Register your product and get support at

www.philips.com/welcome

HD9040

Standard bread programs and recipes

Standardbrødprogrammer og -opskrifter

Standardbrotprogramme und -rezepte

Βασικά προγράμματα και συνταγές

Programas y recetas de pan estándar

Perusleipäohjelmat ja -ohjeet

Recettes et programmes de pain classiques

Ricette e programmi standard per il pane

Standaardbroodprogramma's en -recepten

Standard brødprogrammer og oppskrifter

Programe şi reţete standard pentru pâine

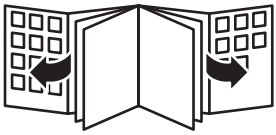
Programas e receitas de pão convencionais

Standardbrödrecept

برامج ووصفات الخبز القياسية

برنامه ها و دستورالعملهای پخت نان استاندارد

PHILIPS



1
2
3
4
5
6
7
8
9
2cm
1cm
10
11
12
1 Hr.
13
14
15
16
17
18
19
20

ENGLISH 6
DANSK 25
DEUTSCH 44
ΕΛΛΗΝΙΚΑ 66
ESPAÑOL 89
SUOMI 110
FRANÇAIS 129
ITALIANO 151
NEDERLANDS 172
NORSK 192
PORTUGUÊS 211
SVENSKA 233
TÜRKÇE 252
العربية 288
فارسی 304

Standard bread programs and recipes

Basic white bread (programs 1 and 2)

program: Basic White	750g	1000g	1250g
Water (27°C/80°F) or milk	290ml	350ml	450ml
Milk powder	1½tbsp	2tbsp	3tbsp
Oil	1½tbsp	2tbsp	3tbsp
Salt	1tsp	1½tsp	1½tsp
Sugar	1½tbsp	2tbsp	3tbsp
White flour	500g	600g	750g
Dried yeast	1tsp	1tsp	1tsp

Wholewheat bread (programs 3 and 4)

program: Whole Wheat	750g	1000g	1250g
Water (27°C/80°F)	320ml	380ml	480ml
Oil	1tbsp	2tbsp	2tbsp
Salt	1½tsp	2tsp	2tsp
Honey OR sugar	2tbsp	2tbsp	3tbsp
Wholewheat flour	500g	600g	750g
Dried yeast	1tsp	1tsp	1tsp

French bread (program 5)

program: French	750g	1000g	1250g
Water (27°C/80°F)	290ml	350ml	450ml
Oil	1½tbsp	2tbsp	2tbsp
Salt	1½tsp	2tsp	3tsp
White flour	500g	600g	750g
Dried yeast	1tsp	1tsp	1tsp

Sweet bread (program 6)

program: Sweet	750g	1000g	1250g
Water (27°C/80°F) or milk	270ml	330ml	390ml
Milk powder	1½tbsp	2tbsp	3tbsp
Oil	2tbsp	3tbsp	4tbsp
Salt	1tsp	1tsp	1tsp

program: Sweet	750g	1000g	1250g
Sugar	4tbsp	5tbsp	6tbsp
White flour	500g	600g	700g
Dried yeast	1tsp	1tsp	1tsp

Gluten-free bread (program 7)

program: Gluten Free	750g	1000g	1250g
Water (27°C/80°F) or milk	-	330ml	410ml
Milk powder	-	2tbsp	2tbsp
Oil	-	2tbsp	3tbsp
Salt	-	1½tsp	1½tsp
Sugar	-	2tbsp	3tbsp
Gluten-free flour	-	560g	700g
Dried yeast	-	2¼tsp	3¼tsp

Super rapid bread (program 8)

program: Super Rapid	750g	1000g	1250g
Water (27°C/80°F) or milk	-	380ml	-
Milk powder	-	2tbsp	-
Oil	-	2tbsp	-
Salt	-	1tsp	-
Sugar	-	2tbsp	-
White flour	-	600g	-
Dried yeast	-	4tsp	-

Dough/pizza dough (program 9)

program: Dough	750g	1000g	1000g
Water (27°C/80°F) or milk	-	340ml	
Milk powder	-	2tbsp	
Oil	-	¼ cup	
Salt	-	2tsp	
Sugar	-	2tbsp	
White flour	-	600g	
Dried yeast	-	2tsp	

Strawberry or blackberry jam (program 12)

Program: Jam	
Fresh or frozen (thawed) fruit	2 cups
Sugar	1.5 cups

Conversion table

tsp/tbsp/cup	ml
¼tsp	1ml
½tsp	2ml
1tsp	5ml
1tbsp	15ml
¼ cup	50ml
1/3 cup	75ml
½ cup	125ml
2/3 cup	150ml
3/4 cup	175ml
1 cup	250ml

Multi Bread Shaper programs and recipes

The Multi Bread Shaper programs (13 and 14) enable you to make your own variety of bread shapes. From small and big buns to baguettes and free shapes. These programs have two stages:

- First stage: kneading and rising of the dough
- Second stage: baking

Kneading and rising of the dough

1. Remove the bread pan from the appliance (see chapter 'Using the appliance' in the user manual).
2. Assemble the kneading blades (see chapter 'Using the appliance' in the user manual).
3. Measure and put the ingredients in the bread pan (see chapter 'Using the appliance' in the user manual).
4. Put the bread pan back in the breadmaker (see chapter 'Using the appliance' in the user manual).
5. Plug in the breadmaker.
6. Press the program selector and select program 13 or 14.
7. If desired, press the crust colour selector one or more times to select the appropriate crust colour.

For programs 13 and 14, the preset crust colour is medium.

8. Press the start/stop/cancel button to start the dough kneading cycle, which is followed by the rising cycle.
9. When the first stage of the program is finished, the appliance goes into standby.

◗ The appliance beeps to tell you that the kneading and rising of the dough is finished.

Note: The two cycles (kneading and rising of the dough) take place automatically and last 1 hour and 21 minutes, i.e. 26 minutes of kneading followed 55 minutes of rising.

Note: It is normal for the dough not to be evenly blended during kneading.

When the first stage of the program is finished, the dough must be baked within one hour. After one hour, the appliance resets itself and the Multi Bread Shaper program is lost.

Shaping and baking

1 Shape your bread as desired and put it in the baking trays (see section 'Multi Bread Shaper recipes' below).

2 Set up the baking rack (see section 'Setting up the baking rack' below).

3 Put the baking rack with the baking trays in the breadmaker.

Note: You have to remove the bread pan before you can use the baking rack.

4 Close the lid and press the stop/start/cancel button to start the baking cycle.

Setting up the baking rack

The breadmaker comes with a baking rack specially intended for Multi Bread Shaper recipes (programs 13 and 14). The baking rack comes with two baking trays. With the two long separators and the four short separators you can divide the baking trays to bake baguettes, rolls, buns or free-shape bread.

1 To bake two long baguettes or other breads, place the long separator in the baking tray. Press the separator down to fix it.

2 To bake short baguettes or other short breads, place two short separators across the baking tray and push them into place.

3 To bake rolls or buns, first place the long separator and then fit the slots in the short separators into the slots in the long separator.

4 To bake free-shape bread, leave out all separators.

Multi Bread Shaper recipes

For these recipes you need the baking rack, the baking trays, the separators for the baking trays, the slitter and the brush.

Baguettes

This recipe makes 4 baguettes of 100g each.
The required crust colour setting is medium.
Ingredients:
- 170 ml water
- 1tsp salt
- 280g bread flour
- 1tsp dry yeast

Note: To give your baguettes a springier texture, add 1 tbsp oil to the ingredients. If you want to give the 4 baguettes more colour, add 2 tsp sugar to the ingredients.
To shape the baguettes:

1 Sprinkle some flour on the work surface.

2 Remove the bread pan from the appliance and take the dough out of the bread pan.

3 Roll the dough into a ball and divide the ball into four lumps with a knife (Fig. 1).

Note: Make sure the lumps have the same weight.

Tip: To make the baguettes lighter and more airy, leave the dough balls to rest for 5 minutes before you shape them.

4 Flatten each dough lump on the floured work surface with the palm of your hand or by gently rolling it with a rolling pin (Fig. 2).

5 Grasp the long side of the sheet of dough and fold it inwards. Then grasp the other long side of the sheet and fold it inwards on top of the folded-in side (Fig. 3).

6 Push your fingers into the centre of the folded dough across its entire length to create a long cavity (Fig. 4).

7 Close the cavity by pulling the front half of the dough up and across the cavity and place it on top of the other half of the dough. Then seal the seam (Fig. 5).

8 Put the dough on the work surface with the seam pointing down and roll it back and forth with your hands. Start in the centre and move your hands outwards along the length of the dough while rolling it in order to stretch it to the desired length. (Fig. 6)

9 Roll the dough with your hands without pressing too much to get a regular shape. The thickness and width of the dough must remain even.

Note: The dough must have the same length as the baking tray (approx. 18cm).

Tip: To vary the flavour of the baguettes, you can add ingredients such as sesame or poppy seeds during this stage.

10 Assemble the long separators in the two baking trays and place the dough shapes in each section of the baking trays (Fig. 7).

11 For optimal results, make diagonal 1cm long slits in the top of the shaped dough with the slitter supplied or with a serrated knife (Fig. 8).

Note: Make sure the slits are not more than 1cm deep and 2cm apart (Fig. 9).

12 Use the brush to dampen the top of the dough shapes with water (Fig. 10).

Note: Make sure no water is left behind in the baking tray.

13 Put the baking rack with the baking trays in the breadmaker.

14 Press the stop/start/cancel button to start the baking cycle.

15 Unplug the appliance at the end of the baking cycle.

16 Lift the baking rack out of the appliance (Fig. 11).

Be careful, the baking rack, the baking trays and the breads are hot.

17 Take the baguettes from the baking trays and leave them to cool on a wire cooling rack (Fig. 12).

Bloomer

Bloomer refers to a bread shape that is cylindrical, but flat on the bottom with several diagonal slashes across the top.

1 Use the ingredients and follow steps 1 to 3 under 'Baguettes' above.

2 Roll out each of the four dough lumps with a rolling pin into a 18cm-long and approx. 1.5cm-thick rectangular sheets with round corners (Fig. 13).

3 Grasp the long side of each sheet of dough and roll it up into a 5cm wide roll. Tuck in the ends and smooth them (Fig. 14).

4 Place the long separators in the baking trays and place the dough shapes in each section.

5 Cut diagonal slashes across the top approx. 1.5cm apart (usually about 6 slashes per dough shape) with the slitter supplied or a serrated knife (Fig. 15).

6 Use the brush to dampen the top of the dough shapes with water.

Note: Make sure no water is left behind in the baking tray.

7 Put the baking rack with the baking trays in the breadmaker.

8 Press the stop/start/cancel button to start the baking cycle.

9 Unplug the appliance at the end of the baking cycle.

10 Lift the baking rack out of the appliance.

Be careful, the baking rack, the baking trays and the breads are hot.

11 Take the bloomers from the baking trays and leave them to cool on a wire cooling rack.

Epi French bread

Epi French bread is a French bread made of baguette dough and shaped like an ear of corn ('epi' is French for ear of corn).

1 Use the ingredients under 'Baguettes' above and shape the baguettes by following steps 1 to 9.

2 Place the long separators in the baking trays and place the dough shapes in each section.

3 Use a pair of scissors to slash the top of the dough shape at 2 to 2.5cm intervals across its full length to create flaps in the top of the dough shape (Fig. 16).

Note: The length of the cuts has to be about two-thirds of the height of the dough shape.

4 Put the flaps of dough to the right and to the left in turns (Fig. 17).

5 Use the brush to dampen the top of the dough shapes with water.

Note: Make sure no water is left behind in the baking tray.

6 Put the baking rack with the baking trays in the breadmaker.

7 Press the stop/start/cancel button to start the baking cycle.

8 Unplug the appliance at the end of the baking cycle.

9 Lift the baking rack out of the appliance.

Be careful, the baking rack, the baking trays and the breads are hot.

10 Take the epi French breads from the baking trays and leave them to cool on a wire cooling rack.

Tip: The flaps of the baked epi French breads can be easily broken off as individual serving.

Braided bread

This is a recipe for one of the most common type of braided bread, i.e. three-strand braided bread.
Ingredients:

- ¼ cup milk
- ½ large egg
- 1 1/6 cup flour
- 1tbsp sugar
- ¼ tsp salt
- 1/8 cup butter

- ¾tsp dry yeast

To shape the braided bread:

1 Sprinkle some flour on the work surface.

2 Remove the bread pan from the appliance and take the dough out of the bread pan.

3 Roll the dough into a ball and divide the ball into six lumps with a knife (Fig. 18).

Note: Make sure the lumps have the same weight.

4 Place three lumps on the floured work surface and roll each lump back and forth with your hands. Start in the centre and move your hands outwards along the length of the dough while rolling it in order to stretch it to the desired length (Fig. 19).

Note: Make sure the dough strands keep a consistent diameter. The dough strands must be rolled until they have the same length as the baking tray (approx. 18cm).

5 Place the three dough strands next to each other on the baking tray (Fig. 20).

6 Start braiding the dough strands in the centre. Lift the right strand and pass it over the centre strand. Then pass the left strand over the right strand, the centre strand over the left strand. Continue braiding until you reach the end of the strands. Then braid from the centre towards the other end (Fig. 21).

7 Wet the ends, pinch them together and tuck them under (Fig. 22).

8 Use the brush to dampen the top of the dough shapes with water.

Note: Make sure no water is left behind in the baking tray.

9 Follow steps 4 to 8 for the other three strands.

10 Put the baking rack with the baking trays in the breadmaker.

11 Press the stop/start/cancel button to start the baking cycle.

12 Unplug the appliance at the end of the baking cycle.

13 Lift the baking rack out of the appliance.

Be careful, the baking rack, the baking trays and the breads are hot.

14 Take the braided breads from the baking trays and leave them to cool on a wire cooling rack.

Rolls

This recipe makes 12 rolls.

Ingredients:

- 170ml water
- 1tsp salt
- 280g bread flour
- 1tsp dry yeast

To shape the rolls:

1 Sprinkle some flour on the work surface.

2 Remove the bread pan from the appliance and take the dough out of the bread pan.

3 Roll the dough into a ball and divide the ball into 12 lumps with a knife (Fig. 23).

Note: Make sure the lumps have the same weight.

4 Shape each lump into a roll and place the shaped dough on the baking tray (Fig. 24).

5 Slash the dough down the centre with the slitter to create a deep score that divides the dough into halves (Fig. 25).

6 Slash the dough again perpendicular to the first score to divide the dough into quarters (Fig. 26).

7 Use a brush to dampen the top of the dough shapes with water.

Note: Make sure no water is left behind in the baking tray.

8 Put the baking rack with the baking trays in the breadmaker.

9 Press the stop/start/cancel button to start the baking cycle.

10 Unplug the appliance at the end of the baking cycle.

11 Lift the baking rack out of the appliance.

Be careful, the baking rack, the baking trays and the rolls are hot.

12 Take the rolls from the baking trays and leave them to cool on a wire cooling rack.

Cinnamon buns

Ingredients:
- ¼ cup milk
- ½ large egg
- 1 1/6 cup bread flour
- 1tbsp sugar
- ¼tsp salt
- 1/8 cup butter
- ¾tsp dry yeast

Filling:
- 1tbsp granulated sugar
- ½tsp cinnamon
- 1/8 cup raisins
- Mix the filling ingredients well before adding them to the dough.

Glazing:
- ½ large egg, beaten
- 2tsp water

To shape the cinnamon buns:

1 Sprinkle some flour on the work surface.

2 Remove the bread pan from the appliance and take the dough out of the bread pan.

3 Roll the dough into a ball with your hands and cut the ball in two equal halves (Fig. 27).

4 Roll the half dough balls out into rectangular shapes (Fig. 28).

5 Place an equal amount of filling on ¾ of each shape (Fig. 29).

6 Roll up the dough shapes and seal the end firmly (Fig. 30).

Note: Seal the top seam and both ends properly to prevent the roll from unravelling when you start to slice it (Fig. 31).

7 Slice the rolled dough into two equal pieces (Fig. 32).

8 Put the pieces of rolled dough on the baking tray with the sliced side facing upwards.

9 Apply egg glazing to the top of the dough with the brush (Fig. 33).

10 Put the baking rack with the baking trays in the breadmaker.

11 Press the stop/start/cancel button to start the baking cycle.

12 Unplug the appliance at the end of the baking cycle.

13 Lift the baking rack out of the appliance.

Be careful, the baking rack, the baking trays and the buns are hot.

14 Take the buns from the baking trays and leave them to cool on a wire cooling rack.

Soft pretzels

This recipe makes 32 pretzels.
Ingredients:
- 1 cup beer
- 2½ cups all-purpose flour
- 2tbsp sugar
- 1tsp salt
- 1tbsp butter
- 1tsp dry yeast

To shape the pretzels:

1 Sprinkle some flour on the work surface.

2 Remove the bread pan from the appliance and take the dough out of the bread pan.

3 Roll the dough into a ball and divide the ball into four equally sized lumps with a knife.

4 Cut each lump into 8 equally sized lumps.

5 Roll each lump into an approx. 50cm-long and 1cm-thin strand (Fig. 34).

6 Pick the ends of each strand and pull them towards each other until they cross each other. (Fig. 35)

7 Then twist one end round the other and place the twisted ends across the other side of the circle to shape the pretzel (Fig. 36).

8 Place the pretzels upside down with the twisted ends underneath 2cm apart on the baking tray. (Fig. 37)

9 Apply beaten egg with the brush and sprinkle the pretzels lightly with coarse salt, poppy seeds or sesame seeds (Fig. 38).

Tip: The breadmaker can only bake 6 pretzels at a time. You may need to use the Bake program to continue baking. Each baking cycle lasts approx. 10-12 minutes.

10 Put the baking rack with the baking trays in the breadmaker.

11 Press the stop/start/cancel button to start the baking cycle.

12 Unplug the appliance at the end of the baking cycle.

13 Lift the baking rack out of the appliance.

Be careful, the baking rack, the baking trays and the pretzels are hot.

14 Take the pretzels from the baking trays and leave them to cool on a wire cooling rack.

Tip: If you want soft and chewy pretzels, serve them warm with mustard.

Tip: For crispy, dry, crunchy pretzels, place the baked pretzels in a cool oven on an ungreased baking tray. Allow them to stand for 3 hours or overnight to become dry and crunchy.

Multi Bread Shaper programs

Multi Bread Shaper	(program 13)	Multi Bread Shaper Sweet	(program 14)
Ingredients	Quantities	Ingredients	Quantities
Water	150ml	Water	100ml
Oil	-	Oil	1tbsp
Salt	1tsp	Salt	½tsp
Sugar	-	Sugar	2tbsp
Milk powder	-	Milk powder	1tbsp
White flour	300g	White flour	200g
Dried yeast	1½tsp	Dried yeast	1tsp

Baking times and temperatures

Baking times and temperatures

The standard keep-warm temperature for the bread types and the Bake Only program in the tables below is 60°C.
The keep-warm temperature for jam is 20°C.
The maximum delay time that can be set for all bread types except Super Rapid and Gluten Free is 15 hours.
The maximum delay time for the Bake Only program is 1 hour and 30 minutes.

Optional: adding extra ingredients during the dough stage

Program	Adding extra ingredients (when appliance beeps)
Basic White	After 26 min.
Basic White Rapid	After 15 min.
Whole Wheat	After 51 min.
Whole Wheat Rapid	After 10 min.
Sweet	Afer 20 min.
Gluten Free	After 14 min.
Dough	After 16 min.

Duration and temperatures in the baking stage

Type	Crust	Baking temp.	Weight	Baking time	Process time
Basic White	Light	110°C	750g	50 min.	3 hrs 30 min.
			1000g	55 min.	3 hrs 35 min.
			1250g	60 min.	3 hrs 40 min.
	Medium	120°C	750g	50 min.	3 hrs 30 min.
			1000g	55 min.	3 hrs 35 min.

Type	Crust	Baking temp.	Weight	Baking time	Process time
			1250g	60 min.	3 hrs 40 min.
	Dark	130°C	750g	55 min.	3 hrs 35 min.
			1000g	60 min.	3 hrs 40 min.
			1250g	65 min.	3 hrs 45 min.
Basic White Rapid	Light	110°C	750g	50 min.	2 hrs 40 min.
			1000g	55 min.	2 hrs 45 min.
			1250g	60 min.	2 hrs 50 min.
	Medium	120°C	750g	50 min.	2 hrs 40 min.
			1000g	55 min.	2 hrs 45 min.
			1250g	60 min.	2 hrs 50 min.
	Dark	130°C	750g	55 min.	2 hrs 45 min.
			1000g	60 min.	2 hrs 50 min.
			1250g	65 min.	2 hrs 55 min.
Whole Wheat	Light	115°C	750g	45 min.	3 hrs 55 min.
			1000g	50 min.	4 hrs
			1250g	55 min.	4 hrs 5 min.
	Medium	125°C	750g	50 min.	4 hrs
			1000g	55 min.	4 hrs 5 min.
			1250g	60 min.	4 hrs 10 min.
	Dark	135°C	750g	60 min.	4 hrs 10 min.
			1000g	65 min.	4 hrs 15 min.
			1250g	70 min.	4 hrs 20 min.
Whole Wheat Rapid	Light	115°C	750g	45 min.	2 hrs 40 min.
			1000g	50 min.	2 hrs 45 min.
			1250g	55 min.	2 hrs 50 min.
	Medium	125°C	750g	50 min.	2 hrs 45 min.
			1000g	55 min.	2 hrs 50 min.
			1250g	60 min.	2 hrs 55 min.
	Dark	135°C	750g	60 min.	2 hrs 55 min.
			1000g	65 min.	3 hrs
			1250g	70 min.	3 hrs 5 min.
French	Light	115°C	750g	50 min.	5 hrs 45 min.

Type	Crust	Baking temp.	Weight	Baking time	Process time
			1000g	55 min.	5 hrs 50 min.
			1250g	60 min.	5 hrs 55 min.
	Medium	125°C	750g	55 min.	5 hrs 50 min.
			1000g	60 min.	5 hrs 55 min.
			1250g	65 min.	6 hrs
	Dark	135°C	750g	60 min.	5 hrs 55 min.
			1000g	65 min.	6 hrs
			1250g	70 min.	6 hrs 5 min.
Sweet	Light	110°C	750g	52 min.	3 hrs 17 min.
			1000g	54 min.	3 hrs 19 min.
			1250g	56 min.	3 hrs 21 min.
	Medium	115°C	750g	54 min.	3 hrs 19 min.
			1000g	57 min.	3 hrs 22 min.
			1250g	60 min.	3 hrs 25 min.
	Dark	125°C	750g	58 min.	3 hrs 23 min.
			1000g	61 min.	3 hrs 26 min.
			1250g	64 min.	3 hrs 29 min.
Gluten Free	Medium	110°C	1000g	95 min.	2 hrs 54 min.
Super Rapid	Medium	135°C	1000g	50 min.	1 hrs 25 min.
Dough	N/A	N/A	N/A	0 min.	1 hr 30 min.
Bake Only	N/A	120°C	N/A	10 min.	N/A
Pasta Dough	N/A	N/A	N/A	0 min.	14 min.
Jam	N/A	115°C	N/A	70 min.	1 hr 25 min
Multi Bread Shaper	Light	120°C	750g	40 min.	2 hrs 15 min.
	Medium	130°C	750g	40 min.	2 hrs 15 min.
	Dark	140°C	750g	40 min.	2 hrs 15 min.
Multi Bread Shaper Sweet	Light	110°C	750g	30 min.	2 hrs 5 min.
	Medium	120°C	750g	30 min.	2 hrs 5 min.
	Dark	130°C	750g	30 min.	2 hrs 5 min.

Ingredients and tools

This chapter describes a number of ingredients and tools used for baking bread. Each ingredient has a special purpose. It is important to purchase high-quality ingredients and use them in the exact

amounts specified in the recipes. While some ingredients are interchangeable, others will produce poor results in bread.

Ingredients

White flour

White flour contains enough protein (gluten) to give a lot of volume and texture to bread. It is gluten that forms the cell wall structure, traps and holds the air bubbles and allows the bread to rise. Most flour is bleached. This does not affect the baking performance or the shelf life.

Wholewheat flour

Wholewheat flour is a coarsely ground type of flour milled from the entire wheat kernel - brand, germ and endosperm. The brand and germ provide the brown colour and nutty flavour while increasing fibre. Baking with wholewheat flour results in shorter, denser loaves.

Rye flour

Rye flour is made by finely grinding rye kernels. Only flours made from wheat and rye contain gluten-forming proteins. The gluten in rye flour is not very elastic, therefore rye flour must be used in combination with wheat flour.

Cereals, grains and seeds

Cereals, grains and seeds provide variety in texture, flavour and appearance of breads. They increase fibre content. Three, five, seven or twelve-grain cereals can be substituted in a recipe for any multi-grain cereal. Cracked wheat is the wholewheat kernel that is cracked into particles of different sizes from coarse to fine. Bulgur is the wheat kernel with the bran removed, which is steamed, dried and ground. Natural bran, both wheat and oats, cuts the gluten strands. Therefore do not use more bran than is stated in the recipe.

Gluten-free flour

Gluten is present in many cereals, such as wheat, rye, barley, oats, etc. Gluten-free bread is to be made exclusively from gluten-free flour or gluten-free bread mixes.

Semolina flour

Semolina, a creamy yellow coarsely ground flour milled from hard durum wheat, is high in protein. It is used to make fresh pasta. Pasta dough made of semolina is easier to knead and holds its shape better during baking than pasta dough made with all-purpose flour. You can replace part of the all-purpose or wholewheat flour by semolina.

Fats

Fats tenderise, add flavour and extend shelf life of bread by retaining moisture. Shortening, margarine, butter or oil can be interchanged in recipes. Loaves baked with these fats will vary slightly. Avoid low-calorie soft margarine as the higher water content can greatly affect loaf size and texture.

Salt

Salt controls the action of the yeast and adds flavour. Never omit salt from the dough. The amounts used are small but necessary. Without salt, the bread may overrise or collapse.

Sugars

Sugars provide food for the yeast as well as sweetness for the loaf and colour for the crust. Unless indicated in the recipe, use granulated white sugar. Honey, brown sugar and molasses give bread a unique flavour and colour. Substituting one for the other may affect the final result.
Aspartame-based (not saccharin-based) granular sugar substitutes can be used. Substitute equal amounts for sugar in the recipe.

Liquids

Liquids blend with the flour to produce an elastic dough. Milk gives a tender texture while water results in a crisper crust. Skimmed milk powder and buttermilk powder increase the nutritional value while softening the texture. There is no need to reconstitute skimmed milk powder or buttermilk

powder. The use of these powders increases the number of recipes that may be used in combination with the timer function. Do not use the timer function for recipes that require fresh milk. Buttermilk powder tends to blend better when added after the flour.
If you use milk instead of water and milk powder, use the same amount as the water. Homogenised, 2%, 1% or skimmed milk can be used in recipes that require milk. Unsweetened fruit and vegetable juices can be used in amounts stated in the recipes. Read the labels of these juices to make sure they do not contain added salt, sugar or sweeteners.

Eggs

Eggs add colour, richness and flavour. Always use large-size eggs fresh from the refrigerator. Do not use the timer function for recipes that require fresh eggs.

Cheese

Do not press cheese into the measuring spoon when you measure it. Low-fat cheeses may affect the loaf height and shape. Do not use the timer function for recipes that require cheese

Yeast

Yeast, a tiny single-celled living organism, feeds on the carbohydrates in flour and sugar to produce carbon dioxide gas that makes bread rise. Mixed with water and sugar, yeast wakes up during the kneading process and fills the dough with tiny bubbles that make it rise. Initial baking causes the dough to rise higher until the yeast is inactivated. Exposure to air, heat and humidity decreases yeast activity. Always use yeast before the expiry date. After opening, store yeast in the refrigerator in its original container, and use it within 6-8 weeks. There are 3 types of yeast available - active dry, instant, and breadmaker yeast. Breadmaker yeast is a particularly active strain of yeast with increased levels of ascorbic acid (vitamin C). It was developed specifically for use in breadmakers. To substitute active dry yeast or instant yeast for breadmaker yeast, increase the amount stated in the recipe by ¼ teaspoon. For the best results, use the type of yeast specified in the recipe. Heat kills yeast. When you prepare fillings, it is important that you let ingredients such as melted butter cool down before you use them. Keep yeast away from liquids, fats and salt as they slow the activity. Do not increase the amount of yeast stated in the recipe.

Cinnamon and garlic both inhibit rising. If you use these ingredients, add them at the corner of the bread pan to make sure they do not touch the yeast.

Testing yeast activity

Dissolve 1 tsp sugar into ½ cup lukewarm water in a measuring cup. Sprinkle 2 tsp yeast over the surface. Stir gently. Let the mixture sit undisturbed for 10 minutes. The mixture should be foamy with a strong smell of yeast. If not, purchase new yeast.

Bread mix

Bread mixes are available in many stores. Bread mix already includes flour, salt, sugar and yeast in the right amounts, so it is convenient to use. It also comes in many different flavours and varieties. In most cases you just have to put water or milk and butter or oil in the bread pan as indicated in the instructions on the bread mix package, and then add the bread mix.

Measuring ingredients

Perfect loaves depend on the correct amount of each ingredient. Therefore it is important that you measure ingredients correctly. Even 1 or 2 incorrectly measured tablespoons (either to much or too little) make a big difference for the end result. Never measure ingredients over the bread pan, as you may spill excess ingredients into the bread pan.

Tip: When you have to add e.g. 280ml water, add 1 cup (250ml) of water using the measuring cup and then add 2tbsp (30ml) of water using the measuring spoon.

Storage

Store flour in an airtight container in a cool, dry place. Exposed to heat or moisture, flour loses its strength and ability to rise. Flour absorbs flavours quickly, so store it away from onions or garlic.

Store bread, sealed tightly in a plastic bag or other airtight container, at room temperature for 1 to 2 days. French-style breads should be stored in a paper bag or exposed to the air to retain their crisp crust. They are best eaten the same day as baked

Tools

Measuring spoon

- You can use the measuring spoon supplied to measure yeast, sugar, salt, milk powder and spices.
- Do not use measuring spoons to scoop up dry ingredients. Spoon dry ingredients lightly into the measuring spoon (Fig. 39).
- Heap the spoon, and then level it with the edge of a metal spatula or the straight edge of a knife. Do not press the ingredients into the spoon, nor shake the spoon to level it (Fig. 40).
- The only ingredient that should be pressed into the measuring spoon is brown sugar. Press onto the sugar until it has the shape of the measuring spoon.

Measuring cup

- Use a graduated transparent measuring cup for all liquids. Place the measuring cup on a flat surface and read the graduation at eye level. If necessary, add or remove some liquid (Fig. 41).

Brush

- The brush can for instance be used to dampen the top of multi-shaper bread with water or to apply beaten egg to the top of buns.
- It can also be used to remove excess water from the baking tray or the dough.

Slitter

- The slitter can be used to cut the dough and make slits in the top of the shaped dough of multi-shape bread.

Be careful when you handle the slitter. Its blade is very sharp.

Put the sheath back on the slitter after use and store the slitter in a safe place.

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problems with standard recipes and possible solutions

	Water or milk	Salt	Sugar or honey	Flour	Yeast	Other
Loaf rises, then falls	Decrease 1-2tbsp, use colder liquid	Increase ¼tsp		Increase 1-2tbsp, use fresher flour, use right type of flour	Decrease 1/8-¼tsp, use fresh yeast, use right type of yeast at right setting	Check power supply
Loaf rises too high	Decrease 1-2tbsp, use colder liquid	Increase 1/4tsp	Decrease ½tsp	Decrease 1-2tbsp	Decrease 1/8-¼tsp, use right type of yeast at right setting	

	Water or milk	Salt	Sugar or honey	Flour	Yeast	Other
Loaf does not rise enough	Increase 1-2tbsp	Decrease 1/4tsp	Increase ½tsp	Use fresher flour, use right type of flour	Increase 1/8-¼tsp, use fresh yeast, use right type of yeast at right setting	
Loaf is short and heavy				Use fresher flour, use right type of flour	Add yeast, use fresh yeast, use right type of yeast at right setting	Check power supply
Crust too light			Increase ½tsp			Select correct settings
Loaf is uncooked						Check power supply, select correct settings
Loaf is overcooked			Decrease ½tsp			Select correct settings
Bread mixture is unmixed						Place bread pan properly, push kneading blade correctly onto shaft in bread pan
Smoke comes out of vents						Clean heating element
High altitude adjustment	Decrease 1-2tbsp		Decrease ½tsp		Decrease 1/8-¼tsp	

Note: When you make corrections to amounts of ingredients, first change the amount of yeast. If the result is still not satisfactory, make adjustments to liquids and then to dry ingredients.

Problems with Multi Bread Shaper recipes

Problem	Cause	Solution
When shaping Multi Bread Shaper breads, the dough has a different shape than described and shown.	The dough you started out with did not have a rectangular shape and did not have a uniform thickness	Flatten out the dough properly with a rolling pin to create a rectangular shape with a constant thickness.
The dough tears easily and falls apart (e.g. because it is lumpy) and it is hard to shape.	You have not added enough water to the mixture.	The dough was not properly prepared. Make sure you follow the recipes.
	You have worked on the dough too long	Knead the dough into a ball again and leave it to rest for 10 minutes. Then start shaping the dough from the beginning.
		Knead the dough in two stages, with a 5-minute break in between.
The dough is sticky and is difficult to shape	You have added too much water to the mixture or the water you added was too warm.	Put some flour on your hands, but NOT on the dough or the work surface. Then continue to knead the dough. Put some more flour on your hands and continue until the dough is less sticky.
The dough balls are hard too cut.	The dough is sticky because you added too much water.	Put some flour on your hands, but NOT on the dough or the work surface. Then continue to knead the dough. Put some more flour on your hands and continue until the dough is less sticky.
	The knife is not sharp enough.	Use the slitter supplied or a very sharp serrated knife.
	Perhaps you hesitated while cutting.	Make sure you push the slitter or knife through the dough quickly.
The slashes in the top of the bread tend to close up or do not open up during baking.	The dough is sticky because you added too much water.	Put some flour on your hands, but NOT on the dough or the work surface. Then continue to knead the dough. Put some more flour on your hands and continue until the dough is less sticky.
	You did not stretch the dough enough while shaping it.	Pull the dough harder when you wrap it.
	The slashes in the top surface of the dough were not deep enough.	Make the slashes deeper.

Problem	Cause	Solution
The sides of the bread crack open during baking.	You probably did not knead the dough properly.	Knead the dough more thoroughly until it stretches without tearing..
	The slashes in the top of the dough shape were not deep enough.	Make the slashes deeper.
The baked breads stick to the baking tray.	You brushed too much water onto the dough.	Remove excess water with the brush before baking.
	The breads stick too much.	Grease the baking trays lightly with oil before you place the dough shapes in them.
The breads are not golden brown.	Perhaps you forgot to brush the dough with water before baking.	Make sure to brush the dough with water properly before baking.
	You have put too much flour on the breads when shaping them.	Make sure to brush the dough with water properly before baking.
	The room temperature is high (higher than 30°C).	Use colder water (10°C to 15°C) and/or a little less yeast.
	You selected a too light crust colour.	Choose a darker crust colour the next time.
The bread did not rise enough.	Perhaps you have forgotten to add yeast to the mixture.	Do not forget to add yeast to the mixture.
	The yeast you used may have been past its sell-by date.	Make sure to check the sell-by date of the yeast before you add it to the mixture.
	Perhaps you did not add enough water.	The dough was not properly prepared. Make sure you follow the recipes.
	The dough was squashed too much during shaping	Knead the dough into a ball again and leave it to rest for 10 minutes. Then start shaping the dough from the beginning.
		Knead the dough in two stages, with a 5-minute break in between.

Frequently asked questions

Question	Answer
Why do loaves sometimes vary in height and shape?	Bread is very sensitive to factors in its environment such as room temperature, weather, humidity, altitude, airflow fluctuations and use of the timer. The shape of the bread can also be affected if you use ingredients that are not fresh or that have not been measured correctly.

Question	Answer
How do loaves vary in shape depending on the season?	During summer, loaves may sometimes collapse (and get a dent in the centre) or rise too high. During winter, bread may not rise properly. You can solve this by using water that has a temperature of 68°F/20°C.
Why does flour occasionally stick to the side of the bread?	During the initial mixing process, small amounts of flour may sometimes stick to the sides of the bread pan and get baked onto the sides of the loaf. If this happens, scrape off this part of the crust with a sharp knife.
Why is the dough sometimes very sticky and difficult to work with?	Dough may sometimes by sticky (i.e. too wet) depending on the room temperature and the water temperature. Try using colder water when you make the dough.
Why does the top of the loaf sometimes look torn?	Sometimes the dough rises too much, which may lead to cracks in the surface of the baked bread.
Can I make bread using eggs in the appliance?	Yes, reduce the amount of water and replace it with eggs. Put the eggs in the measuring cup first, then add water up to the level specified in the recipe. Do not use the timer function when you use eggs, as eggs may go bad.
Can I use this breadmaker to prepare recipes found in other cookery books?	Yes. However, the recipes in this booklet have been specially created for this appliance and results may vary when you use other recipes. If you experience problems with other recipes, please consult chapter Troubleshooting.
Why does the bread sometimes have a strange odour?	Too much active dry yeast or ingredients that are not fresh (especially flour and water) may cause the bread to have a strange odour. Always measure ingredients carefully and use fresh ingredients for the best results.
Can I use home-ground or home-milled flour?	Depending on how coarsely ground the flour is, the baking results may not be satisfactory. We recommend that you mix home-ground flour with regular flour for the best results.
Why are the multi-shape breads not properly baked?	The dough shape was probably too big. Reduce the size of the dough shape. The dough should only cover half the surface of the baking tray. If further browning is desired, use program 10
Why is the multi-shape bread overbaked?	The dough shape was probably too small. Put a larger dough shape on the baking tray. The dough should cover half the surface of the baking tray. If less browning is desired, change the crust colour to light.
Why is the baking result of multi-shape breads uneven?	The size of the dough shapes may be uneven. Make sure you divide the dough in equally sized lumps.

Standardbrødprogrammer og -opskrifter

Almindeligt hvidt brød (program 1 og 2)

program: Alm. hvidt	750 g	1000 g	1250 g
Vand (27°C) eller mælk	290 ml	350 ml	450 ml
Mælkepulver	1½ spsk	2 spsk	3 spsk
Olie	1½ spsk	2 spsk	3 spsk
Salt	1 tsk	1½ tsk	1½ tsk
Sukker	1½ spsk	2 spsk	3 spsk
Hvidt mel	500 g	600 g	750 g
Tørgær	1 tsk	1 tsk	1 tsk

Fuldkornsbrød (program 3 og 4)

program: Fuldkorn	750 g	1000 g	1250 g
Vand (27°C)	320 ml	380 ml	480 ml
Olie	1 spsk	2 spsk	2 spsk
Salt	1½ tsk	2 tsk	2 tsk
Honning ELLER sukker	2 spsk	2 spsk	3 spsk
Fuldkornsmel	500 g	600 g	750 g
Tørgær	1 tsk	1 tsk	1 tsk

Franskbrød (sprød skorpe) (program 5)

program: Fransk	750 g	1000 g	1250 g
Vand (27°C)	290 ml	350 ml	450 ml
Olie	1½ spsk	2 spsk	2 spsk
Salt	1½ tsk	2 tsk	3 tsk
Hvidt mel	500 g	600 g	750 g
Tørgær	1 tsk	1 tsk	1 tsk

Sødt brød (program 6)

program: Sødt	750 g	1000 g	1250 g
Vand (27°C) eller mælk	270 ml	330 ml	390 ml
Mælkepulver	1½ spsk	2 spsk	3 spsk
Olie	2 spsk	3 spsk	4 spsk
Salt	1 tsk	1 tsk	1 tsk
Sukker	4 spsk	5 spsk	6 spsk
Hvidt mel	500 g	600 g	700 g

program: Sødt	750 g	1000 g	1250 g
Tørgær	1 tsk	1 tsk	1 tsk

Glutenfrit brød (program 7)

program: Glutenfrit	750 g	1000 g	1250 g
Vand (27°C) eller mælk	-	330 ml	410 ml
Mælkepulver	-	2 spsk	2 spsk
Olie	-	2 spsk	3 spsk
Salt	-	1½ tsk	1½ tsk
Sukker	-	2 spsk	3 spsk
Glutenfrit mel	-	560 g	700 g
Tørgær	-	2¼ tsk	3¼ tsk

Superhurtigt brød (program 8)

program: Superhurtigt	750 g	1000 g	1250 g
Vand (27°C) eller mælk	-	380 ml	-
Mælkepulver	-	2 spsk	-
Olie	-	2 spsk	-
Salt	-	1 tsk	-
Sukker	-	2 spsk	-
Hvidt mel	-	600 g	-
Tørgær	-	4 tsk	-

Dej/pizzadej (program 9)

program: Dej	750 g	1000 g	1000 g
Vand (27°C) eller mælk	-	340 ml	
Mælkepulver	-	2 spsk	
Olie	-	¼ kop	
Salt	-	2 tsk	
Sukker	-	2 spsk	
Hvidt mel	-	600 g	
Tørgær	-	2 tsk	

Jordbær- eller brombærmarmelade (program 12)

Program: Marmelade	
Frisk eller frossen (optøet) frugt	2 kopper

Program: Marmelade	
Sukker	1,5 kopper

Omregningstabel

tsk/spsk/kop	ml
¼ tsk	1 ml
½ tsk	2 ml
1 tsk	5 ml
1 spsk	15 ml
¼ kop	50 ml
1/3 kop	75 ml
½ kop	125 ml
2/3 kop	150 ml
3/4 kop	175 ml
1 kop	250 ml

Programmer og opskrifter til multibrødformen

Programmerne til multibrødformen (13 og 14) gør det muligt at lave dine egne brødvariationer. Lige fra små og store boller til flutes og frie former. Disse programmer har to trin:
- Første trin: ældtning og hævning af dejen
- Andet trin: bagning

Ældtning og hævning af dejen

1. Fjern brødformen fra apparatet (se kapitlet "Brug af apparatet" i brugervejledningen).
2. Monter ælteknivene (se kapitlet "Brug af apparatet" i brugervejledningen).
3. Vej og hæld ingredienserne i brødformen (se kapitlet "Brug af apparatet" i brugervejledningen).
4. Placer brødformen i bagemaskinen (se kapitlet "Brug af apparatet" i brugervejledningen).
5. Tilslut bagemaskinen.
6. Tryk på programvælgeren, og vælg program 13 eller 14.
7. Tryk eventuelt på skorpevælgeren en eller flere gange for at vælge den ønskede farve på brødskorpen.

For programmerne 13 og 14 er den forindstillede skorpefarve medium.

8. Tryk på knappen Start/stop/annuller for at start dejældtningen, som efterfølges af hævningen.
9. Når første trin i programmet er færdigt, skifter apparatet til standby.

◗ Apparatet bipper, når ældtningen og hævningen af dejen er færdig.

Bemærk: De to processer (ældtning og hævning af dejen) foregår automatisk og varer 1 time og 21 minutter, dvs. 26 minutter til ældtningen efterfulgt af 55 minutter til hævningen.

Bemærk: Det er normalt, at dejen ikke bliver ældet jævnt under ældtningen.

Når første trin i programmet er færdigt, skal dejen bages inden for en time. Efter en time nulstilles apparatet automatisk, og programmet for multibrødformen annulleres.

Formning og bagning

1 Form brødet efter ønske, og læg det på bagebakkerne (se afsnittet "Opskrifter til multibrødformen" nedenfor).

2 Placer bagestativet (se afsnittet "Placering bagestativet" nedenfor).

3 Placer bagestativet med bagebakkerne i bagemaskinen.

Bemærk: Du skal fjerne brødformen, før du kan bruge bagestativet.

4 Luk låget, og tryk på knappen Stop/start/annuller for at starte bagningen.

Placering af bagestativet

Bagemaskinen leveres med et bagestativ, som er beregnet til opskrifter til multibrødformen (programmerne 13 og 14). Bagestativet leveres med to bagebakker. Med de to lange separatorer og de fire korte separatorer kan du dele bagebakkerne, så du kan bage flutes, rundstykker, boller eller brød i frie former.

1 Hvis du vil bage to lange flutes eller andre brød, skal du placere den lange separator i bagebakken. Pres separatoren ned for at fastgøre den.

2 Hvis du vil bage korte flutes eller andre korte brød, skal du placere to korte separatorer på tværs af bagebakken og skubbe dem på plads.

3 Hvis du vil bage rundstykker eller boller, skal du først placere den lange separator og derefter placere rillerne på de korte separatorer over rillerne på den lange separator.

4 Hvis du vil bage brød i frie former, skal du undlade alle separatorer.

Opskrifter til multibrødformen

Til disse opskrifter skal du bruge bagestativet, bagebakkerne, separatorerne til bagebakkerne, skærevalsen og penslen.

Flutes

Denne opskrift er til fire flutes på hver 100 g.
Den krævede indstilling for skorpefarven er medium.
Ingredienser:
- 170 ml vand
- 1 tsk salt
- 280 g bagemel
- 1 tsk tørgær

Bemærk: Hvis du vil give dine flutes en mere spændstig krumme, skal du tilsætte 1 spsk olie til ingredienserne. Hvis du vil give de fire flutes mere farve, skal du tilsætte 2 tsk sukker til ingredienserne.
Sådan formes flutes:

1 Drys lidt mel på bordpladen.

2 Fjern brødformen fra apparatet og tag dejen uden af brødformen.

3 Rul dejen til en kugle, og del kuglen i fire klumper med en kniv (fig. 1).

Bemærk: Sørg for, at klumperne har samme vægt.

Tip: Hvis du vil gøre dine flutes lettere og mere luftige, skal du lade dejkuglerne hvile i 5 minutter, før du former dem.

4 Flad hver dejklump ud med håndfladen eller en kagerulle på den melede bordplade (fig. 2).

5 Tag fat om den lange kant på dejpladen, og fold den ind mod midten. Tag derefter fat om den anden lange kant på dejpladen, og fold den ind over den første kant (fig. 3).

6 Tryk fingrene ned på midten af den foldede dej i hele brødets længde, og lav en lang hulning (fig. 4).

7 Luk hulningen ved at trække den forreste halvdel af dejen op og hen over hulningen. Placer den oven på den anden halvdel af dejen. Luk samlingen (fig. 5).

8 Placer dejen på bordpladen med samlingen nedad, og rul den frem og tilbage med hænderne. Start på midten og flyt hænderne på langs ad dejen, mens du ruller den for at strække den til den ønskede længde. (fig. 6)

9 Rul dejen med hænderne uden at presse for meget, indtil du har en regelmæssig form. Tykkelsen og bredden på dejen skal være ensartet.

Bemærk: Dejen skal have samme længde som bagebakken (ca. 18 cm).

Tip: Hvis du vil variere smagen af dine flutes, kan du tilføje ingredienser som f.eks. sesamfrø eller solsikkefrø på dette trin i processen.

10 Placer de lange separatorer i de to bagebakker, og placer dejene i hver del af bagebakkerne (fig. 7).

11 Du opnår det bedste resultat ved at skære lange 1 cm dybe ridser på tværs af dejen. Brug skærevalsen eller en savtakket kniv (fig. 8).

Bemærk: Sørg for at ridserne ikke er dybere end 1 cm og er placeret med 2 cm mellemrum (fig. 9).

12 Brug penslen til at fugte oversiden af dejene med vand (fig. 10).

Bemærk: Sørg for, at der ikke ligger vand på bagebakken.

13 Placer bagestativet med bagebakkerne i bagemaskinen.

14 Tryk på knappen Stop/start/annuller for at starte bagningen.

15 Tag stikket ud af apparatet, når bagningen er slut.

16 Løft bagestativet ud af apparatet (fig. 11).

Vær forsigtig. Bagestativet, bagebakkerne og brødene er varme.

17 Tag flutes af bagebakkerne, og lad dem køle af på en afkølingsrist (fig. 12).

Bloomer

Bloomer er en brødform, der er cylinderformet, men flad i bunden med flere diagonale ridser i toppen.

1 Brug ingredienserne, og følg trin 1 – 3 under "Flutes" ovenfor.

2 Rul hver dejklump ud med en kagerulle til en firkant, som er 18 cm lang og ca. 1,5 cm tyk med runde hjørner (fig. 13).

3 Tag fat om den lange kant på hver dejplade og rul den sammen til en 5 cm tyk pølse. Vip enderne ind og glat dem ud (fig. 14).

4 Placer de lange separatorer i bagebakkerne, og placer dejene i hver del.

5 Skær ridser på tværs af toppe med ca. 1,5 cm mellemrum (normalt ca. 6 ridser per dej). Brug den medfølgende skærevalse eller en savtakket kniv (fig. 15).

6 Brug penslen til at fugte oversiden af dejene med vand.

Bemærk: Sørg for, at der ikke ligger vand på bagebakken.

7 Placer bagestativet med bagebakkerne i bagemaskinen.

8 Tryk på knappen Stop/start/annuller for at starte bagningen.

9 Tag stikket ud af apparatet, når bagningen er slut.

10 Løft bagestativet ud af apparatet.

Vær forsigtig. Bagestativet, bagebakkerne og brødene er varme.

11 Tag dine bloomers af bagebakkerne, og lad dem køle af på en afkølingsrist.

Epi-franskbrød

Epi-franskbrød er et fransk brød, der fremstilles af flutesdej og formes som en kornaks ("epi" er fransk og betyder kornaks).

1 Brug ingredienser under "Flutes" ovenfor, og form dine flutes ifølge trin 1 – 9.

2 Placer de lange separatorer i bagebakkerne, og placer dejene i hver del.

3 Brug en saks til at klippe i toppen af dejen med 2 – 2,5 cm mellemrum i hele brødets længde, så der kommer flapper ovenpå dejen (fig. 16).

Bemærk: Længden på klippene skal være ca. 2/3 af dejens højde.

4 Placer dejflapperne til højre og venstre på skift (fig. 17).

5 Brug penslen til at fugte oversiden af dejene med vand.

Bemærk: Sørg for, at der ikke ligger vand på bagebakken.

6 Placer bagestativet med bagebakkerne i bagemaskinen.

7 Tryk på knappen Stop/start/annuller for at starte bagningen.

8 Tag stikket ud af apparatet, når bagningen er slut.

9 Løft bagestativet ud af apparatet.

Vær forsigtig. Bagestativet, bagebakkerne og brødene er varme.

10 Tag epi-franskbrødene af bagebakkerne, og lad dem køle af på en afkølingsrist.

Tip: Flapperne på de bagte epi-franskbrød kan let brækkes af i portioner.

Flettet brød

Dette er en opskrift på en af de mest almindelige brødtyper, trestrenget flettet brød.
Ingredienser:

- ¼ kop mælk
- ½ stort æg
- 1 1/6 kop mel
- 1 spsk sukker
- ¼ tsk salt
- 1/8 kop smør
- 3/4 tsk tørgær

Sådan formes flettet brød:

1 Drys lidt mel på bordpladen.

2 Fjern brødformen fra apparatet og tag dejen uden af brødformen.

3 Rul dejen til en kugle, og del kuglen i seks klumper med en kniv (fig. 18).

Bemærk: Sørg for, at klumperne har samme vægt.

4 Placer tre klumper på den melede bordplade, og rul hver klump frem og tilbage med hænderne. Start på midten og flyt hænderne på langs ad dejen, mens du ruller den for at strække den til den ønskede længde (fig. 19).

Bemærk: Sørg for, at dejstrengene har en ensartet diameter. Dejstrengene skal rulles, indtil de har samme længde som bagebakken (ca. 18 cm).

5 Placer de tre dejstrenge ved siden af hinanden på bagebakken (fig. 20).

6 Begynd med at flette dejstrengene fra midten. Løft den højre streng og læg den over midten. Læg derefter den venstre streng over den højre streng, midterstrengen over den venstre streng. Fortsæt med at flette, indtil du når enderne af strengene. Flet derefter fra midten til den anden ende af brødet (fig. 21).

7 Gør enderne våde, klem dem sammen, og vip enderne ind (fig. 22).

8 Brug penslen til at fugte oversiden af dejene med vand.

Bemærk: Sørg for, at der ikke ligger vand på bagebakken.

9 Følg trin 4 – 8 for de andre tre strenge.

10 Placer bagestativet med bagebakkerne i bagemaskinen.

11 Tryk på knappen Stop/start/annuller for at starte bagningen.

12 Tag stikket ud af apparatet, når bagningen er slut.

13 Løft bagestativet ud af apparatet.

Vær forsigtig. Bagestativet, bagebakkerne og brødene er varme.

14 Tag de flettede brød af bagebakkerne, og lad dem køle af på en afkølingsrist.

Rundstykker

Denne opskrift er til 12 rundstykker.
Ingredienser:
- 170 ml vand
- 1 tsk salt
- 280 g bagemel
- 1 tsk tørgær

Sådan formes rundstykkerne:

1 Drys lidt mel på bordpladen.

2 Fjern brødformen fra apparatet og tag dejen uden af brødformen.

3 Rul dejen til en kugle, og del kuglen i 12 klumper med en kniv (fig. 23).

Bemærk: Sørg for, at klumperne har samme vægt.

4 Form hver klump til en bolle, og placer den formede dej på bagebakken (fig. 24).

5 Rids dejen langs midten med skærevalsen for at lave en dyb rille, som deler dejen i to (fig. 25).

6 Rids dejen igen på tværs af den første rille for at dele dejen i fire dele (fig. 26).

7 Brug en pensel til at fugte oversiden af dejene med vand.

Bemærk: Sørg for, at der ikke ligger vand på bagebakken.

8 Placer bagestativet med bagebakkerne i bagemaskinen.

9 Tryk på knappen Stop/start/annuller for at starte bagningen.

10 Tag stikket ud af apparatet, når bagningen er slut.

11 Løft bagestativet ud af apparatet.

Vær forsigtig. Bagestativet, bagebakkerne og rundstykkerne er varme.

12 Tag rundstykkerne af bagebakkerne, og lad dem køle af på en afkølingsrist.

Kanelboller

Ingredienser:
- ¼ kop mælk
- ½ stort æg
- 1 1/6 kop bagemel
- 1 spsk sukker
- ¼ tsk salt
- 1/8 kop smør
- 3/4 tsk tørgær

Fyld:
- 1 spsk sukker
- ½ tsk kanel
- 1/8 kop rosiner
- Bland ingredienserne grundigt, før du tilføjer dem til dejen.

Pensling:
- ½ stort æg, pisket
- 2 tsk vand

Sådan formes kanelboller:

1 Drys lidt mel på bordpladen.

2 Fjern brødformen fra apparatet og tag dejen uden af brødformen.

3 Rul dejen til en kugle med hænderne, og skær kuglen i to halvdele (fig. 27).

4 Rul de halve dejkugler ud i rektangulære former (fig. 28).

5 Placer en lige stor del fyld på ¾ af hver udrullet dej (fig. 29).

6 Rul dejene sammen, og luk enderne grundigt (fig. 30).

Bemærk: Luk den øverste samling og begge ender grundigt for at forhindre, at rullen åbner sig, når du begynder at skære den i skiver (fig. 31).

7 Skær den rullede dej i to lige store dele (fig. 32).

8 Placer stykkerne af rullet dej på bagebakken med den skårne side opad.

9 Pensl æggemasse oven på dejen med penslen (fig. 33).

10 Placer bagestativet med bagebakkerne i bagemaskinen.

11 Tryk på knappen Stop/start/annuller for at starte bagningen.

12 Tag stikket ud af apparatet, når bagningen er slut.

13 Løft bagestativet ud af apparatet.

Vær forsigtig. Bagestativet, bagebakkerne og bollerne er varme.

14 Tag bollerne af bagebakkerne, og lad dem køle af på en afkølingsrist.

Bløde saltkringler

Denne opskrift er til 32 saltkringler.

Ingredienser:
- 1 kop øl
- 2 ½ kop almindeligt mel

- 2 spsk sukker
- 1 tsk salt
- 1 spsk smør
- 1 tsk tørgær

Sådan formes saltkringlerne:

1 Drys lidt mel på bordpladen.

2 Fjern brødformen fra apparatet og tag dejen uden af brødformen.

3 Rul dejen til en kugle, og del kuglen i fire lige store klumper med en kniv.

4 Skær hver klump i otte lige store klumper.

5 Rul hver klump til en ca 50 cm lang og 1 cm tynd streng (fig. 34).

6 Saml enderne på hver streng, og træk dem hen mod hinanden, indtil de krydser hinanden. (fig. 35)

7 Drej den ene ende omkring den anden, og placer de drejede ender hen over den anden side af cirklen for at forme saltkringlen (fig. 36).

8 Placer saltkringlerne på hovedet med de drejede ender nederst og 2 cm fra hinanden på bagebakken. (fig. 37)

9 Pensl med pisket æg ved hjælp af penslen, og drys saltkringlerne let med groft salt, solsikkefrø eller sesamfrø (fig. 38).

Tip: Bagemaskinen kan kun bage 6 saltkringler ad gangen. Du skal bruge bageprogrammet til at fortsætte med bagningen. Hver bageproces tager ca. 10-12 minutter.

10 Placer bagestativet med bagebakkerne i bagemaskinen.

11 Tryk på knappen Stop/start/annuller for at starte bagningen.

12 Tag stikket ud af apparatet, når bagningen er slut.

13 Løft bagestativet ud af apparatet.

Vær forsigtig. Bagestativet, bagebakkerne og saltkringlerne er varme.

14 Tag saltkringlerne af bagebakkerne, og lad dem køle af på en afkølingsrist.

Tip: Hvis du vil have bløde og seje saltkringler, skal du servere dem varme med sennep.

Tip: Hvis du vil have sprøde, tørre, knasende saltkringler, skal du placere de bagte saltkringler i en kold ovn på en usmurt bagebakke. Lad dem stå i 3 timer eller i løbet af natten for at blive tørre og sprøde.

Programmer til multibrødformen

Multibrødform	(program 13)	Multibrødform sødt	(program 14)
Ingredienser	Mængder	Ingredienser	Mængder
Vand	150 ml	Vand	100 ml
Olie	-	Olie	1 spsk
Salt	1 tsk	Salt	½ tsk
Sukker	-	Sukker	2 spsk
Mælkepulver	-	Mælkepulver	1 spsk
Hvidt mel	300 g	Hvidt mel	200 g

Multibrødform	(program 13)	Multibrødform sødt	(program 14)
Tørgær	1½ tsk	Tørgær	1 tsk

Bagetider og temperaturer

Bagetider og temperaturer

Hold varm-standardtemperaturen for brødtyperne og programmet Kun bagning, som nævnes i tabellerne nedenfor, er 60 °C.
Hold varm-temperaturen for marmelade er 20°C.
Den maksimale indstillingstid for alle brødtyper undtagen Superhurtigt og Glutenfrit er 15 timer.
Den maksimale indstillingstid for programmet Kun Bagning er 1 time og 30 minutter.

Valgfrit: tilføjelse af ekstra ingredienser under dejstadiet

Program	Tilføjelse af ekstra ingredienser (når apparatet bipper)
Alm. hvidt	Efter 26 min.
Alm. hvidt hurtigt	Efter 15 min.
Fuldkorn	Efter 51 min.
Fuldkorn hurtigt	Efter 10 min.
Sødt	Efter 20 min.
Glutenfrit	Efter 14 min.
Dej	Efter 16 min.

Holdbarhed og temperaturer på bagestadiet

Type	Skorpe	Bagetemp.	Vægt	Bagetid	Tilberedningstid
Alm. hvidt	Lys	110°C	750 g	50 min.	3 timer 30 min.
			1000 g	55 min.	3 timer 35 min.
			1250 g	60 min.	3 timer 40 min.
	Medium	120°C	750 g	50 min.	3 timer 30 min.
			1000 g	55 min.	3 timer 35 min.
			1250 g	60 min.	3 timer 40 min.
	Mørk	130°C	750 g	55 min.	3 timer 35 min.
			1000 g	60 min.	3 timer 40 min.
			1250 g	65 min.	3 timer 45 min.
Alm. hvidt hurtigt	Lys	110°C	750 g	50 min.	2 timer 40 min.
			1000 g	55 min.	2 timer 45 min.
			1250 g	60 min.	2 timer 50 min.
	Medium	120°C	750 g	50 min.	2 timer 40 min.

Type	Skorpe	Bagetemp.	Vægt	Bagetid	Tilberedningstid
			1000 g	55 min.	2 timer 45 min.
			1250 g	60 min.	2 timer 50 min.
	Mørk	130°C	750 g	55 min.	2 timer 45 min.
			1000 g	60 min.	2 timer 50 min.
			1250 g	65 min.	2 timer 55 min.
Fuldkorn	Lys	115°C	750 g	45 min.	3 timer 55 min.
			1000 g	50 min.	4 timer
			1250 g	55 min.	4 timer 5 min.
	Medium	125°C	750 g	50 min.	4 timer
			1000 g	55 min.	4 timer 5 min.
			1250 g	60 min.	4 timer 10 min.
	Mørk	135°C	750 g	60 min.	4 timer 10 min.
			1000 g	65 min.	4 timer 15 min.
			1250 g	70 min.	4 timer 20 min.
Fuldkorn hurtigt	Lys	115°C	750 g	45 min.	2 timer 40 min.
			1000 g	50 min.	2 timer 45 min.
			1250 g	55 min.	2 timer 50 min.
	Medium	125°C	750 g	50 min.	2 timer 45 min.
			1000 g	55 min.	2 timer 50 min.
			1250 g	60 min.	2 timer 55 min.
	Mørk	135°C	750 g	60 min.	2 timer 55 min.
			1000 g	65 min.	3 timer
			1250 g	70 min.	3 timer 5 min.
Fransk	Lys	115°C	750 g	50 min.	5 timer 45 min.
			1000 g	55 min.	5 timer 50 min.
			1250 g	60 min.	5 timer 55 min.
	Medium	125°C	750 g	55 min.	5 timer 50 min.
			1000 g	60 min.	5 timer 55 min.
			1250 g	65 min.	6 timer
	Mørk	135°C	750 g	60 min.	5 timer 55 min.
			1000 g	65 min.	6 timer
			1250 g	70 min.	6 timer 5 min.
Sødt	Lys	110°C	750 g	52 min.	3 timer 17 min.
			1000 g	54 min.	3 timer 19 min.

Type	Skorpe	Bagetemp.	Vægt	Bagetid	Tilberedningstid
			1250 g	56 min.	3 timer 21 min.
	Medium	115°C	750 g	54 min.	3 timer 19 min.
			1000 g	57 min.	3 timer 22 min.
			1250 g	60 min.	3 timer 25 min.
	Mørk	125°C	750 g	58 min.	3 timer 23 min.
			1000 g	61 min.	3 timer 26 min.
			1250 g	64 min.	3 timer 29 min.
Glutenfrit	Medium	110°C	1000 g	95 min.	2 timer 54 min.
Superhurtigt	Medium	135°C	1000 g	50 min.	1 time 25 min.
Dej	I/T	I/T	I/T	0 min.	1 time 30 min.
Kun bagning	I/T	120°C	I/T	10 min.	I/T
Pastadej	I/T	I/T	I/T	0 min.	14 min.
Marmelade	I/T	115°C	I/T	70 min.	1 time 25 min.
Multibrødform	Lys	120°C	750 g	40 min.	2 timer 15 min.
	Medium	130°C	750 g	40 min.	2 timer 15 min.
	Mørk	140°C	750 g	40 min.	2 timer 15 min.
Multibrødform sødt	Lys	110°C	750 g	30 min.	2 timer 5 min.
	Medium	120°C	750 g	30 min.	2 timer 5 min.
	Mørk	130°C	750 g	30 min.	2 timer 5 min.

Ingredienser og tilbehørsdele

I dette kapitel beskrives ingredienser og tilbehørsdele, der bruges til bagning af brød. Hver enkelt ingrediens tjener et bestemt formål. Det er vigtigt at indkøbe ingredienser af god kvalitet og bruge dem i nøjagtig de mængder, der står i opskrifterne. Nogle ingredienser kan udskiftes med andre, mens andre vil give et dårligt bageresultat.

Ingredienser

Hvidt mel

Hvidt mel indeholder nok protein (gluten) til at give brødet betydelig volumen og struktur. Det er gluten, der former cellevæggens struktur, fanger og holder på luftboblerne og gør det muligt for brødet at hæve. Det meste mel er afbleget. Dette påvirker ikke bageevnen eller holdbarheden.

Fuldkornsmel

Fuldkornsmel er en grovere malet meltype lavet af hele hvedekernen - klid, kerne og frøhvide. Klid og kerne giver den brune farve og nøddeagtige smag samt flere fibre. Bagning med fuldkornsmel giver små og mere kompakte brød.

Rugmel

Rugmel er fremstillet af fint malede rugkerner. Kun mel af hvede og rug indeholder glutendannende proteiner. Gluten i rugmel er ikke så elastisk, så rugmel skal bruges sammen med hvedemel.

Kerner og frø
Kerner og frø giver variation i brødets konsistens, smag og udseende. De øger fiberindholdet. Tre-, fem-, syv- eller tolv-kornsblandinger kan udskiftes med enhver flerkornsblanding. Flækket hvede er hele hvedekerner, som findeles i varierende størrelser fra grov til fin. Bulgur er dampede, tørrede og malede hvedekerner uden klid. Naturligt klid, både hvede og havre, overskærer glutenstrengene. Brug derfor ikke mere klid, end der står i opskriften.

Glutenfrit mel
Gluten findes i mange kornsorter, f.eks. hvede, rug, byg, havre osv. Glutenfrit brød laves udelukkende af glutenfrit mel eller glutenfrie brødblandinger.

Semuljemel
Semulje, der er et cremet, gult, grovmalet mel af hård durumhvede, indeholder meget protein. Det bruges til at lave frisk pasta. Pastadej, der er lavet af semulje, er nemmere at ælte og holder bedre faconen under tilberedning end pastadej, der er lavet af almindeligt mel. Du kan erstatte noget af det almindelige mel eller fuldkornsmel med semuljemel.

Fedtstoffer
Fedtstoffer blødgør, tilfører smag og forlænger holdbarheden ved at holde på fugten. Margarine, smør eller olie kan udskiftes indbyrdes i opskrifterne. De forskellige fedtstoffer kan give lidt forskellige brød. Undgå at bruge diætmargarine eller smør-let-margarine, da det højere indhold af vand kan have stor indvirkning på brødets størrelse og konsistens.

Salt
Salt styrer gærens virkning og tilføjer smag. Kom altid salt i dejen. Det bruges i små mængder, men er en nødvendig ingrediens. Uden salt kan brødet hæve for meget eller falde helt sammen.

Sukker
Sukker giver næring til gæren samt sødme til brødet og farve til skorpen. Medmindre der angivet andet i opskriften, bruges stødt, hvidt sukker. Honning, brunt sukker og sirup giver brødet en særlig smag og farve. Hvis en type sukker udskiftes med en anden, kan det påvirke det endelige resultat. Aspartambaserede (ikke saccharinbaserede) sødestoffer kan bruges. Brug samme mængde som angivet for sukker i opskriften.

Væsker
Væsker blandes med melet til en elastisk dej. Mælk giver en blød konsistens, mens vand giver en mere sprød skorpe. Skummetmælks- og kærnemælkspulver øger næringsværdien og gør samtidig konsistensen blødere. Det er ikke nødvendigt at opløse skummetmælks- eller kærnemælkspulver i vand. Brug af mælkepulver øger antallet af opskrifter, der kan bruges sammen med timerfunktionen. Timerfunktionen må ikke benyttes til opskrifter med frisk mælk. Det er ofte nemmere at iblande kærnemælkspulver, når det tilsættes efter melet.
Hvis du bruger mælk i stedet for vand og mælkepulver, skal du bruge samme mængde mælk som vand. Homogeniseret, sødmælk, letmælk, minimælk eller skummetmælk kan bruges i opskrifter med mælk. Usødet frugt- og grøntsagssaft kan bruges i de mængder, der er nævnt i opskriften. Læs etiketten på saften for at være sikker på, at den ikke er tilsat salt, sukker eller sødestoffer.

Æg
Æg giver farve og smag og gør brødet mere mættende. Brug altid store, friske æg fra køleskabet. Brug ikke timerfunktionen til opskrifter med friske æg.

Ost
Tryk ikke osten ned i måleskeen, når du udmåler mængden. Brug af fedtfattig ost kan påvirke brødets højde og form. Brug ikke timerfunktionen til opskrifter med ost

Gær
Gær er en lille, enkeltcellet, levende organisme, der får næring fra kulhydrater i mel og sukker til frembringelse af kuldioxid, som får brødet til at hæve. Når gær blandes med vand og sukker, aktiveres

den under ældtningen og fylder dejen med bittesmå bobler, der får den til at hæve. Under den første del af bagningen hæver dejen endnu mere, indtil gæren mister sin kraft. Gærs aktivitet nedsættes, hvis den udsættes for luft, varme og fugt. Gær skal altid bruges før sidste anvendelsesdato. Efter åbning skal gær opbevares i køleskab i den oprindelige indpakning og bruges inden for 6-8 uger. Der findes tre typer gær - almindelig aktiv tørgær, hurtigtvirkende gær og bagemaskinegær. Bagemaskinegær er en særlig aktiv gærstreng med øget indhold af askorbinsyre (C-vitamin). Den er udviklet specielt til brug i bagemaskiner. Hvis du vil bruge aktiv tørgær eller hurtigtvirkende gær i stedet for bagemaskinegær, skal du øge mængden i opskriften med ¼ tsk. De bedste resultater opnås ved brug af den type gær, der nævnes i opskriften. Varme dræber gær. Når du laver fyld, er det vigtigt, at du lader ingredienser som f.eks. smeltet smør køle af, før du bruger dem. Hold gæren væk fra væsker, fedt og salt, da de hæmmer gæraktiviteten. Brug ikke mere gær, end opskriften foreskriver.

Kanel og hvidløg modvirker hævning. Hvis du bruger disse ingredienser, skal de tilsættes i brødformens hjørne, så du er sikker på, at de ikke kommer i kontakt med gæren.

Afprøvning af gærens aktivitet

Opløs 1 tsk sukker i ½ kop lunkent vand i et målebæger. Strø 2 tsk gær på overfladen. Rør forsigtigt. Lad blandingen stå i 10 minutter. Blandingen bør derefter være skummende med en stærk gærlugt. Hvis det ikke er tilfældet, skal du købe nyt gær.

Brødblanding

Brødblandinger fås i mange butikker. Brødblandinger indeholder mel, salt, sukker og gær i de rette mængder, så de er nemme at bruge. Der findes også mange forskellige slags. For det meste skal du blot komme vand eller mælk og smør eller olie i brødformen i henhold til instruktionerne på brødblandingspakken og derefter tilsætte brødblandingen.

Afmåling af ingredienser

Perfekte brød fås ved brug af den korrekte mængde af hver ingrediens. Det er derfor vigtigt, at du afmåler hver ingrediens korrekt. Bare 1 eller 2 forkert afmålte spiseskefulde (for meget eller for lidt) gør en stor forskel for slutresultatet. Afmål aldrig ingredienserne hen over brødformen, da du kan komme til at spilde ekstra mængder af ingredienserne ned i brødformen.

Tip: Når du skal tilsætte f.eks. 280 ml vand, kan du tilføje 1 kop (250 ml) vha. målebægeret og derefter 2 spsk (30 ml) vha. måleskeen.

Opbevaring

Opbevar mel i en lufttæt beholder et køligt og tørt sted. Hvis det udsættes for varme eller fugt, mister mel sin styrke og hæveevne. Mel absorberer hurtigt smag, så det bør ikke opbevares sammen med løg eller hvidløg. Brød kan opbevares i en tæt tillukket plastikpose eller en anden lufttæt beholder ved stuetemperatur i 1 til 2 dage. Brød med sprød skorpe bør opbevares i en papirpose eller i fri luft for at bevare den sprøde skorpe. Det skal helst spises den dag, det bliver bagt

Tilbehørsdele

Måleske

- Du kan bruge den medfølgende måleske til at afmåle gær, sukker, salt, mælkepulver og krydderier.
- Brug ikke måleskeen til at tage en skefuld tørre ingredienser fra beholderen, men hæld ingredienserne forsigtigt ned i måleskeen (fig. 39).
- Lav top på skeen, og brug derefter en spatelkniv eller den flade side af en kniv til at jævne overfladen. Pres ikke ingredienserne ned i skeen, og ryst ikke skeen for at jævne overfladen (fig. 40).
- Den eneste ingrediens, der skal presses ned i måleskeen, er brunt sukker. Tryk på sukkeret, indtil det tager facon af måleskeen.

Målebæger

- Brug et gennemsigtigt målebæger til alle væsker. Stil målebægeret på et plant underlag, og aflæs målene i øjenhøjde. Tilføj eller fjern væske efter behov (fig. 41).

Børste

- Penslen kan f.eks. anvendes til at fugte oversiden af multiformbrød med vand eller pensle æg oven på boller.
- Den kan også bruges til at fjerne overskydende vand fra bagebakken eller dejen.

Skærevalse

- Skærevalsen kan anvendes til dejen og til at ridse toppen af den formede dej på multiformbrød.

Pas på, når du håndterer skærevalsen. Bladet er meget skarpt.

Sæt hylsteret tilbage på skærevalsen efter brug, og opbevar skærevalsen på et sikkert sted.

Fejlfinding

Dette kapitel opsummerer de mest almindelige problemer, du kan støde på ved brug af apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjælp af nedenstående oplysninger, bedes du kontakte Philips Kundecenter.

Problemer med standardopskrifter og mulige løsninger

	Vand eller mælk	Salt	Sukker eller honning	Mel	Gær	Andet
Brødet hæver, men falder sammen igen	Brug 1-2 spsk mindre, brug koldere væske	Brug ¼ tsk mere		Brug 1-2 spsk mere, brug friskere mel, brug den rigtige type mel	Brug 1/8-¼ tsk mindre, brug frisk gær, brug den rigtige type gær ved den rigtige indstilling	Kontroller strømforsyningen
Brødet hæver for meget	Brug 1-2 spsk mindre, brug koldere væske	Brug 1/4 tsk mere	Brug ½ tsk mindre	Brug 1-2 spsk mindre	Brug 1/8-¼ tsk mindre, brug den rigtige type gær ved den rigtige indstilling	
Brødet hæver ikke nok	Brug 1-2 spsk mere	Brug 1/4 tsk mindre	Brug ½ tsk mere	Brug friskere mel, brug den rigtige type mel	Brug 1/8-¼ tsk mere, brug frisk gær, brug den rigtige type gær ved den rigtige indstilling	
Brødet er lille og tungt				Brug friskere mel, brug den rigtige type mel	Tilsæt gær, brug frisk gær, brug den rigtige type gær ved den rigtige indstilling	Kontroller strømforsyningen
Skorpen er for lys			Brug ½ tsk mere			Vælg de korrekte indstillinger

	Vand eller mælk	Salt	Sukker eller honning	Mel	Gær	Andet
Brødet er ikke færdigbagt						Kontroller strømforsyningen, vælg de korrekte indstillinger
Brødet er bagt for meget			Brug ½ tsk mindre			Vælg de korrekte indstillinger
Brødblanding er ikke blandet						Anbring brødformen korrekt, skub ældebladet korrekt på akslen i brødformen
Det ryger fra ventilerne						Rengør varmelegemet
Højdejustering	Brug 1-2 spsk mindre		Brug ½ tsk mindre		Brug 1/8-¼ tsk mindre	

Bemærk: Når du foretager rettelser i mængden af ingredienser, skal du begynde med mængden af gær. Hvis resultatet stadig ikke er tilfredsstillende, skal du justere væsker og derefter tørre ingredienser.

Problemer med opskrifter til multibrødformen

Problem	Årsag	Løsning
Når du former brød til multibrødformen, har dejen en anden form end beskrevet og vist.	Den dej, du startede ud med, havde ikke en rektangulær form, og ikke en ensartet tykkelse.	Flad dejen korrekt ud med en kagerulle for at skabe en rektangulær form med en konstant tykkelse.
Dejen er let at rive over, falder fra hinanden (f.eks. fordi den er klumpet), og den er hård at forme.	Du har ikke tilføjet en tilstrækkelig mængde vand til blandingen.	Dejen er ikke tilberedt korrekt. Sørg for at følge opskrifterne.
	Du har æltet dejen for længe.	Ælt dejen til en kugle igen, og lad den hvile i 10 minutter. Begynd derefter at forme dejen på ny.
		Ælt dejen i to trin med en 5 minutters pause mellem.

Problem	Årsag	Løsning
Dejen er klistret og svær at forme.	Du har hældt for meget vand i blandingen, eller det vand, du har brugt, har været for varmt.	Kom mel på hænderne, men IKKE på dejen eller bordpladen. Fortsæt derefter med at ælte dejen. Kom mere mel på hænderne, og fortsæt indtil dejen er mindre klistret.
Dejkuglerne er svære at skære over.	Dejen er klistret, fordi du har tilføjet for meget vand.	Kom mel på hænderne, men IKKE på dejen eller bordpladen. Fortsæt derefter med at ælte dejen. Kom mere mel på hænderne, og fortsæt indtil dejen er mindre klistret.
	Kniven er ikke skarp nok.	Brug den medfølgende skærevalse eller en meget skarp, savtakket kniv.
	Måske tog du ikke hårdt nok ved, da du skar dejen over.	Sørg for at føre skærevalsen eller kniven hurtigt gennem dejen.
Ridserne oven på brødet har en tendens til at flade ud eller åbner sig ikke under bagningen.	Dejen er klistret, fordi du har tilføjet for meget vand.	Kom mel på hænderne, men IKKE på dejen eller bordpladen. Fortsæt derefter med at ælte dejen. Kom mere mel på hænderne, og fortsæt indtil dejen er mindre klistret.
	Du har ikke strakt dejen nok, da du formede den.	Træk hårdere i dejen, når du folder den.
	Ridserne oven på dejen var ikke dybe nok.	Lav ridserne dybere.
Siderne på brødet revner under bagningen.	Du har sandsynligvis ikke ældet dejen tilstrækkeligt.	Ælt dejen mere grundigt, indtil den kan strækkes uden at blive revet over.
	Ridserne oven på dejen var ikke dybe nok.	Lav ridserne dybere.
De bagte brød vil ikke slippe bagebakken.	Du har penslet for meget vand på dejen.	Fjern det overskydende vand med penslen, før du bager.
	Brødene sidder for godt fast.	Smør bagebakkerne let med olie, før du placerer dejene i dem.
Brødene er ikke gyldenbrune nok.	Måske har du glemt at pensle dejen med vand før bagningen.	Sørg for at pensle dejen med vand inden bagningen.
	Du har brugt for meget mel på brødene, da du formede dem.	Sørg for at pensle dejen med vand inden bagningen.
	Stuetemperaturen er høj (højere end 30 °C).	Brug koldere vand (10 – 15 °C) og/eller lidt mindre gær.
	Du har valgt en for lys skorpefarve.	Vælg en mørkere skorpefarve næste gang.

Problem	Årsag	Løsning
Brødet er ikke hævet tilstrækkeligt.	Måske har du glemt at tilføje gær til blandingen.	Husk at tilføje gær til blandingen.
	Den gær, du har brugt, kan have været for gammel.	Sørg for at kontrollere sidste salgsdato på gæren, før du tilføjer den til blandingen.
	Måske har du ikke tilføjet en tilstrækkelig mængde vand.	Dejen er ikke tilberedt korrekt. Sørg for at følge opskrifterne.
	Dejen blev trykket for meget under formningen	Ælt dejen til en kugle igen, og lad den hvile i 10 minutter. Begynd derefter at forme dejen på ny.
		Ælt dejen i to trin med en 5 minutters pause mellem.

Ofte stillede spørgsmål

Spørgsmål	Svar
Hvorfor varierer brødenes størrelse og form?	Brød er meget følsomme over for faktorer som den omgivende temperatur, vejret, luftfugtigheden, højden over jordens overflade, luftstrømsudsving og brug af timeren. Brødets form kan også blive påvirket, hvis du bruger ingredienser, der ikke er friske eller ikke er blevet afmålt korrekt.
Hvordan varierer brøds form afhængigt af årstiden?	Om sommeren kan brød af og til falde sammen (og få en fordybning i midten) eller hæve for meget. Om vinteren hæver brødet måske ikke nok. Du kan løse dette problem ved at bruge vand med en temperatur på 20°C.
Hvorfor sidder der nogle gange mel på siden af brødet?	I den indledende blanding kan mindre mængder mel nogle gange sætte sig fast på indersiden af brødformen og blive bagt på brødets sider. Hvis dette sker, kan du skrabe den del af skorpen af med en skarp kniv.
Hvorfor er dejen nogle gange meget klistret og svær at arbejde med?	Dejen kan være klistret (dvs. for våd) på grund af den omgivende temperatur og vandtemperaturen. Prøv at bruge koldere vand, når du laver dej.
Hvorfor er der nogle gange revner i toppen af brødet?	Dejen kan nogle gange hæve for meget, hvilket kan give revner på overfladen af det færdigbagte brød.
Kan jeg bage brød med æg i apparatet?	Ja, nedsæt mængden af vand, og brug æg i stedet for. Put æggene i målebægeret først, og tilsæt derefter vand op til den mængde, der er angivet i opskriftet. Benyt ikke timerfunktionen, når du bruger æg, da æg kan blive dårlige.
Kan jeg bruge bagemaskinen til opskrifter, jeg har fundet i andre kogebøger?	Ja, men opskrifterne i dette hæfte er særlig beregnet til dette apparat, og det kan give et andet resultat, hvis du bruger andre opskrifter. Hvis du oplever problemer med andre opskrifter, anbefales det at læse kapitlet Fejlfinding.
Hvorfor har brødet nogle gange en mærkelig lugt?	For meget aktivt tørgær eller ingredienser, der ikke er friske (især mel og vand) kan give brødet en mærkelig lugt. Afmål altid ingredienserne nøjagtigt, og brug friske ingredienser for at opnå de bedste resultater.

Spørgsmål	Svar
Kan jeg bruge hjemmemalet mel?	Alt efter, hvor groft melet er malet, kan brødresultatet blive utilfredsstillende. Vi anbefaler, at hjemmemalet mel blandes med almindeligt mel for at opnå de bedste resultater.
Hvorfor bliver multiformbrødene ikke bagt tilstrækkeligt?	Dejen har sandsynligvis været for stor. Gør dejen mindre. Dejen må kun dække halvdelen af bagebakkens overflade. Hvis du ønsker en kraftigere bruning, skal du bruge program 10.
Hvorfor er multiformbrødet overbagt?	Dejen var sandsynligvis for lille. Placer en større dej på bagebakken. Dejen skal dække halvdelen af bagebakkens overflade. Hvis du ønsker en svagere bruning, skal du ændre skorpefarven til let bruning.
Hvorfor er brødresultatet for multiformbrød ujævnt?	Størrelserne på dejene kan være uensartede. Sørg for at dele dejen i lige store klumper.

Standardbrotprogramme und -rezepte

Weißbrot (Programme 1 und 2)

Programm: Weißbrot	750 g	1.000 g	1.250 g
Wasser (27 °C) oder Milch	290 ml	350 ml	450 ml
Milchpulver	1½ EL	2 EL	3 EL
Öl	1½ EL	2 EL	3 EL
Salz	1 TL	1½ TL	1½ TL
Zucker	1½ EL	2 EL	3 EL
Weizenmehl	500 g	600 g	750 g
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 TL

Vollkornbrot (Programme 3 und 4)

Programm: Vollkornbrot	750 g	1.000 g	1.250 g
Wasser (27 °C)	320 ml	380 ml	480 ml
Öl	1 EL	2 EL	2 EL
Salz	1½ TL	2 TL	2 TL
Honig ODER Zucker	2 EL	2 EL	3 EL
Vollkornmehl	500 g	600 g	750 g
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 TL

Baguette-Brot (Programm 5)

Programm: Französisch	750 g	1.000 g	1.250 g
Wasser (27 °C)	290 ml	350 ml	450 ml
Öl	1½ EL	2 EL	2 EL
Salz	1½ TL	2 TL	3 TL
Weizenmehl	500 g	600 g	750 g
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 TL

Süßes Brot (Programm 6)

Programm: Süß	750 g	1.000 g	1.250 g
Wasser (27 °C) oder Milch	270 ml	330 ml	390 ml
Milchpulver	1½ EL	2 EL	3 EL
Öl	2 EL	3 EL	4 EL
Salz	1 TL	1 TL	1 TL

Programm: Süß	750 g	1.000 g	1.250 g
Zucker	4 EL	5 EL	6 EL
Weizenmehl	500 g	600 g	700 g
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 TL

Glutenfreies Brot (Programm 7)

Programm: Glutenfrei	750 g	1.000 g	1.250 g
Wasser (27 °C) oder Milch	-	330 ml	410 ml
Milchpulver	-	2 EL	2 EL
Öl	-	2 EL	3 EL
Salz	-	1½ TL	1½ TL
Zucker	-	2 EL	3 EL
Glutenfreies Mehl	-	560 g	700 g
Trockenhefe	-	2¼ TL	3¼ TL

Extra schnell (Programm 8)

Programm: Extra schnell	750 g	1.000 g	1.250 g
Wasser (27 °C) oder Milch	-	380 ml	-
Milchpulver	-	2 EL	-
Öl	-	2 EL	-
Salz	-	1 TL	-
Zucker	-	2 EL	-
Weizenmehl	-	600 g	-
Trockenhefe	-	4 TL	-

Teig/Pizzateig (Programm 9)

Programm: Teig	750 g	1.000 g	1.000 g
Wasser (27 °C) oder Milch	-	340 ml	
Milchpulver	-	2 EL	
Öl	-	¼ Messbecher	
Salz	-	2 TL	
Zucker	-	2 EL	
Weizenmehl	-	600 g	
Trockenhefe	-	2 TL	

Erdbeer- oder Brombeermarmelade (Programm 12)

Programm: Marmelade	
Frisches oder aufgetautes Tiefkühlobst	2 Messbecher
Zucker	1,5 Messbecher

Umrechnungstabelle

TL/EL/Messbecher	ml
¼ TL	1 ml
½ TL	2 ml
1 TL	5 ml
1 EL	15 ml
¼ Messbecher	50 ml
1/3 Messbecher	75 ml
½ Messbecher	125 ml
2/3 Messbecher	150 ml
3/4 Messbecher	175 ml
1 Messbecher	250 ml

Programme und Rezepte für den Multi-Brotformer

Mithilfe der Programme für den Multi-Brotformer (13 und 14) können Sie Ihre eigenen Brotformen backen – kleine und große Brötchen, Baguettes oder freigewählte Formen. Diese Programme verfügen über zwei Stufen:

- Erste Stufe: Kneten und Gehen des Teigs
- Zweite Stufe: Backen

Kneten und Gehen des Teigs

1. Nehmen Sie die Backform aus dem Gerät (siehe Kapitel "Das Gerät benutzen" im Benutzerhandbuch).
2. Setzen Sie die Knethaken ein (siehe Kapitel "Das Gerät benutzen" im Benutzerhandbuch).
3. Messen Sie die Zutaten ab, und geben Sie sie in die Backform (siehe Kapitel "Das Gerät benutzen" im Benutzerhandbuch).
4. Setzen Sie die Backform wieder in den Brotbackautomaten ein (siehe Kapitel "Das Gerät benutzen" im Benutzerhandbuch).
5. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
6. Drücken Sie die Programmauswahl, und wählen Sie das Programm 13 oder 14.
7. Drücken Sie bei Bedarf die Taste zur Auswahl der Krustenfarbe einmal oder mehrmals, um die gewünschte Krustenfarbe einzustellen.

Für die Programme 13 und 14 ist die Krustenfarbe "Mittel" voreingestellt.

8. Drücken Sie die Start-/Stopp-/Abbruchtaste, um das Kneten des Teigs und das anschließende Gehen zu starten.

9 Wenn die erste Stufe des Programms beendet ist, schaltet das Gerät in den Standby-Modus um.
◗ Das Gerät informiert Sie durch einen Piepton darüber, dass das Kneten und Gehen des Teigs abgeschlossen sind.

Hinweis: Die beiden Arbeitsgänge (Kneten und Gehen des Teigs) laufen automatisch ab und dauern 1 Stunde und 21 Minuten, d. h. 26 Minuten Kneten und 55 Minuten Gehen.

Hinweis: Es ist normal, dass der Teig während des Knetens nicht gleichmäßig gemischt wird.

Wenn die erste Stufe des Programms beendet ist, muss das Backen des Teigs innerhalb der nächsten Stunde beginnen. Nach einer Stunde wird das Gerät automatisch zurückgesetzt, und das Programm für den Multi-Brotformer wird gelöscht.

Formen und Backen

1 Formen Sie das Brot nach Wunsch, und legen Sie es auf die Backbleche (siehe Abschnitt "Rezepte für den Multi-Brotformer" weiter unten).

2 Stellen Sie den Backaufsatz auf (siehe Abschnitt "Aufstellen des Backaufsatzes" weiter unten).

3 Setzen Sie den Backaufsatz mit den Backblechen in den Brotbackautomaten.

Hinweis: Um den Backaufsatz verwenden zu können, muss die Backform entfernt werden.

4 Schließen Sie den Deckel, und drücken Sie die Stopp-Start-/Abbruchtaste, um den Backzyklus zu starten.

Aufstellen des Backaufsatzes

Der Brotbackautomat umfasst einen Backaufsatz, der speziell für Multi-Brotformer-Rezepte (Programme 13 und 14) entwickelt wurde. Der Backaufsatz umfasst zwei Backformen. Mithilfe der beiden langen Trennstücke und der vier kurzen Trennstücke können die Backformen für das Backen von Baguettes, Brötchen oder frei geformtem Brot verwendet werden.

1 Um zwei lange Baguettes oder andere Brote zu backen, setzen Sie das lange Trennstück in die Backform. Drücken Sie das Trennstück nach unten, um es zu befestigen.

2 Um kurze Baguettes oder andere kurze Brote zu backen, setzen Sie zwei kurze Trennstücke in die Backform, und drücken Sie sie fest.

3 Um Brötchen zu Backen, setzen Sie zunächst das lange Trennstück ein, und passen Sie anschließend die kurzen Trennstücke in die Schlitze im langen Trennstück ein.

4 Zum Backen von frei geformtem Brot sind keine Trennstücke erforderlich.

Rezepte für den Multi-Brotformer

Für diese Rezepte benötigen Sie den Backaufsatz, die Backformen, die Trennstücke für die Backformen, den Schneider und den Pinsel.

Baguettes

Mit diesem Rezept erhalten Sie 4 Baguettes à 100 g.
Die erforderliche Einstellung für die Krustenfarbe ist "Mittel".
Zutaten:
- 170 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 280 g Brotmehl
- 1 TL Trockenhefe

Hinweis: Damit die Baguettes eine etwas weichere Kruste erhalten, geben Sie 1 EL Öl hinzu. Wenn die 4 Baguettes dunkler werden sollen, geben Sie 2 TL Zucker hinzu.

So formen Sie die Baguettes:

1 Bestreuen Sie die Arbeitsfläche mit etwas Mehl.

2 Nehmen Sie die Backform aus dem Gerät und den Teig aus der Backform.

3 Formen Sie eine Teigkugel, und vierteln Sie die Kugel mit einem Messer (Abb. 1).

Hinweis: Die einzelnen Kugeln müssen dasselbe Gewicht haben.

Tipp: Damit die Baguettes leichter und luftiger werden, lassen Sie die Teigkugeln 5 Minuten ruhen, bevor Sie sie formen.

4 Drücken Sie jede Teigkugel auf der mehligen Oberfläche mit der Handfläche oder mithilfe eines Nudelholzes flach (Abb. 2).

5 Greifen Sie die lange Seite des ausgerollten Teigs, und schlagen Sie sie ein. Greifen Sie anschließend die andere lange Seite und schlagen Sie sie über die eingeschlagene Seite (Abb. 3).

6 Drücken Sie Ihre Finger über die gesamte Länge in die Mitte des gefalteten Teigs, um eine längliche Vertiefung zu erzeugen (Abb. 4).

7 Schließen Sie die Vertiefung, indem Sie die vordere Hälfte des Teigs nach oben über die Vertiefung ziehen und auf die andere Hälfte des Teigs legen. Drücken Sie dann den Rand fest (Abb. 5).

8 Legen Sie den Teig mit dem Rand nach unten auf die Arbeitsfläche, und rollen Sie ihn mit den Händen vor und zurück. Beginnen Sie in der Mitte, und bewegen Sie Ihre Hände beim Rollen über die Länge des Teigs nach außen, um ihn auf die gewünschte Länge zu strecken. (Abb. 6)

9 Rollen Sie den Teig mit den Händen, ohne ihn zu stark zu drücken, damit Sie eine regelmäßige Form erhalten. Die Stärke und Breite des Teigs müssen gleichmäßig sein.

Hinweis: Der Teig muss die Länge der Backform haben (ca. 18 cm).

Tipp: Für unterschiedliche Geschmacksrichtungen der Baguettes können Sie zu diesem Zeitpunkt Zutaten wie Sesam oder Mohnsamen hinzufügen.

10 Setzen Sie die langen Trennteile in die beiden Backformen ein, und legen Sie die Teigformen in jeden Abschnitt der Backformen (Abb. 7).

11 Schneiden Sie für optimale Ergebnisse mithilfe des beliegenden Schneiders oder mit einem anderen Messer diagonale 1 cm lange Einschnitte in die Oberseite des geformten Teigs (Abb. 8).

Hinweis: Die Einschnitte sollten höchstens 1 cm tief und 2 cm von einander entfernt sein (Abb. 9).

12 Verwenden Sie den Pinsel, um die Oberfläche der Teigformen mit Wasser zu befeuchten (Abb. 10).

Hinweis:Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser in der Backform zurückbleibt.

13 Setzen Sie den Backaufsatz mit den Backblechen in den Brotbackautomaten.

14 Drücken Sie die Stopp-Start-/Abbruchtaste, um den Backzyklus zu starten.

15 Ziehen Sie den Netzstecker am Ende des Backzyklus aus der Steckdose.

16 Heben Sie den Backaufsatz aus dem Gerät (Abb. 11).

Denken Sie daran, dass der Backaufsatz, die Backformen und das Brot heiß sind.

17 Nehmen Sie die Baguettes aus den Backformen, und lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen (Abb. 12).

Blüte

Blüte bezeichnet eine zylindrische Brotform, deren Unterseite flach ist und deren Oberfläche mit diagonalen Einschnitten versehen ist.

1. Verwenden Sie die Zutaten, und folgen Sie den Schritten 1 und 3 unter "Baguettes" weiter oben.
2. Rollen Sie alle vier Teigkugeln mit einem Nudelholz in 18 cm lange und ca. 1,5 cm dicke rechteckige Teigflächen mit runden Ecken aus (Abb. 13).
3. Greifen Sie die lange Seite jeder Teigfläche, und rollen Sie sie in eine 5 cm breite Rolle. Schlagen Sie die Enden ein, und glätten Sie sie (Abb. 14).
4. Setzen Sie die langen Trennteile in die Backformen ein, und legen Sie die Teigformen in jeden Abschnitt.
5. Schneiden Sie mit dem Schneider oder einem anderen Messer diagonale Einschnitte mit einem Abstand von ca. 1,5 cm in die Oberfläche (normalerweise etwa 6 Einschnitte pro Teigform) (Abb. 15).
6. Verwenden Sie den Pinsel, um die Oberfläche der Teigformen mit Wasser zu befeuchten.

Hinweis: Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser in der Backform zurückbleibt.

7. Setzen Sie den Backaufsatz mit den Backblechen in den Brotbackautomaten.
8. Drücken Sie die Stopp-Start-/Abbruchtaste, um den Backzyklus zu starten.
9. Ziehen Sie den Netzstecker am Ende des Backzyklus aus der Steckdose.
10. Heben Sie den Backaufsatz aus dem Gerät.

Denken Sie daran, dass der Backaufsatz, die Backformen und das Brot heiß sind.

11. Nehmen Sie die Blüten aus den Backformen, und lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen.

Französisches Ährenbrot (Pain d'Epi)

Beim französischen Ährenbrot handelt es sich um ein französisches Brot aus Baguette-Teig, das wie eine Ähre geformt ist.

1. Verwenden Sie die Zutaten wie unter "Baguettes" weiter oben, und formen Sie die Baguettes wie in den Schritten 1 bis 9 beschrieben.
2. Setzen Sie die langen Trennteile in die Backformen ein, und legen Sie die Teigformen in jeden Abschnitt.
3. Verwenden Sie eine Schere, um die Oberfläche der Teigform im Abstand von 2 bis 2,5 cm über die gesamte Länge einzuschneiden und die Ährenform (mit Laschen) nachzubilden (Abb. 16).

