухі дріжджі	1,5 чл.	2,5 чл.	3 чл.

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **START**.



Бріош

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Збиті яйця	1	2	2
М'яке масло	115 г	145 г	230 г
Сіль	1 чл.	1 чл.	2 чл.
Цукор	2,5 ст.л.	3 ст.л.	5 ст.л.
Молоко (рідке)	55 мл	60 мл	110 мл
Борошно для хліба	280 г	365 г	560 г
Сухі дріжджі	1,5 чл.	2 чл.	3 чл.
Як варіант, можна додати 1 ч.л. апельсинового екстракту			

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть еобхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **START**.

Як варіант: можна додати 1 ч.л. апельсинового екстракту.

Солодкий хліб
ПРОГ. 7

Паска

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Тісто			
Жовток яйця*	1 (20 г)	2 (40 г)	3 (60 г)
Яйце*	1 (60 г)	2 (120 г)	2 (120 г)
Молоко*	50 мл	75 мл	100 мл
Цукор*	40 г	60 г	80 г
Сіль*	½ чл.	¾ чл.	1 чл.
Шафран*	½ чл.	¾ чл.	1 чл.
Ванільний екстракт*	½ чл.	¾ чл.	1 чл.
Темний ром*	30 мл	40 мл	60 мл
Пшеничне борошно (T45)**	250 г	370 г	495 г
Молотий мигдал**	20 г	30 г	40 г
Розтоплене масло**	60 г	90 г	120 г
Сухі дріжджі**	1 ½ чл.	2 чл.	3 чл.
Ізюм	30 г	45 г	60 г
Цукати	10 г	15 г	20 г
Глазур			
Цукрова пудра	150 г	175 г	200 г
Білок яйця	1	1	1
Лимонний сік	1,5 чл.	2 чл.	2 чл.

Замочити ізюм у темному ромі на ніч. На початку готування відкинути ізюм на друшляк, щоб стік ром. Зберегти ром. У окремому посуді збити інгредієнти, позначені (*), разом із залишками темного рому. Налити суміш у форму і додати інгредієнти, позначені (**), у наведений послідовності. Обрати зазначену програму, вагу хліба, рівень рум'яності, і натиснути ПУСК. Після акустичного сигналу додати ізюм і цукати. Готову паску вийняти з форми, повністю охолодити на решітці. Полити глазур'ю і прикрасити.



Солодкий хліб
ПРОГ.
7

Солодкий хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Охолоджене молоко	120 мл	210 мл	240 мл
Яйця	1	1	2
Сухі дріжджі	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1 1/3 ч.л.
Борошно	275 г	410 г	550 г
Клейковина	3 г	5 г	7 г
Цукор	20 г	30 г	40 г
Сіль	1 ч.л.	1/2 ст.л.	2 ч.л.
Масло**	35 г	55 г	75 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **START**. Після **звукового сигналу**, додаєте інгредієнти з символом (**).



Французький хліб
ПРОГ.
6

Хліб з медом

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	140 мл	210 мл	280 мл
Сухі дріжджі	1/2 ч.л.	3/4 ч.л.	1 ч.л.
Сіль	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 ст.л.
Мед	70 г	100 г	140 г
Борошно для хліба	225 г	340 г	450 г
Розжарений смажений мигдаль**	70 г	100 г	140 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **START**. Після **звукового сигналу**, додаєте інгредієнти з символом (**).



Тісто
ПРОГ.
11

Тісто для піци

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	240 мл	320 мл
Оливкова олія	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Сіль	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Борошно для хліба	320 г	480 г	640 г
Сухі дріжджі	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму і натисніть **START**.



Вівсянка
ПРОГ.
15

Каша з вівсяних пластівців

Інгредієнти	Вихід страви
Молоко	600 мл
Вівсяні пластівці	100 г
Сіль або цукор	1 ч.л.



Кекс
ПРОГ.
13

Мигдалевий кекс

Інгредієнти	1000 г		
Збиті яйця*	200 г	Темний ром	3 ст.л.
Сіль*	1 дрібка	Борошно	180 г
Цукор*	190 г	Борошно для випічки**	210 г
М'яке масло	145 г	Розпушувач**	3 ч.л.

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Збійті разом всі інгредієнти до утворення однорідної маси. Просійте, змішайте і тоді додайте інгредієнти з символом (**). Виберіть необхідну програму, колір скоринки і тоді натисніть **START**.



Джем

ПРОГ.
17

Мармелад

Інгредієнти

	1000 г
Наріжте фрукти: полуницю, персик, ревінь або абрикос	580 г
Цукор	360 г
Сік 1 лимона	1
Пектин	30 г

Наріжте фрукти. Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку.



Каші

ПРОГ.
16

Рисова каша

Інгредієнти

	Вихід страви
	500 г
Рис	200 г
Вода	400 мл
Сіль	1/2 ч.л

Помістити інгредієнти до чаші у наведеній послідовності. Обрати вказану програму. Збільшити час програми до 30 хвилин за допомогою кнопки + і натиснути **START**.

Порада: замість рису можна зняти пшено.



Паста

Інгредієнти

	500 г	750 г	1000 г
Вода	45 мл	50 мл	90 мл
Збиті яйця	3	3	6
Сіль	1 дрібка	0,5 ч.л	1 ч.л
Борошно для випічки	375 г	500 г	750 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму натисніть **START**.

ПРОГ.
12