Hinweis: Die Länge der Einschnitte muss etwa zwei Drittel der Höhe der Teigform entsprechen.

4. Legen Sie die Teiglaschen abwechselnd nach rechts und links (Abb. 17).
5. Verwenden Sie den Pinsel, um die Oberfläche der Teigformen mit Wasser zu befeuchten.

Hinweis: Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser in der Backform zurückbleibt.

6. Setzen Sie den Backaufsatz mit den Backblechen in den Brotbackautomaten.
7. Drücken Sie die Stopp-Start-/Abbruchtaste, um den Backzyklus zu starten.
8. Ziehen Sie den Netzstecker am Ende des Backzyklus aus der Steckdose.
9. Heben Sie den Backaufsatz aus dem Gerät.

Denken Sie daran, dass der Backaufsatz, die Backformen und das Brot heiß sind.

10 Nehmen Sie das französische Ährenbrot aus den Backformen, und lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen.

Tipp: Die Laschen des gebackenen französischen Ährenbrots können gut als einzelne Brotstückchen serviert werden.

Zopfbrot

Dies ist ein Rezept für das gängigste Zopfbrot, das aus drei Strängen geflochten wird.
Zutaten:

- ¼ Messbecher Milch
- ½ großes Ei
- 1 1/6 Messbecher Mehl
- 1 EL Zucker
- ¼ TL Salz
- 1/8 Messbecher Butter
- ¾ TL Trockenhefe

So formen Sie das Zopfbrot:

1 Bestreuen Sie die Arbeitsfläche mit etwas Mehl.

2 Nehmen Sie die Backform aus dem Gerät und den Teig aus der Backform.

3 Formen Sie eine Teigkugel, und sechsteln Sie die Kugel mit einem Messer (Abb. 18).

Hinweis: Die einzelnen Kugeln müssen dasselbe Gewicht haben.

4 Legen Sie den Teig auf die Arbeitsfläche, und rollen Sie jede Kugel mit den Händen vor und zurück. Beginnen Sie in der Mitte, und bewegen Sie Ihre Hände beim Rollen über die Länge des Teigs nach außen, um ihn auf die gewünschte Länge zu strecken (Abb. 19).

Hinweis: Achten Sie darauf, dass die Teigstränge durchgehend denselben Durchmesser haben. Die Teigstränge müssen gerollt werden, bis sie so lang wie die Backform sind (ca. 18 cm).

5 Legen Sie die drei Teigstränge auf der Backform nebeneinander (Abb. 20).

6 Beginnen Sie in der Mitte mit dem Flechten der Teigstränge. Heben Sie den rechten Strang an, und führen Sie ihn über den mittleren Strang. Führen Sie anschließend den linken Strang über den rechten Strang, den mittleren Strang über den linken Strang und so weiter, bis das Ende der Stränge erreicht ist. Flechten Sie dann vom Mittelpunkt bis zum anderen Ende (Abb. 21).

7 Befeuchten Sie die Enden, drücken Sie sie zusammen, und schlagen Sie sie unter (Abb. 22).

8 Verwenden Sie den Pinsel, um die Oberfläche der Teigformen mit Wasser zu befeuchten.

Hinweis: Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser in der Backform zurückbleibt.

9 Führen Sie die Schritte 4 bis 8 für die anderen drei Stränge aus.

10 Setzen Sie den Backaufsatz mit den Backblechen in den Brotbackautomaten.

11 Drücken Sie die Stopp-Start-/Abbruchtaste, um den Backzyklus zu starten.

12 Ziehen Sie den Netzstecker am Ende des Backzyklus aus der Steckdose.

13 Heben Sie den Backaufsatz aus dem Gerät.

Denken Sie daran, dass der Backaufsatz, die Backformen und das Brot heiß sind.

14 Nehmen Sie das Zopfbrot aus den Backformen, und lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen.

Brötchen

Mit diesem Rezept erhalten Sie 12 Brötchen.

Zutaten:
- 170 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 280 g Brotmehl
- 1 TL Trockenhefe

So formen Sie die Brötchen:

1 Bestreuen Sie die Arbeitsfläche mit etwas Mehl.

2 Nehmen Sie die Backform aus dem Gerät und den Teig aus der Backform.

3 Formen Sie eine Teigkugel, und teilen Sie die Kugel mit einem Messer in 12 Teile (Abb. 23).

Hinweis: Die einzelnen Kugeln müssen dasselbe Gewicht haben.

4 Formen Sie jede Kugel zu einem Brötchen, und legen Sie dieses auf das Backblech (Abb. 24).

5 Schneiden Sie den Teig in der Mitte ein, um ihn in zwei Hälften zu teilen (Abb. 25).

6 Schneiden Sie den Teig erneut im rechten Winkel zu den ersten Einschnitten ein, um ihn in Viertel zu teilen (Abb. 26).

7 Verwenden Sie einen Pinsel, um die Oberfläche der Teigformen mit Wasser zu befeuchten.

Hinweis: Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser in der Backform zurückbleibt.

8 Setzen Sie den Backaufsatz mit den Backblechen in den Brotbackautomaten.

9 Drücken Sie die Stopp-Start-/Abbruchtaste, um den Backzyklus zu starten.

10 Ziehen Sie den Netzstecker am Ende des Backzyklus aus der Steckdose.

11 Heben Sie den Backaufsatz aus dem Gerät.

Denken Sie daran, dass der Backaufsatz, die Backformen und die Brötchen heiß sind.

12 Nehmen Sie die Brötchen aus den Backformen, und lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen.

Zimtrollen

Zutaten:
- ¼ Messbecher Milch
- ½ großes Ei
- 1 1/6 Messbecher Brotmehl
- 1 EL Zucker
- ¼ TL Salz
- 1/8 Messbecher Butter
- ¾ TL Trockenhefe

Füllung:
- 1 EL Kristallzucker
- ½ TL Zimt
- 1/8 Messbecher Rosinen
- Mischen Sie die Zutaten für die Füllung gut durch, bevor Sie sie zum Teig hinzufügen.

Glasur:
- ½ großes Ei, geschlagen
- 2 TL Wasser

So formen Sie die Zimtrollen:

1 Bestreuen Sie die Arbeitsfläche mit etwas Mehl.

2 Nehmen Sie die Backform aus dem Gerät und den Teig aus der Backform.

3 Formen Sie mit den Händen eine Teigkugel, und teilen Sie die Kugel in zwei gleiche Hälften (Abb. 27).

4 Formen Sie die Teighälften zu rechteckigen Teigformen (Abb. 28).

5 Geben Sie auf ¾ jeder Form die gleiche Menge Füllung (Abb. 29).

6 Rollen Sie die Teigformen auf, und drücken Sie die Enden gut aufeinander (Abb. 30).

Hinweis: Sorgen Sie dafür, dass der obere Rand und die beiden Enden gut verschlossen sind, damit die Rolle beim Schneiden nicht aufgeht (Abb. 31).

7 Schneiden Sie den gerollten Teig in zwei gleich große Stücke (Abb. 32).

8 Legen Sie die Teile des gerollten Teigs mit der Schnittseite nach unten auf die Backform.

9 Tragen Sie mit dem Pinsel das Ei auf die Oberseite des Teigs auf (Abb. 33).

10 Setzen Sie den Backaufsatz mit den Backblechen in den Brotbackautomaten.

11 Drücken Sie die Stopp-Start-/Abbruchtaste, um den Backzyklus zu starten.

12 Ziehen Sie den Netzstecker am Ende des Backzyklus aus der Steckdose.

13 Heben Sie den Backaufsatz aus dem Gerät.

Denken Sie daran, dass der Backaufsatz, die Backformen und die Rollen heiß sind.

14 Nehmen Sie die Rollen aus den Backformen, und lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen.

Weiche Brezeln

Mit diesem Rezept erhalten Sie 32 Brezeln.
Zutaten:
- 1 Messbecher Bier
- 2 ½ Messbecher Allzweckmehl
- 2 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 EL Butter
- 1 TL Trockenhefe

So formen Sie die Brezeln:

1 Bestreuen Sie die Arbeitsfläche mit etwas Mehl.

2 Nehmen Sie die Backform aus dem Gerät und den Teig aus der Backform.

3 Formen Sie eine Teigkugel, und teilen Sie die Kugel mit einem Messer in vier gleich große Stücke.

4 Teilen Sie jedes Stück in 8 gleich große Teile.

5 Rollen Sie jedes Teil in einen ca. 50 cm langen und 1 cm dünnen Strang (Abb. 34).

6 Nehmen Sie die Enden jedes Strangs, und ziehen Sie sie übereinander, bis sie sich kreuzen. (Abb. 35)

7 Drehen Sie anschließend ein Ende um das andere Ende und legen Sie die eingedrehten Enden auf die andere Seites des Kreises, um eine Brezel zu formen (Abb. 36).

8 Setzen Sie die Brezeln mit den eingedrehten Enden nach unten und einem Abstand von 2 cm auf die Backform. (Abb. 37)

9 Tragen Sie mit dem Pinsel das geschlagene Ei auf, und bestreuen Sie die Brezeln mit grobem Salz, Mohn- oder Sesamsamen (Abb. 38).

Tipp: Mit dem Brotbackautomaten können jeweils nur 6 Brezeln gebacken werden. Möglicherweise müssen Sie das Programm "Backen" verwenden, um das Backen fortzusetzen. Jeder Backzyklus dauert ca. 10 bis 12 Minuten.

10 Setzen Sie den Backaufsatz mit den Backblechen in den Brotbackautomaten.

11 Drücken Sie die Stopp-Start-/Abbruchtaste, um den Backzyklus zu starten.

12 Ziehen Sie den Netzstecker am Ende des Backzyklus aus der Steckdose.

13 Heben Sie den Backaufsatz aus dem Gerät.

Denken Sie daran, dass der Backaufsatz, die Backformen und die Brezeln heiß sind.

14 Nehmen Sie die Brezeln aus den Backformen, und lassen Sie sie auf einem Gitter abkühlen.

Tipp: Wenn Sie weiche Brezeln möchten, servieren Sie sie warm mit Senf.

Tipp: Wenn Sie knusprige, trockene Brezeln wünschen, legen Sie die gebackenen Brezeln auf eine ungefettete Backform, und geben Sie diese in einen kalten Ofen. Lassen Sie sie 3 Stunden oder über Nacht stehen, damit sie trocken und knusprig werden.

Programme für den Multi-Brotformer

Multi-Brotformer	(Programm 13)	Multi-Brotformer (süß)	(Programm 14)
Zutaten	Mengen	Zutaten	Mengen
Wasser	150 ml	Wasser	100 ml
Öl	-	Öl	1 EL
Salz	1 TL	Salz	½ TL
Zucker	-	Zucker	2 EL
Milchpulver	-	Milchpulver	1 EL
Weizenmehl	300 g	Weizenmehl	200 g
Trockenhefe	1½ TL	Trockenhefe	1 TL

Backzeiten und -temperaturen

Backzeiten und -temperaturen

Die Standardwarmhaltetemperatur für die in der folgenden Tabelle aufgeführten Brotsorten und das Programm "Nur Backen" beträgt 60 °C.
Die Warmhaltetemperatur für Marmeladen beträgt 20 °C.
Die maximale Verzögerungszeit, die für alle Brotsorten (ausgenommen "Extra Schnell" und "Glutenfrei") eingestellt werden kann, beträgt 15 Stunden.
Die maximale Verzögerungszeit für das Programm "Nur Backen" beträgt 1 Stunde und 30 Minuten.

Optional: Hinzufügen weiterer Zutaten während der Teigphase

Programm	Hinzufügen weiterer Zutaten (wenn das Gerät piept)
Weißbrot	Nach 26 Minuten
Weißbrot (schnell)	Nach 15 Minuten
Vollkornbrot	Nach 51 Minuten

Programm	Hinzufügen weiterer Zutaten (wenn das Gerät piept)
Vollkornbrot (schnell)	Nach 10 Minuten
Süß	Nach 20 Minuten
Glutenfrei	Nach 14 Minuten
Teig	Nach 16 Minuten

Dauer und Temperaturen für die Backphase

Typ	Kruste	Backtemp.	Gewicht	Backzeit	Zubereitungszeit
Weißbrot	Licht	110 °C	750 g	50 Minuten	3 Stunden, 30 Minuten
			1.000 g	55 Minuten	3 Stunden, 35 Minuten
			1.250 g	60 Minuten	3 Stunden, 40 Minuten
	Mittel	120 °C	750 g	50 Minuten	3 Stunden, 30 Minuten
			1.000 g	55 Minuten	3 Stunden, 35 Minuten
			1.250 g	60 Minuten	3 Stunden, 40 Minuten
	Dunkel	130 °C	750 g	55 Minuten	3 Stunden, 35 Minuten
			1.000 g	60 Minuten	3 Stunden, 40 Minuten
			1.250 g	65 Minuten	3 Stunden, 45 Minuten
Weißbrot (schnell)	Licht	110 °C	750 g	50 Minuten	2 Stunden, 40 Minuten
			1.000 g	55 Minuten	2 Stunden, 45 Minuten
			1.250 g	60 Minuten	2 Stunden, 50 Minuten
	Mittel	120 °C	750 g	50 Minuten	2 Stunden, 40 Minuten
			1.000 g	55 Minuten	2 Stunden, 45 Minuten
			1.250 g	60 Minuten	2 Stunden, 50 Minuten
	Dunkel	130 °C	750 g	55 Minuten	2 Stunden, 45 Minuten
			1.000 g	60 Minuten	2 Stunden, 50 Minuten
			1.250 g	65 Minuten	2 Stunden, 55 Minuten
Vollkornbrot	Licht	115 °C	750 g	45 Minuten	3 Stunden, 55 Minuten
			1.000 g	50 Minuten	4 Stunden
			1.250 g	55 Minuten	4 Stunden, 5 Minuten
	Mittel	125 °C	750 g	50 Minuten	4 Stunden
			1.000 g	55 Minuten	4 Stunden, 5 Minuten
			1.250 g	60 Minuten	4 Stunden, 10 Minuten
	Dunkel	135 °C	750 g	60 Minuten	4 Stunden, 10 Minuten
			1.000 g	65 Minuten	4 Stunden, 15 Minuten

Typ	Kruste	Backtemp.	Gewicht	Backzeit	Zubereitungszeit
			1.250 g	70 Minuten	4 Stunden, 20 Minuten
Vollkornbrot (schnell)	Licht	115 °C	750 g	45 Minuten	2 Stunden, 40 Minuten
			1.000 g	50 Minuten	2 Stunden, 45 Minuten
			1.250 g	55 Minuten	2 Stunden, 50 Minuten
	Mittel	125 °C	750 g	50 Minuten	2 Stunden, 45 Minuten
			1.000 g	55 Minuten	2 Stunden, 50 Minuten
			1.250 g	60 Minuten	2 Stunden, 55 Minuten
	Dunkel	135 °C	750 g	60 Minuten	2 Stunden, 55 Minuten
			1.000 g	65 Minuten	3 Stunden
			1.250 g	70 Minuten	3 Stunden, 5 Minuten
Französisch	Licht	115 °C	750 g	50 Minuten	5 Stunden, 45 Minuten
			1.000 g	55 Minuten	5 Stunden, 50 Minuten
			1.250 g	60 Minuten	5 Stunden, 55 Minuten
	Mittel	125 °C	750 g	55 Minuten	5 Stunden, 50 Minuten
			1.000 g	60 Minuten	5 Stunden, 55 Minuten
			1.250 g	65 Minuten	6 Stunden
	Dunkel	135 °C	750 g	60 Minuten	5 Stunden, 55 Minuten
			1.000 g	65 Minuten	6 Stunden
			1.250 g	70 Minuten	6 Stunden, 5 Minuten
Süß	Licht	110 °C	750 g	52 Minuten	3 Stunden, 17 Minuten
			1.000 g	54 Minuten	3 Stunden, 19 Minuten
			1.250 g	56 Minuten	3 Stunden, 21 Minuten
	Mittel	115 °C	750 g	54 Minuten	3 Stunden, 19 Minuten
			1.000 g	57 Minuten	3 Stunden, 22 Minuten
			1.250 g	60 Minuten	3 Stunden, 25 Minuten
	Dunkel	125 °C	750 g	58 Minuten	3 Stunden, 23 Minuten
			1.000 g	61 Minuten	3 Stunden, 26 Minuten
			1.250 g	64 Minuten	3 Stunden, 29 Minuten
Glutenfrei	Mittel	110 °C	1.000 g	95 Minuten	2 Stunden, 54 Minuten
Extra schnell	Mittel	135 °C	1.000 g	50 Minuten	1 Stunde, 25 Minuten
Teig	N/V	N/V	N/V	0 Minuten	1 Stunden, 30 Minuten
Nur Backen	N/V	120 °C	N/V	10 Minuten	N/V
Pastateig	N/V	N/V	N/V	0 Minuten	14 Minuten

Typ	Kruste	Backtemp.	Gewicht	Backzeit	Zubereitungszeit
Marmelade	N/V	115 °C	N/V	70 Minuten	1 Stunde, 25 Minuten
Multi-Brotformer	Licht	120 °C	750 g	40 Minuten	2 Stunden, 15 Minuten
	Mittel	130 °C	750 g	40 Minuten	2 Stunden, 15 Minuten
	Dunkel	140 °C	750 g	40 Minuten	2 Stunden, 15 Minuten
Multi-Brotformer (süß)	Licht	110 °C	750 g	30 Minuten	2 Stunden, 5 Minuten
	Mittel	120 °C	750 g	30 Minuten	2 Stunden, 5 Minuten
	Dunkel	130 °C	750 g	30 Minuten	2 Stunden, 5 Minuten

Zutaten und Zubehör

In diesem Kapitel werden verschiedene Zutaten und Zubehörteile zum Brotbacken beschrieben. Jede Zutat erfüllt einen bestimmten Zweck. Verwenden Sie nur hochwertige Zutaten, und dosieren Sie diese genau nach Rezept. Einige Zutaten sind austauschbar, während andere zu schlechten Backergebnissen führen.

Zutaten

Weizenmehl

Weizenmehl enthält ausreichend Proteine (Gluten), um dem Brot viel Volumen und Struktur zu verleihen. Das Gluten bildet die Zellwandstruktur, schließt Luftblasen im Brot ein und sorgt dafür, dass das Brot aufgehen kann. Die meisten Mehlsorten sind gebleicht. Dies hat jedoch keine Auswirkungen auf das Backergebnis oder die Haltbarkeit.

Vollkornmehl

Vollkornmehl ist ein grobes, aus dem vollen Korn (Kleie, Keim und Nährgewebe) gemahlenes Mehl. Kleie und Keime geben dem Brot eine dunkle Farbe und ein nussiges Aroma und erhöhen den Ballaststoffanteil. Die Verwendung von Vollkornmehl führt zu kleineren, kompakteren Brotlaiben.

Roggenmehl

Roggenmehl besteht aus fein gemahlenen Roggenkörnern. Nur Weizen- und Roggenmehlsorten enthalten glutenbildende Proteine. Da das Glutengemisch im Roggenmehl nicht besonders elastisch ist, sollte Roggenmehl mit Weizenmehl gemischt werden.

Getreide, Körner und Samen

Getreide, Körner und Samen verleihen dem Brot unterschiedliche Strukturen, einen abwechslungsreichen Geschmack und ein anderes Aussehen. Sie erhöhen den Ballaststoffanteil. Getreide mit drei, fünf, sieben oder zwölf Körnersorten kann in einem Rezept durch ein beliebiges Mehrkorngetreide ersetzt werden. Weizenschrot besteht aus klein gehackten Vollkornkörnern unterschiedlicher Größe (von fein bis grob). Bulgur ist gekochter Weizen, der anschließend getrocknet, von der Kleie befreit und gemahlen wird. Natürliche Kleie von Weizen und Hafer zerstört die Glutenstränge. Deshalb sollten Sie nur die im Rezept angegebene Kleiemenge verwenden.

Glutenfreies Mehl

Gluten ist in vielen Getreidesorten enthalten, z. B. in Weizen, Roggen, Gerste, Hafer usw. Glutenfreies Brot kann nur mit glutenfreiem Mehl oder glutenfreien Backmischungen hergestellt werden.

Grießmehl
Grießmehl ist ein cremefarbenes, aus Hartweizengrieß grob gemahlenes Mehl mit hohem Proteinanteil. Es wird zur Herstellung von frischer Pasta verwendet. Pastateig aus Grießmehl lässt sich leichter kneten und behält seine Struktur beim Backen besser bei als Pastateig aus Allzweckmehl. Sie können einen Teil des Allzweck- oder Vollkornmehls durch Grießmehl ersetzen.

Fette
Fette machen das Brot weicher, verstärken den Geschmack und erhöhen die Haltbarkeit, da sie die Feuchtigkeit im Brot zurückhalten. Backfett, Margarine, Butter oder Öl können in den Rezepten beliebig ausgetauscht werden. Die Brotlaibe unterscheiden sich leicht je nach verwendetem Fett. Vermeiden Sie Halbfettmargarine, da ihr höherer Wasseranteil sich stark auf die Brotlaibgröße und die Brotstruktur auswirken kann.

Salz
Salz steuert die Hefevorgänge und verleiht dem Brot zusätzlichen Geschmack. Fügen Sie immer Salz zum Teig hinzu. Es sind zwar nur geringe Mengen nötig, doch diese sollten Sie nicht vergessen. Ohne Salz geht das Brot eventuell zu stark auf oder fällt in sich zusammen.

Zuckerarten
Zucker bietet den Nährboden für die Hefe, er macht das Brot süßer und sorgt für eine braune Kruste. Sofern im Rezept nicht anders angegeben, sollten Sie weißen Kristallzucker verwenden. Honig, brauner Zucker und Sirup geben dem Brot einen besonderen Geschmack und eine ganz eigene Farbe. Wenn sie eine Zuckerart durch eine andere ersetzen, kann sich dies auf das Backergebnis auswirken.
Sie können auch Kristallzucker auf Aspartam-Basis (nicht auf Saccharin-Basis) verwenden. Halten Sie sich dabei an die Mengenangaben im Rezept.

Flüssigkeiten
Flüssigkeiten verbinden sich mit dem Mehl und bilden so einen elastischen Teig. Milch macht die Struktur weicher, während Wasser für eine knusprigere Kruste sorgt. Magermilchpulver und Buttermilchpulver erhöhen den Nährwert und machen die Struktur geschmeidiger. Es ist nicht nötig, Magermilchpulver oder Buttermilchpulver vor dem Backen aufzulösen. Mit Milchpulversorten in Kombination mit der Timer-Funktion können Sie viele neue Rezepte kreieren. Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht für Rezepte, die frische Milch erfordern. Buttermilchpulver lässt sich leichter untermischen, wenn es nach dem Mehl hinzugegeben wird.
Wenn Sie Wasser oder Milchpulver durch Milch ersetzen möchten, verwenden Sie dieselbe Menge wie die entsprechende im Rezept angegebene Wassermenge. Bei Rezepten, die Milch enthalten, kann homogenisierte Milch (2 % oder 1 %) oder Magermilch verwendet werden. Ungesüßte Frucht- oder Gemüsesäfte können entsprechend den im Rezept angegebenen Mengen verarbeitet werden. Lesen Sie die Etiketten dieser Säfte durch, um sicherzustellen, dass sie keine Salz-, Zucker- oder Süßstoffzusätze enthalten.

Eier
Eier verleihen dem Brot Farbe, Fülle und Geschmack. Benutzen Sie stets Eier der Gewichtsklasse L, die frisch aus dem Kühlschrank kommen. Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht bei Rezepten mit frischen Eiern.

Käse
Drücken Sie den Käse beim Abmessen nicht in den Messlöffel. Käse mit geringem Fettanteil kann sich auf die Höhe und Form des Brotlaibs auswirken. Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht bei Rezepten mit Käse.

Hefe
Hefe besteht aus kleinen, einzelligen lebenden Organismen, die sich von Kohlenhydraten im Mehl oder Zucker ernähren, um Kohlendioxid zu bilden, das das Brot aufgehen lässt. Vermischt mit Wasser und Zucker erwacht Hefe während des Knetvorgangs zum Leben und bildet kleine Blasen im Teig,

die diesen aufgehen lassen. Beim Backen dehnt sich der Teig anfangs aus, bis die Hefe inaktiv wird. Wenn sie Luft, Hitze oder Feuchtigkeit ausgesetzt wird, nimmt die Aktivität der Hefe ab. Hefe sollte stets vor Ablauf des Verfallsdatums aufgebraucht werden. Nach dem Öffnen sollte sie in der Originalverpackung im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb von sechs bis acht Wochen verbraucht werden. Es gibt drei Sorten von Hefe: aktive Trockenhefe, Instanthefe und Brotbackhefe. Letztere ist eine besonders aktive Hefe mit einem höheren Ascorbinsäureanteil (Vitamin C). Sie wurde speziell für die Verwendung in Brotbackautomaten entwickelt. Wenn Sie anstatt Brotbackhefe Trockenhefe oder Instanthefe verwenden möchten, sollten Sie die im Rezept angegebene Menge um ¼ Teelöffel erhöhen. Um ein optimales Backergebnis zu erzielen, sollten Sie immer die im Rezept angegebene Hefesorte verwenden. Hefe wird durch Hitze zerstört. Bei Füllungen sollten Sie unbedingt darauf achten, dass Zutaten wie geschmolzene Butter lange genug abkühlen, bevor Sie sie untermischen. Halten Sie Flüssigkeiten, Fett und Salz von Hefe fern, da diese die Wirkung der Hefe verlangsamen. Erhöhen Sie nicht die im Rezept angegebene Hefemenge.

Zimt und Knoblauch verhindern das Aufgehen des Teigs. Wenn Sie diese Zutaten verwenden möchten, sollten Sie sie in einer Ecke der Backform platzieren, um jeglichen Kontakt mit der Hefe zu vermeiden.

Hefeaktivität testen

Lösen Sie einen Teelöffel Zucker in einem halben Messbecher lauwarmem Wasser auf. Zerbröseln Sie zwei Teelöffel Hefe auf der Oberfläche. Rühren Sie vorsichtig um. Lassen Sie die Mischung an einem ruhigen Ort zehn Minuten lang ruhen. Anschließend sollte die Mischung schaumig sein und stark nach Hefe riechen. Wenn dies nicht der Fall ist, sollten Sie neue Hefe kaufen.

Brotbackmischungen

Brotbackmischungen sind in vielen Geschäften erhältlich. Sie enthalten bereits Mehl, Salz, Zucker und Hefe in der richtigen Mischung, sodass sie einfach anzuwenden sind. Es gibt viele verschiedene Sorten und Geschmacksrichtungen. In den meisten Fällen müssen lediglich Wasser oder Milch sowie Butter oder Öl in die Backform gegeben werden, je nach den Angaben auf der Verpackung. Die Brotmischung wird zum Schluss hinzugegeben.

Zutaten abmessen

Ein perfekter Brotlaib hängt von der richtigen Menge der einzelnen Zutaten ab. Messen Sie daher die Zutaten exakt ab. Selbst ein oder zwei ungenau abgemessene Esslöffel (zu viel oder zu wenig) können einen großen Unterschied beim Endergebnis ausmachen. Messen Sie die Zutaten niemals über der Backform ab, da überschüssige Zutaten sonst in die Backform laufen/fallen können.

Tipp: Wenn Sie z. B. 280 ml Wasser hinzufügen müssen, fügen Sie einen Messbecher Wasser (250 ml) hinzu und anschließend 2 Esslöffel (30 ml) Wasser mit dem Messlöffel.

Aufbewahrung

Bewahren Sie Mehl in einem luftdichten Behälter an einem kühlen, trockenen Ort auf. Wenn es Hitze oder Feuchtigkeit ausgesetzt wird, verliert Mehl seine Haltbarkeit und Fähigkeit, aufzugehen. Mehl nimmt schnell einen anderen Geschmack an. Sie sollten es daher getrennt von Zwiebeln oder Knoblauch aufbewahren. Bewahren Sie Brot in einer fest verschlossenen Plastiktüte oder in einem luftdichten Behälter bei Raumtemperatur auf. Es ist ungefähr ein bis zwei Tage haltbar. Baguette-Brot sollte in einer Papiertüte gelagert oder Luft ausgesetzt werden, damit es seine knusprige Kruste beibehält. Es schmeckt am besten, wenn es am selben Tag gegessen wird, an dem es gebacken wurde.

Zubehör

Messlöffel

- Der Messlöffel dient zum Abmessen von Hefe, Zucker, Salz, Milchpulver und Gewürzen.
- Benutzen Sie den Messlöffel nicht, um trockene Zutaten aufzuschöpfen. Geben Sie trockene Zutaten locker mit einem Löffel in den Messlöffel (Abb. 39).

- Beginnen Sie beim Abmessen mit einem gehäuften Messlöffel, und streichen Sie diesen dann mit der Kante eines Metallteigschabers oder einer geraden Messerkante glatt. Drücken Sie die Zutaten nicht in den Löffel, und schütteln Sie den Löffel nicht, um einen gestrichenen Löffel zu erhalten (Abb. 40).
- Brauner Zucker ist die einzige Zutat, die in den Messlöffel gedrückt werden sollte. Drücken Sie auf den Zucker, bis er die Form des Messlöffels hat.

Messbecher

- Verwenden Sie für alle Flüssigkeiten einen transparenten Messbecher mit Messskala. Stellen Sie den Messbecher auf eine ebene Oberfläche, und lesen Sie die Skala auf Augenhöhe ab. Fügen Sie, wenn nötig, mehr Flüssigkeit hinzu bzw. entfernen Sie überschüssige Flüssigkeit (Abb. 41).

Reinigungsbürste

- Der Pinsel kann z. B. zum Befeuchten der jeweiligen Brotoberfläche mit Wasser oder zum Auftragen von geschlagenem Ei auf Brötchen oder Rollen verwendet werden.
- Er dient außerdem zum Entfernen von überflüssigem Wasser aus der Backform oder vom Teig.

Schneider

- Der Schneider kann zum Schneiden des Teigs und zum Einschneiden der jeweiligen Brotoberfläche verwendet werden.

Gehen Sie vorsichtig mit dem Schneider um, da das Messer sehr scharf ist.

Stecken Sie den Schneider wieder in die Schutzhülle, und bewahren Sie ihn an einem sicheren Ort auf.

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

Probleme mit Standardrezepten und mögliche Lösungen

	Wasser oder Milch	Salz	Zucker oder Honig	Mehl	Hefe	Weitere
Brotlaib geht auf und fällt dann in sich zusammen	Verringern Sie die Menge um 1-2 EL, verwenden Sie kältere Flüssigkeiten	Erhöhen Sie die Menge um ¼ TL		Erhöhen Sie die Menge um 1-2 EL, verwenden Sie frischeres Mehl, verwenden Sie den richtigen Mehltyp	Verringern Sie die Menge um 1/8-¼ TL, verwenden Sie frische Hefe, verwenden Sie die richtige Hefeart mit den richtigen Einstellungen	Überprüfen Sie die Stromversorgung

	Wasser oder Milch	Salz	Zucker oder Honig	Mehl	Hefe	Weitere
Brotlaib geht zu sehr auf	Verringern Sie die Menge um 1-2 EL, verwenden Sie kältere Flüssigkeiten	Erhöhen Sie die Menge um 1/4 TL	Verringern Sie die Menge um ½ TL	Verringern Sie die Menge um 1-2 EL	Verringern Sie die Menge um 1/8-¼ TL, verwenden Sie die richtige Hefeart mit den richtigen Einstellungen	
Brotlaib geht zu wenig auf	Erhöhen Sie die Menge um 1-2 EL	Verringern Sie die Menge um 1/4 TL	Erhöhen Sie die Menge um ½ TL	Verwenden Sie frischeres Mehl, verwenden Sie den richtigen Mehltyp	Erhöhen Sie die Menge um 1/8-¼ TL, verwenden Sie frische Hefe, verwenden Sie die richtige Hefeart mit den richtigen Einstellungen	
Brotlaib ist klein und schwer				Verwenden Sie frischeres Mehl, verwenden Sie den richtigen Mehltyp	Fügen Sie Hefe hinzu, verwenden Sie frische Hefe, verwenden Sie die richtige Hefeart mit den richtigen Einstellungen	Überprüfen Sie die Stromversorgung
Kruste ist zu hell			Erhöhen Sie die Menge um ½ TL			Wählen Sie die richtige Einstellung
Brotlaib wurde nicht gebacken						Überprüfen Sie die Stromversorgung, wählen Sie die richtigen Einstellungen

	Wasser oder Milch	Salz	Zucker oder Honig	Mehl	Hefe	Weitere
Brotlaib ist wurde lange gebacken			Verringern Sie die Menge um ½ TL			Wählen Sie die richtige Einstellung
Brotmischung wurde nicht vermischt						Setzen Sie die Backform ordnungsgemäß ein, drücken Sie den Knethaken korrekt auf die Welle in der Backform
Aus den Lüftungsschlitzen tritt Rauch aus						Reinigen Sie das Heizelement
Anpassung an große Höhenlagen	Verringern Sie die Menge um 1-2 EL		Verringern Sie die Menge um ½ TL		Verringern Sie die Menge um 1/8-¼ TL	

Hinweis: Wenn Sie die Menge einzelner Zutaten anpassen möchten, sollten Sie mit der Hefe beginnen. Ist das Ergebnis weiterhin nicht zufriedenstellend, passen Sie die Menge der Flüssigkeiten und dann die der festen Zutaten an.

Probleme mit Rezepten für den Multi-Brotformer

Problem	Ursache	Lösung
Beim Formen von Multi-Brotformer-Brot hat der Teig eine andere Form als gewünscht und dargestellt.	Sie haben mit einer Teigform begonnen, die nicht rechteckig und nicht gleichmäßig dick war.	Rollen Sie den Teig mit einem Nudelholz so aus, dass Sie eine rechteckige Form erhalten, die gleichmäßig dick ist.

Problem	Ursache	Lösung
Der Teig lässt reißt leicht und fällt auseinander (z. B. weil er klumpig ist). Er ist kaum formbar.	Sie haben nicht genügend Wasser zur Mischung hinzugefügt.	Der Teig wurde nicht korrekt vorbereitet. Halten Sie sich an die Rezepte.
	Sie haben den Teig zu lange geknetet.	Kneten Sie den Teig wieder zu einer Kugel, und lassen Sie ihn 10 Minuten ruhen. Beginnen Sie dann erneut mit dem Formen.
		Kneten Sie den Teig in zwei Phasen, und legen Sie dazwischen eine Pause von 5 Minuten ein.
Der Teig ist klebrig und lässt sich schwer formen.	Sie haben zu viel Wasser zur Mischung hinzugefügt, oder das hinzugefügte Wasser war zu warm.	Nehmen Sie etwas Mehl in Ihre Hände; geben Sie jedoch KEIN Mehl auf den Teig oder die Arbeitsfläche. Kneten Sie den Teig dann weiter. Nehmen Sie erneut etwas Mehl in Ihre Hände, und setzen Sie den Knetvorgang fort, bis Sie eine weniger klebrige Teigkonsistenz erzielen.
Die Teigkugeln lassen sich nur schwer schneiden.	Der Teig ist klebrig, weil Sie zu viel Wasser hinzugefügt haben.	Nehmen Sie etwas Mehl in Ihre Hände; geben Sie jedoch KEIN Mehl auf den Teig oder die Arbeitsfläche. Kneten Sie den Teig dann weiter. Nehmen Sie erneut etwas Mehl in Ihre Hände, und setzen Sie den Knetvorgang fort, bis Sie eine weniger klebrige Teigkonsistenz erzielen.
	Das Messer ist nicht scharf genug.	Verwenden Sie den mitgelieferten Schneider oder ein sehr scharfes gezacktes Messer.
	Eventuell waren Sie beim Schneiden zu zögerlich.	Führen Sie den Schneider oder das Messer schnell durch den Teig.
Die Einschnitte in der Brotoberfläche schließen sich während des Backens oder öffnen sich nicht.	Der Teig ist klebrig, weil Sie zu viel Wasser hinzugefügt haben.	Nehmen Sie etwas Mehl in Ihre Hände; geben Sie jedoch KEIN Mehl auf den Teig oder die Arbeitsfläche. Kneten Sie den Teig dann weiter. Nehmen Sie erneut etwas Mehl in Ihre Hände, und setzen Sie den Knetvorgang fort, bis Sie eine weniger klebrige Teigkonsistenz erzielen.
	Sie haben den Teig beim Formen nicht ausreichend ausgezogen.	Ziehen Sie den Teig beim Wickeln stärker aus.
	Die Einschnitte in der Oberfläche des Teigs waren nicht tief genug.	Schneiden Sie tiefer ein.
Die Seiten des Brots brechen während des Backens auf.	Wahrscheinlich wurde der Teig nicht richtig geknetet.	Kneten Sie den Teig kräftiger, bis er ohne zu reißen gedehnt werden kann.

Problem	Ursache	Lösung
	Die Einschnitte in der Oberfläche der Teigform waren nicht tief genug.	Schneiden Sie tiefer ein.
Die gebackenen Brote kleben an der Backform.	Sie haben zu viel Wasser auf den Teig gepinselt.	Entfernen Sie vor dem Backen das überschüssige Wasser mit dem Pinsel.
	Die Brote kleben zu sehr.	Fetten Sie die Backformen leicht mit Öl ein, bevor Sie die Teigformen darauf legen.
Die Brote sind nicht goldbraun.	Eventuell wurde der Teig vor dem Backen nicht mit Wasser bepinselt.	Vergessen Sie nicht, den Teig vor dem Backen richtig mit Wasser zu bepinseln.
	Die Brote wurden beim Formen mit zu viel Mehl bestreut.	Vergessen Sie nicht, den Teig vor dem Backen richtig mit Wasser zu bepinseln.
	Die Zimmertemperatur ist hoch (über 30 °C).	Verwenden Sie kälteres Wasser (10 °C bis 15 °C) bzw. etwas weniger Hefe.
	Sie haben eine zu helle Krustenfarbe ausgewählt.	Wählen Sie beim nächsten Mal eine dunklere Krustenfarbe.
Das Brot ist nicht ausreichend aufgegangen.	Eventuell haben Sie der Mischung keine Hefe hinzugefügt.	Vergessen Sie nicht, der Mischung Hefe hinzuzufügen.
	Möglicherweise war das Haltbarkeitsdatum der verwendeten Hefe bereits abgelaufen.	Prüfen Sie das Haltbarkeitsdatum der Hefe, bevor Sie sie zur Mischung hinzufügen.
	Eventuell haben Sie nicht ausreichend Wasser hinzugefügt.	Der Teig wurde nicht korrekt vorbereitet. Halten Sie sich an die Rezepte.
	Der Teig wurde während des Formens zu stark zusammengedrückt.	Kneten Sie den Teig wieder zu einer Kugel, und lassen Sie ihn 10 Minuten ruhen. Beginnen Sie dann erneut mit dem Formen.
		Kneten Sie den Teig in zwei Phasen, und legen Sie dazwischen eine Pause von 5 Minuten ein.

Häufig gestellte Fragen

Frage	Antwort
Warum variiert die Brotlaibhöhe und -form manchmal?	Brot reagiert sehr empfindlich auf Umgebungsbedingungen, z. B. auf die Raumtemperatur, das Wetter, die Luftfeuchtigkeit, die Höhe, Luftzugänderungen und die Timer-Funktion. Die Form des Brots kann auch durch Zutaten beeinflusst werden, die nicht frisch sind oder falsch abgemessen wurden.

Frage	Antwort
Welchen Einfluss haben die Jahreszeiten auf die Form des Brotlaibs?	Es kann vorkommen, dass Brotlaibe im Sommer einfallen (und eine Vertiefung in der Mitte aufweisen) oder zu stark aufgehen. Im Winter geht das Brot unter Umständen nicht richtig auf. Sie können dieses Problem lösen, indem Sie Wasser mit einer Temperatur von 20 °C verwenden.
Warum bleibt manchmal Mehl an den Seiten des Brots kleben?	Beim ersten Mischvorgang kann unter Umständen Mehl an der Backform kleben bleiben, das sich beim Backen an den Seiten des Brots absetzt. Kratzen Sie in diesem Fall den betroffenen Teil der Kruste mit einem scharfen Messer ab.
Warum klebt der Teig manchmal stark und lässt sich schwer verarbeiten?	Teig kann eventuell kleben (d. h. er ist zu feucht). Dies hängt von der Raum- und der Wassertemperatur ab. Verwenden Sie kälteres Wasser zur Herstellung des Teigs.
Warum sind auf dem Brotlaib manchmal Risse zu sehen?	Es kann vorkommen, dass der Teig zu sehr aufgeht, was zu Rissen in der Oberfläche des Brots führen kann.
Kann ich in diesem Gerät Eier zum Backen von Brot verwenden?	Ja. Reduzieren Sie dazu die Menge an Wasser, und ersetzen Sie diese durch Eier. Geben Sie zuerst die Eier in den Messbecher, und füllen Sie den Messbecher dann mit Wasser bis zu der im Rezept angegebenen Menge. Wenn Sie Eier verwenden, ist die Timer-Funktion nicht geeignet, da die Eier verderben könnten.
Kann ich mit dem Brotbackautomaten auch Rezepte aus anderen Kochbüchern backen?	Ja. Die Rezepte in diesem Handbuch sind jedoch speziell auf dieses Gerät ausgelegt. Wenn Sie andere Rezepte verwenden, kann sich das Backergebnis ändern. Wenn bei fremden Rezepten Probleme auftauchen, finden Sie weitere Informationen im Kapitel "Fehlerbehebung".
Warum riecht Brot manchmal etwas streng?	Ein schlechter Geruch kann durch zu viel aktive Trockenhefe oder nicht frische Zutaten (vor allem Mehl und Wasser) entstehen. Messen Sie die Zutaten stets genau ab, und verwenden Sie frische Zutaten, um ein optimales Backergebnis zu erzielen.
Kann ich selbst gemahlenes Mehl verwenden?	Je nachdem, wie grob das Mehl gemahlen ist, kann das Backergebnis nicht zufriedenstellend sein. Wir empfehlen, selbst gemahlenes Mehl mit herkömmlichem Mehl zu mischen, um ein optimales Backergebnis zu erzielen.
Warum sind die mit dem Multi-Brotformer gebackenen Brote nicht korrekt gebacken?	Möglicherweise war die Teigform zu groß. Nehmen Sie kleinere Teigformen. Der Teig sollte nicht mehr als die Hälfte der Backformoberfläche bedecken. Verwenden Sie das Programm 10, wenn mehr Bräunung gewünscht ist.
Warum ist das mit dem Multi-Brotformer gebackene Brot zu stark gebacken?	Möglicherweise war die Teigform zu klein. Legen Sie eine größere Teigform auf die Backform. Der Teig sollte die Hälfte der Backformoberfläche bedecken. Verwenden Sie eine helle Krustenfarbe, wenn weniger Bräunung gewünscht ist.

Frage	Antwort
Warum erziele ich beim Backen mit dem Multi-Brotformer kein gleichmäßiges Backergebnis?	Möglicherweise haben Sie keine gleich großen Teigformen gebacken. Achten Sie darauf, dass Sie den Teig in gleich große Stücke teilen.

Βασικά προγράμματα και συνταγές

Βασικό λευκό ψωμί (προγράμματα 1 και 2)

πρόγραμμα: Βασικό Λευκό	750 γρ.	1000 γρ.	1250 γρ.
Νερό (27°C/80°F) ή γάλα	290 ml	350 ml	450 ml
Γάλα σε σκόνη	1½ κ.σ.	2 κ.σ.	3 κ.σ.
Λάδι	1½ κ.σ.	2 κ.σ.	3 κ.σ.
Αλάτι	1κ.γ.	1½ κ.γ.	1½ κ.γ.
Ζάχαρη	1½ κ.σ.	2 κ.σ.	3 κ.σ.
Λευκό αλεύρι	500 γρ.	600 γρ.	750 γρ.
Ξηρή μαγιά	1κ.γ.	1κ.γ.	1κ.γ.

Ψωμί ολικής άλεσης (προγράμματα 3 και 4)

πρόγραμμα: Ολικής Άλεσης	750 γρ.	1000 γρ.	1250 γρ.
Νερό (27°C/80°F)	320 ml	380 ml	480 ml
Λάδι	1 κ.σ.	2 κ.σ.	2 κ.σ.
Αλάτι	1½ κ.γ.	2 κ.γ.	2 κ.γ.
Μέλι Ή ζάχαρη	2 κ.σ.	2 κ.σ.	3 κ.σ.
Αλεύρι ολικής άλεσης	500 γρ.	600 γρ.	750 γρ.
Ξηρή μαγιά	1κ.γ.	1κ.γ.	1κ.γ.

Γαλλικό ψωμί (πρόγραμμα 5)

πρόγραμμα: Γαλλικό	750 γρ.	1000 γρ.	1250 γρ.
Νερό (27°C/80°F)	290 ml	350 ml	450 ml
Λάδι	1½ κ.σ.	2 κ.σ.	2 κ.σ.
Αλάτι	1½ κ.γ.	2 κ.γ.	3 κ.γ.
Λευκό αλεύρι	500 γρ.	600 γρ.	750 γρ.
Ξηρή μαγιά	1κ.γ.	1κ.γ.	1κ.γ.

Γλυκό ψωμί (πρόγραμμα 6)

πρόγραμμα: Γλυκό	750 γρ.	1000 γρ.	1250 γρ.
Νερό (27°C/80°F) ή γάλα	270 ml	330ml	390 ml
Γάλα σε σκόνη	1½ κ.σ.	2 κ.σ.	3 κ.σ.
Λάδι	2 κ.σ.	3 κ.σ.	4 κ.σ.
Αλάτι	1κ.γ.	1κ.γ.	1κ.γ.

πρόγραμμα: Γλυκό	750 γρ.	1000 γρ.	1250 γρ.
Ζάχαρη	4 κ.σ.	5 κ.σ.	6 κ.σ.
Λευκό αλεύρι	500 γρ.	600 γρ.	700 γρ.
Ξηρή μαγιά	1κ.γ.	1κ.γ.	1κ.γ.

Ψωμί χωρίς γλουτένη (πρόγραμμα 7)

πρόγραμμα: Χωρίς Γλουτένη	750 γρ.	1000 γρ.	1250 γρ.
Νερό (27°C/80°F) ή γάλα	-	330ml	410 ml
Γάλα σε σκόνη	-	2 κ.σ.	2 κ.σ.
Λάδι	-	2 κ.σ.	3 κ.σ.
Αλάτι	-	1½ κ.γ.	1½ κ.γ.
Ζάχαρη	-	2 κ.σ.	3 κ.σ.
Αλεύρι χωρίς γλουτένη	-	560 γρ.	700 γρ.
Ξηρή μαγιά	-	2¼ κ.γ.	3¼ κ.γ.

Εξαιρετικά γρήγορο ψωμί (πρόγραμμα 8)

πρόγραμμα: Εξαιρετικά Γρήγορο	750 γρ.	1000 γρ.	1250 γρ.
Νερό (27°C/80°F) ή γάλα	-	380 ml	-
Γάλα σε σκόνη	-	2 κ.σ.	-
Λάδι	-	2 κ.σ.	-
Αλάτι	-	1κ.γ.	-
Ζάχαρη	-	2 κ.σ.	-
Λευκό αλεύρι	-	600 γρ.	-
Ξηρή μαγιά	-	4 κ.γ.	-

Ζύμη/ζύμη πίτσας (πρόγραμμα 9)

πρόγραμμα: Ζύμη	750 γρ.	1000 γρ.	1000 γρ.
Νερό (27°C/80°F) ή γάλα	-	340ml	
Γάλα σε σκόνη	-	2 κ.σ.	
Λάδι	-	¼ φλιτζάνι	
Αλάτι	-	2 κ.γ.	
Ζάχαρη	-	2 κ.σ.	
Λευκό αλεύρι	-	600 γρ.	
Ξηρή μαγιά	-	2 κ.γ.	

Μαρμελάδα φράουλα ή βατόμουρο (πρόγραμμα 12)

Πρόγραμμα: Μαρμελάδα	
Φρέσκα ή κατεψυγμένα (ξεπαγωμένα) φρούτα	2 φλιτζάνια
Ζάχαρη	1,5 φλιτζάνια

Πίνακας μετατροπών

κ.γ./κ.σ./φλιτζάνι	ml
¼ κ.γ	1ml
½ κ.γ.	2ml
1κ.γ.	5ml
1 κ.σ.	15ml
¼ φλιτζάνι	50ml
1/3 φλιτζάνι	75ml
½ φλιτζάνι	125ml
2/3 φλιτζάνι	150ml
3/4 φλιτζάνι	175ml
1 φλιτζάνι	250ml

Φόρμα για ψωμί: Προγράμματα και συνταγές

Με τα προγράμματα Φόρμα για ψωμί (13 και 14) μπορείτε να φτιάξετε διάφορες ποικιλίες ψωμιού, από μικρά και μεγάλα κουλούρια μέχρι μπαγκέτες και καρβέλια χωρίς καθορισμένο σχήμα. Τα προγράμματα περιλαμβάνουν δύο στάδια:
- Πρώτο στάδιο: ζύμωση και φούσκωμα της ζύμης
- Δεύτερο στάδιο: ψήσιμο

Ζύμωση και φούσκωμα της ζύμης

1 Αφαιρέστε τη φόρμα ψωμιού από τη συσκευή (ανατρέξτε στο κεφάλαιο 'Χρήση της συσκευής' του εγχειριδίου χρήσης).

2 Συναρμολογήστε τις λεπίδες ζύμωσης (ανατρέξτε στο κεφάλαιο 'Χρήση της συσκευής' του εγχειριδίου χρήσης).

3 Μετρήστε και τοποθετήστε τα υλικά στη φόρμα ψωμιού (ανατρέξτε στο κεφάλαιο 'Χρήση της συσκευής' του εγχειριδίου χρήσης).

4 Τοποθετήστε τη φόρμα ψωμιού στον αρτοπαρασκευαστή (ανατρέξτε στο κεφάλαιο 'Χρήση της συσκευής' του εγχειριδίου χρήσης).

5 Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας του αρτοπαρασκευαστή στην πρίζα.

6 Πατήστε τον επιλογέα προγράμματος και επιλέξτε το πρόγραμμα 13 ή 14.

7 Εάν επιθυμείτε, πατήστε τον επιλογέα χρώματος κόρας μία ή περισσότερες φορές για να επιλέξετε το επιθυμητό χρώμα κόρας.
Για τα προγράμματα 13 και 14, το προεπιλεγμένο χρώμα κόρας είναι το μεσαίο.

8 Πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής/ακύρωσης για να ξεκινήσει ο κύκλος ζύμωσης, τον οποίο ακολουθεί ο κύκλος φουσκώματος της ζύμης.

9 Όταν ολοκληρωθεί το πρώτο στάδιο του προγράμματος, η συσκευή μεταβαίνει σε κατάσταση αναμονής.
◗ Η συσκευή παράγει ένα ηχητικό σήμα το οποίο σας ειδοποιεί ότι η ζύμωση και το φούσκωμα της ζύμης έχουν ολοκληρωθεί.

Σημείωση: Οι δύο κύκλοι προετοιμασίας (ζύμωση και φούσκωμα της ζύμης) εκτελούνται αυτόματα και διαρκούν 1 ώρα και 21 λεπτά, δηλαδή 26 λεπτά για το ζύμωμα και 55 λεπτά για το φούσκωμα της ζύμης.

Σημείωση: Κατά τη ζύμωση, η ζύμη ενδέχεται να μην αναμειγνύεται με ομοιόμορφο τρόπο. Αυτό είναι φυσικό.

Η ζύμη πρέπει να ψηθεί εντός μίας ώρας μετά την ολοκλήρωση του πρώτου σταδίου του προγράμματος. Μετά από μία ώρα, η συσκευή επαναρρυθμίζεται αυτόματα και το πρόγραμμα Φόρμα για ψωμί χάνεται.

Πλάσιμο και ψήσιμο

1 Δημιουργήστε το επιθυμητό σχήμα για το ψωμί σας και τοποθετήστε το στους δίσκους ψησίματος (ανατρέξτε στην ενότητα 'Φόρμα για ψωμί: Συνταγές' που ακολουθεί).

2 Ρυθμίστε τη σχάρα ψησίματος (ανατρέξτε στην ενότητα 'Ρύθμιση της σχάρας ψησίματος' που ακολουθεί).

3 Τοποθετήστε τη σχάρα με τους δίσκους ψησίματος στον αρτοπαρασκευαστή.

Σημείωση: Πρέπει να αφαιρέσετε πρώτα τη φόρμα ψωμιού για να χρησιμοποιήσετε τη σχάρα ψησίματος.

4 Κλείστε το κάλυμμα της συσκευής και πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής/ακύρωσης για να ξεκινήσει ο κύκλος ψησίματος.

Ρύθμιση της σχάρας ψησίματος

Ο αρτοπαρασκευαστής διαθέτει μια σχάρα ψησίματος ειδικά σχεδιασμένη για τις συνταγές Φόρμα για ψωμί (προγράμματα 13 και 14). Η σχάρα ψησίματος αποτελείται από δύο δίσκους ψησίματος. Με τους δύο μεγάλους διαχωριστές μπορείτε να χωρίσετε τους δίσκους ψησίματος για να ψήσετε μπαγκέτες, ψωμάκια, κουλούρια ή ψωμί χωρίς συγκεκριμένο σχήμα.

1 Για να ψήσετε δύο μακριές μπαγκέτες ή άλλα είδη ψωμιού, τοποθετήστε το μεγάλο διαχωριστή στο δίσκο ψησίματος. Πιέστε τον διαχωριστή προς τα κάτω για να τον στερεώσετε καλά.

2 Για να ψήσετε δύο μικρές μπαγκέτες ή άλλα μικρότερα καρβέλια ψωμιού, τοποθετήστε τους δύο μικρούς διαχωριστές κατά μήκος του δίσκου ψησίματος και πιέστε τους για να τους στερεώσετε στη θέση τους.

3 Για να ψήσετε μικρά ψωμάκια ή κουλουράκια, τοποθετήστε πρώτα το μεγάλο διαχωριστή και, στη συνέχεια, προσαρμόστε τους μικρούς διαχωριστές στις υποδοχές του μεγάλου διαχωριστή.

4 Εάν θέλετε να ψήσετε ψωμί χωρίς συγκεκριμένο σχήμα, μην χρησιμοποιήσετε τους διαχωριστές.

Φόρμα για ψωμί: Συνταγές

Για τις παρακάτω συνταγές θα χρειαστείτε τη σχάρα ψησίματος, τους δίσκους ψησίματος, τους διαχωριστές των δίσκων ψησίματος, το μαχαίρι και το βουρτσάκι.

Μπαγκέτες

Αυτή η συνταγή είναι για 4 μπαγκέτες 100 γρ. η κάθε μία.
Η ρύθμιση του χρώματος κόρας πρέπει να είναι στο μεσαίο.

Υλικά:
- 170 ml νερό
- 1 κ.γ. αλάτι
- 280 γρ. αλεύρι για ψωμί
- 1 κ.γ. ξηρή μαγιά

Σημείωση: Για να δώσετε στις μπαγκέτες σας πιο ελαστική υφή, προσθέστε 1 κουταλιά της σούπας λάδι στη ζύμη σας. Εάν θέλετε να έχουν οι 4 μπαγκέτες σας περισσότερο χρώμα, προσθέστε 2 κουταλάκια του γλυκού ζάχαρη.
Για να πλάσετε τις μπαγκέτες:

1 Πασπαλίστε λίγο αλεύρι στην επιφάνεια εργασίας της κουζίνας σας.

2 Αφαιρέστε τη φόρμα ψωμιού από τη συσκευή και βγάλτε τη ζύμη από τη φόρμα.

3 Σχηματίστε μια μπάλα με τη ζύμη και χωρίστε την σε τέσσερα μέρη με ένα μαχαίρι (Εικ. 1).

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι τα τέσσερα κομμάτια έχουν το ίδιο βάρος.

Συμβουλή: Για να είναι οι μπαγκέτες σας πιο ανάλαφρες και αφράτες, αφήστε τη ζύμη να "ξεκουραστεί" για 5 λεπτά πριν να την πλάσετε.

4 Απλώστε απαλά κάθε κομμάτι ζύμης στον πάγκο εργασίας με την παλάμη του χεριού σας ή χρησιμοποιώντας έναν πλάστη (Εικ. 2).

5 Πιάστε τη μακριά πλευρά της ζύμης και διπλώστε την προς τα μέσα. Κάντε το ίδιο και με την άλλη μακριά πλευρά της ζύμης ώστε να καλύψει το πάνω μέρος της πρώτης (Εικ. 3).

6 Πιέστε με τα δάχτυλά σας στο μέσον της διπλωμένης ζύμης για να δημιουργήσετε μια μακρόστενη κοιλότητα (Εικ. 4).

7 Καλύψτε αυτήν την κοιλότητα τραβώντας το μπροστινό μισό της ζύμης προς τα πάνω και κατά μήκος της κοιλότητας και τοποθετήστε το πάνω από το άλλο μισό της ζύμης. Τέλος, κλείστε καλά τη σύναψη (Εικ. 5).

8 Τοποθετήστε τη ζύμη στην επιφάνεια εργασίας με την σύναψη προς τα κάτω και πλάστε προς τα εμπρός και προς τα πίσω τη ζύμη με τα χέρια σας. Ξεκινήστε από το κέντρο της ζύμης και συνεχίστε προς τα έξω κατά μήκος της ζύμης πλάθοντάς την, ώστε να δημιουργήσετε το επιθυμητό μήκος για την μπαγκέτα σας. (Εικ. 6)

9 Πλάστε τη ζύμη με τα χέρια σας, χωρίς να ασκείτε υπερβολική πίεση, για να της δώσετε το σωστό σχήμα. Το πάχος και το πλάτος της ζύμης πρέπει να είναι ομοιόμορφα.

Σημείωση: Το μήκος της ζύμης πρέπει να αντιστοιχεί στον δίσκο ψησίματος (περίπου 18 εκ.).

Συμβουλή: Μπορείτε να δώσετε ιδιαίτερη γεύση στις μπαγκέτες σας, προσθέτοντας σε αυτή τη φάση σουσάμι ή παπαρουνόσπορο.

10 Τοποθετήστε τους μεγάλους διαχωριστές στους δύο δίσκους ψησίματος και βάλτε τα ζυμάρια στις αντίστοιχες θέσεις των δίσκων (Εικ. 7).

11 Για ακόμη καλύτερο αποτέλεσμα, χαράξτε το πάνω μέρος της ζύμης δημιουργώντας μικρές σχισμές μήκους 1 εκ. με το παρεχόμενο μαχαίρι ή χρησιμοποιώντας οποιοδήποτε άλλο μαχαίρι με οδοντωτή λεπίδα (Εικ. 8).

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι το βάθος των σχισμών δεν υπερβαίνει το 1 εκ. και ότι απέχουν μεταξύ τους τουλάχιστον 2 εκ (Εικ. 9).

12 Χρησιμοποιήστε το βουρτσάκι για να αλείψετε το πάνω μέρος της ζύμης με λίγο νερό (Εικ. 10).

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα νερού στο δίσκο ψησίματος.

13 Τοποθετήστε τη σχάρα με τους δίσκους ψησίματος στον αρτοπαρασκευαστή.

14 Πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής/ακύρωσης για να ξεκινήσει ο κύκλος ψησίματος.

15 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος ψησίματος.

16 Βγάλτε τη σχάρα ψησίματος από τη συσκευή (Εικ. 11).

Αφαιρέστε τη σχάρα και τους δίσκους ψησίματος με προσοχή, γιατί τα εξαρτήματα είναι πολύ ζεστά.

17 Βγάλτε τις μπαγκέτες από τους δίσκους ψησίματος και τοποθετήστε τις πάνω σε μια σχάρα για να κρυώσουν (Εικ. 12).

Χωριάτικο καρβέλι

Το χωριάτικο καρβέλι έχει κυλινδρικό σχήμα, επίπεδη επιφάνεια στην κάτω πλευρά και διάφορες διαγώνιες χαρακιές στο πάνω μέρος.

1 Χρησιμοποιήστε τα υλικά και ακολουθήστε τα βήματα 1 έως 3 όπως περιγράφονται στην προηγούμενη ενότητα 'Μπαγκέτες'.

2 Απλώστε τα τέσσερα κομμάτια ζύμης με έναν πλάστη ώστε να δημιουργήσετε ορθογώνια φύλλα μήκους 18 εκ. και πάχους περίπου 1,5 εκ. με στρογγυλεμένες γωνίες (Εικ. 13).

3 Πιάστε τη μακρύτερη πλευρά της ζύμης και τυλίξτε την σε ρολό πλάτους 5 εκ. Διπλώστε και στρογγυλέψτε τις άκρες (Εικ. 14).

4 Τοποθετήστε τους μεγάλους διαχωριστές στους δίσκους ψησίματος και βάλτε τα καρβέλια στις αντίστοιχες θέσεις.

5 Χρησιμοποιώντας το παρεχόμενο μαχαίρι ή οποιοδήποτε άλλο μαχαίρι με οδοντωτή λεπίδα, χαράξτε το πάνω μέρος αφήνοντας περίπου 1,5 εκ. ανάμεσα στις χαρακιές (συνήθως για κάθε καρβέλι χρειάζονται περίπου 6 χαρακιές) (Εικ. 15).

6 Χρησιμοποιήστε το βουρτσάκι για να αλείψετε το πάνω μέρος της ζύμης με λίγο νερό.

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα νερού στο δίσκο ψησίματος.

7 Τοποθετήστε τη σχάρα με τους δίσκους ψησίματος στον αρτοπαρασκευαστή.

8 Πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής/ακύρωσης για να ξεκινήσει ο κύκλος ψησίματος.

9 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος ψησίματος.

10 Βγάλτε τη σχάρα ψησίματος από τη συσκευή.

Αφαιρέστε τη σχάρα, τους δίσκους ψησίματος και το ψωμί με προσοχή, γιατί είναι πολύ ζεστά.

11 Βγάλτε τα καρβέλια από τους δίσκους ψησίματος και τοποθετήστε τα πάνω σε μια σχάρα για να κρυώσουν.

Γαλλικό 'Επί'

Το γαλλικό ψωμί 'Επί' παρασκευάζεται με τη ζύμη της μπαγκέτας και οφείλει το όνομά του στο σχήμα του, το οποίο θυμίζει καλαμπόκι.

1 Χρησιμοποιήστε τα υλικά που αναφέρονται στην παραπάνω ενότητα 'Μπαγκέτες' και πλάστε τις μπαγκέτες σύμφωνα με τις οδηγίες που αναφέρονται στα βήματα 1 έως 9.

2 Τοποθετήστε τους μεγάλους διαχωριστές στους δίσκους ψησίματος και βάλτε τις μπαγκέτες στις αντίστοιχες θέσεις.

3 Χρησιμοποιήστε ένα ψαλίδι κουζίνας για να κόψετε τη ζύμη σε ξεχωριστά φύλλα, τα οποία απέχουν μεταξύ τους 2 έως 2,5 εκ (Εικ. 16).

Σημείωση: Το μήκος των τομών πρέπει να αντιστοιχεί περίπου στο ένα τρίτο του συνολικού ύψους της ζύμης.

4 Τοποθετήστε τα φύλλα της ζύμης αριστερά και δεξιά εναλλάξ (Εικ. 17).

5 Χρησιμοποιήστε το βουρτσάκι για να αλείψετε το πάνω μέρος της ζύμης με λίγο νερό.

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα νερού στο δίσκο ψησίματος.

6 Τοποθετήστε τη σχάρα με τους δίσκους ψησίματος στον αρτοπαρασκευαστή.

7 Πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής/ακύρωσης για να ξεκινήσει ο κύκλος ψησίματος.

8 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος ψησίματος.

9 Βγάλτε τη σχάρα ψησίματος από τη συσκευή.

Αφαιρέστε τη σχάρα, τους δίσκους ψησίματος και το ψωμί με προσοχή, γιατί είναι πολύ ζεστά.

10 Βγάλτε τις μπαγκέτες 'Επί' από τους δίσκους ψησίματος και τοποθετήστε τις πάνω σε μια σχάρα για να κρυώσουν.

Συμβουλή: Μπορείτε να αποσπάσετε εύκολα τα διαφορετικά φύλλα της μπαγκέτας και να τα σερβίρετε σε μερίδες.

Ψωμί σε σχήμα πλεξούδας

Αυτός είναι ένας πολύ συνηθισμένος τύπος ψωμιού με τρεις λωρίδες ζύμης που πλέκονται σε πλεξούδα.

Υλικά:

- ¼ φλιτζάνι γάλα
- ½ μεγάλο αυγό
- 1 1/6 φλιτζάνι αλεύρι
- 1 κ.σ. ζάχαρη
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 1/8 φλιτζάνι βούτυρο
- ¾ κ.γ. ξηρή μαγιά

Για να δημιουργήσετε το σχήμα του ψωμιού:

1 Πασπαλίστε λίγο αλεύρι στην επιφάνεια εργασίας της κουζίνας σας.

2 Αφαιρέστε τη φόρμα ψωμιού από τη συσκευή και βγάλτε τη ζύμη από τη φόρμα.

3 Τυλίξτε τη ζύμη σε μπάλα και χωρίστε την σε έξι ίσα μέρη με ένα μαχαίρι (Εικ. 18).

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι τα τέσσερα κομμάτια έχουν το ίδιο βάρος.

4 Τοποθετήστε τρεις μπάλες ζύμης στον πάγκο εργασίας που έχετε ήδη αλευρώσει και ξεκινήστε να πλάθετε κάθε μία ξεχωριστά, κινώντας τα χέρια σας μπρος τα μπροστά και προς τα πίσω. Ξεκινήστε από το κέντρο της ζύμης και συνεχίστε προς τα έξω, ώστε να την πλάσετε στο επιθυμητό μήκος (Εικ. 19).

Σημείωση: Φτιάξτε τρία μπαστούνια με την ίδια περίπου διάμετρο και συνεχίστε να τα πλάθετε έως ότου το μήκος τους αντιστοιχεί στο μέγεθος του δίσκου ψησίματος (περίπου 18 εκ.).

5 Τοποθετήστε τα τρία μπαστούνια το ένα δίπλα στο άλλο μέσα στο δίσκο ψησίματος (Εικ. 20).

6 Ξεκινήστε να πλέκετε τα μπαστούνια από το κέντρο. Σηκώστε το δεξί μπαστούνι και περάστε το πάνω από το κεντρικό. Στη συνέχεια, σηκώστε το αριστερό μπαστούνι και

περάστε το πάνω από το δεξί και το κεντρικό μπαστούνι πάνω από το αριστερό. Συνεχίστε κατά τον ίδιο τρόπο μέχρι να φτάσετε στις άκρες των μπαστουνιών. Στη συνέχεια, πλέξτε την πλεξούδα από το κέντρο προς την άλλη άκρη (Εικ. 21).

7 Βρέξτε με λίγο νερό τις άκρες της πλεξούδας για να τις ενώσετε καλά και τυλίξτε τις προς την κάτω πλευρά του ψωμιού (Εικ. 22).

8 Χρησιμοποιήστε το βουρτσάκι για να αλείψετε το πάνω μέρος της ζύμης με λίγο νερό.

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα νερού στο δίσκο ψησίματος.

9 Ακολουθήστε τα βήματα 4 έως 8 για να πλέξετε και τα υπόλοιπα τρία μπαστούνια.

10 Τοποθετήστε τη σχάρα με τους δίσκους ψησίματος στον αρτοπαρασκευαστή.

11 Πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής/ακύρωσης για να ξεκινήσει ο κύκλος ψησίματος.

12 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος ψησίματος.

13 Βγάλτε τη σχάρα ψησίματος από τη συσκευή.

Αφαιρέστε τη σχάρα και τους δίσκους ψησίματος με προσοχή, γιατί τα εξαρτήματα είναι πολύ ζεστά.

14 Βγάλτε τις πλεξούδες από τους δίσκους ψησίματος και τοποθετήστε τις πάνω σε μια σχάρα για να κρυώσουν.

Ψωμάκια

Η συνταγή είναι για 12 ψωμάκια.
Υλικά:
- 170 ml νερό
- 1 κ.γ. αλάτι
- 280 γρ. αλεύρι για ψωμί
- 1 κ.γ. ξηρή μαγιά

Για να ζυμώσετε τα ψωμάκια:

1 Πασπαλίστε λίγο αλεύρι στην επιφάνεια εργασίας της κουζίνας σας.

2 Αφαιρέστε τη φόρμα ψωμιού από τη συσκευή και βγάλτε τη ζύμη από τη φόρμα.

3 Σχηματίστε μια μπάλα με τη ζύμη και χωρίστε την σε 12 ίσα μέρη με ένα μαχαίρι (Εικ. 23).

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι τα τέσσερα κομμάτια έχουν το ίδιο βάρος.

4 Πλάστε κάθε μπάλα σε ψωμάκι και τοποθετήστε το στο δίσκο ψησίματος (Εικ. 24).

5 Χρησιμοποιήστε το μαχαίρι για να κόψετε τη ζύμη στο κέντρο και να τη χωρίσετε σε δύο ίσα μέρη (Εικ. 25).

6 Κόψτε ξανά στη μέση τα δύο μέρη για να χωρίσετε τη ζύμη σε τέσσερα ίσα μέρη (Εικ. 26).

7 Χρησιμοποιήστε ένα βουρτσάκι για να αλείψετε το πάνω μέρος της ζύμης με λίγο νερό.

Σημείωση: Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν υπολείμματα νερού στο δίσκο ψησίματος.

8 Τοποθετήστε τη σχάρα με τους δίσκους ψησίματος στον αρτοπαρασκευαστή.

9 Πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής/ακύρωσης για να ξεκινήσει ο κύκλος ψησίματος.

10 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος ψησίματος.

11 Βγάλτε τη σχάρα ψησίματος από τη συσκευή.

Αφαιρέστε τη σχάρα, τους δίσκους ψησίματος και τα ψωμάκια με προσοχή, γιατί είναι πολύ ζεστά.

12 Βγάλτε τα ψωμάκια από τους δίσκους ψησίματος και τοποθετήστε τα πάνω σε μια σχάρα για να κρυώσουν.

Βουτήματα κανέλας

Υλικά:
- ¼ φλιτζάνι γάλα
- ½ μεγάλο αυγό
- 1 1/6 φλιτζάνι αλεύρι για ψωμί
- 1 κ.σ. ζάχαρη
- ¼ κ.γ. αλάτι
- 1/8 φλιτζάνι βούτυρο
- ¾ κ.γ. ξηρή μαγιά

Γέμιση:
- 1 κ.σ. κρυσταλλική ζάχαρη
- ½ κ.γ. κανέλα
- 1/8 φλιτζάνι σταφίδες
- Ανακατέψτε καλά όλα τα υλικά της γέμισης πριν τα προσθέσετε στη ζύμη.

Για το γλασάρισμα:
- ½ αυγό, χτυπημένο
- 2 κ.γ. νερό

Για να πλάσετε τα βουτήματα κανέλας:

1 Πασπαλίστε λίγο αλεύρι στην επιφάνεια εργασίας της κουζίνας σας.

2 Αφαιρέστε τη φόρμα ψωμιού από τη συσκευή και βγάλτε τη ζύμη από τη φόρμα.

3 Πλάστε τη ζύμη με τα χέρια σας σχηματίζοντας μια μπάλα και κόψτε την σε δύο ίσα μέρη (Εικ. 27).

4 Πλάστε τις μικρότερες μπάλες σε ορθογώνια φύλλα (Εικ. 28).

5 Τοποθετήστε την ίδια ποσότητα γέμισης στα ¾ κάθε φύλλου (Εικ. 29).

6 Τυλίξτε το φύλλο και σφραγίστε καλά τις άκρες του (Εικ. 30).

Σημείωση: Κλείστε καλά το επάνω άνοιγμα και τις άκρες του φύλλου για να μην ανοίξει το ρολό μόλις το κόψετε (Εικ. 31).

7 Κόψτε το ρόλο σε δύο ίσα μέρη (Εικ. 32).

8 Τοποθετήστε τα κομμάτια στο δίσκο ψησίματος με την κομμένη πλευρά προς τα επάνω.

9 Χρησιμοποιήστε το βουρτσάκι για να αλείψετε με αυγό το πάνω μέρος της ζύμης (Εικ. 33).

10 Τοποθετήστε τη σχάρα με τους δίσκους ψησίματος στον αρτοπαρασκευαστή.

11 Πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής/ακύρωσης για να ξεκινήσει ο κύκλος ψησίματος.

12 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος ψησίματος.

13 Βγάλτε τη σχάρα ψησίματος από τη συσκευή.

Αφαιρέστε τη σχάρα, τους δίσκους ψησίματος και τα βουτήματα με προσοχή, γιατί είναι πολύ ζεστά.

14 Βγάλτε τα βουτήματα από τους δίσκους ψησίματος και τοποθετήστε τα πάνω σε μια σχάρα για να κρυώσουν.

Μαλακά πρέτσελ

Η συνταγή είναι για 32 πρέτσελ.

Υλικά:

- 1 φλιτζάνι μπύρα
- 2½ φλιτζάνια αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- 2 κ.σ. ζάχαρη
- 1 κ.γ. αλάτι
- 1 κ.σ. βούτυρο
- 1 κ.γ. ξηρή μαγιά

Για να πλάσετε τα πρέτσελ:

1 Πασπαλίστε λίγο αλεύρι στην επιφάνεια εργασίας της κουζίνας σας.

2 Αφαιρέστε τη φόρμα ψωμιού από τη συσκευή και βγάλτε τη ζύμη από τη φόρμα.

3 Τυλίξτε τη ζύμη σε μπάλα και χωρίστε την σε τέσσερα ίσα μέρη με ένα μαχαίρι.

4 Στη συνέχεια, χωρίστε ξανά τις μπάλες της ζύμης σε 8 ίσα μέρη.

5 Πλάστε κάθε μπάλα σε λεπτά μπαστούνια μήκους περίπου 50 εκ. και πάχους 1 εκ (Εικ. 34).

6 Πιάστε τις άκρες κάθε μπαστουνιού και ενώστε τις προς τα μέσα, σταυρωτά. (Εικ. 35)

7 Στη συνέχεια, στρίψτε τη μία άκρη γύρω από την άλλη και τραβήξτε και τις δύο άκρες στην απέναντι πλευρά του κύκλου για να δημιουργήσετε το σχήμα του πρέτσελ (Εικ. 36).

8 Τοποθετήστε τα πρέτσελ ανάποδα στον δίσκο ψησίματος με τις άκρες προς τα κάτω, αφήνοντας 2 εκ. απόσταση ανάμεσά τους. (Εικ. 37)

9 Αλείψτε τα με χτυπημένο αυγό χρησιμοποιώντας ένα βουρτσάκι και πασπαλίστε τα με χοντρό αλάτι, παπαρουνόσπορο ή σουσάμι (Εικ. 38).

Συμβουλή: Στον αρτοπαρασκευαστή μπορείτε να ψήσετε μόνο 6 πρέτζελ κάθε φορά. Ίσως χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα Ψήσιμο για να ψήσετε όλα τα πρέτσελ. Κάθε κύκλος ψησίματος διαρκεί περίπου 10-12 λεπτά.

10 Τοποθετήστε τη σχάρα με τους δίσκους ψησίματος στον αρτοπαρασκευαστή.

11 Πατήστε το κουμπί έναρξης/διακοπής/ακύρωσης για να ξεκινήσει ο κύκλος ψησίματος.

12 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος ψησίματος.

13 Βγάλτε τη σχάρα ψησίματος από τη συσκευή.

Αφαιρέστε τη σχάρα, τους δίσκους ψησίματος και τα πρέτσελ με προσοχή, γιατί είναι πολύ ζεστά.

14 Βγάλτε τα πρέτσελ από τους δίσκους ψησίματος και τοποθετήστε τα πάνω σε μια σχάρα για να κρυώσουν.

Συμβουλή: Εάν θέλετε πιο μαλακά και αφράτα πρέτσελ, μπορείτε να τα σερβίρετε ζεστά και να τα συνοδέψετε με μουστάρδα.

Συμβουλή: Για πιο τραγανά και σκληρά πρέτσελ, τοποθετήστε τα σε ένα ταψί, χωρίς βούτυρο, και βάλτε τα μέσα σε κρύο φούρνο. Αφήστε τα για 3 ώρες ή για όλη τη διάρκεια της νύχτας για να αποκτήσουν ακόμη πιο στεγνή και τραγανή υφή.

Φόρμα για ψωμί: Προγράμματα

Φόρμα για ψωμί	(πρόγραμμα 13)	Φόρμα για γλυκά	(πρόγραμμα 14)
Υλικά	Ποσότητες	Υλικά	Ποσότητες
Νερό	150ml	Νερό	100 ml
Λάδι	-	Λάδι	1 κ.σ.
Αλάτι	1κ.γ.	Αλάτι	½ κ.γ.
Ζάχαρη	-	Ζάχαρη	2 κ.σ.
Γάλα σε σκόνη	-	Γάλα σε σκόνη	1 κ.σ.
Λευκό αλεύρι	300 γρ.	Λευκό αλεύρι	200 γρ.
Ξηρή μαγιά	1½ κ.γ.	Ξηρή μαγιά	1κ.γ.

Χρόνοι και θερμοκρασίες ψησίματος

Χρόνοι και θερμοκρασίες ψησίματος

Η τυπική θερμοκρασία διατήρησης για όλα τα είδη ψωμιού και το πρόγραμμα Ψήσιμο Μόνο στους παρακάτω πίνακες είναι 60°C.
Η θερμοκρασία διατήρησης θερμοκρασίας για μαρμελάδα είναι 20°C.
Ο μέγιστος χρόνος καθυστέρησης που μπορεί να οριστεί για όλα τα είδη ψωμιού εκτός από το Εξαιρετικά Γρήγορο και το Χωρίς Γλουτένη είναι 15 ώρες.
Ο μέγιστος χρόνος καθυστέρησης για το πρόγραμμα Ψήσιμο Μόνο είναι 1 ώρα και 30 λεπτά.

Προαιρετικό: προσθήκη επιπλέον υλικών κατά τη διάρκεια της φάσης ζύμης

Πρόγραμμα	Προσθήκη επιπλέον υλικών (όταν η συσκευή παράγει ηχητικό σήμα)
Βασικό Λευκό	Μετά από 26 λεπτά
Βασικό λευκό γρήγορο	Μετά από 15 λεπτά
Ολικής Άλεσης	Μετά από 51 λεπτά
Ολικής Άλεσης Γρήγορο	Μετά από 10 λεπτά
Γλυκό	Μετά από 20 λεπτά
Χωρίς Γλουτένη	Μετά από 14 λεπτά
Ζύμη	Μετά από 16 λεπτά

Διάρκεια και θερμοκρασίες στο στάδιο ψησίματος

Τύπος	Κόρα	Θερμ. ψησίματος	Βάρος	Χρόνος ψησίματος	Χρόνος επεξεργασίας
Βασικό Λευκό	Φως	110°C	750 γρ.	50 λεπτά	3 ώρες 30 λεπτά
			1000 γρ.	55 λεπτά	3 ώρες 35 λεπτά
			1250 γρ.	60 λεπτά	3 ώρες 40 λεπτά

Τύπος	Κόρα	Θερμ. ψησίματος	Βάρος	Χρόνος ψησίματος	Χρόνος επεξεργασίας
	Μέτρια (Medium)	120°C	750 γρ.	50 λεπτά	3 ώρες 30 λεπτά
			1000 γρ.	55 λεπτά	3 ώρες 35 λεπτά
			1250 γρ.	60 λεπτά	3 ώρες 40 λεπτά
	Σκούρο	130°C	750 γρ.	55 λεπτά	3 ώρες 35 λεπτά
			1000 γρ.	60 λεπτά	3 ώρες 40 λεπτά
			1250 γρ.	65 λεπτά	3 ώρες 45 λεπτά
Βασικό λευκό γρήγορο	Φως	110°C	750 γρ.	50 λεπτά	2 ώρες 40 λεπτά
			1000 γρ.	55 λεπτά	2 ώρες 45 λεπτά
			1250 γρ.	60 λεπτά	2 ώρες 50 λεπτά
	Μέτρια (Medium)	120°C	750 γρ.	50 λεπτά	2 ώρες 40 λεπτά
			1000 γρ.	55 λεπτά	2 ώρες 45 λεπτά
			1250 γρ.	60 λεπτά	2 ώρες 50 λεπτά
	Σκούρο	130°C	750 γρ.	55 λεπτά	2 ώρες 45 λεπτά
			1000 γρ.	60 λεπτά	2 ώρες 50 λεπτά
			1250 γρ.	65 λεπτά	2 ώρες 55 λεπτά
Ολικής Άλεσης	Φως	115°C	750 γρ.	45 λεπτά	3 ώρες 55 λεπτά
			1000 γρ.	50 λεπτά	4 ώρες
			1250 γρ.	55 λεπτά	4 ώρες 5 λεπτά
	Μέτρια (Medium)	125°C	750 γρ.	50 λεπτά	4 ώρες
			1000 γρ.	55 λεπτά	4 ώρες 5 λεπτά
			1250 γρ.	60 λεπτά	4 ώρες 10 λεπτά
	Σκούρο	135°C	750 γρ.	60 λεπτά	4 ώρες 10 λεπτά
			1000 γρ.	65 λεπτά	4 ώρες 15 λεπτά
			1250 γρ.	70 λεπτά	4 ώρες 20 λεπτά
Ολικής Άλεσης Γρήγορο	Φως	115°C	750 γρ.	45 λεπτά	2 ώρες 40 λεπτά
			1000 γρ.	50 λεπτά	2 ώρες 45 λεπτά
			1250 γρ.	55 λεπτά	2 ώρες 50 λεπτά

Τύπος	Κόρα	Θερμ. ψησίματος	Βάρος	Χρόνος ψησίματος	Χρόνος επεξεργασίας
	Μέτρια (Medium)	125°C	750 γρ.	50 λεπτά	2 ώρες 45 λεπτά
			1000 γρ.	55 λεπτά	2 ώρες 50 λεπτά
			1250 γρ.	60 λεπτά	2 ώρες 55 λεπτά
	Σκούρο	135°C	750 γρ.	60 λεπτά	2 ώρες 55 λεπτά
			1000 γρ.	65 λεπτά	3 ώρες
			1250 γρ.	70 λεπτά	3 ώρες 5 λεπτά
Γαλλικά	Φως	115°C	750 γρ.	50 λεπτά	5 ώρες 45 λεπτά
			1000 γρ.	55 λεπτά	5 ώρες 50 λεπτά
			1250 γρ.	60 λεπτά	5 ώρες 55 λεπτά
	Μέτρια (Medium)	125°C	750 γρ.	55 λεπτά	5 ώρες 50 λεπτά
			1000 γρ.	60 λεπτά	5 ώρες 55 λεπτά
			1250 γρ.	65 λεπτά	6 ώρες
	Σκούρο	135°C	750 γρ.	60 λεπτά	5 ώρες 55 λεπτά
			1000 γρ.	65 λεπτά	6 ώρες
			1250 γρ.	70 λεπτά	6 ώρες 5 λεπτά
Γλυκό	Φως	110°C	750 γρ.	52 λεπτά	3 ώρες 17 λεπτά
			1000 γρ.	54 λεπτά	3 ώρες 19 λεπτά
			1250 γρ.	56 λεπτά	3 ώρες 21 λεπτά
	Μέτρια (Medium)	115°C	750 γρ.	54 λεπτά	3 ώρες 19 λεπτά
			1000 γρ.	57 λεπτά	3 ώρες 22 λεπτά
			1250 γρ.	60 λεπτά	3 ώρες 25 λεπτά
	Σκούρο	125°C	750 γρ.	58 λεπτά	3 ώρες 23 λεπτά
			1000 γρ.	61 λεπτά	3 ώρες 26 λεπτά
			1250 γρ.	64 λεπτά	3 ώρες 29 λεπτά
Χωρίς Γλουτένη	Μέτρια (Medium)	110°C	1000 γρ.	95 λεπτά	2 ώρες 54 λεπτά
Εξαιρετικά Γρήγορο	Μέτρια (Medium)	135°C	1000 γρ.	50 λεπτά	1 ώρα 25 λεπτά
Ζύμη	ΔΔ	ΔΔ	ΔΔ	0 λεπτά	1 ώρα 30 λεπτά
Μόνο Ψήσιμο	ΔΔ	120°C	ΔΔ	10 λεπτά	ΔΔ

Τύπος	Κόρα	Θερμ. ψησίματος	Βάρος	Χρόνος ψησίματος	Χρόνος επεξεργασίας
Ζύμη Ζυμαρικών	ΔΔ	ΔΔ	ΔΔ	0 λεπτά	14 λεπτά
Μαρμελάδα	ΔΔ	115°C	ΔΔ	70 λεπτά	1 ώρα 25 λεπτά
Φόρμα για ψωμί	Φως	120°C	750 γρ.	40 λεπτά	2 ώρες 15 λεπτά
	Μέτρια (Medium)	130°C	750 γρ.	40 λεπτά	2 ώρες 15 λεπτά
	Σκούρο	140°C	750 γρ.	40 λεπτά	2 ώρες 15 λεπτά
Φόρμα για γλυκά	Φως	110°C	750 γρ.	30 λεπτά	2 ώρες 5 λεπτά
	Μέτρια (Medium)	120°C	750 γρ.	30 λεπτά	2 ώρες 5 λεπτά
	Σκούρο	130°C	750 γρ.	30 λεπτά	2 ώρες 5 λεπτά

Υλικά και εξαρτήματα

Σε αυτό το κεφάλαιο περιγράφονται διάφορα υλικά και εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται για το ψήσιμο ψωμιού. Κάθε υλικό έχει ένα συγκεκριμένο σκοπό. Είναι σημαντικό να αγοράζετε υψηλής ποιότητας υλικά και να τα χρησιμοποιείτε στις ακριβείς ποσότητες που καθορίζονται στις συνταγές. Ενώ μπορείτε να εναλλάσσετε ορισμένα υλικά, κάποια άλλα θα οδηγήσουν σε μη ικανοποιητικά αποτελέσματα.

Υλικά

Λευκό αλεύρι

Το λευκό αλεύρι περιέχει αρκετή πρωτεΐνη (γλουτένη) ώστε το ψωμί να έχει μεγάλο όγκο και υφή. Η γλουτένη σχηματίζει τη δομή του κυτταρικού τοιχώματος, παγιδεύει και συγκρατεί τις φυσαλίδες αέρα και επιτρέπει το φούσκωμα του ψωμιού. Τα περισσότερα άλευρα είναι αποχρωματισμένα. Αυτό δεν επηρεάζει την απόδοση του ψησίματος ή τη διάρκεια ζωής τους.

Αλεύρι ολικής άλεσης

Το αλεύρι ολικής άλεσης είναι ένας τύπος αλευριού από ολόκληρο τον καρπό του σιταριού, το πίτουρο, το φύτρο και το ενδοσπέρμιο. Το πίτουρο και το φύτρο παρέχουν το καφέ χρώμα και τη γεύση ξηρών καρπών, ενώ αυξάνουν τις ίνες. Το ψήσιμο με αλεύρι ολικής άλεσης έχει ως αποτέλεσμα πιο μικρές, πυκνές φραντζόλες.

Αλεύρι σίκαλης

Το αλεύρι σίκαλης παρασκευάζεται από τη λεπτή άλεση των καρπών της σίκαλης. Μόνο τα άλευρα που παρασκευάζονται από σιτάρι και σίκαλη περιέχουν πρωτεΐνες που σχηματίζουν γλουτένη. Η γλουτένη στο αλεύρι σίκαλης δεν είναι ιδιαίτερα ελαστική και, επομένως, το αλεύρι σίκαλης πρέπει να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με σιτάλευρο.

Δημητριακά, κόκκοι και σπόροι

Τα δημητριακά, οι κόκκοι και οι σπόροι παρέχουν ποικιλία ως προς την υφή, τη γεύση και την εμφάνιση του ψωμιού και αυξάνουν την περιεκτικότητα σε ίνες. Τα δημητριακά τριών, πέντε, επτά ή δώδεκα σπόρων μπορούν να αντικατασταθούν σε μία συνταγή από οποιοδήποτε πολύσπορο δημητριακό. Το θρυμματισμένο σιτάρι είναι ο καρπός σιταριού που θρυμματίζεται σε κόκκους διαφορετικών μεγεθών, από χοντρό έως λεπτό. Το πλιγούρι είναι ο καρπός του σιταριού χωρίς το πίτουρο, το οποίο βράζεται στον ατμό, αποξηραίνεται και αλέθεται. Το

φυσικό πίτουρο, το σιτάρι και η βρώμη, διασπά τους δεσμούς γλουτένης. Για αυτό, μην χρησιμοποιήσετε περισσότερο πίτουρο από ό,τι αναφέρεται στη συνταγή.

Αλεύρι χωρίς γλουτένη

Πολλά δημητριακά, όπως το σιτάρι, η σίκαλη, το κριθάρι, η βρώμη κ.ά., περιέχουν γλουτένη. Το ψωμί χωρίς γλουτένη παρασκευάζεται αποκλειστικά από αλεύρι ή μίγματα για ψωμί χωρίς γλουτένη.

Σιμιγδαλένιο αλεύρι

Το σιμιγδάλι, ένα κιτρινωπό χοντροαλεσμένο αλεύρι από σκληρό σιτάρι, έχει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη. Χρησιμοποιείται για την παρασκευή φρέσκων ζυμαρικών. Η σιμιγδαλένια ζύμη ζυμαρικών ζυμώνεται πιο εύκολα και διατηρεί το σχήμα της καλύτερα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος σε σύγκριση με τη ζύμη ζυμαρικών από αλεύρι γενικής χρήσης. Μπορείτε να αντικαταστήσετε ένα μέρος από το αλεύρι γενικής χρήσης ή ολικής άλεσης με σιμιγδάλι.

Λίπη

Τα λίπη κάνουν τα προϊόντα πιο μαλακά, προσθέτουν γεύση και παρατείνουν τη διάρκεια ζωής του ψωμιού, διατηρώντας την υγρασία. Στις συνταγές μπορείτε να εναλλάσσετε μαγειρικό λίπος, μαργαρίνη, βούτυρο ή λάδι. Οι φραντζόλες που ψήνονται με αυτά τα λίπη διαφέρουν ελαφρώς. Αποφύγετε τη μαλακή μαργαρίνη με λίγες θερμίδες, καθώς η μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε νερό μπορεί να επηρεάσει σημαντικά το μέγεθος και την υφή της φραντζόλας.

Αλάτι

Το αλάτι ελέγχει τη δράση της μαγιάς και προσθέτει γεύση. Μην παραλείπετε ποτέ το αλάτι από τη ζύμη. Οι ποσότητες που χρησιμοποιούνται είναι μικρές, αλλά απαραίτητες. Χωρίς αλάτι, το ψωμί ενδέχεται να φουσκώσει υπερβολικά ή να ‘‘πέσει’’.

Σάκχαρα

Τα σάκχαρα παρέχουν τροφή για τη μαγιά, γλυκαίνουν τη φραντζόλα και χρωματίζουν την κόρα. Εκτός εάν παρέχεται διαφορετική οδηγία στη συνταγή, χρησιμοποιήστε κρυσταλλική λευκή ζάχαρη. Το μέλι, η μαύρη ζάχαρη και η μελάσα δίνουν στο ψωμί μοναδική γεύση και χρώμα. Εάν αντικαταστήσετε το ένα με το άλλο ενδέχεται να επηρεαστεί το τελικό αποτέλεσμα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε υποκατάστατα κρυσταλλικής ζάχαρης με βάση την ασπαρτάμη (όχι με βάση τη ζαχαρίνη). Το υποκατάστατο πρέπει να έχει ίσες ποσότητες ζάχαρης με τη συνταγή.

Υγρά

Τα υγρά αναμειγνύονται με το αλεύρι κάνοντας τη ζύμη ελαστικότερη. Το γάλα προσδίδει μαλακότερη υφή, ενώ το νερό έχει ως αποτέλεσμα πιο τραγανή κόρα. Το αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη και το βουτυρόγαλα σε σκόνη αυξάνουν τη θρεπτικά αξία, ενώ μαλακώνουν την υφή. Δεν χρειάζεται να προσθέσετε νερό στο αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη ή το βουτυρόγαλα σε σκόνη. Η χρήση αυτών των σκονών αυξάνει τον αριθμό των συνταγών που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σε συνδυασμό με τη λειτουργία χρονόμετρου. Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία χρονόμετρου για συνταγές που απαιτούν φρέσκο γάλα. Το βουτυρόγαλα σε σκόνη έχει την τάση να αναμειγνύεται καλύτερα όταν προστίθεται μετά το αλεύρι.

Εάν επιλέξετε γάλα αντί για νερό και γάλα σε σκόνη, χρησιμοποιήστε την ίδια ποσότητα γάλακτος με αυτή του νερού. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ομογενοποιημένο, 2%, 1% ή αποβουτυρωμένο γάλα σε συνταγές που απαιτούν γάλα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε χυμούς φρούτων και λαχανικών χωρίς προσθήκη ζάχαρης στις ποσότητες που αναγράφονται στις συνταγές. Διαβάστε τις ετικέτες αυτών των χυμών για να βεβαιωθείτε ότι δεν περιέχουν επιπλέον αλάτι, ζάχαρη ή γλυκαντικά μέσα.

Αυγά
Τα αυγά προσθέτουν χρώμα, όγκο και γεύση. Χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα αυγά μεγάλου μεγέθους από το ψυγείο. Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία χρονόμετρου για συνταγές που απαιτούν φρέσκα αυγά.

Τυρί
Μην πιέζετε το τυρί στο κουτάλι μέτρησης όταν το μετράτε. Τα τυριά χαμηλά σε λιπαρά ενδέχεται να επηρεάσουν το ύψος και το μέγεθος της φραντζόλας. Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία χρονόμετρου για συνταγές που απαιτούν τυρί

Μαγιά
Η μαγιά, ένας μικροσκοπικός μονοκύτταρος ζωντανός οργανισμός, τρέφεται με τους υδατάνθρακες στο αλεύρι και τη ζάχαρη και παράγει διοξείδιο του άνθρακα, το οποίο φουσκώνει το ψωμί. Όταν αναμειγνύεται με νερό και ζάχαρη, η μαγιά ενεργοποιείται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ζύμωσης και γεμίζει τη ζύμη με μικροσκοπικές φυσαλίδες που την κάνουν να φουσκώνει. Το αρχικό ψήσιμο έχει ως αποτέλεσμα η ζύμη να φουσκώνει ψηλότερα μέχρι να εξουδετερωθεί η μαγιά. Η έκθεση στον αέρα, τη θερμότητα και την υγρασία μειώνει τη δραστηριότητα της μαγιάς. Χρησιμοποιείτε πάντα τη μαγιά πριν την ημερομηνία λήξης της. Μετά το άνοιγμα, φυλάξτε τη μαγιά στο ψυγείο στην αρχική της συσκευασία και χρησιμοποιήστε την μέσα σε 6-8 εβδομάδες. Υπάρχουν 3 διαθέσιμοι τύποι μαγιάς: η ενεργή ξηρή, η στιγμιαία μαγιά και η μαγιά για την παρασκευή ψωμιού. Η μαγιά για την παρασκευή ψωμιού είναι ένα ιδιαίτερα ενεργό είδος μαγιάς με αυξημένα επίπεδα ασκορβικού οξέος (βιταμίνη C). Αναπτύχθηκε συγκεκριμένα για χρήση σε αρτοπαρασκευαστές. Για να αντικαταστήσετε την ενεργή ξηρή ή τη στιγμιαία μαγιά με μαγιά για την παρασκευή ψωμιού, αυξήστε την ποσότητα που αναγράφεται στη συνταγή κατά ¼ κ.γ. Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε τον τύπο μαγιάς που αναφέρεται στη συνταγή. Η θερμότητα "σκοτώνει" τη μαγιά. Όταν ετοιμάζετε γέμιση, είναι σημαντικό να αφήνετε τα υλικά όπως το λιωμένο βούτυρο να κρυώσουν πριν τα χρησιμοποιήσετε. Κρατήστε τη μαγιά μακριά από υγρά, λίπη και αλάτι, καθώς επιβραδύνουν τη δραστηριότητά της. Μην αυξάνετε την ποσότητα μαγιάς που αναγράφεται στη συνταγή.

Η κανέλα και το σκόρδο αναστέλλουν το φούσκωμα. Εάν χρησιμοποιείτε αυτά τα υλικά, προσθέστε τα στη γωνία της φόρμας ψωμιού και βεβαιωθείτε ότι δεν έρχονται σε επαφή με τη μαγιά.

Έλεγχος της δραστηριότητας της μαγιάς
Διαλύστε 1 κ.γ. ζάχαρης σε ½ φλιτζάνι με χλιαρό νερό με το δοσομετρητή. Πασπαλίστε 2 κ.γ. μαγιάς στην επιφάνεια. Ανακατέψτε ήπια. Αφήστε το μίγμα για 10 λεπτά. Πρέπει να είναι αφρώδες με έντονη οσμή μαγιάς. Διαφορετικά, αγοράστε νέα μαγιά.

Μίγμα για ψωμί
Τα μίγματα για ψωμί διατίθενται σε πολλά καταστήματα. Το μίγμα για ψωμί περιλαμβάνει ήδη αλεύρι, αλάτι, ζάχαρη και μαγιά στις σωστές ποσότητες και, έτσι, είναι ιδιαίτερα πρακτικό. Επίσης, βγαίνει σε πολλές διαφορετικές γεύσεις και ποικιλίες. Στις περισσότερες περιπτώσεις, πρέπει απλά να προσθέσετε νερό ή γάλα και βούτυρο ή λάδι στη φόρμα ψωμιού, όπως υποδεικνύεται στις οδηγίες της συσκευασίας μίγματος για ψωμί και, έπειτα, να προσθέσετε το μίγμα για ψωμί.

Μέτρηση υλικών
Οι τέλειες φραντζόλες εξαρτώνται από τη σωστή ποσότητα κάθε υλικού. Για αυτό, είναι σημαντικό να μετράτε σωστά τα υλικά. Ακόμη και 1 ή 2 κ.σ. παραπάνω ή λιγότερες επηρεάζουν πολύ το τελικό αποτέλεσμα. Μην μετράτε ποτέ τα υλικά πάνω από τη φόρμα ψωμιού, καθώς ενδέχεται να ρίξετε υπερβολική ποσότητα υλικών στη φόρμα ψωμιού.

Συμβουλή: Όταν πρέπει να προσθέσετε π.χ. 280 ml νερού, προσθέστε 1 φλιτζάνι (250ml) νερού με το δοσομετρητή και, έπειτα, 2 κ.σ. (30ml) νερού με το κουτάλι μέτρησης.

Συστήματα αποθήκευσης

Φυλάξτε το αλεύρι σε αεροστεγές δοχείο σε δροσερό, στεγνό μέρος. Εάν εκτεθεί σε θερμότητα ή υγρασία, το αλεύρι χάνει την ισχύ και την ικανότητά του να φουσκώνει. Το αλεύρι απορροφά τις γεύσεις γρήγορα, για αυτό, φυλάξτε το μακριά από κρεμμύδια ή σκόρδο. Φυλάξτε το ψωμί, καλά σφραγισμένο σε μια πλαστική σακούλα ή κάποιο άλλο αεροστεγές δοχείο, σε θερμοκρασία δωματίου για 1 - 2 ημέρες. Τα ψωμιά γαλλικού τύπου πρέπει να φυλάσσονται σε χάρτινη σακούλα ή να εκτίθενται στον αέρα για να διατηρούν την τραγανή τους κόρα. Καταναλώνονται καλύτερα την ημέρα ψησίματος

Εξαρτήματα καθαρισμού

Κουτάλι μέτρησης

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το παρεχόμενο κουτάλι μέτρησης για να μετρήσετε τη μαγιά, τη ζάχαρη, το αλάτι, το γάλα σε σκόνη και τα καρυκεύματα.
- Μην χρησιμοποιείτε τα κουτάλια μέτρησης για να προσθέσετε ξηρά υλικά. Ακουμπήστε τα ξηρά υλικά απαλά στο κουτάλι μέτρησης (Εικ. 39).
- Κατεβάστε το κουτάλι και ισιώστε το με το άκρο μίας μεταλλικής σπάτουλας ή το ευθύ άκρο ενός μαχαιριού. Μην πιέζετε τα υλικά στο κουτάλι, μην ανακινείτε το κουτάλι για να το ισιώσετε (Εικ. 40).
- Το μόνο συστατικό που πρέπει να πιέζετε στο κουτάλι μέτρησης είναι η καστανή ζάχαρη. Πιέστε τη ζάχαρη μέχρι να πάρει το σχήμα του κουταλιού μέτρησης.

Δοσομετρητής

- Χρησιμοποιήστε ένα διάφανο δοσομετρητή με διαβαθμίσεις για όλα τα υγρά. Τοποθετήστε το δοσομετρητή σε επίπεδη επιφάνεια και διαβάστε τη διαβάθμιση που βρίσκεται στο επίπεδο του ματιού. Εάν είναι απαραίτητο, προσθέστε ή αφαιρέστε υγρό (Εικ. 41).

Βουρτσάκι

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το βουρτσάκι για να βρέξετε ελαφρώς την επιφάνεια του ψωμιού με νερό ή για να αλείψετε με αυγό τα βουτήματα.
- Επίσης, μπορείτε να το χρησιμοποιήσετε για να αφαιρέσετε την υπερβολική ποσότητα νερού από το δίσκο ψησίματος ή τη ζύμη σας.

Μαχαίρι

- Το μαχαίρι χρησιμεύει για το κόψιμο της ζύμης και το χάραγμα του πάνω μέρους των ψωμιών, όταν τα τοποθετείτε για ψήσιμο στον αρτοπαρασκευαστή.

Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά τη χρήση του μαχαιριού. Η λεπίδα του είναι πολύ αιχμηρή.

Μετά τη χρήση ξανατοποθετήστε τη θήκη στο μαχαίρι και αποθηκεύστε το σε ασφαλές μέρος.

Οδηγός ανεύρεσης/επίλυσης προβλημάτων

Σε αυτό το κεφάλαιο συνοψίζονται τα πιο συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Εάν δεν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα βάσει των παρακάτω πληροφοριών, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Προβλήματα κατά την εκτέλεση των βασικών συνταγών και πιθανές λύσεις

	Νερό ή γάλα	Αλάτι	Ζάχαρη ή μέλι	Αλεύρι	Μαγιά	Άλλα
Η φραντζόλα φουσκώνει και, στη συνέχεια, ''πέφτει''	Μειώστε κατά 1-2 κ.σ., χρησιμοποιήστε πιο κρύο υγρό	Αυξήστε κατά ¼ κ.γ.		Αυξήστε κατά 1-2 κ.σ., χρησιμοποιήστε πιο φρέσκο αλεύρι, χρησιμοποιήστε αλεύρι σωστού τύπου	Μειώστε κατά 1/8-¼ κ.γ., χρησιμοποιήστε φρέσκια μαγιά, χρησιμοποιήστε το σωστό τύπο μαγιάς στη σωστή ρύθμιση	Ελέγξτε την παροχή ρεύματος
Η φραντζόλα φουσκώνει πάρα πολύ	Μειώστε κατά 1-2 κ.σ., χρησιμοποιήστε πιο κρύο υγρό	Αυξήστε κατά 1/4 κ.γ.	Μειώστε κατά ½ κ.γ.	Μειώστε κατά 1-2 κ.σ.	Μειώστε κατά 1/8-¼ κ.γ., χρησιμοποιήστε το σωστό τύπο μαγιάς στη σωστή ρύθμιση	
Η φραντζόλα δεν φουσκώνει αρκετά	Αυξήστε κατά 1-2 κ.σ.	Μειώστε κατά 1/4 κ.γ.	Αυξήστε κατά ½ κ.γ.	Χρησιμοποιήστε πιο φρέσκο αλεύρι, χρησιμοποιήστε αλεύρι σωστού τύπου	Αυξήστε κατά 1/8-¼ κ.γ., χρησιμοποιήστε φρέσκια μαγιά, χρησιμοποιήστε το σωστό τύπο μαγιάς στη σωστή ρύθμιση	
Η φραντζόλα είναι μικρή και βαριά				Χρησιμοποιήστε πιο φρέσκο αλεύρι, χρησιμοποιήστε αλεύρι σωστού τύπου	Προσθέστε μαγιά, χρησιμοποιήστε φρέσκια μαγιά, χρησιμοποιήστε το σωστό τύπο μαγιάς στη σωστή ρύθμιση	Ελέγξτε την παροχή ρεύματος
Η κόρα είναι εξαιρετικά ανοιχτόχρωμη			Αυξήστε κατά ½ κ.γ.			Επιλέξτε τις σωστές ρυθμίσεις

	Νερό ή γάλα	Αλάτι	Ζάχαρη ή μέλι	Αλεύρι	Μαγιά	Άλλα
Η φραντζόλα δεν είναι μαγειρεμένη						Ελέγξτε την παροχή ρεύματος, επιλέξτε τις σωστές ρυθμίσεις
Η φραντζόλα έχει παραψηθεί			Μειώστε κατά ½ κ.γ.			Επιλέξτε τις σωστές ρυθμίσεις
Το μίγμα ψωμιού δεν έχει αναμειχθεί						Τοποθετήστε τη φόρμα ψωμιού σωστά, σπρώξτε τη λεπίδα ζύμωσης σωστά στον άξονα στη φόρμα ψωμιού
Βγαίνει καπνός από τις οπές εξαερισμού						Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο
Ρύθμιση υψηλού υψόμετρου	Μειώστε κατά 1-2 κ.σ.		Μειώστε κατά ½ κ.γ.		Μειώστε κατά 1/8-¼ κ.γ.	

Σημείωση: Όταν διορθώνετε τις ποσότητες των υλικών, αρχικά αλλάξτε την ποσότητα της μαγιάς. Εάν το αποτέλεσμα εξακολουθεί να μην είναι ικανοποιητικό, αναπροσαρμόστε τις ποσότητες των υγρών και στη συνέχεια των ξηρών υλικών.

Προβλήματα με τις συνταγές της Φόρμας για ψωμί

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Κατά την παρασκευή ψωμιού με τη Φόρμα για ψωμί, η ζύμη έχει διαφορετικό σχήμα από αυτό που περιγράφει το κείμενο και φαίνεται στην εικόνα.	Η ζύμη με την οποία ξεκινήσατε δεν είχε ορθογώνιο σχήμα και ομοιόμορφο πάχος	Απλώστε σωστά τη ζύμη με έναν πλάστη για να ανοίξετε ένα ορθογώνιο φύλλο με ομοιόμορφο πάχος σε όλα τα σημεία του.
Η ζύμη κόβεται εύκολα, διαλύεται (π.χ. επειδή έχει σβολιάσει) και είναι πολύ δύσκολο να ζυμωθεί.	Δεν έχετε προσθέσει αρκετό νερό στο μίγμα σας.	Η παρασκευή της ζύμης δεν έγινε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι έχετε ακολουθήσει τις οδηγίες της συνταγής.
	Έχετε ζυμώσει τη ζύμη για πάρα πολύ ώρα	Δημιουργήστε μια μπάλα με τη ζύμη και αφήστε τη να ''ξεκουραστεί'' για 10 λεπτά. Στη συνέχεια, προσπαθήστε να πλάσετε ξανά τη ζύμη.
		Δημιουργήστε μια μπάλα με τη ζύμη σε δύο στάδια, κάνοντας ένα 5λεπτο διάλειμμα ανάμεσα.
Η ζύμη κολλάει και δεν πλάθεται εύκολα	Έχετε προσθέσει υπερβολική ποσότητα νερού στο μίγμα σας ή το νερό ήταν πολύ ζεστό.	Πάρτε λίγο αλεύρι στα χέρια σας, αλλά ΜΗΝ τοποθετήσετε τη ζύμη στην επιφάνεια εργασίας. Πλάστε τη ζύμη στα χέρια σας, προσθέτοντας περισσότερο αλεύρι, εάν χρειάζεται, μέχρι η ζύμη να μην κολλάει στα δάχτυλά σας.
Οι μπάλες ζύμης δεν κόβονται εύκολα.	Η ζύμη κολλάει γιατί έχετε προσθέσει πολύ νερό στο μίγμα.	Πάρτε λίγο αλεύρι στα χέρια σας, αλλά ΜΗΝ τοποθετήσετε τη ζύμη στην επιφάνεια εργασίας. Πλάστε τη ζύμη στα χέρια σας, προσθέτοντας περισσότερο αλεύρι, εάν χρειάζεται, μέχρι η ζύμη να μην κολλάει στα δάχτυλά σας.
	Το μαχαίρι δεν είναι αρκετά κοφτερό.	Χρησιμοποιήστε το παρεχόμενο μαχαίρι ή ένα πολύ κοφτερό μαχαίρι με οδοντωτή λεπίδα.
	Ενδέχεται να μην κόβετε αρκετά δυνατά.	Βεβαιωθείτε ότι πιέζετε το μαχαίρι μέσα στη ζύμη με γρήγορες κινήσεις.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Οι χαρακιές στο πάνω μέρος του ψωμιού κλείνουν ή δεν ανοίγουν κατά το ψήσιμο.	Η ζύμη κολλάει γιατί έχετε προσθέσει πολύ νερό στο μίγμα.	Πάρτε λίγο αλεύρι στα χέρια σας, αλλά ΜΗΝ τοποθετήσετε τη ζύμη στην επιφάνεια εργασίας. Πλάστε τη ζύμη στα χέρια σας, προσθέτοντας περισσότερο αλεύρι, εάν χρειάζεται, μέχρι η ζύμη να μην κολλάει στα δάχτυλά σας.
	Κατά το πλάσιμο, δεν τραβήξατε αρκετά τη ζύμη.	Τραβήξτε τη ζύμη πιο δυνατά για να την τυλίξετε.
	Οι χαρακιές που κάνατε στην επιφάνεια της ζύμης δεν ήταν αρκετά βαθιές.	Χαράξτε τη ζύμη πιο βαθιά.
Το ψωμί άνοιξε στο πλάι κατά το ψήσιμο.	Ενδέχεται να μην ζυμώσατε σωστά τη ζύμη του ψωμιού.	Ζυμώστε τη ζύμη καλά έως ότου γίνει αρκετά ελαστική ώστε να μπορείτε να την τραβάτε χωρίς να κόβεται.
	Οι χαρακιές που κάνατε στο πάνω μέρος της ζύμης δεν ήταν αρκετά βαθιές.	Χαράξτε τη ζύμη πιο βαθιά.
Το ψωμί έχει κολλήσει στο δίσκο ψησίματος.	Είχατε αλείψει με υπερβολική ποσότητα νερού τη ζύμη πριν το ψήσιμο.	Αφαιρέστε το νερό που περισσεύει χρησιμοποιώντας το βουρτσάκι πριν ψήσετε το ψωμί.
	Το ψωμί κολλάει.	Αλείψτε με λίγο λάδι τους δίσκους ψησίματος πριν τοποθετήσετε τη ζύμη.
Το ψωμί δεν έχει πάρει σκούρο χρυσαφί-καφέ χρώμα.	Ίσως ξεχάσατε να αλείψετε με λίγο νερό την επιφάνεια της ζύμης πριν την ψήσετε.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε αλείψει με νερό τη ζύμη σας πριν το ψήσιμο.
	Έχετε χρησιμοποιήσει πολύ αλεύρι για να πλάσετε τη ζύμη σας.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε αλείψει με νερό τη ζύμη σας πριν το ψήσιμο.
	Η θερμοκρασία δωματίου είναι πολύ υψηλή (άνω των 30°C).	Χρησιμοποιήστε κρύο νερό (10°C έως 15°C) ή/και λιγότερη μαγιά στη ζύμη.
	Έχετε επιλέξει πολύ ανοιχτό χρώμα κόρας.	Επιλέξτε ένα πιο σκούρο χρώμα για την κόρα την επόμενη φορά.
Το ψωμί δεν έχει φουσκώσει αρκετά.	Ίσως ξεχάσατε να προσθέσετε μαγιά στη ζύμη σας.	Μην ξεχνάτε να προσθέτετε μαγιά κατά την παρασκευή της ζύμης.
	Ενδέχεται η μαγιά που χρησιμοποιήσατε να έχει λήξει.	Βεβαιωθείτε ότι η ημερομηνία λήξης της μαγιάς δεν έχει παρέλθει, πριν την προσθέσετε στο μίγμα.

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
	Ίσως δεν προσθέσατε αρκετή ποσότητα νερού.	Η παρασκευή της ζύμης δεν έγινε σωστά. Βεβαιωθείτε ότι έχετε ακολουθήσει τις οδηγίες της συνταγής.
	Έχετε ζυμώσει υπερβολικά τη ζύμη κατά το πλάσιμο του ψωμιού	Δημιουργήστε μια μπάλα με τη ζύμη και αφήστε τη να ''ξεκουραστεί'' για 10 λεπτά. Στη συνέχεια, προσπαθήστε να πλάσετε ξανά τη ζύμη.
		Δημιουργήστε μια μπάλα με τη ζύμη σε δύο στάδια, κάνοντας ένα 5λεπτο διάλειμμα ανάμεσα.

Συχνές ερωτήσεις

Ερώτηση	Απάντηση
Γιατί οι φραντζόλες ορισμένες φορές διαφέρουν σε μέγεθος και σχήμα;	Το ψωμί είναι εξαιρετικά ευαίσθητο σε παράγοντες, όπως η θερμοκρασία δωματίου, ο καιρός, η υγρασία, το υψόμετρο, οι διακυμάνσεις της ροής αέρα και η χρήση του χρονόμετρου. Το σχήμα του ψωμιού μπορεί, επίσης, να επηρεάζεται, εάν χρησιμοποιείτε υλικά που δεν είναι φρέσκα ή που δεν έχουν μετρηθεί σωστά.
Πώς μπορούν οι φραντζόλες να διαφέρουν σε μέγεθος ανάλογα με την εποχή;	Το καλοκαίρι, οι φραντζόλες ενδέχεται ορισμένες φορές να ''πέφτουν'' (και να δημιουργείται ένα κοίλωμα στο κέντρο) ή να φουσκώνουν υπερβολικά. Το χειμώνα, το ψωμί ενδέχεται να μην φουσκώνει σωστά. Μπορείτε να λύσετε αυτό το πρόβλημα χρησιμοποιώντας νερό σε θερμοκρασία 68°F/20°C.
Γιατί το αλεύρι κατά διαστήματα κολλάει στην πλευρά του ψωμιού;	Κατά τη διάρκεια της αρχικής διαδικασίας ανάμειξης, μικρές ποσότητες από αλεύρι ενδέχεται ορισμένες φορές να κολλήσουν στις πλευρές της φόρμας ψωμιού και να ψηθούν στις πλευρές του ψωμιού. Σε αυτήν την περίπτωση, ξύστε για να αφαιρέσετε αυτό το μέρος της κόρας με ένα αιχμηρό μαχαίρι.
Γιατί ορισμένες φορές η ζύμη κολλάει υπερβολικά και δουλεύεται δύσκολα;	Η ζύμη ενδέχεται ορισμένες φορές να κολλάει (δηλ. να είναι εξαιρετικά υγρή) ανάλογα με τη θερμοκρασία δωματίου και τη θερμοκρασία του νερού. Δοκιμάστε να χρησιμοποιήσετε πιο κρύο νερό όταν παρασκευάζετε τη ζύμη.
Γιατί το επάνω μέρος της φραντζόλας ορισμένες φορές φαίνεται σκισμένο;	Ορισμένες φορές η ζύμη φουσκώνει υπερβολικά και αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τη δημιουργία ρωγμών στην επιφάνεια του ψημένου ψωμιού.
Μπορώ να παρασκευάσω ψωμί με αυγά στη συσκευή;	Ναι, μειώστε την ποσότητα νερού και αντικαταστήστε το υπόλοιπο με αυγά. Βάλτε τα αυγά πρώτα στο δοσομετρητή, έπειτα προσθέστε νερό μέχρι τη στάθμη που καθορίζεται στη συνταγή. Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία χρονόμετρου όταν χρησιμοποιείτε αυγά, γιατί ενδέχεται να χαλάσουν.

Ερώτηση	Απάντηση
Μπορώ να χρησιμοποιήσω αυτόν τον αρτοπαρασκευαστή για να ετοιμάσω συνταγές από άλλα βιβλία μαγειρικής;	Ναι. Ωστόσο, οι συνταγές στο παρόν βιβλίο έχουν δημιουργηθεί ειδικά για τη συγκεκριμένη συσκευή και τα αποτελέσματα ενδέχεται να διαφέρουν κατά τη χρήση άλλων συνταγών. Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με άλλες συνταγές, ανατρέξτε στο κεφάλαιο Επίλυση προβλημάτων.
Γιατί ορισμένες φορές το ψωμί αναδίδει μια περίεργη οσμή;	Η υπερβολικά ενεργή ξηρή μαγιά ή υλικά που δεν είναι φρέσκα (κυρίως αλεύρι και νερό) ενδέχεται να έχουν ως αποτέλεσμα το ψωμί να αναδίδει μια περίεργη οσμή. Μετράτε πάντα προσεκτικά τα υλικά και χρησιμοποιείτε φρέσκα υλικά για καλύτερα αποτελέσματα.
Μπορώ να χρησιμοποιήσω αλεύρι που έχει αλεστεί στο σπίτι;	Ανάλογα με το πόσο χοντροαλεσμένο είναι το αλεύρι, τα αποτελέσματα ψησίματος ενδέχεται να μην είναι ικανοποιητικά. Συνιστούμε να αναμειγνύετε αλεύρι που έχει αλεστεί στο σπίτι με κανονικό αλεύρι για καλύτερα αποτελέσματα.
Γιατί το ψωμί δεν έχει ψηθεί καλά;	Ενδέχεται το σχήμα που δώσατε στο ψωμί να ήταν υπερβολικά μεγάλο. Μειώστε το μέγεθος της ζύμης. Η ζύμη πρέπει να καλύπτει τη μισή επιφάνεια του δίσκου ψησίματος. Εάν θέλετε πιο ξεροψημένο ψωμί, επιλέξτε το πρόγραμμα 10
Γιατί το ψωμί έχει παραψηθεί;	Ίσως η ζύμη να είχε υπερβολικά μικρό μέγεθος. Πλάστε ένα μεγαλύτερο σχήμα ψωμιού και τοποθετήστε το στο δίσκο ψησίματος. Η ζύμη πρέπει να καλύπτει τη μισή επιφάνεια του δίσκου ψησίματος. Εάν θέλετε λιγότερο ξεροψημένο ψωμί, αλλάξτε το χρώμα κόρας σε μια πιο ανοιχτή απόχρωση.
Γιατί το ψωμί δεν έχει ψηθεί ομοιόμορφα;	Ίσως το μέγεθος των ψωμιών να μην ήταν ομοιόμορφο. Κατά το πλάσιμο, βεβαιωθείτε ότι χωρίζετε τη ζύμη σε ίσα κομμάτια.

Programas y recetas de pan estándar

Pan blanco (programas 1 y 2)

programa: Pan blanco	750 g	1000 g	1250 g
Agua (27 °C) o leche	290 ml	350 ml	450 ml
Leche en polvo	1½ cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
Aceite	1½ cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
Sal	1 cucharadita	1½ cucharadita	1½ cucharadita
Azúcar	1½ cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
Harina	500 g	600 g	750 g
Levadura seca	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita

Pan integral (programas 3 y 4)

programa: Integral	750 g	1000 g	1250 g
Agua (27 °C)	320 ml	380 ml	480 ml
Aceite	1 cucharada	2 cucharadas	2 cucharadas
Sal	1½ cucharadita	2 cucharaditas	2 cucharaditas
Miel o azúcar	2 cucharadas	2 cucharadas	3 cucharadas
Harina integral	500 g	600 g	750 g
Levadura seca	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita

Pan francés (programa 5)

programa: Francés	750 g	1000 g	1250 g
Agua (27 °C)	290 ml	350 ml	450 ml
Aceite	1½ cucharada	2 cucharadas	2 cucharadas
Sal	1½ cucharadita	2 cucharaditas	3 cucharaditas
Harina	500 g	600 g	750 g
Levadura seca	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita

Pan dulce (programa 6)

programa: Dulce	750 g	1000 g	1250 g
Agua (27 °C) o leche	270 ml	330 ml	390 ml
Leche en polvo	1½ cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
Aceite	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas
Sal	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita
Azúcar	4 cucharadas	5 cucharadas	6 cucharadas
Harina	500 g	600 g	700 g

programa: Dulce	750 g	1000 g	1250 g
Levadura seca	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita

Pan sin gluten (programa 7)

programa: Sin gluten	750 g	1000 g	1250 g
Agua (27 °C) o leche	-	330 ml	410 ml
Leche en polvo	-	2 cucharadas	2 cucharadas
Aceite	-	2 cucharadas	3 cucharadas
Sal	-	1½ cucharadita	1½ cucharadita
Azúcar	-	2 cucharadas	3 cucharadas
Harina sin gluten	-	560 g	700 g
Levadura seca	-	2¼ cucharaditas	3¼ cucharaditas

Pan súper rápido (programa 8)

programa: Súper rápido	750 g	1000 g	1250 g
Agua (27 °C) o leche	-	380 ml	-
Leche en polvo	-	2 cucharadas	-
Aceite	-	2 cucharadas	-
Sal	-	1 cucharadita	-
Azúcar	-	2 cucharadas	-
Harina	-	600 g	-
Levadura seca	-	4 cucharaditas	-

Masa/masa para pizza (programa 9)

programa: Masa	750 g	1000 g	1000 g
Agua (27 °C) o leche	-	340 ml	
Leche en polvo	-	2 cucharadas	
Aceite	-	¼ taza	
Sal	-	2 cucharaditas	
Azúcar	-	2 cucharadas	
Harina	-	600 g	
Levadura seca	-	2 cucharaditas	

Mermelada de fresa o mora (programa 12)

Programa: Mermelada	
Fruta fresca o congelada (ya descongelada)	2 tazas

Programa: Mermelada	
Azúcar	1½ taza

Tabla de conversión

cucharadita/cucharada/taza	ml
¼ cucharadita	1 ml
½ cucharadita	2 ml
1 cucharadita	5 ml
1 cucharada	15 ml
¼ taza	50 ml
1/3 taza	75 ml
½ taza	125 ml
2/3 taza	150 ml
3/4 taza	175 ml
1 taza	250 ml

Programas y recetas "Molde multi"

Los programas "Molde multi" (13 y 14) le permiten preparar su propia variedad de panes de molde. Desde bollos pequeños y grandes a baguettes y panes de múltiples formas. Estos programas tienen dos etapas:
- Primera etapa: amasado y subida de la masa
- Segunda etapa: cocción

Amasado y subida de la masa

1. Retire el recipiente para pan del aparato (consulte el capítulo "Uso del aparato" en el manual de usuario).
2. Monte las cuchillas amasadoras (consulte el capítulo "Uso del aparato" en el manual de usuario).
3. Mida y ponga los ingredientes en el recipiente para pan (consulte el capítulo "Uso del aparato" en el manual de usuario).
4. Coloque el recipiente para pan en la panificadora (consulte el capítulo "Uso del aparato" en el manual de usuario).
5. Enchufe la panificadora.
6. Pulse el selector de programa y seleccione el programa 13 o 14.
7. Si lo desea, pulse el selector de color de la corteza una o más veces para seleccionar el color de corteza adecuado.

Para los programas 13 y 14, el color de la corteza establecido es el medio.

8. Pulse el botón de inicio/parada/cancelación para iniciar el ciclo de amasado, que va seguido del ciclo de subida.
9. Cuando finaliza la primera etapa del programa, el aparato pasa al modo de espera.

- El aparato emite un pitido para comunicarle que el amasado y la subida de la masa han finalizado.

Nota: Los dos ciclos (amasado y subida de la masa) se producen automáticamente y duran en total 1 hora y 21 minutos, por ejemplo, 26 minutos de amasado seguidos de 55 minutos de subida.

Nota: Es normal que la masa no esté mezclada de manera uniforme durante el amasado.

Una vez que finalice la primera etapa del programa, debe cocerse la masa durante una hora. Después de una hora, el aparato se reajusta y se anula el programa "Molde multi".

Forma y cocción

1. Amase el pan con la forma que desee y colóquelo en las bandejas para hornear (consulte la sección "Recetas del programa "Molde multi"" a continuación).
2. Coloque la rejilla para hornear (consulte la sección "Colocación de la rejilla para hornear" a continuación).
3. Coloque la rejilla con las bandejas para hornear en la panificadora.

Nota: Debe retirar el recipiente para pan antes de utilizar la rejilla para hornear.

4. Cierre la tapa y pulse el botón de inicio/parada/cancelación para iniciar el ciclo de cocción.

Colocación de la rejilla para hornear

La panificadora se suministra con una rejilla para hornear especialmente indicada para las recetas "Molde multi" (programas 13 y 14). Esta rejilla incluye dos bandejas para hornear. Con los dos separadores largos y los cuatro separadores cortos, puede organizar las bandejas para hornear baguettes, panecillos, bollos o panes de múltiples formas.

1. Para cocer dos baguettes largas u otro tipo de pan largo, coloque el separador largo en la bandeja para hornear. Presione el separador hacia abajo para fijarlo.
2. Para cocer baguettes cortas o galletas, coloque dos separadores cortos a lo largo de la bandeja para hornear y encájelos en su sitio.
3. Para cocer panecillos o bollos, coloque primero el separador largo y, a continuación, coloque las ranuras de los separadores cortos en las ranuras del separador largo.
4. Para cocer panes de otras diversas formas, no coloque ningún separador.

Recetas del programa "Molde multi"

Para estas recetas, es necesario utilizar la rejilla para hornear, las bandejas para hornear, los separadores de las bandejas, la hoja de panadero y el cepillo.

Baguettes

Esta receta incluye los ingredientes para cuatro baguettes de 100 g cada una.
El ajuste de color de la corteza necesario es el medio.
Ingredientes:

- 170 ml de agua
- 1 cucharadita de sal
- 280 g de harina para hacer pan
- 1 cucharadita de levadura seca

Nota: Para que las baguettes tengan una textura más esponjosa, añada 1 cucharada de aceite a los ingredientes. Si desea que las baguettes tengan más color, añada 2 cucharadas de azúcar a los ingredientes.

Para darle forma a las baguettes:

1. Espolvoree un poco de harina sobre la superficie donde vaya a amasar.

2 Retire el recipiente para pan del aparato y saque la masa del mismo.

3 Estire la masa y forme una bola. Divida la bola en cuatro porciones con un cuchillo (fig. 1).

Nota: Asegúrese de que todas las porciones tienen el mismo peso.

Consejo: Para que las baguettes queden más ligeras y esponjosas, deje reposar las bolas de masa durante 5 minutos antes de darles forma.

4 Alise cada porción de masa sobre la superficie enharinada con la palma de la mano o extendiéndola suavemente con un rodillo (fig. 2).

5 Agarre el lado más largo de la lámina de masa y pliéguelo hacia dentro. A continuación, agarre el lado más largo de la lámina y pliéguelo hacia dentro sobre el lado plegado (fig. 3).

6 Presione con los dedos en el centro de la masa de un extremo a otro para formar una cavidad larga (fig. 4).

7 Cierre la cavidad tirando de la mitad delantera de la masa hacia arriba y a lo largo de la cavidad y colocándola sobre la otra mitad de la masa. A continuación, cierre el corte (fig. 5).

8 Coloque la masa en la superficie enharinada con el corte hacia abajo y estírela hacia atrás y delante con las manos. Comience por el centro y mueva las manos hacia fuera de un extremo al otro de la masa mientras la estira para extenderla hasta la longitud deseada. (fig. 6)

9 Estire la masa con las manos sin presionar demasiado para conseguir una forma regular. El grosor y la anchura de la masa deben ser uniformes.

Nota: La masa debe tener la misma longitud que la bandeja para hornear (aproximadamente unos 18 cm).

Consejo: Para variar el sabor de las baguettes, puede añadir ingredientes como semillas de sésamo o de amapola durante esta etapa.

10 Monte los separadores largos en las dos bandejas para hornear y coloque las porciones de masa en cada sección de las bandejas (fig. 7).

11 Para conseguir unos resultados óptimos, haga cortes diagonales de 1 cm de largo en la parte superior de la masa con la hoja de panadero suministrada o un cuchillo de sierra (fig. 8).

Nota: Asegúrese de que los cortes no tengan una profundidad de más de 1 cm ni un espacio entre sí de más de 2 cm (fig. 9).

12 Utilice el cepillo para humedecer la parte superior de las porciones de masa con agua (fig. 10).

Nota: Asegúrese de no dejar agua en la bandeja para hornear.

13 Coloque la rejilla con las bandejas para hornear en la panificadora.

14 Pulse el botón de inicio/parada/cancelación para iniciar el ciclo de cocción.

15 Desenchufe el aparato una vez que finalice el ciclo de cocción.

16 Eleve la rejilla para hornear y sáquela del aparato (fig. 11).

Tenga cuidado con la rejilla para hornear, las bandejas para hornear y los panes, ya que estarán calientes.

17 Saque las baguettes de las bandejas para hornear y déjelas enfriar en una rejilla metálica (fig. 12).

Pan tipo bloomer

El pan tipo bloomer es un pan de forma cilíndrica, pero plana por la parte inferior, con varios cortes diagonales por la parte superior.

1 Utilice los ingredientes y siga los pasos del 1 al 3 de la sección "Baguettes" anterior.

2 Estire las cuatro porciones de masa con un rodillo y forme láminas rectangulares de 18 cm de largo y aproximadamente 1,5 cm de grosor con las esquinas redondeadas (fig. 13).

3 Agarre el lado más largo de cada lámina de masa y enróllelo para formar un bollo de 5 cm de ancho. Meta los extremos hacia dentro y alíselos (fig. 14).

4 Coloque los separadores largos en las bandejas para hornear y las porciones de masa en cada una de las secciones.

5 Haga cortes diagonales a lo largo de la parte superior cada 1,5 cm aproximadamente (normalmente, unos seis cortes por porción de masa) con la hoja de panadero suministrada o un cuchillo de sierra (fig. 15).

6 Utilice el cepillo para humedecer con agua la parte superior de las porciones de masa.

Nota: Asegúrese de no dejar agua en la bandeja para hornear.

7 Coloque la rejilla con las bandejas para hornear en la panificadora.

8 Pulse el botón de inicio/parada/cancelación para iniciar el ciclo de cocción.

9 Desenchufe el aparato una vez que finalice el ciclo de cocción.

10 Eleve la rejilla para hornear y sáquela del aparato.

Tenga cuidado con la rejilla para hornear, las bandejas para hornear y los panes, ya que estarán calientes.

11 Saque los panes de las bandejas para hornear y déjelos enfriar en una rejilla metálica.

Pan francés de espiga

El pan francés de espiga es un pan que se elabora a partir de la masa de la baguette y tiene forma de espiga de maíz.

1 Utilice los ingredientes de la sección "Baguettes" anterior y dé forma a las baguettes según los pasos del 1 al 9.

2 Coloque los separadores largos en las bandejas para hornear y las porciones de masa en cada una de las secciones.

3 Utilice unas tijeras para realizar los cortes en la parte superior de la masa cada entre 2 y 2,5 cm a lo largo de todo el pan para crear faldones en la parte superior de la masa (fig. 16).

Nota: La longitud de los cortes debe ser de unos dos tercios de la altura de la porción de masa.

4 Alterne los faldones de masa hacia la derecha y la izquierda (fig. 17).

5 Utilice el cepillo para humedecer con agua la parte superior de las porciones de masa.

Nota: Asegúrese de no dejar agua en la bandeja para hornear.

6 Coloque la rejilla con las bandejas para hornear en la panificadora.

7 Pulse el botón de inicio/parada/cancelación para iniciar el ciclo de cocción.

8 Desenchufe el aparato una vez que finalice el ciclo de cocción.

9 Eleve la rejilla para hornear y sáquela del aparato.

Tenga cuidado con la rejilla para hornear, las bandejas para hornear y los panes, ya que estarán calientes.

10 Saque los panes franceses de espiga de las bandejas para hornear y déjelos enfriar en una rejilla metálica.

Consejo: Los faldones de los panes franceses de espiga se pueden partir fácilmente para servir.

Pan trenzado

A continuación proporcionamos una de las recetas más comunes de pan trenzado, es decir, el pan trenzado de tres tiras.

Ingredientes:

- ¼ de taza de leche
- ½ huevo grande
- 1 taza y 1/6 de taza de harina
- 1 cucharada de azúcar
- ¼ de cucharadita de sal
- 1/8 de taza de mantequilla
- ¾ de cucharadita de levadura seca

Para darle forma al pan trenzado:

1 Espolvoree un poco de harina sobre la superficie donde vaya a amasar.

2 Retire el recipiente para pan del aparato y saque la masa del mismo.

3 Estire la masa y forme una bola. Divida la bola en seis porciones con un cuchillo (fig. 18).

Nota: Asegúrese de que todas las porciones tienen el mismo peso.

4 Coloque las tres porciones de masa en la superficie enharinada y estire cada porción hacia atrás y delante con las manos. Comience por el centro y mueva las manos hacia fuera de un extremo al otro de la masa mientras la estira para extenderla hasta la longitud deseada (fig. 19).

Nota: Asegúrese de que las tiras de masa mantengan el mismo diámetro. Las tiras de masa se deben estirar hasta que tengan la misma longitud que la bandeja para hornear (aproximadamente 18 cm).

5 Coloque las tres tiras de masa una junto a la siguiente en la bandeja para hornear (fig. 20).

6 Comience a trenzar las tiras de masa por el centro. Eleve la tira de la derecha y pásela sobre la tira del centro. A continuación, eleve la tira de la izquierda sobre la tira de la derecha, y la tira del centro sobre la tira de la izquierda. Continúe con la trenza hasta que llegue a los extremos de las tiras. A continuación, trence desde el centro hacia el otro extremo (fig. 21).

7 Humedezca los extremos, pliéguelos juntos y métalos hacia abajo (fig. 22).

8 Utilice el cepillo para humedecer con agua la parte superior de las porciones de masa.

Nota: Asegúrese de no dejar agua en la bandeja para hornear.

9 Siga los pasos del 4 al 8 para las otras tres tiras.

10 Coloque la rejilla con las bandejas para hornear en la panificadora.

11 Pulse el botón de inicio/parada/cancelación para iniciar el ciclo de cocción.

12 Desenchufe el aparato una vez que finalice el ciclo de cocción.

13 Eleve la rejilla para hornear y sáquela del aparato.

Tenga cuidado con la rejilla para hornear, las bandejas para hornear y los panes, ya que estarán calientes.

14 Saque los panes trenzados de las bandejas para hornear y déjelos enfriar en una rejilla metálica.

Panecillos

Con los ingredientes de esta receta, se elaboran 12 panecillos.
Ingredientes:
- 170 ml de agua
- 1 cucharadita de sal
- 280 g de harina para hacer pan
- 1 cucharadita de levadura seca

Para darle forma a los panecillos:

1 Espolvoree un poco de harina sobre la superficie donde vaya a amasar.

2 Retire el recipiente para pan del aparato y saque la masa del mismo.

3 Estire la masa y forme una bola. Divida la bola en doce porciones con un cuchillo (fig. 23).

Nota: Asegúrese de que todas las porciones tienen el mismo peso.

4 Forme con cada porción un panecillo y coloque la masa en la bandeja para hornear (fig. 24).

5 Haga cortes en la masa por el centro con la hoja de panadero para crear una marca profunda que divida la masa en mitades (fig. 25).

6 Haga cortes en la masa de nuevo de forma perpendicular a la primera marca para dividir la masa en cuartos (fig. 26).

7 Utilice el cepillo para humedecer la parte superior de las porciones de masa con agua.

Nota: Asegúrese de no dejar agua en la bandeja para hornear.

8 Coloque la rejilla con las bandejas para hornear en la panificadora.

9 Pulse el botón de inicio/parada/cancelación para iniciar el ciclo de cocción.

10 Desenchufe el aparato una vez que finalice el ciclo de cocción.

11 Eleve la rejilla para hornear y sáquela del aparato.

Tenga cuidado con la rejilla para hornear, las bandejas para hornear y los panecillos, ya que estarán calientes.

12 Saque los panecillos de las bandejas para hornear y déjelos enfriar en una rejilla metálica.

Bollos de canela

Ingredientes:
- ¼ de taza de leche
- ½ huevo grande
- 1 taza y 1/6 de taza de harina para hacer pan
- 1 cucharada de azúcar
- ¼ de cucharadita de sal
- 1/8 de taza de mantequilla
- ¾ de cucharadita de levadura seca

Relleno:
- 1 cucharada de azúcar granulado
- ½ cucharadita de canela
- 1/8 de taza de pasas
- Mezcle los ingredientes del relleno antes de añadirlos a la masa.

Glaseado:
- ½ huevo grande batido

- 2 cucharaditas de agua

Para darle forma a los bollos de canela:

1 Espolvoree un poco de harina sobre la superficie donde vaya a amasar.

2 Retire el recipiente para pan del aparato y saque la masa del mismo.

3 Estire la masa y forme una bola con las manos. Corte la bola en dos mitades iguales (fig. 27).

4 Estire las dos bolas de masa y forme láminas rectangulares (fig. 28).

5 Coloque la misma cantidad de relleno en ¾ de cada lámina (fig. 29).

6 Enrolle las porciones de masa y cierre los extremos firmemente (fig. 30).

Nota: Cierre bien el corte superior y ambos extremos para impedir que el panecillo se deshaga al cortarlo (fig. 31).

7 Corte la masa en dos partes iguales (fig. 32).

8 Coloque las porciones de masa en la bandeja para hornear con la parte cortada hacia arriba.

9 Aplique el glaseado a base de huevo en la parte superior de la masa con un cepillo (fig. 33).

10 Coloque la rejilla con las bandejas para hornear en la panificadora.

11 Pulse el botón de inicio/parada/cancelación para iniciar el ciclo de cocción.

12 Desenchufe el aparato una vez que finalice el ciclo de cocción.

13 Eleve la rejilla para hornear y sáquela del aparato.

Tenga cuidado con la rejilla para hornear, las bandejas para hornear y los bollos, ya que estarán calientes.

14 Saque los bollos de las bandejas para hornear y déjelos enfriar en una rejilla metálica.

Galletas saladas de lazo

Con los ingredientes de esta receta, se elaboran 32 galletas saladas de lazo.

Ingredientes:

- 1 taza de cerveza
- 2 tazas y ½ de harina normal
- 2 cucharaditas de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharadita de levadura seca

Para darle forma a las galletas saladas de lazo:

1 Espolvoree un poco de harina sobre la superficie donde vaya a amasar.

2 Retire el recipiente para pan del aparato y saque la masa del mismo.

3 Estire la masa y forme una bola. Divida la bola en cuatro porciones iguales con un cuchillo.

4 Corte cada porción en ocho porciones del mismo tamaño.

5 Estire cada porción y forme una tira de aproximadamente 50 cm de largo y 1 cm de grosor (fig. 34).

6 Junte los extremos de cada tira y crúcelas entre sí. (fig. 35)

7 A continuación, gire un extremo alrededor del otro y coloque los extremos retorcidos a lo largo del otro lado del círculo para formar la galleta salada de lazo (fig. 36).

8 Coloque las galletas de lazo boca abajo con los extremos retorcidos a 2 cm en la bandeja para hornear. (fig. 37)

9 Aplique el glaseado a base de huevo con el cepillo y espolvoree ligeramente sal gruesa, semillas de amapola o semillas de sésamo sobre las galletas saladas (fig. 38).

Consejo: En la panificadora sólo se pueden cocer seis galletas saladas a la vez. Puede que sea necesario utilizar el programa de cocción para continuar horneando. Cada ciclo de cocción dura aproximadamente de 10 a 12 minutos.

10 Coloque la rejilla con las bandejas para hornear en la panificadora.

11 Pulse el botón de inicio/parada/cancelación para iniciar el ciclo de cocción.

12 Desenchufe el aparato una vez que finalice el ciclo de cocción.

13 Eleve la rejilla para hornear y sáquela del aparato.

Tenga cuidado con la rejilla para hornear, las bandejas para hornear y las galletas saladas de lazo, ya que estarán calientes.

14 Saque las galletas saladas de las bandejas para hornear y déjelas enfriar en una rejilla metálica.

Consejo: Si prefiere que las galletas saladas estén blandas, sírvalas calientes con mostaza.

Consejo: Para obtener unas galletas saladas crujientes y duras, coloque las galletas saladas de lazo cocidas en un horno frío sobre una bandeja para hornear sin mantequilla ni aceite. Déjelas 3 horas o toda una noche para que queden duras y crujientes.

Programas "Molde multi"

Molde multi	(programa 13)	Molde multi dulce	(programa 14)
Ingredientes	Cantidades	Ingredientes	Cantidades
Agua	150 ml	Agua	100 ml
Aceite	-	Aceite	1 cucharada
Sal	1 cucharadita	Sal	½ cucharadita
Azúcar	-	Azúcar	2 cucharadas
Leche en polvo	-	Leche en polvo	1 cucharada
Harina	300 g	Harina	200 g
Levadura seca	1½ cucharadita	Levadura seca	1 cucharadita

Tiempos y temperaturas de cocción

Tiempos y temperaturas de cocción

En las siguientes tablas, la temperatura estándar del modo de mantenimiento del calor para los tipos de pan y el programa "Sólo hornear" es de 60 °C.
La temperatura estándar del modo de mantenimiento del calor para la mermelada es de 20 °C.
El retraso máximo que se puede establecer para todo tipo de panes, excepto en los programas "Súper rápido" y "Sin gluten", es de 15 horas.
El retraso máximo que se puede establecer en el programa "Sólo hornear" es de 1 hora y 30 minutos.

Opcional: añadir ingredientes adicionales durante el proceso de amasado

Programa	Añadir ingredientes adicionales (cuando el aparato emite un pitido)
Pan blanco	Después de 26 min.
Pan blanco rápido	Después de 15 min.
Integral	Después de 51 min.
Integral rápido	Después de 10 min.
Dulce	Después de 20 min.
Sin gluten	Después de 14 min.
Masa	Después de 16 min.

Duración y temperatura del proceso de cocción

Modelo	Corteza	Temp. de cocción	Peso	Tiempo de cocción	Tiempo de proceso
Pan blanco	Claro	110 °C	750 g	50 min.	3 horas y 30 min.
			1000 g	55 min.	3 horas y 35 min.
			1250 g	60 min.	3 horas y 40 min.
	Medio	120 °C	750 g	50 min.	3 horas y 30 min.
			1000 g	55 min.	3 horas y 35 min.
			1250 g	60 min.	3 horas y 40 min.
	Oscuro	130 °C	750 g	55 min.	3 horas y 35 min.
			1000 g	60 min.	3 horas y 40 min.
			1250 g	65 min.	3 horas y 45 min.
Pan blanco rápido	Claro	110 °C	750 g	50 min.	2 horas y 40 min.
			1000 g	55 min.	2 horas y 45 min.
			1250 g	60 min.	2 horas y 50 min.
	Medio	120 °C	750 g	50 min.	2 horas y 40 min.
			1000 g	55 min.	2 horas y 45 min.
			1250 g	60 min.	2 horas y 50 min.
	Oscuro	130 °C	750 g	55 min.	2 horas y 45 min.
			1000 g	60 min.	2 horas y 50 min.
			1250 g	65 min.	2 horas y 55 min.
Integral	Claro	115 °C	750 g	45 min.	3 horas y 55 min.
			1000 g	50 min.	4 horas
			1250 g	55 min.	4 horas y 5 min.

Modelo	Corteza	Temp. de cocción	Peso	Tiempo de cocción	Tiempo de proceso
	Medio	125 °C	750 g	50 min.	4 horas
			1000 g	55 min.	4 horas y 5 min.
			1250 g	60 min.	4 horas y 10 min.
	Oscuro	135 °C	750 g	60 min.	4 horas y 10 min.
			1000 g	65 min.	4 horas y 15 min.
			1250 g	70 min.	4 horas y 20 min.
Integral rápido	Claro	115 °C	750 g	45 min.	2 horas y 40 min.
			1000 g	50 min.	2 horas y 45 min.
			1250 g	55 min.	2 horas y 50 min.
	Medio	125 °C	750 g	50 min.	2 horas y 45 min.
			1000 g	55 min.	2 horas y 50 min.
			1250 g	60 min.	2 horas y 55 min.
	Oscuro	135 °C	750 g	60 min.	2 horas y 55 min.
			1000 g	65 min.	3 horas
			1250 g	70 min.	3 horas y 5 min.
Francés	Claro	115 °C	750 g	50 min.	5 horas y 45 min.
			1000 g	55 min.	5 horas y 50 min.
			1250 g	60 min.	5 horas y 55 min.
	Medio	125 °C	750 g	55 min.	5 horas y 50 min.
			1000 g	60 min.	5 horas y 55 min.
			1250 g	65 min.	6 horas
	Oscuro	135 °C	750 g	60 min.	5 horas y 55 min.
			1000 g	65 min.	6 horas
			1250 g	70 min.	6 horas y 5 min.
Dulce	Claro	110 °C	750 g	52 min.	3 horas y 17 min.
			1000 g	54 min.	3 horas y 19 min.
			1250 g	56 min.	3 horas y 21 min.
	Medio	115 °C	750 g	54 min.	3 horas y 19 min.
			1000 g	57 min.	3 horas y 22 min.
			1250 g	60 min.	3 horas y 25 min.
	Oscuro	125 °C	750 g	58 min.	3 horas y 23 min.
			1000 g	61 min.	3 horas y 26 min.

Modelo	Corteza	Temp. de cocción	Peso	Tiempo de cocción	Tiempo de proceso
			1250 g	64 min.	3 horas y 29 min.
Sin gluten	Medio	110 °C	1000 g	95 min.	2 horas y 54 min.
Súper rápido	Medio	135 °C	1000 g	50 min.	1 hora y 25 min.
Masa	No disponible	No disponible	No disponible	0 min.	1 hora y 30 min.
Sólo hornear	No disponible	120 °C	No disponible	10 min.	No disponible
Masa pasta	No disponible	No disponible	No disponible	0 min.	14 min.
Mermelada	No disponible	115 °C	No disponible	70 min.	1 hora y 25 min.
Molde multi	Claro	120 °C	750 g	40 min	2 horas y 15 min.
	Medio	130 °C	750 g	40 min	2 horas y 15 min.
	Oscuro	140 °C	750 g	40 min	2 horas y 15 min.
Molde multi dulce	Claro	110 °C	750 g	30 minutos	2 horas y 5 min.
	Medio	120 °C	750 g	30 minutos	2 horas y 5 min.
	Oscuro	130 °C	750 g	30 minutos	2 horas y 5 min.

Ingredientes y accesorios

Este capítulo describe un número de ingredientes y de accesorios que se utilizan para hacer pan. Cada ingrediente tiene un objetivo especial. Es importante adquirir ingredientes de alta calidad y utilizarlos en las cantidades exactas especificadas en las recetas. Mientras que algunos ingredientes se pueden intercambiar, el intercambio de otros podría provocar malos resultados.

Ingredientes

Harina

La harina contiene suficiente proteína (gluten) para dar mucho volumen y textura al pan. Es el gluten el que forma la estructura de pared de células, atrapa y mantiene las burbujas de aire y permite que la masa de pan suba. La mayoría de las harinas están blanqueadas. Esto no afecta a la cocción ni a la salud.

Harina integral

La harina integral es un tipo de harina molida gruesa procedente del grano de trigo entero, es decir, la cáscara, el germen y el endoespermo. La cáscara y el germen proporcionan el color marrón y el sabor almendrado a la vez que aumentan la fibra. El pan con harina integral da como resultado rebanadas más cortas y más compactas.

Harina de centeno

La harina de centeno está hecha de granos de centeno molidos finamente. Únicamente las harinas hechas de trigo y centeno contienen proteínas en forma de gluten. El gluten de la harina de centeno no es muy elástico, por tanto la harina de centeno debe usarse en combinación con harina de trigo.

Cereales, granos y semillas

Los cereales, granos y semillas proporcionan variedad a la textura, el sabor y la apariencia del pan. Aumentan el contenido de fibra. En una receta, tres, cinco, siete o hasta doce granos de cereales pueden sustituirse por cualquier multicereal. El trigo quebrado es el grano integral partido en partículas de distintos tamaños de más gruesos a más finos. Bulgur es el grano de trigo sin el salvado, vaporizado, secado y molido. El salvado natural, tanto de trigo como de avena, reduce las hebras de gluten. Por tanto no utilice más salvado del que se indica en la receta.

Harina sin gluten

El gluten está presente en muchos cereales, como el trigo, el centeno, la cebada, la avena, etc. El pan sin gluten se elabora exclusivamente con harina sin gluten o mezclas de pan sin gluten.

Harina de sémola

La harina de sémola es una harina amarilla y cremosa, molida a granos gruesos. Procede del trigo duro y es alta en proteínas. Se utiliza para hacer pasta fresca. La masa de la pasta hecha de sémola es más fácil de amasar y mantiene mejor la forma durante la cocción que la masa de pasta hecha con harina normal. Puede sustituir parte de la harina normal o integral por harina de sémola.

Grasas

Las grasas ablandan, añaden sabor y aumentan la duración del pan, ya que retienen la humedad. En las recetas, puede utilizar indistintamente manteca, margarina, mantequilla o aceite. Las piezas de pan cocidas con estas grasas variarán un poco. Evite utilizar margarina suave baja en calorías ya que el mayor contenido de agua puede afectar en gran parte al tamaño y a la textura del pan.

Sal

La sal controla la acción de la levadura y añade sabor. Nunca olvide echar sal a la masa. Las cantidades que se utilizan son pequeñas pero necesarias, ya que sin sal la masa de pan podría subir demasiado o bajar.

Azúcar

El azúcar proporciona alimento a la levadura así como dulzura al pan y color a la corteza. A menos que en la receta se indique lo contrario, utilice azúcar blanco granulado. La miel, el azúcar moreno y la melaza proporcionan al pan un sabor y color únicos. Sustituir unos por los otros puede afectar el resultado final.

Puede sustituir el azúcar por otros azúcares granulados basados en aspartamo (no basados en sacarina). Sustituya el azúcar por las mismas cantidades que se indiquen en la receta.

Líquidos

Los líquidos se mezclan con la harina para producir una masa elástica. La leche proporciona una textura suave, mientras que el agua hace que la corteza sea más crujiente. La leche desnatada en polvo y el suero de mantequilla en polvo aumentan el valor nutricional a la vez que ablandan la textura. No hace falta reconstituir la leche desnatada en polvo ni el suero de mantequilla en polvo. El uso de estos polvos aumenta el número de recetas que pueden usarse en combinación con la función de temporizador. No utilice la función de temporizador en las recetas que requieran leche fresca. El suero de mantequilla en polvo tiende a mezclarse mejor cuando se añade después de la harina.

Si sustituye el agua y la leche en polvo por leche, utilice la misma cantidad de leche que de agua. Se puede utilizar leche homogeneizada, al 2%, al 1%, o bien leche desnatada en recetas que necesiten leche. También pueden utilizarse zumos de frutas o verduras sin edulcorar en las cantidades que se indican en las recetas. Lea las etiquetas de los zumos para asegurarse de que no contienen sal, azúcares ni edulcorantes añadidos.

Huevos

Los huevos enriquecen y añaden color y sabor. Utilice siempre huevos grandes directamente sacados de la nevera. No utilice la función de temporizador para las recetas que requieran huevos frescos.

Queso

No introduzca queso en el cacito dosificador cuando calcule la cantidad. Los quesos bajos en calorías pueden afectar a la altura y la forma de la pieza de pan. No utilice la función de temporizador para las recetas que requieran queso.

Levadura

La levadura es un organismo vivo unicelular minúsculo que se alimenta de los carbohidratos de la harina y el azúcar para producir el gas de dióxido de carbono que hace que la masa de pan suba. Mezclada con agua y azúcar, la levadura comienza a actuar durante el proceso de amasado y llena la masa con pequeñas burbujas que hacen que suba. La cocción inicial hace que la masa suba más hasta que la levadura deja de actuar. La exposición al aire, al calor y a la humedad disminuye la actividad de la levadura. Utilice siempre la levadura antes de su fecha de caducidad. Después de abrirla, guárdela en la nevera en su recipiente original y utilícela durante las siguientes 6 a 8 semanas. Existen 3 tipos de levadura disponibles: seca activa, instantánea y de panadero. La levadura de panadero es una variedad de levadura particularmente activa con niveles elevados de ácido ascórbico (vitamina C). Se creó para su uso específico en las panificadoras. Si desea sustituir la levadura seca activa o instantánea por la levadura de panadero, aumente la cantidad que se indica en la receta en ¼ de cucharadita. Para obtener los mejores resultados, utilice el tipo de levadura que se especifica en la receta. El calor no deja que la levadura actúe. Cuando prepare los rellenos, es importante que deje que los ingredientes, como la mantequilla derretida, se enfríen antes de utilizarlos. Mantenga la levadura fuera del alcance de cualquier líquido, grasas y sales, ya que disminuyen su actividad. No aumente la cantidad de levadura que se indica en la receta.

La canela y el ajo evitan que la masa suba. Si utiliza estos ingredientes, añádalos en la esquina del recipiente para pan para asegurarse de que no toquen la levadura.

Comprobación de la actividad de la levadura

Disuelva 1 cucharadita de azúcar en ½ taza de agua tibia en un vaso medidor. Espolvoree 2 cucharaditas de levadura por la superficie. Remueva suavemente. Deje reposar la mezcla durante 10 minutos. Ésta debería estar esponjosa y desprender un fuerte olor a levadura. Si no es así, compre más levadura.

Mezcla para pan

Las mezclas para pan están disponibles en muchas tiendas. La mezcla para pan ya incluye harina, sal, azúcar y levadura en las cantidades correctas, así que son muy cómodas de usar. También las puede adquirir de muchos sabores y variedades diferentes. En la mayoría de los casos sólo tiene que poner agua o leche y mantequilla o aceite en el recipiente para pan, tal como se indica en las instrucciones del paquete de mezcla para pan y, a continuación, añadir la mezcla para pan.

Cómo calcular las cantidades de los ingredientes

Las piezas de pan perfectas dependen de la cantidad correcta de cada ingrediente. Por tanto, es importante que calcule las cantidades de los ingredientes correctamente. Incluso 1 ó 2 cucharadas mal calculadas (ya sea menos cantidad o demasiada) provocan una gran diferencia en el resultado final. Nunca mida los ingredientes sobre el recipiente de pan, ya que puede caer demasiada cantidad de los ingredientes en él.

Consejo: Cuando tenga que añadir, por ejemplo, 280 ml de agua, añada 1 taza de agua (250 ml) con el vaso medidor y, a continuación, añada 2 cucharadas de agua (30 ml) con el cacito dosificador.

Almacenamiento

Guarde la harina en un recipiente hermético y en un lugar fresco y seco. Si la expone al calor o la humedad, pierde la fuerza y la capacidad de subir la masa. La harina absorbe los sabores rápidamente, así que guárdela alejada de las cebollas y ajos. Guarde el pan a temperatura ambiente en una bolsa de plástico bien cerrada o en un recipiente hermético durante 1 ó 2 días. El pan francés se debe guardar en una bolsa de papel o al aire para que mantenga la corteza crujiente. Es mejor comerlo en el mismo día en que se hace.

Cepillos/boquillas

Cacito dosificador

- Puede utilizar el cacito dosificador suministrado para calcular la cantidad de levadura, azúcar, sal, leche en polvo y especias.
- No utilice el cacito dosificador para recoger ingredientes sólidos. Recoja los ingredientes sólidos suavemente con una cuchara e introdúzcalos en el cacito dosificador (fig. 39).
- Llene el cacito completamente y, a continuación, nivele el contenido con el borde de una espátula o con el lado no afilado de un cuchillo. No presione los ingredientes en el cacito ni lo agite para nivelarlo (fig. 40).
- El único ingrediente que debe presionar en el cacito dosificador es el azúcar moreno. Presiónelo hasta que tenga la forma del cacito dosificador.

Vaso medidor

- Utilice un vaso medidor transparente para todos los líquidos. Coloque el vaso medidor en una superficie plana y lea la graduación a la altura de los ojos. Si es necesario, añada o extraiga algo de líquido (fig. 41).

Cepillo

- El cepillo puede utilizarse, por ejemplo, para humedecer con agua la parte superior el pan de los programas "Molde multi" o aplicar huevo batido a la parte superior de los bollos.
- Asimismo, se puede utilizar para retirar el exceso de agua de la bandeja para hornear o la masa.

Hoja de panadero

- La hoja de panadero se puede utilizar para cortar la masa y hacer cortes en la parte superior de la masa para elaborar panes de los programas "Molde multi".

Tenga mucho cuidado al manipular la hoja de panadero. Está muy afilada.

Vuelva a colocar la funda en la hoja de panadero después de utilizarla y almacénela en un lugar seguro.

Guía de resolución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de su país.

Problemas con las recetas estándar y posibles soluciones

	Agua o leche	Sal	Azúcar o miel	Harina	Levadura	Otros
La masa sube y luego baja	Quite 1 ó 2 cucharadas y utilice un líquido más frío	Añada ¼ cucharadita		Añada 1 ó 2 cucharadas y utilice el tipo de harina adecuada y más fresca	Quite de 1/8 a ¼ cucharadita y utilice la levadura fresca, del tipo adecuado y con el ajuste correcto	Compruebe el suministro de energía

	Agua o leche	Sal	Azúcar o miel	Harina	Levadura	Otros
La masa de la pieza de pan sube demasiado	Quite 1 ó 2 cucharadas y utilice un líquido más frío	Añada 1/4 cucharadita	Quite ½ cucharadita	Quite 1 ó 2 cucharaditas	Quite de 1/8 a ¼ cucharadita y utilice la levadura del tipo adecuado y con el ajuste correcto	
La masa de la pieza de pan no sube lo suficiente	Añada 1 ó 2 cucharadas	Quite 1/4 cucharadita	Quite ½ cucharadita	Utilice harina del tipo correcto y más fresca	Añada de 1/8 a ¼ cucharaditas, y utilice la levadura fresca, del tipo adecuado y con el ajuste correcto	
La pieza de pan es corta y está dura				Utilice harina del tipo correcto y más fresca	Añada levadura y utilice la levadura fresca, del tipo adecuado y con el ajuste correcto	Compruebe el suministro de energía
La corteza está demasiado clara			Quite ½ cucharadita			Seleccione los ajustes correctos
La pieza de pan no está completamente hecha						Compruebe el suministro eléctrico y seleccione los ajustes correctos
La pieza de pan está demasiado hecha			Quite ½ cucharadita			Seleccione los ajustes correctos

	Agua o leche	Sal	Azúcar o miel	Harina	Levadura	Otros
La mezcla para pan no se ha mezclado						Coloque el recipiente para pan correctamente y coloque también la cuchilla amasadora correctamente en el eje del recipiente para pan
Sale humo de los orificios						Limpie la resistencia
Utilice el ajuste para altitudes altas	Quite 1 ó 2 cucharaditas		Quite ½ cucharadita		Quite de 1/8 a ¼ cucharadita	

Nota: Cuando corrija las cantidades de ingredientes, cambie primero la cantidad de levadura. Si aún así el resultado no es satisfactorio, cambie la cantidad de líquidos y después de los ingredientes sólidos.

Problemas con las recetas de los programas "Molde multi"

Problema	Causa	Solución
Al darle forma a los panes de los programas "Molde multi", la masa tiene una forma diferente de la que se describe y se muestra.	La masa inicial no tenía forma rectangular ni un grosor uniforme.	Aplaste bien la masa con un rodillo para crear una forma rectangular con un grosor uniforme.
La masa se desgarra y se rompe fácilmente (por ejemplo, porque se han formado grumos) y es difícil darle forma.	No ha añadido suficiente agua a la mezcla.	La masa no se ha preparado correctamente. Asegúrese de seguir las recetas.
	Ha amasado la mezcla durante demasiado tiempo.	Amase la mezcla, forme una bola y déjela reposar durante 10 minutos. A continuación, comience a darle forma a la masa desde el principio.

Problema	Causa	Solución
		Amase la mezcla en dos etapas con un descanso de 5 minutos entre ambas.
La masa está pegajosa y resulta difícil darle forma.	Ha añadido demasiada agua a la mezcla o el agua que ha añadido estaba demasiado caliente.	Póngase un poco de harina en las manos, pero NO en la masa ni en la superficie enharinada. A continuación, siga amasando. Ponga un poco más de harina en sus manos y siga hasta que la masa no esté tan pegajosa.
Las bolas de masa no se pueden cortar fácilmente.	La masa está pegajosa porque ha añadido demasiada agua.	Póngase un poco de harina en las manos, pero NO en la masa ni en la superficie enharinada. A continuación, siga amasando. Ponga un poco más de harina en sus manos y siga hasta que la masa no esté tan pegajosa.
	El cuchillo no está suficientemente afilado.	Utilice la hoja de panadero suministrada o un cuchillo de sierra muy afilado.
	Puede que haya dudado al cortar.	Asegúrese de empujar la hoja de panadero o el cuchillo a través de la masa con rapidez.
Los cortes en la parte superior del pan tienden a cerrarse o no se abren durante la cocción.	La masa está pegajosa porque ha añadido demasiada agua.	Póngase un poco de harina en las manos, pero NO en la masa ni en la superficie enharinada. A continuación, siga amasando. Ponga un poco más de harina en sus manos y siga hasta que la masa no esté tan pegajosa.
	No ha estirado la masa lo suficiente al darle forma.	Tire de la masa con más fuerza al envolverla.
	Los cortes en la parte superior de la masa no eran lo suficientemente profundos.	Haga los cortes más profundos.
Los laterales del pan se abren durante la cocción.	Probablemente no ha amasado la mezcla bien.	Amase la mezcla más a fondo hasta que se estire sin romperse.
	Los cortes en la parte superior de la masa no eran lo suficientemente profundos.	Haga los cortes más profundos.
Los panes cocidos se pegan a la bandeja para hornear.	Ha aplicado con el cepillo demasiada agua en la masa.	Retire el exceso de agua con el cepillo antes de cocer la masa.
	Los panes se pegan demasiado.	Unte ligeramente las bandejas para hornear con aceite antes de colocar las porciones de masa.

Problema	Causa	Solución
Los panes no están dorados.	Puede que haya olvidado aplicar agua con el cepillo en la masa antes de la cocción.	Asegúrese de aplicar agua correctamente con el cepillo en la masa antes de la cocción.
	Ha puesto demasiada harina en los panes al darles forma.	Asegúrese de aplicar agua correctamente con el cepillo en la masa antes de la cocción.
	La temperatura ambiente es alta (superior a los 30 °C).	Utilice agua más fría (de 10 °C a 15 °C) y/o un poco menos de levadura.
	Ha elegido un color de corteza demasiado claro.	Elija un color de corteza más oscuro la próxima vez.
El pan ha subido lo suficiente.	Puede que haya olvidado añadir levadura a la mezcla.	No olvide añadir levadura a la mezcla.
	Puede que la levadura que ha utilizado esté caducada.	Asegúrese de comprobar la fecha de caducidad de la levadura antes de añadirla a la mezcla.
	Puede que no haya añadido agua suficiente.	La masa no se ha preparado correctamente. Asegúrese de seguir las recetas.
	Ha apretado demasiado la masa al darle forma.	Amase la mezcla, forme una bola y déjela reposar durante 10 minutos. A continuación, comience a darle forma a la masa desde el principio.
		Amase la mezcla en dos etapas con un descanso de 5 minutos entre ambas.

Preguntas más frecuentes

Pregunta	Respuesta
¿Por qué algunas veces las piezas de pan varían en longitud y forma?	El pan es muy sensible a los factores ambientales, como la temperatura, el clima, la humedad, la latitud y las fluctuaciones de las corrientes de aire. Además, el uso del temporizador también afecta al pan. La forma del pan también puede verse afectada si utiliza ingredientes que no son frescos o una cantidad de ingredientes incorrecta.
¿Cómo cambian de forma las piezas de pan en función de la época del año?	Durante el verano, es posible que la masa de pan baje (y se ahonde por el centro) o suba demasiado. Durante el invierno, puede que la masa del pan no suba correctamente. Para solucionarlo, puede utilizar agua a 20 °C.
¿Por qué a veces la harina se queda en los lados del pan?	Es posible que durante el proceso inicial de mezclado se queden pequeñas cantidades de harina en los lados del recipiente para pan, de forma que el pan se cuece mucho por los lados. En ese caso, rasque esta parte de la corteza con un cuchillo afilado.

Pregunta	Respuesta
¿Por qué a veces la masa está pegajosa y es muy difícil de amasar?	Puede que a veces la masa esté pegajosa (por ejemplo, demasiado húmeda) en función de la temperatura ambiente y de la del agua. Intente utilizar agua más fría cuando haga la masa.
¿Por qué a veces parece que la pieza de pan esté rasgada?	Algunas veces la masa sube demasiado, lo que puede provocar grietas en la superficie del pan cocido.
¿Puedo hacer pan en el aparato utilizando huevos?	Sí, reduzca la cantidad de agua y sustitúyala por huevos. Primero ponga los huevos en el vaso medidor y después añada agua hasta el nivel especificado en la receta. No utilice la función de temporizador cuando utilice huevos ya que se pueden estropear.
¿Puedo utilizar la panificadora para preparar recetas de otros libros de recetas?	Sí, sin embargo las recetas de este libro de recetas se han creado especialmente para este aparto y los resultados pueden variar si utiliza otras recetas. Si tiene algún problema, consulte el capítulo "Solución de problemas".
¿Por qué a veces el pan tiene un olor extraño?	El uso de demasiada levadura seca activa o de ingredientes que no sean frescos, especialmente harina y agua, puede hacer que el pan tenga un olor extraño. Calcule siempre las cantidades de los ingredientes con cuidado y utilice ingredientes frescos para obtener los mejores resultados.
¿Puedo utilizar harina molida en casa?	Dependiendo del grosor con que se muela la harina, los resultados puede que no sean satisfactorios. Para obtener mejores resultados, le recomendamos que mezcle la harina molida en casa con harina normal.
¿Por qué no se cuecen bien los panes de los programas "Molde multi"?	Puede que la forma de la masa fuese demasiado grande. Reduzca el tamaño de la forma de la masa. La masa sólo debe cubrir la mitad de la superficie de la bandeja para hornear. Si se desea un mayor tostado, utilice el programa 10.
¿Por qué se cuece demasiado el pan de los programas "Molde multi"?	Puede que la forma de la masa fuese demasiado pequeña. Coloque una forma de masa más grande en la bandeja para hornear. La masa debe cubrir la mitad de la superficie de la bandeja para hornear. Si desea un tostado más ligero, cambie el color de la corteza a un color claro.
¿Por qué al cocer los panes de los programas "Molde multi" el resultado no es uniforme?	Puede que el tamaño de las formas de la masa no sea uniforme. Asegúrese de dividir la masa en porciones del mismo tamaño.

Perusleipäohjelmat ja -ohjeet

Valkoisen leivän perusohje (ohjelmat 1 ja 2)

ohjelma: Basic White (Valkoisen leivän perusohje)	750 g	1000 g	1250 g
Vettä (27 °C) tai maitoa	290 ml	350 ml	450 ml
Maitojauhetta	1½ rkl	2 rkl	3 rkl
Öljyä	1½ rkl	2 rkl	3 rkl
Suola	1 tl	1½ tl	1½ tl
Sokeria	1½ rkl	2 rkl	3 rkl
Vehnäjauho	500 g	600 g	750 g
Kuivahiivaa	1 tl	1 tl	1 tl

Kokojyvävehnäleipä (ohjelmat 3 ja 4)

ohjelma: Whole Wheat (Kokojyvävehnä)	750 g	1000 g	1250 g
Vettä (27 °C)	320 ml	380 ml	480 ml
Öljyä	1 rkl	2 rkl	2 rkl
Suola	1½ tl	2 tl	2 tl
Hunajaa TAI sokeria	2 rkl	2 rkl	3 rkl
Kokojyvävehnäjauhoja	500 g	600 g	750 g
Kuivahiivaa	1 tl	1 tl	1 tl

Ranskalainen leipä (ohjelma 5)

ohjelma: French (Ranskalainen)	750 g	1000 g	1250 g
Vettä (27 °C)	290 ml	350 ml	450 ml
Öljyä	1½ rkl	2 rkl	2 rkl
Suola	1½ tl	2 tl	3 tl
Vehnäjauho	500 g	600 g	750 g
Kuivahiivaa	1 tl	1 tl	1 tl

Makea leipä (ohjelma 6)

ohjelma: Sweet (Makea)	750 g	1000 g	1250 g
Vettä (27 °C) tai maitoa	270 ml	330 ml	390 ml
Maitojauhetta	1½ rkl	2 rkl	3 rkl
Öljyä	2 rkl	3 rkl	4 rkl
Suola	1 tl	1 tl	1 tl

ohjelma: Sweet (Makea)	750 g	1000 g	1250 g
Sokeria	4 rkl	5 rkl	6 rkl
Vehnäjauho	500 g	600 g	700 g
Kuivahiivaa	1 tl	1 tl	1 tl

Gluteeniton leipä (ohjelma 7)

ohjelma: Gluten Free (Gluteeniton)	750 g	1000 g	1250 g
Vettä (27 °C) tai maitoa	-	330 ml	410 ml
Maitojauhetta	-	2 rkl	2 rkl
Öljyä	-	2 rkl	3 rkl
Suola	-	1½ tl	1½ tl
Sokeria	-	2 rkl	3 rkl
Gluteenittomia jauhoja	-	560 g	700 g
Kuivahiivaa	-	2¼ tl	3¼ tl

Pikaleipä (ohjelma 8)

ohjelma: Super Rapid (Pika)	750 g	1000 g	1250 g
Vettä (27 °C) tai maitoa	-	380 ml	-
Maitojauhetta	-	2 rkl	-
Öljyä	-	2 rkl	-
Suola	-	1 tl	-
Sokeria	-	2 rkl	-
Vehnäjauho	-	600 g	-
Kuivahiivaa	-	4 tl	-

Taikina/pizzataikina (ohjelma 9)

ohjelma: Dough (Taikina)	750 g	1000 g	1000 g
Vettä (27 °C) tai maitoa	-	340 ml	
Maitojauhetta	-	2 rkl	
Öljyä	-	¼ mittakupillista	
Suola	-	2 tl	
Sokeria	-	2 rkl	
Vehnäjauho	-	600 g	
Kuivahiivaa	-	2 tl	

Mansikka- tai karhunvatukkahillo (ohjelma 12)

Ohjelma: Jam (Hillo)	
Tuoreita tai pakastettuja (sulatettuja) hedelmiä	2 mittakupillista
Sokeria	1,5 mittakupillista

Muuntotaulukko

tl/rkl/mittakupillinen	ml
¼ tl	1 ml
½ tl	2 ml
1 tl	5 ml
1 rkl	15 ml
¼ mittakupillista	50 ml
1/3 mittakupillista	75 ml
½ mittakupillista	125 ml
2/3 mittakupillista	150 ml
3/4 mittakupillista	175 ml
1 mittakupillinen	250 ml

Leivän muotoiluohjelmat ja -ohjeet

Multi Bread Shaper (Leivän muotoilu) -ohjelmilla (13 ja 14) voit muotoilla leivät haluamallasi tavalla: esimerkiksi pieniksi tai suuriksi sämpylöiksi, patongeiksi tai vapaamuotoisiksi leiviksi. Näissä ohjelmissa on kaksi vaihetta:

- Ensimmäinen vaihe: taikinan vaivaaminen ja kohottaminen
- Toinen vaihe: paistaminen

Taikinan vaivaaminen ja kohottaminen

1. Poista leipävuoka laitteesta (katso käyttöoppaan kohtaa Käyttö).
2. Kokoa vaivausterät (katso käyttöoppaan kohtaa Käyttö).
3. Mittaa ja laita ainekset leipävuokaan (katso käyttöoppaan kohtaa Käyttö).
4. Laita leipävuoka takaisin leipäkoneeseen (katso käyttöoppaan kohtaa Käyttö).
5. Liitä leipäkone pistorasiaan.
6. Paina ohjelman valitsinta ja valitse ohjelma 13 tai 14.
7. Halutessasi voit valita sopivan kuoren värin painamalla kuoren värin valitsinta yhden tai useamman kerran.

Ohjelmissa 13 ja 14 esimääritetty kuoren väri on keskitumma.

8. Aloita taikinan vaivaaminen käynnistys-/lopetus-/peruutuspainikkeella, jota seuraa kohotus.
9. Kun ohjelman ensimmäinen vaihe on lopussa, laite siirtyy valmiustilaan.

◗ Laitteen äänimerkki ilmoittaa, että taikinan vaivaamis- ja kohotusvaihe on lopussa.

Huomautus: Toimet (taikinan vaivaaminen ja kohottaminen) tapahtuvat automaattisesti ja kestävät yhteensä 1 tunnin ja 21 minuuttia, eli 26 minuutin vaivaamisen ja 55 minuutin kohotuksen.

Huomautus: On normaalia, että taikina ei sekoitu tasaisesti vaivaamisen aikana.

Kun ohjelman ensimmäinen vaihe on lopussa, taikina on paistettava tunnin kuluessa. Tunnin kuluttua laite nollautuu ja Multi Bread Shaper (Leivän muotoilu) -ohjelma keskeytyy.

Muotoileminen ja paistaminen

1 Muotoile leivät haluamallasi tavalla ja aseta ne pelleille (katso kohtaa Leivän muotoiluohjeet jäljempänä).

2 Kokoa teline (katso kohtaa Telineen kokoaminen jäljempänä).

3 Laita teline ja pellit leipäkoneeseen.

Huomautus: Leipävuoka on irrotettava, jotta telinettä voi käyttää.

4 Sulje kansi ja aloita paistaminen painamalla pysäytys-/käynnistys-/peruutuspainiketta.

Telineen kokoaminen

Leipäkoneen mukana toimitetaan teline, joka on tarkoitettu erityisesti leivän muotoiluohjelmille (ohjelmat 13 ja 14). Telineen mukana on kaksi peltiä. Kahdella pitkällä ja neljällä lyhyellä erottimella voit jakaa pellit ja paistaa patonkeja, sämpylöitä tai vapaamuotoisia leipiä.

1 Voit paistaa kaksi pitkää patonkia tai muuta pitkää leipää asettamalla pitkän erottimen pellille. Paina erotin paikalleen.

2 Voit paistaa kaksi lyhyttä patonkia tai muita lyhyitä leipiä asettamalla pellin poikki kaksi lyhyttä erotinta ja painamalla ne paikoilleen.

3 Voit paistaa sämpylöitä asettamalla ensin pellille pitkän erottimen ja kohdistamalla lyhyiden erottimien lovet pitkän erottimen vastaavaan kohtaan.

4 Voit paistaa vapaamuotoisia leipiä jättämällä kaikki erottimet pois.

Leivän muotoiluohjeet

Näihin ohjeisiin tarvitset telineen, pellit, erottimet, leikkurin ja sudin.

Patongit

Tällä ohjeella voit leipoa 4 patonkia, joista jokainen painaa 100 g.
Tarvittava kuoren väri on keskitumma.
Aineet:
- 170 ml vettä
- 1 tl suolaa
- 280 g leipäjauhoja
- 1 tl kuivahiivaa

Huomautus: Voit lisätä patonkien kimmoisuutta lisäämällä aineksiin 1 rkl öljyä. Jos haluat 4 patonkiin lisää väriä, lisää aineksiin 2 tl sokeria.
Patonkien muotoileminen:

1 Ripottele jauhoja työtasolle.

2 Poista leipävuoka laitteesta ja taikina leipävuoasta.

3 Muotoile taikina palloksi ja jaa pallo neljään osaan veitsellä (Kuva 1).

Huomautus: Varmista, että osat ovat samanpainoisia.

Vinkki: Saat patongeista kevyempiä ja ilmavampia antamalla taikinapallojen levätä 5 minuuttia, ennen kuin muotoilet ne.

4 Litistä kukin taikinapallo jauhotetulla työtasolla kämmenellä tai varovasti kaulimalla (Kuva 2).

5 Taita taikinalevyn pitkä reuna sisäänpäin. Taita sitten levyn toinen pitkä sivu sisäänpäin aiemmin taitetun reunan päälle (Kuva 3).

6 Muotoile taitetun taikinan keskikohtaan sormilla pitkä syvennys koko matkalta (Kuva 4).

7 Sulje syvennys vetämällä taikinan etureunaa ylöspäin ja syvennyksen yli taikinan toisen reunan päälle. Tiivistä sauma (Kuva 5).

8 Laita taikina työtasolle sauma alaspäin ja rullaa sitä edestakaisin käsin. Venytä taikinatanko haluamasi pituiseksi aloittamalla keskeltä ja liikuttamalla käsiä ulospäin koko taikinan mitalta samalla, kun rullaat sitä. (Kuva 6)

9 Muotoile taikina käsin kevyesti säännöllisen muotoiseksi. Taikinan on oltava tasainen paksuudeltaan ja leveydeltään.

Huomautus: Taikinan on oltava saman pituinen kuin pelti (noin 18 cm).

Vinkki: Voit vaihdella patongin makua lisäämällä siihen tässä vaiheessa esimerkiksi seesamin- tai unikonsiemeniä.

10 Kiinnitä pitkät erottimet kahdelle pellille ja aseta muotoillut taikinat kuhunkin osaan (Kuva 7).

11 Saat parhaan tuloksen leikkaamalla taikinan päälle vinottain 1 cm:n viiltoja laitteen mukana toimitetulla leikkurilla tai sahalaitaisella veitsellä (Kuva 8).

Huomautus: Varmista, että viillot ovat enintään 1 cm syviä ja 2 cm:n päässä toisistaan (Kuva 9).

12 Kostuta leivät veteen kastetulla sudilla (Kuva 10).

Huomautus: Varmista, että pellille ei jää vettä.

13 Laita teline ja pellit leipäkoneeseen.

14 Aloita paistaminen painamalla pysäytys-/käynnistys-/peruutuspainiketta.

15 Irrota laite pistorasiasta, kun paistaminen on lopussa.

16 Nosta teline pois laitteesta (Kuva 11).

Ole varovainen. Teline, pellit ja leivät ovat kuumia.

17 Poista patongit pelleiltä ja jätä ne jäähtymään ritilälle (Kuva 12).

Hiivaleipä

Hiivaleipä on pitkämäinen, pohjasta tasainen leipä, jonka päällä on useita vinoja viiltoja.

1 Käytä edellä olevan patonkiohjeen aineksia ja seuraa ohjeen vaiheita 1–3.

2 Kauli jokainen neljästä taikinanosasta kaulimella 18 cm pitkäksi ja noin 1,5cm:n paksuiseksi levyksi, jonka kulmat ovat pyöreät (Kuva 13).

3 Tartu taikinalevyn pitkään reunaan ja rullaa levy 5 cm:n levyiseksi kääröksi. Työnnä päät leivän alle ja tasoita ne (Kuva 14).

4 Kiinnitä pitkät erottimet pelteihin ja laita yksi leipä kuhunkin osaan.

5 Leikkaa leipien päälle vinoja viiltoja noin 1,5 cm:n välein (tavallisesti noin 6 viiltoa kuhunkin leipään) mukana toimitetulla leikkurilla tai sahalaitaisella veitsellä (Kuva 15).

6 Kostuta leivät veteen kastetulla sudilla.

Huomautus: Varmista, että pellille ei jää vettä.

7 Laita teline ja pellit leipäkoneeseen.

8 Aloita paistaminen painamalla pysäytys-/käynnistys-/peruutuspainiketta.

9 Irrota laite pistorasiasta, kun paistaminen on lopussa.

10 Nosta teline pois laitteesta.

Ole varovainen. Teline, pellit ja leivät ovat kuumia.

11 Poista hiivaleivät pelleiltä ja jätä ne jäähtymään ritilälle.

Tähkäleipä eli ranskalainen epi-leipä

Tähkäleipä valmistetaan patonkitaikinasta. Se on vehnäntähkän muotoinen (sana epi tarkoittaa ranskaksi vehnäntähkää).

1 Käytä edellä olevan patonkiohjeen aineksia ja muotoile patongit noudattamalla vaiheita 1–9.

2 Kiinnitä pitkät erottimet pelteihin ja laita yksi leipä kuhunkin osaan.

3 Leikkaa leivän päälle poikittain saksilla läppiä 2-2,5 cm:n välein koko leivän pituudelta (Kuva 16).

Huomautus: Viiltojen pituuden on oltava noin 2/3 leivän korkeudesta..

4 Käännä läpät vuorotellen vasemmalle ja oikealle (Kuva 17).

5 Kostuta leivät veteen kastetulla sudilla.

Huomautus: Varmista, että pellille ei jää vettä.

6 Laita teline ja pellit leipäkoneeseen.

7 Aloita paistaminen painamalla pysäytys-/käynnistys-/peruutuspainiketta.

8 Irrota laite pistorasiasta, kun paistaminen on lopussa.

9 Nosta teline pois laitteesta.

Ole varovainen. Teline, pellit ja leivät ovat kuumia.

10 Poista tähkäleivät pelleiltä ja jätä ne jäähtymään ritilälle.

Vinkki: Paistetun tähkäleivän yksittäisiä läppiä voi helposti murtaa yhden henkilön annoksiksi.

Lettileipä

Tämä on kolmisäikeisen lettileivän ohje. Se kuuluu yleisimpien lettileipien joukkoon.
Aineet:
- ¼ mittakupillinen maitoa
- ½ suuri kananmuna
- 1 1/6 mittakupillista jauhoja
- 1 rkl sokeria
- ¼ tl suolaa
- 1/8 mittakupillista voita
- ¾ tl kuivahiivaa

Lettileivän muotoileminen:

1 Ripottele jauhoja työtasolle.

2 Poista leipävuoka laitteesta ja taikina leipävuoasta.

3 Muotoile taikina palloksi ja jaa pallo kuuteen osaan veitsellä (Kuva 18).

Huomautus: Varmista, että osat ovat samanpainoisia.

4 Aseta kolme taikinan osaa jauhotetulle työtasolle ja rullaa kutakin erikseen edestakaisin käsin. Venytä taikinatanko haluamasi pituiseksi aloittamalla keskeltä ja liikuttamalla käsiä ulospäin koko taikinan mitalta samalla, kun rullaat sitä (Kuva 19).

Huomautus: Varmista, että taikinasäikeet pysyvät saman paksuisina koko mitaltaan. Rullaa taikinasäikeitä, kunnes ne ovat pellin pituisia (noin 18 cm).

5 Laita kolme taikinasäiettä vierekkäin pellille (Kuva 20).

6 Aloita taikinasäikeiden letittäminen säikeiden keskikohdasta. Nosta oikeanpuoleinen säie keskimmäisen säikeen yli. Nosta sitten vasemmanpuoleinen säie oikeanpuoleisen säikeen yli ja keskimmäinen vasemmanpuoleisen yli. Jatka letittämistä, kunnes säikeet loppuvat. Jatka letittämistä keskeltä leivän toista päätä kohti (Kuva 21).

7 Kostuta säikeiden päät, purista ne yhteen ja työnnä leivän alle (Kuva 22).

8 Kostuta leivät veteen kastetulla sudilla.

Huomautus: Varmista, että pellille ei jää vettä.

9 Letitä toinen leipä vaiheiden 4–8 mukaan.

10 Laita teline ja pellit leipäkoneeseen.

11 Aloita paistaminen painamalla pysäytys-/käynnistys-/peruutuspainiketta.

12 Irrota laite pistorasiasta, kun paistaminen on lopussa.

13 Nosta teline pois laitteesta.

Ole varovainen. Teline, pellit ja leivät ovat kuumia.

14 Poista lettileivät pelleiltä ja jätä ne jäähtymään ritilälle.

Sämpylät

Tällä ohjeella saat 12 sämpylää.
Aineet:
- 170 ml vettä
- 1 tl suolaa
- 280 g leipäjauhoja
- 1 tl kuivahiivaa

Sämpylöiden muotoileminen:

1 Ripottele jauhoja työtasolle.

2 Poista leipävuoka laitteesta ja taikina leipävuoasta.

3 Muotoile taikina palloksi ja jaa pallo 12 osaan veitsellä (Kuva 23).

Huomautus: Varmista, että osat ovat samanpainoisia.

4 Muotoile pallot sämpylöiksi ja laita ne pellille (Kuva 24).

5 Leikkaa kunkin sämpylän päälle leikkurilla syvä viilto, joka jakaa taikinan kahtia (Kuva 25).

6 Leikkaa viillot myös toisin päin, jotta taikina jakautuu neljään osaan (Kuva 26).

7 Kostuta leivät veteen kastetulla sudilla.

Huomautus: Varmista, että pellille ei jää vettä.

8 Laita teline ja pellit leipäkoneeseen.

9 Aloita paistaminen painamalla pysäytys-/käynnistys-/peruutuspainiketta.

10 Irrota laite pistorasiasta, kun paistaminen on lopussa.

11 Nosta teline pois laitteesta.

Ole varovainen. Teline, pellit ja sämpylät ovat kuumia.

12 Poista sämpylät pelleiltä ja jätä ne jäähtymään ritilälle.

Kanelileivät

Aineet:
- ¼ mittakupillinen maitoa
- ½ suuri kananmuna
- 1 1/6 mittakupillista leipäjauhoja
- 1 rkl sokeria
- ¼ tl suolaa
- 1/8 mittakupillista voita
- ¾ tl kuivahiivaa

Täyte:
- 1 rkl kidesokeria
- ½ tl kanelia
- 1/8 mittakupillista rusinoita
- Sekoita täyteaineet hyvin, ennen kuin lisäät ne taikinaan.

Kuorrutus:
- ½ suuri kananmuna vatkattuna
- 2 tl vettä

Kanelileipien muotoileminen:

1 Ripottele jauhoja työtasolle.

2 Poista leipävuoka laitteesta ja taikina leipävuoasta.

3 Rullaa taikina palloksi käsin ja leikkaa se puoliksi (Kuva 27).

4 Rullaa taikinan puoliskot suorakaiteen muotoisiksi (Kuva 28).

5 Laita yhtä paljon täytettä kummankin taikinanpuoliskon päälle siten, että se peittää ¾ taikinasta (Kuva 29).

6 Rullaa taikinalevyt kääröiksi ja tiivistä sauma (Kuva 30).

Huomautus: Tiivistä päällyssauma ja päät kunnolla, jotta käärö ei aukea, kun alat viipaloida sitä (Kuva 31).

7 Leikkaa taikinakäärö kahteen yhtä suureen osaan (Kuva 32).

8 Laita osat pellille viiltoreuna ylöspäin.

9 Levitä kananmunakuorrutusta taikinan päälle sudilla (Kuva 33).

10 Laita teline ja pellit leipäkoneeseen.

11 Aloita paistaminen painamalla pysäytys-/käynnistys-/peruutuspainiketta.

12 Irrota laite pistorasiasta, kun paistaminen on lopussa.

13 Nosta teline pois laitteesta.

Ole varovainen. Teline, pellit ja leivät ovat kuumia.

14 Poista leivät pelleiltä ja jätä ne jäähtymään ritilälle.

Pehmeät pretzelit

Tällä ohjeella saat 32 pretzeliä.

Aineet:
- 1 mittakupillinen olutta
- 2½ mittakupillista vehnäjauhoja
- 2 rkl sokeria
- 1 tl suolaa

- 1 rkl voita
- 1 tl kuivahiivaa

Pretzelien muotoileminen:

1 Ripottele jauhoja työtasolle.

2 Poista leipävuoka laitteesta ja taikina leipävuoasta.

3 Muotoile taikina palloksi ja jaa pallo neljään samankokoiseen osaan veitsellä.

4 Leikkaa kukin osa vielä 8 samankokoiseen osaan.

5 Rullaa kukin taikinanosa noin 50 cm:n pituiseksi ja 1 cm:n paksuiseksi nauhaksi (Kuva 34).

6 Tartu nauhan päihin ja aseta ne ristikkäin. (Kuva 35)

7 Kierrä toinen pää toisen ympäri ja vedä kierretyt päät ympyrän toiselle reunalle (Kuva 36).

8 Laita pretzelit pellille ylösalaisin kierretyt päät alla noin 2 cm:n välein. (Kuva 37)

9 Levitä päälle vatkattua kananmunaa sudilla ja ripottele pretzelien päälle kevyesti karkeaa suolaa ja unikon- tai seesaminsiemeniä (Kuva 38).

Vinkki: Leipäkoneella voi paistaa vain 6 pretzeliä kerralla. Paistamista on ehkä jatkettava käyttämällä paisto-ohjelmaa. Paistaminen kestää aina noin 10–12 minuuttia.

10 Laita teline ja pellit leipäkoneeseen.

11 Aloita paistaminen painamalla pysäytys-/käynnistys-/peruutuspainiketta.

12 Irrota laite pistorasiasta, kun paistaminen on lopussa.

13 Nosta teline pois laitteesta.

Ole varovainen. Teline, pellit ja pretzelit ovat kuumia.

14 Poista pretzelit pelleiltä ja jätä ne jäähtymään ritilälle.

Vinkki: Jos haluat pehmeitä ja sitkeitä pretzeleitä, tarjoile ne lämpiminä sinapin kanssa.

Vinkki: Jos haluat pretzeleistä rapeita ja kuivia, laita paistetut pretzelit kylmään uuniin voitelemattomalla pellillä. Jätä ne sinne 3 tunniksi tai yön yli.

Leivän muotoiluohjelmat

Leivän muotoilu	(ohjelma 13)	Muotoiluosa makea	(ohjelma 14)
Aineet	Määrä	Aineet	Määrä
Vettä	150 ml	Vettä	100 ml
Öljyä	-	Öljyä	1 rkl
Suola	1 tl	Suola	½ tl
Sokeria	-	Sokeria	2 rkl
Maitojauhetta	-	Maitojauhetta	1 rkl
Vehnäjauho	300 g	Vehnäjauho	200 g
Kuivahiivaa	1½ tl	Kuivahiivaa	1 tl

Leivonta-ajat ja lämpötilat

Leivonta-ajat ja lämpötilat

Tavallinen lämpimänäpidon lämpötila seuraavan taulukon leipätyypeille ja Bake Only (Vain paistaminen) -ohjelmassa on 60 °C.
Hillon lämpimänäpidon lämpötila on 20 °C.
Pisin mahdollinen viiveaika, jota voidaan käyttää kaikkien leipien kohdalla (pikaleipää ja gluteenitonta leipää lukuun ottamatta), on 15 tuntia.
Bake Only (Vain paistaminen) -ohjelman pisin mahdollinen viiveaika on 1 tunti 30 minuuttia.

Valinnainen: Lisäraaka-aineiden lisäys taikinavaiheessa

Ohjelma	Lisäraaka-aineiden lisäys (kun laitteesta kuuluu merkkiääni)
Valkoisen leivän perusohje	26 minuutin kuluttua.
Vaalea pikaleipä	15 minuutin kuluttua.
Kokojyvävehnä	51 minuutin kuluttua.
Kokojyvävehnä, nopea	10 minuutin kuluttua.
Makea	20 minuutin kuluttua
Gluteeniton	14 minuutin kuluttua.
Taikina	16 minuutin kuluttua

Kestot ja lämpötilat paistovaiheessa

Tyyppi	Kuori	Paistolämpötila	Paino	Paistoaika	Käsittelyaika
Valkoisen leivän perusohje	Vaalea	110 °C	750 g	50 min	3 h 30 min.
			1000 g	55 min	3 h 35 min.
			1250 g	60 min	3 h 40 min.
	Keskitumma	120 °C	750 g	50 min	3 h 30 min.
			1000 g	55 min	3 h 35 min.
			1250 g	60 min	3 h 40 min.
	Tumma	130 °C	750 g	55 min	3 h 35 min.
			1000 g	60 min	3 h 40 min.
			1250 g	65 min	3 h 45 min
Vaalea pikaleipä	Vaalea	110 °C	750 g	50 min	2 t 40 min
			1000 g	55 min	2 h 45 min
			1250 g	60 min	2 h 50 min
	Keskitumma	120 °C	750 g	50 min	2 h 40 min
			1000 g	55 min	2 h 45 min
			1250 g	60 min	2 h 50 min

Tyyppi	Kuori	Paistolämpötila	Paino	Paistoaika	Käsittelyaika
	Tumma	130 °C	750 g	55 min	2 h 45 min
			1000 g	60 min	2 h 50 min
			1250 g	65 min	2 h 55 min
Kokojyvävehnä	Vaalea	115 °C	750 g	45 min	3 h 55 min
			1000 g	50 min	4 h
			1250 g	55 min	4 h 5 min
	Keskitumma	125 °C	750 g	50 min	4 h
			1000 g	55 min	4 h 5 min
			1250 g	60 min	4 h 10 min
	Tumma	135 °C	750 g	60 min	4 h 10 min
			1000 g	65 min	4 h 15 min
			1250 g	70 min	4 h 20 min.
Kokojyvävehnä, nopea	Vaalea	115 °C	750 g	45 min	2 h 40 min
			1000 g	50 min	2 h 45 min
			1250 g	55 min	2 h 50 min
	Keskitumma	125 °C	750 g	50 min	2 h 45 min
			1000 g	55 min	2 h 50 min
			1250 g	60 min	2 h 55 min
	Tumma	135 °C	750 g	60 min	2 h 55 min
			1000 g	65 min	3 h
			1250 g	70 min	3 h 5 min.
ranska	Vaalea	115 °C	750 g	50 min	5 h 45 min
			1000 g	55 min	5 h 50 min
			1250 g	60 min	5 h 55 min
	Keskitumma	125 °C	750 g	55 min	5 h 50 min
			1000 g	60 min	5 h 55 min
			1250 g	65 min	6 h
	Tumma	135 °C	750 g	60 min	5 h 55 min
			1000 g	65 min	6 h
			1250 g	70 min	6 h 5 min
Makea	Vaalea	110 °C	750 g	52 min.	3 h 17 min.
			1000 g	54 min	3 h 19 min
			1250 g	56 min.	3 h 21 min.

Tyyppi	Kuori	Paistolämpötila	Paino	Paistoaika	Käsittelyaika
	Keskitumma	115 °C	750 g	54 min	3 h 19 min
			1000 g	57 min	3 h 22 min
			1250 g	60 min	3 h 25 min
	Tumma	125 °C	750 g	58 min	3 h 23 min
			1000 g	61 min	3 h 26 min
			1250 g	64 min	3 h 29 min
Gluteeniton	Keskitumma	110 °C	1000 g	95 min	2 h 54 min
Pikaleipä	Keskitumma	135 °C	1000 g	50 min	1 h 25 min.
Taikina	n/a	n/a	n/a	0 min	1 h 30 min
Vain paistaminen	n/a	120 °C	n/a	10 min	n/a
Pastataikina	n/a	n/a	n/a	0 min	14 min
Hillo	n/a	115 °C	n/a	70 min	1 h 25 min
Leivän muotoilu	Vaalea	120 °C	750 g	40 min.	2 h 15 min.
	Keskitumma	130 °C	750 g	40 min.	2 h 15 min.
	Tumma	140 °C	750 g	40 min.	2 h 15 min.
Muotoiluosa makea	Vaalea	110 °C	750 g	30 min	2 h 5 min.
	Keskitumma	120 °C	750 g	30 min	2 h 5 min.
	Tumma	130 °C	750 g	30 min	2 h 5 min.

Raaka-aineet ja välineet

Tässä kappaleessa esitellään muutamia leivän leivonnassa käytettäviä raaka-aineita ja välineitä. Jokaisella raaka-aineella on tietty tarkoituksensa. On tärkeää hankkia laadukkaita raaka-aineita ja käyttää niitä täsmälleen resepteissä mainittu määrä. Vaikka jotkin raaka-aineet voidaan vaihtaa toisiin, joidenkin raaka-aineiden vaihtaminen huonontaa leivontatulosta.

Aineet

Vehnäjauho

Vehnäjauhon proteiini (gluteeni) takaa leivän kuohkeuden ja rakenteen. Gluteeni muodostaa hiivaleivän rakenteen, sitoo ilmakuplat ja mahdollistaa leivän kohoamisen. Useimmat jauhot ovat valkaistuja. Tämä ei vaikuta paistotulokseen tai säilyvyyteen.

Kokojyvävehnäjauhoja

Kokojyvävehnäjauhot ovat karkeaksi jauhettuja jauhoja, jotka jauhetaan kokonaisista vehnäjyvistä kuorineen, alkioineen ja siemenvalkuaisineen. Kuori ja alkio muodostavat ruskean värin ja pähkinäisen maun sekä lisäävät kuidun määrää. Kokojyvävehnäjauhoista saadaan lyhyehköjä, kiinteitä leipiä.

Ruisjauho

Ruisjauho valmistetaan jauhamalla rukiinjyviä hienoksi. Vain vehnästä ja rukiista valmistetut jauhot sisältävät gluteenia muodostavia proteiineja. Rukiin gluteeni ei ole kovin joustavaa, minkä vuoksi ruisjauhoja on käytettävä yhdessä vehnäjauhojen kanssa.

Jyvät ja siemenet

Jyvät ja siemenet tarjoavat vaihtelua leipien rakenteeseen, makuun ja ulkonäköön. Ne lisäävät kuitupitoisuutta. Reseptin monijyvävilja voidaan korvata kolmen, viiden, seitsemän tai kahdentoista viljalajin viljalla. Rouhevehnä on kokojyvävehnän jyviä, jotka on rouhittu erikokoisiksi hiukkasiksi (toiset karkeampia, toiset hienompia). Bulgur on vehnän jyvä, josta on poistettu kuori ja joka on höyrytetty, kuivattu ja jauhettu. Luonnon leseet (sekä vehnä- että kauraleseet) katkovat gluteeniketjuja. Älä käytä sen vuoksi leseitä enempää kuin reseptissä ilmoitettu määrä.

Gluteenittomia jauhoja

Gluteenia on monissa jyvissä, kuten vehnässä, rukiissa, ohrassa ja kaurassa. Gluteeniton leipä valmistetaan pelkästään gluteenittomista jauhoista tai gluteenittomista leipäjauhoseoksista.

Semolina-jauho

Semolina on kermaisen keltainen, kovasta durumvehnästä karkeaksi jauhettu jauho, joka sisältää runsaasti proteiinia. Sitä käytetään tuorepastan valmistukseen. Semolinasta valmistettua pastataikinaa on helpompi vaivata ja se säilyttää keittämisen aikana muotonsa paremmin kuin perusvehnäjauhoista valmistettu pastataikina. Voit korvata osan perus- tai kokojyvävehnäjauhoista semolinalla.

Rasvat

Rasvat pidättävät kosteutta ja siten pehmentävät leipää sekä lisäävät sen makua ja säilyvyyttä. Reseptissä mainittu kovetettu kasvirasva, margariini, voi tai öljy voidaan vaihtaa toiseen rasvatyyppiin. Eri rasvoilla leivotut leivät eroavat hieman toisistaan. Vältä vähäkalorista, pehmeää margariinia, koska sen suuri vesipitoisuus voi vaikuttaa hyvin voimakkaasti leivän kokoon ja rakenteeseen.

Suola

Suola säätelee hiivan toimintaa ja lisää makua. Älä koskaan jätä suolaa pois taikinasta. Käytettävät määrät ovat pieniä, mutta välttämättömiä. Ilman suolaa leipä saattaa kohota liikaa tai painua kokoon.

Sokerit

Sokerit toimivat hiivan ravintona ja lisäävät leipään makeutta sekä väriä leivän pintaan. Käytä valkoista kidesokeria, ellei reseptissä toisin mainita. Hunaja, fariinisokeri ja melassit antavat leivälle omaleimaisen maun ja värin. Aineen korvaaminen toisella saattaa vaikuttaa lopputulokseen.
Voit käyttää aspartaamipohjaisia (ei sakkariinipohjaisia) kidesokerin korvikkeita. Käytä korviketta niin, että se vastaa sokerin määrää reseptissä.

Nesteet

Jauhoihin sekoitettava neste tuottaa joustavan taikinan. Maito tuottaa pehmeän rakenteen, kun taas vesi rapeuttaa leivän kuorta. Rasvaton maitojauhe ja piimäjauhe lisäävät ravintoarvoa ja samalla pehmentävät rakennetta. Rasvatonta maitojauhetta tai piimäjauhetta ei tarvitse sekoittaa veteen ennen käyttöä. Näiden jauheiden käyttö laajentaa sellaisten reseptien valikoimaa, joiden toteutuksessa voidaan hyödyntää ajastintoimintoa. Älä käytä ajastinta tuoretta maitoa sisältävissä resepteissä. Piimäjauhe sekoittuu parhaiten, kun se lisätään jauhojen jälkeen.
Jos korvaat veden ja maitojauheen maidolla, käytä maitoa reseptissä ilmoitetun vesimäärän verran. Voit käyttää maitoa sisältävissä resepteissä homogenisoitua 2- tai 1-prosenttista tai rasvatonta maitoa. Makeuttamattomia hedelmä- ja kasvismehuja voidaan käyttää resepteissä mainittuja määriä. Varmista mehujen tuoteselosteista, etteivät ne sisällä lisättyä suolaa, sokeria tai makeutusaineita.

Kananmunat

Kananmunat tuovat lisää väriä, runsautta ja makua. Käytä aina suurikokoisia kananmunia suoraan jääkaapista. Älä käytä ajastintoimintoa resepteissä, jotka sisältävät tuoreita kananmunia.

Juusto

Älä purista juustoa tiiviisti mittalusikkaan mitatessasi. Vähärasvaiset juustot saattavat vaikuttaa leivän korkeuteen ja muotoon. Älä käytä ajastintoimintoa resepteissä, jotka sisältävät juustoa.

Hiiva

Hiiva on hyvin pieni yksisoluinen eliö, joka käyttää ravinnokseen sokeria ja jauhojen hiilihydraatteja ja tuottaa hiilidioksidikaasua, joka aiheuttaa leivän kohoamisen. Veteen ja sokeriin sekoitettu hiiva herää vaivaamisen aikana ja täyttää taikinan pienillä kuplilla, joiden ansiosta taikina kohoaa. Paistamisen alkuvaiheessa taikina kohoaa, kunnes hiiva lopettaa toimintansa. Altistuminen ilmalle, kuumuus ja kosteus heikentävät hiivan aktiivisuutta. Käytä hiiva aina ennen sen viimeistä käyttöpäivää. Säilytä hiiva pakkauksen avaamisen jälkeen alkuperäisessä pakkauksessaan jääkaapissa ja käytä se 6 - 8 viikon kuluessa. Käytettävissä on kolme erilaista hiivatyyppiä - kuivahiiva, pikahiiva ja leipäkonehiiva. Leipäkonehiiva on erityisen aktiivinen hiivakanta, jossa on paljon askorbiinihappoa (C-vitamiini). Se kehitettiin nimenomaan käytettäväksi leipäkoneissa. Jos haluat korvata leipäkonehiivan kuivahiivalla tai pikahiivalla, lisää reseptissä annettuun määrään ¼-teelusikallinen hiivaa. Parhaan tuloksen saat käyttämällä reseptissä määriteltyä hiivatyyppiä. Kuumuus tappaa hiivan. On tärkeää,että täytteitä valmistaessasi annat ainesten, kuten sulatetun voin, jäähtyä ennen niiden käyttämistä. Säilytä hiivaa erillään nesteistä, rasvoista ja suolasta, koska ne hidastavat hiivan toimintaa. Älä lisää hiivaa yli reseptissä annetun määrän.

Kaneli ja valkosipuli estävät kohoamista. Jos käytät niitä, sijoita ne leipävuoan nurkkaan. Näin varmistat, etteivät ne pääse kosketuksiin hiivan kanssa.

Hiivan toiminnan testaaminen

Liuota 1 tl sokeria 1,25 desilitraan haaleaa vettä mittakupissa. Ripottele pinnalle 2 teelusikallista hiivaa. Sekoita varovasti. Anna seoksen seistä koskemattomana 10 minuuttia. Seoksen tulisi olla vaahtoavaa ja voimakkaasti hiivan tuoksuista. Jos näin ei ole, osta uutta hiivaa.

Leipäjauhoseos

Leipäjauhoseoksia on saatavilla monissa kaupoissa. Leipäjauhoseos sisältää valmiiksi jauhot, suolan, sokerin ja hiivan oikeissa mittasuhteissaan, joten sitä on helppo käyttää. Siitä on myös saatavissa useita eri makuja ja tyyppejä. Useimmiten riittää, että laitat leipävuokaan vettä tai maitoa ja voita tai öljyä leipäjauhopakkauksen ohjeiden mukaisesti ja lisäät leipäjauhoseoksen.

Raaka-aineiden mittaaminen

Täydellisen leivän aikaansaamiseksi on jokaista raaka-ainetta mitattava oikea määrä. Niinpä on tärkeää, että suoritat mittaukset oikein. Jopa 1 tai 2 virheellisesti mitattua teelusikallista (liikaa tai liian vähän) aiheuttaa suuren eron lopputuloksessa. Älä koskaan mittaa raaka-aineita leipävuoan yläpuolella, koska tällöin aineita saattaa läikkyä leipävuokaan.

Vinkki: Jos sinun on lisättävä esim. 280 ml vettä, lisää 1 mittakupillinen (250 ml) vettä mittakupilla ja sitten 2 rkl (30 ml) mittalusikalla.

Säilytys

Säilytä jauho ilmatiiviissä astiassa viileässä ja kuivassa paikassa. Kuumuus ja kosteus tuhoavat jauhon kohoamiskyvyn. Jauho imee nopeasti sivumakuja, joten säilytä se erillään sipulista ja valkosipulista. Leipä säilyy tiiviisti suljetussa muovipussissa tai muussa ilmatiiviissä astiassa huoneenlämmössä 1 - 2 päivää. Ranskalaistyyliset leivät on säilytettävä paperipussissa tai kosketuksessa ilman kanssa, jotta ne säilyttävät rapean kuorensa. Tämän tyyppiset leivät ovat parhaimmillaan leipomispäivänä.

Lisäosat

Mittalusikka

- Voit käyttää laitteen mukana tullutta mittalusikkaa hiivan, sokerin, suolan, maitojauheen ja mausteiden mittaamiseen.
- Älä käytä kukkuraisia mittalusikallisia, kun mittaat kuivia raaka-aineita. Täytä mittalusikka kevyesti kyseisillä aineilla (Kuva 39).
- Täytä lusikka ja tasoita sitten pinta metallilastan reunalla tai veitsen suoralla reunalla. Älä purista raaka-aineita tiiviisti lusikkaan tai ravista lusikkaa pinnan tasoittamiseksi (Kuva 40).
- Ainoa raaka-aine, jota täytyy puristaa tiiviisti mittalusikkaan, on fariinisokeri. Paina sokeria, kunnes se muotoutuu mittalusikan mukaiseksi.

Mittakuppi

- Käytä nesteiden mittaamiseen asteikollista, läpinäkyvää mittakuppia. Aseta mittakuppi tasaiselle pinnalle ja lue asteikkoa silmän tasolta. Lisää tai poista nestettä tarpeen mukaan (Kuva 41).

Harja

- Sudilla voi esimerkiksi kostuttaa leivän pinnan vedellä tai levittää vatkattua kananmunaa leivän päälle.
- Sillä voi myös poistaa ylimääräisen veden pelliltä tai taikinan päältä.

Leikkuri

- Leikkurilla voi leikata taikinaa ja tehdä muotoillun leivän päälle viiltoja.

Käsittele leikkuria varovasti. Sen terä on erittäin terävä.

Laita leikkurin suojus paikalleen käytön jälkeen ja säilytä leikkuria turvallisessa paikassa.

Vianmääritys

Tässä luvussa kuvataan tavallisimmat laitteen käyttöön liittyvät ongelmat. Ellet onnistu ratkaisemaan ongelmaa alla olevien ohjeiden avulla, ota yhteys Philipsin maakohtaiseen asiakaspalveluun.

Tavallisten reseptien ongelmia ja mahdollisia ratkaisuja

	Vesi tai maito	Suola	Sokeri tai hunaja	Jauho	Hiiva	Muut
Leipä kohoaa ja sitten painuu	Vähennä 1 - 2 rkl, käytä kylmempää nestettä	Lisää ¼ tl		Lisää 1 - 2 rkl, käytä tuoreempia jauhoja, käytä oikeantyyppisiä jauhoja	Vähennä 1/8 - ¼ tl, käytä tuoretta hiivaa, käytä oikean tyyppistä hiivaa ja oikeita asetuksia	Tarkista virransaanti
Leipä kohoaa liikaa	Vähennä 1 - 2 rkl, käytä kylmempää nestettä	Lisää 1/4 tl	Vähennä ½ tl	Vähennä 1 - 2 rkl	Vähennä 1/8 - ¼ tl, käytä oikeantyyppistä hiivaa ja oikeita asetuksia	
Leipä ei kohoa riittävästi	Lisää 1 - 2 rkl	Vähennä 1/4 tl	Lisää ½ tl	Käytä tuoreempia jauhoja, käytä oikeantyyppisiä jauhoja	Lisää 1/8 - ¼ tl, käytä tuoretta hiivaa, käytä oikeantyyppistä hiivaa ja oikeita asetuksia	
Leipä on lyhyt ja raskas				Käytä tuoreempia jauhoja, käytä oikeantyyppisiä jauhoja	Lisää hiivaa, käytä tuoretta hiivaa, käytä oikeantyyppistä hiivaa ja oikeita asetuksia	Tarkista virransaanti
Kuori on liian vaalea			Lisää ½ tl			Valitse oikeat asetukset

	Vesi tai maito	Suola	Sokeri tai hunaja	Jauho	Hiiva	Muut
Leipä on raaka						Tarkista virtalähde, valitse oikeat asetukset
Leipä on ylikypsä			Vähennä ½ tl			Valitse oikeat asetukset
Leipäseos ei ole sekoittunut						Asenna leipävuoka oikein, työnnä vaivausterä kunnolla vuoassa olevan akselin päälle
Aukoista tulee savua						Puhdista lämmitysvastus
Mukauttaminen korkean ilmanalan asuinpaikkaan	Vähennä 1 - 2 rkl		Vähennä ½ tl		Vähennä 1/8 - ¼ tl	

Huomautus: Jos muutat raaka-ainemääriä, muuta ensin hiivan määrää. Jos tulos ei edelleenkään ole tyydyttävä, muuta nesteiden määrää ja vasta viimeiseksi kuivien raaka-aineiden määrää.

Leivän muotoiluohjeiden ongelmat

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Muotoiltaessa leipiä taikinan muoto poikkeaa kuvatusta ja kuvista.	Taikina, jota aloit muotoilla, ei ollut suorakaiteen muotoinen eikä kauttaaltaan saman paksuinen	Tasoita taikina kunnolla kaulimella, jotta se on suorakaiteen muotoinen ja tasaisen paksu.
Taikina repeää helposti eikä pysy kasassa (esimerkiksi paakkuisuuden vuoksi), ja muotoileminen on vaikeaa.	Et ole lisännyt taikinaan tarpeeksi vettä.	Taikinaa ei ole valmistettu oikein. Noudata ohjeita.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
	Olet vaivannut taikinaa liian kauan	Muotoile taikina uudelleen palloksi ja anna sen levätä 10 minuuttia. Aloita muotoileminen sitten uudelleen.
		Vaivaa taikinaa kahdessa osassa ja pidä 5 minuutin tauko välillä.
Taikina on tahmeaa ja vaikeaa muotoilla	Olet lisännyt taikinaan liikaa vettä tai vesi on ollut liian lämmintä.	Jauhota kätesi, mutta älä taikinaa tai työtasoa. Jatka taikinan vaivaamista. Ota käsiisi lisää jauhoja ja jatka, kunnes taikina ei enää ole niin tahmea.
Taikinapallojen leikkaaminen on vaikeaa.	Taikina on tahmeaa, koska olet lisännyt liikaa vettä.	Jauhota kätesi, mutta älä taikinaa tai työtasoa. Jatka taikinan vaivaamista. Ota käsiisi lisää jauhoja ja jatka, kunnes taikina ei enää ole niin tahmea.
	Veitsi ei ole tarpeeksi terävä.	Käytä mukana toimitettua leikkuria tai erittäin terävää sahalaitaista veistä.
	Leikkasit ehkä liian hitaasti.	Paina leikkuri tai veitsi taikinan läpi nopeasti.
Leivän päällä olevat viillot yrittävät umpeutua tai eivät avaudu paistamisen aikana.	Taikina on tahmeaa, koska olet lisännyt liikaa vettä.	Jauhota kätesi, mutta älä taikinaa tai työtasoa. Jatka taikinan vaivaamista. Ota käsiisi lisää jauhoja ja jatka, kunnes taikina ei enää ole niin tahmea.
	Et ole venyttänyt taikinaa tarpeeksi muotoillessasi sitä.	Vedä taikinaa kovemmin, kun käärit sitä.
	Taikinan päälle tekemäsi viillot eivät olleet tarpeeksi syviä.	Leikkaa viillot syvemmiksi.
Leivän sivut halkeavat paistamisen aikana.	Et ehkä ole vaivannut taikinaa kunnolla.	Vaivaa taikina kunnolla, kunnes sitä voi venyttää sen repeytymättä.
	Taikinan päälle tekemäsi viillot eivät olleet tarpeeksi syviä.	Leikkaa viillot syvemmiksi.
Paistetut leivät tarttuvat peltiin.	Olet sutinut taikinan päälle liikaa vettä.	Poista ylimääräinen vesi sudilla ennen paistamista.
	Leivät tarttuvat liikaa.	Voitele pellit kevyesti öljyllä, ennen kuin laitat leivät niille.
Leivät eivät ole kullanruskeita.	Ehkä unohdit kostuttaa taikinan vedellä ennen paistamista.	Muista kostuttaa taikina vedellä ennen paistamista.
	Olet lisännyt liikaa jauhoja leipiin muotoillessasi niitä.	Muista kostuttaa taikina vedellä ennen paistamista.
	Huoneessa on kuuma (yli 30 °C).	Käytä kylmempää vettä (10–15 °C) ja/tai vähän vähemmän hiivaa.

Ongelma	Syy	Ratkaisu
	Olet valinnut liian vaalean kuoren värin.	Valitse tummempi kuoren väri seuraavalla kerralla.
Leipä ei kohonnut tarpeeksi.	Unohdit ehkä lisätä taikinaan hiivaa.	Muista lisätä hiiva taikinaan.
	Käyttämäsi hiiva on ehkä ollut vanhentunutta.	Tarkista hiivan viimeinen myyntipäivä, ennen kuin lisäät hiivaa taikinaan.
	Et ole ehkä lisännyt tarpeeksi vettä.	Taikinaa ei ole valmistettu oikein. Noudata ohjeita.
	Taikinaa on puristeltu liikaa muotoilemisen aikana	Muotoile taikina uudelleen palloksi ja anna sen levätä 10 minuuttia. Aloita muotoileminen sitten uudelleen.
		Vaivaa taikinaa kahdessa osassa ja pidä 5 minuutin tauko välillä.

Tavallisimmat kysymykset

Kysymys	Vastaus
Miksi leipien korkeus ja muoto toisinaan vaihtelee?	Leipä on hyvin herkkä ympäristön olosuhteille, kuten huoneenlämpö, säätila, kosteus, korkeusolot, ilmavirtausten vaihtelut ja ajastimen käyttö. Leivän muoto voi vaihdella myös siinä tapauksessa, että käytettävät raaka-aineet eivät ole tuoreita tai niitä ei ole mitattu oikein.
Miten leipien muoto vaihtelee vuodenajan mukaan?	Kesällä leivät saattavat joskus painua kasaan (ja niiden keskelle muodostuu kuoppa) tai ne voivat kohota liikaa. Talvella leipä ei ehkä kohoa kunnolla. Voit ratkaista tämän ongelman käyttämällä vettä, jonka lämpötila on 20 °C.
Miksi jauho toisinaan tarttuu leivän kylkeen?	Alun sekoitusvaiheessa pieniä jauhomääriä voi joskus tarttua leipävuoan reunoihin ja jäädä paistamisen aikana leivän kylkiin. Voit raaputtaa ne irti terävällä veitsellä.
Miksi taikina on joskus hyvin tahmeaa ja hankalasti työstettävää?	Taikina saattaa olla joskus tahmeaa (eli liian märkää) huoneenlämmön ja veden lämpötilan vuoksi. Kokeile käyttää kylmempää vettä.
Miksi leivän yläpinta on joskus repeytynyt?	Joskus taikina kohoaa liikaa, mikä saattaa aiheuttaa leivän pintaan repeämiä.
Voinko käyttää kananmunia, kun valmistan leipää laitteella?	Kyllä, vähennä veden määrää ja korvaa se kananmunilla. Laita ensin kananmunat mittakuppiin ja lisää sitten vettä reseptin mukaiseen merkkiin asti. Älä käytä ajastintoimintoa, koska kananmunat saattavat pilaantua.
Voinko käyttää tätä leipäkonetta muissa keittokirjoissa olevien reseptien toteuttamiseen?	Kyllä. Tämän kirjasen reseptit on kuitenkin erityisesti suunniteltu tälle laitteelle, ja tulokset saattavat vaihdella muita reseptejä käyttäessäsi. Jos kohtaat ongelmia muiden reseptien kohdalla, tutustu kappaleeseen Vianmääritys.

Kysymys	Vastaus
Miksi leivässä on joskus outo tuoksu?	Liian suuri määrä kuivahiivaa tai vanhentuneita raaka-aineita (etenkin jauhoja ja vettä) saattaa aiheuttaa leipään oudon tuoksun. Mittaa raaka-aineet aina huolellisesti ja käytä tuoreita raaka-aineita parhaan tuloksen saamiseksi.
Voinko käyttää kotona jauhettuja jauhoja?	Kaikki jauhantakarkeudet eivät välttämättä tuota tyydyttävää leivontatulosta. Parhaan tuloksen saamiseksi suosittelemme kotona jauhettujen jauhojen sekoittamista tavallisiin jauhoihin.
Miksi muotoillut leivät eivät paistu kunnolla?	Leipä oli ehkä liian suurikokoinen. Pienennä leivän kokoa. Leipä saisi peittää ainoastaan puolet pellin pinnasta. Jos haluat tummempaa leipää, käytä ohjelmaa 10
Miksi muotoiltu leipä paistui liikaa?	Leipä oli ehkä liian pieni. Tee suurempia leipiä. Leivän pitäisi peittää puolet pellin pinnasta. Jos haluat vaaleampaa leipää, valitse kuoren väriksi vaalea.
Miksi muotoillut leivät paistuvat epätasaisesti?	Leivät eivät ehkä ole tasaisen muotoisia. Jaa taikina aina samankokoisiin osiin.

Recettes et programmes de pain classiques

Pain blanc classique (programmes 1 et 2)

Programme : Basic White (Pain blanc classique)	750 g	1 000 g	1 250 g
Eau (27 °C) ou lait	290 ml	350 ml	450 ml
Lait en poudre	1 cuil. à soupe ½	2 cuil. à soupe	3 cuil. à soupe
Huile	1 cuil. à soupe ½	2 cuil. à soupe	3 cuil. à soupe
Sel	1 cuil. à café	1 cuil. à café ½	1 cuil. à café ½
Sucre	1 cuil. à soupe ½	2 cuil. à soupe	3 cuil. à soupe
Farine blanche	500 g	600 g	750 g
Levure de boulanger déshydratée	1 cuil. à café	1 cuil. à café	1 cuil. à café

Pain complet (programmes 3 et 4)

Programme : Whole Wheat (Pain complet)	750 g	1 000 g	1 250 g
Eau (27 °C)	320 ml	380 ml	480 ml
Huile	1 cuil. à soupe	2 cuil. à soupe	2 cuil. à soupe
Sel	1 cuil. à café ½	2 cuil. à café	2 cuil. à café
Miel OU sucre	2 cuil. à soupe	2 cuil. à soupe	3 cuil. à soupe
Farine complète	500 g	600 g	750 g
Levure de boulanger déshydratée	1 cuil. à café	1 cuil. à café	1 cuil. à café

Pain français (programme 5)

Programme : French (Pain français)	750 g	1 000 g	1 250 g
Eau (27 °C)	290 ml	350 ml	450 ml
Huile	1 cuil. à soupe ½	2 cuil. à soupe	2 cuil. à soupe
Sel	1 cuil. à café ½	2 cuil. à café	3 cuil. à café
Farine blanche	500 g	600 g	750 g
Levure de boulanger déshydratée	1 cuil. à café	1 cuil. à café	1 cuil. à café

Pain sucré (programme 6)

Programme : Sweet (Pain sucré)	750 g	1 000 g	1 250 g
Eau (27 °C) ou lait	270 ml	330 ml	390 ml

Programme : Sweet (Pain sucré)	750 g	1 000 g	1 250 g
Lait en poudre	1 cuil. à soupe ½	2 cuil. à soupe	3 cuil. à soupe
Huile	2 cuil. à soupe	3 cuil. à soupe	4 cuil. à soupe
Sel	1 cuil. à café	1 cuil. à café	1 cuil. à café
Sucre	4 cuil. à soupe	5 cuil. à soupe	6 cuil. à soupe
Farine blanche	500 g	600 g	700 g
Levure de boulanger déshydratée	1 cuil. à café	1 cuil. à café	1 cuil. à café

Pain sans gluten (programme 7)

Programme : Gluten Free (Pain sans gluten)	750 g	1 000 g	1 250 g
Eau (27 °C) ou lait	-	330 ml	410 ml
Lait en poudre	-	2 cuil. à soupe	2 cuil. à soupe
Huile	-	2 cuil. à soupe	3 cuil. à soupe
Sel	-	1 cuil. à café ½	1 cuil. à café ½
Sucre	-	2 cuil. à soupe	3 cuil. à soupe
Farine sans gluten	-	560 g	700 g
Levure de boulanger déshydratée	-	2 cuil. à café ¼	3 cuil. à café ¼

Pain ultra-rapide (programme 8)

Programme : Super Rapid (Pain ultra-rapide)	750 g	1 000 g	1 250 g
Eau (27 °C) ou lait	-	380 ml	-
Lait en poudre	-	2 cuil. à soupe	-
Huile	-	2 cuil. à soupe	-
Sel	-	1 cuil. à café	-
Sucre	-	2 cuil. à soupe	-
Farine blanche	-	600 g	-
Levure de boulanger déshydratée	-	4 cuil. à café	-

Pâte/pâte à pizza (programme 9)

Programme : Dough (Pâte)	750 g	1 000 g	1 000 g
Eau (27 °C) ou lait	-	340 ml	

Programme : Dough (Pâte)	750 g	1 000 g	1 000 g
Lait en poudre	-	2 cuil. à soupe	
Huile	-	¼ tasse	
Sel	-	2 cuil. à café	
Sucre	-	2 cuil. à soupe	
Farine blanche	-	600 g	
Levure de boulanger déshydratée	-	2 cuil. à café	

Confiture de fraises ou de mûres (programme 12)

Programme : Jam (Confiture)	
Fruits frais ou surgelés (décongelés)	2 tasses
Sucre	1 tasse ½

Tableau de conversion

cuil. à café/cuil. à soupe/tasse	ml
¼ cuil. à café	1 ml
½ cuil. à café	2 ml
1 cuil. à café	5 ml
1 cuil. à soupe	15 ml
¼ tasse	50 ml
1/3 tasse	75 ml
½ tasse	125 ml
2/3 tasse	150 ml
3/4 tasse	175 ml
1 tasse	250 ml

Programmes et recettes de mise en forme de plusieurs pains

Les programmes Multi Bread Shaper (Mise en forme de plusieurs pains) (13 et 14) vous permettent de faire du pain de formes différentes : petites pains, grands pains, baguettes et autres formes de votre choix. Ces programmes se déroulent en deux étapes :

- Première étape : pétrissage et levée de la pâte
- Seconde étape : cuisson

Pétrissage et levée de la pâte

1 Ôtez le moule à pain de l'appareil (voir le chapitre « Utilisation de l'appareil » du mode d'emploi).

2 Montez les lames de pétrissage (voir le chapitre « Utilisation de l'appareil » du mode d'emploi).

3 Mesurez les ingrédients et placez-les dans le moule à pain (voir le chapitre « Utilisation de l'appareil » du mode d'emploi).

4 Replacez le moule à pain dans la machine à pain (voir le chapitre « Utilisation de l'appareil » du mode d'emploi).

5 Branchez la machine à pain sur le secteur.

6 Appuyez sur le sélecteur de programmes et sélectionnez le programme 13 ou 14.

7 Si vous le souhaitez, appuyez sur le sélecteur de coloration de la croûte autant de fois que nécessaire pour sélectionner la coloration de votre choix.

Pour les programmes 13 et 14, la coloration de croûte prédéfinie est moyenne.

8 Appuyez sur le bouton marche/arrêt/annulation pour lancer le cycle de pétrissage de la pâte, qui est suivi du cycle de levée.

9 Une fois la première étape du programme terminée, l'appareil passe en mode veille.

◗ L'appareil émet des bips pour signaler que les étapes de pétrissage et de levée de la pâte sont terminées.

Remarque : Les deux cycles (pétrissage et levée de la pâte) sont automatiques et durent 1 heure et 21 minutes (26 minutes pour le pétrissage et 55 minutes pour la levée).

Remarque : Il est tout à fait normal que lors du pétrissage, la pâte ne soit pas parfaitement mélangée.

Une fois la première étape du programme terminée, la pâte doit cuire pendant une heure. Ensuite, l'appareil est réinitialisé et le programme Multi Bread Shaper est désactivé.

Façonnage et cuisson

1 Donnez à votre pain la forme souhaitée et placez-le sur les plaques de cuisson (voir la section « Recettes de mise en forme de plusieurs pains » ci-dessous).

2 Installez la grille de cuisson (voir la section « Installation de la grille de cuisson », ci-dessous).

3 Placez la grille de cuisson avec les plaques de cuisson dans la machine à pain.

Remarque : Avant d'utiliser la grille de cuisson, vous devez ôter le moule à pain.

4 Fermez le couvercle et appuyez sur le bouton marche/arrêt/annulation pour lancer le cycle de cuisson.

Installation de la grille de cuisson

La machine à pain est vendue avec une grille de cuisson spécialement conçue pour les recettes de mise en forme de plusieurs pains (programmes 13 et 14). La grille de cuisson est fournie avec deux plaques de cuisson. À l'aide des deux séparateurs longs et des quatre séparateurs courts, vous pouvez diviser les plaques de cuisson pour cuire des baguettes, des pains ronds, des petits pains ou des pains de formes de votre choix.

1 Pour cuire deux longues baguettes ou d'autres pains, placez le long séparateur dans la plaque de cuisson. Appuyez sur le séparateur pour l'enfoncer.

2 Pour cuire des petites baguettes ou d'autres pains de petite taille, placez deux séparateurs courts sur la plaque de cuisson et enfoncez-les.

3 Pour cuire des pains ronds ou des petits pains, placez d'abord le séparateur long, puis enclenchez les languettes du séparateur court dans les languettes du séparateur long.

4 Pour cuire des pains de formes de votre choix, omettez les séparateurs.

Recettes de mise en forme de plusieurs pains

Pour ces recettes, vous devez utiliser la grille de cuisson, les plaques de cuisson, les séparateurs des plaques de cuisson, le système d'incision et la brosse.

Baguettes

Cette recette permet de réaliser 4 baguettes de 100 g chacune.
La coloration de croûte requise est moyenne.
Ingrédients :

- 170 ml d'eau
- 1 cuil. à café de sel
- 280 g de farine à pain
- 1 cuil. à café de levure sèche

Remarque : Pour que vos baguettes soient plus moelleuses, ajoutez 1 cuil. à soupe d'huile aux ingrédients. Si vous souhaitez que vos baguettes soient plus colorées, ajoutez 2 cuil. à café de sucre.
Pour façonner les baguettes :

1 Saupoudrez de farine votre le plan de travail.

2 Ôtez le moule à pain de l'appareil et retirez la pâte du moule.

3 Roulez la pâte pour créer une boule et à l'aide d'un couteau, divisez la boule en quatre morceaux (fig. 1).

Remarque : Les morceaux doivent être de poids identique.

Conseil : Pour réaliser des baguettes légères et aérées, laissez reposer les pâtons pendant 5 minutes avant de les mettre en forme.

4 Avec la paume de votre main ou à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, aplatissez soigneusement chaque pâton sur le plan de travail fariné (fig. 2).

5 Prenez le bord long de la feuille de pâte et repliez-le vers l'intérieur. Prenez ensuite l'autre bord long et repliez-le vers l'intérieur sur le bord déjà plié (fig. 3).

6 Insérez vos doigts au milieu de la pâte repliée sur toute sa longueur pour créer une longue cavité (fig. 4).

7 Refermez la cavité en soulevant la moitié avant de la pâte sur la cavité et en la plaçant sur l'autre moitié de la pâte. Scellez le pli (fig. 5).

8 Placez la pâte sur le plan de travail, pli vers le haut, et roulez-la d'avant en arrière entre vos mains. Commencez au centre et déplacez vos mains vers l'extérieur sur la longueur de la pâte, afin de l'étirer jusqu'à obtenir la longueur souhaitée. (fig. 6)

9 Faites rouler la pâte sous vos mains en appuyant délicatement dessus pour obtenir une forme régulière. L'épaisseur et la largeur de la pâte doivent rester identiques.

Remarque : La pâte doit être de même longueur que la plaque de cuisson (environ 18 cm).

Conseil : Pour varier le goût de vos baguettes, vous pouvez ajouter des ingrédients tels que des graines de sésame ou de pavots à ce stade du processus.

10 Fixez les séparateurs longs dans les deux plaques de cuisson et placez les pâtons mis en forme dans chaque section des plaques de cuisson (fig. 7).

11 Pour de meilleurs résultats, effectuez des incisions diagonales de 1 cm sur le dessus de la pâte à l'aide du système d'incision fourni ou d'un couteau dentelé (fig. 8).

Remarque : Les incisions ne doivent pas faire plus de 1 cm de profondeur et être séparées de plus de 2 cm (fig. 9).

12 Utilisez la brosse pour humidifier le dessus des pâtons mis en forme (fig. 10).

Remarque :Vérifiez qu'il ne reste pas d'eau dans la plaque de cuisson.

13 Placez la grille de cuisson avec les plaques de cuisson dans la machine à pain.

14 Appuyez sur le bouton marche/arrêt/annulation pour lancer le cycle de cuisson.

15 À la fin du cycle de cuisson, débranchez l'appareil.

16 Enlevez la grille de cuisson de l'appareil (fig. 11).

Soyez prudent, car la grille de cuisson, les plaques de cuisson et les pains sont chauds.

17 Retirez les baguettes des plaques de cuisson et laissez-les refroidir sur une grille de refroidissement (fig. 12).

Pain demi-lune

Un pain demi-lune (ou pain Bloomer) est un pain de forme cylindrique mais plat à la base et présentant plusieurs incisions diagonales sur sa surface.

1 Utilisez les ingrédients et les étapes 1 à 3 de la section « Baguettes » ci-dessus.

2 Utilisez un rouleau à pâtisserie pour étaler les quatre morceaux de pâte pour créer des feuilles rectangulaires de 18 cm de long et d'environ 1,5 cm d'épaisseur avec des coins arrondis (fig. 13).

3 Prenez le bord long de chacune des feuilles de pâte et enroulez-le pour former un pain rond de 5 cm de large. Repliez les bords et lissez-les (fig. 14).

4 Placez les séparateurs longs sur les plaques de cuisson, puis les pâtons mis en forme dans chaque section.

5 En utilisant le système d'incision fourni ou un couteau dentelé, effectuez des incisions diagonales séparées d'environ 1,5 cm (6 incisions par morceau de pâte en général) sur le dessus de la pâte (fig. 15).

6 Utilisez la brosse pour humidifier le dessus des pâtons mis en forme.

Remarque :Vérifiez qu'il ne reste pas d'eau dans la plaque de cuisson.

7 Placez la grille de cuisson avec les plaques de cuisson dans la machine à pain.

8 Appuyez sur le bouton marche/arrêt/annulation pour lancer le cycle de cuisson.

9 À la fin du cycle de cuisson, débranchez l'appareil.

10 Enlevez la grille de cuisson de l'appareil.

Soyez prudent, car la grille de cuisson, les plaques de cuisson et les pains sont chauds.

11 Retirez les pains demi-lune des plaques de cuisson et laissez-les refroidir sur une grille de refroidissement.

Baguette en épi

La baguette en épi est faite à partir d'une pâte pour baguette et mise en forme comme un épi de blé.

1 Utilisez les ingrédients de la section « Baguettes » ci-dessus et façonnez les baguettes en suivant les étapes 1 à 9.

2 Placez les séparateurs longs dans les plaques de cuisson, puis les pâtons mis en forme dans chaque section.

3 Utilisez une paire de ciseaux pour inciser le dessus de la pâte à 2 ou 2,5 cm d'intervalle sur toute la longueur pour créer des rabats sur la surface du pâton mis en forme (fig. 16).

Remarque : La pâte doit être incisée aux 2/3 de sa hauteur environ.

4 Placez les rabats de la pâte par alternance, tantôt à droite tantôt à gauche (fig. 17).

5 Utilisez la brosse pour humidifier le dessus des pâtons mis en forme.

Remarque :Vérifiez qu'il ne reste pas d'eau dans la plaque de cuisson.

6 Placez la grille de cuisson avec les plaques de cuisson dans la machine à pain.

7 Appuyez sur le bouton marche/arrêt/annulation pour lancer le cycle de cuisson.

8 À la fin du cycle de cuisson, débranchez l'appareil.

9 Enlevez la grille de cuisson de l'appareil.

Soyez prudent, car la grille de cuisson, les plaques de cuisson et les pains sont chauds.

10 Retirez les baguettes en épi des plaques de cuisson et laissez-les refroidir sur une grille de refroidissement.

Conseil : Les rabats des baguettes en épi peuvent être facilement cassés pour être servis de façon individuelle.

Pain tressé

Cette recette est l'une des recettes de pain tressé les plus courantes, c'est-à-dire un pain avec une tresse à trois branches.

Ingrédients :

- ¼ tasse de lait
- ½ gros œuf
- 1 tasse 1/6 de farine
- 1 cuil. à soupe de sucre
- ¼ cuil. à café de sel
- 1/8 tasse de beurre
- ¾ cuil. à café de levure sèche

Pour façonner le pain tressé :

1 Saupoudrez de farine votre le plan de travail.

2 Ôtez le moule à pain de l'appareil et retirez la pâte du moule.

3 Roulez la pâte pour créer une boule et à l'aide d'un couteau, divisez la boule en six morceaux (fig. 18).

Remarque : Les morceaux doivent être de poids identique.

4 Placez trois morceaux sur le plan de travail fariné et roulez-la d'avant en arrière entre vos mains. Commencez au centre et déplacez vos mains vers l'extérieur sur la longueur de la pâte, afin de l'étirer jusqu'à obtenir la longueur souhaitée (fig. 19).

Remarque :Veillez à ce que le diamètre des branches de pain soit régulier. Les branches de pain doivent être roulées jusqu'à ce que leur longueur soit identique à la plaque de cuisson (environ 18 cm).

5 Placez les trois branches de pâte côte à côte sur la plaque de cuisson (fig. 20).

6 Commencez à tresser les branches de pâte vers le centre. Soulevez la branche droite et passez-la au-dessus de la branche centrale. Passez ensuite la branche gauche au-dessus de la branche droite, et la branche centrale au-dessus de la branche gauche. Continuez à tresser la pâte jusqu'aux extrémités des branches. Tressez enfin du centre vers l'autre extrémité (fig. 21).

7 Humidifiez les extrémités, pincez-les ensemble et repliez-les en dessous (fig. 22).

8 Utilisez la brosse pour humidifier le dessus des pâtons mis en forme.

Remarque :Vérifiez qu'il ne reste pas d'eau dans la plaque de cuisson.

9 Suivez les étapes 4 à 8 avec les trois autres branches.

10 Placez la grille de cuisson avec les plaques de cuisson dans la machine à pain.

11 Appuyez sur le bouton marche/arrêt/annulation pour lancer le cycle de cuisson.

12 À la fin du cycle de cuisson, débranchez l'appareil.

13 Enlevez la grille de cuisson de l'appareil.

Soyez prudent, car la grille de cuisson, les plaques de cuisson et les pains sont chauds.

14 Retirez les pains tressés des plaques de cuisson et laissez-les refroidir sur une grille de refroidissement.

Pains ronds

Cette recette permet de réaliser 12 pains ronds.
Ingrédients :
- 170 ml d'eau
- 1 cuil. à café de sel
- 280 g de farine à pain
- 1 cuil. à café de levure sèche

Pour façonner les pains ronds :

1 Saupoudrez de farine votre le plan de travail.

2 Ôtez le moule à pain de l'appareil et retirez la pâte du moule.

3 Roulez la pâte pour créer une boule et à l'aide d'un couteau, divisez la boule en 12 morceaux (fig. 23).

Remarque : Les morceaux doivent être de poids identique.

4 Façonnez chaque morceau pour créer un pain rond et placez les pâtons mis en forme sur la plaque de cuisson (fig. 24).

5 Coupez la pâte au milieu à l'aide du système d'incision pour réaliser une entaille profonde divisant le pain en deux (fig. 25).

6 Coupez à nouveau la pâte à la perpendiculaire de la première entaille pour diviser le pain en quatre (fig. 26).

7 Utilisez une brosse pour humidifier la surface des pâtons mis en forme.

Remarque :Vérifiez qu'il ne reste pas d'eau dans la plaque de cuisson.

8 Placez la grille de cuisson avec les plaques de cuisson dans la machine à pain.

9 Appuyez sur le bouton marche/arrêt/annulation pour lancer le cycle de cuisson.

10 À la fin du cycle de cuisson, débranchez l'appareil.

11 Enlevez la grille de cuisson de l'appareil.

Soyez prudent, car la grille de cuisson, les plaques de cuisson et les petits pains sont chauds.

12 Retirez les petits pains des plaques de cuisson et laissez-les refroidir sur une grille de refroidissement.

Petits pains à la cannelle

Ingrédients :
- ¼ tasse de lait
- ½ gros œuf
- 1 tasse 1/6 de farine à pain
- 1 cuil. à soupe de sucre
- ¼ cuil. à café de sel
- 1/8 tasse de beurre
- ¾ cuil. à café de levure sèche

Garniture :
- 1 cuil. à soupe de sucre semoule
- ½ cuil. à café de cannelle
- 1/8 tasse de raisins secs
- Mélangez bien les ingrédients de garniture avant de les ajouter à la pâte.

Glaçage :
- ½ gros œuf, battu
- 2 cuil. à café d'eau

Pour façonner les petits pains à la cannelle :

1 Saupoudrez de farine votre le plan de travail.

2 Ôtez le moule à pain de l'appareil et retirez la pâte du moule.

3 Roulez la pâte dans vos mains pour créer une boule et coupez la boule en deux moitiés égales (fig. 27).

4 Étalez les deux pâtons en feuilles rectangulaires (fig. 28).

5 Placez une quantité égale de garniture sur ¾ de la surface de chaque feuille (fig. 29).

6 Enroulez les pâtons mis en forme et scellez fermement l'extrémité (fig. 30).

Remarque : Scellez le pli supérieur et les deux extrémités pour empêcher que la garniture ne s'échappe de la pâte lorsque vous commencer à la couper (fig. 31).

7 Coupez la pâte roulée en deux morceaux identiques (fig. 32).

8 Placez les morceaux de pâte roulée sur la plaque de cuisson, côté tranché vers le haut.

9 À l'aide de la brosse, badigeonnez d'œuf la surface de la pâte (fig. 33).

10 Placez la grille de cuisson avec les plaques de cuisson dans la machine à pain.

11 Appuyez sur le bouton marche/arrêt/annulation pour lancer le cycle de cuisson.

12 À la fin du cycle de cuisson, débranchez l'appareil.

13 Enlevez la grille de cuisson de l'appareil.

Soyez prudent, car la grille de cuisson, les plaques de cuisson et les petits pains sont chauds.

14 Retirez les petits pains des plaques de cuisson et laissez-les refroidir sur une grille de refroidissement.

Bretzels moelleux

Cette recette permet de réaliser 32 bretzels.

Ingrédients :
- 1 tasse de bière
- 2 tasses ½ de farine blanche
- 2 cuil. à soupe de sucre
- 1 cuil. à café de sel

- 1 cuil. à soupe de beurre
- 1 cuil. à café de levure sèche

Pour façonner les bretzels :

1 Saupoudrez de farine votre le plan de travail.

2 Ôtez le moule à pain de l'appareil et retirez la pâte du moule.

3 Roulez la pâte pour créer une boule et à l'aide d'un couteau, divisez la boule en quatre morceaux identiques.

4 Coupez chaque morceau en 8 morceaux de taille identique.

5 Roulez chaque morceau pour former des branches d'environ 50 cm de long et 1 cm d'épaisseur (fig. 34).

6 Prenez l'extrémité de chaque branche et tirez-les l'une vers l'autre pour qu'elles se croisent. (fig. 35)

7 Enroulez ensuite une extrémité autour de l'autre et placez les extrémités enroulées sur l'autre côté du cercle pour former le bretzel (fig. 36).

8 Placez les bretzels face vers le bas avec les extrémités enroulées en dessous, séparés de 2 cm sur la plaque de cuisson. (fig. 37)

9 À l'aide de la brosse, badigeonnez d'œuf battu la surface et saupoudrez les pâtons de gros sel, de graines de pavot ou de graines de sésame (fig. 38).

Conseil : La machine à pain ne permet de cuire que 6 bretzels à la fois. Vous pouvez utiliser le programme de cuisson pour prolonger la cuisson. Chaque cycle de cuisson dure environ 10-12 minutes.

10 Placez la grille de cuisson avec les plaques de cuisson dans la machine à pain.

11 Appuyez sur le bouton marche/arrêt/annulation pour lancer le cycle de cuisson.

12 À la fin du cycle de cuisson, débranchez l'appareil.

13 Enlevez la grille de cuisson de l'appareil.

Soyez prudent, car la grille de cuisson, les plaques de cuisson et les bretzels sont chauds.

14 Retirez les bretzels des plaques de cuisson et laissez-les refroidir sur une grille de refroidissement.

Conseil : Pour des bretzels moelleux, servez-les chauds avec de la moutarde.

Conseil : Pour des bretzels croustillants et secs, placez les bretzels cuits dans un four froid sur une plaque de cuisson sèche. Laissez-les reposer pendant 3 heures ou toute la nuit pour qu'ils deviennent secs et craquants.

Programmes Multi Bread Shaper

Multi Bread Shaper (Mise en forme de plusieurs pains)	(programme 13)	Multi Bread Shaper Sweet (Mise en forme de plusieurs pains sucrés)	(programme 14)
Ingrédients	Quantités	Ingrédients	Quantités
Eau	150 ml	Eau	100 ml
Huile	-	Huile	1 cuil. à soupe
Sel	1 cuil. à café	Sel	½ cuil. à café

Multi Bread Shaper (Mise en forme de plusieurs pains)	(programme 13)	Multi Bread Shaper Sweet (Mise en forme de plusieurs pains sucrés)	(programme 14)
Sucre	-	Sucre	2 cuil. à soupe
Lait en poudre	-	Lait en poudre	1 cuil. à soupe
Farine blanche	300 g	Farine blanche	200 g
Levure de boulanger déshydratée	1 cuil. à café ½	Levure de boulanger déshydratée	1 cuil. à café

Temps de cuisson et températures

Temps de cuisson et températures

La température de maintien au chaud normale pour les pains et le mode de cuisson simple dans les tableaux ci-dessous est inférieure à 60 °C.
La température de maintien au chaud pour la confiture est de 20 °C.
Le décalage maximal pouvant être programmé pour tous les pains à l'exception des pains ultra-rapides et sans gluten est de 15 heures.
Le décalage maximal pour le mode de cuisson simple est de 1 heure 30 minutes.

Facultatif : ajout d'ingrédients supplémentaires pendant la préparation de la pâte

Programme	Ajout d'ingrédients supplémentaires (lorsque l'appareil émet un signal sonore)
Pain blanc classique	Au bout de 26 min
Pain blanc rapide	Au bout de 15 min
Pain complet	Au bout de 51 min
Pain complet rapide	Au bout de 10 min
Pain sucré	Au bout de 20 min
Pain sans gluten	Au bout de 14 min
Pâte	Au bout de 16 min

Temps et températures, étape de cuisson de la pâte

Type	Croûte	Température de cuisson	Poids	Temps de cuisson	Temps de traitement
Pain blanc classique	Lumière	110 °C	750 g	50 min	3 h 30 min
			1 000 g	55 min	3 h 35 min
			1 250 g	60 min	3 h 40 min
	Moyenne	120 °C	750 g	50 min	3 h 30 min
			1 000 g	55 min	3 h 35 min
			1 250 g	60 min	3 h 40 min
	Foncée	130 °C	750 g	55 min	3 h 35 min

Type	Croûte	Température de cuisson	Poids	Temps de cuisson	Temps de traitement
			1 000 g	60 min	3 h 40 min
			1 250 g	65 min	3 h 45 min
Pain blanc rapide	Lumière	110 °C	750 g	50 min	2 h 40 min
			1 000 g	55 min	2 h 45 min
			1 250 g	60 min	2 h 50 min
	Moyenne	120 °C	750 g	50 min	2 h 40 min
			1 000 g	55 min	2 h 45 min
			1 250 g	60 min	2 h 50 min
	Foncée	130 °C	750 g	55 min	2 h 45 min
			1 000 g	60 min	2 h 50 min
			1 250 g	65 min	2 h 55 min
Pain complet	Lumière	115 °C	750 g	45 min	3 h 55 min
			1 000 g	50 min	4 h
			1 250 g	55 min	4 h 5 min
	Moyenne	125 °C	750 g	50 min	4 h
			1 000 g	55 min	4 h 5 min
			1 250 g	60 min	4 h 10 min
	Foncée	135 °C	750 g	60 min	4 h 10 min
			1 000 g	65 min	4 h 15 min
			1 250 g	70 min	4 h 20 min
Pain complet rapide	Lumière	115 °C	750 g	45 min	2 h 40 min
			1 000 g	50 min	2 h 45 min
			1 250 g	55 min	2 h 50 min
	Moyenne	125 °C	750 g	50 min	2 h 45 min
			1 000 g	55 min	2 h 50 min
			1 250 g	60 min	2 h 55 min
	Foncée	135 °C	750 g	60 min	2 h 55 min
			1 000 g	65 min	3 h
			1 250 g	70 min	3 h 5 min
Français	Lumière	115 °C	750 g	50 min	5 h 45 min
			1 000 g	55 min	5 h 50 min
			1 250 g	60 min	5 h 55 min

Type	Croûte	Température de cuisson	Poids	Temps de cuisson	Temps de traitement
	Moyenne	125 °C	750 g	55 min	5 h 50 min
			1 000 g	60 min	5 h 55 min
			1 250 g	65 min	6 heures
	Foncée	135 °C	750 g	60 min	5 h 55 min
			1 000 g	65 min	6 heures
			1 250 g	70 min	6 h 5 min
Pain sucré	Lumière	110 °C	750 g	52 min	3 h 17 min
			1 000 g	54 min	3 h 19 min
			1 250 g	56 min	3 h 21 min
	Moyenne	115 °C	750 g	54 min	3 h 19 min
			1 000 g	57 min	3 h 22 min
			1 250 g	60 min	3 h 25 min
	Foncée	125 °C	750 g	58 min	3 h 23 min
			1 000 g	61 min	3 h 26 min
			1 250 g	64 min	3 h 29 min
Pain sans gluten	Moyenne	110 °C	1 000 g	95 min	2 h 54 min
Pain ultra-rapide	Moyenne	135 °C	1 000 g	50 min	1 h 25 min
Pâte	N/A	N/A	N/A	0 min	1 h et 30 min
Cuisson simple	N/A	120 °C	N/A	10 min	N/A
Base pour pâtes	N/A	N/A	N/A	0 min	14 min
Confiture	N/A	115 °C	N/A	70 min	1 h et 25 min
Multi Bread Shaper (Mise en forme de plusieurs pains)	Lumière	120 °C	750 g	40 min	2 h 15 min
	Moyenne	130 °C	750 g	40 min	2 h 15 min
	Foncée	140 °C	750 g	40 min	2 h 15 min
Multi Bread Shaper Sweet (Mise en forme de plusieurs pains sucrés)	Lumière	110 °C	750 g	30 min	2 h 5 min
	Moyenne	120 °C	750 g	30 min	2 h 5 min
	Foncée	130 °C	750 g	30 min	2 h 5 min

Ingrédients et accessoires

Ce chapitre présente un certain nombre d'ingrédients et d'accessoires utilisés pour faire du pain. Chacun de ces ingrédients a son utilité. Il est important de vous procurer des ingrédients de bonne qualité et de bien respecter les quantités précisées dans les recettes. Bien que certains ingrédients soient interchangeables, certains autres peuvent donner de mauvais résultats.

Ingrédients

Farine blanche

La farine blanche contient suffisamment de protéines (gluten) pour apporter volume et texture au pain. C'est le gluten qui forme les parois des alvéoles de la mie, piège les bulles d'air et permet au pain de lever. La plupart des farines sont blanchies, ce qui n'affecte ni le résultat ni la durée de conservation du pain.

Farine complète

La farine complète est une farine grossièrement moulue à partir de la totalité du grain de blé : son, germe et endosperme. Le son et le germe donnent à la farine une couleur brune et un goût de noisette, et augmentent son taux de fibres. Elle donne un pain plus dense.

Farine de seigle

La farine de seigle s'obtient en moulant des grains de seigle. Seules les farines de blé et de seigle contiennent des protéines formant du gluten. Toutefois, le gluten de la farine de seigle n'étant pas très élastique, cette dernière doit être utilisée mélangée à de la farine de blé.

Céréales et graines

Les céréales et graines permettent de faire varier la texture, le goût et l'apparence des pains. Elles augmentent le taux de fibres. Des mélanges de 3, 5, 7 ou 12 graines et céréales peuvent être utilisées indifféremment dans une recette de pain aux céréales. Le blé concassé est un grain de blé complet réduit en plusieurs morceaux de différentes tailles, de gros à fin. Le boulgour est un grain de blé débarrassé de son son, puis cuit à la vapeur, séché et concassé. Le son naturel, qu'il provienne du blé ou de l'avoine, coupe les filaments de gluten. N'augmentez donc pas la quantité de son indiquée dans la recette.

Farine sans gluten

Le gluten est présent dans de nombreuses céréales notamment le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, etc. Le pain sans gluten doit être réalisé exclusivement à partir de farine sans gluten ou de mélanges à pain sans gluten.

Semoule

La semoule, une farine jaune clair grossière fabriquée à partir de blé dur, est riche en protéines. Elle est utilisée pour la fabrication de pâtes fraîches. Une base pour pâtes réalisée avec de la semoule est plus facile à travailler et reste plus ferme à la cuisson qu'une pâte réalisée avec de la farine blanche. Vous pouvez remplacer une partie de la farine blanche ou complète par de la semoule.

Graisses

Les graisses rendent le pain plus moelleux et goûteux, et augmentent sa durée de conservation en retenant l'humidité. La margarine, le beurre et l'huile sont interchangeables dans les recettes, tout en donnant des résultats légèrement différents. Évitez la margarine allégée, car sa forte teneur en eau peut affecter la taille et la texture du pain.

Sel

Le sel limite l'action de la levure et rehausse le goût. N'omettez jamais le sel dans la pâte. Il est utilisé en quantité réduite mais nécessaire. Sans sel, le pain pourrait trop lever ou retomber.

Sucres

Les sucres nourrissent la levure, donnent un goût sucré au pain et rendent sa croûte plus colorée. Sauf indication contraire dans la recette, utilisez du sucre blanc en poudre. Le miel, le sucre brun et

la mélasse donnent au pain un goût et une couleur particuliers. Toute substitution risque d'affecter le résultat final.
Les succédanés de sucre en poudre à base d'aspartame (et non de saccharine) peuvent être utilisés. Utilisez la même quantité que celle indiquée pour le sucre dans la recette.

Liquides

Le mélange de liquides et de farine produit une pâte élastique. Le lait permet d'obtenir une texture moelleuse, et l'eau une croûte croquante. Les poudres de lait écrémé et de petit-lait améliorent la valeur nutritive du pain tout en augmentant son moelleux. Il n'est pas nécessaire de reconstituer les poudres de lait écrémé ou de petit-lait. Ces poudres permettent d'augmenter le nombre de recettes pouvant être utilisées avec le programmateur. N'utilisez pas le programmateur avec des recettes nécessitant du lait frais. La poudre de petit-lait se mélange généralement mieux lorsqu'elle est ajoutée après la farine.
Si vous remplacez l'eau et le lait en poudre par du lait, utilisez-le en même quantité que l'eau. Vous pouvez opter pour du lait homogénéisé, écrémé ou demi-écrémé dans les recettes contenant du lait. Des jus de fruits ou de légumes peuvent être utilisés dans les quantités indiquées dans les recettes. Lisez les étiquettes des jus pour vérifier qu'ils ne contiennent pas de sel et de sucre ajoutés, ou d'édulcorants.

Œufs

Les œufs apportent couleur, richesse et goût. Utilisez toujours de gros œufs directement sortis du réfrigérateur. N'utilisez pas le programmateur pour les recettes nécessitant des œufs frais.

Fromage

Ne tassez pas le fromage dans la cuillère de mesure. Les fromages allégés peuvent affecter le volume et la forme du pain. N'utilisez pas le programmateur pour les recettes nécessitant du fromage.

Levure de boulanger

La levure est un organisme unicellulaire minuscule. Il se nourrit des hydrates de carbone de la farine et du sucre et produit du dioxyde de carbone, qui fait gonfler le pain. Mélangée à de l'eau et à du sucre, les levures se réactivent lors du pétrissage et remplissent la pâte de petites bulles qui font lever le pain. La cuisson finit de faire lever la pâte, jusqu'à ce que les levures deviennent inactives. L'activité des levures diminue avec l'exposition à l'air, la chaleur et l'humidité. Utilisez toujours de la levure n'ayant pas dépassé sa date de péremption. Une fois le paquet ouvert, conservez la levure au réfrigérateur dans son paquet d'origine, et utilisez-la sous 6 à 8 semaines. Il existe 3 types de levure : active déshydratée, fraîche, et spéciale machine à pain. La levure spéciale machine à pain est une levure particulièrement active, contenant une dose importante d'acide ascorbique (vitamine C). Elle a été spécialement développée pour les machines à pain. Si vous souhaitez la remplacer par de la levure active déshydratée ou fraîche, augmentez la quantité indiquée dans la recette de ¼ de cuillère à café. Pour un résultat optimal, utilisez le type de levure spécifié dans la recette. La chaleur tue les levures. Lorsque vous préparez des farces, il est important de laisser les ingrédients tels que le beurre fondu refroidir avant de les utiliser. Évitez le contact des levures avec les liquides, les graisses et le sel car ces ingrédients ralentissent leur activité. N'augmentez pas la quantité de levure indiquée dans la recette.

La cannelle et l'ail empêchent la pâte de lever. Si vous utilisez ces ingrédients, placez-les dans un coin du moule à pain de manière à ce qu'ils ne rentrent pas en contact avec la levure.

Vérification de l'activité de la levure

Dissolvez 1 cuillère à café de sucre dans ½ tasse d'eau tiède dans une mesurette graduée. Saupoudrez 2 cuillères à café de levure à la surface. Mélangez délicatement. Laissez le mélange reposer sans y toucher pendant 10 minutes. Il doit devenir mousseux et sentir la levure. Si ce n'est pas le cas, rachetez de la levure.

Mélanges à pain

Les mélanges à pain sont disponibles dans de nombreux magasins. Pratiques, ils réunissent farine, sel, sucre et levure dans les bonnes proportions et se déclinent sous différents goûts et variétés. Dans la plupart des cas, il suffit d'ajouter de l'eau ou du lait ainsi que du beurre ou de l'huile dans le moule à pain, comme précisé dans les instructions sur l'emballage du mélange, puis d'ajouter le mélange à pain.

Mesure des ingrédients

L'obtention de pains parfaits dépend du respect des quantités indiquées pour chaque ingrédient. Il est donc important de mesurer les ingrédients correctement. Même 1 ou 2 cuillères à soupe mal mesurées (trop ou trop peu remplies) peuvent faire la différence. Ne mesurez jamais les ingrédients au-dessus du moule à pain car vous risqueriez d'en faire tomber dans le moule.

Conseil : Lorsque vous devez ajouter 280 ml d'eau, par exemple, ajoutez une tasse d'eau (250 ml) à l'aide de la mesurette graduée, puis complétez avec 2 cuillères à soupe d'eau (30 ml) à l'aide de la cuillère de mesure.

Rangement

Conservez la farine dans une boîte hermétique rangée dans un endroit frais et sec. Au contact de la chaleur et de l'humidité, la farine perd ses qualités et sa capacité à lever. La farine absorbant rapidement les odeurs, ne la conservez pas à proximité des oignons ou de l'ail. Le pain se conserve emballé soigneusement dans un sac en plastique ou rangé dans une boîte hermétique à température ambiante pendant 1 à 2 jours. Les pains français se conservent dans un sac en papier ou à l'air libre pour que leur croûte ne ramollisse pas. Ils sont meilleurs mangés le jour-même.

Accessoires

Cuillère de mesure

- La cuillère de mesure permet de mesurer la levure, le sucre, le sel, le lait en poudre et les épices.
- Ne prélevez pas directement les ingrédients secs avec la cuillère de mesure. Versez-les plutôt dans cette dernière à l'aide d'une cuillère classique (fig. 39).
- Remplissez la cuillère jusqu'à ce qu'elle soit bombée, arasez-la avec le bord d'une spatule métallique ou le bord droit d'un couteau. Ne tassez pas les ingrédients dans la cuillère et ne la secouez pas pour l'araser (fig. 40).
- Le seul ingrédient qui doit être tassé dans la cuillère de mesure est le sucre brun. Il doit prendre la forme de son contenant.

Mesurette graduée

- Utilisez une mesurette graduée transparente pour tous les liquides. Posez-la sur une surface plane et alignez vos yeux au niveau de la graduation pour lire la mesure. Si nécessaire, ajoutez ou retirez du liquide (fig. 41).

Brosse

- Vous pouvez par exemple utiliser la brosse pour humidifier la surface du pain ou pour le badigeonner d'œuf battu.
- Elle permet également de retirer l'excès d'eau sur la plaque de cuisson ou la pâte.

Trancheuse

- La trancheuse peut être utilisée pour couper la pâte et réaliser des incisions sur la surface de la pâte mise en forme.

Soyez prudent lorsque vous manipulez le système d'incision. Sa lame est très coupante.

Remettez le système d'incision dans son étui après utilisation et rangez-le en lieu sûr.

Dépannage

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problèmes avec les recettes classiques et solutions possibles

	Eau ou lait	Sel	Sucre ou miel	Farine	Levure de boulanger	Autre
Le pain gonfle, puis retombe	Diminuez la quantité de 1 à 2 cuillères à soupe, utilisez un liquide plus froid	Augmentez la quantité de ¼ de cuillère à café		Augmentez la quantité de 1 à 2 cuillères à soupe, utilisez de la farine plus récente, utilisez le bon type de farine	Diminuez la quantité de 1/8 à ¼ de cuillère à café, utilisez de la levure récente, utilisez le bon type de levure et le bon réglage	Vérifiez l'alimentation électrique
Le pain gonfle trop	Diminuez la quantité de 1 à 2 cuillères à soupe, utilisez un liquide plus froid	Augmentez la quantité de 1/4 de cuillère à café	Diminuez la quantité de ½ de cuillère à café	Diminuez la quantité de 1à 2 cuillères à soupe	Diminuez la quantité de 1/8 à ¼ de cuillère à café, utilisez le bon type de levure et le bon réglage	
Le pain ne gonfle pas suffisamment	Augmentez la quantité de 1à 2 cuillères à soupe	Diminuez la quantité de 1/4 de cuillère à café	Augmentez la quantité de ½ de cuillère à café	Utilisez de la farine plus récente, utilisez le bon type de farine	Augmentez la quantité de 1/8 à ¼ de cuillère à café, utilisez de la levure récente, utilisez le bon type de levure et le bon réglage	
Le pain est compact et lourd				Utilisez de la farine plus récente, utilisez le bon type de farine	Ajoutez de la levure, utilisez de la levure récente, utilisez le bon type de levure et le bon réglage	Vérifiez l'alimentation électrique
La croûte est trop claire			Augmentez la quantité de ½ de cuillère à café			Sélectionnez les bons réglages

	Eau ou lait	Sel	Sucre ou miel	Farine	Levure de boulanger	Autre
Le pain n'est pas cuit						Vérifiez l'alimentation électrique, sélectionnez les bons réglages
Le pain est trop cuit			Diminuez la quantité de ½ de cuillère à café			Sélectionnez les bons réglages
La pâte n'est pas mélangée						Placez correctement le moule à pain, fixez correctement la lame de pétrissage à l'axe dans le moule à pain
De la fumée se dégage des évents						Nettoyez la résistance chauffante
Ajuste-ment en haute altitude	Diminuez la quantité de 1à 2 cuillères à soupe		Diminuez la quantité de ½ de cuillère à café		Diminuez la quantité de 1/8-¼ de cuillère à café	

Remarque : Lorsque vous ajustez les quantités d'ingrédients, commencez par modifier la quantité de levure. Si le résultat n'est toujours pas satisfaisant, ajustez les quantités des liquides, puis des ingrédients secs.

Problèmes avec les recettes Multi Bread Shaper

Problème	Cause	Solution
Lors de l'utilisation du programme Multi Bread Shaper (Mise en forme de plusieurs pains), la forme de la pâte est différente de celle décrite et illustrée.	Dès le début, la pâte n'avait pas une forme rectangulaire ou une épaisseur uniforme.	Aplatissez correctement la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour créer une forme rectangulaire d'épaisseur régulière.

Problème	Cause	Solution
La pâte se casse et se désintègre (par exemple parce qu'elle forme des grumeaux), et elle est difficile à façonner.	Vous n'avez pas ajouté suffisamment d'eau au mélange.	La pâte n'a pas été préparée correctement. Veillez à suivre scrupuleusement les recettes.
	Vous avez travaillé la pâte trop longtemps.	Pétrissez la pâte à nouveau en boule et laissez-la reposer pendant 10 minutes. Recommencez ensuite à façonner la pâte.
		Pétrissez la pâte en deux fois, en observant un intervalle de 5 minutes entre chaque opération.
La pâte colle et est difficile à façonner.	Vous avez ajouté trop d'eau au mélange ou l'eau ajoutée était trop chaude.	Mettez de la farine sur vos mains, mais PAS sur la pâte ni sur le plan de travail. Continuez ensuite à pétrir la pâte. Rajoutez de la farine sur vos mains et continuez jusqu'à ce que la pâte devienne moins collante.
Les pâtons sont difficiles à couper.	La pâte colle, car vous avez ajouté trop d'eau.	Mettez de la farine sur vos mains, mais PAS sur la pâte ni sur le plan de travail. Continuez ensuite à pétrir la pâte. Rajoutez de la farine sur vos mains et continuez jusqu'à ce que la pâte devienne moins collante.
	Le couteau n'est pas assez tranchant.	Utilisez le système d'incision fourni ou un couteau dentelé très tranchant.
	Vous avez peut-être été hésitant au moment de couper la pâte.	Veillez à enfoncer rapidement le système d'incision ou le couteau dans la pâte.
Les incisions à la surface du pain se rapprochent ou ne s'ouvrent pas à la cuisson.	La pâte colle, car vous avez ajouté trop d'eau.	Mettez de la farine sur vos mains, mais PAS sur la pâte ni sur le plan de travail. Continuez ensuite à pétrir la pâte. Rajoutez de la farine sur vos mains et continuez jusqu'à ce que la pâte devienne moins collante.
	Vous n'avez pas suffisamment étiré la pâte lorsque vous l'avez façonnée.	Tirez davantage sur la pâte lorsque vous la roulez.
	Les incisions à la surface de la pâte ne sont pas assez profondes.	Réalisez des incisions plus profondes.
Les bords du pain se craquellent à la cuisson.	Vous n'avez pas pétri suffisamment la pâte.	Pétrissez davantage la pâte jusqu'à ce qu'elle s'étire sans se casser.

Problème	Cause	Solution
	Les incisions à la surface de la pâte mise en forme ne sont pas assez profondes.	Réalisez des incisions plus profondes.
Une fois cuits, les pains collent à la plaque de cuisson.	Vous avez trop badigeonné la pâte d'eau.	Retirez l'excès d'eau avant la cuisson.
	Les pains collent.	Graissez légèrement les plaques de cuisson avec de l'huile avant de placer la pâte mise en forme dessus.
Les pains ne sont pas dorés.	Vous avez peut-être oublié de badigeonner la pâte d'eau avant la cuisson.	Veillez à badigeonner correctement la pâte d'eau avant la cuisson.
	Vous avez utilisé trop de farine lors du façonnage des pains.	Veillez à badigeonner correctement la pâte d'eau avant la cuisson.
	La température ambiante est trop élevée (supérieur à 30° C).	Utilisez de l'eau plus froide (10° C à 15° C) et/ou un peu moins de levure.
	Vous avez choisi une coloration de la croûte trop claire.	La prochaine fois, choisissez une coloration de la croûte plus foncée.
Le pain n'a pas suffisamment levé.	Vous avez peut-être oublié d'ajouter de la levure au mélange.	N'oubliez pas d'ajouter de la levure au mélange.
	La levure utilisée est peut-être périmée.	Vérifiez toujours la date de péremption avant d'ajouter la levure au mélange.
	Vous n'avez peut-être pas ajouté suffisamment d'eau.	La pâte n'a pas été préparée correctement. Veillez à suivre scrupuleusement les recettes.
	La pâte a été trop écrasée lors du façonnage.	Pétrissez la pâte à nouveau en boule et laissez-la reposer pendant 10 minutes. Recommencez ensuite à façonner la pâte.
		Pétrissez la pâte en deux fois, en observant un intervalle de 5 minutes entre chaque opération.

Foire aux questions

Question	Réponse
Pourquoi les pains n'ont-ils pas tous la même taille et forme ?	Le pain est très sensible à différents facteurs de son environnement, tels que la température de la pièce, les conditions météorologiques, l'humidité, l'altitude, les courants d'air et l'utilisation d'un programmateur. La taille du pain peut également être affectée par l'utilisation d'ingrédients éventés ou mal mesurés.

Question	Réponse
Comment la taille des pains évolue-t-elle en fonction des saisons ?	En été, il arrive que les pains retombent (avec une dépression au milieu) ou gonflent trop. En hiver, il se peut qu'ils lèvent mal. Vous pouvez résoudre ce problème en utilisant de l'eau à 20 °C.
Pourquoi de la farine adhère-t-elle sur le bord du pain ?	Lors du mélange initial de la pâte, il peut arriver qu'une petite quantité de farine attache au bord du moule à pain, puis adhère au pain lors de la cuisson. Si c'est le cas, grattez-la au couteau.
Pourquoi la pâte est-elle parfois très collante et difficile à travailler ?	Il arrive que la pâte soit collante (elle a un taux d'humidité trop élevé) pour une raison de température de la pièce ou de l'eau. Utilisez de l'eau plus froide pour faire votre pâte.
Pourquoi le dessus du pain est-il parfois craquelé ?	Il arrive que la pâte lève trop, ce qui peut faire craqueler la surface du pain.
Puis-je utiliser des recettes contenant des œufs avec cet appareil ?	Oui, remplacez une partie de l'eau par des œufs. Versez les œufs dans la mesurette graduée, puis ajoutez l'eau jusqu'au niveau indiqué dans la recette. Ne vous servez pas du programmateur lorsque vous utilisez des œufs, car ils pourraient se gâter.
Puis-je utiliser des recettes trouvées dans d'autres livres de cuisine avec cette machine à pain ?	Oui. Toutefois, les recettes réunies dans ce livret ont été spécialement conçues pour cet appareil, et les résultats obtenus avec d'autres recettes peuvent être variables. En cas de problème avec d'autres recettes, consultez le chapitre Dépannage.
Pourquoi l'odeur du pain est-elle parfois étrange ?	Une odeur étrange peut provenir d'une quantité trop importante de levure active déshydratée, ou d'ingrédients manquant de fraîcheur (surtout la farine et l'eau). Mesurez toujours attentivement les ingrédients et utilisez des ingrédients de première fraîcheur pour des résultats optimaux.
Puis-je utiliser de la farine « maison » ?	Selon la finesse de la farine, il est possible que le résultat soit décevant. Nous vous recommandons de mélanger farine « maison » et farine du commerce pour un résultat optimal.
Pourquoi les pains de formes variées ne sont-ils pas suffisamment cuits ?	Les pâtons mis en forme étaient probablement trop grands. Réduisez la taille des pâtons. La pâte doit couvrir uniquement la moitié de la surface de la plaque de cuisson. Si vous souhaitez que les pains soient plus bruns, utilisez le programme 10.
Pourquoi les pains de formes variées sont-ils trop cuits ?	Les pâtons mis en forme étaient probablement trop petits. Augmentez la taille des pâtons. La pâte doit couvrir la moitié de la surface de la plaque de cuisson. Si vous souhaitez que les pains soient moins bruns, modifiez la coloration de la croûte.
Pourquoi les pains cuits ont-ils des formes irrégulières ?	La taille des pâtons mis en forme peut être irrégulière. Veillez à diviser la pâte de façon à former des morceaux de taille équivalente.

Ricette e programmi standard per il pane

Pane bianco base (programmi 1 e 2)

programma: Bianco base	750 g	1000 g	1250 g
Acqua (27°C/80°F) o latte	290 ml	350 ml	450 ml
Latte in polvere	1½ cucchiaio	2 cucchiai	3 cucchiai
Oil	1½ cucchiaio	2 cucchiai	3 cucchiai
Sale	1 cucchiaino da tè	1½ cucchiaino da tè	1½ cucchiaino da tè
Zucchero	1½ cucchiaio	2 cucchiai	3 cucchiai
Farina bianca	500 g	600 g	750 g
Lievito secco	1 cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè

Pane integrale (programmi 3 e 4)

programma: Integrale	750 g	1000 g	1250 g
Acqua (27°C/80°F)	320 ml	380 ml	480 ml
Oil	1 cucchiaio	2 cucchiai	2 cucchiai
Sale	1½ cucchiaino da tè	2 cucchiaini da tè	2 cucchiaini da tè
Miele O zucchero	2 cucchiai	2 cucchiai	3 cucchiai
Farina integrale	500 g	600 g	750 g
Lievito secco	1 cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè

Pane francese (programma 5)

programma: Francese	750 g	1000 g	1250 g
Acqua (27°C/80°F)	290 ml	350 ml	450 ml
Oil	1½ cucchiaio	2 cucchiai	2 cucchiai
Sale	1½ cucchiaino da tè	2 cucchiaini da tè	3 cucchiaini da tè
Farina bianca	500 g	600 g	750 g
Lievito secco	1 cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè

Pane dolce (programma 6)

programma: Dolce	750 g	1000 g	1250 g
Acqua (27°C/80°F) o latte	270 ml	330 ml	390 ml
Latte in polvere	1½ cucchiaio	2 cucchiai	3 cucchiai
Oil	2 cucchiai	3 cucchiai	4 cucchiai
Sale	1 cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè
Zucchero	4 cucchiai	5 cucchiai	6 cucchiai

programma: Dolce	750 g	1000 g	1250 g
Farina bianca	500 g	600 g	700 g
Lievito secco	1 cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè	1 cucchiaino da tè

Pane senza glutine (programma 7)

programma: Senza glutine	750 g	1000 g	1250 g
Acqua (27°C/80°F) o latte	-	330 ml	410 ml
Latte in polvere	-	2 cucchiai	2 cucchiai
Oil	-	2 cucchiai	3 cucchiai
Sale	-	1½ cucchiaino da tè	1½ cucchiaino da tè
Zucchero	-	2 cucchiai	3 cucchiai
Farina senza glutine	-	560 g	700 g
Lievito secco	-	2¼ cucchiaini da tè	3¼ cucchiaini da tè

Pane super rapido (programma 8)

programma: Super rapido	750 g	1000 g	1250 g
Acqua (27°C/80°F) o latte	-	380 ml	-
Latte in polvere	-	2 cucchiai	-
Oil	-	2 cucchiai	-
Sale	-	1 cucchiaino da tè	-
Zucchero	-	2 cucchiai	-
Farina bianca	-	600 g	-
Lievito secco	-	4 cucchiaini da tè	-

Impasto/impasto pizza (programma 9)

programma: Impasto	750 g	1000 g	1000 g
Acqua (27°C/80°F) o latte	-	Da 340 ml	
Latte in polvere	-	2 cucchiai	
Oil	-	¼ tazza	
Sale	-	2 cucchiaini da tè	
Zucchero	-	2 cucchiai	
Farina bianca	-	600 g	
Lievito secco	-	2 cucchiaini da tè	

Marmellata di fragole o more (programma 12)

Programma: Marmellata	
Frutta fresca o surgelata (scongelata)	2 tazze
Zucchero	1 tazza e mezza

Tabella di conversione

cucchiaino da tè/cucchiaio/tazza	ml
¼ cucchiaino da tè	1 ml
½ cucchiaino da tè	2 ml
1 cucchiaino da tè	5 ml
1 cucchiaio	15 ml
¼ tazza	50 ml
1/3 tazza	75 ml
½ tazza	125 ml
2/3 tazza	150 ml
3/4 tazza	175 ml
1 tazza	250 ml

Ricette e programmi Impastatrice universale

I programmi Impastatrice universale (13 e 14) vi consentono di creare la forma di pane che più vi piace. Dai panini piccoli e grandi, alle baguette, alle forme personalizzate. I programmi prevedono due fasi:

- Prima fase: lavorazione e lievitazione dell'impasto
- Seconda fase: cottura

Lavorazione e lievitazione dell'impasto

1. Rimuovete il recipiente del pane dall'apparecchio (vedere il capitolo "Utilizzo dell'apparecchio" all'interno di questo manuale dell'utente).
2. Inserite le lame per impastare (vedere il capitolo "Utilizzo dell'apparecchio" all'interno di questo manuale dell'utente).
3. Misurate e inserite gli ingredienti nel recipiente del pane (vedere il capitolo "Utilizzo dell'apparecchio" all'interno di questo manuale dell'utente).
4. Infine inserite il recipiente all'interno della macchina del pane (vedere il capitolo "Utilizzo dell'apparecchio" all'interno di questo manuale dell'utente).
5. Collegate all'alimentazione la macchina del pane.
6. Premete il selettore del programma e selezionate il programma 13 o 14.
7. Se necessario, premete il selettore del colore della crosta una o più volte per scegliere l'impostazione desiderata.

Per i programmi 13 e 14, il colore della crosta predefinito è medio.

8. Premete il pulsante di avvio/arresto/cancellazione per avviare il ciclo di lavorazione dell'impasto che viene seguito da quello di lievitazione.

9 Quando la prima fase del programma termina, l'apparecchio passa in modalità standby.
◗ L'apparecchio emette un segnale acustico che segnala che i processi di lavorazione e lievitazione sono terminati.

Nota I due cicli (lavorazione e lievitazione dell'impasto) vengono avviati automaticamente e hanno una durata di 1 ora e 21 minuti (26 minuti di lavorazione seguiti da 55 minuti di lievitazione).

Nota È normale che l'impasto non venga amalgamato uniformemente durante la lavorazione.

Una volta terminata la prima fase del programma, l'impasto deve essere cotto entro un'ora. Una volta trascorso questo lasso di tempo l'apparecchio si reimposta e il programma Impastatrice universale non può più essere ripreso.

Forma e cottura

1 Date la forma desiderata al pane e inseritelo nei vassoi da forno (vedere la sezione "Ricette per il programma Impastatrice universale" riportata di seguito).

2 Inserite la griglia da forno (vedere la sezione "Utilizzo della griglia da forno" riportata di seguito).

3 Inserite la griglia da forno con i vassoi all'interno della macchina del pane.

Nota Prima di utilizzare la griglia da forno è necessario rimuovere il recipiente del pane.

4 Chiudete il coperchio e premete il pulsante di avvio/arresto/cancellazione per avviare il ciclo di cottura.

Utilizzo della griglia da forno

La macchina del pane è dotata di una griglia da forno ideata specificamente per la modalità Impastatrice universale (programmi 13 e 14). Questa griglia è accompagnata da due vassoi da forno. Grazie ai due separatori lunghi e ai quattro separatori piccoli è possibile dividere i vassoi per cuocere baguette, panini o pane di qualsiasi forma.

1 Per cuocere due baguette o altri tipi di pane dalla forma lunga, posizionate il separatore lungo nel vassoio da forno. Spingete il separatore verso il basso per fissarlo.

2 Per cuocere baguette o altri tipi di pane più corti, inserite due separatori corti nel vassoio da forno e spingeteli in posizione.

3 Per cuocere dei panini, per prima cosa posizionate il separatore lungo, quindi inserite le guide dei separatori corti in quelle del separatore lungo.

4 Per cuocere del pane senza una forma specifica, non inserite alcun separatore.

Ricette per il programma Impastatrice universale

Per queste ricette è necessario utilizzare la griglia da forno, i vassoi da forno, i separatori dei vassoi da forno, la lama e il pennello.

Baguette

Ricetta per 4 baguette di 100 g ciascuna.
Colore della crosta medio.
Ingredienti:
- 170 ml di acqua
- 1 cucchiaino da tè di sale
- 280 g di farina per pane
- 1 cucchiaino da tè di lievito secco

Nota Per rendere l'impasto della baguette più elastico, aggiungete un cucchiaio di olio. Per un colore più vivace, aggiungete 2 cucchiaini da tè di zucchero all'impasto.

Per dare la forma alle baguette:

1 Spolverate la superficie da lavoro con della farina.

2 Rimuovete il recipiente del pane dall'apparecchio ed estraete l'impasto.

3 Date all'impasto la forma di una palla e dividetela in quattro con un coltello (fig. 1).

Nota Assicuratevi che le parti ricavate abbiano lo stesso peso.

Consiglio Per rendere più leggere le baguette, lasciate che le parti lievitino per 5 minuti prima di dare loro la forma.

4 Spianate ciascuna delle 4 parti sulla superficie da lavoro infarinata con il palmo della mano o servendovi di un mattarello (fig. 2).

5 Afferrate la parte lunga dell'impasto e ripiegatela verso l'interno. Prendete l'altro lato lungo e fate la stessa cosa sulla parte precedentemente ripiegata (fig. 3).

6 Premete le dita al centro dell'impasto ripiegato per tutta la sua lunghezza al fine di creare una cavità lunga (fig. 4).

7 Chiudete la cavità tirando la metà anteriore vero l'alto, quindi lungo la cavità stessa per poi adagiarla sull'altra metà. Infine sigillate il risvolto (fig. 5).

8 Posizionate l'impasto sulla superficie di lavoro con il risvolto verso il basso e arrotolate il tutto avanti e indietro con le mani. Iniziate dal centro per poi spostarvi verso l'esterno al fine di raggiungere la lunghezza desiderata. (fig. 6)

9 Arrotolate l'impasto con le mani senza premere troppo al fine di ottenere una forma regolare. Lo spessore e la larghezza devono essere uguali.

Nota L'impasto deve essere della stessa lunghezza del vassoio da forno (circa 18 cm).

Consiglio Per variare il sapore delle baguette, è possibile aggiungere ingredienti come semi di sesamo o di papavero in questa fase.

10 Inserite i separatori lunghi nei due vassoi da forno e posizionate gli impasti formati in ciascuna sezione dei vassoi (fig. 7).

11 Per risultati ottimali, effettuate delle incisioni diagonali di 1 cm sulla superficie dell'impasto servendovi della lama in dotazione o di un coltello seghettato (fig. 8).

Nota Assicuratevi che le incisioni non siano più lunghe di un 1 cm e si trovino alla distanza di 2 cm le une dalle altre (fig. 9).

12 Utilizzate il pennello per bagnare con acqua la superficie delle forme di impasto (fig. 10).

Nota Assicuratevi che nel vassoio da forno non rimanga acqua.

13 Inserite la griglia da forno con i vassoi all'interno della macchina del pane.

14 Premete il pulsante di arresto/avvio/cancellazione per avviare il ciclo di cottura.

15 Al termine del processo di cottura scollegate l'apparecchio.

16 Sollevate il vassoio da forno dall'apparecchio (fig. 11).

Prestate attenzione poiché la griglia, i vassoi e il pane sono caldi.

17 Togliete le baguette dai vassoi e lasciatele raffreddare su una griglia forata (fig. 12).

Filoncino a spiga

Si tratta di un pane a forma cilindrica, piatto sul fondo e con diverse incisioni diagonali sulla superficie.

1 Utilizzate gli ingredienti e la procedura dal passaggio 1 al passaggio 3 della sezione "Baguette" riportata sopra.

2 Spianate ciascuna delle quattro parti con un mattarello formando dei rettangoli di 18 cm di lunghezza e di circa 1,5 cm di spessore con gli angoli smussati (fig. 13).

3 Afferrate la parte lunga di ciascun rettangolo arrotolandola fino a formare un rotolo di 5 cm di larghezza. Fate rientrare le estremità e smussatele (fig. 14).

4 Posizionate i separatori lunghi nei vassoi da forno e inserite le forme di pane in ciascuna sezione.

5 Effettuate delle incisioni diagonali sulla superficie a circa 1,5 cm le une dalle altre (circa 6 per ogni forma) servendovi della lama in dotazione o di un coltello seghettato (fig. 15).

6 Utilizzate il pennello per bagnare con acqua la superficie delle forme di impasto.

Nota Assicuratevi che nel vassoio da forno non rimanga acqua.

7 Inserite la griglia da forno con i vassoi all'interno della macchina del pane.

8 Premete il pulsante di arresto/avvio/cancellazione per avviare il ciclo di cottura.

9 Al termine del processo di cottura scollegate l'apparecchio.

10 Sollevate il vassoio da forno dall'apparecchio.

Prestate attenzione poiché la griglia, i vassoi e il pane sono caldi.

11 Togliete i filoncini dai vassoi e lasciateli raffreddare su una griglia forata.

Pane francese "epi"

Il pane "epi" è un pane francese composto dall'impasto della baguette e con la forma di una pannocchia ("epi" in francese significa spiga).

1 Utilizzate gli stessi ingredienti della ricetta per le baguette riportata sopra e date all'impasto la forma seguendo i passaggi da 1 a 9 indicati sotto.

2 Posizionate i separatori lunghi nei vassoi da forno e inserite le forme di pane in ciascuna sezione.

3 Utilizzate un paio di forbici per incidere la parte superiore dell'impasto alla distanza di 2-2,5 cm lungo tutta la lunghezza e creare delle "alette" (fig. 16).

Nota La lunghezza delle incisioni deve essere di circa due terzi dello spessore della forma dell'impasto.

4 Spostate le "alette" di impasto verso destra e sinistra in maniera alternata (fig. 17).

5 Utilizzate il pennello per bagnare con acqua la superficie delle forme di impasto.

Nota Assicuratevi che nel vassoio da forno non rimanga acqua.

6 Inserite la griglia da forno con i vassoi all'interno della macchina del pane.

7 Premete il pulsante di arresto/avvio/cancellazione per avviare il ciclo di cottura.

8 Al termine del processo di cottura scollegate l'apparecchio.

9 Sollevate il vassoio da forno dall'apparecchio.

Prestate attenzione poiché la griglia, i vassoi e il pane sono caldi.

10 Togliete le forme di pane francese "epi" e lasciatele raffreddare su una griglia forata.

Consiglio Le "alette" del pane cotto possono essere rotte facilmente per ottenere delle porzioni individuali.

Spiga di pane

Questa è la ricetta per uno dei tipi di pane a forma di spiga più comuni: il pane a treccia tripla.
Ingredienti:
- ¼ di tazza di latte
- ½ uovo grande
- 1 tazza e 1/6 di farina
- 1 cucchiaio di zucchero
- ¼ di cucchiaino da tè di sale
- 1/8 di tazza di burro
- ¾ di cucchiaino da tè di lievito secco

Per dare la forma alla spiga di pane:

1 Spolverate la superficie da lavoro con della farina.

2 Rimuovete il recipiente del pane dall'apparecchio ed estraete l'impasto.

3 Date all'impasto la forma di una palla e dividetela in sei con un coltello (fig. 18).

Nota Assicuratevi che le parti ricavate abbiano lo stesso peso.

4 Posizionate tre parti dell'impasto sulla superficie di lavoro infarinata e arrotolate ciascuna di esse avanti e indietro con le mani. Iniziate dal centro per poi spostarvi verso l'esterno al fine di raggiungere la lunghezza desiderata (fig. 19).

Nota Assicuratevi che le trecce di impasto abbiano tutte un diametro uguale e che siano più o meno della lunghezza del vassoio da forno (circa 18 cm).

5 Posizionate le tre trecce una accanto all'altra sul vassoio da forno (fig. 20).

6 Cominciate ad alternare le tre trecce verso il centro. Alzate quella di destra e passatela su quella centrale. Successivamente passate quella di sinistra su quella di destra e quella centrale su quella di sinistra. Continuate a intrecciare fino alla fine, quindi intrecciate dal centro verso l'altra estremità (fig. 21).

7 Inumidite le parti terminali, fissatele con le dita e ripiegatele verso il basso (fig. 22).

8 Utilizzate il pennello per bagnare con acqua la superficie delle forme di impasto.

Nota Assicuratevi che nel vassoio da forno non rimanga acqua.

9 Seguite i passaggi da 4 a 8 per le altre tre trecce.

10 Inserite la griglia da forno con i vassoi all'interno della macchina del pane.

11 Premete il pulsante di arresto/avvio/cancellazione per avviare il ciclo di cottura.

12 Al termine del processo di cottura scollegate l'apparecchio.

13 Sollevate il vassoio da forno dall'apparecchio.

Prestate attenzione poiché la griglia, i vassoi e il pane sono caldi.

14 Togliete le spighe di pane dai vassoi da forno e lasciatele raffreddare su una griglia forata.

Panini

Ricetta per 12 panini.
Ingredienti:
- 170 ml di acqua
- 1 cucchiaino da tè di sale
- 280 g di farina per pane
- 1 cucchiaino da tè di lievito secco

Per dare la forma ai panini:

1 Spolverate la superficie da lavoro con della farina.

2 Rimuovete il recipiente del pane dall'apparecchio ed estraete l'impasto.

3 Date all'impasto la forma di una palla e dividetela in 12 con un coltello (fig. 23).

Nota Assicuratevi che le parti ricavate abbiano lo stesso peso.

4 Formate 12 panini e posizionateli sul vassoio da forno (fig. 24).

5 Effettuate delle incisioni nel centro con la lama in modo da creare un taglio profondo che divide l'impasto a metà (fig. 25).

6 Tagliate nuovamente l'impasto perpendicolarmente alla prima incisione per dividere la forma in quarti (fig. 26).

7 Utilizzate il pennello per bagnare con acqua la superficie delle forme di impasto.

Nota Assicuratevi che nel vassoio da forno non rimanga acqua.

8 Inserite la griglia da forno con i vassoi all'interno della macchina del pane.

9 Premete il pulsante di arresto/avvio/cancellazione per avviare il ciclo di cottura.

10 Al termine del processo di cottura scollegate l'apparecchio.

11 Sollevate il vassoio da forno dall'apparecchio.

Prestate attenzione poiché la griglia, i vassoi e i panini sono caldi.

12 Togliete i panini dai vassoi da forno e lasciateli raffreddare su una griglia forata.

Ciambelle alla cannella

Ingredienti:
- ¼ di tazza di latte
- ½ uovo grande
- 1 tazza e 1/6 di farina per pane
- 1 cucchiaio di zucchero
- ¼ di cucchiaino da tè di sale
- 1/8 di tazza di burro
- ¾ di cucchiaino da tè di lievito secco

Ripieno:
- 1 cucchiaio da tè di zucchero semolato
- ½ di cucchiaino da tè di cannella
- 1/8 di tazza di uvetta
- Mescolate accuratamente gli ingredienti prima di aggiungerli all'impasto.

Per la glassa:
- ½ uovo grande sbattuto
- 2 cucchiaini da tè di acqua

Per dare la forma alle ciambelle:

1 Spolverate la superficie da lavoro con della farina.

2 Rimuovete il recipiente del pane dall'apparecchio ed estraete l'impasto.

3 Formate una palla con le mani e tagliatela in due metà uguali (fig. 27).

4 Formate dei rettangoli con ciascuna delle due metà (fig. 28).

5 Mettete la stessa quantità di ripieno su ¾ di ciascun rettangolo (fig. 29).

6 Arrotolate l'impasto e sigillate accuratamente le estremità (fig. 30).

Nota Sigillate il risvolto superiore ed entrambe le estremità accuratamente per fare in modo che la ciambella non si apra quando iniziate a tagliarla (fig. 31).

7 Tagliate l'impasto arrotolato in due metà uguali (fig. 32).

8 Adagiate le due metà sul vassoio da forno con il lato tagliato rivolto verso l'alto.

9 Applicate la glassa all'uovo sulla superficie con il pennello (fig. 33).

10 Inserite la griglia da forno con i vassoi all'interno della macchina del pane.

11 Premete il pulsante di arresto/avvio/cancellazione per avviare il ciclo di cottura.

12 Al termine del processo di cottura scollegate l'apparecchio.

13 Sollevate il vassoio da forno dall'apparecchio.

Prestate attenzione poiché la griglia, i vassoi e le ciambelle sono caldi.

14 Togliete le ciambelle dai vassoi da forno e lasciatele raffreddare su una griglia forata.

Pretzel morbidi

Ricetta per 32 pretzel.
Ingredienti:
- 1 tazza di birra
- 2 tazze e ½ di farina milleusi
- 2 cucchiai di zucchero
- 1 cucchiaino da tè di sale
- 1 cucchiaio di burro
- 1 cucchiaino da tè di lievito secco

Per dare la forma ai pretzel:

1 Spolverate la superficie da lavoro con della farina.

2 Rimuovete il recipiente del pane dall'apparecchio ed estraete l'impasto.

3 Date all'impasto la forma di una palla e dividetela in quattro parti uguali con un coltello.

4 Tagliate ciascuna parte a sua volta in 8.

5 Arrotolate ciascuna parte in trecce della lunghezza di circa 50 cm e dello spessore di circa 1 cm (fig. 34).

6 Prendete le estremità di ciascuna treccia e incrociatele. (fig. 35)

7 Quindi arrotolate una estremità attorno all'altra e posizionatele entrambe sull'altro lato del cerchio per dare la forma al pretzel (fig. 36).

8 Posizionate i pretzel a faccia in giù con le estremità arrotolate sotto a 2 cm di distanza gli uni dagli altri sul vassoio da forno. (fig. 37)

9 Cospargeteli con uovo sbattuto servendovi del pennello e salateli leggermente con del sale grosso, semi di papavero o sesamo (fig. 38).

Consiglio La macchina del pane può cuocere solo 6 pretzel alla volta. Per preparare anche gli altri potrebbe essere necessario utilizzare il programma Cottura. Ciascun ciclo di cottura dura circa 10-12 minuti.

10 Inserite la griglia da forno con i vassoi all'interno della macchina del pane.

11 Premete il pulsante di arresto/avvio/cancellazione per avviare il ciclo di cottura.

12 Al termine del processo di cottura scollegate l'apparecchio.

13 Sollevate il vassoio da forno dall'apparecchio.

Prestate attenzione poiché la griglia, i vassoi e i pretzel sono caldi.

14 Togliete i pretzel dai vassoi da forno e lasciateli raffreddare su una griglia forata.

Consiglio Per pretzel morbidi e dalla consistenza elastica, serviteli caldi con della senape.

Consiglio Per pretzel croccanti e asciutti, posizionateli appena cotti in un forno freddo sopra a una teglia da forno non imburrata. Fateli freddare per 3 ore o tutta la notte in modo che rimangano asciutti e croccanti.

Programmi Impastatrice universale

Impastatrice universale	(programma 13)	Impastatrice universale dolce	(programma 14)
Ingredienti	Quantità	Ingredienti	Quantità
Acqua	150 ml	Acqua	100 ml
Oil	-	Oil	1 cucchiaio
Sale	1 cucchiaino da tè	Sale	½ cucchiaino da tè
Zucchero	-	Zucchero	2 cucchiai
Latte in polvere	-	Latte in polvere	1 cucchiaio
Farina bianca	300 g	Farina bianca	200 g
Lievito secco	1½ cucchiaino da tè	Lievito secco	1 cucchiaino da tè

Temperature e tempi di cottura

Temperature e tempi di cottura

Nelle tabelle sottostanti, la temperatura standard di mantenimento del calore per i tipi di pane e la modalità Solo Cottura è 60 °C.
La temperatura di mantenimento del calore per la marmellata è 20 °C.
Il tempo di programmazione massimo che può essere impostato per tutti i tipi di pane tranne il Super rapido e il Senza glutine è 15 ore.
Il tempo di programmazione massimo per la modalità Solo cottura è 1 ora e 30 minuti.

Opzionale: se si aggiungono ingredienti extra all'impasto

Programma	Aggiunta di ingredienti extra (quando l'apparecchio emette un bip)
Bianco base	Dopo 26 min.
Bianco base rapido	Dopo 15 min.
Integrale	Dopo 51 min.
Integrale rapido	Dopo 10 min.
Dolce	Dopo 20 min.
Senza glutine	Dopo 14 min.
Impasto	Dopo 16 min.

Durata e temperature nella fase di cottura

Tipo	Crosta	Temp. di cottura	Peso	Tempo di cottura	Tempo di lavorazione
Bianco base	Luce	110 °C	750 g	50 min.	3 ore e 30 min.
			1000 g	55 min.	3 ore e 35 min.
			1250 g	60 min.	3 ore e 40 min.
	Media	120 °C	750 g	50 min.	3 ore e 30 min.
			1000 g	55 min.	3 ore e 35 min.
			1250 g	60 min.	3 ore e 40 min.
	Scura	130 °C	750 g	55 min.	3 ore e 35 min.
			1000 g	60 min.	3 ore e 40 min.
			1250 g	65 min.	3 ore 45 min.
Bianco base rapido	Luce	110 °C	750 g	50 min.	2 ore 40 min.
			1000 g	55 min.	2 ore 45 min.
			1250 g	60 min.	2 ore 50 min.
	Media	120 °C	750 g	50 min.	2 ore 40 min.
			1000 g	55 min.	2 ore 45 min.
			1250 g	60 min.	2 ore 50 min.
	Scura	130 °C	750 g	55 min.	2 ore 45 min.
			1000 g	60 min.	2 ore 50 min.
			1250 g	65 min.	2 ore 55 min.
Integrale	Light	115 °C	750 g	45 min.	3 ore 55 min.
			1000 g	50 min.	4 ore
			1250 g	55 min.	4 ore 5 min.
	Media	125 °C	750 g	50 min.	4 ore
			1000 g	55 min.	4 ore 5 min.
			1250 g	60 min.	4 ore 10 min.
	Scura	135 °C	750 g	60 min.	4 ore 10 min.
			1000 g	65 min.	4 ore 15 min.
			1250 g	70 min.	4 ore e 20 min.
Integrale rapido	Luce	115 °C	750 g	45 min.	2 ore 40 min.
			1000 g	50 min.	2 ore 45 min.
			1250 g	55 min.	2 ore 50 min.
	Media	125 °C	750 g	50 min.	2 ore 45 min.

Tipo	Crosta	Temp. di cottura	Peso	Tempo di cottura	Tempo di lavorazione
			1000 g	55 min.	2 ore 50 min.
			1250 g	60 min.	2 ore 55 min.
	Scura	135 °C	750 g	60 min.	2 ore 55 min.
			1000 g	65 min.	3 ore
			1250 g	70 min.	3 ore e 5 min.
Francese	Luce	115 °C	750 g	50 min.	5 ore 45 min.
			1000 g	55 min.	5 ore 50 min.
			1250 g	60 min.	5 ore 55 min.
	Media	125 °C	750 g	55 min.	5 ore 50 min.
			1000 g	60 min.	5 ore 55 min.
			1250 g	65 min.	6 ore
	Scura	135 °C	750 g	60 min.	5 ore 55 min.
			1000 g	65 min.	6 ore
			1250 g	70 min.	6 ore 5 min.
Dolce	Light	110 °C	750 g	52 min.	3 ore e 17 min.
			1000 g	54 min.	3 ore 19 min.
			1250 g	56 min.	3 ore e 21 min.
	Media	115 °C	750 g	54 min.	3 ore 19 min.
			1000 g	57 min.	3 ore 22 min.
			1250 g	60 min.	3 ore 25 min.
	Scura	125 °C	750 g	58 min.	3 ore 23 min.
			1000 g	61 min.	3 ore 26 min.
			1250 g	64 min.	3 ore 29 min.
Senza glutine	Media	110 °C	1000 g	95 min.	2 ore 54 min.
Super rapido	Media	135 °C	1000 g	50 min.	1 ora e 25 min.
Impasto	nd	nd	nd	0 min.	1 ora 30 min.
Solo cottura	nd	120 °C	nd	10 min.	nd
Impasto pasta	nd	nd	nd	0 min.	14 min.
Marmellata	nd	115 °C	nd	70 min.	1 ora e 25 min.
Impastatrice universale	Light	120 °C	750 g	40 min.	2 ore e 15 min.
	Media	130 °C	750 g	40 min.	2 ore e 15 min.
	Scura	140 °C	750 g	40 min.	2 ore e 15 min.

Tipo	Crosta	Temp. di cottura	Peso	Tempo di cottura	Tempo di lavorazione
Impastatrice universale dolce	Luce	110 °C	750 g	30 min.	2 ore e 5 min.
	Media	120 °C	750 g	30 min.	2 ore e 5 min.
	Scura	130 °C	750 g	30 min.	2 ore e 5 min.

Ingredienti e strumenti

In questo capitolo vengono descritti gli ingredienti e gli strumenti necessari per la preparazione del pane. Ogni ingrediente è destinato ad un uso particolare. È importante acquistare ingredienti di alta qualità e utilizzarli nelle quantità specificate nelle ricette. Mentre alcuni ingredienti sono intercambiabili, altri sono indispensabili per ottenere un buon risultato.

Ingredienti

Farina bianca

Le proteine (glutine) contenute nella farina bianca conferiscono al pane volume e consistenza. Il glutine forma la struttura cellulare, intrappola e trattiene l'aria che consente al pane di lievitare. La maggior parte della farina viene sottoposta a un processo di sbiancamento che tuttavia non compromette né la cottura finale né la conservazione.

Farina integrale

La farina integrale si ottiene macinando grossolanamente il chicco di grano intero che comprende crusca, germe ed endosperma. La crusca e il germe conferiscono il colore scuro e il sapore di nocciole oltre all'elevato contenuto di fibre. Utilizzando la farina integrale si ottengono forme di pane più piccole e compatte.

Farina di segale

La farina di segale si ottiene macinando finemente i chicchi di segale. Solo le farine derivate dal grano e dalla segale contengono proteine in grado di formare il glutine. Il glutine contenuto nella farina di segale non è molto elastico, pertanto questo tipo di farina deve essere abbinato alla farina di grano.

Cereali, granaglie e semi

Cereali, granaglie e semi conferiscono ai vari tipi di pane una molteplicità di consistenze, sapori e caratteristiche. Aumentano il contenuto di fibre. Nelle ricette i cereali multigrano possono essere sostituiti con qualsiasi cereale a tre, cinque, sette o dodici grani. Il grano schiacciato si ottiene dal chicco di grano intero che viene ridotto in frammenti di dimensioni diverse, da grandi a piccole. Il bulgur si ottiene dal chicco di grano che viene privato della crusca, quindi cotto a vapore, essiccato e macinato. La crusca naturale, sia di grano che di avena, riduce il contenuto di glutine, pertanto è consigliabile non usarne una quantità superiore a quella indicata nella ricetta.

Farina senza glutine

Il glutine è presente in molti cereali come grano, segale, orzo, avena, ecc... Il pane senza glutine deve essere fatto solo con farine senza glutine o con miscele per pane senza glutine.

Farina di semola

La farina di semola si ottiene dalla macinatura grossolana del grano duro, è caratterizzata da una consistenza gialla e cremosa ed è ricca di proteine. Solitamente viene utilizzata per fare la pasta. L'impasto preparato con la farina di semola è più facile da lavorare e plasmare rispetto a un impasto preparato utilizzando la farina comune. Questo tipo di farina o quella integrale possono essere sostituite in parte dalla farina di semola.

Grassi

I grassi ammorbidiscono l'impasto, aggiungono sapore e prolungano la durata del pane trattenendo l'umidità. Il grasso per pasticceria, la margarina, il burro o l'olio possono essere utilizzati in modo intercambiabile nelle ricette. Il pane avrà caratteristiche diverse a seconda del grasso utilizzato. Consigliamo di evitare la margarina light poiché l'elevato contenuto di acqua può compromettere le dimensioni e la consistenza del pane.

Sale

Il sale controlla l'azione del lievito e aggiunge sapore. Non dimenticate mai di aggiungerlo all'impasto. Le quantità utilizzate sono piccole ma necessarie. Senza il sale, il pane può gonfiarsi troppo o sgonfiarsi.

Zuccheri

Gli zuccheri forniscono nutrimento al lievito, oltre a conferire il sapore dolce al pane e il colore alla crosta. Tranne in caso di istruzioni precise, utilizzate lo zucchero semolato bianco. Il miele, lo zucchero di canna e la melassa aggiungono al pane un sapore e un colore unici. Cambiare il tipo di zucchero influisce sul risultato finale.
Possono essere utilizzati dolcificanti a base di aspartame (non a base di saccarina). Sostituite lo zucchero con le stesse quantità di dolcificante.

Liquidi

I liquidi si amalgamano con la farina per creare un impasto elastico. Il latte conferisce al pane una maggiore morbidezza rispetto all'acqua che invece permette di ottenere una crosta più croccante. Il latte scremato e il latticello in polvere aumentano il valore nutritivo e contemporaneamente ammorbidiscono il pane. Non è necessario ricostituire il latte scremato o il latticello in polvere. L'uso di questi ingredienti in polvere aumenta il numero di ricette che è possibile realizzare con la funzione timer. Non utilizzate il timer per preparare ricette che richiedono il latte fresco. Il latticello in polvere si miscela meglio se aggiunto dopo la farina.
Se sostituite il latte con acqua e latte scremato in polvere, utilizzate la stessa quantità prevista per l'acqua. Il latte omogeneizzato o scremato (totalmente o parzialmente) può essere utilizzato nelle ricette che prevedono il latte. Succhi di frutta e verdura non dolcificati possono essere utilizzati nelle quantità indicate nelle ricette. Leggete le etichette per essere sicuri che non contengano sale, zucchero o dolcificanti aggiunti.

Uova

Le uova aggiungono colore, consistenza e sapore. Utilizzate sempre uova fresche e grandi appena estratte dal frigorifero. Non utilizzate la funzione timer per ricette che prevedono l'impiego di uova fresche.

Formaggio

Non utilizzate una quantità di formaggio superiore a quella indicata. I formaggi light possono influire sull'altezza e la forma del pane. Non utilizzate la funzione timer per ricette che richiedono il formaggio.

Lievito

Il lievito, un organismo vivente unicellulare, si nutre dei carboidrati della farina e dello zucchero per produrre l'anidride carbonica che consente al pane di lievitare. Miscelato con acqua e zucchero, il lievito si "risveglia" durante l'impasto e produce piccole bolle d'aria che ne aumentano il volume. Durante la prima fase della cottura l'impasto si gonfia maggiormente fino a quando il lievito è inattivo. L'esposizione all'aria, al calore e all'umidità riducono l'effetto del lievito. Il lievito deve essere utilizzato sempre prima della data di scadenza. Una volta aperto, deve essere conservato in frigorifero nella confezione originale e consumato entro 6-8 settimane. Esistono tre tipi di lievito: attivo secco, istantaneo e un tipo specifico per le macchine del pane. Quest'ultimo tipo è una specie di lievito particolarmente attivo con livelli elevati di acido ascorbico (vitamina C). È stato appositamente creato per le macchine del pane. Per sostituire il lievito attivo secco o istantaneo con il lievito specifico per le macchine del pane, aumentate la quantità indicata di ¼ di cucchiaio da tè.

Per risultati ottimali, utilizzate il tipo di lievito indicato nella ricetta. Il calore uccide il lievito. Quando preparate le farciture, è importante lasciare raffreddare gli ingredienti, ad esempio il burro fuso, prima di utilizzarli. Tenete il lievito lontano da liquidi, grassi e sale poiché rallentano la sua azione. Non aumentate la quantità di lievito indicato nella ricetta.

Aglio e cannella impediscono all'impasto di gonfiare. Se utilizzate questi ingredienti aggiungeteli in un angolo del recipiente del pane per essere sicuri che non vengano a contatto con il lievito.

Testare l'azione del lievito

Sciogliete 1 cucchiaino da tè di zucchero in mezza tazza di acqua tiepida. Distribuite a pioggia 2 cucchiaini da tè sulla superficie. Mescolate delicatamente. Lasciate la soluzione a riposo per 10 minuti. La miscela dovrebbe produrre una schiuma dal forte odore di lievito. Se ciò non accade, è necessario acquistare altro lievito.

Miscela per pane

Le miscele per pane sono disponibili in molti negozi. Queste miscele contengono già farina, sale, zucchero e lievito nelle giuste dosi, per una praticità totale. Inoltre, sono disponibili in numerosi gusti e varietà. Nella maggior parte dei casi è sufficiente versare acqua o latte e burro o olio nella macchina del pane come indicato nelle istruzioni sulla confezione, quindi aggiungere la miscela.

Dosare gli ingredienti

Ottenere una forma di pane perfetta dipende dalla dose di ogni ingrediente. Per questo motivo dosare correttamente gli ingredienti è importante. Anche 1 o 2 cucchiai troppo pieni o troppo scarsi fanno la differenza rispetto al risultato finale. Non misurate mai le dosi sopra al recipiente del pane, per evitare che gli ingredienti vi cadano dentro.

Consiglio Quando dovete aggiungere 280 ml di acqua, dosate 250 ml utilizzando il dosatore graduato, quindi unite 2 cucchiai di acqua (30 ml) utilizzando il misurino.

Conservazione

Conservate la farina dentro un contenitore in un luogo fresco e asciutto. Se esposta al calore o all'umidità, la farina perde la sua efficacia e la capacità di gonfiare. La farina assorbe facilmente gli aromi, pertanto vi consigliamo di tenerla lontana da cipolle e aglio. Conservate il pane in un contenitore ermetico o in una busta di plastica ben chiusa, a temperatura ambiente per 1-2 giorni. Il pane di tipo francese deve essere conservato in una busta di carta o esposto all'aria affinché la crosta resti croccante ed è ideale da mangiare il giorno stesso della cottura.

Accessori

Misurino

- Per dosare il lievito, lo zucchero, il sale, il lievito in polvere e le spezie, utilizzate il misurino in dotazione.
- Non utilizzate il misurino per prelevare gli ingredienti secchi dalle confezioni, ma versateli delicatamente nel misurino con un cucchiaio (fig. 39).
- Riempite il cucchiaio, quindi livellatelo con il bordo di una spatola di metallo o di un coltello. Non pressate gli ingredienti nel cucchiaio e non cercate di livellarli scuotendolo (fig. 40).
- L'unico ingrediente che deve essere pressato nel misurino è lo zucchero di canna. Premetelo fino a quando non avrà assunto la forma del misurino.

Dosatore

- Utilizzate un misurino trasparente graduato per tutti i liquidi. Posizionate il misurino su una superficie piatta e leggete il misurino tenendolo all'altezza degli occhi per regolare la quantità di liquidi (fig. 41).

Spazzola

- Il pennello può ad esempio servire per inumidire la superficie dei vari tipi di pane con acqua o per applicare l'uovo sbattuto sulle ciambelle.
- Può anche essere utilizzato per rimuovere l'acqua in eccesso dal vassoio da forno o dall'impasto.

Lama

- La lama può essere utilizzata per tagliare l'impasto ed effettuare delle incisioni sulla superficie di quest'ultimo.

Prestate attenzione quando maneggiate la lama poiché è molto tagliente.

Dopo l'utilizzo riposizionate la copertura sulla lama e riponetela in un luogo sicuro.

Risoluzione dei guasti

In questo capitolo vengono riportati i problemi più ricorrenti legati all'uso dell'apparecchio. Se non riuscite a risolvere i problemi con le informazioni seguenti, vi preghiamo di contattare il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese.

Problemi con le ricette standard e possibili soluzioni

	Acqua o latte	Sale	Zucchero o miele	Farina	Lievito	Altro
Dopo essere lievitato, il pane si sgonfia	Diminuite la dose di 1-2 cucchiai, utilizzate un liquido più freddo	Aumentate la dose di ¼ cucchiaino da tè		Aumentate la dose di 1-2 cucchiai, utilizzate una confezione nuova e del tipo giusto di farina	Diminuite la dose di 1/8-¼ cucchiaino da tè, utilizzate il lievito fresco, utilizzate il lievito adatto all'impostazione selezionata	Controllate l'alimentazione
Il pane lievita troppo	Diminuite la dose di 1-2 cucchiai, utilizzate un liquido più freddo	Aumentate la dose di 1/4 cucchiaino da tè	Diminuite la dose di ½ cucchiaino da tè	Diminuite la dose di 1-2 cucchiai	Diminuite la dose di 1/8-¼ cucchiaino da tè, utilizzate il lievito adatto all'impostazione selezionata	
Il pane non lievita abbastanza	Aumentate la dose di 1-2 cucchiai	Diminuite la dose di 1/4 cucchiaino da tè	Aumentate la dose di ½ cucchiaino da tè	Utilizzate una confezione nuova e del tipo giusto di farina	Aumentate la dose di 1/8-¼ cucchiaino da tè, utilizzate il lievito fresco, utilizzate il lievito adatto all'impostazione selezionata	

	Acqua o latte	Sale	Zucchero o miele	Farina	Lievito	Altro
La forma di pane è piccola e pesante				Utilizzate una confezione nuova e del tipo giusto di farina	Aggiungete lievito, utilizzate il lievito fresco, utilizzate il lievito adatto all'impostazione selezionata	Controllate l'alimentazione
La crosta è troppo leggera			Aumentate la dose di ½ cucchiaino da tè			Selezionate le impostazioni corrette
La forma di pane non è ben cotta						Controllate l'alimentazione, selezionate le impostazioni corrette
La forma di pane è troppo cotta			Diminuite la dose di ½ cucchiaino da tè			Selezionate le impostazioni corrette
La miscela per il pane non è amalgamata						Montate correttamente il recipiente del pane, inserite la lama per impastare sul braccio girevole all'interno del recipiente
Dai fori di ventilazione esce del fumo						Pulite la resistenza

	Acqua o latte	Sale	Zucchero o miele	Farina	Lievito	Altro
Regolazione in caso di altitudine elevata	Diminuite la dose di 1-2 cucchiai		Diminuite la dose di ½ cucchiaino da tè		Diminuite la dose di 1/8-¼ cucchiaino da tè	

Nota Quando apportate variazioni alle quantità degli ingredienti, modificate prima di tutto la dose del lievito. Se il risultato non è ancora soddisfacente, modificate prima i liquidi e dopo gli ingredienti secchi.

Problemi con le ricette per il programma Impastatrice universale

Problema	Causa	Soluzione
Quando si dà la forma al pane dopo aver utilizzato il programma Impastatrice universale, l'impasto risulta avere una forma diversa rispetto a quella descritta/mostrata.	L'impasto iniziale non aveva una forma rettangolare e uno spessore uniforme	Stendete l'impasto correttamente con un mattarello per creare una forma rettangolare con uno spessore uniforme.
L'impasto si rompe facilmente (ad esempio a causa dei grumi) e non è facile dargli una forma.	Non è stata aggiunta abbastanza acqua all'impasto.	L'impasto non è stato preparato correttamente. Seguite la ricetta.
	L'impasto è stato lavorato troppo a lungo	Formate nuovamente una palla con l'impasto e lasciatelo riposare per 10 minuti, quindi ridategli ancora una volta la forma.
		Lavorate l'impasto in due fasi, con una pausa di 5 minuti tra una e l'altra.
L'impasto è appiccicoso e non è facile dargli una forma	È stata aggiunta troppa acqua all'impasto oppure l'acqua è troppo calda.	Spolverate le vostre mani con della farina (NON sull'impasto o sulla superficie da lavoro). Continuate quindi a lavorare l'impasto. Mettete della farina sulle mani e continuate fino a che l'impasto non risulta meno appiccicoso.

Problema	Causa	Soluzione
Le palle di impasto sono troppo dure da tagliare.	L'impasto è appiccicoso perché avete aggiunto troppa acqua.	Spolverate le vostre mani con della farina (NON sull'impasto o sulla superficie da lavoro). Continuate quindi a lavorare l'impasto. Mettete della farina sulle mani e continuate fino a che l'impasto non risulta meno appiccicoso.
	Il coltello non è sufficientemente affilato.	Utilizzate la lama in dotazione o un coltello seghettato molto affilato.
	Forse durante il taglio avete avuto delle esitazioni.	Assicuratevi di affondare rapidamente la lama o il coltello nell'impasto.
Le incisioni sulla parte superiore del pane tendono a chiudersi o non si aprono durante la cottura.	L'impasto è appiccicoso perché avete aggiunto troppa acqua.	Spolverate le vostre mani con della farina (NON sull'impasto o sulla superficie da lavoro). Continuate quindi a lavorare l'impasto. Mettete della farina sulle mani e continuate fino a che l'impasto non risulta meno appiccicoso.
	L'impasto non è stato steso sufficientemente mentre gli stavate dando la forma.	Tirate di più l'impasto quando lo ripiegate.
	Le incisioni sulla parte superiore dell'impasto non erano abbastanza profonde.	Effettuate delle incisioni più profonde.
I lati del pane si aprono durante la cottura.	L'impasto non è stato lavorato correttamente.	Lavorate meglio l'impasto fino a che non si stende senza rompersi.
	Le incisioni sulla parte superiore dell'impasto non erano abbastanza profonde.	Effettuate delle incisioni più profonde.
Il pane cotto si attacca al vassoio da forno.	Sull'impasto è stata messa troppa acqua con il pennello.	Rimuovete l'acqua in eccesso con il pennello prima di avviare la cottura.
	Il pane si attacca troppo.	Imburrate leggermente i vassoi da forno prima di mettervi sopra l'impasto.
Il pane non diventa dorato.	Forse non avete spennellato la superficie dell'impasto con dell'acqua prima della cottura.	Prima di avviare la cottura, spennellate dell'acqua sull'impasto.
	Sul pane è stata messa troppa farina mentre gli avete dato la forma.	Prima di avviare la cottura, spennellate dell'acqua sull'impasto.
	La temperatura ambiente è alta (superiore a 30 °C).	Utilizzate dell'acqua più fredda (da 10 °C a 15 °C) e/o un po' meno di lievito.

Problema	Causa	Soluzione
	L'impostazione del colore della crosta è troppo leggera.	Scegliete un colore più intenso la prossima volta.
Il pane non è lievitato abbastanza.	Forse non vi siete ricordati di aggiungere il lievito al composto.	Non scordatevi di aggiungere il lievito all'impasto.
	Il lievito utilizzato potrebbe essere scaduto.	Prima di aggiungere il lievito al composto, controllate la data di scadenza.
	La quantità di acqua potrebbe non essere sufficiente.	L'impasto non è stato preparato correttamente. Seguite la ricetta.
	Durante la lavorazione all'impasto potrebbe essere stata data la forma in maniera troppo energica	Formate nuovamente una palla con l'impasto e lasciatelo riposare per 10 minuti, quindi ridategli ancora una volta la forma.
		Lavorate l'impasto in due fasi, con una pausa di 5 minuti tra una e l'altra.

Domande frequenti

Domanda	Risposta
Perché le forme di pane variano in forma e altezza?	Il pane è molto sensibile a fattori esterni come temperatura dell'aria, condizioni meteo, umidità, altitudine, cambiamenti del flusso d'aria e uso del timer. La forma del pane può dipendere anche da ingredienti poco freschi o dosi sbagliate.
Come varia la forma del pane in base alle stagioni?	In estate, le forme di pane possono a volte sgonfiarsi (e creare un vuoto nella parte centrale) o lievitare troppo. In inverno, il pane potrebbe non lievitare bene. Potete risolvere questo problema utilizzando acqua alla temperatura di 68 °F/20 °C.
Perché la farina a volte si appiccica ai lati del pane?	Durante la fase iniziale, piccole quantità di farina possono attaccarsi ai lati del recipiente del pane e cuocersi. Se ciò accade, togliete questa parte della crosta raschiandola con un coltello affilato.
Perché a volte l'impasto è molto appiccicoso e difficile da lavorare?	L'impasto a volte può risultare troppo appiccicoso (ad esempio troppo umido), a seconda della temperatura ambiente e dell'acqua. Provate ad utilizzare acqua più fredda per l'impasto.
Perché a volte la superficie del pane si rompe?	Quando l'impasto lievita troppo, si creano delle crepe sulla superficie del pane cotto.
È possibile fare il pane utilizzando uova fresche all'interno dell'apparecchio?	Sì, riducete la quantità di acqua e sostituitela con le uova. Mettete innanzitutto le uova nel misurino, quindi aggiungete l'acqua fino al livello specificato dal recipiente. Non utilizzate la funzione timer con le uova, per evitare che si deteriorino.

Domanda	Risposta
È possibile utilizzare questa macchina del pane per preparare ricette trovate in altri libri di cucina?	Sì. Tuttavia, le ricette contenute in questo ricettario sono state appositamente create per il presente apparecchio, se utilizzato con altre ricette i risultati finali possono variare. In caso di problemi nell'uso dell'apparecchio con altre ricette, consultate il capitolo "Risoluzione dei problemi".
Perché il pane a volte ha un odore strano?	Una quantità eccessiva di lievito secco attivo o di ingredienti non proprio freschi (soprattutto farina e acqua) possono conferire al pane un odore strano. Dosate sempre attentamente gli ingredienti e utilizzate ingredienti freschi per un risultato ottimale.
È possibile utilizzare farina macinata in casa?	A seconda della consistenza della farina, il risultato finale potrebbe non essere soddisfacente. Vi consigliamo di mischiare la farina macinata in casa con quella normale per risultati ottimali.
Perché il pane con la forma personalizzata non viene cotto correttamente?	La forma dell'impasto potrebbe essere troppo grande. Riducete la grandezza della forma dell'impasto. Quest'ultimo dovrebbe solo coprire la metà della superficie del vassoio da forno. Per una doratura maggiore, utilizzate il programma 10
Perché il pane con la forma personalizzata è troppo cotto?	La forma dell'impasto potrebbe essere troppo piccola. Adagiate sul vassoio da forno un impasto di grandezza superiore. Quest'ultimo dovrebbe solo coprire la metà della superficie del vassoio. Per una doratura più leggera, impostate un colore della crosta più leggero.
Perché la cottura del pane con la forma personalizzata non è uniforme?	La forma dell'impasto potrebbe non essere uniforme. Dividete l'impasto in parti uguali.

Standaardbroodprogramma's en -recepten

Gewoon witbrood (programma 1 en 2)

programma: Basic White	750 g	1000 g	1250 g
Water (27°C) of melk	290 ml	350 ml	450 ml
Melkpoeder	1½ el	2 el	3 el
Olie	1½ el	2 el	3 el
Zout	1 tl	1½ tl	1½ tl
Suiker	1½ el	2 el	3 el
Witte bloem	500 g	600 g	750 g
Droge gist	1 tl	1 tl	1 tl

Volkorenbrood (programma 3 en 4)

programma: Whole Wheat	750 g	1000 g	1250 g
Water (27°C)	320 ml	380 ml	480 ml
Olie	1 el	2 el	2 el
Zout	1½ tl	2 tl	2 tl
Honing OF suiker	2 el	2 el	3 el
Volkorenmeel	500 g	600 g	750 g
Droge gist	1 tl	1 tl	1 tl

Frans brood (programma 5)

programma: French	750 g	1000 g	1250 g
Water (27°C)	290 ml	350 ml	450 ml
Olie	1½ el	2 el	2 el
Zout	1½ tl	2 tl	3 tl
Witte bloem	500 g	600 g	750 g
Droge gist	1 tl	1 tl	1 tl

Zoet brood (programma 6)

programma: Sweet	750 g	1000 g	1250 g
Water (27°C) of melk	270 ml	330 ml	390 ml
Melkpoeder	1½ el	2 el	3 el
Olie	2 el	3 el	4 el
Zout	1 tl	1 tl	1 tl
Suiker	4 el	5 el	6 el

programma: Sweet	750 g	1000 g	1250 g
Witte bloem	500 g	600 g	700 g
Droge gist	1 tl	1 tl	1 tl

Glutenvrij brood (programma 7)

programma: Gluten Free	750 g	1000 g	1250 g
Water (27°C) of melk	-	330 ml	410 ml
Melkpoeder	-	2 el	2 el
Olie	-	2 el	3 el
Zout	-	1½ tl	1½ tl
Suiker	-	2 el	3 el
Glutenvrije bloem	-	560 g	700 g
Droge gist	-	2¼ tl	3¼ tl

Supersnel brood (programma 8)

programma: Super Rapid	750 g	1000 g	1250 g
Water (27°C) of melk	-	380 ml	-
Melkpoeder	-	2 el	-
Olie	-	2 el	-
Zout	-	1 tl	-
Suiker	-	2 el	-
Witte bloem	-	600 g	-
Droge gist	-	4 tl	-

Deeg/pizzadeeg (programma 9)

programma: Dough	750 g	1000 g	1000 g
Water (27°C) of melk	-	340 ml	
Melkpoeder	-	2 el	
Olie	-	¼ kopje	
Zout	-	2 tl	
Suiker	-	2 el	
Witte bloem	-	600 g	
Droge gist	-	2 tl	

Aardbeien- of bramenjam (programma 12)

Programma: Jam	
Vers of bevroren (ontdooid) fruit	2 kopjes
Suiker	1,5 kopje

Conversietabel

tl/el/kopje	ml
¼ tl	1 ml
½ tl	2 ml
1 tl	5 ml
1 el	15 ml
¼ kopje	50 ml
1/3 kopje	75 ml
½ kopje	125 ml
2/3 kopje	150 ml
3/4 kopje	175 ml
1 kopje	250 ml

Multi Bread Shaper-programma's en -recepten

Met de Multi Bread Shaper-programma's (13 en 14) kunt u uw eigen broodvormen maken. Van kleine en grote bolletjes tot stokbrood en vrije vormen. Deze programma's kennen twee fasen:
- Eerste fase: kneden en rijzen van het deeg
- Tweede fase: bakken

Kneden en rijzen van het deeg

1. Verwijder de broodpan uit het apparaat (zie hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken' in de gebruiksaanwijzing).
2. Bevestig de kneedbladen (zie hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken' in de gebruiksaanwijzing).
3. Weeg de ingrediënten af en doe ze in de broodpan (zie hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken' in de gebruiksaanwijzing).
4. Plaats de broodpan terug in het apparaat (zie hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken' in de gebruiksaanwijzing).
5. Steek de stekker van de broodbakmachine in het stopcontact.
6. Druk op de programmaselectieknop en kies programma 13 of 14.
7. Druk desgewenst een of meerdere keren op de keuzeknop voor korstkleur om de juiste korstkleur te kiezen.

Bij programma 13 en 14 is de vooringestelde korstkleur gemiddeld.

8. Druk op de start-/stop-/annuleerknop om de deegkneedcyclus te starten. Deze cyclus wordt gevolgd door de rijscyclus.

9 Wanneer de eerste fase van het programma is afgelopen, schakelt het apparaat over op stand-by.
◗ Het apparaat piept om u te waarschuwen dat het deeg is gekneed en gerezen.

Opmerking: De twee cycli (kneden en rijzen van het deeg) worden automatisch uitgevoerd en duren 1 uur en 21 minuten, d.w.z. het kneden duurt 26 minuten, gevolgd door 55 minuten rijzen.

Opmerking: Het is normaal dat het deeg tijdens het kneden niet gelijkmatig wordt gemengd.

Zodra de eerste fase van het programma is voltooid, moet het deeg binnen één uur worden gebakken. Na één uur wordt het apparaat automatisch gereset en gaat het Multi Bread Shaper-programma verloren.

Vormen en bakken

1 Vorm uw brood naar wens en plaats het in de bakschalen (zie 'Multi Bread Shaper-recepten' hieronder).

2 Zet het bakrek in elkaar (zie 'Het bakrek in elkaar zetten' hieronder).

3 Plaats het bakrek met de bakschalen in de broodbakmachine.

Opmerking: U dient de broodpan te verwijderen voordat u het bakrek kunt gebruiken.

4 Sluit het deksel en druk op de start-/stop-/annuleerknop om de bakcyclus te starten.

Het bakrek in elkaar plaatsen

De broodbakmachine wordt geleverd met een bakrek dat speciaal is gemaakt voor Multi Bread Shaper-recepten (programma's 13 en 14). Het bakrek wordt geleverd met twee bakschalen. Met de twee lange en de vier korte scheiders kunt u de bakschalen opdelen om stokbroden, bolletjes, broodjes of vrije vormen te bakken.

1 Om twee lange stokbroden of andere broden te bakken, plaatst u de lange scheider in de bakschaal. Druk de scheider omlaag om hem vast te zetten.

2 Als u korte stokbroden of andere korte broodvormen wilt bakken, plaatst u twee korte scheiders dwars in de bakschaal en drukt u ze vast.

3 Om bolletjes of broodjes te bakken, plaatst u eerst de lange scheider en vervolgens plaatst u de gleuven van de korte scheiders in de gleuven van de lange scheider.

4 Als u een brood wilt bakken met een zelfverzonnen vorm, laat u alle scheiders achterwege.

Multi Bread Shaper-recepten

Voor deze recepten hebt u het bakrek, de bakschalen, de scheiders voor de bakschalen, de snijder en de borstel nodig.

Stokbroden

Dit recept is voor vier stokbroden van 100 g per stuk.
De vereiste korstkleurinstelling is gemiddeld.
Ingrediënten:
- 170 ml water
- 1 theelepel zout
- 280 g broodmix
- 1 theelepel droge gist

Opmerking: Als u wilt dat uw stokbrood een veerkrachtiger textuur krijgt, voeg dan 1 eetlepel olie toe aan de ingrediënten. Als u de 4 stokbroden meer kleur wilt geven, voeg dan 2 theelepels suiker toe aan de ingrediënten.
De stokbroden vormen:

1 Bestrooi het werkoppervlak met een beetje bloem.

2 Verwijder de broodpan uit het apparaat en haal het deeg uit de broodpan.

3 Rol het deeg tot een bal en verdeel deze bal met een mes in vier delen (fig. 1).

Opmerking: Zorg dat de delen hetzelfde wegen.

Tip: Als u de stokbroden lichter en luchtiger wilt maken, laat de deegballen dan vijf minuten rusten voordat u ze verwerkt.

4 Druk elke deegbal met de palm van uw hand plat op het met bloem bestoven werkoppervlak of plet deze door er zacht overeen te rollen met een deegroller (fig. 2).

5 Pak de lange zijde van de deeglap en vouw deze naar binnen. Pak vervolgens de andere lange zijde van de lap en vouw deze naar binnen, op de naar binnen gevouwen zijde (fig. 3).

6 Creëer een lange holte door over de hele lengte met uw vingers in het midden van het gevouwen deeg te duwen (fig. 4).

7 Sluit de holte door de voorste helft van het deeg omhoog en vervolgens over de holte te trekken. Plaats deze helft op de andere helft van het deeg en sluit de naad (fig. 5).

8 Plaats het deeg op het werkoppervlak met de naad omlaag en rol het deeg heen en weer met uw handen. Begin in het midden en beweeg uw handen naar buiten langs het deeg, terwijl u het blijft rollen om de gewenste lengte te krijgen. (fig. 6)

9 Rol het deeg met uw handen zonder te hard te drukken om een regelmatige vorm te verkrijgen. Het deeg moet een gelijkmatige dikte en breedte blijven houden.

Opmerking: Het deeg moet dezelfde lengte hebben als de bakschaal (circa 18 cm).

Tip: Om de smaak van de stokbroden te variëren, kunt u ingrediënten zoals sesam- of maandzaad gebruiken in deze fase.

10 Bevestig de lange scheiders in de twee bakschalen en plaats de deegvormen in elk deel van de bakschalen (fig. 7).

11 Voor de beste resultaten maakt u met de meegeleverde snijder of een gekarteld mes diagonale sneden van ongeveer 1 cm in de bovenkant van het gevormde deeg (fig. 8).

Opmerking: Zorg ervoor dat de sneden niet dieper zijn dan 1 cm en dat ze 2 cm van elkaar verwijderd zijn (fig. 9).

12 Gebruik de borstel om de bovenkant van de deegvormen met water te bevochtigen (fig. 10).

Opmerking: Zorg dat er geen water achterblijft in de bakschaal.

13 Plaats het bakrek met de bakschalen in de broodbakmachine.

14 Druk op de start-/stop-/annuleerknop om de bakcyclus te starten.

15 Haal de stekker uit het stopcontact aan het einde van de bakcyclus.

16 Til het bakrek uit het apparaat (fig. 11).

Wees voorzichtig want het bakrek, de bakschalen en de broden zijn heet.

17 Haal de stokbroden van de bakschalen af en laat ze afkoelen op een afkoelrooster (fig. 12).

Vloerbrood

Een vloerbrood is een cilindervormig brood, maar plat aan de onderkant met een aantal diagonale inkepingen in de bovenkant.

1 Gebruik de ingrediënten en volg stap 1 t/m 3 onder 'Stokbroden' hierboven.

2 Rol elk van de vier deegdelen met een deegroller uit tot een ongeveer 18 cm lange en 1,5 cm dikke rechthoekige deeglap met afgeronde hoeken (fig. 13).

3 Pak het lange deel van elke deeglap en rol deze op tot een 5 cm brede rol. Duw de uiteinden naar binnen en strijk ze glad (fig. 14).

4 Plaats de lange scheiders in de bakschalen en plaats de deegvormen in elk deel.

5 Maak met de bijgeleverde snijder of een gekarteld mes diagonale inkepingen in de bovenkant van de rol, ongeveer 1,5 cm uit elkaar (gewoonlijk zijn dat ongeveer zes inkepingen per deegvorm) (fig. 15).

6 Gebruik de borstel om de bovenkant van de deegvormen met water te bevochtigen.

Opmerking: Zorg dat er geen water achterblijft in de bakschaal.

7 Plaats het bakrek met de bakschalen in de broodbakmachine.

8 Druk op de start-/stop-/annuleerknop om de bakcyclus te starten.

9 Haal de stekker uit het stopcontact aan het einde van de bakcyclus.

10 Til het bakrek uit het apparaat.

Wees voorzichtig want het bakrek, de bakschalen en de broden zijn heet.

11 Haal de vloerbroden van de bakschalen af en laat ze afkoelen op een afkoelrooster.

Epi (Frans brood)

Een 'epi' is een Frans brood dat wordt gemaakt van stokbrooddeeg en wordt gevormd als een korenaar ('epi' is Frans voor korenaar).

1 Gebruik de ingrediënten genoemd onder 'Stokbroden' hierboven en vorm de stokbroden door stap 1 t/m 9 te volgen.

2 Plaats de lange scheiders in de bakschalen en plaats de deegvormen in elk deel.

3 Gebruik een schaar om op 2 tot 2,5 cm van elkaar inkepingen te maken over de hele lengte van de deegvorm, zodat er flappen aan de bovenkant ontstaan (fig. 16).

Opmerking: De lengte van de inkepingen moet ongeveer tweederde van de hoogte van de deegvorm beslaan.

4 Leg de deegflappen beurtelings naar links en naar rechts (fig. 17).

5 Gebruik de borstel om de bovenkant van de deegvormen met water te bevochtigen.

Opmerking: Zorg dat er geen water achterblijft in de bakschaal.

6 Plaats het bakrek met de bakschalen in de broodbakmachine.

7 Druk op de start-/stop-/annuleerknop om de bakcyclus te starten.

8 Haal de stekker uit het stopcontact aan het einde van de bakcyclus.

9 Til het bakrek uit het apparaat.

Wees voorzichtig want het bakrek, de bakschalen en de broden zijn heet.

10 Haal de epi-broden van de bakschalen af en laat ze afkoelen op een afkoelrooster.

Tip: De flappen van de gebakken epi-broden kunnen gemakkelijk worden afgebroken om per stuk te gebruiken.

Gevlochten brood

Dit is een recept voor een van de meest voorkomende soorten gevlochten brood, d.w.z. gevlochten brood met drie strengen.

Ingrediënten:

- ¼ kopje melk
- ½ groot ei
- 1 1/6 kopje bloem
- 1 eetlepel suiker
- ¼ theelepel zout
- 1/8 kopje boter
- ¾ theelepel droge gist

Het gevlochten brood vormen:

1. Bestrooi het werkoppervlak met een beetje bloem.
2. Verwijder de broodpan uit het apparaat en haal het deeg uit de broodpan.
3. Rol het deeg tot een bal en verdeel deze met een mes in zes delen (fig. 18).

Opmerking: Zorg dat de delen hetzelfde wegen.

4. Plaats drie deegdelen op het met bloem bestoven werkoppervlak en rol elk deel met uw handen heen en weer. Begin in het midden en beweeg uw handen naar buiten langs het deeg terwijl u het deeg blijft rollen om het tot de gewenste lengte uit te rekken (fig. 19).

Opmerking: Zorg ervoor dat de deegstrengen een constante doorsnede houden. De deegstrengen moeten net zo lang worden gerold tot ze dezelfde lengte hebben als de bakschaal (circa 18 cm).

5. Plaats de drie deegstrengen naast elkaar op de bakschaal (fig. 20).
6. Begin in het midden met het vlechten van de strengen. Til de rechter streng op en leg deze over de middelste streng. Leg vervolgens de linker streng over de rechter en de middelste streng over de linker. Vlecht tot u het einde van de strengen bereikt. Daarna begint u weer vanuit het midden en vlecht u naar het andere eind (fig. 21).
7. Maak de uiteinden een beetje nat, knijp ze samen en stop ze onder het deeg (fig. 22).
8. Gebruik de borstel om de bovenkant van de deegvormen met water te bevochtigen.

Opmerking: Zorg dat er geen water achterblijft in de bakschaal.

9. Volg stap 4 t/m 8 voor de andere drie strengen.
10. Plaats het bakrek met de bakschalen in de broodbakmachine.
11. Druk op de start-/stop-/annuleerknop om de bakcyclus te starten.
12. Haal de stekker uit het stopcontact aan het einde van de bakcyclus.
13. Til het bakrek uit het apparaat.

Wees voorzichtig want het bakrek, de bakschalen en de broden zijn heet.

14. Haal de gevlochten broden van de bakschalen af en laat ze afkoelen op een afkoelrooster.

Bolletjes

Dit recept is voor 12 bolletjes.

Ingrediënten:

- 170 ml water
- 1 theelepel zout
- 280 g broodmix
- 1 theelepel droge gist

De bolletjes vormen:

1 Bestrooi het werkoppervlak met een beetje bloem.

2 Verwijder de broodpan uit het apparaat en haal het deeg uit de broodpan.

3 Rol het deeg tot een bal en verdeel deze met een mes in 12 delen (fig. 23).

Opmerking: Zorg dat de delen hetzelfde wegen.

4 Vorm elk stuk deeg tot een bolletje en plaats ze op de bakschaal (fig. 24).

5 Maak met de snijder een diepe inkeping in het midden van het deeg die het deeg in twee delen verdeelt (fig. 25).

6 Maak nog een inkeping die loodrecht op de eerste inkeping staat om het deeg nog eens te verdelen zodat er vier delen ontstaan (fig. 26).

7 Gebruik een borstel om de bovenkant van de deegvormen met water te bevochtigen.

Opmerking: Zorg dat er geen water achterblijft in de bakschaal.

8 Plaats het bakrek met de bakschalen in de broodbakmachine.

9 Druk op de start-/stop-/annuleerknop om de bakcyclus te starten.

10 Haal de stekker uit het stopcontact aan het einde van de bakcyclus.

11 Til het bakrek uit het apparaat.

Wees voorzichtig want het bakrek, de bakschalen en de bolletjes zijn heet.

12 Haal de bolletjes van de bakschalen af en laat ze afkoelen op een afkoelrooster.

Kaneelbroodjes

Ingrediënten:
- ¼ kopje melk
- ½ groot ei
- 1 1/6 kopje bloem
- 1 eetlepel suiker
- ¼ theelepel zout
- 1/8 kopje boter
- ¾ theelepel droge gist

Vulling:
- 1 eetlepel kristalsuiker
- ½ theelepel kaneel
- 1/8 kopje rozijnen
- Meng de ingrediënten voor de vulling goed voordat u ze toevoegt aan het deeg.

Glazuur:
- ½ groot ei, geklopt
- 2 theelepels water

De kaneelbroodjes vormen:

1 Bestrooi het werkoppervlak met een beetje bloem.

2 Verwijder de broodpan uit het apparaat en haal het deeg uit de broodpan.

3 Rol het deeg met uw handen tot een bal en snijd de bal in twee gelijke helften (fig. 27).

4 Rol de halve deegballen uit tot rechthoekige vormen (fig. 28).

5 Plaats een gelijke hoeveelheid vulling op ¾ van elke vorm (fig. 29).

6 Rol de deegvormen op en sluit het uiteinde goed af (fig. 30).

Opmerking: Duw de bovenste naad en de twee uiteinden goed dicht om te voorkomen dat het broodje uit elkaar valt wanneer u het snijdt (fig. 31).

7 Snijd het opgerolde deeg in twee gelijke delen (fig. 32).

8 Plaats de delen opgerold deeg op de bakschaal met de gesneden kant omhoog.

9 Breng met de borstel geklopt ei aan op de bovenkant van het deeg (fig. 33).

10 Plaats het bakrek met de bakschalen in de broodbakmachine.

11 Druk op de start-/stop-/annuleerknop om de bakcyclus te starten.

12 Haal de stekker uit het stopcontact aan het einde van de bakcyclus.

13 Til het bakrek uit het apparaat.

Wees voorzichtig want het bakrek, de bakschalen en de kaneelbroodjes zijn heet.

14 Haal de kaneelbroodjes van de bakschalen af en laat ze afkoelen op een afkoelrooster.

Zachte pretzels

Dit recept is voor 32 pretzels.
Ingrediënten:
- 1 kopje bier
- 2½ kopjes standaardbloem
- 2 eetlepels suiker
- 1 theelepel zout
- 1 eetlepel boter
- 1 theelepel droge gist

De pretzels vormen:

1 Bestrooi het werkoppervlak met een beetje bloem.

2 Verwijder de broodpan uit het apparaat en haal het deeg uit de broodpan.

3 Rol het deeg tot een bal en verdeel deze met een mes in vier gelijke delen.

4 Snijd elk deel in acht gelijke delen.

5 Rol elk deel tot een streng die ongeveer 50 cm lang en 1 cm dik is (fig. 34).

6 Pak de uiteinden van een streng en strek deze naar elkaar toe tot ze elkaar kruisen. (fig. 35)

7 Draai vervolgens één uiteinde om het andere en plaats de gedraaide uiteinden over de andere kant van de cirkel om de pretzel vorm te geven (fig. 36).

8 Plaats de pretzels 2 cm uit elkaar ondersteboven, met de gedraaide uiteinden naar beneden, op de bakschaal. (fig. 37)

9 Bestrijk het deeg met geklopt ei en bestrooi de pretzels lichtjes met grof zout, maanzaad of sesamzaadjes (fig. 38).

Tip: De broodbakmachine kan maximaal 6 pretzels tegelijkertijd bakken. Daarom kan het nodig zijn om het bakprogramma in te stellen op doorlopend bakken. Elke bakcyclus duurt circa 10-12 minuten.

10 Plaats het bakrek met de bakschalen in de broodbakmachine.

11 Druk op de start-/stop-/annuleerknop om de bakcyclus te starten.

12 Haal de stekker uit het stopcontact aan het einde van de bakcyclus.

13 Til het bakrek uit het apparaat.

Wees voorzichtig want het bakrek, de bakschalen en de pretzels zijn heet.

14 Haal de pretzels van de bakschalen af en laat ze afkoelen op een afkoelrooster.

Tip: Als u zachte en taaie pretzels wilt hebben, serveer ze dan warm met mosterd.

Tip: Om knapperige, droge pretzels te krijgen, plaatst u ze in een koele oven op een niet-ingevette bakplaat. Laat ze 3 uur of een nacht staan zodat ze droog en knapperig worden.

Multi Bread Shaper-programma's

Multi Bread Shaper	(programma 13)	Multi Bread Shaper Sweet	(programma 14)
Ingrediënten	Hoeveelheden	Ingrediënten	Hoeveelheden
Water	150 ml	Water	100 ml
Olie	-	Olie	1 el
Zout	1 tl	Zout	½ tl
Suiker	-	Suiker	2 el
Melkpoeder	-	Melkpoeder	1 el
Witte bloem	300 g	Witte bloem	200 g
Droge gist	1½ tl	Droge gist	1 tl

Baktijden en -temperaturen

Baktijden en -temperaturen

De standaardwarmhoudtemperatuur voor de broodsoorten en het Bake Only-programma in de volgende tabellen is 60°C.
De warmhoudtemperatuur voor jam is 20°C.
De maximale vertragingstijd die kan worden ingesteld voor alle broodsoorten, behalve Super Rapid en Gluten Free, is 15 uur.
De maximale vertragingstijd voor het Bake Only-programma is 1 uur en 30 minuten.

Optioneel: extra ingrediënten toevoegen in de deegfase

Programma	Extra ingrediënten toevoegen (als het apparaat piept)
Basic White	Na 26 min.
Basic White Rapid	Na 15 min.
Whole Wheat	Na 51 min.
Whole Wheat Rapid	Na 10 min.
Sweet	Na 20 min.
Gluten Free	Na 14 min.
Dough	Na 16 min.

Duur en temperaturen in de bakfase

Type	Korst	Baktemp.	Gewicht	Baktijd	Procestijd
Basic White	Licht	110°C	750 g	50 min.	3 uur 30 min.

Type	Korst	Baktemp.	Gewicht	Baktijd	Procestijd
			1000 g	55 min.	3 uur 35 min.
			1250 g	60 min.	3 uur 40 min.
	Gemiddeld	120°C	750 g	50 min.	3 uur 30 min.
			1000 g	55 min.	3 uur 35 min.
			1250 g	60 min.	3 uur 40 min.
	Donker	130°C	750 g	55 min.	3 uur 35 min.
			1000 g	60 min.	3 uur 40 min.
			1250 g	65 min.	3 uur 45 min.
Basic White Rapid	Licht	110°C	750 g	50 min.	2 uur 40 min.
			1000 g	55 min.	2 uur 45 min.
			1250 g	60 min.	2 uur 50 min.
	Gemiddeld	120°C	750 g	50 min.	2 uur 40 min.
			1000 g	55 min.	2 uur 45 min.
			1250 g	60 min.	2 uur 50 min.
	Donker	130°C	750 g	55 min.	2 uur 45 min.
			1000 g	60 min.	2 uur 50 min.
			1250 g	65 min.	2 uur 55 min.
Whole Wheat	Licht	115°C	750 g	45 min.	3 uur 55 min.
			1000 g	50 min.	4 uur
			1250 g	55 min.	4 uur 5 min.
	Gemiddeld	125°C	750 g	50 min.	4 uur
			1000 g	55 min.	4 uur 5 min.
			1250 g	60 min.	4 uur 10 min.
	Donker	135°C	750 g	60 min.	4 uur 10 min.
			1000 g	65 min.	4 uur 15 min.
			1250 g	70 min.	4 uur 20 min.
Whole Wheat Rapid	Licht	115°C	750 g	45 min.	2 uur 40 min.
			1000 g	50 min.	2 uur 45 min.
			1250 g	55 min.	2 uur 50 min.
	Gemiddeld	125°C	750 g	50 min.	2 uur 45 min.
			1000 g	55 min.	2 uur 50 min.
			1250 g	60 min.	2 uur 55 min.

Type	Korst	Baktemp.	Gewicht	Baktijd	Procestijd
	Donker	135°C	750 g	60 min.	2 uur 55 min.
			1000 g	65 min.	3 uur
			1250 g	70 min.	3 uur 5 min.
French	Licht	115°C	750 g	50 min.	5 uur 45 min.
			1000 g	55 min.	5 uur 50 min.
			1250 g	60 min.	5 uur 55 min.
	Gemiddeld	125°C	750 g	55 min.	5 uur 50 min.
			1000 g	60 min.	5 uur 55 min.
			1250 g	65 min.	6 uur
	Donker	135°C	750 g	60 min.	5 uur 55 min.
			1000 g	65 min.	6 uur
			1250 g	70 min.	6 uur 5 min.
Sweet	Licht	110°C	750 g	52 min.	3 uur 17 min.
			1000 g	54 min.	3 uur 19 min.
			1250 g	56 min.	3 uur 21 min.
	Gemiddeld	115°C	750 g	54 min.	3 uur 19 min.
			1000 g	57 min.	3 uur 22 min.
			1250 g	60 min.	3 uur 25 min.
	Donker	125°C	750 g	58 min.	3 uur 23 min.
			1000 g	61 min.	3 uur 26 min.
			1250 g	64 min.	3 uur 29 min.
Gluten Free	Gemiddeld	110°C	1000 g	95 min.	2 uur 54 min.
Super Rapid	Gemiddeld	135°C	1000 g	50 min.	1 uur 25 min.
Dough	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	0 min.	1 uur 30 min.
Bake Only	n.v.t.	120°C	n.v.t.	10 min.	n.v.t.
Pasta Dough	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	0 min.	14 min.
Jam	n.v.t.	115°C	n.v.t.	70 min.	1 uur 25 min.
Multi Bread Shaper	Licht	120°C	750 g	40 min.	2 uur 15 min.
	Gemiddeld	130°C	750 g	40 min.	2 uur 15 min.
	Donker	140°C	750 g	40 min.	2 uur 15 min.
Multi Bread Shaper Sweet	Licht	110°C	750 g	30 min.	2 uur 5 min.
	Gemiddeld	120°C	750 g	30 min.	2 uur 5 min.

Type	Korst	Baktemp.	Gewicht	Baktijd	Procestijd
	Donker	130°C	750 g	30 min.	2 uur 5 min.

Ingrediënten en keukengerei

In dit hoofdstuk wordt een aantal ingrediënten en hulpmiddelen voor het bakken van brood beschreven. Elk ingrediënt heeft een speciaal doel. Het is belangrijk kwaliteitsingrediënten te kopen en deze te gebruiken in de precieze hoeveelheden die in de recepten zijn aangegeven. Bepaalde ingrediënten kunnen uitstekend door andere worden vervangen, terwijl andere teleurstellende bakresultaten zullen opleveren.

Ingrediënten

Witte bloem

Witte bloem bevat genoeg eiwit (gluten) om brood een behoorlijke hoeveelheid volume en textuur te geven. Gluten vormt de celwandstructuur, houdt de luchtbelletjes vast en zorgt ervoor dat het brood kan rijzen. De meeste bloem is gebleekt. Dit heeft geen invloed op de bakprestaties of de houdbaarheid.

Volkorenmeel

Volkorenmeel is een grof soort meel dat wordt gemalen van de hele tarwekorrel: zemel, kiem en kiemwit. De zemel en kiem zorgen voor de bruine kleur en nootachtige smaak en verhogen het vezelgehalte. Met volkorenmeel bakt u kortere, compactere broden.

Roggemeel

Roggemeel bestaat uit fijngemalen roggekorrels. Alleen meelsoorten die van tarwe en rogge zijn gemaakt, bevatten glutenvormende eiwitten. De gluten in roggemeel is niet erg elastisch, zodat roggemeel in combinatie met tarwebloem moet worden gebruikt.

Granen, graanproducten en zaden

Graanproducten, graankorrels en zaden zorgen voor verscheidenheid in textuur, smaak en uiterlijk van broden. Ze verhogen het vezelgehalte. In recepten met drie, vijf, zeven of twaalf granen kunt u deze vervangen door elk ander meergranenproduct. Gebroken tarwe bestaat uit hele tarwekorrels die in deeltjes van verschillende grootte zijn gebroken. Bulgur bestaat uit gestoomde, gedroogde en gemalen tarwekorrels waarvan de zemel is verwijderd. Natuurlijke zemelen (tarwe- zowel als haverzemelen) verbreken de glutenketens. Gebruik dus niet meer zemelen dan in het recept is vermeld.

Glutenvrije bloem

Gluten zit in veel granen zoals tarwe, rogge, gerst, haver, enz. Glutenvrij brood kan alleen worden gemaakt van glutenvrije bloem of glutenvrije broodmixen.

Griesmeel

Griesmeel, een roomgeel, grofgemalen meel van harde tarwe, is rijk aan eiwitten. Het wordt gebruikt om verse pasta te maken. Pastadeeg van griesmeel is gemakkelijker te kneden en behoudt tijdens het bakken beter zijn vorm dan pastadeeg van standaardbloem. U kunt standaardbloem of volkorenmeel gedeeltelijk vervangen door griesmeel.

Vetten

Vetten maken het brood smeuïg, smakelijker en langer houdbaar door het vochtgehalte vast te houden. In recepten kunt u bakvet, margarine, boter of olie gebruiken. Broden die met deze vetten zijn gebakken, zullen enigszins variëren. U kunt beter geen caloriearme zachte margarine gebruiken, omdat het hogere watergehalte de grootte en textuur van broden aanzienlijk kan beïnvloeden.

Zout

Zout regelt de werking van het gist en draagt bij aan de smaak. Voeg altijd zout aan het deeg toe. De gebruikte hoeveelheden zijn klein maar onontbeerlijk. Zonder zout kan het brood te hoog rijzen of inzakken.

Suikers

Suikers zorgen dat het gist beter werkt, maken het brood zoeter en geven de korst meer kleur. Gebruik witte kristalsuiker tenzij anders vermeld in het recept. Honing, bruine suiker en stroop geven brood een unieke smaak en kleur. Als u een van deze producten gebruikt, zal het brood waarschijnlijk anders uitvallen.
U kunt suikersubstituten met aspartaam (niet met sacharine) in korrelvorm gebruiken. Vervang de suiker in het recept door dezelfde hoeveelheid zoetstof.

Vloeistoffen

Door de bloem met vloeistof te vermengen, krijgt u een elastisch deeg. Melk geeft een smeuïgere textuur, terwijl water de korst knapperiger maakt. Magere-melkpoeder en karnemelkpoeder verhogen de voedingswaarde en geven een zachtere textuur. U hoeft magere-melkpoeder of karnemelkpoeder niet eerst op te lossen. Gebruik van deze poeders vergroot het aantal recepten dat in combinatie met de timerfunctie gebruikt kan worden. Gebruik de timerfunctie niet voor recepten met verse melk. Karnemelkpoeder laat zich doorgaans gemakkelijker mengen wanneer u het na de bloem toevoegt.
Als u water en melkpoeder vervangt door melk, gebruik dan dezelfde hoeveelheid melk als water. In recepten met melk kunt u gehomogeniseerde melk met een vetgehalte van 2% of 1% of magere melk gebruiken. U kunt ongezoete fruit- en groentesappen gebruiken in de hoeveelheden die in de recepten worden vermeld. Lees de etiketten van deze sappen om te controleren of ze geen toegevoegd zout of suiker of toegevoegde zoetstoffen bevatten.

Eieren

Voor extra kleur en smaak kunt u recepten verrijken met eieren. Gebruik altijd grote eieren rechtstreeks uit de koelkast. Gebruik de timerfunctie niet voor recepten met eieren.

Kaas

Druk kaas niet aan wanneer u deze in het maatschepje afmeet. Bij gebruik van magere kaassoorten kunnen de hoogte en vorm van het brood afwijken. Gebruik de timerfunctie niet voor recepten met kaas.

Gist

Gist is een eencellig, levend micro-organisme dat zich voedt met de koolhydraten in bloem en suiker om koolzuurgas te produceren, waardoor brood rijst. Bij vermenging met water en suiker wordt de gist tijdens het kneedproces geactiveerd, waardoor zich luchtbelletjes in het deeg vormen die zorgen dat het rijst. Tijdens het bakken rijst het deeg in eerste instantie hoger tot de gist inactief wordt. Bij blootstelling aan lucht, hoge temperaturen en vocht neemt de gistactiviteit af. Gebruik gist altijd vóór de uiterste gebruiksdatum. Als u na het bakken gist over hebt, kunt u deze 6-8 weken in de koelkast bewaren (in de oorspronkelijke verpakking). Er zijn 3 soorten gist verkrijgbaar: actieve droge gist, instantgist en gist voor de broodbakmachine. De laatste soort gist is bijzonder actief, met een hoog gehalte aan ascorbinezuur (vitamine C). Deze soort is speciaal voor gebruik in broodbakmachines ontwikkeld. Als u gist voor de broodbakmachine wilt vervangen door actieve droge gist of instantgist, moet u ¼ theelepel meer gebruiken dan in het recept is aangegeven. Gebruik voor optimale resultaten de soort gist die in het recept wordt vermeld. Gist gaat dood bij hoge temperaturen. Wanneer u vullingen maakt, is het dus belangrijk dat u ingrediënten zoals gesmolten boter laat afkoelen voordat u ze verwerkt. Houd gist uit de buurt van vloeistoffen, vetten en zout, omdat de activiteit hierdoor wordt vertraagd. Gebruik niet meer gist dan in het recept is aangegeven.

Kaneel en knoflook hinderen het rijsproces. Als u deze ingrediënten gebruikt, voeg ze dan in de hoek van de broodpan toe om te voorkomen dat ze in contact komen met de gist.

De activiteit van gist testen

Los 1 theelepel suiker in een maatbeker op in ½ kopje lauw water. Strooi er 2 theelepels gist bij. Roer voorzichtig. Laat het mengsel 10 minuten staan. Het mengsel is nu bedekt met schuim en ruikt sterk naar gist. Als dit niet het geval is, koop dan nieuwe gist.

Broodmix

In tal van winkels kunt u broodmix kopen. Broodmix bevat bloem, zout, suiker en gist in de juiste verhoudingen, en is dus gemakkelijk te gebruiken. Er zijn veel verschillende smaken en varianten. In de meeste gevallen hoeft u alleen water of melk, en boter of olie in de broodpan te doen, zoals aangegeven in de instructies op het pak, waarna u de broodmix toevoegt.

Ingrediënten afmeten

Voor perfecte broden moet u de juiste hoeveelheden ingrediënten gebruiken. Daarom is het belangrijk dat u ingrediënten correct afmeet. 1 of 2 slordig afgemeten eetlepels (te vol of niet vol genoeg) maken al een groot verschil voor het eindresultaat. Meet ingrediënten nooit af boven de broodpan, om te voorkomen dat u ingrediënten in de pan morst.

Tip: Als een recept bijvoorbeeld 280 ml water voorschrijft, voegt u eerst 1 kopje (250 ml) toe met de maatbeker, gevolgd door 2 eetlepels (30 ml) met het maatschepje.

Opbergen

Bewaar bloem in een luchtdicht afsluitbare voorraaddoos op een koele, droge plek. Bij blootstelling aan hoge temperaturen of vocht gaan de kwaliteit en het rijsvermogen van de bloem achteruit. Geuren worden snel door bloem geabsorbeerd; houd uien en knoflook dus uit de buurt. U kunt brood 1 à 2 dagen bewaren in een goed afgesloten plastic zak of luchtdicht afsluitbare voorraaddoos (op kamertemperatuur). Bewaar Frans brood in een papieren zak of op een plaats waar er lucht bij kan komen, om te zorgen dat de korst knapperig blijft. Dit soort brood smaakt het best op de dag waarop het is gebakken.

Onderdelen

Maatschepje

- U kunt het bijgeleverde maatschepje gebruiken om gist, suiker, zout, melkpoeder en kruiden af te meten.
- Gebruik maatschepjes niet om droge ingrediënten ergens uit te scheppen. Schep droge ingrediënten met een lepel lichtjes in het maatschepje (fig. 39).
- Vul het maatschepje en strijk het af met de rand van een metalen spatel of de rechte kant van een mes. Druk de ingrediënten niet aan in het maatschepje en schud het maatschepje niet om de ingrediënten die boven de rand uitsteken te verwijderen (fig. 40).
- Het enige ingrediënt dat in het maatschepje moet worden aangedrukt, is bruine suiker. Druk de suiker in tot deze de vorm van de maatschepje heeft.

Maatbeker

- Gebruik een doorzichtige maatbeker met schaalverdeling voor alle vloeistoffen. Plaats de maatbeker op een vlakke ondergrond en controleer het niveau van de ingrediënten op oogniveau. Voeg zo nodig vloeistof toe of giet vloeistof weg (fig. 41).

Borstel

- De borstel kan bijvoorbeeld worden gebruikt om de bovenkant van multi-shaper-brood met water te bevochtigen of geklopt ei op broodjes aan te brengen.
- De borstel kan ook worden gebruikt om overtollig water uit de bakschaal of van het deeg te verwijderen.

Snijder

- De snijder kan worden gebruikt om het deeg te snijden of om inkepingen te maken in de bovenkant van het gevormde deeg van een multi-shaper-brood.

Wees voorzichtig met de snijder, want het mes van de snijder is erg scherp.

Plaats na gebruik de beschermkap op de snijder en berg de snijder veilig op.

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van het apparaat. Als u er niet in slaagt het probleem op te lossen met behulp van de onderstaande informatie, neem dan contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Problemen met standaardrecepten en mogelijke oplossingen

	Water of melk	Zout	Suiker of honing	Bloem	Gist	Overig
Brood rijst en zakt daarna in	Verminder met 1-2 eetlepels, gebruik koudere vloeistof	Vermeerder met ¼ theelepel		Vermeerder met 1-2 eetlepels, gebruik versere bloem, gebruik de juiste soort bloem	Verminder met 1/8-¼ theelepel, gebruik verse gist, gebruik de juiste soort gist op de juiste stand	Controleer stroomvoorziening
Brood rijst te hoog	Verminder met 1-2 eetlepels, gebruik koudere vloeistof	Vermeerder met 1/4 theelepel	Verminder met ½ theelepel	Verminder met 1-2 eetlepels	Verminder met 1/8-¼ theelepel, gebruik de juiste soort gist op de juiste stand	
Brood rijst niet genoeg	Vermeerder met 1-2 eetlepels	Verminder met 1/4 theelepel	Vermeerder met ½ theelepel	Gebruik versere bloem, gebruik de juiste soort bloem	Vermeerder met 1/8-¼ theelepel, gebruik verse gist, gebruik de juiste soort gist op de juiste stand	
Brood is kort en zwaar				Gebruik versere bloem, gebruik de juiste soort bloem	Voeg gist toe, gebruik verse gist, gebruik de juiste soort gist op de juiste stand	Controleer stroomvoorziening
Korst te licht			Vermeerder met ½ theelepel			Kies de juiste standen

	Water of melk	Zout	Suiker of honing	Bloem	Gist	Overig
Brood is ongebakken						Controleer stroomvoorziening, kies de juiste standen
Brood is te gaar			Verminder met ½ theelepel			Kies de juiste standen
Broodingrediënten zijn niet gemengd						Plaats de broodpan op de juiste wijze in het apparaat, duw het kneedblad goed op de as in de broodpan
Er komt rook uit de ventilatieopeningen						Maak het verwarmingselement schoon
Aanpassing bij gebruik op grote hoogte	Verminder met 1-2 eetlepels		Verminder met ½ theelepel		Verminder met 1/8-¼ theelepel	

Opmerking: Wanneer u de hoeveelheden ingrediënten bijstelt, verander dan eerst de hoeveelheid gist. Is het resultaat nog steeds niet naar wens, pas dan de vloeistoffen aan en vervolgens de droge ingrediënten.

Problemen met Multi Bread Shaper-recepten

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Bij het vormen van Multi Bread Shaper-broden heeft het deeg een andere vorm dan beschreven en weergegeven.	Het deeg waar u mee begon was niet rechthoekig en had geen gelijkmatige dikte.	Maak het deeg plat met een deegroller om een rechthoekige vorm met overal dezelfde dikte te verkrijgen.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het deeg scheurt makkelijk en valt uit elkaar (bijv. omdat het klonterig is) en het is moeilijk te vormen.	U hebt niet genoeg water aan het mengsel toegevoegd.	Het deeg is niet goed klaargemaakt. Volg de recepten nauwkeurig.
	U hebt het deeg te lang bewerkt.	Kneed het deeg weer tot een bal en laat het tien minuten rusten. Vorm het deeg weer vanaf het begin.
		Kneed het deeg in twee fasen met een pauze van vijf minuten ertussen.
Het deeg is kleverig en moeilijk in de juiste vorm te krijgen.	U hebt te veel water aan het mengsel toegevoegd of het water dat u hebt toegevoegd was te warm.	Doe wat bloem op uw handen, maar NIET op het deeg of werkoppervlak. Ga daarna verder met kneden. Doe nog wat bloem op uw handen en ga weer verder met kneden, net zolang totdat het deeg minder kleverig is.
De deegballen zijn te moeilijk te snijden.	Het deeg is kleverig omdat u te veel water hebt toegevoegd.	Doe wat bloem op uw handen, maar NIET op het deeg of werkoppervlak. Ga daarna verder met kneden. Doe nog wat bloem op uw handen en ga weer verder met kneden, net zolang totdat het deeg minder kleverig is.
	Het mes is niet scherp genoeg.	Gebruik de meegeleverde snijder of een heel scherp getand mes.
	Misschien twijfelde u even tijdens het snijden.	Zorg dat u de snijder of het mes snel door het deeg haalt.
De inkepingen op het brood gaan telkens weer dicht of gaan niet openstaan tijdens het bakken.	Het deeg is kleverig omdat u te veel water hebt toegevoegd.	Doe wat bloem op uw handen, maar NIET op het deeg of werkoppervlak. Ga daarna verder met kneden. Doe nog wat bloem op uw handen en ga weer verder met kneden, net zolang totdat het deeg minder kleverig is.
	U hebt het deeg niet voldoende uitgerekt tijdens het vormen.	Trek harder aan het deeg als u het omvouwt.
	De inkepingen in de bovenkant van het deeg zijn niet diep genoeg.	Maak de inkepingen dieper.
De inkepingen van het brood breken open tijdens het bakken.	U hebt het deeg waarschijnlijk niet afdoende gekneed.	Kneed het deeg beter tot het rekt zonder te scheuren.

Probleem	Oorzaak	Oplossing
	De inkepingen in de bovenkant van het deeg zijn niet diep genoeg.	Maak de inkepingen dieper.
De gebakken stokbroden blijven aan de bakschaal plakken.	U hebt te veel water op het deeg aangebracht.	Verwijder het overtollige water met de borstel voordat u gaat bakken.
	De broden plakken te veel.	Vet de bakschalen licht in met olie voordat u het deeg erin plaatst.
De broden zijn niet goudbruin.	Misschien bent u vergeten het deeg voor het bakken te bevochtigen.	Bestrijk het deeg goed met water voordat u gaat bakken.
	Misschien hebt u te veel bloem op het brood gedaan tijdens het vormen.	Bestrijk het deeg goed met water voordat u gaat bakken.
	De kamertemperatuur is hoog (hoger dan 30°C).	Gebruik kouder water (10°C tot 15°C) en/of een beetje minder gist.
	U hebt een te lichte korstkleur ingesteld.	Kies de volgende keer een donkerder korstkleur.
Het brood is niet genoeg gerezen.	Misschien bent u vergeten gist aan het mengsel toe te voegen.	Vergeet niet gist aan het mengsel toe te voegen.
	De gist die u hebt gebruikt, kan over de houdbaarheidsdatum zijn.	Controleer de houdbaarheidsdatum van de gist, voordat u de gist aan het mengsel toevoegt.
	Misschien hebt u onvoldoende water toegevoegd.	Het deeg is niet goed klaargemaakt. Volg de recepten nauwkeurig.
	Het deeg is te plat gemaakt tijdens het kneden	Kneed het deeg weer tot een bal en laat het tien minuten rusten. Vorm het deeg weer vanaf het begin.
		Kneed het deeg in twee fasen met een pauze van vijf minuten ertussen.

Veelgestelde vragen

Vraag	Antwoord
Waarom hebben broden niet altijd dezelfde hoogte en vorm?	Brood is zeer gevoelig voor omgevingsfactoren zoals kamertemperatuur, weer, luchtvochtigheid, hoogte, luchtstroomvariaties en gebruik van de timer. De vorm van het brood kan ook worden beïnvloed door het gebruik van ingrediënten die niet vers zijn of niet juist zijn afgemeten.

Vraag	Antwoord
Welke invloed hebben jaargetijden op de vorm van broden?	's Zomers kan het gebeuren dat broden inzakken (en een deuk in het midden krijgen) of te hoog rijzen. In de winter bestaat de kans dat brood niet goed rijst. U kunt dit verhelpen door water met een temperatuur van 20°C te gebruiken.
Waarom zit er soms bloem aan de zijkant van het brood?	Tijdens het mengproces vóór het bakken kunnen kleine hoeveelheden bloem aan de zijden van de broodpan blijven plakken. Deze bloem bakt vervolgens vast aan de zijkanten van het brood. Als dit gebeurt, schraapt u de bloem met een scherp mes van de korst.
Waarom is het deeg soms plakkerig en lastig te verwerken?	Afhankelijk van de kamer- en watertemperatuur kan het deeg soms plakkerig (te nat) zijn. Gebruik kouder water wanneer u het deeg maakt.
Waarom is de bovenkant van het brood soms gebarsten?	Soms rijst het deeg te hoog, waardoor het oppervlak van het gebakken brood kan barsten.
Kan ik in het apparaat brood maken met eieren?	Ja, verminder de hoeveelheid water en gebruik in plaats hiervan eieren. Breek eerst de eieren in de maatbeker en vul dit met water aan tot de hoeveelheid die in het recept is aangegeven. Maak in dit geval geen gebruik van de timerfunctie, omdat eieren kunnen bederven.
Kan ik met deze broodbakmachine recepten uit andere kookboeken maken?	Ja. De recepten in dit boekje zijn echter speciaal voor dit apparaat geschreven, en bij gebruik van andere recepten kunnen de resultaten variëren. Raadpleeg hoofdstuk 'Problemen oplossen' als u problemen ondervindt met andere recepten.
Waarom ruikt het brood soms vreemd?	Misschien hebt u te veel actieve droge gist gebruikt, of ingrediënten die niet vers zijn (met name bloem en water). Meet ingrediënten altijd zorgvuldig af en gebruik verse ingrediënten voor de beste resultaten.
Kan ik zelfgemalen meel gebruiken?	Afhankelijk van de grofheid van de maling kunnen de bakresultaten tegenvallen. Voor de beste resultaten kunt u het beste zelfgemalen meel met gewone bloem mengen.
Waarom zijn de multi-shaper-broden niet goed gebakken?	De deegvorm was waarschijnlijk te groot. Verklein de deegvorm. Het deeg mag niet meer dan de helft van het oppervlak van de bakschaal bedekken. Als u het brood donkerder wilt hebben, kunt u programma 10 gebruiken
Waarom is het multi-shaper-brood te doorbakken?	De deegvorm was waarschijnlijk te klein. Plaats een grotere deegvorm op de bakschaal. Het deeg dient de helft van het oppervlak van de bakschaal te bedekken. Als u het brood lichter wilt hebben, moet u de korstkleur instellen op licht.
Waarom is het bakresultaat van de multi-shaper-broden niet egaal?	De grootte van de deegvormen kan ongelijk geweest zijn. Zorg ervoor dat u het deeg in gelijke delen verdeelt.

Standard brødprogrammer og oppskrifter

Enkelt hvitt brød (programmene 1 og 2)

program: Enkelt hvitt	750 g	1000 g	1250 g
Vann (27 °C) eller melk	290 ml	350 ml	450 ml
Melkepulver	1½ ss	2 ss	3 ss
Olje	1½ ss	2 ss	3 ss
Salt	1 ts	1½ ts	1½ ts
Sukker	1½ ss	2 ss	3 ss
Fint hvetemel	500 g	600 g	750 g
Tørrgjær	1 ts	1 ts	1 ts

Grovbrød (programmene 3 og 4)

program: Grovbrød	750 g	1000 g	1250 g
Vann (27 °C)	320 ml	380 ml	480 ml
Olje	1 ss	2 ss	2 ss
Salt	1½ ts	2 ts	2 ts
Honning ELLER sukker	2 ss	2 ss	3 ss
Sammalt hvetemel	500 g	600 g	750 g
Tørrgjær	1 ts	1 ts	1 ts

Fransk brød (program 5)

program: Fransk	750 g	1000 g	1250 g
Vann (27 °C)	290 ml	350 ml	450 ml
Olje	1½ ss	2 ss	2 ss
Salt	1½ ts	2 ts	3 ts
Fint hvetemel	500 g	600 g	750 g
Tørrgjær	1 ts	1 ts	1 ts

Søtt brød (program 6)

program: Søtt	750 g	1000 g	1250 g
Vann (27 °C) eller melk	270 ml	330 ml	390 ml
Melkepulver	1½ ss	2 ss	3 ss
Olje	2 ss	3 ss	4 ss
Salt	1 ts	1 ts	1 ts
Sukker	4 ss	5 ss	6 ss
Fint hvetemel	500 g	600 g	700 g

program: Søtt	750 g	1000 g	1250 g
Tørrgjær	1 ts	1 ts	1 ts

Glutenfritt brød (program 7)

program: Glutenfritt	750 g	1000 g	1250 g
Vann (27 °C) eller melk	-	330 ml	410 ml
Melkepulver	-	2 ss	2 ss
Olje	-	2 ss	3 ss
Salt	-	1½ ts	1½ ts
Sukker	-	2 ss	3 ss
Glutenfritt mel	-	560 g	700 g
Tørrgjær	-	2¼ ts	3¼ ts

Superhurtig brød (program 8)

program: Superraskt	750 g	1000 g	1250 g
Vann (27 °C) eller melk	-	380 ml	-
Melkepulver	-	2 ss	-
Olje	-	2 ss	-
Salt	-	1 ts	-
Sukker	-	2 ss	-
Fint hvetemel	-	600 g	-
Tørrgjær	-	4 ts	-

Deig/pizzadeig (program 9)

program: Deig	750 g	1000 g	1000 g
Vann (27 °C) eller melk	-	340 ml	
Melkepulver	-	2 ss	
Olje	-	¼ kopp	
Salt	-	2 ts	
Sukker	-	2 ss	
Fint hvetemel	-	600 g	
Tørrgjær	-	2 ts	

Jordbær- eller bjørnebærsyltetøy (program 12)

Program: Syltetøy	
Fersk eller frossen (tint) frukt	2 kopper

Program: Syltetøy	
Sukker	1,5 kopp

Konverteringstabell

ts/ss/kopp	ml
¼ ts	1 ml
½ ts	2 ml
1 ts	5 ml
1 ss	15 ml
¼ kopp	50 ml
1/3 kopp	75 ml
½ kopp	125 ml
2/3 kopp	150 ml
3/4 kopp	175 ml
1 kopp	250 ml

Multi-brødformprogrammer og -oppskrifter

Multi-brødformprogrammene (13 og 14) gjør det mulig å lage et eget utvalg av brødfasonger. Fra små og store boller til bagetter og andre former. Disse programmene har to nivåer:
- Første nivå: Elting og heving av deigen
- Andre nivå: Steking

Elting og heving av deigen

1. Fjern brødpannen fra apparatet (se kapittelet Bruke apparatet i brukerhåndboken).
2. Monter eltebladene (se kapittelet Bruke apparatet i brukerhåndboken).
3. Mål opp, og hell ingrediensene i brødpannen (se kapittelet Bruke apparatet i brukerhåndboken).
4. Sett brødformen tilbake i brødbakemaskinen (se kapittelet Bruke apparatet i brukerhåndboken).
5. Sett i kontakten.
6. Trykk på programvelgeren, og velg program 13 eller 14.
7. Hvis du vil, kan du trykke på fargevelgeren for skorpe én eller flere ganger for å velge riktig skorpefarge.

I programmene 13 og 14 er den forhåndsinnstilte skorpefargen medium.

8. Trykk på start/stopp/avbryt-knappen for å starte elteperioden, som etterfølges av heveperioden.
9. Når det første nivået av programmet er ferdig, settes apparatet i standby-modus.

◗ Apparatet piper for å signalisere at deigen er ferdigeltet og ferdighevet.

Merk: De to periodene (elting og heving av deigen) skjer automatisk og varer i 1 time og 21 minutter, dvs. 26 minutter elting etterfulgt av 55 minutter heving.

Merk: Det er normalt at deigen ikke blir helt jevnt blandet under elting.

Når det første nivået av programmet er ferdig, må deigen stekes innen én time. Etter én time nullstiller apparatet seg, og multi-brødformprogrammet slås av.

Forming og steking

1. Form brødet som ønsket, og legg det på stekebrett (se delen Multi-brødformoppskrifter nedenfor).
2. Montering av stekestativet (se delen Montering av stekestativet nedenfor).
3. Sett stekestativet med stekebrettene inn i brødbakemaskinen.

Merk: Du må fjerne brødpannen før du kan bruke stekestativet.

4. Lukk dekselet, og trykk på stopp/start/avbryt-knappen for å starte stekingen.

Montering av stekestativet

Brødbakemaskinen kommer med et stekestativ spesielt tiltenkt multi-brødformoppskrifter (programmer 13 og 14). Stekestativet kommer med to stekebrett. Med de to lange separatorene og de fire korte separatorene kan du dele stekebrettene for å steke bagetter, rundstykker boller eller brød med andre fasonger.

1. Hvis du skal steke to lange bagetter eller andre brød, plasserer du den lange separatoren på stekebrettet. Trykk separatoren ned for å ordne dette.
2. Hvis du skal steke korte bagetter eller andre korte brød, setter du to korte separatorer på stekebrettet, og trykker dem på plass.
3. Hvis du skal steke rundstykker eller boller, setter du først på plass den lange separatoren og deretter avpasser du sporene på de korte separatorene inn i sporene på den lange separatoren.
4. Hvis du skal steke brød uten noen spesiell fasong, utelater du alle separatorene.

Multi-brødformoppskrifter

Til disse oppskriftene trenger du stekestativ, stekebrett, separatorene til stekebrettene, skjærevalsen og penselen.

Bagetter

Denne oppskriften gir 4 bagetter på 100 g hver.
Den påkrevde skorpefargeinnstillingen er medium
Ingredienser:

- 170 ml vann
- 1 ts salt
- 280 g brødmel
- 1 ts tørrgjær

Merk: Tilsett 1 ss olje for å gi bagettene en mer luftig tekstur. Hvis du vil gi de fire baguettene mer farge, tilsetter du 2 ts sukker.
Forming av bagettene:

1. Dryss litt mel på arbeidsbordet.
2. Fjern brødpannen fra apparatet, og ta deigen ut av pannen.
3. Rull deigen til en kule, og del kulen i fire emner med en kniv (fig. 1).

Merk: Pass på at emnene veier like mye.

Tips: La deigkulene hvile i 5 minutter før du former dem for å gjøre bagettene lettere og mer luftige.

4 Trykk hvert deigemne flatt på de melede arbeidsbordet med håndflaten, eller ved å kjevle dem forsiktig med et kjevle (fig. 2).

5 Ta tak i den lange siden av en deigleiv, og brett den innover. Ta deretter tak i den andre lange siden av deigleiven, og brett den innover på toppen av den innoverbrettede siden (fig. 3).

6 Trykk fingrene ned i midten av den brettede deigen langs hele lengden for å lage en lang grop (fig. 4).

7 Lukk gropen ved å dra den fremre halvparten av deigen opp og over gropen, og legg den oppå den andre halvparten av deigen. Forsegl deretter skjøten (fig. 5).

8 Legg deigen på arbeidsbordet med skjøten ned og rull den frem og tilbake med hendene. Start på midten og beveg hendene utover på langs av deigen mens du ruller slik at den blir strukket ut til ønsket lengde. (fig. 6)

9 Rull deigen med hendene uten å presse for mye for å få riktig form. Tykkelsen og bredden på deigen må være lik.

Merk: Deigen må ha samme lengde som stekebrettet (ca. 18 cm).

Tips: For å variere smaken på bagettene kan du tilsette ingredienser slik som sesam- eller valmuefrø i løpet av denne fasen.

10 Monter de lange separatorene på de to stekebrettene, og plasser deigformene på hver del av stekebrettene (fig. 7).

11 For å få optimale resultater lager du diagonale snitt på 1 cm på toppen av den formede deigen med den medfølgende skjærevalsen, eller med en sagtannet kniv (fig. 8).

Merk: Pass på at snittene ikke er mer enn 1 cm dype og mer enn 2 cm fra hverandre (fig. 9).

12 Bruk penselen til å fukte toppen av deigformene med vann (fig. 10).

Merk: Pass på at vann ikke blir liggende igjen bak stekebrettet.

13 Sett stekestativet med stekebrettene inn i brødbakemaskinen.

14 Trykk på stopp/start/avbryt-knappen for å starte stekingen.

15 Trekk ut kontakten når steketiden er over.

16 Løft stekestativet ut av apparatet (fig. 11).

Vær forsiktig, stekestativet, stekebrettene og brødene er varme.

17 Ta bagettene av stekebrettene, og avkjøl dem på rist (fig. 12).

Bloomer

Bloomer viser til en brødfasong som er sylindrisk, men flat på undersiden med mange diagonale snitt på toppen.

1 Bruk ingrediensene, og følg trinnene 1 til 3 under Bagetter ovenfor.

2 Rull ut hver av de fire deigemnene med et kjevle til en 18 cm lang, og ca. 1,5 cm tykk rektangulær leiv med runde hjørner (fig. 13).

3 Ta tak i den lange siden av hver deigleiv, og rull den til en 5 cm bred rull. Fold endene, og glatt dem ut (fig. 14).

4 Plasser de lange separatorene på stekebrettene og, sett deigformene i hver del.

5 Skjær diagonale snitt på toppen ca. 1,5 cm fra hverandre (vanligvis omtrent 6 snitt per deigform) med skjærevalsen eller en sagtannet kniv (fig. 15).

6 Bruk penselen til å fukte toppen av deigformene med vann.

Merk: Pass på at vann ikke blir liggende igjen bak stekebrettet.

7 Sett stekestativet med stekebrettene inn i brødbakemaskinen.

8 Trykk på stopp/start/avbryt-knappen for å starte stekingen.

9 Trekk ut kontakten når steketiden er over.

10 Løft stekestativet ut av apparatet.

Vær forsiktig, stekestativet, stekebrettene og brødene er varme.

11 Ta bloomerne av stekebrettene, og avkjøle dem på rist.

Epi franskbrød

Epi franskbrød lages av bagettdeig og formes som en maiskolbe ("Epi" er det franske navnet på maiskolbe).

1 Bruk ingrediensene under Bagetter ovenfor, og form baguettene ved å følge trinnene 1 til 9.

2 Plasser de lange separatorene på stekebrettene, og sett deigformene på hver del.

3 Bruk saks for å snitte toppen av deigemnene på 2 til 2,5 cm intervaller langs hele lengden for å lage klaffer på toppen av deigformene (fig. 16).

Merk: Lengden på snittene må være omtrent to tredjedeler av høyden på deigemnene.

4 Legg deigklaffene til høyre og venstre etter tur (fig. 17).

5 Bruk penselen til å fukte toppen av deigformene med vann.

Merk: Pass på at vann ikke blir liggende igjen bak stekebrettet.

6 Sett stekestativet med stekebrettene inn i brødbakemaskinen.

7 Trykk på stopp/start/avbryt-knappen for å starte stekingen.

8 Trekk ut kontakten når steketiden er over.

9 Løft stekestativet ut av apparatet.

Vær forsiktig, stekestativet, stekebrettene og brødene er varme.

10 Ta epi franskbrødene av stekebrettene, og avkjøl dem på rist.

Tips: Klaffene på de stekte epi franskbrødene kan enkelt brytes av for selvforsyning.

Flettebrød

Dette er en oppskrift for en av de mest vanlige typene av flettebrød, dvs. tre-remset flettebrød.
Ingredienser:

- ¼ kopp melk
- ½ stort egg
- 1 1/6 kopp mel
- 1 ss sukker
- ¼ ts salt
- 1/8 kopp smør
- ¾ ts tørrgjær

Forming av flettebrødet:

1 Dryss litt mel på arbeidsbordet.

2 Fjern brødpannen fra apparatet, og ta deigen ut av pannen.

3 Rull deigen til en kule, og del kulen i seks emner med en kniv (fig. 18).

Merk: Pass på at emnene veier like mye.

4 Legg de tre emnene på det melede arbeidsbordet, og rull hvert emne frem og tilbake med hendene. Begynn i midten, og beveg hendene utover på langs av deigen mens du ruller den for å strekke den ut til den ønskede lengden (fig. 19).

Merk: Pass på at deigremsene har samme diameter. Deigremsene må rulles til de har samme lengde som stekebrettet (omtrent 18 cm).

5 Legg de tre deigremsene ved siden av hverandre på stekebrettet (fig. 20).

6 Begynn å flette deigremsene fra midten. Løft den høyre remsen, og legg den over den midterste remsen. Legg deretter den venstre remsen over den høyre remsen og den midtre remsen over den venstre remsen. Fortsett å flette til du når enden av remsene. Flett deretter fra midten og til den andre enden (fig. 21).

7 Væt endene, knip dem sammen og fold dem under (fig. 22).

8 Bruk penselen til å fukte toppen av deigformene med vann.

Merk: Pass på at vann ikke blir liggende igjen bak stekebrettet.

9 Følg trinnene 4 til 8 for de tre andre remsene.

10 Sett stekestativet med stekebrettene inn i brødbakemaskinen.

11 Trykk på stopp/start/avbryt-knappen for å starte stekingen.

12 Trekk ut kontakten når steketiden er over.

13 Løft stekestativet ut av apparatet.

Vær forsiktig, stekestativet, stekebrettene og brødene er varme.

14 Ta flettebrødene av stekebrettene, og avkjøl dem på rist.

Rundstykker

Denne oppskriften gir 12 rundstykker.
Ingredienser:
- 170 ml vann
- 1 ts salt
- 280 g brødmel
- 1 ts tørrgjær

Forming av rundstykkene:

1 Dryss litt mel på arbeidsbordet.

2 Fjern brødpannen fra apparatet, og ta deigen ut av pannen.

3 Rull deigen til en kule, og del kulen i 12 emner med en kniv (fig. 23).

Merk: Pass på at emnene veier like mye.

4 Form hvert emne til et rundstykke, og legg det på stekebrettet (fig. 24).

5 Snitt deigen ned til midten med skjærevalsen for å lage et dypt snitt som deler deigen inn i to halvdeler (fig. 25).

6 Snitt deigen igjen loddrett i forhold til det første snittet for å dele deigen i fire (fig. 26).

7 Bruk en pensel til å fukte toppen av deigemnene med vann.

Merk: Pass på at vann ikke blir liggende igjen bak stekebrettet.

8 Sett stekestativet med stekebrettene inn i brødbakemaskinen.

9 Trykk på stopp/start/avbryt-knappen for å starte stekingen.

10 Trekk ut kontakten når steketiden er over.

11 Løft stekestativet ut av apparatet.

Vær forsiktig, stekestativet, stekebrettene og rundstykkene er varme.

12 Ta rundstykkene av stekebrettene, og avkjøl dem på en rist.

Kanelboller

Ingredienser:
- ¼ kopp melk
- ½ stort egg
- 1 1/6 kopp brødmel
- 1 ss sukker
- ¼ ts salt
- 1/8 kopp smør
- ¾ ts tørrgjær

Fyll:
- 1 ss farin
- ½ ts kanel
- 1/8 kopp rosiner
- Bland ingrediensene til fyllet godt før de tilsettes deigen.

Glasur:
- ½ stort egg, pisket
- 2 ts vann

Forming av kanelboller:

1 Dryss litt mel på arbeidsbordet.

2 Fjern brødpannen fra apparatet, og ta deigen ut av pannen.

3 Rull deigen til en kule med hendene, og del kulen i to like halvdeler (fig. 27).

4 Rull de halve deigkulene ut til rektangulære leiver (fig. 28).

5 Del lik mengde fyll på 3/4 av hver leiv (fig. 29).

6 Rull sammen deigleivene, og forsegl enden (fig. 30).

Merk: Forsegl toppskjøten og begge endene godt for å forhindre rullen fra å gå opp når du begynner å dele den (fig. 31).

7 Skjær den sammenrullede deigen i to like deler (fig. 32).

8 Legg deler av sammenrullet deig på stekebrettet med den oppskårede siden vendt opp.

9 Påfør eggeglasur på toppen av deigen med penselen (fig. 33).

10 Sett stekestativet med stekebrettene inn i brødbakemaskinen.

11 Trykk på stopp/start/avbryt-knappen for å starte stekingen.

12 Trekk ut kontakten når steketiden er over.

13 Løft stekestativet ut av apparatet.

Vær forsiktig, stekestativet, stekebrettene og bollene er varme.

14 Ta bollene av stekebrettene, og avkjøl dem på rist.

Myke kringler

Denne oppskriften gir 32 kringler.

Ingredienser:
- 1 kopp øl
- 2½ kopp flerbruksmel
- 2 ss sukker
- 1 ts salt
- 1 ss smør
- 1 ts tørrgjær

Forming av kringlene:

1 Dryss litt mel på arbeidsbordet.

2 Fjern brødpannen fra apparatet, og ta deigen ut av pannen.

3 Rull deigen til en kule, og del kulen i fire like emner med en kniv.

4 Del hvert emne i 8 like emner.

5 Rull hvert emne til en omtrent 50 cm lang og 1cm tynn remse (fig. 34).

6 Ta endene på hver remse og trekk dem mot hverandre til de krysser hverandre. (fig. 35)

7 Vri deretter én ende rundt den andre og legg de vridde endene over den andre siden av sirkelen for å forme kringlen (fig. 36).

8 Legg kringlene opp ned med de vridde endene under med et mellomrom på 2 cm fra hverandre på stekebrettet. (fig. 37)

9 Påfør pisket egg med penselen, og strø kringlene lett med grovt salt, valmuefrø eller sesamfrø (fig. 38).

Tips: Brødbakemaskinen kan kun bake 6 kringler av gangen. Det kan hende at du må bruke stekeprogrammet for å fortsette stekingen. Hver stekeperiode varer i omtrent 10-12 minutter.

10 Sett stekestativet med stekebrettene inn i brødbakemaskinen.

11 Trykk på stopp/start/avbryt-knappen for å starte stekingen.

12 Trekk ut kontakten når steketiden er over.

13 Løft stekestativet ut av apparatet.

Vær forsiktig, bakestativet, stekebrettene og kringlene er varme.

14 Ta kringlene av stekebrettene, og avkjøl dem på rist.

Tips: Hvis du vil ha myke og seige kringler, serverer du dem varme med sennep.

Tips: Ønsker du sprø, tørre, knasende kringler, legger du de stekte kringlene i en kald ovn på et usmurt stekebrett. La dem stå i 3 timer eller over natten så de blir tørre og knasende.

Multi-brødformprogrammer

Multi-brødform	(program 13)	Multi-brødform, søt	(program 14)
Ingredienser	Mengder	Ingredienser	Mengder
Vann	150 ml	Vann	100 ml
Olje	-	Olje	1 ss
Salt	1 ts	Salt	½ ts
Sukker	-	Sukker	2 ss
Melkepulver	-	Melkepulver	1 ss

Multi-brødform	(program 13)	Multi-brødform, søt	(program 14)
Fint hvetemel	300 g	Fint hvetemel	200 g
Tørrgjær	1½ ts	Tørrgjær	1 ts

Steketider og -temperaturer

Steketider og -temperaturer

Standard hold varm-temperatur for brødtypene og Bare steke-programmet i tabellene nedenfor er 60 °C.
Hold varm-temperaturen for syltetøy er 20 °C.
Den maksimale forsinkelsestiden som kan angis for alle brød, unntatt Superraskt og Glutenfritt, er 15 timer.
Den maksimale forsinkelsestiden for Bare steke-programmet er 1 time og 30 minutter.

Alternativ: tilsette ekstra ingredienser under deigtrinnet

Program	Tilsette ekstra ingredienser (når apparatet piper)
Enkelt hvitt	Etter 26 min.
Enkelt hvitt raskt	Etter 15 min.
Grovbrød	Etter 51 min.
Raskt grovbrød	Etter 10 min.
Søtt	Etter 20 min
Glutenfritt	Etter 14 min.
Deig	Etter 16 min

Varighet og temperaturer i steketrinnet

Type	Skorpe	Steketemp.	Vekt	Steketid	Prosesstid
Enkelt hvitt	Lys	110 °C	750 g	50 min	3 timer 30 min.
			1000 g	55 min	3 timer 35 min.
			1250 g	60 min	3 timer 40 min.
	Medium	120 °C	750 g	50 min	3 timer 30 min.
			1000 g	55 min	3 timer 35 min.
			1250 g	60 min	3 timer 40 min.
	Mørk	130 °C	750 g	55 min	3 timer 35 min.
			1000 g	60 min	3 timer 40 min.
			1250 g	65 min	3 timer 45 min
Enkelt hvitt raskt	Lys	110 °C	750 g	50 min	2 timer 40 min
			1000 g	55 min	2 timer 45 min
			1250 g	60 min	2 timer 50 min

Type	Skorpe	Steketemp.	Vekt	Steketid	Prosesstid
	Medium	120 °C	750 g	50 min	2 timer 40 min
			1000 g	55 min	2 timer 45 min
			1250 g	60 min	2 timer 50 min
	Mørk	130 °C	750 g	55 min	2 timer 45 min
			1000 g	60 min	2 timer 50 min
			1250 g	65 min	2 timer 55 min
Grovbrød	Lys	115 °C	750 g	45 min	3 timer 55 min
			1000 g	50 min	4 timer
			1250 g	55 min	4 timer 5 min
	Medium	125 °C	750 g	50 min	4 timer
			1000 g	55 min	4 timer 5 min
			1250 g	60 min	4 timer 10 min
	Mørk	135 °C	750 g	60 min	4 timer 10 min
			1000 g	65 min	4 timer 15 min
			1250 g	70 min	4 timer 20 min.
Raskt grovbrød	Lys	115 °C	750 g	45 min	2 timer 40 min
			1000 g	50 min	2 timer 45 min
			1250 g	55 min	2 timer 50 min
	Medium	125 °C	750 g	50 min	2 timer 45 min
			1000 g	55 min	2 timer 50 min
			1250 g	60 min	2 timer 55 min
	Mørk	135 °C	750 g	60 min	2 timer 55 min
			1000 g	65 min	3 timer
			1250 g	70 min	3 timer 5 min.
Fransk	Lys	115 °C	750 g	50 min	5 timer 45 min
			1000 g	55 min	5 timer 50 min
			1250 g	60 min	5 timer 55 min
	Medium	125 °C	750 g	55 min	5 timer 50 min
			1000 g	60 min	5 timer 55 min
			1250 g	65 min	6 timer
	Mørk	135 °C	750 g	60 min	5 timer 55 min
			1000 g	65 min	6 timer
			1250 g	70 min	6 timer 5 min

Type	Skorpe	Steketemp.	Vekt	Steketid	Prosesstid
Søtt	Lys	110 °C	750 g	52 min.	3 timer 17 min
			1000 g	54 min	3 timer 19 min
			1250 g	56 min.	3 timer 21 min
	Medium	115 °C	750 g	54 min	3 timer 19 min
			1000 g	57 min	3 timer 22 min
			1250 g	60 min	3 timer 25 min
	Mørk	125 °C	750 g	58 min	3 timer 23 min
			1000 g	61 min	3 timer 26 min
			1250 g	64 min	3 timer 29 min
Glutenfritt	Medium	110 °C	1000 g	95 min	2 timer 54 min
Superraskt	Medium	135 °C	1000 g	50 min	1 time 25 min
Deig	i/t	i/t	i/t	0 min	1 time 30 min
Bare steke	i/t	120 °C	i/t	10 min	i/t
Pastadeig	i/t	i/t	i/t	0 min	14 min
Syltetøy	i/t	115 °C	i/t	70 min	1 time 25 min
Multi-brødform	Lys	120 °C	750 g	40 min	2 timer 15 min
	Medium	130 °C	750 g	40 min	2 timer 15 min
	Mørk	140 °C	750 g	40 min	2 timer 15 min
Multi-brødform, søt	Lys	110 °C	750 g	30 min	2 timer 5 min
	Medium	120 °C	750 g	30 min	2 timer 5 min
	Mørk	130 °C	750 g	30 min	2 timer 5 min

Ingredienser og redskaper

Dette avsnittet beskriver noen ingredienser og redskaper som brukes til brødbaking. Hver ingrediens har en spesiell oppgave. Det er viktig å kjøpe ingredienser av høy kvalitet og å bruke dem i nøyaktig de mengdene som er angitt i oppskriftene. Noen ingredienser kan byttes ut med andre, mens utskifting av enkelte ingredienser fører til et dårlig brød.

Ingredienser

Fint hvetemel

Fint hvetemel inneholder nok protein (gluten) til å gi mye volum og struktur til brødet. Det er gluten som lager celleveggstrukturen, binder og holder på luftboblene og får brødet til å heve. Mel er som oftest bleket. Dette påvirker ikke stekeeffekten eller holdbarheten.

Sammalt hvetemel

Sammalt hvetemel er en grovmalt type mel som er malt av hele hvetekornet – kli, kime og endosperm. Klien og kimen gir brunfargen og den nøtteaktige smaken og øker fiberinnholdet. Baking med sammalt hvetemel gir lavere, tettere brød.

Rugmel
Rugmel lages ved å finmale rugkorn. Kun mel av hvete og rug inneholder glutendannende proteiner. Gluten i rugmel er ikke særlig elastisk, og derfor må rugmel brukes sammen med hvetemel.

Kornprodukter, gryn og frø
Kornprodukter, gryn og frø gir variasjon i brødenes tekstur, smak og utseende. De øker fiberinnholdet. Kornprodukter med tre, fem, sju eller tolv korntyper kan erstattes i en oppskrift med hvilken som helst kornblanding med flere korntyper. Knust hvete er hele hvetekorn som er knust til partikler av forskjellig størrelse fra grovt til fint. Bulgur er hvetekorn uten kli som er dampet, tørket og malt. Naturlig kli, fra både hvete og havre, kutter glutenfibrene. Derfor må du ikke bruke mer kli enn det som er oppgitt i oppskriften.

Glutenfritt mel
Gluten finnes i mange korntyper, slik som hvete, rug, bygg, havre osv. Glutenfritt brød må utelukkende fremstilles fra glutenfritt mel eller glutenfrie brødblandinger.

Semulegryn
Semulegryn, et kremet, gult, grovmalt mel som kvernes fra hard durumhvete, har høyt proteininnhold. Det brukes til å lage fersk pasta. Pastadeig av semulegryn er enklere å elte og holder bedre på fasongen under koking enn pastadeig av flerbruksmel. Du kan bytte ut deler av flerbruksmelet eller det sammalte hvetemelet med semulegryn.

Fettstoffer
Fettstoffer gjør brød mørere, tilsetter smak og forlenger holdbarheten ved å holde på fuktigheten. Matfett, margarin, smør eller olje kan alle brukes i oppskrifter. Brød som bakes med disse fettstoffene, gir forskjellige resultater. Unngå myk margarin med lavt kaloriinnhold, siden det økte vanninnholdet kan påvirke størrelsen og strukturen til brødet.

Salt
Salt kontrollerer virkningen til gjæren og tilsetter smak. Du må aldri utelate salt fra deigen. Mengden er liten, men nødvendig. Uten salt kan brødet heve for mye eller falle sammen.

Sukker
Sukker gir næring til gjæren samt søthet til brødet og farge til skorpen. Med mindre noe annet er oppgitt i oppskriften, skal du bruke vanlig hvitt sukker. Honning, brunt sukker og melasse gir brødet en unik smak og farge. Hvis du bytter én type i en annen, kan det påvirke det endelige resultatet. Aspartambaserte (ikke sakkarinbaserte) kornede sukkererstatninger kan brukes. Erstattes med like mengder for sukker i oppskriften.

Væsker
Væsker blandes med melet for å gi en elastisk deig. Melk gir en myk struktur, mens vann gir en sprøere skorpe. Pulver av skummet melk og kjernemelk øker næringsverdien, mens det mykner strukturen. Du trenger ikke å spe ut pulver av skummet melk eller kjernemelk til opprinnelig konsistens. Bruken av slikt pulver øker antallet oppskrifter som kan brukes med timerfunksjonen. Ikke bruk timerfunksjonen til oppskrifter som inneholder fersk melk. Kjernemelkepulver har en tendens til å være enklere å blande hvis det tilsettes etter melet.
Hvis du bruker melk i stedet for vann og melkepulver, bruker du den samme mengden som med vann. Homogenisert 2 %, 1 % eller skummet melk kan brukes i oppskrifter som krever melk. Usøtede frukt- og grønnsaksjuicer kan brukes i mengder som er oppgitt i oppskriftene. Les etiketten på disse juicene for å kontrollere at de ikke er tilsatt salt, sukker eller søtningsstoffer.

Egg
Egg tilsetter farge, fyldighet og smak. Bruk alltid store egg rett fra kjøleskapet. Ikke bruk timerfunksjonen med oppskrifter som inneholder ferske egg.

Ost

Ikke press ost inn i måleskjeen når du måler den opp. Ost med lite fett kan påvirke høyden og fasongen til brødet. Ikke bruk timerfunksjonen med oppskrifter som inneholder ost.

Gjær

Gjær, en liten éncellet levende organisme, får næring fra karbohydratene i mel og sukker for å produsere karbondioksidgass som får brødet til å heve. Blandet med vann og sukker våkner gjæren under elteprosessen og fyller deigen med små bobler som får den til å heve. I begynnelsen av stekingen hever deigen høyere til gjæren slutter å virke. Eksponering for luft, varme og fuktighet reduserer gjæraktiviteten. Bruk alltid gjær før utløpsdatoen. Etter åpning kan gjær oppbevares i kjøleskapet i originalinnpakningen i 6–8 uker. Du kan bruke tre typer gjær – aktiv tørrgjær, tørrgjær og brødbakemaskingjær. Brødbakemaskingjær er en spesielt aktiv type gjær med høye nivåer av askorbinsyre (C-vitamin). Den ble spesielt utviklet for bruk i brødbakemaskiner. Du kan bytte ut aktiv tørrgjær eller vanlig tørrgjær med brødbakemaskingjær ved å øke mengden i oppskriften med ¼ teskje. For å få best mulig resultater bør du bruke den gjærtypen som er oppgitt i oppskriften. Varme dreper gjær. Når du tilbereder fyll, er det viktig at du lar ingredienser som smeltet smør avkjøles før du bruker dem. Hold gjær unna væsker, fettstoffer og salt, siden disse stoffene reduserer aktiviteten. Ikke bruk mer gjær enn det som er oppgitt i oppskriften.

Både kanel og hvitløk hemmer hevingen. Hvis du bruker disse ingrediensene, må de tilsettes i hjørnet av brødpannen, slik at de ikke er i kontakt med gjæren.

Test av gjæraktivitet

Løs opp 1 ts sukker i ½ kopp lunkent vann i en målekopp. Dryss 2 ts gjær over overflaten. Rør forsiktig. La blandingen stå uforstyrret i 10 minutter. Blandingen skal være skumaktig med en sterk gjærlukt. Hvis ikke må du kjøpe ny gjær.

Brødblanding

Brødblandinger finnes i mange butikker. Brødblandinger inneholder allerede mel, salt, sukker og gjær i riktige mengder, så de er praktiske å bruke. Det finnes også mange forskjellige typer og smaker. I de fleste tilfeller må du bare tilsette vann eller melk og smør i brødpannen ved å følge instruksjonene på emballasjen til brødblandingen og deretter tilsette brødblandingen.

Måle opp ingredienser

Perfekte brød er avhengig av riktig mengde av hver ingrediens. Derfor er det viktig at du måler hver ingrediens riktig. Selv én eller to feilmålte spiseskjeer (enten for mye eller for lite) har mye å si for sluttresultatet. Mål aldri opp ingredienser over brødpannen, siden du kan søle for mye av ingrediensen ned i brødpannen.

Tips: Når du må tilsette for eksempel 280 ml vann, kan du tilsette 1 kopp (250 ml) vann med målekoppen og deretter tilsette 2 ss (30 ml) vann med måleskjeen.

Lagring

Mel må oppbevares i en lufttett beholder på et kjølig, tørt sted. Hvis mel utsettes for varme eller fuktighet, mister det styrken sin og evnen til å heve. Mel tar raskt til seg smak, så det må ikke oppbevares sammen med løk eller hvitløk. Brød kan oppbevares i en lukket plastpose eller en annen lufttett beholder i romtemperatur i 1–2 dager. Franske brød bør oppbevares i papirpose eller utsettes for luft for å bevare den sprø skorpen. De skal helst spises samme dag som de ble bakt.

Verktøy

Måleskje

- Du kan bruke måleskjeen som følger med, til å måle opp gjær, sukker, salt, melkepulver og krydder.
- Ikke bruk måleskjeen til å skuffe opp tørre ingredienser. Bruk en annen skje til å fylle måleskjeen med tørre ingredienser (fig. 39).

- Topp skjeen, og stryk den deretter med kanten av en metallstekespade eller den rette kanten på en kniv. Ikke press ingrediensene ned i skjeen eller rist skjeen for å stryke den (fig. 40).
- Den eneste ingrediensen som skal presses ned i måleskjeen, er brunt sukker. Press sukkeret til det blir formet som måleskjeen.

Målekopp

- Bruk en gradert, gjennomsiktig målekopp til alle væsker. Plasser målekoppen på en jevn overflate, og les graderingen på øyenivå. Tilsett eller fjern væske etter behov (fig. 41).

Børste

- Penselen kan for eksempel brukes til å fukte toppen av multiformsbrød med vann eller til å påføre vispet egg på boller.
- Den kan også brukes til å fjerne overskuddsvann fra stekebrettet eller deigen.

Skjærevalse

- Skjærevalsen kan brukes til å snitte deigen og for å lage små snitt på toppen av den formede deigen for multiformbrød.

Vær forsiktig når du håndterer skjærevalsen som følger med. Bladet er svært skarpt.

Sett hylsen tilbake på skjærevalsen etter bruk, og oppbevar skjærevalsen på et trygt sted.

Feilsøking

Dette avsnittet oppsummerer de vanligste problemene som kan oppstå med apparatet. Hvis du ikke klarer å løse problemet med informasjonen nedenfor, kan du ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor.

Problemer med standardoppskrifter og mulige løsninger

	Vann eller melk	Salt	Sukker eller hon-ning	Mel	Gjær	Annet
Brødet hever og faller sammen etterpå	Reduser med 1–2 ss, bruk kaldere væske	Øk med ¼ ts		Øk med 1–2 ss, bruk ferskere mel, bruk riktig type mel	Reduser med 1/8–¼ ts, bruk fersk gjær, bruk riktig type gjær med riktig innstilling	Kontroller strømforsy-ningen
Brødet hever for mye	Reduser med 1–2 ss, bruk kaldere væske	Øk med 1/4 ts	Redu-ser med ½ ts	Reduser med 1–2 ss	Reduser med 1/8–¼ ts, bruk riktig type gjær med riktig innstilling	
Brødet hever ikke nok	Øk med 1–2 ss	Redu-ser med 1/4 ts	Øk med ½ ts	Bruk ferskere mel, bruk riktig type mel	Øk med 1/8–¼ ts, bruk fersk gjær, bruk riktig type gjær med riktig innstilling	

	Vann eller melk	Salt	Sukker eller hon-ning	Mel	Gjær	Annet
Brødet er kort og tungt				Bruk ferskere mel, bruk riktig type mel	Tilsett gjær, bruk fersk gjær, bruk riktig type gjær med riktig innstilling	Kontroller strømforsy-ningen
Skorpen er for lys			Øk med ½ ts			Velg riktige innstillinger
Brødet er ikke gjennomstekt						Kontroller strømforsy-ningen, velg riktige innstillinger
Brødet er for mye stekt			Redu-ser med ½ ts			Velg riktige innstillinger
Brødblandingen er ikke blandet						Plasser brødpannen riktig, skyv eltebladet riktig ned på akselen i brødpannen
Det kommer røyk ut av ventilene						Rengjør varmeele-mentet
Justering for høytliggende områder	Reduser med 1–2 ss		Redu-ser med ½ ts		Reduser med 1/8–¼ ts	

Merk: Når du gjør endringer i ingrediensmengdene, må du først endre gjærmengden. Hvis resultatet fremdeles ikke er tilfredsstillende, må du gjøre endringer i væsker og deretter i tørre ingredienser.

Problemer med multi-brødformoppskrifter

Problem	Årsak	Løsning
Når du former multi-brødformbrød, har deigen en annerledes form enn formen som er beskrevet og vist.	Deigen du startet med, hadde ikke rektangulær form, og hadde heller ikke lik tykkelse	Flat deigen skikkelig ut med et kjevle for å gjøre den rektangulær med en jevn tykkelse.

Problem	Årsak	Løsning
Deigen slites lett og går i oppløsning (f. eks. fordi den er klumpete), og er vanskelig å forme.	Du har ikke hatt nok væske i blandingen.	Deigen ble ikke laget riktig. Pass på at du følger oppskriftene.
	Du har arbeidet med deigen for lenge	Elt deigen til en kule igjen, og la den hvile i 10 minutter. Start deretter med å forme deigen fra begynnelsen.
		Elt deigen i to trinn med en 5 minutters pause i mellom.
Deigen er klissete og vanskelig å forme	Du har hatt for mye vann i blandingen, eller så har du hatt i for varmt vann.	Ta litt mel på hendene, men IKKE på deigen eller på arbeidsbordet. Fortsett deretter å elte deigen. Ta litt mer mel på hendene dine og fortsett til deigen er mindre klissete.
Deigkulene er for harde til å skjære opp.	Deigen er klissete fordi du hadde i for mye vann.	Ta litt mel på hendene, men IKKE på deigen eller på arbeidsbordet. Fortsett deretter å elte deigen. Ta litt mer mel på hendene dine og fortsett til deigen er mindre klissete.
	Kniven er ikke skarp nok.	Bruk skjærevalsen som følger med, eller en svært skarp sagtannet kniv.
	Kanskje du nølte da du skar.	Pass på at du presser skjærevalsen eller kniven raskt gjennom deigen.
Snittene på toppen av brødet lukker seg, eller åpner seg ikke under steking.	Deigen er klissete fordi du hadde i for mye vann.	Ta litt mel på hendene, men IKKE på deigen eller på arbeidsbordet. Fortsett deretter å elte deigen. Ta litt mer mel på hendene dine og fortsett til deigen er mindre klissete.
	Du strakk ikke deigen nok mens du formet den.	Dra hardere i deigen når du pakker den.
	Snittene på overflaten var ikke dype nok.	Lag dypere snitt.
Brødets sider åpner seg under steking.	Deigen ble antakelig ikke eltet skikkelig.	Elt deigen grundig til den kan strekkes ut uten å gå i oppløsning.
	Snittene på overflaten av deigformen var ikke dype nok.	Lag dypere snitt.
De stekte brødene setter seg fast i stekebrettet.	Du penslet for mye vann på deigen.	Fjern overflødig vann med penselen før steking.
	Brødene kleber for mye.	Smør stekebrettene lett med olje før du legger deigformene på dem.
Brødene er ikke gyldenbrune.	Kanskje du glemte å pensle deigen med vann før steking.	Pass på å pensle deigen skikkelig med vann før steking.

Problem	Årsak	Løsning
	Du må bruke mye mer mel når du former dem.	Pass på å pensle deigen skikkelig med vann før steking.
	Romtemperaturen er høy (høyere enn 30 °C).	Bruk kaldere vann (10 til 15 °C), og/eller litt mindre gjær.
	Skorpefargen du valgte, var for lys.	Velg en mørkere skorpefarge neste gang.
Brødet hevet ikke tilstrekkelig.	Kanskje du har glemt å tilsette gjær i blandingen.	Ikke glem å ha gjær i blandingen.
	Gjæren du brukte kan ha vært utgått på dato.	Pass på å sjekke utløpsdatoen på gjæren før du har den i blandingen.
	Kanskje du ikke hadde i nok vann.	Deigen ble ikke laget riktig. Pass på at du følger oppskriftene.
	Deigen ble presset for mye under forming	Elt deigen til en kule igjen, og la den hvile i 10 minutter. Start deretter med å forme deigen fra begynnelsen.
		Elt deigen i to trinn med en 5 minutters pause i mellom.

Vanlige spørsmål

Spørsmål	Svar
Hvorfor varierer brødene av og til i høyde og fasong?	Brød er veldig sensitivt overfor faktorer i omgivelsene som romtemperatur, vær, fuktighet, høyde over havet, luftstrøm og bruk av timeren. Fasongen til brødet kan også påvirkes hvis du bruker ingredienser som ikke er ferske, eller som ikke har blitt målt opp riktig.
Hvordan varierer brød i fasong avhengig av årstid?	Om sommeren kan brødene noen ganger falle sammen (og få en fordypning i midten) eller heves for mye. Om vinteren kan det hende at brødet ikke hever ordentlig. Du kan løse dette ved å bruke vann med en temperatur på 20 °C.
Hvorfor henger det noen ganger mel på siden av brødet?	Under den første blandeprosessen kan små mengder mel noen ganger sette seg fast på siden av brødpannen og bli bakt inn i siden av brødet. Hvis dette skjer, skraper du av denne delen av skorpen med en skarp kniv.
Hvorfor er deigen noen ganger veldig klissete og vanskelig å arbeide med?	Deig kan noen ganger være klissete (dvs. for våt) avhengig av romtemperaturen og vanntemperaturen. Prøv å bruke kaldere vann når du lager deigen.
Hvorfor ser toppen av brødet noen ganger opprevet ut?	Noen ganger hever deigen for mye, noe som kan føre til sprekker på toppen av det stekte brødet.
Kan jeg lage brød med egg i apparatet?	Ja. Reduser vannmengden og erstatt den med egg. Ha eggene i målekoppen først, og tilsett så vann opp til mengden som er oppgitt i oppskriften. Ikke bruk timerfunksjonen når du bruker egg, siden de kan bli dårlige.

Spørsmål	Svar
Kan jeg bruke denne brødbakemaskinen til å tilberede oppskrifter jeg har funnet i andre kokebøker?	Ja. Oppskriftene i dette heftet har imidlertid blitt laget spesielt for dette apparatet, og resultatene kan variere når du bruker andre oppskrifter. Hvis du får problemer med andre oppskrifter, kan du se avsnittet Feilsøking.
Hvorfor har brødet noen ganger en rar lukt?	For mye aktiv tørrgjær eller ingredienser som ikke er ferske (spesielt mel og vann), kan gjøre at brødet får en rar lukt. For å få best mulig resultat bør du alltid måle opp ingrediensene nøye og bruke ferske ingredienser.
Kan jeg bruke hjemmemalt eller hjemmekvernet mel?	Avhengig av hvor grovmalt melet er, er det ikke sikkert at bakeresultatet blir tilfredsstillende. Vi anbefaler at du blander hjemmemalt mel med vanlig mel for å få best mulig resultat.
Hvorfor er ikke multi-formbrødene skikkelig stekt?	Deigformen var antakelig for stor. Reduser størrelsen på deigformen. Deigen bør kun dekke halve overflaten av stekebrettet. Hvis ytterligere bruning er ønskelig, bruk program 10
Hvorfor er multi-formbrødet stekt for mye?	Deigformen var antakelig for liten. Sett en større deigform på stekebrettet. Deigen bør dekke halve overflaten av stekebrettets overflate. Hvis mindre bruning er ønskelig, endre skorpefargen til lys.
Hvorfor er stekeresultatet av multi-formbrød ujevnt?	Størrelsen på deigformene kan være ujevne.Pass på du deler deigen i deigemner med lik størrelse.

Programas e receitas de pão convencionais

Pão básico branco (programas 1 e 2)

programa: Basic White (Básico Branco)	750 g	1000 g	1250 g
Água (27°C) ou leite	290 ml	350 ml	450 ml
Leite em pó	1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Óleo	1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sal	1 c.c.	1½ c.c.	1½ c.c.
Açúcar	1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Farinha branca	500 g	600 g	750 g
Fermento em pó	1 c.c.	1 c.c.	1 c.c.

Pão integral (programas 3 e 4)

programa: Whole Wheat (Integral)	750 g	1000 g	1250 g
Água (27°C)	320 ml	380 ml	480 ml
Óleo	1 c.s.	2 c.s.	2 c.s.
Sal	1½ c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Mel OU açúcar	2 c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Farinha de trigo integral	500 g	600 g	750 g
Fermento em pó	1 c.c.	1 c.c.	1 c.c.

Pão francês (programa 5)

programa: French (Francês)	750 g	1000 g	1250 g
Água (27°C)	290 ml	350 ml	450 ml
Óleo	1½ c.s.	2 c.s.	2 c.s.
Sal	1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Farinha branca	500 g	600 g	750 g
Fermento em pó	1 c.c.	1 c.c.	1 c.c.

Pão doce (programa 6)

programa: Sweet (Doce)	750 g	1000 g	1250 g
Água (27°C) ou leite	270 ml	330 ml	390 ml
Leite em pó	1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Óleo	2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
Sal	1 c.c.	1 c.c.	1 c.c.

programa: Sweet (Doce)	750 g	1000 g	1250 g
Açúcar	4 c.s.	5 c.s.	6 c.s.
Farinha branca	500 g	600 g	700 g
Fermento em pó	1 c.c.	1 c.c.	1 c.c.

Pão sem glúten (programa 7)

programa: Gluten Free (Sem glúten)	750 g	1000 g	1250 g
Água (27°C) ou leite	-	330 ml	410 ml
Leite em pó	-	2 c.s.	2 c.s.
Óleo	-	2 c.s.	3 c.s.
Sal	-	1½ c.c.	1½ c.c.
Açúcar	-	2 c.s.	3 c.s.
Farinha sem glúten	-	560 g	700 g
Fermento em pó	-	2¼ c.c.	3¼ c.c.

Pão super rápido (programa 8)

programa: Super Rapid (Super rápido)	750 g	1000 g	1250 g
Água (27°C) ou leite	-	380 ml	-
Leite em pó	-	2 c.s.	-
Óleo	-	2 c.s.	-
Sal	-	1 c.c.	-
Açúcar	-	2 c.s.	-
Farinha branca	-	600 g	-
Fermento em pó	-	4 c.c.	-

Massa/massa para piza (programa 9)

programa: Dough (Massa)	750 g	1000 g	1000 g
Água (27°C) ou leite	-	340 ml	
Leite em pó	-	2 c.s.	
Óleo	-	¼ chávena	
Sal	-	2 c.c.	
Açúcar	-	2 c.s.	
Farinha branca	-	600 g	
Fermento em pó	-	2 c.c.	

Compota de morango ou amora (programa 12)

Programa: Jam (Compota)	
Fruta fresca ou congelada (já descongelada)	2 chávenas
Açúcar	1,5 chávenas

Tabela de conversão

c.c./c.s./chávena	ml
¼ c.c.	1 ml
½ c.c.	2 ml
1 c.c.	5 ml
1 c.s.	15 ml
¼ chávena	50 ml
1/3 chávena	75 ml
½ chávena	125 ml
2/3 chávena	150 ml
3/4 chávena	175 ml
1 chávena	250 ml

Programas e receitas Multi Bread Shaper (Forma para vários pães)

Os programas Multi Bread Shaper (13 e 14) permitem-lhe preparar a sua própria variedade de formatos de pão. Desde pães pequenos e grandes a baguetes e formas livres. Estes programas têm duas fases:

- Primeira fase: amassar e levedar a massa
- Segunda fase: cozer

Amassar e levedar a massa

1. Retire a forma do pão do aparelho (consulte o capítulo "Utilizar o aparelho" no manual do utilizador).
2. Monte as pás de amassar (consulte o capítulo "Utilizar o aparelho" no manual do utilizador).
3. Meça e coloque os ingredientes na forma do pão (consulte o capítulo "Utilizar o aparelho" no manual do utilizador).
4. Coloque novamente a forma do pão na máquina de fazer pão (consulte o capítulo "Utilizar o aparelho" no manual do utilizador).
5. Ligue a máquina de fazer pão.
6. Prima o selector de programa e seleccione o programa 13 ou 14.
7. Se desejar, prima o selector da cor da côdea uma ou várias vezes para seleccionar a cor apropriada da côdea.

Para os programas 13 e 14, a cor predefinida da côdea é média.

8. Prima o botão iniciar/parar/cancelar para iniciar o ciclo para amassar a massa, que é seguido pelo ciclo para levedar.

9 Quando a primeira fase do programa estiver concluída, o aparelho entra em modo de espera.
◗ O aparelho emite um sinal sonoro para o avisar que a massa já está amassada e levedada.

Nota: Os dois ciclos (amassar e levedar a massa) são efectuados automaticamente e duram 1 hora e 21 minutos, ou seja, 26 minutos para amassar, seguidos de 55 minutos para levedar.

Nota: É normal que a massa não fique misturada uniformemente durante a fase para amassar.

Quando a primeira fase do programa estiver concluída, a massa tem de ser cozida durante uma hora. Depois de decorrida uma hora, o aparelho reinicia-se automaticamente e o programa Multi Bread Shaper (Forma para vários pães) é apagado.

Moldar e cozer

1 Molde o seu pão como desejar e coloque-o nos tabuleiros de cozedura (consulte a secção "Receitas para modo Multi Bread Shaper (Forma para vários pães)").

2 Monte a armação de cozedura (consulte a secção "Montagem da armação de cozedura" apresentada abaixo).

3 Coloque a armação de cozedura com os tabuleiros de cozedura na máquina de fazer pão.

Nota: Tem de retirar a forma do pão antes de poder utilizar a armação de cozedura.

4 Feche a tampa e prima o botão parar/iniciar/cancelar para iniciar o ciclo de cozedura.

Montagem da armação de cozedura

A máquina de fazer pão é fornecida com uma armação de cozedura concebida especificamente para as receitas dos programas Multi Bread Shaper (Forma para vários pães) (programas 13 e 14). A armação de cozedura é fornecida com dois tabuleiros de cozedura. Com os dois separadores compridos e os quatro separadores curtos pode dividir os tabuleiros de cozedura para preparar baguetes, carcaças, pãezinhos ou pães com formas livres.

1 Para cozer duas baguetes compridas ou outros pães, coloque o separador comprido no tabuleiro de cozedura. Pressione o separador para o fixar.

2 Para cozer baguetes pequenas ou outros pães pequenos, coloque dois separadores curtos no tabuleiro de cozedura e pressione-os para os fixar.

3 Para preparar carcaças ou pãezinhos, comece por colocar o separador comprido e, em seguida, encaixe as ranhuras dos separadores curtos nas ranhuras dos separadores compridos.

4 Para cozer pão com formas livres, não coloque os separadores.

Receitas para programas Multi Bread Shaper (Forma para vários pães)

Para estas receitas necessita da armação de cozedura, dos tabuleiros de cozedura, dos separadores para os tabuleiros de cozedura, do cortador e do pincel.

Baguetes

Receita para 4 baguetes de 100 g cada.
A regulação necessária para a cor da côdea é a média.
Ingredientes:
- 170 ml de água
- 1 c.c. de sal
- 280 g de farinha para pão
- 1 c.c. de fermento seco

Nota: Para dar às baguetes uma textura mais elástica, adicione uma c.s. de óleo aos ingredientes. Se quiser dar mais cor às quatro baguetes, adicione 2 c.c. de açúcar aos ingredientes.

Para moldar as baguetes:

1 Polvilhe alguma farinha sobre a bancada da cozinha.

2 Retire a forma do pão do aparelho e retire a massa da forma.

3 Forme uma bola com a massa e divida-a em quatro pedaços com uma faca (fig. 1).

Nota: Certifique-se de que as várias partes têm o mesmo peso.

Sugestão: Para preparar baguetes mais leves e fofas, deixe as bolas de massa repousar durante 5 minutos antes de as moldar.

4 Alise a bola de massa com a palma da mão sobre a bancada polvilhada com farinha ou estenda-a delicadamente com um rolo da massa (fig. 2).

5 Agarre na extremidade lateral da folha de massa e dobre-a para dentro. De seguida, agarre a extremidade lateral oposta e dobre-a para dentro sobre o lado que já tinha sido dobrado (fig. 3).

6 Pressione, com os dedos, o centro da massa dobrada a todo o comprimento da baguete para criar uma cavidade comprida (fig. 4).

7 Feche a cavidade puxando a metade frontal da massa para cima e colocando-a sobre a outra metade da massa. Feche a linha de união (fig. 5).

8 Coloque a massa sobre a bancada da cozinha com a linha de união voltada para baixo e molde um rolo, rolando a massa para trás e para a frente com as mãos. Comece pelo centro e desloque as mãos para fora a todo o comprimento da massa enquanto rola a massa para esta esticar até ao comprimento desejado. (fig. 6)

9 Role a massa com as mãos sem pressionar demasiado para obter um formato normal. A espessura e largura da massa têm de se manter uniformes.

Nota: A massa tem de ter o mesmo comprimento que o tabuleiro de cozedura (aprox. 18 cm).

Sugestão: Para variar o sabor das baguetes, pode adicionar ingredientes, como sementes de sésamo ou papoila, durante esta fase.

10 Monte os separadores compridos nos tabuleiros de cozedura e coloque a massa moldada em cada secção dos tabuleiros de cozedura (fig. 7).

11 Para resultados ideais, faça cortes diagonais de 1 cm na parte superior da massa moldada com o cortador fornecido ou com uma faca serrilhada (fig. 8).

Nota: Certifique-se de que os cortes não têm mais de 1 cm de profundidade e que se encontram a 2 cm de distância (fig. 9).

12 Utilize o pincel para humedecer com água a parte superior da massa moldada (fig. 10).

Nota: Certifique-se de que o tabuleiro de cozedura não tem água.

13 Coloque a armação de cozedura com os tabuleiros de cozedura na máquina de fazer pão.

14 Prima o botão parar/iniciar/cancelar para iniciar o ciclo de cozedura.

15 Desligue o aparelho no final do ciclo de cozedura.

16 Retire a armação de cozedura do aparelho (fig. 11).

Tenha cuidado, a armação de cozedura, os tabuleiros de cozedura e os pães estão quentes.

17 Retire as baguetes dos tabuleiros de cozedura e coloque-as numa grelha de arrefecimento para arrefecerem (fig. 12).

Cortados

Cortados são um formato de pão cilíndrico com a parte inferior achatada e vários cortes diagonais na parte superior.

1 Utilize os ingredientes e siga os passos 1 a 3 da receita "Baguetes" apresentada acima.

2 Estenda os quatro pedaços de massa com um rolo da massa até obter folhas rectangulares de massa com 18 cm de comprimento, aprox. 1,5 cm de espessura e cantos arredondados (fig. 13).

3 Agarre na extremidade lateral de cada folha de massa e enrole-a formando um rolo com 5 cm de largura. Coloque as extremidades para dentro e alise-as (fig. 14).

4 Coloque os separadores compridos nos tabuleiros de cozedura e coloque a massa moldada em cada secção.

5 Faça cortes diagonais na superfície superior com aprox. 1,5 cm de distância (normalmente, cerca de 6 cortes em cada porção) com o cortador fornecido ou uma faca serrilhada (fig. 15).

6 Utilize o pincel para humedecer com água a parte superior da massa moldada.

Nota: Certifique-se de que o tabuleiro de cozedura não tem água.

7 Coloque a armação de cozedura com os tabuleiros de cozedura na máquina de fazer pão.

8 Prima o botão parar/iniciar/cancelar para iniciar o ciclo de cozedura.

9 Desligue o aparelho no final do ciclo de cozedura.

10 Retire a armação de cozedura do aparelho.

Tenha cuidado, a armação de cozedura, os tabuleiros de cozedura e os pães estão quentes.

11 Retire os cortados dos tabuleiros de cozedura e coloque-os numa grelha de arrefecimento para arrefecerem.

Pão francês Épi

O pão francês Épi é confeccionado com a massa das baguetes e moldado com o formato de uma espiga ("Épi" é a palavras francesa para "espiga").

1 Utilize os ingredientes da receita "Baguetes" apresentada anteriormente e molde as baguetes seguindo os passos 1 a 9.

2 Coloque os separadores compridos nos tabuleiros de cozedura e coloque a massa moldada em cada secção.

3 Utilize uma tesoura para cortar a parte superior da massa moldada em intervalos de 2 a 2,5 cm a todo o comprimento da baguete para criar abas na parte superior da massa (fig. 16).

Nota: O comprimento dos cortes tem de ser de aprox. dois terços da altura da massa moldada.

4 Coloque as abas de massa para a direita e para a esquerda, alternadamente (fig. 17).

5 Utilize o pincel para humedecer com água a parte superior da massa moldada.

Nota: Certifique-se de que o tabuleiro de cozedura não tem água.

6 Coloque a armação de cozedura com os tabuleiros de cozedura na máquina de fazer pão.

7 Prima o botão parar/iniciar/cancelar para iniciar o ciclo de cozedura.

8 Desligue o aparelho no final do ciclo de cozedura.

9 Retire a armação de cozedura do aparelho.

Tenha cuidado, a armação de cozedura, os tabuleiros de cozedura e os pães estão quentes.

10 Retire o pão francês Épi dos tabuleiros de cozedura e coloque-o numa grelha de arrefecimento para arrefecer.

Sugestão: As abas dos pães franceses Épi cozidos podem ser facilmente separadas e servidas individualmente.

Trança de pão

Esta é uma receita para um dos tipos de trança de pão mais comuns, ou seja, a trança de três tiras.
Ingredientes:

- ¼ copo de leite
- ½ ovo grande
- 1 1/6 chávenas de farinha
- 1 c.s. de açúcar
- ¼ c.c. de sal
- 1/8 de chávena de manteiga
- ¾ c.c. de fermento seco

Para moldar a trança de pão:

1 Polvilhe alguma farinha sobre a bancada da cozinha.

2 Retire a forma do pão do aparelho e retire a massa da forma.

3 Forme uma bola com a massa e divida-a em seis pedaços com uma faca (fig. 18).

Nota: Certifique-se de que as várias partes têm o mesmo peso.

4 Coloque três porções sobre a bancada da cozinha polvilhada com farinha e role cada porção para trás e para a frente com as mãos formando uma tira. Comece no centro e desloque as mãos para as extremidades a todo o comprimento da massa enquanto a rola, de forma a alongá-la até ao comprimento desejado (fig. 19).

Nota: Certifique-se de que a tiras de massa têm um diâmetro uniforme. As tiras de massa têm de ser alongadas até terem o mesmo comprimento que o tabuleiro de cozedura (aprox. 18 cm).

5 Coloque as três tiras de massa lado a lado no tabuleiro de cozedura (fig. 20).

6 Comece a entrançar as tiras de massa a partir do centro do pão. Levante a tira direita e passe-a sobre a tira central. De seguida, passe a tira esquerda sobre a tira direita, e a central sobre a esquerda. Continue a trança até alcançar a extremidade das tiras. De seguida, comece a entrançar a partir do centro até à outra extremidade (fig. 21).

7 Molhe as extremidades, una-as e prenda-as por baixo (fig. 22).

8 Utilize o pincel para humedecer com água a parte superior da massa moldada.

Nota: Certifique-se de que o tabuleiro de cozedura não tem água.

9 Siga os passos 4 a 8 para as outras três tiras.

10 Coloque a armação de cozedura com os tabuleiros de cozedura na máquina de fazer pão.

11 Prima o botão parar/iniciar/cancelar para iniciar o ciclo de cozedura.

12 Desligue o aparelho no final do ciclo de cozedura.

13 Retire a armação de cozedura do aparelho.

Tenha cuidado, a armação de cozedura, os tabuleiros de cozedura e os pães estão quentes.

14 Retire as tranças de pão dos tabuleiros de cozedura e coloque-as numa grelha de arrefecimento para arrefecerem.

Carcaças

Receita para 12 carcaças.
Ingredientes:
- 170 ml de água
- 1 c.c. de sal
- 280 g de farinha para pão
- 1 c.c. de fermento seco

Para moldar as carcaças:

1 Polvilhe alguma farinha sobre a bancada da cozinha.

2 Retire a forma do pão do aparelho e retire a massa da forma.

3 Forme uma bola com a massa e divida-a em 12 pedaços com uma faca (fig. 23).

Nota: Certifique-se de que as várias partes têm o mesmo peso.

4 Molde um rolo com cada pedaço e coloque a massa moldada no tabuleiro de cozedura (fig. 24).

5 Corte a massa no centro com o cortador para criar uma divisão no meio da massa (fig. 25).

6 Corte novamente a massa na perpendicular para dividir a massa em quatro (fig. 26).

7 Utilize o pincel para humedecer com água a parte superior da massa moldada.

Nota: Certifique-se de que o tabuleiro de cozedura não tem água.

8 Coloque a armação de cozedura com os tabuleiros de cozedura na máquina de fazer pão.

9 Prima o botão parar/iniciar/cancelar para iniciar o ciclo de cozedura.

10 Desligue o aparelho no final do ciclo de cozedura.

11 Retire a armação de cozedura do aparelho.

Tenha cuidado, a armação de cozedura, os tabuleiros de cozedura e as carcaças estão quentes.

12 Retire as carcaças dos tabuleiros de cozedura e coloque-as numa grelha de arrefecimento para arrefecerem.

Pãezinhos de canela

Ingredientes:
- ¼ copo de leite
- ½ ovo grande
- 1 1/6 chávenas de farinha para pão
- 1 c.s. de açúcar
- ¼ c.c. de sal
- 1/8 de chávena de manteiga
- ¾ c.c. de fermento seco

Recheio:
- 1 c.s. de açúcar granulado
- ½ c.s. de canela
- 1/8 de copo de passas
- Misture bem os ingredientes do recheio antes de os adicionar à massa.

Cobertura
- ½ ovo grande, batido
- 2 c.c. de água

Para moldar os pãezinhos de canela:

1 Polvilhe alguma farinha sobre a bancada da cozinha.

2 Retire a forma do pão do aparelho e retire a massa da forma.

3 Molde uma bola com a massa utilizando as mãos e corte a bola em duas partes iguais (fig. 27).

4 Estenda as duas partes em formatos rectangulares (fig. 28).

5 Coloque uma quantidade equivalente de recheio em ¾ de cada porção de massa (fig. 29).

6 Enrole a massa moldada e feche bem as extremidades (fig. 30).

Nota: Feche correctamente o ponto de união superior e as duas extremidades para evitar que o rolo se desfaça quando o cortar (fig. 31).

7 Corte a massa enrolada em duas partes iguais (fig. 32).

8 Coloque as partes de massa enrolada no tabuleiro de cozedura com a face cortada voltada para cima.

9 Aplique a cobertura de ovo por cima da massa com o pincel (fig. 33).

10 Coloque a armação de cozedura com os tabuleiros de cozedura na máquina de fazer pão.

11 Prima o botão parar/iniciar/cancelar para iniciar o ciclo de cozedura.

12 Desligue o aparelho no final do ciclo de cozedura.

13 Retire a armação de cozedura do aparelho.

Tenha cuidado, a armação de cozedura, os tabuleiros de cozedura e os pãezinhos estão quentes.

14 Retire os pãezinhos dos tabuleiros de cozedura e coloque-os numa grelha de arrefecimento para arrefecerem.

Pretzels macios

Receita para 32 pretzels.
Ingredientes:
- 1 chávena de cerveja
- 2½ chávenas de farinha multi-usos
- 2 c.s. de açúcar
- 1 c.c. de sal
- 1 c.s. de manteiga
- 1 c.c. de fermento seco

Para moldar os pretzels:

1 Polvilhe alguma farinha sobre a bancada da cozinha.

2 Retire a forma do pão do aparelho e retire a massa da forma.

3 Molde uma bola com a massa e divida-a com uma faca em quatro pedaços de igual tamanho.

4 Corte cada pedaço em 8 pedaços de igual tamanho.

5 Molde uma tira com aprox. 50 cm de comprimento e 1 cm de largura a partir de cada pedaço (fig. 34).

6 Agarre as extremidades da tira e puxe-as uma em direcção à outra até elas se cruzarem. (fig. 35)

7 De seguida, torça uma extremidade à volta da outra e coloque as extremidades torcidas sobre o outro lado do círculo para moldar o pretzel (fig. 36).

8 Coloque os pretzels no tabuleiro de cozedura ao contrário, com as pontas torcidas por baixo e com uma distância de 2 cm entre si. (fig. 37)

9 Aplique ovo batido com o pincel e polvilhe os pretzels com uma pitada de sal grosso, sementes de papoila ou de sésamo (fig. 38).

Sugestão: A máquina de fazer pão só pode cozer 6 pretzels de cada vez. Poderá ser necessário utilizar o programa Bake (Cozer) para continuar a cozedura. Cada ciclo de cozedura dura aprox. 10 a 12 minutos.

10 Coloque a armação de cozedura com os tabuleiros de cozedura na máquina de fazer pão.

11 Prima o botão parar/iniciar/cancelar para iniciar o ciclo de cozedura.

12 Desligue o aparelho no final do ciclo de cozedura.

13 Retire a armação de cozedura do aparelho.

Tenha cuidado, a armação de cozedura, os tabuleiros de cozedura e os pretzels estão quentes.

14 Retire os pretzels dos tabuleiros de cozedura e coloque-os numa grelha de arrefecimento para arrefecerem.

Sugestão: Se quiser pretzels mais macios e consistentes, sirva-os quentes com mostarda.

Sugestão: Para pretzels secos e estaladiços, coloque os pretzels cozidos num forno de calor moderado sobre um tabuleiro de cozedura não untado com gordura, durante 3 horas ou durante a noite para estes secarem e ficarem estaladiços.

Programas para Multi Bread Shaper

Multi Bread Shaper (Forma para vários pães)	(programa 13)	Multi Bread Shaper Sweet (Forma para vários pães doces)	(programa 14)
Ingredientes	Quantidades	Ingredientes	Quantidades
Água	150 ml	Água	100 ml
Óleo	-	Óleo	1 c.s.
Sal	1 c.c.	Sal	½ c.c.
Açúcar	-	Açúcar	2 c.s.
Leite em pó	-	Leite em pó	1 c.s.
Farinha branca	300 g	Farinha branca	200 g
Fermento em pó	1½ c.c.	Fermento em pó	1 c.c.

Tempos de cozedura e temperaturas

Tempos de cozedura e temperaturas

A temperatura normal para conservar o calor para os tipos de pão e para o programa Bake Only (Apenas cozer) nas tabelas abaixo é de 60 °C.
A temperatura para conservação do calor para a compota é de 20°C.
O tempo máximo de adiamento que pode ser definido para todos os tipos de pão, excepto o Super Rapid (Super rápido) e Gluten Free (Sem glúten), é de 15 horas.
O tempo máximo de adiamento para o programa Bake Only (Apenas cozer) é de 1 hora e 30 minutos.

Opcional: adição de ingredientes extra durante a fase da massa

Programa	Adição de ingredientes extra (quando o aparelho emite um sinal sonoro)
Basic White (Básico Branco)	Depois de 26 min.
Basic White Rapid (Básico Branco Rápido)	Depois de 15 min.
Whole Wheat (Integral)	Depois de 51 min.
Whole Wheat Rapid (Integral rápido)	Depois de 10 min.
Sweet (Doce)	Depois de 20 min.
Gluten Free (Sem glúten)	Depois de 14 min.
Dough (Massa)	Depois de 16 min.

Duração e temperaturas na fase da cozedura

Tipo	Côdea	Temp. de cozedura	Peso	Tempo de cozedura	Tempo do processo
Basic White (Básico Branco)	Luz	110°C	750 g	50 min.	3 horas 30 min.
			1000 g	55 min.	3 horas 35 min.
			1250 g	60 min.	3 horas 40 min.
	Média	120 °C	750 g	50 min.	3 horas 30 min.
			1000 g	55 min.	3 horas 35 min.
			1250 g	60 min.	3 horas 40 min.
	Escura	130 °C	750 g	55 min.	3 horas 35 min.
			1000 g	60 min.	3 horas 40 min.
			1250 g	65 min.	3 horas 45 min.
Basic White Rapid (Básico Branco Rápido)	Luz	110°C	750 g	50 min.	2 horas 40 min.
			1000 g	55 min.	2 horas 45 min.
			1250 g	60 min.	2 horas 50 min.
	Média	120 °C	750 g	50 min.	2 horas 40 min.
			1000 g	55 min.	2 horas 45 min.
			1250 g	60 min.	2 horas 50 min.
	Escura	130 °C	750 g	55 min.	2 horas 45 min.
			1000 g	60 min.	2 horas 50 min.
			1250 g	65 min.	2 horas 55 min.
Whole Wheat (Integral)	Luz	115 °C	750 g	45 min.	3 horas 55 min.

Tipo	Côdea	Temp. de cozedura	Peso	Tempo de cozedura	Tempo do processo
			1000 g	50 min.	4 horas
			1250 g	55 min.	4 horas 5 min.
	Média	125 °C	750 g	50 min.	4 horas
			1000 g	55 min.	4 horas 5 min.
			1250 g	60 min.	4 horas 10 min.
	Escura	135 °C	750 g	60 min.	4 horas 10 min.
			1000 g	65 min.	4 horas 15 min.
			1250 g	70 min.	4 horas 20 min.
Whole Wheat Rapid (Integral rápido)	Luz	115 °C	750 g	45 min.	2 horas 40 min.
			1000 g	50 min.	2 horas 45 min.
			1250 g	55 min.	2 horas 50 min.
	Média	125 °C	750 g	50 min.	2 horas 45 min.
			1000 g	55 min.	2 horas 50 min.
			1250 g	60 min.	2 horas 55 min.
	Escura	135 °C	750 g	60 min.	2 horas 55 min.
			1000 g	65 min.	3 horas
			1250 g	70 min.	3 horas 5 min.
Francês	Luz	115 °C	750 g	50 min.	5 horas 45 min.
			1000 g	55 min.	5 horas 50 min.
			1250 g	60 min.	5 horas 55 min.
	Média	125 °C	750 g	55 min.	5 horas 50 min.
			1000 g	60 min.	5 horas 55 min.
			1250 g	65 min.	6 horas
	Escura	135 °C	750 g	60 min.	5 horas 55 min.
			1000 g	65 min.	6 horas
			1250 g	70 min.	6 horas 5 min.
Sweet (Doce)	Luz	110°C	750 g	52 min.	3 horas 17 min.
			1000 g	54 min.	3 horas 19 min.
			1250 g	56 min.	3 horas 21 min.
	Média	115 °C	750 g	54 min.	3 horas 19 min.
			1000 g	57 min.	3 horas 22 min.
			1250 g	60 min.	3 horas 25 min.

Tipo	Côdea	Temp. de cozedura	Peso	Tempo de cozedura	Tempo do processo
	Escura	125 °C	750 g	58 min.	3 horas 23 min.
			1000 g	61 min.	3 horas 26 min.
			1250 g	64 min.	3 horas 29 min.
Gluten Free (Sem glúten)	Média	110°C	1000 g	95 min.	2 horas 54 min.
Super Rapid (Super rápido)	Média	135 °C	1000 g	50 min.	1 hora 25 min.
Dough (Massa)	N/A	N/A	N/A	0 min.	1 hora 30 min.
Bake Only (Apenas cozer)	N/A	120 °C	N/A	10 min.	N/A
Pasta Dough (Preparar massa fresca)	N/A	N/A	N/A	0 min.	14 min.
Jam (Compota)	N/A	115 °C	N/A	70 min.	1 hora 25 min.
Multi Bread Shaper (Forma para vários pães)	Luz	120 °C	750 g	40 min.	2 horas 15 min.
	Média	130 °C	750 g	40 min.	2 horas 15 min.
	Escura	140 °C	750 g	40 min.	2 horas 15 min.
Multi Bread Shaper Sweet (Forma para vários pães doces)	Luz	110°C	750 g	30 min.	2 horas 5 min.
	Média	120 °C	750 g	30 min.	2 horas 5 min.
	Escura	130 °C	750 g	30 min.	2 horas 5 min.

Ingredientes e utensílios

Este capítulo descreve vários ingredientes e utensílios utilizados para cozer pão. Cada ingrediente tem uma finalidade especial. É importante comprar ingredientes de alta qualidade e utilizá-los nas quantidades exactas especificadas nas receitas. Alguns ingredientes podem ser trocados, outros produzirão pão de baixa qualidade.

Ingredientes

Farinha branca

A farinha branca contém proteína (glúten) suficiente para dar muito volume e textura ao pão. É o glúten que forma a estrutura de parede celular, que capta e conserva as bolhas de ar e permite que o pão cresça. A maior parte da farinha é branqueada. Isto não afecta o desempenho de cozedura ou a duração da frescura do pão.

Farinha de trigo integral
A farinha de trigo integral é um tipo de farinha de moagem grossa feita a partir do grão de trigo completo - o farelo, o gérmen e o endosperma. O farelo e o gérmen conferem a cor acastanhada e o sabor a frutos secos e aumentam as fibras. A cozedura de farinha de trigo integral resulta em pães mais pequenos e mais compactos.

Farinha de centeio
A farinha de centeio é preparada através da moagem fina de grãos de centeio. Apenas as farinhas de trigo e centeio contêm proteínas que formam o glúten. O glúten da farinha de centeio não é muito elástico, consequentemente, a farinha de centeio tem de ser usada em conjunto com a farinha de trigo.

Cereais, grãos e sementes
Os cereais, grãos e sementes proporcionam variedade na textura, sabor e aparência do pão. Eles aumentam o teor de fibras. Numa receita, misturas de três, cinco, sete ou doze cereais podem ser substituídas por uma mistura de vários cereais. Trigo quebrado consiste em grãos de trigo partidos em partículas de diferentes tamanhos, de grossos a finos. Bulgur é o grão de trigo depois da remoção do farelo, que é vaporizado, seco e moído. O farelo natural, de trigo e de aveia, corta as fibras de glúten. Por isso, não utilize mais farelo do que o indicado na receita.

Farinha sem glúten
O glúten está presente em muitos cereais, tais como trigo, centeio, cevada, aveia, etc. O pão sem glúten é confeccionado apenas com farinha sem glúten ou misturas de farinha sem glúten.

Farinha de sêmola
A sêmola, uma farinha bege amarelada com moagem grossa feita a partir de trigo duro, é rica em proteína. É utilizada para preparar massa fresca. A massa fresca preparada com sêmola é mais fácil de amassar e mantém melhor a sua forma durante a cozedura do que a massa fresca confeccionada com farinha multi-usos. Pode substituir parte da farinha multi-usos ou farinha de trigo integral por sêmola.

Gorduras
As gorduras tornam o pão mais tenro, conferem-lhe sabor e aumentam o tempo que se mantém fresco através da retenção da humidade. Gordura vegetal, margarina, manteiga ou óleo podem ser substituídos entre si nas receitas. Os pães preparados com estas gorduras irão variar ligeiramente. Evite margarinas baixas em calorias, visto que o seu alto teor de água pode afectar significativamente o tamanho e textura do pão.

Sal
O sal controla a acção do fermento e dá sabor. Nunca elimine o sal da massa. As quantidades utilizadas são reduzidas mas necessárias. Sem sal, o pão pode crescer demasiado ou abater.

Adoçantes
As substâncias adoçantes alimentam o fermento, adoçam o pão e dão cor à côdea. Salvo indicação em contrário na própria receita, utilize açúcar branco granulado. Mel, açúcar amarelo e melaço conferem um sabor e cor únicos. A substituição de um por outro pode afectar o resultado final. Podem ser utilizados substitutos de açúcar granulado com base em aspartamo (não sacarina). Substitua em quantidades equivalentes às do açúcar na receita.

Líquidos
Os líquidos misturam-se com a farinha para produzir uma massa elástica. O leite confere-lhe uma textura mais tenra, enquanto a água assegura uma côdea mais estaladiça. O leite em pó desnatado e o soro de leite coalhado em pó aumentam o valor nutricional e tornam a textura mais macia. Não é necessário preparar primeiro o leite em pó desnatado ou o soro de leite coalhado em pó. A utilização destes pós aumenta o número de receitas que podem ser utilizadas em combinação com a função do temporizador. Não utilize a função do temporizador em receitas que necessitem de

leite fresco. Normalmente, o soro de leite coalhado em pó mistura-se melhor quando é adicionado depois da farinha.
Se utilizar leite em vez de água e leite em pó, utilize uma quantidade equivalente à água. Nas receitas que necessitam de leite, pode ser utilizado leite homogeneizado, 2%, 1% ou magro. Podem ser utilizados sumos de fruta e vegetais sem adição de açúcar nas quantidades indicadas nas receitas. Leia as etiquetas destes sumos para se assegurar que eles não contêm sal, açúcar ou adoçantes.

Ovos

Os ovos conferem cor, riqueza e sabor. Utilize sempre ovos grandes e frescos do frigorífico. Não utilize a função do temporizador para receitas que necessitem de ovos frescos.

Queijo

Não pressione o queijo na colher de medição quando o estiver a medir. Os queijos com pouca gordura podem afectar a altura e forma do pão. Não utilize a função do temporizador para receitas que necessitem de queijo.

Fermento

O fermento, um minúsculo organismo vivo unicelular, alimenta-se dos hidratos de carbono da farinha e do açúcar para produzir gases de dióxido de carbono que provocam o crescimento do pão. Misturado com água e açúcar, o fermento actua durante o processo de amassar e enche a massa com pequenas bolhas que causam o seu crescimento. A cozedura inicial provoca um crescimento mais forte da massa, até o fermento ficar inactivo. A exposição ao ar, calor e humidade diminui a actividade do fermento. Utilize sempre o fermento antes do fim da validade. Depois de aberto, guarde o fermento no frigorífico dentro do seu recipiente original e utilize-o num prazo de 6 a 8 semanas. Há 3 tipos de fermento disponíveis - fermento seco activo, fermento instantâneo e fermento de padeiro. O fermento de padeiro é um tipo particularmente activo de fermento com níveis elevados de ácido ascórbico (vitamina C). Este foi desenvolvido especialmente para ser utilizado em máquinas de fazer pão. Para substituir o fermento seco ou instantâneo por fermento de padeiro, aumente a quantidade indicada na receita em ¼ de colher de chá. Para obter os melhores resultados, utilize o tipo de fermento indicado na receita. O calor estraga o fermento. Quando preparar recheios, é importante que deixe os ingredientes, como a manteiga derretida , arrefecerem antes de os usar. Mantenha o fermento afastado de líquidos, gorduras e sal, visto que estes diminuem a actividade. Não aumente a quantidade de fermento indicada na receita.

A canela e o alho inibem o crescimento. Se utilizar estes ingredientes, adicione-os no canto da forma para se assegurar que eles não entram em contacto com o fermento.

Testar a actividade do fermento

Dissolva uma 1 colher de chá de açúcar em ½ chávena de água morna num copo medidor. Polvilhe 2 colheres de chá de fermento sobre a superfície. Mexa com cuidado. Deixe a mistura repousar durante 10 minutos. A mistura deve formar espuma e ter um cheiro forte a fermento. Caso contrário, compre fermento novo.

Mistura para pão

As misturas para pão estão disponíveis em muitas lojas. Estas já incluem farinha, sal, açúcar e fermento nas quantidades correctas, por isso, a sua utilização é muito cómoda. Estas também estão disponíveis em vários sabores e variedades. Na maior parte dos casos, basta colocar água ou leite e manteiga ou óleo na forma, conforme indicado nas instruções do pacote da mistura para pão e, em seguida, adicionar a mistura para pão.

Medição dos ingredientes

Os pães perfeitos dependem da quantidade correcta de cada ingrediente. Por isso, é importante que meça os ingredientes correctamente. Até 1 ou 2 colheres de sopa medidas incorrectamente (a mais ou a menos) podem fazer uma grande diferença no resultado final. Nunca meça os ingredientes por cima da forma, visto que pode derramar ingredientes em excesso para dentro desta.

Sugestão: Quando tem de adicionar, p. ex. 280 ml de água, adicione 1 chávena (250 ml) de água com o copo medidor e 2 colheres de sopa (30 ml) de água com a colher de medição.

Arrumação

Guarde a farinha num recipiente hermético num local fresco e seco. Se for exposta ao calor e à humidade, a farinha perde a sua força e capacidade para crescer. A farinha absorve rapidamente os sabores, por isso, guarde-a afastada de cebolas ou alhos. Guarde o pão num saco de plástico bem fechado ou num recipiente hermético, à temperatura ambiente durante 1 ou 2 dias. Os pães do tipo francês devem ser guardados num saco de papel ou expostos ao ar para manter a sua côdea estaladiça. O melhor é consumi-los no mesmo dia em que são cozidos

Acessórios

Colher de medição

- Pode utilizar a colher de medição fornecida para medir fermento, açúcar, sal, leite em pó e especiarias.
- Não utilize as colheres de medição para recolher os ingredientes secos. Coloque cuidadosamente os ingredientes secos na colher de medição com outra colher (fig. 39).
- Encha a colher e, em seguida, nivele o seu conteúdo com o rebordo de uma espátula metálica ou de uma faca. Não comprima os ingredientes na colher, nem abane a colher para a nivelar (fig. 40).
- O único ingrediente que deve ser comprimido na colher de medição é o açúcar amarelo. Pressione o açúcar até ele ter a forma da colher de medição.

Copo medidor

- Utilize um copo medidor graduado transparente para todos os líquidos. Coloque o copo medidor numa superfície plana e leia a graduação ao nível dos olhos. Se necessário, adicione ou remova algum líquido (fig. 41).

Escova

- O pincel pode ser utilizado, por exemplo, para humedecer com água a parte superior do pão da forma para vários pães ou para aplicar ovo batido por cima do pão.
- Ele também pode ser utilizado para remover água em excesso do tabuleiro de cozedura ou da massa.

Cortador

- O cortador pode ser utilizado para cortar a massa e fazer cortes na parte superior da massa moldada do pão de formato variado.

Tenha muito cuidado ao manusear o cortador. A sua lâmina é muito afiada.

Volte a colocar o revestimento no cortador após a utilização e guarde-o num local seguro.

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que pode ter com o aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, contacte o Centro de Assistência ao Cliente do seu país.

Problemas com receitas convencionais e possíveis soluções

	Água ou leite	Sal	Açúcar ou mel	Farinha	Fermento	Outros
Pão cresce, depois abate	Diminuir 1-2 c.s., utilizar líquido mais frio	Aumentar ¼ c.c.		Aumentar 1-2 c.s., usar farinha mais fresca, usar tipo certo de farinha	Diminuir 1/8-¼ c.c., usar fermento fresco, usar o tipo certo de fermento na regulação correcta	Verificar a fonte de alimentação
Pão cresce muito	Diminuir 1-2 c.s., utilizar líquido mais frio	Aumentar 1/4 c.c.	Diminuir ½ c.c.	Diminuir 1-2 c.s.	Diminuir 1/8-¼ c.c., usar o tipo certo de fermento na regulação correcta	
Pão não cresce o suficiente	Aumentar 1-2 c.s.	Diminuir 1/4 c.c.	Aumentar ½ c.c.	Usar farinha mais fresca, usar o tipo correcto de farinha	Aumentar 1/8-¼ c.c., usar fermento fresco, usar o tipo certo de fermento na regulação correcta	

	Água ou leite	Sal	Açúcar ou mel	Farinha	Fermento	Outros
Pão é pequeno e pesado				Usar farinha mais fresca, usar o tipo correcto de farinha	Adicionar fermento, usar fermento fresco, usar o tipo certo de fermento na regulação correcta	Verificar a fonte de alimentação
Côdea demasiado clara			Aumentar ½ c.c.			Seleccionar as regulações correctas
Pão não está cozido						Verificar a fonte de alimentação, seleccionar as regulações correctas
Pão está cozido demais			Diminuir ½ c.c.			Seleccionar as regulações correctas
A mistura para pão não foi misturada						Posicione a forma do pão de forma adequada e empurre correctamente a pá de amassar para o eixo na forma do pão
Sai fumo pelas aberturas						Limpar a placa de aquecimento
Ajuste para altitudes elevadas	Diminuir 1-2 c.s.		Diminuir ½ c.c.		Diminuir 1/8-¼ c.c.	

Nota: Quando fizer correcções das quantidades de ingredientes, altere primeiro a quantidade de fermento. Se o resultado continuar a não ser satisfatório, altere os líquidos e, em seguida, os ingredientes secos.

Problemas com as receitas Multi Bread Shaper (Forma para vários pães)

Problema	Causa	Solução
Quando estou a moldar os pães para os programas Multi Bread Shaper (Forma para vários pães), a massa tem um formato diferente do descrito e ilustrado.	A massa com que começou o processo não tinha um formato rectangular, nem uma espessura uniforme	Estenda a massa de forma adequada utilizando um rolo da massa para criar um formato rectangular com uma espessura homogénea.
A massa rasga facilmente e separa-se em bocados (p. ex. porque tem grumos) e é difícil de moldar.	Não adicionou água suficiente à mistura.	A massa não foi preparada de forma adequada. Certifique-se de que segue as receitas.
	Trabalhou a massa demasiado tempo	Amasse novamente a massa moldando uma bola e deixe repousar durante 10 minutos. De seguida, comece a moldar a massa desde o início.
		Amasse a massa em duas fases, com um intervalo de 5 minutos entre elas.
A massa é pegajosa e difícil de moldar	Adicionou demasiada água à mistura ou a água que adicionou estava demasiado quente.	Coloque farinha nas mãos, mas NÃO na massa ou na bancada da cozinha. De seguida, continue a amassar a massa. Volte a colocar mais farinha nas mãos e continue até a massa estar menos pegajosa.
As bolas de massa são muito difíceis de cortar.	A massa está pegajosa porque adicionou demasiada água.	Coloque farinha nas mãos, mas NÃO na massa ou na bancada da cozinha. De seguida, continue a amassar a massa. Volte a colocar mais farinha nas mãos e continue até a massa estar menos pegajosa.
	A faca não está suficientemente afiada.	Utilize o cortador fornecido ou uma faca serrilhada bem afiada.
	Talvez tenha hesitado durante o corte.	Certifique-se de que passa o cortador ou a faca rapidamente pela massa.
Os cortes na parte superior da massa têm tendência para fechar ou não abrir durante a cozedura.	A massa está pegajosa porque adicionou demasiada água.	Coloque farinha nas mãos, mas NÃO na massa ou na bancada da cozinha. De seguida, continue a amassar a massa. Volte a colocar mais farinha nas mãos e continue até a massa estar menos pegajosa.
	Não estendeu a massa o suficiente enquanto a moldou.	Puxe melhor a massa quando a estiver a enrolar.

Problema	Causa	Solução
	Os cortes na parte superior da massa não eram suficientemente fundos.	Faça cortes mais fundos.
As partes laterais do pão racham durante a cozedura.	Provavelmente não amassou a massa de forma adequada.	Amasse melhor a massa até esta esticar sem rasgar.
	Os cortes na parte superior da massa moldada não eram suficientemente fundos.	Faça cortes mais fundos.
Os pães cozidos aderem ao tabuleiro de cozedura.	Pincelou demasiada água na massa.	Retire o excesso de água com o pincel antes da cozedura.
	Os pães aderem demasiado.	Unte ligeiramente os tabuleiros de cozedura com óleo antes de colocar a massa moldada.
Os pães não estão dourados.	Talvez se tenha esquecido de pincelar a massa com água antes da cozedura.	Certifique-se de que pincela a massa com água, de forma adequada, antes da cozedura.
	Colocou demasiada farinha nos pães enquanto os estava a moldar.	Certifique-se de que pincela a massa com água, de forma adequada, antes da cozedura.
	A temperatura ambiente é demasiado alta (superior a 30 °C).	Utilize água mais fria (10°C a 15°C) e/ou um pouco menos de fermento.
	Seleccionou uma cor da côdea demasiado clara.	Da próxima vez, escolha uma cor mais escura para a côdea.
O pão não cresceu o suficiente.	Talvez se tenha esquecido de adicionar o fermento à mistura.	Não se esqueça de adicionar o fermento à mistura.
	A data de validade do fermento que utilizou pode já ter terminado.	Verifique impreterivelmente a data de validade do fermento antes de o adicionar à mistura.
	Talvez não tenha adicionado água suficiente.	A massa não foi preparada de forma adequada. Certifique-se de que segue as receitas.
	A massa foi demasiado comprimida durante a moldagem	Amasse novamente a massa moldando uma bola e deixe repousar durante 10 minutos. De seguida, comece a moldar a massa desde o início.
		Amasse a massa em duas fases, com um intervalo de 5 minutos entre elas.

Perguntas mais frequentes

Pergunta	Resposta
Porque é que, por vezes, o peso e o formato dos pães variam?	O pão é muito sensível aos factores ambientais, como a temperatura ambiente, as condições climatéricas, a humidade, a altitude, as flutuações das correntes de ar e a utilização do temporizador. O formato do pão também pode ser afectado se utilizar ingredientes que não sejam frescos ou que tenham sido medidos incorrectamente.
Como é que o formato dos pães varia dependendo da estação?	Durante o Verão, os pães podem abater (ficando um buraco no meio) ou podem crescer demais. Durante o Inverno, o pão pode não crescer correctamente. Pode resolver este problema utilizando água a uma temperatura de 20°C.
Porque é que ocasionalmente fica farinha colada na parte lateral do pão?	Durante o processo de mistura inicial, pequenas quantidades de farinha podem ficar coladas às paredes da forma e ser cozidas na parte lateral do pão. Se isto ocorrer, raspe esta parte da côdea com uma faca afiada.
Porque é que a massa, por vezes, fica muito pegajosa e difícil de trabalhar?	Por vezes, a massa pode ficar pegajosa (i.e. demasiado molhada) dependendo da temperatura ambiente e da temperatura da água. Experimente usar água mais fria quando preparar a massa.
Porque é que, por vezes, parte de cima do pão parece rasgada?	Por vezes a massa cresce demais, o que pode levar a fendas na superfície do pão cozido.
Posso preparar o meu pão no aparelho utilizando ovos?	Sim, reduza a quantidade de água e substitua-a por ovos. Coloque primeiro os ovos no copo medidor e, em seguida, adicione água até ao nível especificado na receita. Não utilize a função do temporizador quando utilizar ovos, pois estes poderão estragar-se.
Posso utilizar esta máquina de fazer pão para preparar receitas de outros livros de cozinha?	Sim. No entanto, as receitas neste folheto foram criadas especificamente para este aparelho e os resultados podem variar quando utilizar outras receitas. Se tiver problemas com outras receitas, consulte o capítulo Resolução de problemas.
Porque é que, por vezes, o pão tem um odor estranho?	Demasiado fermento seco activo ou ingredientes que não são frescos (especialmente farinha e água) podem provocar um estranho odor no pão. Meça sempre os ingredientes com cuidado e utilize ingredientes frescos para um melhor resultado.
Posso utilizar farinha moída em casa?	Dependendo do grão de moagem da farinha, os resultados da cozedura poderão não ser satisfatórios. Nós recomendamos que misture farinha moída em casa com farinha comum para os melhores resultados.
Porque é que os pães de formato variável não cozem de forma apropriada?	Provavelmente, a massa tem um formato demasiado grande. Diminua o tamanho do formato da massa. A massa deve cobrir apenas metade da superfície do tabuleiro de cozedura. Se desejar que a massa fique mais tostada, utilize o programa 10

Pergunta	Resposta
Porque é que o pão de formato variável fica demasiado cozido?	Provavelmente, a massa tinha um formato demasiado pequeno. Coloque uma quantidade maior de massa moldada no tabuleiro de cozedura. A massa deveria cobrir metade da superfície do tabuleiro de cozedura. Se desejar que a massa fique menos tostada, mude a cor da côdea para clara.
Porque é que o resultado de cozedura dos pães de formato variado é irregular?	O tamanho do formato da massa poderá ser irregular. Certifique-se de que divide a massa em porções com o mesmo tamanho.

Standardbrödrecept

Vitt bröd (program 1 och 2)

program: Vitt bröd	750 g	1 000 g	1 250 g
Vatten (27 °C) eller mjölk	290 ml	350 ml	450 ml
Mjölkpulver	1 ½ msk	2 msk	3 msk
Olja	1 ½ msk	2 msk	3 msk
Salt	1 tsk	1 ½ tsk	1 ½ tsk
Socker	1 ½ msk	2 msk	3 msk
Vetemjöl	500 g	600 g	750 g
Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1 tsk

Fullkornsbröd (program 3 och 4)

program: Fullkorn	750 g	1 000 g	1 250 g
Vatten (27 °C)	320 ml	380 ml	480 ml
Olja	1 msk	2 msk	2 msk
Salt	1 ½ tsk	2 tsk	2 tsk
Honung ELLER socker	2 msk	2 msk	3 msk
Fullkornsmjöl	500 g	600 g	750 g
Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1 tsk

Franskbröd (program 5)

program: franskbröd	750 g	1 000 g	1 250 g
Vatten (27 °C)	290 ml	350 ml	450 ml
Olja	1 ½ msk	2 msk	2 msk
Salt	1 ½ tsk	2 tsk	3 tsk
Vetemjöl	500 g	600 g	750 g
Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1 tsk

Sött bröd (program 6)

program: Sött	750 g	1 000 g	1 250 g
Vatten (27 °C) eller mjölk	270 ml	330 ml	390 ml
Mjölkpulver	1 ½ msk	2 msk	3 msk
Olja	2 msk	3 msk	4 msk
Salt	1 tsk	1 tsk	1 tsk

program: Sött	750 g	1 000 g	1 250 g
Socker	4 msk	5 msk	6 msk
Vetemjöl	500 g	600 g	700 g
Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1 tsk

Glutenfritt bröd (program 7)

program: Glutenfritt	750 g	1 000 g	1 250 g
Vatten (27 °C) eller mjölk	-	330 ml	410 ml
Mjölkpulver	-	2 msk	2 msk
Olja	-	2 msk	3 msk
Salt	-	1 ½ tsk	1 ½ tsk
Socker	-	2 msk	3 msk
Glutenfritt mjöl	-	560 g	700 g
Torrjäst	-	2 ¼ tsk	3 ¼ tsk

Extra snabbt bröd (program 8)

program: Extra snabbt	750 g	1 000 g	1 250 g
Vatten (27 °C) eller mjölk	-	380 ml	-
Mjölkpulver	-	2 msk	-
Olja	-	2 msk	-
Salt	-	1 tsk	-
Socker	-	2 msk	-
Vetemjöl	-	600 g	-
Torrjäst	-	4 tsk	-

Deg/pizzadeg (program 9)

program: Deg	750 g	1 000 g	1 000 g
Vatten (27 °C) eller mjölk	-	340 ml	
Mjölkpulver	-	2 msk	
Olja	-	¼ bägare	
Salt	-	2 tsk	
Socker	-	2 msk	
Vetemjöl	-	600 g	
Torrjäst	-	2 tsk	

Jordgubbs- eller björnbärssylt (program 12)

Program: Sylt	
Färsk eller frusen (tinad) frukt	2 bägare
Socker	1,5 bägare

Konverteringstabell

tsk/msk/bägare	ml
¼ tsk	1 ml
½ tsk	2 ml
1 tsk	5 ml
1 msk	15 ml
¼ bägare	50 ml
1/3 bägare	75 ml
½ bägare	125 ml
2/3 bägare	150 ml
3/4 bägare	175 ml
1 bägare	250 ml

Recept för brödformningstillbehöret

Med brödformningstillbehörsprogrammen (13 och 14) kan du variera storleken på ditt bröd. Från småbröd till baguetter och fria former. De här programmen har två stadier:
- Första stadiet: knådning och jäsning
- Andra stadiet: bakning

Knådning och jäsning

1 Ta bort brödformen från apparaten (se kapitlet Använda apparaten i användarhandboken).

2 montera knådningsbladen (se kapitlet Använda apparaten i användarhandboken).

3 Mät upp och lägg ingredienserna i brödformen (se kapitlet Använda apparaten i användarhandboken).

4 Sätt tillbaka brödformen i bakmaskinen (se kapitlet Använda apparaten i användarhandboken).

5 Anslut bakmaskinen.

6 Tryck på programväljaren och välj program 13 eller 14.

7 Om du vill kan du trycka på väljaren för brödskorpans färg en eller flera gånger för att välja lämplig skorpfärg.

För program 13 och 14 är den förinställda skorpfärgen medium.

8 Tryck på start/stopp/avbryt-knappen för att starta knådningscykeln, som sedan följs av jäsningscykeln.

9 När det första stadiet i programmet är avslutat övergår apparaten i standbyläge.

◗ Apparaten piper så att du vet att knådningen och jäsningen är avslutad.

Obs! De två cyklerna (knådning och jäsning) sker automatiskt och tar 1 timme och 21 minuter, dvs. 26 minuters knådning följt av 55 minuters jäsning.

Obs! Det är normalt att degen inte blandas jämnt under knådningen.

När det första stadiet i programmet är avslutat måste degen bakas inom en timme. Efter en timme återställs apparaten och brödformningstillbehörsprogrammet avbryts.

Formning och bakning

1. Forma brödet som du vill ha det och lägg det på bakplåtarna (se avsnittet Recept för brödformningstillbehöret nedan).
2. Sätta fast gallret (se avsnittet Sätta fast gallret nedan).
3. Placera gallret med bakplåtarna i bakmaskinen nedan.

Obs! Du måste ta bort brödformen innan du kan använda gallret.

4. Stäng locket och tryck på start/stopp/avbryt-knappen för att starta bakningscykeln.

Sätta fast gallret

Bakmaskinen levereras med ett galler som är särskilt avsett för recepten för brödformningstillbehöret (program 13 och 14). Med gallret följer två bakplåtar. Med de två långa och fyra korta separatorer kan du dela in formarna för bakning av baguetter, småbröd eller bröd med fri form.

1. När du vill baka två långa baguetter eller annat bröd placerar du den långa separatorn på bakplåten. Sätt fast separatorn genom att trycka ned den.
2. När du vill baka korta baguetter eller andra korta bröd placerar du de två korta separatorerna på tvären på bakplåten och trycker dem på plats.
3. När du vill baka småbröd placerar du först den långa separatorn och sedan passar du in spåren i de korta separatorerna i spåren i den långa separatorn.
4. När du vill baka bröd med fri form använder du inga separatorer.

Recept för brödformningstillbehöret

För de här recepten behöver du gallret, bakplåtarna, separatorerna för bakplåtarna, skäraren och penseln.

Baguetter

Det här receptet ger 4 baguetter à 100 g.
Den inställning för färg på brödskorpan som behövs är medium.
Ingredienser:

- 170 ml vatten
- 1 tsk salt
- 280 g mjöl
- 1 tsk torrjäst

Obs! Om du vill ge baguetterna en spänstigare konsistens lägger du till 1 msk olja i ingredienslistan. Om du vill att de 4 baguetterna ska få mer färg lägger du till 2 tsk socker i ingredienslistan.
Så här formar du baguetterna:

1. Strö lite mjöl på arbetsytan.
2. Ta ut brödformen ur apparaten och ta ut degen ur brödformen.
3. Rulla degen till en boll och dela upp den i fyra klumpar med en kniv (Bild 1).

Obs! Se till att klumparna har samma vikt.

Tips: Om du vill ha lättare och luftigare baguetter låter du degbollarna vila i 5 minuter innan du formar dem.

4 Platta till varje degklump på den mjölade arbetsytan med handflatan eller genom att försiktigt kavla ut den med en kavel (Bild 2).

5 Fatta tag i långsidan av den utkavlade degen och vik den inåt. Fatta sedan tag i den andra långsidan av degen och vik den inåt över den invikta sidan (Bild 3).

6 Tryck in fingrarna i mitten av den hopvikta degen längs hela dess längd så att ett långt hål skapas (Bild 4).

7 Stäng hålet genom att dra den främre halvan av degen uppåt och över hålet, över den andra halvan av degen. Förslut sedan skarven (Bild 5).

8 Lägg degen på arbetsytan med skarven nedåt och rulla den fram och tillbaka med händerna. Börja i mitten och flytta händerna utåt längs med degen medan du rullar den tills den når önskad längd. (Bild 6)

9 Rulla degen med händerna utan att trycka för mycket för att få en jämn form. Degens tjocklek och bredd måste vara jämn.

Obs! Degen måste ha samma längd som bakplåten (cirka 18 cm).

Tips: Om du vill variera baguetternas smak kan du tillsätta ingredienser som sesam- eller vallmofrö i det här skedet.

10 Sätt fast de långa separatorerna på de två bakplåtarna och placera de formade degarna i varsin sektion på bakplåtarna (Bild 7).

11 För bästa resultat gör du diagonala 1 cm långa skåror i den formade degens ovansida med medföljande skärare eller med en sågtandad kniv (Bild 8).

Obs! Se till att skårorna inte är mer än 1 cm djupa och 2 cm från varandra (Bild 9).

12 Använd penseln till att fukta de formade degarnas ovansidor med vatten (Bild 10).

Obs! Se till att det inte finns något vatten kvar på bakplåten.

13 Placera gallret med bakplåtarna i bakmaskinen nedan.

14 Tryck på start/stopp/avbryt-knappen för att starta gräddningscykeln.

15 Koppla ur apparaten i slutet av gräddningscykeln.

16 Lyft ut gallret ur apparaten (Bild 11).

Var försiktig. Gallret, bakplåtarna och bröden är varma.

17 Ta baguetterna från bakplåtarna och låt dem svalna på ett trådgaller (Bild 12).

Skårade bröd

Skårade bröd är ofta cylindriska, men platta nedtill, med flera diagonala snitt på ovansidan.

1 Använd ingredienserna och följ steg 1 till 3 under Baguetter ovan.

2 Kavla ut de fyra degklumparna med en kavel till cirka 18 cm långa och cirka 1,5 cm tjocka rektangulära degar med rundade hörn (Bild 13).

3 Fatta tag i långsidan av varje utkavlad deg och rulla ihop den till en 5 cm bred rulle. Vik in ändarna och jämna till dem (Bild 14).

4 Placera de långa separatorerna på bakplåtarna och placera de formade degarna i varsin sektion.

5 Gör diagonala snitt i ovansidan med cirka 1,5 cm mellanrum (vanligen cirka 6 snitt per formad deg) med medföljande skärare eller en sågtandad kniv (Bild 15).

6 Använd penseln till att fukta de formade degarnas ovansidor med vatten.

Obs! Se till att det inte finns något vatten kvar på bakplåten.

7 Placera gallret med bakplåtarna i bakmaskinen nedan.

8 Tryck på start/stopp/avbryt-knappen för att starta gräddningscykeln.

9 Koppla ur apparaten i slutet av gräddningscykeln.

10 Lyft ut gallret ur apparaten.

Var försiktig. Gallret, bakplåtarna och bröden är varma.

11 Ta de skårade bröden från bakplåtarna och låt dem svalna på ett trådgaller.

Franskt epi-bröd

Franskt epi-bröd är ett franskt bröd som bakas av baguette-deg och formas som en majskolv (epi är franska för majskolv).

1 Använd ingredienserna under Baguetter ovan och forma baguetterna genom att följa steg 1 till 9.

2 Placera de långa separatorerna på bakplåtarna och placera de formade degarna i varsin sektion.

3 Använd en sax till att slitsa upp ovansidan av den formade degen med 2 till 2,5 cm mellanrum längs hela dess längd så att flikar skapas i den formade degens ovansida (Bild 16).

Obs! Skårornas längd ska vara cirka två tredjedelar av den formade degens höjd.

4 Lägg degflikarna växelvis åt höger och vänster (Bild 17).

5 Använd penseln till att fukta de formade degarnas ovansidor med vatten.

Obs! Se till att det inte finns något vatten kvar på bakplåten.

6 Placera gallret med bakplåtarna i bakmaskinen nedan.

7 Tryck på start/stopp/avbryt-knappen för att starta gräddningscykeln.

8 Koppla ur apparaten i slutet av gräddningscykeln.

9 Lyft ut gallret ur apparaten.

Var försiktig. Gallret, bakplåtarna och bröden är varma.

10 Ta de franska epi-bröden från bakplåtarna och låt dem svalna på ett trådgaller.

Tips: Flikarna på det gräddade franska epi-brödet kan lätt brytas av som portionsbitar.

Flätade bröd

Här är ett recept på en av de vanligaste typerna av flätat bröd, dvs. bröd flätat med tre strängar.
Ingredienser:

- ¼ bägare mjölk
- ½ stort ägg
- 1 1/6 bägare mjöl
- 1 msk socker
- ¼ tsk salt
- 1/8 bägare smör
- ¾ tsk torrjäst

Så här formar du flätat bröd:

1 Strö lite mjöl på arbetsytan.

2 Ta ut brödformen ur apparaten och ta ut degen ur brödformen.

3 Rulla degen till en boll och dela upp den i sex klumpar med en kniv (Bild 18).

Obs! Se till att klumparna har samma vikt.

4 Lägg tre klumpar på den mjölade arbetsytan och rulla varje klump fram och tillbaka med händerna. Börja i mitten och flytta händerna utåt längs med degen medan du rullar den tills den når önskad längd (Bild 19).

Obs! Se till att degsträngarna är jämntjocka. Degsträngarna måste rullas tills de har samma längd som bakplåten (cirka 18 cm).

5 Lägg de tre degsträngarna bredvid varandra på bakplåten (Bild 20).

6 Börja fläta degsträngarna i mitten. Lyft den högra strängen över mittsträngen. Lyft sedan den vänstra strängen över den högra strängen, mittsträngen över den vänstra strängen. Fortsätt att fläta tills du kommer till slutet av strängarna. Fläta sedan från mitten mot den andra änden (Bild 21).

7 Fukta ändarna, kläm ihop dem och vik in dem under flätan (Bild 22).

8 Använd penseln till att fukta de formade degarnas ovansidor med vatten.

Obs! Se till att det inte finns något vatten kvar på bakplåten.

9 Följ steg 4 till 8 för de andra tre strängarna.

10 Placera gallret med bakplåtarna i bakmaskinen nedan.

11 Tryck på start/stopp/avbryt-knappen för att starta gräddningscykeln.

12 Koppla ur apparaten i slutet av gräddningscykeln.

13 Lyft ut gallret ur apparaten.

Var försiktig. Gallret, bakplåtarna och bröden är varma.

14 Ta de flätade bröden från bakplåtarna och låt dem svalna på ett trådgaller.

Småbröd

Det här receptet ger 12 småbröd.
Ingredienser:
- 170 ml vatten
- 1 tsk salt
- 280 g mjöl
- 1 tsk torrjäst

Så här formar du småbröden:

1 Strö lite mjöl på arbetsytan.

2 Ta ut brödformen ur apparaten och ta ut degen ur brödformen.

3 Rulla degen till en boll och dela upp den i 12 klumpar med en kniv (Bild 23).

Obs! Se till att klumparna har samma vikt.

4 Forma varje klump till ett småbröd och placera den formade degen på bakplåten (Bild 24).

5 Snitta degen i mitten med skäraren för att göra en djup skåra som delar in degen i halvor (Bild 25).

6 Snitta degen igen vinkelrätt mot den första skåran för att dela upp degen i fyra delar (Bild 26).

7 Använd en pensel till att fukta de formade degarnas ovansidor med vatten.

Obs! Se till att det inte finns något vatten kvar på bakplåten.

8 Placera gallret med bakplåtarna i bakmaskinen nedan.

9 Tryck på start/stopp/avbryt-knappen för att starta gräddningscykeln.

10 Koppla ur apparaten i slutet av gräddningscykeln.

11 Lyft ut gallret ur apparaten.

Var försiktig, gallret, bakplåtarna och bröden är varma.

12 Ta småbröden från bakplåtarna och låt dem svalna på ett trådgaller.

Kanelbullar

Ingredienser:
- ¼ bägare mjölk
- ½ stort ägg
- 1 1/6 bägare mjöl
- 1 msk socker
- ¼ tsk salt
- 1/8 bägare smör
- ¾ tsk torrjäst

Fyllning:
- 1 msk strösocker
- ½ tsk kanel
- 1/8 bägare russin
- Blanda ingredienserna till fyllningen väl innan du lägger dem på degen.

Glasyr:
- ½ stort ägg, vispat
- 2 tsk vatten

Så här formar du kanelbullarna:

1 Strö lite mjöl på arbetsytan.

2 Ta ut brödformen ur apparaten och ta ut degen ur brödformen.

3 Rulla degen till en boll med händerna och skär bollen i två lika stora halvor (Bild 27).

4 Rulla de halva degbollarna till rektangulär form (Bild 28).

5 Lägg lika mycket fyllning på ¾ av varje formad deg (Bild 29).

6 Rulla ihop de formade degarna och förslut ändarna ordentligt (Bild 30).

Obs! Förslut skarven på ovansidan och båda ändarna ordentligt så att inte rullen ska rulla upp sig när du börjar skära i den (Bild 31).

7 Skär den rullade degen i två lika stora delar (Bild 32).

8 Lägg de uppskurna degrullarna på bakplåten med den skurna sidan uppåt.

9 Pensla på ägglasyr på degens ovansida med penseln (Bild 33).

10 Placera gallret med bakplåtarna i bakmaskinen nedan.

11 Tryck på start/stopp/avbryt-knappen för att starta gräddningscykeln.

12 Koppla ur apparaten i slutet av gräddningscykeln.

13 Lyft ut gallret ur apparaten.

Var försiktig, gallret, bakplåtarna och bullarna är varma.

14 Ta bullarna från bakplåtarna och låt dem svalna på ett trådgaller.

Mjuka pretzel

Det här receptet ger 32 pretzel.
Ingredienser:
- 1 bägare öl
- 2½ bägare mjöl
- 2 msk socker
- 1 tsk salt
- 1 msk smör
- 1 tsk torrjäst

Så här formar du pretzel:

1 Strö lite mjöl på arbetsytan.

2 Ta ut brödformen ur apparaten och ta ut degen ur brödformen.

3 Rulla degen till en boll och dela upp den i fyra lika stora klumpar med en kniv.

4 Skär varje klump i 8 lika stora delar.

5 Rulla varje klump till en cirka 50 cm lång och 1 cm tunn sträng (Bild 34).

6 Fatta tag i ändarna på varje sträng och dra dem mot varandra tills de korsar varandra. (Bild 35)

7 Forma sedan pretzeln genom att vrida den ena änden runt den andra och sedan lägga de ihopvridna ändarna mot den andra sidan av cirkeln (Bild 36).

8 Placera pretzel-bröden upp och ned med ihopvridna ändarna under med 2 cm avstånd på bakplåten. (Bild 37)

9 Pensla på vispat ägg med penseln och strö på lite grovt salt, vallmofrön eller sesamfrön på pretzel-bröden (Bild 38).

Tips: Bakmaskinen kan bara baka 6 pretzel åt gången. Du kan behöva använda bakningsprogrammet för att fortsätta att baka. Varje gräddningscykel tar cirka 10-12 minuter.

10 Placera gallret med bakplåtarna i bakmaskinen nedan.

11 Tryck på start/stopp/avbryt-knappen för att starta gräddningscykeln.

12 Koppla ur apparaten i slutet av gräddningscykeln.

13 Lyft ut gallret ur apparaten.

Var försiktig, gallret, bakplåtarna och pretzel-bröden är varma.

14 Ta pretzel-bröden från bakplåtarna och låt dem svalna på ett trådgaller.

Tips: Om du vill ha mjuka och lite sega pretzel serverar du dem varma med senap.

Tips: Om du vill ha krispiga, torra, knapriga pretzel lägger du dm gräddade i en sval ugn på en osmord bakplåt. Låt dem stå i 3 timmar eller över natten så att de blir torra och knapriga.

Program för brödformningstillbehöret

Brödformningstillbehör	(program 13)	Brödformningstillbehör, sött	(program 14)
Ingredienser	Mängd	Ingredienser	Mängd

Brödformningstillbehör	(program 13)	Brödformningstillbehör, sött	(program 14)
Vatten	150 ml	Vatten	100 ml
Olja	-	Olja	1 msk
Salt	1 tsk	Salt	½ tsk
Socker	-	Socker	2 msk
Mjölkpulver	-	Mjölkpulver	1 msk
Vetemjöl	300 g	Vetemjöl	200 g
Torrjäst	1 ½ tsk	Torrjäst	1 tsk

Bakningstider och temperaturer

Bakningstider och temperaturer

Den värmehållningstemperatur som är standard för brödtyperna och programmet Endast bakning i tabellerna nedan är 60 °C.
Värmehållningstemperaturen för sylt är 20 °C.
Den maximala fördröjningstiden som kan ställas in för alla brödtyper förutom Extrasnabbt och Glutenfritt är 15 timmar.
Den maximala fördröjningstiden för programmet Endast bakning är 1 timme och 30 minuter.

Valfritt: lägga till extra ingredienser under degstadiet

Program	Lägga till extra ingredienser (när apparaten piper)
Vitt bröd	Efter 26 min
Vitt bröd, snabb	Efter 15 min
Fullkorn	Efter 51 min
Fullkorn, snabb	Efter 10 min
Sött	Efter 20 min
Glutenfritt	Efter 14 min
Deg	Efter 16 min

Tider och temperaturer under bakningsstadiet

Typ	Brödskorpa	Bakningstemp.	Vikt	Bakningstid	Processtid
Vitt bröd	Ljus	110 °C	750 g	50 min	3 tim och 30 min
			1 000 g	55 min	3 tim och 35 min
			1 250 g	60 min	3 tim och 40 min
	Medelstor	120 °C	750 g	50 min	3 tim och 30 min
			1 000 g	55 min	3 tim och 35 min
			1 250 g	60 min	3 tim och 40 min

Typ	Brödskorpa	Bakningstemp.	Vikt	Bakningstid	Processtid
	Mörkt	130 °C	750 g	55 min	3 tim och 35 min
			1 000 g	60 min	3 tim och 40 min
			1 250 g	65 min	3 tim och 45 min
Vitt bröd, snabb	Ljus	110 °C	750 g	50 min	2 tim och 40 min
			1 000 g	55 min	2 tim och 45 min
			1 250 g	60 min	2 tim och 50 min
	Medelstor	120 °C	750 g	50 min	2 tim och 40 min
			1 000 g	55 min	2 tim och 45 min
			1 250 g	60 min	2 tim och 50 min
	Mörkt	130 °C	750 g	55 min	2 tim och 45 min
			1 000 g	60 min	2 tim och 50 min
			1 250 g	65 min	2 tim och 55 min
Fullkorn	Ljus	115 °C	750 g	45 min	3 tim och 55 min
			1 000 g	50 min	4 tim
			1 250 g	55 min	4 tim och 5 min
	Medelstor	125 °C	750 g	50 min	4 tim
			1 000 g	55 min	4 tim och 5 min
			1 250 g	60 min	4 tim och 10 min
	Mörkt	135 °C	750 g	60 min	4 tim och 10 min
			1 000 g	65 min	4 tim och 15 min
			1 250 g	70 min	4 tim och 20 min
Fullkorn, snabb	Ljus	115 °C	750 g	45 min	2 tim och 40 min
			1 000 g	50 min	2 tim och 45 min
			1 250 g	55 min	2 tim och 50 min
	Medelstor	125 °C	750 g	50 min	2 tim och 45 min
			1 000 g	55 min	2 tim och 50 min
			1 250 g	60 min	2 tim och 55 min
	Mörkt	135 °C	750 g	60 min	2 tim och 55 min
			1 000 g	65 min	3 tim
			1 250 g	70 min	3 tim och 5 min
Franska	Ljus	115 °C	750 g	50 min	5 tim och 45 min
			1 000 g	55 min	5 tim och 50 min

Typ	Brödskorpa	Bakningstemp.	Vikt	Bakningstid	Processtid
			1 250 g	60 min	5 tim och 55 min
	Medelstor	125 °C	750 g	55 min	5 tim och 50 min
			1 000 g	60 min	5 tim och 55 min
			1 250 g	65 min	6 tim
	Mörkt	135 °C	750 g	60 min	5 tim och 55 min
			1 000 g	65 min	6 tim
			1 250 g	70 min	6 tim och 5 min
Sött	Ljus	110 °C	750 g	52 min	3 tim och 17 min
			1 000 g	54 min	3 tim och 19 min
			1 250 g	56 min	3 tim och 21 min
	Medelstor	115 °C	750 g	54 min	3 tim och 19 min
			1 000 g	57 min	3 tim och 22 min
			1 250 g	60 min	3 tim och 25 min
	Mörkt	125 °C	750 g	58 min	3 tim och 23 min
			1 000 g	61 min	3 tim och 26 min
			1 250 g	64 min	3 tim och 29 min
Glutenfritt	Medelstor	110 °C	1 000 g	95 min	2 tim och 54 min
Extra snabb	Medelstor	135 °C	1 000 g	50 min	1 tim och 25 min
Deg	Saknas	Saknas	Saknas	0 min	1 tim och 30 min
Endast bakning	Saknas	120 °C	Saknas	10 min	Saknas
Pastadeg	Saknas	Saknas	Saknas	0 min	14 min
Sylt	Saknas	115 °C	Saknas	70 min	1 tim och 25 min
Brödformningstillbehör	Ljus	120 °C	750 g	40 min	2 tim och 15 min
	Medelstor	130 °C	750 g	40 min	2 tim och 15 min
	Mörkt	140 °C	750 g	40 min	2 tim och 15 min
Brödformningstillbehör, sött	Ljus	110 °C	750 g	30 min	2 tim och 5 min
	Medelstor	120 °C	750 g	30 min	2 tim och 5 min
	Mörkt	130 °C	750 g	30 min	2 tim och 5 min

Ingredienser och verktyg

I det här kapitlet beskrivs ett antal och ingredienser och verktyg som används för att baka bröd. Varje ingrediens har ett speciellt syfte. Det är viktigt att skaffa ingredienser av hög kvalitet och använda

exakt den mängd som anges i receptet. Vissa ingredienser är utbytbara, medan andra ger ett mycket dåligt brödresultat.

Ingredienser

Vetemjöl

Vetemjöl innehåller tillräckligt med protein (gluten) för att ge brödet mycket volym och konsistens. Det är gluten som formar cellväggstrukturen, fångar och håller kvar luftbubblorna och gör att brödet jäser. Mjölet är vanligtvis blekt. Det påverkar inte bakningsresultatet eller hållbarheten.

Fullkornsmjöl

Fullkornsmjöl är en grovmalen mjöltyp som mals av hela vetekornets kärna - klidel, grodd och frövita. Klidel och grodden ger den bruna färgen och den nötiga smaken samtidigt som fiberinnehållet ökar. Bakning med fullkornsmjöl ger kortare, kompaktare limpor.

Rågmjöl

Rågmjöl är tillverkat av finmalda rågkorn. Endast mjöl som har utvunnits från vete och råg innehåller glutenbildande proteiner. Gluten i rågmjöl är inte särskilt elastiskt. Därför måste rågmjöl användas tillsammans med vetemjöl.

Brödsäd, gryn och frön

Brödsäd, gryn och frön ger variation i brödets konsistens, smak och utseende. De ökar fiberinnehållet. Brödsäd bestående av tre, fem, sju eller tolv sädesslag kan ersättas i alla recept med valfri brödsäd som består av flera olika sädesslag. Krossat vete är när hela vetekärnan har krossats till partiklar i olika storlekar, från grova till fina. Bulgur är vetekärnan utan kli, som har ångkokats, torkats och malts. Naturligt kli, av både vete och havre, klipper av glutentrådarna. Använd därför inte mer kli än vad som anges i receptet.

Glutenfritt mjöl

Gluten finns i många sädesslag, t.ex. vete, råg, korn och havre. Glutenfritt bröd ska endast bakas med glutenfritt mjöl eller glutenfri brödmix.

Semolinamjöl

Semolina, ett krämigt, gult, grovt malet mjöl från det hårda durumvetet, är proteinrikt. Det används till att göra färsk pasta. Pastadeg som tillverkats av semolina är enklare att knåda och håller formen bättre under bakningen än pasta som tillverkats av vetemjöl. Du kan ersätta delar av vetemjölet eller fullkornsmjölet med semolina.

Fett

Fett mörar, tillsätter smak och förlänger brödets hållbarhet genom att hålla kvar fukt. Matfett, margarin,smör eller olja kan bytas ut i recept. Resultatet för limpor som har bakats med sådana fetter varierar något. Undvik lågkalorimargarin eftersom vatteninnehållet kan inverka kraftigt på limpans storlek och konsistens.

Salt

Salt kontrollerar jästens funktion och lägger till smak. Ta aldrig bort salt från degen. Den mängd som används är liten men nödvändig. Utan salt kan brödet överjäsa eller sjunka ihop.

Socker

Socker göder jästen, ger limpan sötma och brödskorpan färg. Använd vitt strösocker om inget annat anges i receptet. Honung, råsocker och melass ger brödet en unik smak och färg. Om du byter ut det ena mot det andra kan slutresultatet påverkas.
Aspartambaserade (inte sackarinbaserade) alternativ till strösocker kan användas. Ersätt med samma mängd som anges för socker i receptet.

Vätskor

Vätskor blandas med mjölet för att skapa en elastisk deg. Mjölk ger en mjuk konsistens medan vatten ger en krispigare brödskorpa. Skummjölkspulver ökar näringsvärdet och mjukar upp konsistensen.

Det finns ingen anledning att spä ut skummjölkspulver eller kärnmjölkpulver. Användning av sådana pulver ökar antalet recept som kan användas i kombination med timerfunktionen. Använd inte timerfunktionen till recept som kräver färsk mjölk. Kärnmjölkpulver blandas bättre när det tillsätts efter mjölet.
Om du använder mjölk istället för vatten och mjölkpulver ska du använda samma mängd som för vattnet. Homogeniserad, 2-procentig, 1-procentig mjölk eller lättmjölk kan användas i recept där mjölk ingår. Osötade frukt- och grönsaksjuicer kan användas i samma mängder som anges i receptet. Läs på juicernas etiketter för att kontrollera att de inte innehåller tillsatt salt, socker eller sötningsmedel.

Ägg

Ägg bidrar med färg, fyllighet och smak. Använd alltid stora ägg direkt från kylen. Använd inte timerfunktionen för recept som innehåller färska ägg.

Ost

Tryck inte ned osten i måttet när du mäter den. Mager ost kan påverka limpans höjd och form. Använd inte timerfunktionen för recept där ost ingår

Jäst

Jäst, en pytteliten, encellig levande organism, förbrukar kolhydraterna i mjöl och socker för att producera koldioxid som gör att brödet jäser. När jäst blandas med vatten och socker vaknar den upp under knådningsprocessen och fyller degen med små bubblor som gör att den jäser. Den inledande bakningen får degen att jäsa mer tills jästen blivit mindre aktiv. Om jästen utsätts för luft, värme och luftfuktighet minskar dess aktivitet. Använd alltid jäst före bäst före-datum. När du har öppnat jästen ska den förvaras i kylskåp i originalförpackningen och användas inom 6-8 veckor. Det finns 3 olika sorters jäst - aktiv torrjäst, snabbjäst och jäst för bakmaskiner. Den sistnämnda är en särskilt aktiv typ av jäst med ökade nivåer av askorbinsyra (C-vitamin). Den är särskilt utvecklad för användning i bakmaskiner. Om du byter ut jästen för bakmaskiner mot aktiv torrjäst eller snabbjäst ökar du den mängd som anges i receptet med ¼ tesked. Du får bäst resultat genom att använda den typ av jäst som anges i receptet. Värme dödar jäst. När du tillreder fyllningar är det viktigt att du låter ingredienser som smält smör svalna innan du använder dem. Håll isär jästen från vätskor, fetter och salt eftersom jästens aktivitet då sjunker. Öka inte den mängd jäst som anges i receptet.

Både kanel och vitlök hämmar jäsningen. Om du använder de ingredienserna ska du tillsätta dem i ett av brödformens hörn så att de inte vidrör jästen.

Testa jästens aktivitet

Lös upp 1 tsk socker i ½ bägare ljummet vatten i en mätbägare. Strö 2 tsk jäst över ytan. Rör försiktigt. Låt blandningen stå orörd i 10 minuter. Blandningen ska nu vara skummig och ha en stark jästlukt. Köp ny jäst om så inte är fallet.

Brödmix

Brödmix finns att köpa i många butiker. Brödmix innehåller redan mjöl, salt, socker och jäst i rätt proportioner, så den är bekväm att använda. Det finns även en mängd olika smaker och sorter. I de flesta fall behöver du bara hälla vatten eller mjölk och smör eller olja i brödformen, enligt instruktionerna på brödmixförpackningen, och sedan tillsätta brödmixen.

Mäta upp ingredienser

Rätt mängd av varje ingrediens krävs för perfekta limpor. Därför är det viktigt att ingredienserna mäts upp korrekt. T.o.m 1 eller 2 felaktigt uppmätta matskedar (antingen för mycket eller för lite) gör stor skillnad för slutresultatet. Mät aldrig upp ingredienser ovanför brödformen, eftersom du kan spilla av ingredienserna i brödformen.

Tips: När du ska tillsätta t.ex. 280 ml vatten kan du först tillsätta 1 bägare (250 ml) vatten med mätbägaren och sedan tillsätta 2 msk (30 ml) vatten med matskedsmåttet.

Förvaring

Förvara mjöl i en lufttät behållare på en sval och torr plats. Om mjölet utsätts för värme eller fukt förlorar det sin förmåga att jäsa. Mjöl absorberar smak snabbt, så förvara det inte tillsammans med lök eller vitlök. Förvara bröd i en tätt försluten plastpåse eller annan lufttät behållare i rumstemperatur i 1 till 2 dagar. Förvara franskbröd i en papperspåse eller så att det utsätts för luft, så att den krispiga skorpan behålls. Den här typen av bröd ska helst ätas samma dag som det bakades.

Munstycken

Matskedmått

- Du kan använda det medföljande matskedsmåttet för att mäta upp jäst, socker, salt, mjölkpulver och kryddor.
- Använd inte matskedsmått för att skopa upp torra ingredienser. Häll dem försiktigt i matskedsmåttet med hjälp av en sked (Bild 39).
- Fyll skeden och stryk av den med en stekspade av metall eller en kniv. Tryck inte ned ingredienserna i skeden och skaka inte ned ingredienserna (Bild 40).
- Den enda ingrediens som ska tryckas ned i matskedsmåttet är råsocker. Tryck ned sockret tills det har samma form som matskedsmåttet.

Mätbägare

- Använd en graderad, genomskinlig mätbägare för alla vätskor. Placera mätbägaren på en plan yta och läs av i ögonhöjd. Tillsätt eller ta bort vätska vid behov (Bild 41).

Borste

- Penseln kan t.ex. användas till att fukta ovansidan på bröd som bakats med brödformningstillbehöret med vatten eller till att pensla på vispat ägg på bullarnas ovansida.
- Den kan också användas till att ta bort det vatten som finns kvar på bakplåten eller degen.

Skärare

- Skäraren kan användas till att skära degen och göra skåror i ovansidan på bröd som bakats med brödformningstillbehöret.

Var försiktig när du håller i skäraren eftersom bladet är väldigt vasst.

Förvara skäraren i fodralet när du inte använder den och förvara den på ett säkert ställe.

Felsökning

I det här kapitlet finns en översikt över de vanligaste problemen som kan uppstå med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av nedanstående information kan du kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem med standardrecept och möjliga lösningar

	Vatten eller mjölk	Salt	Socker eller honung	Mjöl	Jäst	Övrigt
Limpan jäser och sjunker sedan ihop	Minska 1-2 msk, använd kallare vätska	Öka ¼ tsk		Öka 1-2 msk, använd färskare mjöl, använd rätt typ av mjöl	Minska 1/8-¼ tsk, använd färsk jäst, använd rätt typ av jäst med rätt inställning	Kontrollera strömtillförseln

	Vatten eller mjölk	Salt	Socker eller honung	Mjöl	Jäst	Övrigt
Limpan jäser för mycket	Minska 1-2 msk, använd kallare vätska	Öka 1/4 tsk	Minska ½ tsk	Minska 1-2 msk	Minska 1/8-¼ tsk, använd rätt typ av jäst med rätt inställning	
Limpan jäser inte tillräckligt	Öka 1-2 msk	Minska 1/4 tsk	Öka ½ tsk	Använd färskare mjöl, använd rätt typ av mjöl	Öka 1/8-¼ tsk, använd färsk jäst, använd rätt typ av jäst med rätt inställning	
Limpan är kort och tung				Använd färskare mjöl, använd rätt typ av mjöl	Lägg till jäst, använd färsk jäst, använd rätt typ av jäst med rätt inställning	Kontrollera strömtillförseln
Brödskorpan är för ljus			Öka ½ tsk			Välj rätt inställningar
Limpan är inte gräddad						Kontrollera strömtillförseln, välj rätt inställningar
Limpan har gräddats för länge			Minska ½ tsk			Välj rätt inställningar
Bröddegen är inte ordentligt blandad						Sätt fast brödformen ordentligt, tryck fast knådningsbladet på rätt sätt på axeln i brödformen
Det kommer rök ur ångöppningarna						Rengör värmeelementet
Justering för hög höjd	Minska 1-2 msk		Minska ½ tsk		Minska 1/8-¼ tsk	

Obs! När du ändrar mängden av ingredienser ändrar du först mängden jäst. Om resultatet fortfarande inte är tillfredsställande justerar du mängden vätska och sedan mängden torra ingredienser.

Problem med recept för brödformningstillbehöret

Problem	Orsak	Lösning
När bröd formas med brödformningstillbehöret får degen en annan form än vad som beskrivs och visas.	Den deg du började med hade ingen rektangulär form och ingen jämn tjocklek	Platta till degen ordentligt med en kavel för att skapa en rektangulär form med en jämn tjocklek.
Degen slits lätt sönder (t.ex. på grund av att den är klumpig) och är svår att forma.	Du har inte tillsatt tillräckligt med vatten i degen.	Degen gjordes inte på rätt sätt. Se till att följa recepten.
	Du har arbetat med degen för länge	Knåda degen till en boll igen och låt den vila i 10 minuter. Börja sedan forma degen från början.
		Knåda degen i två omgångar med en 5 minuters paus emellan.
Degen är klibbig och svår att forma	Du har tillsatt för mycket vatten i degen, eller så var det tillsatta vattnet för varmt.	Häll lite mjöl i händerna, men INTE på degen eller arbetsytan. Fortsätt sedan att knåda degen. Häll lite mer mjöl i händerna och fortsätt tills degen är mindre klibbig.
Degbollarna är svåra att beskära.	Degen är klibbig eftersom du har tillsatt för mycket vatten.	Häll lite mjöl i händerna, men INTE på degen eller arbetsytan. Fortsätt sedan att knåda degen. Häll lite mer mjöl i händerna och fortsätt tills degen är mindre klibbig.
	Kniven är inte tillräckligt vass.	Använd den medföljande skäraren eller en mycket vass sågtandad kniv.
	Du kanske skar för långsamt.	Se till att du drar skäraren eller kniven genom degen snabbt.
Snitten på brödets ovansida tenderar att gå tillbaka, eller så öppnar de sig inte under gräddningen.	Degen är klibbig eftersom du har tillsatt för mycket vatten.	Häll lite mjöl i händerna, men INTE på degen eller arbetsytan. Fortsätt sedan att knåda degen. Häll lite mer mjöl i händerna och fortsätt tills degen är mindre klibbig.
	Du tänjde inte degen tillräckligt när du formade den.	Dra hårdare i degen när du lindar den.
	Snitten på degens ovansida var inte tillräckligt djupa.	Gör snitten djupare.
Brödets sidor spricker under gräddningen.	Du knådade troligtvis inte degen tillräckligt.	Knåda degen mer noggrant tills du kan tänja den utan att den går sönder.
	Snitten på degen var inte tillräckligt djupa.	Gör snitten djupare.

Problem	Orsak	Lösning
De gräddade bröden fastnar på bakplåten.	Du penslade för mycket vatten på degen.	Ta bort överflödigt vatten med penseln innan gräddningen.
	Bröden fastnar för mycket.	Smörj bakplåtarna lätt med olja innan du ställer den formade degen på dem.
Bröden blir inte gyllenbruna.	Du kanske glömde att pensla degen med vatten före gräddningen.	Se till att pensla degen med vatten ordentligt före gräddningen.
	Du tillsatte för mycket mjöl på bröden när du formade dem.	Se till att pensla degen med vatten ordentligt före gräddningen.
	Rumstemperaturen är hög (högre än 30 °C).	Använd kallt vatten (10 till 15 °C) och/ eller lite mindre jäst.
	Du valde en för ljus färg på brödskorpan.	Välj en mörkare färg nästa gång.
Brödet jäste inte tillräckligt.	Du kanske glömde att tillsätta jäst i degen.	Glöm inte att tillsätta jäst i degen.
	Den jäst du använde kanske har passerat bäst före-datum.	Se till att kontrollera jästens bäst före-datum innan du tillsätter den.
	Du kanske inte tillsatte tillräckligt med vatten.	Degen gjordes inte på rätt sätt. Se till att följa recepten.
	Degen kramades för mycket under formningen	Knåda degen till en boll igen och låt den vila i 10 minuter. Börja sedan forma degen från början.
		Knåda degen i två omgångar med en 5 minuters paus emellan.

Vanliga frågor

Fråga	Svar
Varför kan limporna variera i höjd och form?	Bröd är mycket känsligt för miljöfaktorer som rumstemperatur, väder, luftfuktighet, höjd över havet, variationer i luftflöde och användning av timer. Brödets form kan också påverkas om du använder ingredienser som inte är färska eller inte har mätts upp korrekt.
Hur varierar limporna i form beroende på årstid?	Under sommaren kan limpor ibland falla ihop (och få ett hål i mitten) eller jäsa för mycket. Under vintern kanske inte brödet jäser tillräckligt. Du kan lösa problemet genom att använda vatten som har temperaturen 20 °C.
Varför fastnar mjölet ibland på brödet?	Under den inledande blandningsprocessen kan det hända att små mängder mjöl fastnar på brödformens sidor och fastnar på limpans sidor vid gräddningen. Om det inträffar kan du skrapa bort det med en vass kniv.

Fråga	Svar
Varför blir degen ibland väldigt klibbig och svårarbetad?	Deg kan ibland bli klibbig (dvs. för våt) beroende på rummets respektive vattnets temperatur. Prova att använda kallare vatten när du gör degen.
Varför blir det sprickor på brödets ovansida?	Ibland jäser degen för mycket, och det kan leda sprickor i ytan på det gräddade brödet.
Kan jag baka bröd som innehåller ägg i apparaten?	Ja, minska mängden vatten och byt ut mot ägg. Lägg först äggen i en mätbägare och tillsätt vatten upp till den nivå som anges i receptet. Använd inte timerfunktionen när du använder ägg, eftersom de kan bli dåliga.
Kan jag använda bakmaskinen till recept jag hittar i andra kokböcker?	Ja. Men kom ihåg att recepten i det här häftet är skapade just för den här apparaten och att resultatet kan variera när du använder andra recept. Läs i kapitlet Felsökning om du har problem med andra recept.
Varför luktar brödet konstigt ibland?	För mycket aktiv torrjäst eller ingredienser som inte är färska (särskilt mjöl och vatten) kan ge brödet en konstig lukt. Du får bäst resultat om du alltid mäter ingredienserna noggrant och använder färska ingredienser.
Kan jag använda hemmalet eller hemkrossat mjöl?	Bakningsresultatet kanske inte blir tillfredsställande beroende på mjölets malningsgrad. Vi rekommenderar att du blandar det hemmalda mjölet med vanligt mjöl för bästa resultat.
Varför blir brödet som bakats med brödformningstillbehöret inte ordentligt gräddat?	Den formade degen var antagligen för stor. Minska den formade degens storlek. Degen ska bara täcka halva bakplåtens yta. Om du vill att brödet ska bli brunare använder du program 10
Varför blir brödet som bakats med brödformningstillbehöret övergräddat?	Den formade degen var antagligen för liten. Lägg en större formad deg på bakplåten. Degen ska täcka halva bakplåtens yta. Om du vill att ha ett ljusare bröd ändrar du färgen på brödskorpan till ljus.
Varför blir bakningsresultatet för bröd som bakats med brödformningstillbehöret ojämnt?	De formade degarna kanske inte är lika stora. Se till att dela degen i lika stora klumpar.

Standart ekmek programları ve tarifleri

Standart beyaz ekmek (program 1 ve 2)

program: Standart Beyaz	750 gr	1000 gr	1250 gr
Su (27°C/80°F) veya süt	290 ml	350 ml	450 ml
Süt tozu	1½ yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı
Yağ	1½ yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı	1½ çay kaşığı	1½ çay kaşığı
Şeker	1½ yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı
Beyaz un	500 gr	600 gr	750 gr
Kuru maya	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı

Kepek ekmeği (program 3 ve 4)

program: Kepek	750 gr	1000 gr	1250 gr
Su (27°C/80°F)	320 ml	380 ml	480 ml
Yağ	1 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
Tuz	1½ çay kaşığı	2 çay kaşığı	2 çay kaşığı
Baş VEYA şeker	2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı
Kepekli buğday unu	500 gr	600 gr	750 gr
Kuru maya	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı

Fransız ekmeği (program 5)

program: Fransız	750 gr	1000 gr	1250 gr
Su (27°C/80°F)	290 ml	350 ml	450 ml
Yağ	1½ yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
Tuz	1½ çay kaşığı	2 çay kaşığı	3 çay kaşığı
Beyaz un	500 gr	600 gr	750 gr
Kuru maya	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı

Tatlı ekmek (program 6)

program: Tatlı	750 gr	1000 gr	1250 gr
Su (27°C/80°F) veya süt	270 ml	330ml	390 ml
Süt tozu	1½ yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı
Yağ	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	4 yemek kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı
Şeker	4 yemek kaşığı	5 yemek kaşığı	6 yemek kaşığı
Beyaz un	500 gr	600 gr	700 gr

program: Tatlı	750 gr	1000 gr	1250 gr
Kuru maya	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı

Glütensiz ekmek (program 7)

program: Glütensiz	750 gr	1000 gr	1250 gr
Su (27°C/80°F) veya süt	-	330ml	410 ml
Süt tozu	-	2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
Yağ	-	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı
Tuz	-	1½ çay kaşığı	1½ çay kaşığı
Şeker	-	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı
Glütensiz un	-	560 gr	700 gr
Kuru maya	-	2¼ çay kaşığı	3¼ çay kaşığı

Süper hızlı ekmek (program 8)

program: Süper Hızlı	750 gr	1000 gr	1250 gr
Su (27°C/80°F) veya süt	-	380 ml	-
Süt tozu	-	2 yemek kaşığı	-
Yağ	-	2 yemek kaşığı	-
Tuz	-	1 çay kaşığı	-
Şeker	-	2 yemek kaşığı	-
Beyaz un	-	600 gr	-
Kuru maya	-	4 çay kaşığı	-

Hamur/pizza hamuru (program 9)

program: Hamur	750 gr	1000 gr	1000 gr
Su (27°C/80°F) veya süt	-	340ml	
Süt tozu	-	2 yemek kaşığı	
Yağ	-	¼ fincan	
Tuz	-	2 çay kaşığı	
Şeker	-	2 yemek kaşığı	
Beyaz un	-	600 gr	
Kuru maya	-	2 çay kaşığı	

Çilek veya böğürtlen reçeli (program 12)

Program: Reçel	
Taze veya donmuş (erimiş) meyve	2 fincan

Program: Reçel	
Şeker	1,5 fincan

Dönüşüm tablosu

çay kaşığı/yemek kaşığı/fincan	ml
¼ çay kaşığı	1 ml
½ çay kaşığı	2 ml
1 çay kaşığı	5 ml
1 yemek kaşığı	15 ml
¼ fincan	50 ml
1 fincan	75 ml
½ fincan	125ml
2/3 fincan	150 ml
3/4 fincan	175 ml
1 fincan	250 ml

Çoklu Ekmek Şekillendirici programları ve tarifleri

Çoklu Ekmek Şekillendirici programları (13 ve 14) ile ekmeklere kendi istediğiniz şekli verebilirsiniz. Küçük ve büyük yuvarlak ekmeklerden bagetlere ve istediğiniz her şekilde ekmek. Bu programlar iki aşamalıdır:

- Birinci aşama: hamur yoğurma ve kabartma
- İkinci aşama: pişirme

Hamur yoğurma ve kabartma

1. Ekmek tavasını cihazdan çıkarın (kullanım kılavuzunda bkz. 'Cihazın kullanımı' bölümü).
2. Yoğurma bıçaklarını takın (kullanım kılavuzunda bkz. 'Cihazın kullanımı' bölümü).
3. Malzemeleri ölçün ve ekmek tavasına koyun (kullanım kılavuzunda bkz. 'Cihazın kullanımı' bölümü).
4. Ekmek tavasını tekrar ekmek yapma makinesine yerleştirin (kullanım kılavuzunda bkz. 'Cihazın kullanımı' bölümü).
5. Ekmek yapma makinesini prize takın.
6. Program seçme düğmesine basarak program 13 veya 14'ü seçin.
7. Eğer isterseniz, kabuk rengini seçmek için kabuk rengi seçiciye bir ya da birkaç defa basın.
13 - 14 numaralı programlar için ayarlanmış kabuk rengi orta şeklindedir.
8. Çalıştır/durdur/iptal düğmesine basarak hamur yoğurma işlemini başlatın; bunu kabartma işlemi takip edecektir.
9. Programın birinci aşaması tamamlandıktan sonra cihaz bekleme moduna geçer.
◗ Cihaz bir uyarı sesi çıkararak hamur yoğurma ve kabartma işleminin tamamlandığını bildirir.

Dikkat: Bu iki işlem (hamur yoğurma ve kabartma) otomatik olarak gerçekleşir ve 1 saat 21 dakika sürer. Bunun 26 dakikası yoğurma, 55 dakikası kabartma işlemidir.

Dikkat: Yoğurma sırasında hamurun eşit şekilde karışmaması normal bir durumdur.

Programın ilk aşaması tamamlandıktan sonra hamurun bir saat içinde pişirilmesi gerekir. Bir saat sonunda cihaz kendi kendini sıfırlar ve Çoklu Ekmek Şekillendirici programı silinir.

Şekillendirme ve pişirme

1. Ekmeğe istediğiniz şekli verin ve pişirme tavasına yerleştirin (aşağıda bkz. 'Çoklu Ekmek Şekillendirici tarifleri' bölümü).
2. Pişirme rafını ayarlayın (aşağıda bkz. 'Pişirme rafının ayarlanması' bölümü).
3. Pişirme rafını pişirme tavasıyla birlikte ekmek yapma makinesine yerleştirin.

Dikkat: Pişirme rafını kullanabilmek için önce ekmek tavasını çıkarmanız gerekir.

4. Pişirme işlemine başlamak için kapağı kapatın ve çalıştır/durdur/iptal düğmesine basın.

Pişirme rafının ayarlanması

Ekmek yapma makinesi, özellikle Çoklu Ekmek Şekillendirici tarifleri (program 13 ve 14) için kullanılan bir pişirme rafı ile birlikte gelir. Pişirme rafında iki pişirme tavası bulunur. İki uzun separatör ve dört kısa separatörü kullanarak pişirme tavalarını baget, rulo, somun ekmek veya kendi özel şekillendirdiğiniz ekmekten yapmak için bölebilirsiniz.

1. İki uzun baget veya diğer ekmeklerden pişirmek için uzun separatörü pişirme tavasına yerleştirin. Separatörü aşağı bastırıp sabitleyin.
2. Kısa baget veya diğer kısa ekmek türlerinden pişirmek için iki kısa separatörü pişirme tavasına yerleştirin ve bastırarak yerine oturtun.
3. Rulo veya somun ekmek yapmak için önce uzun separatörü yerleştirin ve ardından kısa separatörlerdeki yuvaları uzun separatördeki yuvalara takın.
4. Kendi şekillendirdiğiniz ekmekleri pişirmek için tüm separatörleri çıkarın.

Çoklu Ekmek Şekillendirici tarifleri

Bu tarifler için pişirme rafı, pişirme tavaları, separatörler, dilici ve fırça gerekir.

Baget etmek

Bu tarif 100 gramlık 4 baget ekmek yapmak içindir.
Gereken kabuk rengi ayarı orta ayardır.
Malzemeler:
- 170 ml su
- 1 çay kaşığı tuz
- 280 gr ekmek unu
- 1 çay kaşığı kuru maya

Dikkat: Bagetlere daha kıvrımlı bir doku vermek için malzemelere 1 yemek kaşığı yağ ekleyin. 4 bagete daha yoğun bir renk vermek istiyorsanız, malzemelere 2 çay kaşığı şeker ekleyin.
Bagetleri şekillendirmek için:

1. Tezgaha bir tutam un serpin.
2. Ekmek tavasını cihazdan çıkarın ve hamuru ekmek tavasından alın.
3. Hamuru top haline getirin ve bir bıçakla dört topak yapın (Şek. 1).

Dikkat: Topakların ağırlığı aynı olmalıdır.

İpucu: Bagetleri daha hafif ve kabarık yapmak için hamur toplarını şekillendirmeden önce 5 dakika bekletin.

4 Her bir hamur topunu un serpilmiş tezgahta avucunuzla ya da bir oklavayla hafifçe yuvarlayarak yassılaştırın (Şek. 2).

5 Hamurun uzun tarafını tutun ve içe katlayın. Ardından, diğer ucunu tutup içe katlanan kısmın üstünden, içe doğru katlayın (Şek. 3).

6 Parmaklarınızla katlanan hamurun ortasına doğru bastırarak uzun bir boşluk açın (Şek. 4).

7 Hamurun ön yarımını yukarı çekip boşluğun üzerinden geçirerek boşluğu kapatın ve diğer yarımın üzerine yerleştirin. Ardından, uçlarını birleştirin (Şek. 5).

8 Hamuru, ağız kısmı aşağı gelecek şekilde tezgaha koyun ve ellerinizle ileri geri yuvarlayın. Ortasından başlayarak ellerinizi hamurun uzunluğu boyunca dışa doğru hareket ettirerek yuvarlayın ve istenen uzunluğa getirin. (Şek. 6)

9 Şeklin düzgün olması için hamuru elinizle yuvarlarken çok fazla bastırmayın. Hamurun kalınlığı ve genişliği eşit kalmalıdır.

Dikkat: Hamurun uzunluğu pişirme tavasıyla aynı olmalıdır (yaklaşık 18 cm).

İpucu: Bu aşamada susam veya haşhaş tohumu gibi malzemeler ekleyerek değişik tatlar elde edebilirsiniz.

10 Uzun separatörleri iki pişirme tavasına takın ve her bir bölmeye hamur kalıplarını koyun (Şek. 7).

11 En iyi sonuçlar için şekillendirilen hamurun üst kısmına birlikte verilen dilici ya da tırtıklı bir bıçak kullanarak 1 cm'lik çapraz çizikler atın (Şek. 8).

Dikkat: Çizikler en fazla 1 cm derinlikte ve birbirinden 2 cm uzaklıkta olmalıdır (Şek. 9).

12 Hamur kalıplarının üst kısımlarını suyla nemlendirmek için fırçayı kullanın (Şek. 10).

Dikkat: Pişirme tavasında su kalmadığından emin olun.

13 Pişirme rafını pişirme tavasıyla birlikte ekmek yapma makinesine yerleştirin.

14 Pişirme işlemini başlatmak için çalıştır/durdur/iptal düğmesine basın.

15 Pişirme işleminin sonunda cihazın fişini çekin.

16 Pişirme tavasını kaldırıp cihazdan çıkarın (Şek. 11).

Pişirme rafı, pişirme tavaları ve ekmekler sıcaktır; dikkatli olun.

17 Bagetleri pişirme tavalarından alın ve tel soğutma rafında soğumaya bırakın (Şek. 12).

Bloomer ekmeği

Bloomer ekmeği, silindirik olup alt kısmı yassı olan ve üst kısmında birkaç çaprazlamasına çizik olan ekmek türüdür.

1 Yukarıda 'Baget ekmek' bölümünde açıklanan malzemeleri kullanarak 1-3 arası adımları izleyin.

2 Bir oklavayla dört hamur topağının her birini, yuvarlak köşeli 18 cm uzunlukta ve yaklaşık 1,5 cm kalınlıkta dikdörtgen yufka haline getirin (Şek. 13).

3 Her bir yufkanın uzun tarafını alarak 5 cm genişlikte rulo yapın. Uçları içe katlayın ve düzleştirin (Şek. 14).

4 Uzun separatörleri pişirme tavalarına yerleştirin ve her bölmeye hamur kalıplarını koyun.

5 Birlikte verilen diliciyi ya da bir tırtıklı bıçak kullanarak üst kısmında yaklaşık 1,5 cm mesafeyle çaprazlamasına çizikler atın (genellikle hamur kalıbı başına 6 çizik) (Şek. 15).

6 Hamur kalıplarının üst kısımlarını suyla nemlendirmek için fırçayı kullanın.

Dikkat: Pişirme tavasında su kalmadığından emin olun.

7 Pişirme rafını pişirme tavasıyla birlikte ekmek yapma makinesine yerleştirin.

8 Pişirme işlemini başlatmak için çalıştır/durdur/iptal düğmesine basın.

9 Pişirme işleminin sonunda cihazın fişini çekin.

10 Pişirme tavasını kaldırıp cihazdan çıkarın.

Pişirme rafı, pişirme tavaları ve ekmekler sıcaktır; dikkatli olun.

11 Bloomer ekmekleri pişirme tavalarından alın ve tel soğutma rafında soğumaya bırakın.

Francala

Francala ekmek, baget hamurundan yapılır ve başak şeklindedir (kelimenin Fransızca aslı da başak anlamına gelir).

1 Yukarıda 'Baget ekmek' bölümünde açıklanan malzemeleri kullanarak 1-9 arası adımları izleyin ve bagetleri şekillendirin.

2 Uzun separatörleri pişirme tavalarına yerleştirin ve her bölmeye hamur kalıplarını koyun.

3 Hamur kalıbında bir makasla boylamasına 2-2,5 cm aralıklarla çizikler atarak hamur kalıbı üzerinde kapaklar oluşturun (Şek. 16).

Dikkat: Kesiklerin uzunluğu, hamur kalıbının yüksekliğinin yaklaşık üçte ikisi olmalıdır.

4 Kapakları sırayla sola ve sağa yerleştirin (Şek. 17).

5 Hamur kalıplarının üst kısımlarını suyla nemlendirmek için fırçayı kullanın.

Dikkat: Pişirme tavasında su kalmadığından emin olun.

6 Pişirme rafını pişirme tavasıyla birlikte ekmek yapma makinesine yerleştirin.

7 Pişirme işlemini başlatmak için çalıştır/durdur/iptal düğmesine basın.

8 Pişirme işleminin sonunda cihazın fişini çekin.

9 Pişirme tavasını kaldırıp cihazdan çıkarın.

Pişirme rafı, pişirme tavaları ve ekmekler sıcaktır; dikkatli olun.

10 Francala ekmekleri pişirme tavalarından alın ve tel soğutma rafında soğumaya bırakın.

İpucu: Pişen Francala ekmeğin kenarları da ayrı servis edilebilir.

Örgü ekmek

Bu, örgü ekmekleri en yaygın türü olan üç tutamlı örgü ekmek için verilmiş bir tariftir.
Malzemeler:

- ¼ fincan süt
- ½ büyük yumurta
- 1 1/6 fincan un
- 1 yemek kaşığı şeker
- ¼ çay kaşığı tuz
- 1/8 fincan tereyağı
- ¾ çay kaşığı kuru maya

Örgü ekmeği şekillendirmek için:

1 Tezgaha bir tutam un serpin.

2 Ekmek tavasını cihazdan çıkarın ve hamuru ekmek tavasından alın.

3 Hamuru top haline getirin ve bir bıçakla altı topak yapın (Şek. 18).

Dikkat: Topakların ağırlığı aynı olmalıdır.

4 Üç topağı un serpilmiş tezgaha koyun ve ellerinizle ileri geri yuvarlayın. Ortasından başlayarak ellerinizi hamurun uzunluğu boyunca dışa doğru hareket ettirerek yuvarlayın ve istenen uzunluğa getirin (Şek. 19).

Dikkat: Hamur tutamlarının çapı aynı olmalıdır. Hamur tutamlarını pişirme tavasıyla aynı uzunluğa gelene kadar yuvarlayın (yaklaşık 18 cm).

5 Üç hamur tutamını pişirme tavasında yan yana dizin (Şek. 20).

6 Hamur tutamlarını ortadan örmeye başlayın. Sağdaki tutamı alın ve ortadaki tutamın üzerinden geçirin. Sonra, soldaki tutamı sağdaki tutamın ve ortadaki tutamı soldaki tutamın üzerinden geçirin. Tutamlar bitene kadar örmeye devam edin. Sonra ortadan diğer uca doğru örün (Şek. 21).

7 Uçları ıslatın, birbirine yapıştırın ve alttan sıkıştırın (Şek. 22).

8 Hamur kalıplarının üst kısımlarını suyla nemlendirmek için fırçayı kullanın.

Dikkat: Pişirme tavasında su kalmadığından emin olun.

9 Diğer tutamlar için 4 - 8 arası adımları izleyin.

10 Pişirme rafını pişirme tavasıyla birlikte ekmek yapma makinesine yerleştirin.

11 Pişirme işlemini başlatmak için çalıştır/durdur/iptal düğmesine basın.

12 Pişirme işleminin sonunda cihazın fişini çekin.

13 Pişirme tavasını kaldırıp cihazdan çıkarın.

Pişirme rafı, pişirme tavaları ve ekmekler sıcaktır; dikkatli olun.

14 Örgü ekmekleri pişirme tavalarından alın ve tel soğutma rafında soğumaya bırakın.

Rulolar

Bu tarif 12 rulo yapmak içindir.
Malzemeler:
- 170 ml su
- 1 çay kaşığı tuz
- 280 gr ekmek unu
- 1 çay kaşığı kuru maya

Ruloları şekillendirmek için:

1 Tezgaha bir tutam un serpin.

2 Ekmek tavasını cihazdan çıkarın ve hamuru ekmek tavasından alın.

3 Hamuru top haline getirin ve bir bıçakla 12 topak yapın (Şek. 23).

Dikkat: Topakların ağırlığı aynı olmalıdır.

4 Her bir topağı yuvarlayarak rulo haline getirin ve şekillendirilen hamuru pişirme tavasına koyun (Şek. 24).

5 Diliciyi kullanarak hamuru ortasından keserek hamuru iki yarıma ayırın (Şek. 25).

6 Hamuru dörde bölmek için ilk işarete kadar tekrar dikdörtgen şeklinde kesin (Şek. 26).

7 Hamur kalıplarının üst kısımlarını suyla nemlendirmek için fırçayı kullanın.

Dikkat: Pişirme tavasında su kalmadığından emin olun.

8 Pişirme rafını pişirme tavasıyla birlikte ekmek yapma makinesine yerleştirin.

9 Pişirme işlemini başlatmak için çalıştır/durdur/iptal düğmesine basın.

10 Pişirme işleminin sonunda cihazın fişini çekin.

11 Pişirme tavasını kaldırıp cihazdan çıkarın.

Pişirme rafı, pişirme tavaları ve rulolar sıcaktır; dikkatli olun.

12 Ruloları pişirme tavalarından alın ve tel soğutma rafında soğumaya bırakın.

Tarçınlı ekmek

Malzemeler:
- ¼ fincan süt
- ½ büyük yumurta
- 1 1/6 fincan ekmek unu
- 1 yemek kaşığı şeker
- ¼ çay kaşığı tuz
- 1/8 fincan tereyağı
- ¾ çay kaşığı kuru maya

Harcı:
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- ½ çay kaşığı tarçın
- 1/8 fincan üzüm
- Malzemeleri hamura eklemeden önce iyice karıştırın.

Üst sos:
- ½ büyük çırpılmış yumurta
- 2 çay kaşığı su

Tarçınlı ekmekleri şekillendirmek için:

1 Tezgaha bir tutam un serpin.

2 Ekmek tavasını cihazdan çıkarın ve hamuru ekmek tavasından alın.

3 Hamuru ellerinizle top haline getirin ve topu iki eşit parçaya ayırın (Şek. 27).

4 Yarım hamur toplarını dikdörtgen hale getirin (Şek. 28).

5 Her bir parçanın ¾'lük kısmına eşit miktarda sos malzemesi koyun (Şek. 29).

6 Hamur kalıplarını rulo haline getirin ve uçlarını sıkıca kapatın (Şek. 30).

Dikkat: Dilimlemeye başladığınızda dağılmaması için rulonun üst kısmını ve her iki ucunu sıkıca kapatın. (Şek. 31)

7 Rulo haline gelen hamuru iki eşit dilime ayırın (Şek. 32).

8 Rulo halindeki hamur parçalarını, dilimlenmiş yüzleri yukarı bakacak şekilde pişirme tavasına yerleştirin.

9 Fırçayla hamurun üstüne yumurtalı üst sosu sürün (Şek. 33).

10 Pişirme rafını pişirme tavasıyla birlikte ekmek yapma makinesine yerleştirin.

11 Pişirme işlemini başlatmak için çalıştır/durdur/iptal düğmesine basın.

12 Pişirme işleminin sonunda cihazın fişini çekin.

13 Pişirme tavasını kaldırıp cihazdan çıkarın.

Pişirme rafı, pişirme tavaları ve ekmekler sıcaktır; dikkatli olun.

14 Ekmekleri pişirme tavalarından alın ve tel soğutma rafında soğumaya bırakın.

Yumuşak pretzel

Bu tarif 32 pretzel yapmak içindir.

Malzemeler:
- 1 fincan bira
- 2½ fincan çok amaçlı un
- 2 yemek kaşığı şeker
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 çay kaşığı kuru maya

Pretzelları şekillendirmek için:

1 Tezgaha bir tutam un serpin.

2 Ekmek tavasını cihazdan çıkarın ve hamuru ekmek tavasından alın.

3 Hamuru top haline getirin ve bir bıçakla dört eşit topak yapın.

4 Her topağı 8 eşit topağa ayırın.

5 Her topağı yaklaşık 50 cm uzunlukta ve 1 cm kalınlıkta tutamlar haline getirin (Şek. 34).

6 Her bir tutamın uçlarını alın ve birbirlerine geçene kadar çekin. (Şek. 35)

7 Ardından, bir ucu diğer ucun üzerinden bükün ve bükülen uçları çemberin diğer tarafından geçirerek pretzela şeklini verin (Şek. 36).

8 Pretzelları bükülen uçları alta gelecek şekilde ve 2 cm arayla pişirme tavasına yerleştirin. (Şek. 37)

9 Fırçayı kullanarak çırpılmış yumurtayı sürün ve çok az tuz, haşhaş tohumu veya susam ekleyerek pretzellara farklı tatlar verin (Şek. 38).

İpucu: Ekmek yapma makinesinde her seferinde en fazla 6 pretzel yapılabilir. Pişirmeye devam etmek için Pişirme programını kullanabilirsiniz. Her bir pişirme işlemi yaklaşık 10-12 dakika sürer.

10 Pişirme rafını pişirme tavasıyla birlikte ekmek yapma makinesine yerleştirin.

11 Pişirme işlemini başlatmak için çalıştır/durdur/iptal düğmesine basın.

12 Pişirme işleminin sonunda cihazın fişini çekin.

13 Pişirme tavasını kaldırıp cihazdan çıkarın.

Pişirme rafı, pişirme tavaları ve pretzellar sıcaktır; dikkatli olun.

14 Pretzelları pişirme tavalarından alın ve tel soğutma rafında soğumaya bırakın.

İpucu: Pretzelların yumuşak olmasını istiyorsanız, sıcakken hardalla servis edin.

İpucu: Pretzelların kuru, kıtır kıtır olmasını istiyorsanız pişen pretzelları yağsız bir pişirme tavası içinde soğuk fırına yerleştirin. Kurumaları ve kıtır kıtır olmaları için 3 saat ya da gece boyu bekletin.

Çoklu Ekmek Şekillendirici programları

Çoklu Ekmek Şekillendirici	(program 13)	Çoklu Ekmek Şekillendirici Tatlı	(program 14)
Malzemeler	Miktarlar	Malzemeler	Miktarlar
Su	150 ml	Su	100 ml
Yağ	-	Yağ	1 yemek kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı	Tuz	½ çay kaşığı
Şeker	-	Şeker	2 yemek kaşığı
Süt tozu	-	Süt tozu	1 yemek kaşığı
Beyaz un	300 gr	Beyaz un	200 gr
Kuru maya	1½ çay kaşığı	Kuru maya	1 çay kaşığı

Pişirme süreleri ve sıcaklıklar

Pişirme süreleri ve sıcaklıklar

Aşağıdaki tablodaki ekmek türleri ve Yalnızca Pişirme programı için standart sıcak tutma ısısı 60°C'dir. Reçel için sıcak tutma sıcaklığı 20°C'dir.
Süper Hızlı ve Glütensiz hariç tüm ekmek türleri için ayarlanabilecek maksimum gecikme süresi 15 saattir.
Yalnızca Pişirme programı için maksimum gecikme süresi 1 saat 30 dakikadır.

İsteğe bağlı: hamur aşamasında ekstra malzeme ekleme

Program	Ekstra malzeme ekleme (cihaz bip sesi çıkardığında)
Standart Beyaz	26 dakika sonra
Standard Beyaz Hızlı	15 dakika sonra
Kepek	51 dakika sonra
Kepek Hızlı	10 dakika sonra
Tatlı	20 dak. sonra
Glütensiz	14 dakika sonra
Hamur	16 dak. sonra

Pişirme aşamasında süre ve sıcaklıklar

Tip	Kabuk	Pişirme sıcaklığı	Ağırlık	Pişirme süresi	İşlem süresi
Standart Beyaz	Açık	110°C	750 gr	50 dak.	3 sa 30 dak.
			1000 gr	55 dak.	3 sa 35 dak.
			1250 gr	60 dak.	3 sa 40 dak.
	Orta	120°C	750 gr	50 dak.	3 sa 30 dak.
			1000 gr	55 dak.	3 sa 35 dak.

Tip	Kabuk	Pişirme sıcaklığı	Ağırlık	Pişirme süresi	İşlem süresi
			1250 gr	60 dak.	3 sa 40 dak.
	Koyu	130°C	750 gr	55 dak.	3 sa 35 dak.
			1000 gr	60 dak.	3 sa 40 dak.
			1250 gr	65 dak.	3 sa 45 dak.
Standard Beyaz Hızlı	Açık	110°C	750 gr	50 dak.	2 sa 40 dak.
			1000 gr	55 dak.	2 sa 45 dak.
			1250 gr	60 dak.	2 sa 50 dak.
	Orta	120°C	750 gr	50 dak.	2 sa 40 dak.
			1000 gr	55 dak.	2 sa 45 dak.
			1250 gr	60 dak.	2 sa 50 dak.
	Koyu	130°C	750 gr	55 dak.	2 sa 45 dak.
			1000 gr	60 dak.	2 sa 50 dak.
			1250 gr	65 dak.	2 sa 55 dak.
Kepek	Açık	115°C	750 gr	45 dak.	3 sa 55 dak.
			1000 gr	50 dak.	4 saat
			1250 gr	55 dak.	4 sa 5 dak.
	Orta	125°C	750 gr	50 dak.	4 saat
			1000 gr	55 dak.	4 sa 5 dak.
			1250 gr	60 dak.	4 sa 10 dak.
	Koyu	135°C	750 gr	60 dak.	4 sa 10 dak.
			1000 gr	65 dak.	4 sa 15 dak.
			1250 gr	70 dak.	4 sa 20 dak.
Kepek Hızlı	Açık	115°C	750 gr	45 dak.	2 sa 40 dak.
			1000 gr	50 dak.	2 sa 45 dak.
			1250 gr	55 dak.	2 sa 50 dak.
	Orta	125°C	750 gr	50 dak.	2 sa 45 dak.
			1000 gr	55 dak.	2 sa 50 dak.
			1250 gr	60 dak.	2 sa 55 dak.
	Koyu	135°C	750 gr	60 dak.	2 sa 55 dak.
			1000 gr	65 dak.	3 hrs
			1250 gr	70 dak.	3 sa 5 dak.
Fransızca	Açık	115°C	750 gr	50 dak.	5 sa 45 dak.

Tip	Kabuk	Pişirme sıcaklığı	Ağırlık	Pişirme süresi	İşlem süresi
			1000 gr	55 dak.	5 sa 50 dak.
			1250 gr	60 dak.	5 sa 55 dak.
	Orta	125°C	750 gr	55 dak.	5 sa 50 dak.
			1000 gr	60 dak.	5 sa 55 dak.
			1250 gr	65 dak.	6 sa.
	Koyu	135°C	750 gr	60 dak.	5 sa 55 dak.
			1000 gr	65 dak.	6 sa.
			1250 gr	70 dak.	6 sa 5 dak.
Tatlı	Açık	110°C	750 gr	52 dak.	3 sa 17 dak.
			1000 gr	54 dak.	3 sa 19 dak.
			1250 gr	56 dak.	3 sa 21 dak.
	Orta	115°C	750 gr	54 dak.	3 sa 19 dak.
			1000 gr	57 dak.	3 sa 22 dak.
			1250 gr	60 dak.	3 sa 25 dak.
	Koyu	125°C	750 gr	58 dak.	3 sa 23 dak.
			1000 gr	61 dak.	3 sa 26 dak.
			1250 gr	64 dak.	3 sa 29 dak.
Glütensiz	Orta	110°C	1000 gr	95 dak.	2 sa 54 dak.
Süper Hızlı	Orta	135°C	1000 gr	50 dak.	1 sa 25 dak.
Hamur	Yok	Yok	Yok	0 dak.	1 sa 30 dak.
Sadece Pişir	Yok	120°C	Yok	10 dak.	Yok
Makarna Hamuru	Yok	Yok	Yok	0 dak.	14 dak.
Reçel	Yok	115°C	Yok	70 dak.	1 sa 25 dak.
Çoklu Ekmek Şekillendirici	Açık	120°C	750 gr	40 dak.	2 sa 15 dak.
	Orta	130°C	750 gr	40 dak.	2 sa 15 dak.
	Koyu	140°C	750 gr	40 dak.	2 sa 15 dak.
Çoklu Ekmek Şekillendirici Tatlı	Açık	110°C	750 gr	30 dak.	2 sa 5 dak.
	Orta	120°C	750 gr	30 dak.	2 sa 5 dak.
	Koyu	130°C	750 gr	30 dak.	2 sa 5 dak.

Malzemeler ve araçlar

Bu bölümde ekmek yaparken kullanılan bazı malzemeler ve araçlar anlatılmaktadır. Her malzemenin belirli bir amacı vardır. Kaliteli malzeme almak ve tam olarak tariflerde belirtilen miktarlarda kullanmak oldukça önemlidir. Bazı malzemeler değiştirilebilirken bazılarının değiştirilmesi ekmeğin kalitesi açısından olumsuz sonuçlara yol açar.

Malzemeler

Beyaz un

Beyaz un, ekmeğe hacim ve doku sağlamaya yetecek kadar protein (glüten) içerir. Hücre duvarı yapısını sağlayan, hava kabarcıklarını tutan ve ekmeğin kabarmasını sağlayan glütendir. Birçok maya beyazlatılmıştır. Bu, pişirme performansını veya raf ömrünü etkilemez.

Kepekli buğday unu

kepekli buğday unu, buğday tanesinin pası, çekirdeği ve endospermi olmak üzere tamamından daha iri bir şekilde çekilen un tipidir. Par ve çekirdek kahverengi rengi ve yemişsi tadı sağlamanın yanı sıra lifleri artırır. Kepekli buğday unuyla pişirilen ekmek daha çabuk pişer ve somunlar daha yoğun olur.

Çavdar unu

Çavdar unu, ince çekilmiş çavdar tanelerinden yapılır. Glüten oluşturan proteinler yalnızca buğday ve çavdar unlarında bulunur. Çavdardaki glüten çok esnek değildir; bu nedenle çavdar unu, buğday unu ile birlikte kullanılmalıdır.

Tahıl, tane ve tohumlar

Tahıl, tane ve tohumlar, ekmeğin aroması, dokusu ve görünümü anlamında çeşitlilikler gösterir. Lif içeriğini artırırlar. İstenen tahıl karışımını elde etmek için bir tarifte üç, beş, yedi ya da on iki tahıl kullanılabilir. Yarma buğday, iriden inceye kadar değişen büyüklüklerde parçalara kırılmış kepekli buğdaydır. Bulgur, kepeğin çıkarıldığı buharlanmış, kurutulmuş ve çekilmiş bulgurdur. Buğday ve yulaftan elde edilen doğal kepek glüten dokularını keser. Bu nedenle tarifte belirtilenden daha fazla kepek kullanmayın.

Glütensiz un

Glüten buğday, çavdar, arpa, yulaf vb. birçok tahılda bulunur. Glütensiz ekmek mutlaka glütensiz un veya glütensiz ekmek karışımları kullanılarak yapılmalıdır.

İrmik unu

Sert durum buğdayından irice çekilen krem rengi ve sarımsı bir un olan irmik bol miktarda protein içerir. Taze makarna yapmak için kullanılır. İrmik ununda yapılan makarna hamuru, diğer unlardan yapılanlara göre daha kolay yoğrulur ve pişirme sırasında şeklini daha iyi korur. Standart unun bir kısmının yerine irmik unu kullanabilirsiniz.

Yağlar

Yağlar, nemi koruyarak ekmeği yumuşatır, aroma katar ve ekmeğin raf ömrünü uzatır. Tariflerde katı yağ, margarin, tereyağı veya sıvı yağ kullanılabilir. Bu yağlarla pişirilen somunlar biraz farklıdır. Yüksek su içeriği boyutu ve dokuyu önemli ölçüde etkileyebileceğinden düşük kalorili hafif yağlar kullanmayın.

Tuz

Tuz mayanın etkinliğini kontrol eder ve aroma ekler. Hamurda tuzu kesinlikle unutmayın. Kullanılan miktar az ancak gereklidir. Tuz almazsa ekmek aşırı veya çok az kabarabilir.

Şekerler

Şekerler, somun için tat ve kabuk için rengin yanı sıra maya için gıda sağlarlar. Tarifte aksi belirtilmediği sürece beyaz toz şeker kullanın. Bal, kahverengi şeker veya pekmez ekmeğe özel bir aroma ve renk verir. Bunların birbiriyle değiştirilmesi sonucu etkileyebilir.
Aspartam-bazlı (sakarin bazlı olmayan) toz şeker de kullanılabilir. Tariftekine eşit miktarda değiştirerek kullanın.

Sıvılar

Sıvılar hamur ile karışarak esnek bir hamur sağlar. Süt yumuşak bir doku verirken su daha gevrek bir kabuk sağlar. Yağsız süt tozu ve süt kreması tozu ekmeğin besin değerini artırırken dokusunu da yumuşatır. Yağsız süt tozu ve süt kreması tozunun sulandırılması gerekli değildir. Bu tozların kullanılması zamanlayıcı fonksiyonu ile birlikte kullanılabilecek tarif sayısını artırır. Taze süt gerektiren tariflerle zamanlayıcı fonksiyonunu kullanmayın. Süt kreması tozu una eklendiğinde daha iyi karışır.
Su ve yağsız süt tozu yerine süt kullanacaksanız, su ile aynı miktarda kullanın. Süt gerektiren tariflerde homojen, %2, %1 veya yağsız süt kullanılabilir. Tatlandırıcısız meyve ve sebze suları tariflerde belirtilen miktarlarda kullanılabilir. Ekstra tuz, şeker ve tatlandırıcı içermediklerinden emin olmak için bu meyve ve sebze sularının etiketlerine bakın.

Yumurta

Yumurta renk, zenginlik ve aroma katar. Her zaman buzdolabından yeni çıkmış büyük boy yumurta kullanın. Taze yumurta bulunan tariflerde zamanlayıcı fonksiyonunu kullanmayın.

Peynir

Peyniri ölçerken ölçme kaşığına bastırmayın. Az yağlı peynirler somunun boyunu ve şeklini etkileyebilir. Peynir bulunan tariflerde zamanlayıcı fonksiyonunu kullanmayın

Maya

Küçük bir tek hücreli canlı organizma olan maya, un ve şekerdeki karbonhidratlarla beslenerek ekmeğin kabarmasını sağlayan karbon dioksiti üretir. Su ve şeker ile karıştırıldığında maya, yoğurma işlemi sırasında etkinleşir ve hamuru, kabarmasını sağlayan küçük kabarcıklarla doldurur. İlk pişirme hamurun, mayanın etkinliği ortadan kalkana kadar daha fazla kabarmasına neden olur. Hava, ısı ve neme maruz kalması mayanın etkinliğini azaltır. Mayayı mutlaka son kullanma tarihinden önce kullanın. Açılan mayayı orijinal kabında buzdolabında saklayın ve 6-8 hafta içinde kullanın. 3 tür maya bulunmaktadır; aktif kuru, hazır ve ekmek mayası. Ekmek mayası, absorbik asit (C vitamini) seviyeleri yüksek, özellikle aktif bir maya türüdür. Özellikle ekmek yapımında kullanılmak üzere geliştirilmiştir. Ekmek mayası yerine aktif kuru maya veya hazır maya kullanırken tarifte belirtilen miktarı ¼ çay kaşığı artırın. En iyi sonucu elde etmek için tarifte belirtilen türde maya kullanın. Isı mayayı öldürür. Doldu malzemesi hazırlarken eritilmiş tereyağı gibi malzemelerin kullanılmadan önce soğutulması son derece önemlidir. Mayayı, etkinliğini yavaşlatacaklarından sıvılarda, yağlardan ve tuzdan uzak tutun. Tarifte belirtilen miktardan daha fazla maya kullanmayın.

Tarçın ve sarımsak kabarmayı engeller. Bu malzemeleri, mayayla temas etmelerini engellemek için ekmek tavasının köşesine koyun.

Maya etkinliğinin test edilmesi

Bir ölçüm fincanında 1 çay kaşığı şekeri ½ fincan ılık suda eritin. Üzerine 2 çay kaşığı maya serpin. Yavaşça karıştırın. Karışımı 10 dakika bekletin. Karışım, güçlü bir maya kokusuna sahip ve köpüklü olmalıdır. Eğer değilse, yeni maya alın.

Ekmek karışımı

Ekmek karışımı birçok satış noktasında bulunmaktadır. Ekmek karışımında un, tuz, şeker ve maya doğru miktarlarda bulunur, bu nedenle kullanımı kolaydır. Aynı zamanda çeşitli aroma ve çeşitleri vardır. Genellikle ekmek tavasına ekmek karışımı ambalajındaki talimatlara göre su veya süt koymanız ve ekmek karışımını eklemeniz yeterlidir.

Malzemeleri ölçme

Mükemmel somun elde etmek, her bir malzemenin miktarına bağlıdır. Bu nedenle malzemelerin doğru ölçülmesi son derece önemlidir. 1 veya 2 çay kaşığı hata dahi (fazla ya da az) sonuç üzerinde büyük fark yaratabilir. Ekmek tavasına dökülebileceklerinden malzemeleri kesinlikle ekmek tavasının üzerinde ölçmeyin.

İpucu: Örneğin, 280 ml su eklemeniz gerektiğinde, ölçme kabını kullanarak bir fincan (250 ml) su koyun ve ölçme kaşığını kullanarak 2 yemek kaşığı (30 ml) su ekleyin.

Saklama

Unu hava geçirmez bir kapta serin, kuru bir yerde saklayın. ısı veya neme maruz kalan un kalitesini ve kabarma özelliğini kaybeder. Un her türlü aromayı hızlı bir şekilde emer, bu nedenle soğan veya sarımsaktan uzak tutun. Ekmeği oda sıcaklığında, sıkıca kapatılmış plastik bir kap içinde veya hava geçirmez bir kapta 1 - 2 gün bekletin. Fransız tipi ekmek, gevrek kabuğunu korumak için kağıt torbada veya açıkta bırakılmalıdır. Bunlar en iyi pişirildiği gün yenebilir

Başlıklar

Ölçüm kaşığı

- Maya, şeker, tuz, süt tozu ve baharatları ölçmek için birlikte verilen ölçme kaşığını kullanabilirsiniz.
- Ölçme kaşığını kuru malzemeleri toplamak için kullanmayın. Kuru malzemeleri ölçme kaşığıyla hafifçe alın (Şek. 39).
- Kaşığı doldurun, bir metal spatulanın kenarı veya bıçağın düz tarafı ile düzleyin. Düzlemek için malzemeyi kaşığın içine doğru bastırmayın ve sallamayın (Şek. 40).
- Ölçüm kaşığının içine doğru bastırılması gereken tek malzeme kahverengi şekerdir. Ölçüm kaşığının şeklini alana kadar şekerin üzerine bastırın.

Ölçme kabı

- Tüm sıvılar için dereceli bir şeffaf bardak kullanın. Ölçüm kabını düz bir yüzeye koyun ve göz seviyesinde dereceyi okuyun. Eğer gerekiyorsa sıvı ekleyin veya boşaltın (Şek. 41).

Fırça

- Fırça, örneğin çoklu şekillendirici ile yapılan ekmeğin üst kısmını suyla nemlendirmek veya çırpılmış yumurtaları ekmeklere sürmek için kullanılabilir.
- Fırça ayrıca pişirme tavasında veya hamurda kalan fazla suyu almak için de kullanılabilir.

Dilici

- Dilici hamuru kesmek ve çoklu şekillendirici kullanılarak şekillendirilen hamurun üst kısmına çizikler atmak için kullanılabilir.

Diliciyi kullanırken dikkatli olun. Bıçağı çok keskindir.

Kullandıktan sonra dilicinin kınını tekrar takın ve diliciyi güvenli bir yerde saklayın.

Sorun giderme

Bu bölümde, cihazda en sık karşılaşabileceğiniz sorunlar özetlenmektedir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız, bulunduğunuz ülkedeki Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişim kurun.

Standart tariflerde karşılaşılan sorunlar ve olası çözümleri

	Su veya süt	Tuz	Şeker veya bal	Un	Maya	Diğer
Somun kabarıyor, ardından sönüyor	1-2 yemek kaşığı azaltın, daha soğuk sıvı kullanın	¼ çay kaşığı artırın		1-2 yemek kaşığı artırın, doğru tür un kullanın	1/8-¼ çay kaşığı azaltın, taze maya kullanın, doğru ayarda doğru tür maya kullanın	Güç kaynağını kontrol edin
Somun çok fazla kabarıyor	1-2 yemek kaşığı azaltın, daha soğuk sıvı kullanın	1/4 çay kaşığı artırın	½ çay kaşığı azaltın	1-2 yemek kaşığı azaltın	1/8-¼ çay kaşığı azaltın, doğru ayarda doğru tür maya kullanın	
Somun yeterince kabarmıyor	1-2 yemek kaşığı artırın	1/4 çay kaşığı azaltın	½ çay kaşığı artırın	Daha taze un kullanın, doğru tür un kullanın	1/8-¼ çay kaşığı artırın, taze maya kullanın, doğru ayarda doğru tür maya kullanın	
Somun kısa ve ağır				Daha taze un kullanın, doğru tür un kullanın	Maya ekleyin, taze maya kullanın, doğru ayarda doğru tür maya kullanın	Güç kaynağını kontrol edin
Kabuk çok açık			½ çay kaşığı artırın			Doğru ayarları seçin
Somun pişmemiş						Güç kaynağını kontrol edin, doğru ayarları seçin
Somun fazla pişmiş			½ çay kaşığı azaltın			Doğru ayarları seçin

	Su veya süt	Tuz	Şeker veya bal	Un	Maya	Diğer
Ekmek karışımı karışmamış						Ekmek tavasını uygun şekilde yerleştirin, yoğurma bıçağını ekmek tavasının içindeki mile doğru şekilde bastırın
Deliklerden duman çıkıyor						Isıtma elemanını temizleyin
Yüksek değere ayarlama	1-2 yemek kaşığı azaltın		½ çay kaşığı azaltın		1/8-¼ çay aşığı azaltın	

Dikkat: Malzemelerin miktarında düzeltme yaptığınızda öncelikle maya miktarını değiştirin. Eğer sonuç olumlu olmazsa sıvılarda, ardından kuru malzemelerde değişiklik yapın.

Çoklu Ekmek Şekillendirici tariflerindeki sorunlar

Sorun	Neden	Çözüm
Çoklu Ekmek Şekillendirici ile ekmek şekillendirirken hamurun aldığı şekil gösterilenden ve açıklanandan farklı oluyor.	Başlangıçta kullandığınız hamur dikdörtgen değildir veya kalınlığı eşit değildir	Bir oklavayla hamuru iyice düzleştirerek, eşit kalınlıkta dikdörtgen bir şekil elde edin.
Hamur çok kolay dağılıyor (örneğin topak topak olduğu için) ve şekillendirmesi zor.	Karışıma yeterince su eklenmemiştir.	Hamur düzgün hazırlanmamıştır. Tariflere mutlaka uyun.
	Hamur çok fazla yoğrulmuştur.	Hamuru tekrar top şeklinde yoğurun ve 10 dakika bekletin. Ardından hamuru şekillendirmeye en baştan başlayın.
		Hamuru, 5 dakika arayla iki aşamada yoğurun.

Sorun	Neden	Çözüm
Hamurunuz sakız kıvamında olduğundan zor şekillendiriliyor	Karışıma çok fazla su eklediniz ya da eklediğiniz su çok sıcaktı.	Elinize bir miktar un alın ancak KESİNLİKLE hamura veya tezgaha un dökmeyin. Ardından, hamuru yoğurmaya devam edin. Elinize biraz daha un alın ve hamurun yapışkanlığı azalana kadar yoğurmaya devam edin.
Hamur topları çok zor kesiliyor.	Çok fazla su eklediğinizden hamur sakız kıvamını almıştır.	Elinize bir miktar un alın ancak KESİNLİKLE hamura veya tezgaha un dökmeyin. Ardından, hamuru yoğurmaya devam edin. Elinize biraz daha un alın ve hamurun yapışkanlığı azalana kadar yoğurmaya devam edin.
	Bıçak yeterince keskin değildir.	Birlikte verilen diliciyi ya da çok keskin bir bıçak kullanın.
	Keserken tereddüt etmiş olabilirsiniz.	Diliciyi veya bıçağı hamur üzerinde hızlı hareket ettirin.
Ekmeğin üst kısmındaki çizikler pişirme sırasında kapanıyor veya açılmıyor.	Çok fazla su eklediğinizden hamur sakız kıvamını almıştır.	Elinize bir miktar un alın ancak KESİNLİKLE hamura veya tezgaha un dökmeyin. Ardından, hamuru yoğurmaya devam edin. Elinize biraz daha un alın ve hamurun yapışkanlığı azalana kadar yoğurmaya devam edin.
	Hamuru şekillendirirken yeterince açmamış olabilirsiniz.	Hamuru rulo yaparken daha sert çekin.
	Hamurun üst kısmındaki çizikler yeterince derin olmayabilir.	Daha derin çizikler atın.
Ekmeğin yanları pişerken açılıyor.	Hamuru yeterince yoğurmamış olabilirsiniz.	Hamuru dağılmadan açılana kadar iyice yoğurun..
	Hamur kalıbının üst kısmındaki çizikler yeterince derin olmayabilir.	Daha derin çizikler atın.
Pişen ekmekler pişirme tavasına yapışıyor.	Hamura fırçayla çok fazla su sürmüş olabilirsiniz.	Pişirmeden önce fırçayla fazla suyu alın.
	Ekmekler çok fazla yapışıyor.	Hamur kalıplarını yerleştirmeden önce pişirme tavalarını çok az yağlayın.
Ekmekler tam rengini almıyor.	Pişirmeden önce hamura fırçayla su sürmeyi unutmuş olabilirsiniz.	Pişirmeden önce hamura fırçayla su sürmeyi unutmayın.
	Ekmekleri şekillendirirken çok fazla un koymuş olabilirsiniz.	Pişirmeden önce hamura fırçayla su sürmeyi unutmayın.
	Oda sıcaklığı çok yüksektir (30°C'den yüksek).	Daha soğuk su (10°C -15°C) ve/veya çok daha az maya kullanın.

Sorun	Neden	Çözüm
	Seçtiğiniz kabuk rengi çok açıktır.	Bir sonraki sefer daha koyu bir renk seçin.
Ekmek yeterince kabarmıyor.	Karışıma maya eklemeyi unutmuş olabilirsiniz.	Karışıma maya eklemeyi unutmayın.
	Kullandığınız mayanın son kullanma tarihi geçmiş olabilir.	Karışıma eklemeden önce mayanın son kullanma tarihini kontrol edin.
	Yeterince su eklememiş olabilirsiniz.	Hamur düzgün hazırlanmamıştır. Tariflere mutlaka uyun.
	Hamur şekillendirilirken çok fazla sıkıştırılmıştır.	Hamuru tekrar top şeklinde yoğurun ve 10 dakika bekletin. Ardından hamuru şekillendirmeye en baştan başlayın.
		Hamuru, 5 dakika arayla iki aşamada yoğurun.

Sıkça sorulan sorular

Soru	Cevap
Somunların boyu veya şekli niçin bazen farklı oluyor?	Ekmek; od sıcaklığı, hava durumu, nem, yükseklik, hava akışında dalgalanmalar ve zamanlayıcının kullanımı gibi çevresel faktörlere son derece duyarlıdır. Ekmeğin şekli, taze olmayan veya doğru ölçülmemiş malzeme kullanımından da etkilenebilir.
Somunların şekli mevsime göre nasıl değişir?	Yaz aylarında somunlar sönebilir (ve ortalarında bir çöküntü oluşur) veya fazla kabarabilir. Kış aylarında ekmek uygun şekilde kabarmayabilir. Bu sorunu 20°C/68°F sıcaklıkta su kullanarak çözebilirsiniz.
Un niçin sıklıkla ekmeğin kenarına yapışıyor?	İlk karıştırma işlemi sırasında az miktarda un ekmek tavasının yanına yapışarak somunun kenarlarında pişebilir. Bu durumda, kabuğun bu kısmını keskin bir bıçakla kesin.
Bazı durumlarda hamur niçin çok yapışkan ve çalışılması zor oluyor?	Hamur, oda sıcaklığı ve su sıcaklığına bağlı olarak bazı durumlarda yapışkan (yani çok sulu) olabilir. Hamur yaparken daha soğuk su kullanın.
Somunun üst kısmı niçin çatlak görünüyor?	Bazı durumlarda hamur çok fazla kabarır, bu da pişen ekmeğin yüzeyinde çatlaklara neden olur.
Cihazda yumurta kullanarak ekmek yapabilir miyim?	Evet, suyun miktarını azaltın ve yerine yumurta koyun. Yumurtaları önce ölçme kabına koyun, ardından tarifte belirtilen seviyeye kadar üzerine su ekleyin. Yumurta bozulabileceğinden yumurta ile birlikte zamanlayıcı fonksiyonunu kullanmayın.
Ekmek yapma makinesini diğer yemek kitaplarındaki tarifleri hazırlamak için kullanabilir miyim?	Evet. Ancak bu kitapçıktaki tarifler özel olarak bu cihaz için yapılmıştır ve başka tarifler kullandığınızda sonuçlar değişebilir. Eğer başka tarifler ile ilgili sorun yaşarsanız lütfen Sorun Giderme bölümüne bakın.
Ekmek niçin bazı durumlarda değişik kokuyor?	Çok fazla aktif kuru maya veya taze olmayan malzemeler (özellikle un ve su) ekmeğin değişik bir kokusunun olmasına neden olabilir. En iyi sonuçları elde etmek için malzemeleri her zaman dikkatli ölçün ve taze malzeme kullanın.

Soru	Cevap
Evde çekilmiş un kullanabilir miyim?	Unun ne kadar iri çekildiğine bağlı olarak pişirme sonuçları yetersiz olabilir. En iyi sonuçları elde etmek için evde çekilmiş unu standart unla karıştırmanızı öneririz.
Çoklu şekillendiriciyle yaptığım ekmekler neden iyi pişmiyor?	Hamur kalıbı çok büyük olabilir. Daha küçük bir hamur kalıbı kullanın. Hamur, pişirme tavasının yüzeyinin sadece yarısını kaplamalıdır. Daha fazla kızarmasını istiyorsanız, program 10'u kullanın.
Çoklu şekillendiriciyle yaptığım ekmekler neden gereğinden fazla pişiyor?	Hamur kalıbı çok küçük olabilir. Pişirme tavasına daha büyük bir hamur kalıbı yerleştirin. Hamur, pişirme tavasının yüzeyinin sadece yarısını kaplamalıdır. Daha az kızarmasını istiyorsanız, kabuk rengini açık renk olarak değiştirin.
Çoklu şekillendiriciyle yaptığım ekmeklerin pişme kıvamı neden eşit değil?	Hamur kalıplarının boyutu aynı olmayabilir. Hamuru eşit boyutta topaklara ayırdığınızdan emin olun.

السؤال	الإجابة
لماذا أحيانًا ما يكون للخبز رائحة غريبة؟	يمكن أن تتسبب الكميات الزائدة من الخميرة الجافة النشطة أو المكونات غير الطازجة (خاصة الدقيق والماء) في وجود رائحة غريبة للخبز. احرصي دائمًا على معايرة المكونات بعناية واستخدمي مكونات طازجة للحصول على أفضل النتائج.
هل يمكنني استخدام دقيق مطحون في المنزل؟	وفقًا لمدى خشونة الدقيق المطحون، قد لا تكون نتائج الخبز مرضية لك. ننصحك بخلط الدقيق المطحون في المنزل مع الدقيق العادي للحصول على أفضل النتائج.
لماذا لا يتم خبز أرغفة الخبز متعددة الأشكال بالشكل الملائم؟	ربما يكون شكل العجينة كبير جدًا. قللي حجم شكل العجينة. يجب أن تغطي العجينة نصف سطح صينية الخبز فقط. وإذا كنت ترغبين في المزيد من التحميص، استخدمي البرنامج ١٠.
لماذا يتعرض الخبز متعدد الأشكال للحرق؟	ربما كان شكل العجينة صغير جدًا. ضع شكل عجينة أكبر حجمًا على صينية الخبز. يجب أن تغطي العجينة نصف سطح صينية الخبز. وإذا كنت ترغبين في تحميص أقل، قومي بتغيير لون قشرة الرغيف إلى درجة أفتح.
لماذا تكون نتيجة الخبز لأرغفة الخبز متعددة الأشكال غير متساوية؟	قد يكون حجم أشكال العجينة غير متساوي. تأكدي من تقسيم العجينة إلى قطع متساوية الأحجام.

المشكلة	السبب	الحل
	الشقوق الموجودة في السطح العلوي لشكل العجينة لم تكن عميقة بالدرجة الكافية.	اجعلي الشقوق أكثر عمقًا.
تلتصق أرغفة الخبز المخبوزة بصينية الخبز.	لقد قمتي بدهان العجينة بكمية زائدة من الماء.	قومي بإزالة الماء الزائد بالفرشاة قبل الخبز.
	أرغفة الخبز ملتصقة بشكل زائد عن اللزوم.	ادهني صواني الخبز بالقليل من الزيت قبل وضع أشكال العجينة فيها.
أرغفة الخبز ليست باللون الذهبي.	ربما تكوني قد نسيت دهان العجينة بالماء قبل الخبز.	تأكدي من دهان العجينة بالماء جيدًا قبل الخبز.
	لقد وضعت كمية زائدة من الدقيق على أرغفة الخبز عند تشكيلها.	تأكدي من دهان العجينة بالماء جيدًا قبل الخبز.
	درجة حرارة الغرفة عالية (أعلى من ٣٠ درجة مئوية).	استخدمي ماء أكثر برودة (١٠ درجة مئوية إلى ١٥ درجة مئوية) و/أو مقدار أقل من الخميرة.
	لقد قمتي بضبط لون قشرة الرغيف على إعداد فاتح جدًا.	قومي بضبط إعداد لون قشرة الرغيف على إعداد أدكن في المرة التالية.
لم يختمر الخبز بالدرجة الكافية.	ربما تكوني قد نسيتي إضافة الخميرة إلى الخليط.	لا تنسي إضافة الخميرة إلى الخليط.
	قد تكون الخميرة المستخدمة منتهية الصلاحية.	تحققي من تاريخ صلاحية الخميرة قبل إضافتها إلى الخليط.
	ربما لم تقومي بإضافة الكمية الكافية من الماء.	لم يتم تحضير العجينة بالشكل الملائم. تأكدي من اتباع خطوات الوصفات.
	لقد تم سحق العجينة بدرجة زائدة عن اللزوم خلال التشكيل.	اعجني العجينة في شكل كرة مرة أخرى واتركيها لمدة ١٠ دقيقة. بعدئذ ابدئي في تشكيل العجينة من البداية.
		اعجني العجينة على مرحلتين، بين كل مرحلة والأخرى ٥ دقائق.

الأسئلة المتكررة دائمًا

السؤال	الإجابة
لماذا تختلف الأرغفة فيما بينها أحيانًا من حيث الشكل والارتفاع؟	الخبز حساس جدًا للعوامل الموجودة في البيئة مثل درجة حرارة الغرفة والطقس والرطوبة والارتفاع عن سطح الأرض والتغيرات في تدفق الهواء واستخدام المؤقت. كما يمكن أن يتأثر شكل الخبز إذا استخدمتي مكونات غير طازجة أو لم تتم معايرتها بالشكل الصحيح.
كيف يختلف شكل الأرغفه باختلاف الموسم؟	خلال فصل الصيف، أحيانًا ما قد تفسد الأرغفة (ويتكون انبعاج في المنتصف) أو ترتفع بشكل زائد جدًا. وخلال الشتاء، قد لا يترفع الخبز بالشكل الملائم. يمكنك التغلب على هذه المشكلة باستخدام الماء على درجة حرارة ٦٨ درجة فهرنهايت/٢٠ درجة مئوية.
لماذا يلتصق الدقيق بجوانب الخبز أحيانًا؟	خلال عملية الخلط الأولية، يمكن أن تلتصق كميات صغرة من الدقيق بجوانب وعاء الخبز أحيانًا ويتم خبزها على أطراف الرغيف. وفي حال حدوث ذلك، قومي بكشط هذا الجزء من قشرة الرغيف باستخدام سكين حاد.
لماذا أحيانًا ما تكون العجينة شديدة الالتصاق ويصعب التعامل معها؟	أحيانًا ما قد تكون العجينة ملتصقة (رطبة جدًا على سبيل المثال) وفقًا لدرجة حرارة الغرفة ودرجة حرارة الماء. جربي استخدام ماء أكثر برودة عند تحضير العجينة.
لماذا أحيانًا ما يبدو الجزء العلوي من الرغيف كما لو كان ممزقًا؟	أحيانًا ما تختمر العجينة وترتفع بشكل زائد عن اللزوم، مما يؤدي إلى تشققات في سطح الخبز المخبوز.
هل يمكنني عمل الخبز باستخدام البيض في الجهاز؟	نعم، قللي من كمية الماء واستبدله بالبيض. ضعي البيض في كأس المعايرة أولاً، ثم أضيفي الماء حتى المستوى المحدد في الوصفة. لا تستخدمي وظيفة المؤقت عند استخدام البيض، حيث أن البيض قابل لأن يفسد.
هل يمكنني استخدام صانع الخبز هذا في إعداد الوصفات الموجودة في كتيبات أخرى للطهي؟	نعم. لكن الوصفات الموجودة في هذا الكتيب تم إعدادها خصيصًا لهذا الجهاز ويمكن أن تختلف النتائج عند استخدام وصفات أخرى. إذا واجهتي أي مشاكل مع الوصفات الأخرى، يرجى الرجوع إلى فصل "دليل حل المشكلات".

	الماء أو الحليب	الملح	السكر أو العسل	الدقيق	الخميرة	أخرى
خليط الخبز غير مخلوط						ركبي وعاء الخبز بالشكل الصحيح، اضغطي شفرة العجن على عمود الدوران الموجود في وعاء الخبز بالشكل الصحيح
يخرج دخان من الفتحات						نظفي عنصر التسخين
ضبط الارتفاع العالي	قللي من ١ إلى ٢ ملعقة كبيرة		قللي ١/٢ ملعقة صغيرة		قللي من ١/٨ إلى ١/٤ ملعقة	

ملاحظة: عند إجراء التعديلات على مقادير المكونات، قومي بتغيير مقدار الخميرة أولاً. واذا كانت النتيجة لا تزال غير مرضية، قومي بإجراء التعديلات على السوائل ثم على المكونات الجافة.

المشاكل التي يمكن أن تواجينها مع وصفات أشكال الخبز المتعددة

المشكلة	السبب	الحل
عند تشكيل أرغفة الخبز متعدد الأشكال، يصبح شكل العجينة مختلفًا عن الشكل الموضح والموصوف.	العجينة التي بدأت في تشكيلها لم تكن مستطيلة الشكل ولم تكن ذات سمك منتظم.	افردي العجينة بالشكل الملائم باستخدام عصا الفرد لعمل شكل مستطيل ذو سمك ثابت.
العجينة تتفتت بسهولة وتنفصل إلى أجزاء (لأنها متكتلة على سبيل المثال) ويصعب تشكيلها.	لم تقومي بإضافة الكمية الكافية من الماء إلى الخليط.	لم يتم تحضير العجينة بالشكل الملائم. تأكدي من اتباع خطوات الوصفات.
	لقد أخذتي وقتًا طويلًا في تحضير العجينة.	اعجني العجينة في شكل كرة مرة أخرى واتركيها لمدة ١٠ دقيقة. بعدئذ ابدئي في تشكيل العجينة من البداية.
		اعجني العجينة على مرحلتين، بين كل مرحلة والأخرى ٥ دقائق.
العجينة لزجة ويصعب تشكيلها.	لقد قمتي بإضافة كمية زائدة من الماء إلى الخليط أو أن الماء الذي أضفتيه كان ساخنًا جدًا.	ضعي بعض الدقيق على يديك، لكن ليس على العجينة أو على سطح التحضير. ثم استمري في عجن العجينة. ضعي المزيد من الدقيق على يديك واستمري حتى تصبح العجينة أقل لزوجة.
كرات العجينة يصعب تقطيعها.	العجينة لزجة لأنك أضفتي كمية زائدة من الماء.	ضعي بعض الدقيق على يديك، لكن ليس على العجينة أو على سطح التحضير. ثم استمري في عجن العجينة. ضعي المزيد من الدقيق على يديك واستمري حتى تصبح العجينة أقل لزوجة.
	السكين ليس حادًا بالدرجة الكافية.	استخدمي شفرة التقطيع المزودة أو استخدمي سكين مسنن حاد جدًا.
	ربما أصابك بعض التردد أثناء التقطيع.	تأكدي من ضغط شفرة التقطيع أو السكين في العجينة بسرعة.
الشقوق الموجودة على سطح الخبز تميل إلى الانغلاق أو لا تنفتح أثناء الخبز.	العجينة لزجة لأنك أضفتي كمية زائدة من الماء.	ضعي بعض الدقيق على يديك، لكن ليس على العجينة أو على سطح التحضير. ثم استمري في عجن العجينة. ضعي المزيد من الدقيق على يديك واستمري حتى تصبح العجينة أقل لزوجة.
	لم تقومي بفرد العجينة بالشكل الكافي أثناء تشكيلها.	اسحبي العجينة بشدة أكثر عند لفها.
	الشقوق الموجودة في السطح العلوي للعجينة لم تكن عميقة بالدرجة الكافية.	اجعلي الشقوق أكثر عمقًا.
تنفتح جوانب شقوق الخبز أثناء الخبز.	ربما لم تقومي بعجن العجينة بالشكل الملائم.	اعجني العجينة جيدًا بدرجة أكثر حتى تتمدد بدون تقطيع.

الفرشاة

- على سبيل المثال يمكن استخدام الفرشاة في ترطيب السطح العلوي للخبز متعدد الأشكال بالماء أو لدهان سطح الكعك بالبيض المخفوق.
- كما يمكن استخدامها في إزالة الماء الزائد من صينية الخبز أو العجينة.

شفرة التقطيع

- يمكن استخدام شفرة التقطيع في تقطيع العجينة وعمل شقوق طولية في سطح العجينة المشكلة للخبز متعدد الأشكال.

انتبهي عند التعامل مع شفرة التقطيع. فشفراتها حادة للغاية.

ركبي الغلاف مرة أخرى على شفرة التقطيع بعد الاستخدام وخزني شفرة التقطيع في مكان آمن.

دليل حل المشكلات

يلخص هذا الفصل المشاكل العامة التي يمكن أن تواجهها مع استخدام الجهاز. في حالة تعذر حل المشكلة باستخدام المعلومات الموضحة أدناه، اتصل بمركز خدمة العملاء في بلدك.

المشاكل التي يمكن أن تواجينها مع الوصفات القياسية والحلول الممكنة لها

	الماء أو الحليب	الملح	السكر أو العسل	الدقيق	الخميرة	أخرى
الرغيف يرتفع ثم يهبط	قللي ١ إلى ٢ ملعقة كبيرة، استخدمي سائل أكثر برودة	زودي بمقدار ربع ملعقة صغيرة		زودي ١ إلى ٢ ملعقة كبيرة، واستخدمي دقيق طازج واستخدمي دقيق من النوع الصحيح	قللي من ١/٨ إلى ١/٤ ملعقة صغيرة، استخدمي خميرة طازجة، واستخدمي النوع الصحيح من الخميرة على الإعداد الصحيح	تحققي من التيار
الرغيف يرتفع بشكل زائد عن اللزوم	قللي ١ إلى ٢ ملعقة كبيرة، استخدمي سائل أكثر برودة	زودي ١/٤ ملعقة صغيرة	قللي ١/٢ ملعقة صغيرة	قللي من ١ إلى ٢ ملعقة كبيرة	قللي من ١/٨ إلى ١/٤ ملعقة صغيرة، واستخدمي النوع الصحيح من الخميرة على الإعداد الصحيح	
الرغيف لا يرتفع بالدرجة الكافية	زودي ١ إلى ٢ ملعقة كبيرة	قللي ١/٤ ملعقة صغيرة	زودي ١/٢ ملعقة صغيرة	استخدمي دقيق طازج أكثر، واستخدمي النوع الصحيح من الدقيق	زودي من ١/٨ إلى ١/٤ ملعقة صغيرة، استخدمي خميرة طازجة، واستخدمي النوع الصحيح من الخميرة على الإعداد الصحيح	
الرغيف قصير وثقيل				استخدمي دقيق طازج أكثر، واستخدمي النوع الصحيح من الدقيق	اضيفي الخميرة، استخدمي خميرة طازجة، استخدمي النوع الصحيح من الخميرة على الإعداد الصحيح	تحققي من التيار
قشرة الرغيف فاتحة جدًا			زودي ١/٢ ملعقة صغيرة			اختاري الإعدادات الصحيحة
الرغيف نيئ						تحققي من التيار، اختيار الإعدادات الصحيحة
الرغيف مستوي بشكل زائد عن اللزوم			قللي ١/٢ ملعقة صغيرة			اختاري الإعدادات الصحيحة

البيض

البيض يعطي لونًا وكثافة ونكهة. احرصي دائمًا على استخدام بيض طازج كبير الحجم من الثلاجة. لا تستخدمي وظيفة المؤقت بالنسبة للوصفات التي تتطلب بيض طازج.

الجبن

لا تضغطي الجبن في ملعقة المعايرة عند معايرته. يمكن أن تؤثر الأجبان منخفضة الدهون على ارتفاع وشكل الرغيف. لا تستخدمي وظيفة المؤقت بالنسبة للوصفات التي تتطلب بيض طازج.

الخميرة

الخميرة هي كائن حي ضئيل وحيد الخلية يتغذى على الكربوهيدرات في الدقيق والسكر لإنتاج غاز ثاني أكسيد الكربون الذي يجعل الخبز يختمر. عند خلطها مع الماء والسكر، تنشط الخميرة خلال عملية العجن وتملأ العجينة بالفقعات الصغيرة التي تجعلها تختمر. يتسبب الخبز الأولي في اختمار العجينة بشكل أعلى حتى تصبح الخميرة حاملة. عند تعرضها للهواء والحرارة والرطوبة فسوف يقل نشاط الخميرة. احرصي دائمًا على استخدام الخميرة قبل تاريخ انتهاء صلاحيتها. وبعد الفتح، خزني الخميرة في الثلاجة في الوعاء الأصلي الخاص بها، واستخدميها في غضون ٦ إلى ٨ أسابيع. توجد ٣ أنواع متاحة من الخميرة - الجافة النشطة والفورية وخميرة صانع الخبز. وخميرة صانع الخبز هي نوع من الخميرة نشط على وجه الخصوص مع المستويات الزائدة لحمض الأسكوربيك (فيتامين ج). لقد تم تطويرها بشكل خاص للاستخدام في أجهزة صانع الخبز. لاستخدام الخميرة الجافة النشطة أو الخميرة الفورية بدلاً من خميرة صانع الخبز، قومي بزيادة الكمية المحددة في الوصفة بمقدار ربع (١/٤) ملعقة. ولتحقيق أفضل النتائج، استخدمي أنواع الخميرة المحددة في الوصفة. تتسبب الحرارة في قتل الخميرة. وعند تحضير الحشوات، من الهام أن تتركي المكونات، مثل الزبدة الذائبة، لتبرد قبل استخدامها. احتفظي بالخميرة بعيدًا عن السوائل والدهون والملح حيث أنها تقلل من نشاطها. لا تزيدي من كمية الخميرة المحددة في الوصفة.

تتسبب القرفة والثوم في منع التخمر. وفي حال استخدام هذه المكونات، قومي بإضافتها في جانب وعاء الخبز للتأكد من عدم ملامستها للخميرة.

اختبار نشاط الخميرة

قومي بإذابة ١ ملعقة صغيرة سكر في نصف كوب ماء دافئ في كأس المعايرة. رشي ملعقتين صغيرتين خميرة على السطح. قلبي برفق. اتركي الخليط بدون تقليب لمدة ١٠ دقائق. يجب أن يكون الخليط مزبد وتفوح منه رائحة الخميرة القوية. وإذا لم يكن كذلك، قومي بشراء خميرة جديدة.

خليط الخبز

خلائط الخبز متوفرة في العديد من المتاجر. يحتوي خليط الخبز بالفعل على دقيق وملح وسكر وخميرة بالمقادير الصحيحة، ولذلك فهو مناسب للاستخدام. كما أنها تحتوي على العديد من النكهات والتشكيلات المختلفة. وفي معظم الحالات يجب عليك فقط أن تقومي بوضع الماء أو الحليب والزبدة أو الزيت في وعاء الخبز كما هو موضح في التعليمات الخاصة بعبوة خليط الخبز، ثم أضيفي خليط الخبز.

معايرة المكونات

تعتمد الأرغفة المثالية على المقدار الصحيح لكل مكون. وبناء عليه فمن الهام أن تقوم بمعايرة المكونات بالشكل الصحيح. وحتى أن ١ أو ٢ ملعقة كبيرة معايرة بشكل خاطئ (سواء كانت كبيرة جدًا أو قليلة جدًا) تؤدي إلى اختلافات كبيرة بالنسبة لكل نتيجة نهائية. لا تعايري المكونات على وعاء الخبز، حيث يمكن أن تنسكب منك مكونات زائدة في وعاء الخبز.

نصيحة: عند إضافة ٢٨٠ مللي ماء على سبيل المثال، أضيفي كوب واحد (٢٥٠ مللي) ماء باستخدام كأس المعايرة ثم أضيفي ملعقتين كبيرتين (٣٠ مللي) ماء باستخدام ملعقة المعايرة.

التخزين

خزني الدقيق في وعاء محكم الغلق في مكان جاف وبارد. في حال تعرضه للحرارة أو الرطوبة، يفقد الدقيق قوته وقدرته على التخمر. يمتص الدقيق النكهات بسرعة، لذلك يجب تخزينه بعيدًا عن البصل أو الثوم.

قومي بتخزين الخبز محكم الغلق في كيس بلاستيك أو أي وعاء آخر وفي درجة حرارة الغرفة لمدة ١ إلى ٢ يومًا. يجب تخزين الخبز الفرنسي في كيس ورقي أو معرضًا للهواء من أجل الحفاظ على قرمشة قشرة الرغيف. ويُفضل أن يؤكل في نفس يوم الخبز.

الأدوات

ملعقة المعايرة

- يمكنك استخدام ملعقة المعايرة المزودة لمعايرة الخميرة والسكر والملح والحليب البودرة والتوابل.
- لا تستخدمي ملاعق المعايرة في غرف المكونات الجافة. اغرفي المكونات الجافة برفق في ملعقة المعايرة (شكل ٣٩).
- املئي الملعقة ثم قومي بتسويتها باستخدام حافة ملعقة معدنية أو بالحد المستقيم للسكين. لا تضغطي المكونات في الملعقة، ولا تهزي الملعقة لتسويتها (شكل ٤٠).
- المكونات الوحيد الذي يجب ضغطه في ملعقة المعايرة هو السكر الأسمر. اضغطي على السكر حتى يأخذ شكل ملعقة المعايرة.

كأس المعايرة

- استخدمي كأس معايرة شفاف مدرج بالنسبة لجميع السوائل. ضعي كأس المعايرة على سطح مستوي واقرئي التدريج عند مستوى العين. وعند الضرورة، قومي بإضافة أو إزالة بعض السائل (شكل ٤١).

المكونات

دقيق أبيض
يحتوي الدقيق الأبيض على كمية كافية من البروتين (الغلوتين) لإعطاء حجم وبنية أكبر للخبز. والغلوتين هو الذي يكون بناء جدار الخلية ويحتجز ويثبت فقاعات الهواء ويسمح للخبز بالاختمار.
معظم الدقيق يتم تبييضه. لكن لا يؤثر ذلك على أداء الخبز أو على مدة القابلية للتخزين.

دقيق قمح متكامل
دقيق القمح المتكامل هو نوع خشن من الدقيق المطحون من بذور القمح الكاملة - القشرة والبذرة والألياف. تُعطي القشرة والبذرة اللون البني والنكهة الجوزية مع زيادة الألياف. يعطيك الخبز بدقيق القمح المتكامل أرغفة أقصر وأكثر كثافة.

دقيق الجاودار
يُصنع دقيق الجاودار عن طريق الطحن الناعم لحبات الجاودار. وأنواع الدقيق المصنوعة من القمح والجاودار هي فقط التي تحتوي على بروتينات مكونة للغلوتين. والغلوتين الموجود في دقيق الجاودار لا يكون شديد المطاطية، وبناء عليه يجب استخدام دقيق الجاودار مع دقيق القمح.

وجبات الحبوب والحبوب والبذور
تعطي وجبات الحبوب والحبوب والبذور تنوعًا في القوام والنكهة وشكل الخبز. وهي تُزيد من محتوى الألياف. يمكن استبدال ثلاث أو خمس أو سبع أو إثنتا عشرة وجبة حبوب في الوصفة بأي وجبة متعددة الحبوب. والقمح المكسور هو حبوب القمح التي تكون مكسرة إلى جزيئات مختلفة الأحجام من الخشنة إلى الناعمة. حبوب القمح المكسورة هي حبات القمح منزوعة النخالة، والتي يتم طهيها بالبخار وتجفيفها وطحنها. تعمل النخالة الطبيعية، في القمح والشوفان، على تقطيع أربطة الغلوتين. لذلك يجب أن لا تستخدمي نخالة أكثر مما هو مُحدد في الوصفة.

دقيق خالي من الغلوتين
يوجد الغلوتين في العديد من وجبات القمح، مثل القمح والجاودار والشعير والشوفان...إلخ. ولا يمكن صنع الخبز الخالي من الغلوتين إلا من الدقيق الخالي من الغلوتين أو خلائط الخبز الخالية من الغلوتين فقط.

دقيق السميد
السميد، وهو دقيق مطحون بدرجة خشنة دسم أصفر يُطحن من القمح الصلب، وبه محتوى عالي من البروتين. يُستخدم في صنع المعكرونة الطازجة. وعجينة المعكرونة المصنوعة من السميد تكون قابلة قابلة للعجن بطريقة أسهل وتحتفظ بشكلها بطريقة أفضل خلال الخبز عن عجينة المعكرونة المصنوعة من الدقيق المستخدم في كل الأغراض. يمكنك استبدال جزء من الدقيق المستخدم في كل الأغراض أو دقيق القمح المتكامل بالسميد.

الدهون
تعمل الدهون على تليين الخبز وإضافة النكهة له والإطالة من عمره التخزيني عن طريق احتجاز الرطوبة. ويمكن تبديل الدهن أو السمن الصناعي أو الزبدة أو الزيت في الوصفات. لكن سوف تختلف الأرغفة المخبوزة بهذه الدهون قليلاً.
تجنبي استخدام السمن الصناعي الطري منخفض السعرات الحرارية حيث يمكن أن يؤثر محتوى الماء الأعلى بشكل كبير على حجم وقوام الرغيف.

الملح
يتحكم الملح في عمل الخميرة ويُضيف النكهة. حذار أن تستغني عن الملح في العجينة. المقادير المستخدمة ضئيلة لكنها ضرورية. وبدون الملح يمكن أن يختمر الخبز بدرجة زائدة أو قد يفسد.

السكريات
تعطي السكريات للطعام الخميرة بالإضافة إلى الحلاوة للرغيف ولون قشرة الرغيف. وما لم تنص الوصفة على خلاف ذلك، استخمي السكر الأبيض الحبيبي. العسل والسكر الأسمر ودبس السكر تعطي الخبز نكهة ولون مميزين. لكن وضع أحدهما بدلاً من الآخر يمكن أن يؤثر على النتيجة النهائية.
يمكن استخدام بدائل السكر الحبيبي المعتمد على الأسبارتام (وليس المعتمد على السكرين). استبدلي كميات مساوية من السكر في نفس الوصفة.

السوائل
تختلط السوائل مع الدقيق لإعطاء عجينة مطاطة. كما يُعطي الحليب قوامًا أكثر ليونة بينما يعطي الماء قشرة أكثر قرمشة لرغيف الخبز. يساعد الحليب البودرة منزوع الدسم والحليب البودرة الدسم على زيادة القيمة الغذائية مع زيادة ليونة القوام. لا توجد حاجة إلى إعادة تشكيل الحليب البودرة منزوع الدسم أو الحليب البودرة الدسم. ويؤدي استخدام هذه الأنواع إلى زيادة عدد الوصفات التي يمكن استخدامها بالإضافة إلى وظيفة المؤقت. لا تستخدمي وظيفة المؤقت بالنسبة للوصفات التي تتطلب حليب طازج. يميل حليب البودرة كامل الدسم إلى الخلط بشكل أفضل عند إضافته بعد الدقيق.
إذا استخدمت الحليب بدلاً من الماء وحليب البودرة فعليك أن تستخدمي نفس المقادير المستخدمة مع الماء. يمكن استخدام حليب متجانس أو ٢٪ أو ١٪ أو منزوع الدسم في الوصفات التي تتطلب استخدام الحليب. كما يمكن استخدام عصائر الفاكهة والخضروات غير المحلاة بالمقادير المُحددة في الوصفات. اطلعي على ملصقات هذه العصائر للتأكد من أنها لا تحتوي على ملح مُضاف أو سكر أو محليات.

النوع	قشرة الرغيف	درجة حرارة الخبز	الوزن	وقت الخبز	وقت التحضير
فرنسي	فاتح	١١٥ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٥٠ دقيقة	٥ ساعات و٤٥ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٥٥ دقيقة	٥ ساعات و٥٠ دقيقة
			١٢٥٠ جرام	٦٠ دقيقة	٥ ساعات و٥٥ دقيقة
	متوسط	١٢٥ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٥٥ دقيقة	٥ ساعات و٥٠ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٦٠ دقيقة	٥ ساعات و٥٥ دقيقة
			١٢٥٠ جرام	٦٥ دقيقة	٦ ساعات
	داكن	١٣٥ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٦٠ دقيقة	٥ ساعات و٥٥ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٦٥ دقيقة	٦ ساعات
			١٢٥٠ جرام	٧٠ دقيقة	٦ ساعات و٥ دقيقة
حلو	فاتح	١١٠ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٥٢ دقيقة	٣ ساعات و١٧ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٥٤ دقيقة	٣ ساعات و١٩ دقيقة
			١٢٥٠ جرام	٥٦ دقيقة	٣ ساعات و٢١ دقيقة
	متوسط	١١٥ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٥٤ دقيقة	٣ ساعات و١٩ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٥٧ دقيقة	٣ ساعات و٢٢ دقيقة
			١٢٥٠ جرام	٦٠ دقيقة	٣ ساعات و٢٥ دقيقة
	داكن	١٢٥ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٥٨ دقيقة	٣ ساعات و٢٣ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٦١ دقيقة	٣ ساعات و٢٦ دقيقة
			١٢٥٠ جرام	٦٤ دقيقة	٣ ساعات و٢٩ دقيقة
خالي من الغلوتين	متوسط	١١٠ درجة مئوية	١٠٠٠ جرام	٩٥ دقيقة	٢ ساعات و٥٤ دقيقة
فائق السرعة	متوسط	١٣٥ درجة مئوية	١٠٠٠ جرام	٥٠ دقيقة	١ ساعات و٢٥ دقيقة
العجينة	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	٠ دقيقة	١ ساعات و٣٠ دقيقة
الخبز فقط	لا ينطبق	١٢٠ درجة مئوية	لا ينطبق	١٠ دقيقة	لا ينطبق
عجينة المعكرونة	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	٠ دقيقة	١٤ دقيقة
المربى	لا ينطبق	١١٥ درجة مئوية	لا ينطبق	٧٠ دقيقة	١ ساعات و٢٥ دقيقة
تشكيلات الخبز المتعددة	فاتح	١٢٠ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٤٠ دقيقة	٢ ساعات و١٥ دقيقة
	متوسط	١٣٠ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٤٠ دقيقة	٢ ساعات و١٥ دقيقة
	داكن	١٤٠ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٤٠ دقيقة	٢ ساعات و١٥ دقيقة
تشكيلات خبز متعددة محلاة	فاتح	١١٠ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٣٠ دقيقة	٢ ساعات و٥ دقيقة
	متوسط	١٢٠ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٣٠ دقيقة	٢ ساعات و٥ دقيقة
	داكن	١٣٠ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٣٠ دقيقة	٢ ساعات و٥ دقيقة

المكونات والأدوات

يتناول هذا الفصل بالوصف لعدد من المكونات والأدوات المستخدمة في خبز الخبز. وكل مكون له غرض خاص به. من الهام أن تقومي بشراء مكونات عالية الجودة واستخدامها بالمقادير الصحيحة المحددة في الوصفات. وفي حين أن بعض المكونات يمكن تغييرها، لكن سوف تؤدي بعضها إلى نتائج ضعيفة في الخبز في حال تغييرها.

المدة ودرجات الحرارة في مرحلة الخبز

النوع	قشرة الرغيف	درجة حرارة الخبز	الوزن	وقت الخبز	وقت التحضير
أبيض أساسي	فاتح	١١٠ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٠٥ دقيقة	٣ ساعات و٣٠ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٥٥ دقيقة	٣ ساعات و٣٥ دقيقة
			١٢٥٠ جرام	٦٠ دقيقة	٣ ساعات و٤٠ دقيقة
	متوسط	١٢٠ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٥٠ دقيقة	٣ ساعات و٣٠ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٥٥ دقيقة	٣ ساعات و٣٥ دقيقة
			١٢٥٠ جرام	٦٠ دقيقة	٣ ساعات و٤٠ دقيقة
	داكن	١٣٠ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٦٠ دقيقة	٣ ساعات و٣٥ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٦٥ دقيقة	٣ ساعات و٤٠ دقيقة
			١٢٥٠ جرام	٧٠ دقيقة	٣ ساعات و٤٥ دقيقة
أبيض أساسي سريع	فاتح	١١٠ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٥٠ دقيقة	٢ ساعات و٤٠ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٥٥ دقيقة	٢ ساعات و٤٥ دقيقة
			١٢٥٠ جرام	٦٠ دقيقة	٢ ساعات و٥٠ دقيقة
	متوسط	١٢٠ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٥٠ دقيقة	٢ ساعات و٤٠ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٥٥ دقيقة	٢ ساعات و٤٥ دقيقة
			١٢٥٠ جرام	٦٠ دقيقة	٢ ساعات و٥٠ دقيقة
	داكن	١٣٠ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٥٥ دقيقة	٢ ساعات و٤٥ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٦٠ دقيقة	٢ ساعات و٥٠ دقيقة
			١٢٥٠ جرام	٦٥ دقيقة	٢ ساعات و٥٥ دقيقة
قمح متكامل	فاتح	١١٥ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٤٥ دقيقة	٣ ساعات و٥٥ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٥٠ دقيقة	٤ ساعات
			١٢٥٠ جرام	٥٥ دقيقة	٤ ساعات و٥ دقيقة
	متوسط	١٢٥ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٥٠ دقيقة	٤ ساعات
			١٠٠٠ جرام	٥٥ دقيقة	٤ ساعات و٥ دقيقة
			١٢٥٠ جرام	٦٠ دقيقة	٤ ساعات و١٠ دقيقة
	داكن	١٣٥ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٦٠ دقيقة	٤ ساعات و١٠ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٦٥ دقيقة	٤ ساعات و١٥ دقيقة
			١٢٥٠ جرام	٧٠ دقيقة	٤ ساعات و٢٠ دقيقة
قمح متكامل سريع	فاتح	١١٥ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٤٥ دقيقة	٢ ساعات و٤٠ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٥٠ دقيقة	٢ ساعات و٤٥ دقيقة
			١٢٥٠ جرام	٥٥ دقيقة	٢ ساعات و٥٠ دقيقة
	متوسط	١٢٥ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٥٠ دقيقة	٢ ساعات و٤٥ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٥٥ دقيقة	٢ ساعات و٥٠ دقيقة
			١٢٥٠ جرام	٦٠ دقيقة	٢ ساعات و٥٥ دقيقة
	داكن	١٣٥ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٦٠ دقيقة	٢ ساعات و٥٥ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٦٥ دقيقة	٣ ساعات
			١٢٥٠ جرام	٧٠ دقيقة	٣ ساعات و٥ دقيقة

١٢ ارفعي رف الخبز من الجهاز.

انتبهي لأن رف الخبز وصواني الخبز ورقائق البسكويت نفسها تكون ساخنة.

١٣ أخرجي رقائق البسكويت من صواني الخبز واتركيها لتبرد على رف التبريد السلكي.

نصيحة: إذا كنت ترغبين في الحصول على رقائق بسكويت طريقة وقابلة للمضغ، قدميها ساخنة مع الخردل.

نصيحة: للحصول على رقائق بسكويت مقرمشة وجافة وهشة، ضعي رقائق البسكويت الهش المخبوزة في فرن بارد على صينية خبز غير مدهونة بالزيت.
اتركيها لمدة ٣ ساعات أو طوال الليل حتى تصبح جافة ومقرمشة.

برامج تشكيل الخبز المتعددة

تشكيلات الخبز المتعددة	(البرنامج ١٣)	تشكيلات خبز متعددة محلاة	(البرنامج ١٤)
المكونات	المقادير	المكونات	المقادير
ماء	١٥٠ مللي	ماء	١٠٠ مللي
زيت	–	زيت	١ ملعقة كبيرة
ملح	١ ملعقة كبيرة	ملح	١ ونصف ملعقة صغيرة
سكر	–	سكر	٢ ملعقة كبيرة
حليب بودرة	–	حليب بودرة	١ ملعقة كبيرة
دقيق أبيض	٣٠٠ جرام	دقيق أبيض	٢٠٠ جرام
خميرة مجففة	١ ونصف ملعقة صغيرة	خميرة مجففة	١ ملعقة صغيرة

أوقات ودرجات حرارة الخبز

أوقات ودرجات حرارة الخبز

درجة الحرارة القياسية للاحتفاظ بالسخونة بالنسبة لأنواع الخبز وبرنامج الخبز فقط في الجداول التالية هي ٦٠ درجة مئوية.
درجة حرارة الاحتفاظ بسخونة المربى هي ٢٠ درجة مئوية.
الحد الأقصى لوقت التأخير الذي يمكن ضبطه بالنسبة لجميع أنواع الخبز باستثناء الخبز فائق السرعة والخالي من الغلوتين هو ١٥ ساعة.
الحد الأقصى لوقت التأخير بالنسبة لبرنامج الخبز فقط هو ١ ساعة و٣٠ دقيقة.

اختياري: إضافة مكونات إضافية خلال مرحلة العجينة

البرنامج	إضافة مكونات إضافية (عندما يطلق الجهاز صفارة)
أبيض أساسي	بعد ٢٦ دقيقة
أبيض أساسي سريع	بعد ١٥ دقيقة
قمح متكامل	بعد ٥١ دقيقة
قمح متكامل سريع	بعد ١٠ دقيقة
حلو	بعد ٢٠ دقيقة
خالي من الغلوتين	بعد ١٤ دقيقة
العجينة	بعد ١٦ دقيقة

٤ افردي كرات نصف العجينة للحصول على أشكال مستطيلة (شكل ٢٨).

٥ ضعي كمية مساوية من الحشوة على ٤/٣ كل شكل (شكل ٢٩).

٦ افردي أشكال العجينة وقومي بغلق الأطراف بإحكام (شكل ٣٠).

ملاحظة: اغلقي الشق العلوي وكلا الطرفين بالشكل الملائم لمنع انحلال اللفيفة عند البدء في تقطيعها (شكل ٣١).

٧ قطعي العجينة المفرودة إلى قطعتين متساويتين (شكل ٣٢).

٨ ضعي قطع العجينة المفرودة على صينية الخبز بحيث يكون الجانب المقطع مواجه لأعلى.

٩ ضعي دهان البيض على السطح العلوي للعجينة باستخدام فرشاة (شكل ٣).

١٠ ضعي رف الخبز مع صواني الخبز في صانع الخبز.

١١ اضغطي على زر إيقاف/بدء التشغيل/الغاء لبدء تشغيل دورة الخبز.

١٢ افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي بعد انتهاء دورة الخبز.

١٣ ارفعي رف الخبز من الجهاز.

انتبهي لأن رف الخبز وصواني الخبز والكعك نفسه تكون ساخنة.

١٤ أخرجي الكعك من صواني الخبز واتركيها لتبرد على رف التبريد السلكي.

رقائق البسكويت الهش

تُستخدم هذه الوصفة لعمل ٣٢ قطعة بسكويت هش.

المكونات:

- ١ كوب جعة
- ٢ ١/٢ كوب دقيق لكل الأغراض
- ٢ ملعقة كبيرة سكر
- ١ ملعقة صغيرة ملح
- ١ ملعقة كبيرة زبدة
- ١ ملعقة صغيرة خميرة مجففة

لتشكيل خبز رقائق البسكويت الهش:

١ اخلطي بعض الدقيق على سطح التحضير.

٢ فكي وعاء الخبز من الجهاز أخرجي العجينة من وعاء الخبز.

٣ افردي العجينة لتشكيلها على شكل كرة وقسمي الكرة إلى ٤ قطع متساوية الأحجام بالسكين.

٤ قطعي كل قطعة إلى ٨ قطع أصغر متساوية الحجم.

٥ قومي بفرد كل قطعة للحصول على جديلة بطول ٥٠ سم وبسمك ١ سم تقريبًا (شكل ٣٤).

٦ قومي بثقب أطراف كل جديلة واجذبيها نحو بعضها البعض حتى تمر من فوق بعضها البعض. (شكل ٣٥).

٧ بعدئذ قومي بطي أحد الأطراف على الطرف الأخرى وضعي الأطراف المطوية على الطرف الآخر من الدائرة لتشكيل رقائق البسكويت (شكل ٣٦).

٨ ضعي رقائق البسكويت مقلوبة بحيث تكون الأطراف المطوية متباعدة بمسافة ٢ سم عن بعضها البعض على صينية الخبز. (شكل ٣٧).

٩ إدهنيها بالبيضة المخفوقة باستخدام الفرشاة وقومي برش رقائق البسكويت بالقليل من الملح الخشن أو بذور الخشخاش أو بذور السمسم (شكل ٣٨).

نصيحة: يمكن استخدام صانع الخبز في عمل ٦ قطع رقائق بسكويت فقط في المرة الواحدة. قد تحتاجين إلى استخدام برنامج الخبز للاستمرار في الخبز. تستمر كل دورة خبز لمدة ١٠-١٢ دقيقة تقريبًا.

١٠ ضعي رف الخبز مع صواني الخبز في صانع الخبز.

١١ اضغطي على زر إيقاف/بدء التشغيل/الغاء لبدء تشغيل دورة الخبز.

١٢ افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي بعد انتهاء دورة الخبز.

اللفائف

تُستخدم هذه الوصفة لعمل ١٢ لفيفة.

المكونات:

- ١٧٠ مللي ماء
- ١ ملعقة صغيرة ملح
- ٢٨٠ جرام دقيق خبز
- ١ ملعقة صغيرة خميرة مجففة

لتشكيل اللفائف:

١ اخلطي بعض الدقيق على سطح التحضير.

٢ فكي وعاء الخبز من الجهاز أخرجي العجينة من وعاء الخبز.

٣ افردي العجينة لتشكيلها على شكل كرة وقسمي الكرة إلى ١٢ قطعة بالسكين (شكل ٢٣).

ملاحظة: تأكدي من أن القطع بنفس الوزن.

٤ شكلي كل قطعة إلى لفيفة وضعي العجينة المشكلة على صينية الخبز (شكل ٢٤).

٥ قومي بشق العجينة لأسفل من المنتصف باستخدام شفرة التقطيع لعمل علامة عميقة تقسم العجينة إلى نصفين (شكل ٢٥).

٦ قومي بشق العجينة مرة أخرى بشكل متعامد مع العلامة الأولى لتقسيم العجينة على أربعة أرباع (شكل ٢٦).

٧ استخدمي الفرشاة لترطيب الجزء العلوي من العجينة المشكلة بالماء.

ملاحظة: تأكدي من عدم ترك أي ماء في صينية الخبز.

٨ ضعي رف الخبز مع صواني الخبز في صانع الخبز.

٩ اضغطي على زر إيقاف/بدء التشغيل/إلغاء لبدء تشغيل دورة الخبز.

١٠ افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي بعد انتهاء دورة الخبز.

١١ ارفعي رف الخبز من الجهاز.

انتبهي لأن رف الخبز وصواني الخبز واللفائف نفسها تكون ساخنة.

١٢ أخرجي اللفائف من صواني الخبز واتركيها لتبرد على رف التبريد السلكي.

الكعك بالقرفة

المكونات:

- ربع كوب حليب
- نصف بيضة كبيرة
- ١ ١/٦ كوب دقيق خبز
- ملعقة كبيرة سكر
- ربع ملعقة صغيرة ملح
- ١/٨ كوب زبدة
- ٣/٤ ملعقة صغيرة خميرة مجففة

الحشوة:

- ملعقة كبيرة سكر حبيبي
- نصف ملعقة صغيرة قرفة
- ١/٨ كوب زبيب
- اخلطي مكونات الحشوة جيدًا قبل إضافتها إلى العجينة.

الصقل:

- نصف بيضة كبيرة، مخفوقة
- ٢ ملعقة صغيرة ماء

لتشكيل الكعك بالقرفة:

١ اخلطي بعض الدقيق على سطح التحضير.

٢ فكي وعاء الخبز من الجهاز أخرجي العجينة من وعاء الخبز.

٣ افردي العجينة بكلتا يديك حتى تصبح على شكل كرة وقطعي الكرة إلى نصفين متساويين (شكل ٢٧).

ملاحظة: تأكدي من عدم ترك أي ماء في صينية الخبز.

٦ ضعي رف الخبز مع صواني الخبز في صانع الخبز.

٧ اضغطي على زر إيقاف/بدء التشغيل/إلغاء لبدء تشغيل دورة الخبز.

٨ افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي بعد انتهاء دورة الخبز.

٩ ارفعي رف الخبز من الجهاز.

انتبهي لأن رف الخبز وصواني الخبز وأرغفة الخبز نفسها تكون ساخنة.

١٠ أخرجي أرغفة خبز كوز الذرة الفرنسي من صواني الخبز واتركيها لتبرد على رف التبريد السلكي.

نصيحة: نتوءات أرغفة خبز كوز الذرة الفرنسي قابلة للقطع بسهولة كأجزاء منفصلة.

الخبز المجدول

هذه الوصفة للحصول على أحد أشهر أنواع الخبز المجدول، الخبز المجدول ذو الثلاث جدائل.

المكونات:

- ربع كوب حليب
- نصف بيضة كبيرة
- ١ ١/٦ كوب دقيق
- ملعقة كبيرة سكر
- ربع ملعقة صغيرة ملح
- ١/٨ كوب زبدة
- ٣/٤ ملعقة صغيرة خميرة مجففة

لتشكيل الخبز المجدول:

١ اخلطي بعض الدقيق على سطح التحضير.

٢ فكي وعاء الخبز من الجهاز أخرجي العجينة من وعاء الخبز.

٣ افردي العجينة لتشكيلها على شكل كرة وقسمي الكرة إلى ٦ قطع بالسكين (شكل ١٨).

ملاحظة: تأكدي من أن القطع بنفس الوزن.

٤ ضعي القطع الثلاث على سطح تحضير مغطى بالدقيق وقومي بفرد كل قطعة جينة وذهابًا باستخدام يديك. ابدئي من المنتصف وحركي يديك للخارج على طول العجينة مع فردها حتى تحصلين على الطول المطلوب (شكل ١٩).

ملاحظة: تأكد من أن جدائل العجينة بأقطار متجانسة. يجب فرد جدائل العجينة حتى تصبح بنفس طول صينية الخبز (١٨ سم تقريبًا).

٥ ضعي جدائل العجينة الثلاث بجوار بعضها البعض على صينية الخبز (شكل ٢٠).

٦ ابدئي في جدل جدائل العجينة من المنتصف. ارفعي الجديلة اليمنى واضغطيها على الجديلة الوسطى. بعدئذ قومي بضغط الجديلة اليسرى على الجديلة اليمنى، والجديلة الوسطى على الجديلة اليسرى. استمري في الجدل حتى تصلين إلى آخر الجديلة. بعدئذ قومي بالجدل من المنتصف في اتجاه الطرف الآخر (شكل ٢١).

٧ قومي بترطيب الأطراف، واضغطيها على بعضها البعض ثم اثنيها لأسفل (شكل ٢٢).

٨ استخدمي الفرشاة لترطيب الجزء العلوي من العجينة المشكلة بالماء.

ملاحظة: تأكدي من عدم ترك أي ماء في صينية الخبز.

٩ اتبعي الخطوات من ٤ إلى ٨ بالنسبة للثلاث جدائل الأخرى.

١٠ ضعي رف الخبز مع صواني الخبز في صانع الخبز.

١١ اضغطي على زر إيقاف/بدء التشغيل/إلغاء لبدء تشغيل دورة الخبز.

١٢ افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي بعد انتهاء دورة الخبز.

١٣ ارفعي رف الخبز من الجهاز.

انتبهي لأن رف الخبز وصواني الخبز وأرغفة الخبز نفسها تكون ساخنة.

١٤ أخرجي أرغفة الخبز المجدول من صواني الخبز واتركيها لتبرد على رف التبريد السلكي.

١١ للحصول على نتائج مثالية، قومي بعمل شقوقًا طولية قطرية ١ سم في الجزء العلوي من العجينة المشكلة باستخدام شفرة التقطيع المزودة أو باستخدام سكين مسنن (شكل ٨).

ملاحظة: تأكدي من أن شفرات التقطيع لا يزيد عمقها عن ١ سم ولا تزيد المسافة الفاصلة بينها عن ٢ سم (شكل ٩).

١٢ استخدمي الفرشاة لترطيب الجزء العلوي من العجينة المشكلة بالماء (شكل ١٠).

ملاحظة: تأكدي من عدم ترك أي ماء في صينية الخبز.

١٣ ضعي رف الخبز مع صواني الخبز في صانع الخبز.

١٤ اضغطي على زر إيقاف/بدء التشغيل/إلغاء لبدء تشغيل دورة الخبز.

١٥ افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي بعد انتهاء دورة الخبز.

١٦ ارفعي رف الخبز من الجهاز (شكل ١١).

انتبهي لأن رف الخبز وصواني الخبز وأرغفة الخبز نفسها تكون ساخنة.

١٧ أخرجي أرغفة خبز الباجيت من صواني الخبز واتركيها لتبرد على رف التبريد السلكي (شكل ١٢).

البلومر

يُقصد بالبلومر أحد أشكال الخبز الأسطوانية لكنها تكون مسطحة القاع مع العديد من الشقوق القطرية على السطح العلوي للرغيف.

١ استخدمي المكونات واتبعي الخطوات من ١ إلى ٣ في قسم "خبز الباجيت" أعلاه.

٢ قومي بفرد كل قطعة من قطع العجينة باستخدام عصا فرد للحصول على شرائح مستطيلة الشكل بأبعاد ١٨ سم طول و١,٥ سم تقريبًا سمك مع جوانب دائرية (شكل ١٣).

٣ أمسكي بالطرف الطويل لكل شريحة عجينة وقومي بفردها لأعلى إلى لفيفة بعرض ٥سم. قومي بثني الأطراف وتمليسها (شكل ١٤).

٤ ضعي الفرازات الطويلة في صواني الخبز وضعي العجينة المشكلة في كل قسم.

٥ قومي بعمل شوق قطرية على السطح العلوي بمقاس ١,٥ سم تقريبًا متباعدة عن بعضها البعض (عادة ما تكون بمعدل ٦ شقوق لكل شكل من أشكال عجينة) باستخدام شفرة القطع المزودة أو باستخدام سكين مسنن (شكل ١٥).

٦ استخدمي الفرشاة لترطيب الجزء العلوي من العجينة المشكلة بالماء.

ملاحظة: تأكدي من عدم ترك أي ماء في صينية الخبز.

٧ ضعي رف الخبز مع صواني الخبز في صانع الخبز.

٨ اضغطي على زر إيقاف/بدء التشغيل/إلغاء لبدء تشغيل دورة الخبز.

٩ افصلي الجهاز عن التيار الكهربائي بعد انتهاء دورة الخبز.

١٠ ارفعي رف الخبز من الجهاز.

انتبهي لأن رف الخبز وصواني الخبز وأرغفة الخبز نفسها تكون ساخنة.

١ أخرجي أرغفة البلومر من صواني الخبز واتركيها لتبرد على رف التبريد السلكي.

خبز كوز الذرة الفرنسي

خبز كوز الذرة الفرنسي هو أحد أنوع الخبز الفرنسي المصنوع من عجينة الباجيت والذي يكون على شكل كوز ذرة ("epi" بالفرنسية تعني "كوز الذرة").

١ استخدمي المكونات في قسم "خبز الباجيت" أعلاه وقومي بتشكيل خبز الباجيت باتباع الخطوات من ١ إلى ٩.

٢ ضعي الفرازات الطويلة في صواني الخبز وضعي العجينة المشكلة في كل قسم.

٣ استخدمي مقص لعمل شقوق في السطح العلوي لشكل العجينة على مسافات فاصلة من ٢ إلى ٢,٥ سم على طولها بالكامل لعمل نتوءات في السطح العلوي لشكل العجينة (شكل ١٦).

ملاحظة: يجب أن يكون طول القطوع بمقدار ثلثي ارتفاع شكل العجينة.

٤ ضعي نتوءات العجينة على الجانب الأيمن وعلى الجانب الأيسر بالتناوب (شكل ١٧).

٥ استخدمي الفرشاة لترطيب الجزء العلوي من العجينة المشكلة بالماء.

٤ اغلقي الغطاء واضغطي على زر إيقاف/بدء التشغيل/إلغاء لبدء دورة الخبز.

تركيب رف الخبز

جهاز صانع الخبز مزود برف للخبز مُصمم خصيصًا لوصفات تشكيل الخبز المتعددة (البرمج ١٣ و١٤). يحتوي رف الخبز على صينيتين للخبز. وباستخدام الفرازتين الطويلتين والأربع فرازات القصيرة يمكنك تقسيم صواني الخبز لعمل خبز الباجيت أو اللفائف أو الكعك أو الخبز حر الشكل.

١ لخبز رغيفين باجيت طولين أو من أي نوع آخر، ضعي الفرازة الطويلة في صينية الخبز. اضغطي على الفرازة لأسفل لتثبيتها.

٢ لخبز أرغفة خبز الباجيت القصيرة أو أي نوع آخر قصير من الخبز، ضعي فرازتين قصيرتين على صينية الخبز وضعطي عليها لتثبيتها في مكانها.

٣ لخبز اللفائف أو الكعك، قومي أولاً بوضع الفرازة الطويلة ثم ثبتي الفتحات الطولية الموجودة بالفرازات القصيرة في الفتحات الطولية الموجودة بالفرازة الطويلة.

٤ لعمل الخبز حر الأشكال، لا تستخدمي أي من الفرازات المزودة.

وصفات تشكيل الخبز المتعددة

بالنسبة لهذه الوصفات فسوف تحتاجين إلى رف الخبز وصواني الخبز والفرازات الخاصة بصواني الخبز وشفرة التقطيع والفرشاة.

خبز الباجيت

تُستخدم هذه الوصفة لصنع ٤ أرغفة من خبز الباجيت بمقدار ١٠٠ جرام لكل منها.
إعداد لون قشرة الرغيف المطلوب هو "متوسط".
المكونات:

- ١٧٠ مللي ماء
- ١ ملعقة صغيرة ملح
- ٢٨٠ جرام دقيق خبز
- ١ ملعقة صغيرة خميرة مجففة

ملاحظة: لإعطاء أرغفة خبز الباجيت الخاص بك قوام أكثر مطاطية، أضيفي ١ ملعقة كبيرة زيت إلى المكونات. إذا كنت ترغبين في إعطاء أرغفة خبز الباجيت الأربعة الخاصة بك لون أكثر، قومي بإضافة ٢ ملعقة صغيرة سكر إلى المكونات.
لتشكيل خبز الباجيت:

١ اخلطي بعض الدقيق على سطح التحضير.

٢ فكي وعاء الخبز من الجهاز أخرجي العجينة من وعاء الخبز.

٣ افردي العجينة لتشكيلها على شكل كرة وقسمي الكرة إلى ٤ قطع بالسكين (شكل ١).

ملاحظة: تأكدي من أن القطع بنفس الوزن.

نصيحة: لجعل أرغفة خبز الباجيت أخف وأكثر هشاشة، أتركي كرات العجينة تختمر لمدة ٥ دقائق قبل تشكيلها.

٤ افردي قطع العجينة الأربع على سطح تحضير مُغطى بالدقيق براحة يدك أو بفردها برفق باستخدام عصار الفرد (شكل ٢).

٥ أمسكي بالطرف الطويل لشريحة العجينة وقومي بطيها للداخل. بعدئذ أمسكي بالطرف الطويل الأخرى من الشريحة وقومي بطيها للداخل على الجانب المطوي (شكل ٣).

٦ اضغطي بأصابعك على منتصف العجينة المطوية على طولها بالكامل لعمل تجويف طويل فيها (شكل ٤).

٧ اغلقي التجويف عن طريق جذب الطرف الأمامي من العجينة لأعلى وعلى التجويف وضعيه على النصف الآخر من العجينة. بعدئذ قومي بغلق الشق (شكل ٥).

٨ ضعي العجينة على سطح التحضير بحيث يكون الشق لأسفل وافرديها مرة أخرى جيئة وذهابًا بيديك. ابدئي من المنتصف وحركي يديك للخارج على طول العجينة مع فردها حتى تحصلين على الطول المطلوب. (شكل ٦).

٩ افردي العجينة بكلتا يديك بدون الضغط عليها بقوة للحصول على شكل منتظم. يجب أن يظل سمك وعرض العجينة متساويًا.

ملاحظة: يجب أن تكون العجينة بنفس طول صينية الخبز (١٨ سم تقريبًا).
نصيحة: لتنويع نكهة خبز الباجيت، يمكنك إضافة مكونات مثل السمسم أو بذور الخشخاش خلال هذه المرحلة.

١٠ ركبي الفرازات الطويلة في صينيتين للخبز وضعي العجينة المشكلة في كل قسم من صواني الخبز (شكل ٧).

جدول التحويل

ملعقة صغيرة/ملعقة كبيرة/كوب	مللي
١/٤ ملعقة صغيرة	١ مللي
١/٢ ملعقة صغيرة	٢ مللي
١ ملعقة صغيرة	٥ مللي
١ ملعقة كبيرة	١٥ مللي
١/٤ كوب	٥٠ مللي
١/٣ كوب	٧٥ مللي
١/٢ كوب	١٢٥ مللي
٢/٣ كوب	١٥٠ مللي
٣/٤ كوب	١٧٥ مللي
١ كوب	٢٥٠ مللي

برامج ووصفات تشكيل الخبز المتعددة

يمكنك برامج تشكيل الخبز المتعددة (١٣ و١٤) من عمل مجموعة تشكيلات الخبز الخاصة بك. من الكعك الصغير والكبير إلى خبز الباجيت والأشكال الحرة. تشتمل هذه البرامج على مرحلتين:

- المرحلة الأولى: العجن واختمار العجينة
- المرحلة الثانية: الخبز

العجن واختمار العجينة

١ أخرجي وعاء الخبز من الجهاز (انظري فصل "استخدام الجهاز" في دليل المستخدم).

٢ ركبي شفرات العجن (انظري فصل "استخدام الجهاز" في دليل المستخدم).

٣ قومي بمعايرة المكونات ووضعها في وعاء الخبز (انظري فصل "استخدام الجهاز" في دليل المستخدم).

٤ ضعي وعاء الخبز مرة أخرى في صانع الخبز (انظري فصل "استخدام الجهاز" في دليل المستخدم).

٥ وصلي جهاز صانع الخبز بالكهرباء.

٦ اضغطي على زر اختيار البرنامج واختبار البرنامج ١٣ أو ١٤.

٧ عند الضرورة، اضغطي على منتقي لون قشرة الخبز مرة واحدة أو أكثر لاختيار اللون الملائم لقشرة الخبز. بالنسبة للبرامج ١٣ و١٤، عادة ما يكون لون قشرة الرغيف مسبق الضبط هو "متوسط".

٨ اضغطي على زر بدء التشغيل/إيقاف/إلغاء لبدء دورة عمل العجينة، حيث تتبعها دورة الاختمار.

٩ وبعد الانتهاء من المرحلة الأولى من البرنامج، يتحول الجهاز إلى وضع الاستعداد.
يصدر الصوت صفارة لإخبارك بانتهاء عملية عجن واختمار العجينة.

ملاحظة: يتم إجراء الدورتين (العجن والاختمار) آليًا وهي تستمر لمدة ساعة واحدة و٢١ دقيقة، ٢٦ دقيقة للعجن ثم ٥٥ دقيقة للاختمار.

ملاحظة: من الطبيعي أن لا يتم خلط العجينة بالتساوي خلال عملية العجن.

عند انتهاء المرحلة الأولى من البرنامج، يجب خبز العجينة خلال ساعة واحدة. وبعد مرور ساعة واحدة فسوف يقوم الجهاز بإعادة الضبط آليًا ويتم فقد برنامج تشكيل الخبز المتعدد.

التشكيل والخبز

١ شكلي الخبز حسب رغبتك وضعيه في صواني الخبز (انظري قسم "وصفات تشكيل الخبز المتعددة" أدناه).

٢ ركبي رف الخبز (انظري قسم "تركيب رف الخبز" أدناه).

٣ ضعي رف الخبز مع صواني الخبز في صانع الخبز.

ملاحظة: يجب عليك أن تقومي بإخراج وعاء الخبز قبل أن تتمكني من استخدام رف الخبز.

خبز خالي من الغلوتين (البرنامج ٧)

البرنامج: خالي من الغلوتين	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام	١٢٥٠ جرام
ماء (٢٧ درجة مئوية/٨٠ درجة فهرنهايت) أو حليب	–	٣٣٠ مللي	٤١٠ مللي
حليب بودرة	–	٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة
زيت	–	٢ ملعقة كبيرة	٣ ملاعق كبيرة
ملح	–	١ ونصف ملعقة صغيرة	١ ونصف ملعقة صغير
سكر	–	٢ ملعقة كبيرة	٣ ملاعق كبيرة
دقيق خالي من الغلوتين	–	٥٦٠ جرام	٧٠٠ جرام
خميرة مجففة	–	٢ ١/٤ ملعقة صغيرة	٣ ١/٤ ملعقة صغيرة

خبز فائق السرعة (البرنامج ٨)

البرنامج: فائق السرعة	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام	١٢٥٠ جرام
ماء (٢٧ درجة مئوية/٨٠ درجة فهرنهايت) أو حليب	–	٣٨٠ مللي	–
حليب بودرة	–	٢ ملعقة كبيرة	–
زيت	–	٢ ملعقة كبيرة	–
ملح	–	١ ملعقة صغيرة	–
سكر	–	٢ ملعقة كبيرة	–
دقيق أبيض	–	٦٠٠ جرام	–
خميرة مجففة	–	٤ ملاعق صغيرة	–

العجينة/عجينة البيتزا (البرنامج ٩)

البرنامج: العجينة	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام	١٢٥٠ جرام
ماء (٢٧ درجة مئوية/٨٠ درجة فهرنهايت) أو حليب	–	٣٤٠ مللي	–
حليب بودرة	–	٢ ملعقة كبيرة	–
زيت	–	١/٤ كوب	–
ملح	–	٢ ملعقة صغيرة	–
سكر	–	٢ ملعقة كبيرة	–
دقيق أبيض	–	٦٠٠ جرام	–
خميرة مجففة	–	٢ ملعقة صغيرة	–

مربة الفراولة أو التوت (البرنامج ١٢)

البرنامج: المربى	
فاكهة طازجة أو مجمدة (مُذاب الثلج منها)	٢ كوب
سكر	١,٥ كوب

برامج ووصفات الخبز القياسية

الخبز الأبيض الأساسي (البرنامج ١ و٢)

البرنامج: أبيض أساسي	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام	١٢٥٠ جرام
ماء (٢٧ درجة مئوية/ ٨٠ درجة فهرنهايت) أو حليب	٢٩٠ مللي	٣٥٠ مللي	٤٥٠ مللي
حليب بودرة	١ ونصف ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	٣ ملاعق كبيرة
زيت	١ ونصف ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	٣ ملاعق كبيرة
ملح	١ ملعقة صغيرة	١ ونصف ملعقة كبيرة	١ ونصف ملعقة كبيرة
سكر	١ ونصف ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	٣ ملاعق كبيرة
دقيق أبيض	٥٠٠ جرام	٦٠٠ جرام	٧٥٠ جرام
خميرة مجففة	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة

خبز قمح متكامل (البرامج ٣ و٤)

البرنامج: قمح متكامل	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام	١٢٥٠ جرام
ماء (٢٧ درجة مئوية/ ٨٠ درجة فهرنهايت)	٣٢٠ مللي	٣٨٠ مللي	٤٨٠ مللي
زيت	١ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة
ملح	١ ونصف ملعقة صغيرة	٢ ملعقة صغيرة	٢ ملعقة صغيرة
عسل أو سكر	٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	٣ ملاعق كبيرة
دقيق قمح متكامل	٥٠٠ جرام	٦٠٠ جرام	٧٥٠ جرام
خميرة مجففة	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة

خبز فرنسي (البرنامج ٥)

البرنامج: فرنسي	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام	١٢٥٠ جرام
ماء (٢٧ درجة مئوية/ ٨٠ درجة فهرنهايت)	٢٩٠ مللي	٣٥٠ مللي	٤٥٠ مللي
زيت	١ ونصف ملعقة صغيرة	٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة
ملح	١ ونصف ملعقة صغيرة	٢ ملعقة صغيرة	٣ ملاعق صغيرة
دقيق أبيض	٥٠٠ جرام	٦٠٠ جرام	٧٥٠ جرام
خميرة مجففة	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة

خبز حلو (البرنامج ٦)

البرنامج: حلو	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام	١٢٥٠ جرام
ماء (٢٧ درجة مئوية/ ٨٠ درجة فهرنهايت) أو حليب	٢٧٠ مللي	٣٣٠ مللي	٣٩٠ مللي
حليب بودرة	١ ونصف ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	٣ ملاعق كبيرة
زيت	٢ ملعقة كبيرة	٣ ملاعق كبيرة	٤ ملاعق كبيرة
ملح	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة
سكر	٤ ملاعق كبيرة	٥ ملاعق كبيرة	٦ ملاعق كبيرة
دقيق أبيض	٥٠٠ جرام	٦٠٠ جرام	٧٠٠ جرام
خميرة مجففة	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة

مشکل	علت	راه حل
نانهای پخته شده به سینی پخت می چسبند.	شما بیش از حد لازم با برس به خمیر آب زده اید.	آب اضافه را قبل پخت نان با برس بگیرید.
	نانها بیش از حد می چسبند.	قبل از قرار دادن خمیرها در سینی، سینیهای پخت را اندکی با روغن چرب کنید.
رنگ نانها قهوه ای طلایی رنگ نمی شود.	شاید فراموش کرده اید که به خمیر قبل از پخت با آب برس بزنید.	مطمئن شوید که قبل از پخت، به طرز صحیح با آب به خمیر برس بزنید.
	هنگام شکل دادن خمیر، بیش از حد آرد روی خمیر ریخته اید.	مطمئن شوید که قبل از پخت، به طرز صحیح با آب به خمیر برس بزنید.
	درجه حرارت اتاق بالا است (بالاتر از ۳۰ درجه سانتی گراد)	از آب سردتر استفاده کنید (۱۰ تا ۱۵ درجه سانتی گراد) و/یا مخمر کمتر استفاده کنید.
	رنگ روی نان انتخاب شده بیش از حد کم رنگ می باشد.	نوبت بعد رنگ تیره تر را انتخاب کنید.
نان به مقدار کافی پف نمی کند.	شاید فراموش کرده اید که مخمر به مخلوط اضافه کنید.	فراموش نکنید که مخمر به مخلوط اضافه کنید.
	ممکن است تاریخ مصرف مخمر استفاده شده گذشته باشد.	مطمئن شوید که تاریخ مصرف را قبل از افزودن مخمر به مخلوط بررسی کنید.
	شاید آب کافی اضافه نکرده اید.	خمیر به طرز صحیح آماده نشده است. حتما از مراحل دستورالعملها پیروی کنید.
	خیمر در حین شکل دادن بیش از حد له شده است.	خمیر را مجددا به صورت یك توپ درآورید و آن را به مدت ۱۰ دقیقه رها کنید. سپس شکل دادن خمیر را از اول شروع کنید.
		خمیر را در دو مرحله ورز دهید، با ۵ دقیقه وقفه در بین هر مرحله.

سؤالات معمول

سئوال	جواب
چرا برخی از نانها از نظر ارتفاع و شکل با یکدیگر متفاوت می باشند؟	نان به عوامل محیطی مانند درجه حرارت اتاق، هوا، رطوبت، ارتفاع تغییرات جریان هوا و استفاده از تایمر بسیار حساس می باشد. شکل نان ممکن است در صورت استفاده از موادی که تازه نمی باشند یا موادی که به طرز صحیح اندازه گیری نشده اند هم تغییر کند.
چرا نانها بر اساس فصل شکلشان تغییر می کند؟	در تابستان، نان گاهی پف نمی کند (و در مرکز دارای فرورفتگی می شود) یا بیش از حد پف می کند. در زمستان ممکن است نان بدرستی پف نکند. می توانید این مسئله را با آبی که درجه حرارت آن ۶۸ درجه فارنهایت/۲۰ درجه سانتی گراد است حل کنید.
چرا آرد معمولا به کنار نان می چسبد؟	در ابتدای فرآیند مخلوط کردن، مقادیر کم آرد ممکن است به کناره های ظرف نان بچسبد و در کناره های نان همراه با آن پخته شود. اگر این اتفاق افتاد، این بخش را با استفاده از یك چاقوی تیز بتراشید.
چرا گاهی اوقات خمیر بسیار چسبناك است و کار با آن مشکل می باشد؟	گاهگاهی خمیر ممکن است چسبناك شود (یعنی بیش از حد خیس باشد) که به درجه حرارت اتاق و درجه حرارت آب بستگی دارد. سعی کنید هنگام خمیر کردن از آب خنك تر استفاده کنید.
چرا بالای نان گاهی اوقات ترك می خورد؟	بعضی اوقات خمیر بیش از حد پف می کند که ممکن است باعث ترك خوردگی سطح نان پخته شده گردد.
آیا می توانم با این دستگاه نان را با تخم مرغ درست کنم؟	بلی، مقدار آب را کاهش دهید و مقدار کاهش یافته را با تخم مرغ عوض کنید. اول تخم مرغها را درون پیمانه اندازه گیری قرار دهید، سپس به مقدار قید شده در دستور پخت آب اضافه کنید. از عملکرد تایمر هنگام استفاده از تخم مرغ استفاده نکنید چون ممکن است تخم مرغها خراب شوند.
آیا می توانم از دستگاه نان ساز برای آماده کردن دستورالعملهای پخت سایر کتابهای آشپزی هم استفاده کنم؟	بلی. اما دستورات پخت موجود در این کتابچه مخصوص این دستگاه تهیه شده اند و نتیجه پخت هنگام استفاده از سایر دستورالعملها ممکن است تغییر نماید. اگر با سایر دستورالعملها با مشکل روبرو شدید به فصل عیب یابی مراجعه کنید.
چرا نان گاهی اوقات بوی عجیبی می دهد؟	مقدار مخمر فعال استفاده شده بیش از حد بوده یا مواد استفاده شده تازه نبوده اند (خصوصا آرد و آب) و این موارد باعث می شوند تا نان بوی عجیبی بگیرد. همیشه مواد را با دقت اندازه گیری کنید و از مواد تازه برای کسب بهترین نتیجه استفاده کنید.
آیا می توانم از آردهایی که در خانه آسیاب کرده ام استفاده کنم؟	بر اساس میزان درشت بودن آرد ممکن است نتایج طبخ هم تغییر کند و رضایت بخش نباشد. توصیه می کنیم که برای کسب بهترین نتیجه آردهای آسیاب شده خانگی را با آرد معمولی مخلوط نمایید.

	آب یا شیر	نمک	عسل یا شکر	آرد	مخمر	موارد دیگرد
مواد نان مخلوط نشده اند.						ظرف نان را درست در محل قرار دهید، تیغه ورز دادن را به طرز صحیح روی محور در ظرف نان جا بزنید.
دود از دریچه ها بیرون می زند.						المنت حرارتی را تمیز کنید.
تنظیمات ارتفاع بالا	۱ تا ۲ قاشق چای خوری کاهش دهید.		نیم قاشق چای خوری کاهش دهید.		۱ هشتم تا ۱ چهارم قاشق چای خوری کاهش دهید.	

توجه: هنگام تصحیح مقادیر مواد، اول مقدار مخمر را تغییر دهید. اگر نتیجه کار رضایت بخش نبود، تنظیمات را روی مایعات انجام دهید و سپس مواد خشک را امتحان کنید.

مشکلات مربوط به پخت مالتی برد

مشکل	علت	راه حل
هنگام پخت نانهای مالتی برد، شکل خمیر با شکل توصیف شده و نمایش داده شده متفاوت است.	خمیری که با آن کار را شروع نمودید دارای شکل مستطیلی نبوده است و دارای ضخامت یکسان نبوده است.	خمیر را به طرز صحیح با یك غلطك صاف کنید تا یك شکل مستطیلی با ضخامت یکسان ایجاد نمایید.
خمیر به سادگی ترك برداشته و جدا می شود (مثلا چون ناصاف و قلنبه است).	شما به حد کافی آب به مخلوط اضافه نکرده اید.	خمیر به طرز صحیح آماده نشده است. حتما از مراحل دستورالعملها پیروی کنید.
	برای مدت بیش از حد طولانی با خمیر کار کرده اید.	خمیر را مجددا به صورت یك توپ درآورید و آن را به مدت ۱۰ دقیقه رها کنید. سپس شکل دادن خمیر را از اول شروع کنید.
		خمیر را در دو مرحله ورز دهید، با ۵ دقیقه وقفه در بین هر مرحله.
خمیر چسبناك ا ست و شکل دادن آن مشکل می باشد.	شما آب بیش از حد به مخلوط اضافه کرده اید یا آب اضافه شده بیش از حد گرم بوده است.	قدری آرد روی دستانتان بمالید، اما روی خمیر یا میز کار آرد نریزید. سپس به ورز دادن خمیر ادامه دهید. قدری آرد روی دستانتان بمالید و ادامه دهید تا چسبناك بودن خمیر کمتر شود.
توپهای خمیر را بسختی می توان برش زد.	خمیر چسبناك است چون مقدار آب استفاده شده بیش از حد زیاد بوده است.	قدری آرد روی دستانتان بمالید، اما روی خمیر یا میز کار آرد نریزید. سپس به ورز دادن خمیر ادامه دهید. قدری آرد روی دستانتان بمالید و ادامه دهید تا چسبناك بودن خمیر کمتر شود.
	کارد استفاده شده به اندازه کافی تیز نیست.	از برش دهنده ارائه شده یا از یك کارد دندانه دار بسیار تیز استفاده کنید.
	شاید هنگام برش مکث کرده اید.	دقت کنید که برش دهنده یا کار را سریع در خمیر حرکت دهید.
شکافهای روی نان بسته می شوند یا هنگام پخت باز نمی شوند.	خمیر چسبناك است چون مقدار آب استفاده شده بیش از حد زیاد بوده است.	قدری آرد روی دستانتان بمالید، اما روی خمیر یا میز کار آرد نریزید. سپس به ورز دادن خمیر ادامه دهید. قدری آرد روی دستانتان بمالید و ادامه دهید تا چسبناك بودن خمیر کمتر شود.
	هنگام شکل دادن خمیر را به مقدار کافی نکشیده اید.	هنگام مالیدن خمیر را بیشتر بکشید.
	شکافهای بالای سطح خمیر به مقدار کافی عمیق نبوده اند.	شکافها را عمیقتر کنید.
کناره های نان در حین پخت باز می شوند.	احتمالا خمیر را به طرز صحیح ورز نداده اید.	خمیر را کاملا ورز دهید تا بدون کنده شده کش بیاید.
	شکافهای روی خمیر به مقدار کافی عمیق نبوده اند.	شکافها را عمیقتر کنید.

شکاف دهنده

– از شکاف دهنده می توان برای برش خمیر و چاك زدن در بالای خمیر شکل داده شده در نانهای مالتی برد استفاده کرد.

هنگام کار با شکاف دهنده دقت بعمل آورید. تیغه آن بسیار تیز می باشد.

غلاف را بعد از استفاده روی شکاف دهنده قرار دهید و آن را در مکانی امن نگهداری کنید.

عیب یابی

این فصل مشکلات معمول که هنگام استفاده از دستگاه با آن مواجه می گردید را بطور خلاصه تشریح می کند. اگر با استفاده از اطلاعات ارائه شده قادر به رفع مشکل نیستید، با مرکز حمایت از مصرف کننده در کشور خود تماس بگیرید.

مشکلات مربوط به دستورالعملهای پخت نان استاندارد و راه حلهای ممکن

	آب یا شیر	نمك	عسل یا شکر	آرد	مخمر	موارد دیگرد
نان پف کرده و سپس پف آن خالی می شود.	۱ یا ۲ قاشق چای خوری کم کنید. از مایع سردتر استفاده کنید.	۱ چهارم قاشق چای خوری اضافه کنید.		۱ تا ۲ قاشق چای خوری اضافه کنید، از آرد تازه تر استفاده کنید، از آرد مناسب استفاده کنید.	۱ هشتم تا ۱ چهارم قاشق چای خوری کاهش دهید، از مخمر تازه استفاده کنید، از نوع مناسب استفاده کنید.	برق دستگاه را بررسی کنید.
نان بیش از حد پف می کند.	۱ یا ۲ قاشق چای خوری کم کنید. از مایع سردتر استفاده کنید.	۱ چهارم قاشق چای خوری اضافه کنید.	نیم قاشق چای خوری کاهش دهید.	۱ تا ۲ قاشق چای خوری کاهش دهید.	۱ هشتم تا ۱ چهارم قاشق چای خوری کاهش دهید، از مخمر تازه استفاده کنید، از نوع مناسب استفاده کنید.	
نان به مقدار کافی پف نمی کند.	۱ تا ۲ قاشق چای خوری افرایش دهید.	۱ چهارم قاشق چای خوری کاهش دهید.	نیم قاشق چای خوری کاهش دهید.	از آرد تازه استفاده کنید، از آرد مناسب استفاده کنید.	۱ هشتم تا ۱ چهارم قاشق چای خوری مخمراضافه کنید، از مخمر تازه استفاده کنید، از نوع مناسب استفاده کنید.	
نان کوتاه و سنگین است.				از آرد تازه استفاده کنید، از آرد مناسب استفاده کنید.	مخمر اضافه کنید، از مخمر تازه و مناسب استفاده کنید.	برق دستگاه را بررسی کنید.
رویه نان بیش از حد روشن است.			نیم قاشق چای خوری کاهش دهید.			تنظیمات صحیح را انتخاب کنید.
نان خوب پخته نشده است.						برق دستگاه را بررسی کنید، تنظیمات صحیح را انتخاب کنید.
نان بیش از حد پخته شده است			نیم قاشق چای خوری کاهش دهید.			تنظیمات صحیح را انتخاب کنید.

مخمر

مخمر که یك ارگانیزم تك سلولی کوچك می باشد از کربوهیدارتهای موجود در آرد و شکر استفاده می کند تا گاز دی اکسید کربن ایجاد کند و باعث پف کردن نان شود. مخمر به هنگام مخلوط شدن با آب و شکر در حین فرآیند هم زدن فعال می شود و خمیر را با حبابهای کوچك که ممکن است بزرگ شوند پر می کند. پخت اولیه باعث می شود که خمیر پف کند تا هنگامی که مخمر غیر فعال گردد. قرار گرفتن در معرض هوا، حرارت و رطوبت فعالیت مخمر را کاهش خواهد داد. همیشه از مخمر قبل از تاریخ انقضا استفاده کنید. بعد از باز کردن، مخمر را در یخچال و در ظرف اصلی نگهداری کنید و از آن طی ۶ تا ۸ هفته نگهداری کنید. سه نوع مخمر موجود می باشد، مخمر خشك فعال، فوری و نان ساز. مخمر نان ساز یك نوع مخمر فعال خاص می باشد که دارای میزان افزایش یافته اسید آسکوربیك (ویتامین C) می باشد. این مخمر به منظور خاص برای ساخت نان ساخته شده است. برای تعویض مخمر فعال خشك یا مخمر فوری بجای مخمر نان سازی، مقدار قید شده در دستور پخت را به میزان ۱ چهارم قاشق غذا خوری افزایش دهید. برای کسب بهترین نتیجه، از مخمر تعیین شده در دستور پخت استفاده کنید. گرما مخمر را از بین می برد. هنگامی که مواد پر کردن داخل نان را آماده می کنید، بگذارید تا مواد ذوب شده خنك شوند. مخمر را از مایعات، چربیها و نمك دور نگاه دارید چون فعالیت مخمر را کند می کنند. مقدار مخمر ذکر شده در دستور پخت را افزایش ندهید.

دارچین، سیر پف کردن نان را کاهش می دهند. اگر از این مواد استفاده می کنید آنها را در گوشه ظرف نان قرار دهید تا مطمئن شوید که با مخمر در تماس نمی باشند.

آزمایش فعالیت مخمر

۱ قاشق غذا خوری شکر را در نیم پیمانه آب ولرم و در پیمانه اندازه گیری حل کنید. ۲ قاشق غذا خوری مخمر را روی محلول بریزید. به آرامی هم بزنید. بگذارید تا محلول بمدت ۱۰ دقیقه بدون حرکت باقی بماند. محلول باید کف کرده و بوی قوی مخمر به مشام برسد. در غیر این صورت مخمر جدید تهیه کنید.

خمیر نان

خمیر نان در بسیاری از فروشگاهها موجود می باشد. خمیر نان از قبل حاوی آرد، نمك، شکر و مخمر در اندازه های دقیق می باشد و استفاده از آن بسیار راحت می باشد. این خمیرها همچنین در طعمها و انواع مختلف هم ارائه می گردند. در بیشتر موارد فقط باید به مخلوط آب یا شیر و کره یا روغن در ظرف نان به روش شرح داده شده در بسته بندی مخلوط نان اضافه کنید و سپس مخلوط نان را اضافه کنید.

اندازه گیری مواد

پخت یك نان عالی به استفاده از مقدار صحیح هر ماده بستگی دارد. بنابراین اندازه گیری صحیح مواد مهم می باشد. حتی ۱ یا ۲ اندازه گیری اشتباه (یا بیش از حد یا کمتر از حد لازم) در نتیجه بدست آمده تفاوت بسیار خواهد گذاشت. هرگز مواد را روی ظرف نان اندازه گیری نکنید چون ممکن است مواد بیش از اندازه در ظرف نان ریخته شود.

نکته: هنگامی که باید مثلا، ۲۸۰ میلی لیتر آب اضافه کنید، ۱ پیمانه (۲۵۰ میلی لیتر) آب را با استفاده از پیمانه اندازه گیری اضافه کرده و سپس ۲ قاشق غذا خوری (۳۰ میلی لیتر) آب را با قاشق اندازه گیری اضافه کنید.

نگهداری

آرد یا در یك ظرف دربسته در محلی خنك و خشك نگهداری کنید. آرد اگر در معرض حرارت یا رطوبت قرار گیرد قدرت و توانایی ور آمدن خود را از دست می دهد. آرد طعمها را سریع جذب می کند بنابراین آن را دور از پیاز یا سیر نگهداری کنید.

نان را در کیسه پلاستیکی یا سایر ظروف در بسته و در درجه حرارت اتاق به مدت ۱ تا ۲ روز نگهداری کنید. نان فرانسوی را در کیسه کاغذی نگهداری کنید یا آن را در معرض هوا قرار دهید تا تردی روی آن حفظ گردد. اگر نان در همان روزی که طبخ شده است مصرف شود طعم بهتری خواهد داشت.

ابزارها

قاشق اندازه گیری

- می توانید از قاشق اندازه گیری ارائه شده برای اندازه گیری مخمر، شکر، نمك، پودر شیر و چاشنی ها استفاده کنید.
- از قاشقهای اندازه گیری برای ریختن مواد خشك استفاده نکنید. با قاشق مواد خشك را به آرامی در قاشق اندازه گیری بریزید (شکل ۳۹).
- قاشق را پر کنید و سپس با لبه یك کاردك فلزی یا لبه کارد آن را صاف کنید. مواد را در قاشق فشار ندهید تا برای صاف کردن سطح قاشق را تکان ندهید (شکل ۴۰).
- تنها ماده ای که باید در قاشق اندازه گیری پرس شوند، شکر قهوه ای می باشد. شکر را فشار دهید تا به شکل قاشق در آید.

پیمانه اندازه گیری

- از یك پیمانه اندازه گیری شفاف برای کلیه مایعات استفاده کنید. پیمانه اندازه گیری را روی یك سطح صاف قرار دهید و کلیه اندازه گیری ها را در سطح چشم اندازه گیری کنید. در صورت لزوم، قدری مایع اضافه کرده یا بردارید (شکل ۴۱).

برس

- از برس می توان برای کارهایی مانند خیس کردن بالای نانهای مالتی برد با آب یا مالیدن تخم مرغ زده شده بر روی کلوچه ها استفاده کرد.
- از برس می توان برای گرفتن آب اضافه در سینی پخت یا خمیر استفاده کرد.

آرد سفید کامل

آرد سفید کامل یك نوع آرد آسیاب شده با دانه های درشت است که از کل دانه گندم گرفته شده است، غشاء، دانه و سبوس. پوست و سبوس رنگ قهوه ای داشته و طعم آجیل گونه آرد و فیبر آرد را افزایش می دهد. پخت با آرد کامل باعث می شود که نانهای کوتاهتر و توپر تر شوند.

آرد چاودار

آرد چاودار از دانه های ریز آسیاب شده چاودار بدست می آید. فقط آردهای گرفته شده از گندم و چاودار حاول گلوتن سازنده پروتئین می باشند. گلوتن در آرد چاودار خیلی الاستیك نیست، بنابراین آرد چاودار باید همراه با آرد گندم مورد استفاده قرار گیرد.

سریال، دانه های و بذرها

غلات، جو و دانه ها انواع بافت، طعم و ظاهر مختلف را در نان بوجود می آورند. این نانها محتوی فیبر را افزایش می دهند. سه، پنج یا دوازده نوع دانه غله ای را می توان در دستورات پخت مربوط به نانهای چند دانه ای را با یکدگیر تعویض نمود. گندم خرد شده دانه گندمی است که به بخشهای مختلف با اندازه های متفاوت از درشت تا ریز خرد شده است. بلغور دانه گندمی است که سبوس آن گرفته شده است، بخار زده شده است، خشك شده و خرد شده است. سبوس طبیعی، هم در گندم و هم در جو، میزان گلوتن را کم می کند. بنابراین بیش از آنچه که در دستور پخت ذکر شده است سبوس استفاده نکنید.

آرد بدون گلوتن

گلوتن در انواع غلات موجود است مانند گندم، چاودار، جو، جو دو سر و غیره. نان بدون گلوتن باید منحصرا از آرد بدون گلوتن یا مخلوطهای نان بدون گلوتن ساخته شود.

آرد سمولینا

سمولینا، یك آرد کرم رنگ می باشد که از آسیاب گندم دوروم که دانه آن سخت می باشد بدست می آید و میزان پروتئین آن بالا می باشد. از این آرد برای درست کردن پاستای تازه استفاده می شود. خمیر پاستا که از سمولینا ساخته شده آسانتر خمیر می شود و در هنگام پخت شکل خود را بهتر از پاستایی که از آرد معمولی ساخته شده است نگاه می دارد. می توانید بخش مربوط به آرد کامل یا معمولی را با آرد سمولینا تعویض کنید.

چربیها

چربیها به نان طعم داده و عمر نگهداری نان را با نگاهداشتن رطوبت بالا می برند. روغن شیرینی، مارگارین، کره یا روغن معمولی را می توان در دستورالعملهای پخت بجای یکدیگر استفاده نمود. تفاوت نانهای پخته شده با این چربیها اندك است.
از مارگارین کم کالری نرم استفاده نکنید چون میزان آب بیشتر به مقدار زیاد روی اندازه و بافت نان تاثیر می گذارد.

نمك

نمك تاثیر مخمر را کنترل می کند و به نان طعم می دهد. هرگز خمیر را از نان حذف نکنید. مقادیر استفاده شده می تواند کم باشد، اما لازم است. بدون نمك، نان بیش از اندازه بزرگ خواهد شد یا پف نخواهد کرد.

انواع شکر

شکر غذای مخمر می باشد و همچنین شیرینی نان و رنگ رویه نان را تعیین می کنند. از شکر سفید دانه ای استفاده کنید مگر در دستور پخت موارد دیگر ذکر شده باشد. عسل، شکر قهوه ای و ملاس به نان طعم و رنگ خاص می دهند. استفاده یکی به جای دیگری روی نتیجه کار تاثیر خواهد گذاشت.
بجای شکر معمولی می توان از شکر دانه ای اسپارتام (نه ساخارین) استفاده نمود. به جای شکر معولی از همان مقادیر به طور یکسان استفاده کنید.

مایعات

مایعات با آرد مخلوط می شوند تا بتوانیم خمیر کشدار تولید کنیم. شیر بافت نان را ترد و آب رویه نان را ترد تر می کند. شیر چربی گرفته و پودر باتر میلك ارزش غذایی را افزایش می دهند و نان را نرم می کنند. نیازی به استفاده از پودر شیر بدون چربی یا پودر باتر میلك نمی باشد. استفاده از این پودرها تعداد دستورالعملهای پخت که با استفاده از تایمر دستگاه می توان تنظیم کرد را افزایش می دهد. از عملکرد تایمر برای دستورالعملهای پخت که نیازمند شیر تازه می باشند استفاده نکنید. پودر باتر میلك هنگام افزودن بهتر مخلوط می شود.
اگر شیر را به جای آب و پودر شیر استفاده کنید به همان مقدار هم آب نیاز خواهید داشت. شیر هموژنیزه ۲٪، ۱٪ یا شیر چربی گرفته را می توان در دستورالعملهای پخت که به شیر نیاز دارند استفاده کرد. میوه شیرین نشده و آب سبزیجات را می توان به مقادیر قید شده در دستورالعملهای پخت مورد استفاده قرار داد. برچسبهای آب میوه ها را بخوانید تا مطمئن شوید که حاوی نمك، شکر یا شیرین کننده های اضافه شده نمی باشند.

تخم مرغ

تخم مرغ رنگ، طعم و چربی نان را افزایش می دهد. همیشه از تخم مرغهای بزرگ از یخچال نگهداری شده اند استفاده کنید. از عملکرد تایمر برای دستورالعملهای پخت که نیازمند تخم مرغ تازه می باشند استفاده نکنید.

پنیر

هنگام اندازه گیری پنیر را درون پیمانه پرس نکنید. استفاده از پنیرهای کم چرب ممکن است روی ارتفاع و شکل نان تاثیر بگذارد. از عملکرد تایمر برای دستورالعملهای پخت که نیازمند پنیر می باشند استفاده نکنید.

نوع	رویه نان	درجه حرارت پخت	وزن	زمان پخت	زمان آماده شدن
فرانسوی	روشن	۱۱۵ درجه سانتی گراد	۷۵۰ گرم	۵۰ دقیقه	۵ ساعت و ۴۵ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۵۵ دقیقه	۵ ساعت و ۵۰ دقیقه
			۱۲۵۰ گرم	۶۰ دقیقه	۵ ساعت و ۵۵ دقیقه
	متوسط	۱۲۵ درجه سانتی گراد	۷۵۰ گرم	۵۵ دقیقه	۵ ساعت و ۵۰ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۶۰ دقیقه	۵ ساعت و ۵۵ دقیقه
			۱۲۵۰ گرم	۶۵ دقیقه	۶ ساعت
	تیره	۱۳۵ درجه سانتی گراد	۷۵۰ گرم	۶۰ دقیقه	۵ ساعت و ۵۵ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۶۵ دقیقه	۶ ساعت
			۱۲۵۰ گرم	۷۰ دقیقه	۶ ساعت و ۵ دقیقه
شیرین	روشن	۱۱۰ درجه سانتی گراد	۷۵۰ گرم	۵۲ دقیقه	۳ ساعت و ۱۷ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۵۴ دقیقه	۳ ساعت و ۱۹ دقیقه
			۱۲۵۰ گرم	۵۶ دقیقه	۳ ساعت و ۲۱ دقیقه
	متوسط	۱۱۵ درجه سانتی گراد	۷۵۰ گرم	۵۴ دقیقه	۳ ساعت و ۱۹ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۵۷ دقیقه	۳ ساعت و ۲۲ دقیقه
			۱۲۵۰ گرم	۶۰ دقیقه	۳ ساعت و ۲۵ دقیقه
	تیره	۱۲۵ درجه سانتی گراد	۷۵۰ گرم	۵۸ دقیقه	۳ ساعت و ۲۳ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۶۱ دقیقه	۳ ساعت و ۲۶ دقیقه
			۱۲۵۰ گرم	۶۴ دقیقه	۳ ساعت و ۲۹ دقیقه
بدون گلوتن	متوسط	۱۱۰ درجه سانتی گراد	۱۰۰۰ گرم	۹۵ دقیقه	۲ ساعت و ۵۴ دقیقه
سوپر رپید	متوسط	۱۳۵ درجه سانتی گراد	۱۰۰۰ گرم	۵۰ دقیقه	۱ ساعت و ۲۵ دقیقه
خمیر	کاربرد ندارد	کاربرد ندارد	کاربرد ندارد	۰ دقیقه	۱ ساعت و ۳۵ دقیقه
فقط پخت	کاربرد ندارد	۱۲۰ درجه سانتی گراد	کاربرد ندارد	۱۰ دقیقه	کاربرد ندارد
خمیر پاستا	کاربرد ندارد	کاربرد ندارد	کاربرد ندارد	۰ دقیقه	۱۴ دقیقه
مربا	کاربرد ندارد	۱۱۵ درجه سانتی گراد	کاربرد ندارد	۷۰ دقیقه	۱ ساعت و ۲۵ دقیقه
مالتی برد	روشن	۱۲۰ درجه سانتی گراد	۷۵۰ گرم	۴۰ دقیقه	۲ ساعت و ۱۵ دقیقه
	متوسط	۱۳۰ درجه سانتی گراد	۷۵۰ گرم	۴۰ دقیقه	۲ ساعت و ۱۵ دقیقه
	تیره	۱۴۰ درجه سانتی گراد	۷۵۰ گرم	۴۰ دقیقه	۲ ساعت و ۱۵ دقیقه
مالتی برد شیرین	روشن	۱۱۰ درجه سانتی گراد	۷۵۰ گرم	۳۰ دقیقه	۲ ساعت و ۵ دقیقه
	متوسط	۱۲۰ درجه سانتی گراد	۷۵۰ گرم	۳۰ دقیقه	۲ ساعت و ۵ دقیقه
	تیره	۱۳۰ درجه سانتی گراد	۷۵۰ گرم	۳۰ دقیقه	۲ ساعت و ۵ دقیقه

مواد و ابزار

این فصل تعداد از مواد و ابزار استفاده شده برای پخت نان را شرح می دهد. هر کدام از مواد برای یك منظور خاص استفاده می شود. خرید مواد عالی با کیفیت و استفاده از آنان در مقادیر دقیق در دستورات پخت حائز اهمیت است. برخی از مواد قابل تعویض می باشند و برخی دیگر کیفیت نان را پایین می آورند.

مواد

آرد سفید

آرد سفید حاوی پروتئین کافی (گلوتن) برای دادن حجم و بافت زیاد به نان می باشد. این گلوتن است که ساختار دیوار سلولی را تشکیل می دهد و حبابهای هوا را در نان نگاه می دارد و باعث پف کردن نان می شود.

بخش عمده آرد سفید شده است. این روی عملکرد پخت یا زمان نگهداری نان تاثیری نمی گذارد.

مدت و درجه حرارت در مرحله پخت

نوع	رویه نان	درجه حرارت پخت	وزن	زمان پخت	زمان آماده شدن
سفید معمولی	روشن	۱۱۰ درجه سانتی گراد	۷۵۰ گرم	۵۰ دقیقه	۳ ساعت و ۳۰ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۵۵ دقیقه	۳ ساعت و ۳۵ دقیقه
			۱۲۵۰ گرم	۶۰ دقیقه	۳ ساعت و ۴۰ دقیقه
	متوسط	۱۲۰ درجه سانتی گراد	۷۵۰ گرم	۵۰ دقیقه	۳ ساعت و ۳۰ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۵۵ دقیقه	۳ ساعت و ۳۵ دقیقه
			۱۲۵۰ گرم	۶۰ دقیقه	۳ ساعت و ۴۰ دقیقه
	تیره	۱۳۰ درجه سانتی گراد	۷۵۰ گرم	۵۵ دقیقه	۳ ساعت و ۳۵ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۶۰ دقیقه	۳ ساعت و ۴۰ دقیقه
			۱۲۵۰ گرم	۶۵ دقیقه	۲ ساعت و ۴۵ دقیقه
نان سفید سریع	روشن	۱۱۰ درجه سانتی گراد	۷۵۰ گرم	۵۰ دقیقه	۲ ساعت و ۴۰ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۵۵ دقیقه	۲ ساعت و ۴۵ دقیقه
			۱۲۵۰ گرم	۶۰ دقیقه	۲ ساعت و ۵۰ دقیقه
	متوسط	۱۲۰ درجه سانتی گراد	۷۵۰ گرم	۵۰ دقیقه	۲ ساعت و ۴۰ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۵۵ دقیقه	۲ ساعت و ۴۵ دقیقه
			۱۲۵۰ گرم	۶۰ دقیقه	۲ ساعت و ۵۰ دقیقه
	تیره	۱۳۰ درجه سانتی گراد	۷۵۰ گرم	۵۵ دقیقه	۲ ساعت و ۴۵ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۶۰ دقیقه	۲ ساعت و ۵۰ دقیقه
			۱۲۵۰ گرم	۶۵ دقیقه	۲ ساعت و ۵۵ دقیقه
گندم سبوس دار	روشن	۱۱۵ درجه سانتی گراد	۷۵۰ گرم	۴۵ دقیقه	۳ ساعت و ۵۵ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۵۰ دقیقه	۴ ساعت
			۱۲۵۰ گرم	۵۵ دقیقه	۴ ساعت و ۵ دقیقه
	متوسط	۱۲۵ درجه سانتی گراد	۷۵۰ گرم	۵۰ دقیقه	۴ ساعت
			۱۰۰۰ گرم	۵۵ دقیقه	۴ ساعت و ۵ دقیقه
			۱۲۵۰ گرم	۶۰ دقیقه	۴ ساعت و ۱۰ دقیقه
	تیره	۱۲۵ درجه سانتی گراد	۷۵۰ گرم	۶۰ دقیقه	۴ ساعت و ۱۰ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۶۵ دقیقه	۴ ساعت و ۱۵ دقیقه
			۱۲۵۰ گرم	۷۰ دقیقه	۴ ساعت و ۲۰ دقیقه
گندم سبوس دار سریع	روشن	۱۱۵ درجه سانتی گراد	۷۵۰ گرم	۴۵ دقیقه	۲ ساعت و ۴۰ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۵۰ دقیقه	۲ ساعت و ۴۵ دقیقه
			۱۲۵۰ گرم	۵۵ دقیقه	۲ ساعت و ۵۰ دقیقه
	متوسط	۱۲۵ درجه سانتی گراد	۷۵۰ گرم	۵۰ دقیقه	۲ ساعت و ۴۵ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۵۵ دقیقه	۲ ساعت و ۵۰ دقیقه
			۱۲۵۰ گرم	۶۰ دقیقه	۲ ساعت و ۵۵ دقیقه
	تیره	۱۳۵ درجه سانتی گراد	۷۵۰ گرم	۶۰ دقیقه	۲ ساعت و ۵۵ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۶۵ دقیقه	۳ ساعت
			۱۲۵۰ گرم	۷۰ دقیقه	۳ ساعت و ۵ دقیقه

۱۱ دکمه توقف/شروع/لغو را برای شروع سیکل پخت فشار دهید.

۱۲ در پایان سیکل پخت دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید.

۱۳ طبقه پخت را از دستگاه بیرون آورید.

دقت کنید، طبقه پخت، سینی های پخت و پرتزلها داغ می باشند.

۱۴ پرتزلها را از سینیهای پخت بیرون بیاورید و آنان را برای خنك شدن روی طبقه سیمی قرار دهید.

نکته: اگر بخواهید پرتزلها نرم و قابل جویدن شوند، آنها را با خردل سرو کنید.

نکته: برای پخت پرتزلهای ترد، خشك و برشیته، پرتزلهای پخت شده را در یك فر خنك و در یك سینی پخت روغن نزده قرار دهید. اجازه دهید تا برای ۳ ساعت یا یك شب در فر بمانند تا خشك و ترد شوند

دستورالعملهای پخت مالتی برد

مالتی برد	(برنامه ۱۳)	مالتی برد شیرین	(برنامه ۱۴)
مواد	مقادیر	مواد	مقادیر
آب	۱۵۰ میلی لیتر	آب	۱۰۰ میلی لیتر
روغن	–	روغن	۱ قاشق غذا خوری
نمك	۱ قاشق غذا خوری	نمك	۱و نیم قاشق غذا خوری
شکر	–	شکر	۲ قاشق غذا خوری
پودر شیر	–	پودر شیر	۱ قاشق غذا خوری
آرد سفید	۳۰۰ گرم	آرد سفید	۲۰۰ گرم
مخمر خشك	۱و نیم قاشق غذا خوری	مخمر خشك	۱ قاشق غذا خوری

زمانها و درجه حرارتهای پخت

زمانها و درجه حرارتهای پخت

درجه حرارت گرم نگاه داشتن استاندارد برای انواع نان و برنامه فقط پخت نان در جدولهای زیر زیر ۶۰ درجه سانتی گراد است.
درجه حرارت گرم نگاه داشتن مربا برابر با ۲۰ درجه سانتی گراد است.
حداکثر زمان تاخیری که می توان برای انواع نان بجز سوپر رپید و بدون گلوتن تنظیم کرد برابر با ۱۵ ساعت می باشد.
حداکثر زمان تاخیر برای برنامه فقط پخت فقط ۱ ساعت و ۳۰ دقیقه می باشد.

اختیاری: افزودن مواد اضافه در مرحله خمیر

برنامه	افزودن مواد اضافه (هنگام بوق زدن دستگاه)
سفید معمولی	بعد از ۲۶ دقیقه
نان سفید سریع	بعد از ۱۵ دقیقه
گندم سبوس دار	بعد از ۵۱ دقیقه
گندم سبوس دار سریع	بعد از ۱۰ دقیقه
شیرین	بعد از ۲۰ دقیقه
بدون گلوتن	بعد از ۱۴ دقیقه
خمیر	بعد از ۱۶ دقیقه

۱ کمی آرد روی سطح کار بریزید.

۲ تابه نان را از دستگاه جدا کنید و خمیر را از تابه نان بیرون بیاورید.

۳ خمیر را با دستان خود به صورت توپ در آورید و هر توپ را به دو بخش مساوی برش بزنید (شکل ۲۷).

۴ نصفه توپ را به شکل مستطیل در آورید (شکل ۲۸).

۵ ماده پر کردنی را به مقدار برابر روی ۳ چهارم هر خمیر قرار دهید (شکل ۲۹).

۶ خمیر را لوله کنید و انتهای هر قطعه را محکم ببندید (شکل ۳۰).

توجه: درز بالا و هر دو سر خمیر را خوب ببندید تا از باز شدن رول به هنگام برش دادن جلوگیری به عمل آورید (شکل ۳۱).

۷ خمیر را به دو بخش برابر برش بزنید (شکل ۳۲).

قطعات خمیر لوله شده را به صورتی که از سمت برش داده شده به طرف بالا قرار داشته باشد، در سینی پخت قرار دهید.

۹ با استفاده از برس مایع لعاب دادن تخم مرغ دار را به بخش بالای هر خمیر بمالید.

۱۰ طبقه پخت را همراه با سینیهای پخت در دستگاه پخت نان قرار دهید.

۱۱ دکمه توقف/شروع/لغو را برای شروع سیکل پخت فشار دهید.

۱۲ در پایان سیکل پخت دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید.

۱۳ طبقه پخت را از دستگاه بیرون آورید.

دقت کنید، طبقه پخت، سینی های پخت و کلوچه ها داغ می باشند.

۱۴ کلوچه ها را از سینیهای پخت بیرون بیاورید و آنان را برای خنک شدن روی طبقه سیمی قرار دهید.

پرتزل نرم

با این دستورالعمل پخت می توان ۳۲ پرتزل تهیه نمود.

مواد:

- ۱ فنجان ماالشعیر
- ۲ ونیم فنجان آرد معمولی
- ۲ قاشق غذاخوری شکر
- ۱ قاشق چای خوری نمك
- ۱ قاشق غذاخوری کره
- ۱ قاشق چای خوری مخمر

برای شکل دادن پرتزلها به صورت زیر عمل کنید:

۱ کمی آرد روی سطح کار بریزید.

۲ تابه نان را از دستگاه جدا کنید و خمیر را از تابه نان بیرون بیاورید.

۳ خمیر را به صورت توپ در آورده و آن را به یك کارد به چهار بخش مساوی تقسیم کنید.

۴ هر تکه خمیر را به ۸ بخش مساوی برش بزنید.

۵ هر کدام از تکه ها را به طول حدود ۵۰ سانتی متر و ۱ سانتی متر ضخامت لوله کنید (شکل ۳۴).

۶ انتهای هر رشته را بردارید و هر کدام را به طرف خود بکشید تا همدیگر را قطع نمایند. (شکل ۳۵)

۷ سپس یك سر رشته را دور سر دیگر بپیچانید و سرهای پیچانده شده را در سمت دیگر دایره قرار دهید تا شکل پرتزل را ایجاد کنید (شکل ۳۶).

۸ پرتزل را وارونه قرار دهید به صورتی که سرهای پیچیده شده از زیر ۲ سانتی متر از از سینی پخت فاصله داشته باشند. (شکل ۳۷)

۹ تخم مرغ زده شده را با یك برس روی خمیر بمالید و کمی نمك زیر، دانه خشخاش یا کنجد روی خمیر بپاشید (شکل ۳۸).

نکته: دستگاه پخت نان در هر بار۶ پرتزل می تواند طبخ کند. ممکن است برای ادامه پخت لازم باشد که از برنامه طبخ استفاده کنید. هر سیکل پخت حدود ۱۰ تا ۱۲ دقیقه به طول می انجامد.

۱۰ طبقه پخت را همراه با سینیهای پخت در دستگاه پخت نان قرار دهید.

۱۳ طبقه پخت را از دستگاه بیرون آورید.

دقت کنید، طبقه پخت، سینی های پخت و نانها داغ می باشند.

۱۴ نانهای قیطانی از سینیهای پخت بیرون بیاورید و آنان را برای خنك شدن روی طبقه سیمی قرار دهید.

رول

با این دستورالعمل پخت می توان ۱۲ رول نان تهیه نمود.

مواد:

- ۱۷۰ میلی لیتر آب
- ۱ قاشق غذا خوری نمك
- آرد نان ۲۸۰ گرم
- ۱ قاشق غذا خوری مخمر

برای شکل دادن به رولها به صورت زیر عمل کنید:

۱ کمی آرد روی سطح کار بریزید.

۲ تابه نان را از دستگاه جدا کنید و خمیر را از تابه نان بیرون بیاورید.

۳ خمیر را به صورت توپ در آورده و آن را به یك کارد به ۱۲ بخش تقسیم کنید (شکل ۲۳).

توجه: دقت داشته باشید که همه تکه های دارای وزن مشابه باشند.

۴ هر تکه را لوله کنید و خمیر شکل داده شده را روی سینی پخت قرار دهید (شکل ۲۴).

۵ خمیر را از مرکز شکاف بزنید تا یك سوراخ عمیق که خمیر را به دو نیمه تقسیم کند به وجود آوردید (شکل ۲۵).

۶ خمیر را مجددا به صورت عمودی شکاف بزنید تا خمیر را به چهار بخش تقسیم کنید (شکل ۲۶).

۷ از یك برس برای نم زدن بالای خمیرها با آب استفاده کنید.

توجه: مطمئن شوید که آبی در پشت سینی پخت وجود نداشته باشد.

۸ طبقه پخت را همراه با سینیهای پخت در دستگاه پخت نان قرار دهید.

۹ توقف/شروع/لغو را برای شروع سیکل پخت فشار دهید.

۱۰ در پایان سیکل پخت دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید.

۱۱ طبقه پخت را از دستگاه بیرون آورید.

دقت کنید، طبقه پخت، سینی های پخت و رولها داغ می باشند.

۱۲ رولها را از سینیهای پخت بیرون بیاورید و آنان را برای خنك شدن روی طبقه سیمی قرار دهید.

کلوچه دارچینی

مواد:

- ۱ چهارم فنجان شیر
- یك دوم تخم مرغ بزرگ
- ۱ و یك ششم فنجان آرد نان
- ۱ قاشق غذاخوری شکر
- ۱ چهارم قاشق غذاخوری نمك
- ۱ هشتم فنجان کره
- ۳ چهارم قاشق غذا خوری مخمر خشك

مواد افزودنی:

- ۱ قاشق غذا خوری شکر دانه درشت
- نیم قاشق غذا خوری دارچین
- ۱ هشتم فنجان کشمش
- مواد را قبل از افزودن به خمیر خوب با یکدیگر مخلوط کنید.

لعاب دادن:

- نصف تخم مرغ بزرگ، زده شده
- ۲ قاشق غذا خوری آب

برای شکل دادن به کلوچه های دارچینی به صورت زیر عمل کنید:

۴ باله های خمیر را به ترتیب در سمت راست و سمت چپ قرار دهید (شکل ۱۷).

۵ از برس برای نم زدن بالای خمیرها با آب استفاده کنید.

توجه: مطمئن شوید که آبی در پشت سینی پخت وجود نداشته باشد.

۶ طبقه پخت را همراه با سینیهای پخت در دستگاه پخت نان قرار دهید.

۷ دکمه توقف/شروع/لغو را برای شروع سیکل پخت فشار دهید.

۸ در پایان سیکل پخت دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید.

۹ طبقه پخت را از دستگاه بیرون آورید.

دقت کنید، طبقه پخت، سینی های پخت و نانها داغ می باشند.

۱۰ نانهای فرانسوی اپی را از سینیهای پخت بیرون بیاورید و آنان را برای خنك شدن روی طبقه سیمی قرار دهید.

نکته: هنگام سرو کردن، باله های نان اپی را می توان به راحتی جدا نمود و به صورت یك تكه نان استفاده نمود.

نان قیطانی

این دستورالعمل مخصوص یکی از معمول ترین نانهای قیطانی یعنی نان قیطانی سه رشته ای می باشد.

مواد:

- ۱ چهارم فنجان شیر
- یك دوم تخم مرغ بزرگ
- ۱ و یك ششم فنجان آرد
- ۱ قاشق غذاخوری شکر
- ۱/۵ قاشق غذاخوری نمك
- ۱ هشتم فنجان کره
- ۳ چهارم قاشق غذا خوری مخمر خشك

برای شکل دادن به نان قیطانی به صورت زیر عمل کنید:

۱ کمی آرد روی سطح کار بریزید.

۲ تابه نان را از دستگاه جدا کنید و خمیر را از تابه نان بیرون بیاورید.

۳ خمیر را به صورت توپ در آورده و آن را به یك کارد به شش بخش تقسیم کنید (شکل ۱۸).

توجه: دقت داشته باشید که همه تکه های دارای وزن مشابه باشند.

۴ سه تکه خمیر را روی سطح آرد زده قرار دهید و هر کدام از تکه های خمیر را با عقب و جلو بردن دستان خود لوله کنید. کار را از وسط شروع کنید و دستان خود را در طول به طرف خارج خمیر ببرید تا در هنگام لوله کردن خمیر به طول دلخواه کشیده شود (شکل ۱۹).

توجه: دقت کنید که نان قیطانی دارای قطر یکسان باشد. رشته های خمیر به مقداری لوله شوند که طول آنان با طول سینی پخت برابر شود (حدودا ۱۸ سانتی متر).

۵ سه رشته خمیر را در کنار یکدیگر و روی سینی پخت قرار دهید (شکل ۲۰).

۶ رشته های خمیر را از مرکز به یکدیگر ببافید. رشته سمت راست را بلند کرده و آن را روی رشته میانی قرار دهید. سپس رشته سمت چپ را روی رشته سمت راست قرار داده و رشته وسط را روی رشته سمت چپ قرار دهید. به بافتن ادامه دهید تا به انتهای رشته ها برسید. سپس از مرکز به سمت دیگر رشته ها را ببافید.

۷ سرهای رشته ها را خیس کنید و آنها را به یکدگیر فشار دهید و نوك رشته ها را زیر قرار دهید (شکل ۲۲).

۸ از برس برای نم زدن بالای خمیرها با آب استفاده کنید.

توجه: مطمئن شوید که آبی در پشت سینی پخت وجود نداشته باشد.

۹ مراحل ۴ تا ۸ را برای سه رشته دیگر تکرار کنید.

۱۰ طبقه پخت را همراه با سینیهای پخت در دستگاه پخت نان قرار دهید.

۱۱ دکمه توقف/شروع/لغو را برای شروع سیکل پخت فشار دهید.

۱۲ در پایان سیکل پخت دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید.

نکته: برای تغییر طعم باگت، می توانید موادی مانند کنجد یا دانه خشخاش در این مرحله به خمیر اضافه کنید.

۱۰ جداکننده های دراز را در دو سینی پخت نصب کنید و خمیرها را درون بخشهای ایجاد شده قرار دهید (شکل ۷).

۱۱ برای کسب نتیجه بهینه، شکافهای ۱ سانتی متری به صورت قطری در بالای شکل خمیر با استفاده از تیغه ارائه شده یا با یك کارد دندانه دار ایجاد کنید (شکل ۸).

توجه: دقت کنید که شکافهای بیشتر از ۱ سانتی متر عمق نداشته باشند و ۲ سانتی متر از یکدیگر فاصله داشته باشند (شکل ۹).

۱۲ از برس برای نم زدن بالای خمیرها با آب استفاده کنید (شکل ۱۰).

توجه: مطمئن شوید که آبی در پشت سینی پخت وجود نداشته باشد.

۱۳ طبقه پخت را همراه با سینیهای پخت در دستگاه پخت نان قرار دهید.

۱۴ دکمه توقف/شروع/لغو را برای شروع سیکل پخت فشار دهید.

۱۵ در پایان سیکل پخت دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید.

۱۶ طبقه پخت را از دستگاه خارج کنید (شکل ۱۱).

دقت کنید، طبقه پخت، سینی های پخت و نانها داغ می باشند.

۱۷ باگتها را از سینیهای پخت بیرون بیاورید و آنان را برای خنك شدن روی طبقه سیمی قرار دهید (شکل ۱۲).

بلومر

بلومر به نانی گفته می شود که شکل آن استوانه است اما کف آن صاف است و چندین شکاف هم در بالا روی آن زده شده است.

۱ از مواد مورد نیاز استفاده کرده و مراحل ۱ تا ۳ بخش "باگت" در بالا را انجام دهید.

۲ هر کدام از تکه های خمیر را با یك وردنه به طول ۱۸ سانتی متر و ضخامت ۱/۵ سانتی متر و به شکل مستطیل در آورید که گوشه های آن گرد باشد (شکل ۱۳).

۳ سمت دراز هر کدام از ورقه های خمیر را بگیرید و آن را به عرض ۵ سانتی متر لوله کنید. انتهای آنها را ببندید و صاف کنید (شکل ۱۴).

۴ جدا کننده های دراز را در سینی های پخت قرار داده و هر کدام از خمیرها را در یکی از بخشها قرار دهید.

۵ در بالای هر کدام از خمیر ها شکافهایی با فاصله ۱/۵ سانتی متر و به صورت قطری (معمولا حدود ۶ شکاف در هر خمیر) با استفاده از تیغه ارائه شده یا با یك کارد دندانه دار ایجاد کنید (شکل ۱۵).

۶ از برس برای نم زدن بالای خمیرها با آب استفاده کنید.

توجه: مطمئن شوید که آبی در پشت سینی پخت وجود نداشته باشد.

۷ طبقه پخت را همراه با سینیهای پخت در دستگاه پخت نان قرار دهید.

۸ دکمه توقف/شروع/لغو را برای شروع سیکل پخت فشار دهید.

۹ در پایان سیکل پخت دوشاخه دستگاه را از پریز بیرون بکشید.

۱۰ طبقه پخت را از دستگاه بیرون آورید.

دقت کنید، طبقه پخت، سینی های پخت و نانها داغ می باشند.

۱۱ بلومرها را از سینیهای پخت بیرون بیاورید و آنان را برای خنك شدن روی طبقه سیمی قرار دهید.

نان فرانسوی اپی

نان فرانسوی اپی یك نوع نان است که از خمیر باگت درست شده و به صورت یك ذرت شکل داده می شود ("اپی" در زبان فرانسه به معنی ذرت است).

۱ از مواد موجود در "باگت" استفاده کرده و باگتها را بر اساس مراحل ۱ تا ۹ شکل دهید.

۲ جدا کننده های دراز را در سینی های پخت قرار داده و هر کدام از خمیرها را در یکی از بخشها قرار دهید.

۳ از یك قیچی برای شکاف دادن بالای خمیر در فواصل ۲ تا ۲/۵ سانتی متر استفاده کنید تا در کل طول خمیر باله هایی در بالای خمیر درست شود (شکل ۱۶).

توجه: طول این برشها باید حدود دو سوم ارتفاع خمیر شکل داده شده باشد.

توجه: باید تابه نان را قبل از استفاده از طبقه نان از دستگاه بیرون بیاورید.

۴ در را ببندید و دکمه توقف/شروع/لغو را برای شروع سیکل پخت فشار دهید.

تنظیم کردن طبقه پخت

دستگاه پخت نان همراه با طبقه پخت که مخصوص برای دستورالعملهای پخت مالتی برد طراحی شده است ارائه می گردد (برنامه های ۱۳ و ۱۴). طبقه پخت همراه با دو سینی پخت ارائه می گردد. با استفاده از دو جدا کننده دراز و چهار جدا کننده کوتاه می توانید سینی های پخت را برای پخت باگت، رول، نان گرد یا شکل ابتکاری تقسیم کنید.

۱ برای پخت دو نان باگت دراز یا سایر نانها، جدا کننده دراز را در سینی پخت قرار دهید. جدا کننده را به پایین فشار دهید تا ثابت شود.

۲ برای پخت باگتهای کوتاه یا انواع دیگر نان کوتاه، دو عدد جدا کننده کوتاه را در عرض سینی پخت قرار دهید و آنها را برای جا زدن فشار دهید.

۳ برای پخت رول یا نان همبرگر، اول جدا کننده دراز را جا بزنید و سپس شکافهای موجود در جدا کننده های کوتاه را درون شکافهای جداکننده طولانی جا بزنید.

۴ برای پخت نان با شکل ابتکاری، جدا کننده ها را بیرون بکشید.

دستورالعملهای پخت مالتی برد

برای این دستورالعملهای پخت نیاز به طبقه پخت، سینی های پخت، جدا کننده های سینی پخت، برش دهنده و برس نیاز دارید.

باگت

این دستورالعمل پخت ۴ نان باگت که هر کدام ۱۰۰ گرم وزن دارند را تهیه می کند.
حالت مورد نیاز رنگ روی نان متوسط می باشد.
مواد:

- ۱۷۰ میلی لیتر آب
- ۱ قاشق غذا خوری نمک
- آرد نان ۲۸۰ گرم
- ۱ قاشق غذا خوری مخمر

توجه: برای اینکه نان باگت دارای بافت فنری شود، ۱ قاشق غذاخوری روغن به مواد اضافه کنید. اگر بخواهید به ۴ نان باگت رنگ بیشتری بدهید، ۲ قاشق غذاخوری شکر به مواد اضافه کنید.
برای شکل دادن به باگتها به صورت زیر عمل کنید:

۱ کمی آرد روی سطح کار بریزید.

۲ تابه نان را از دستگاه جدا کنید و خمیر را از تابه نان بیرون بیاورید.

۳ خمیر را به صورت توپ در آورده و آن را به یك کارد به چهار بخش تقسیم کنید (شکل ۱).

توجه: دقت داشته باشید که همه تکه های دارای وزن مشابه باشند.

نکته: برای سبکتر کردن باگتها وهوادار کردن آنها، توپهای خمیر را قبل از شکل دادن به مدت ۵ دقیقه رها کنید.

۴ هر تکه خمیر را روی سطح پوشیده شده از آرد با کف دست یا به نرمی با یك وردنه پهن کنید (شکل ۲).

۵ بخش دراز ورقه خمیر را بگیرید و آن را به طرف داخل تا کنید. سپس سمت دیگر ورقه را گرفته و آن را در بالا سمت تا شده قرار دهید (شکل ۳).

۶ انگشتان خود را در مرکز خمیر تا در عرض بکشید تا در سرتاسر طول همیر یك حفره طولانی ایجاد شود (شکل ۴).

۷ حفره را با کشیدن نیمی از خمیر به بالا و در عرض ببندید و آن را در بالای سمت دیگر خمیر قرار دهید. سپس درز را ببندید (شکل ۵).

۸ خمیر را روی به صورتی که درز به طرف پایین باشد روی سطح میز قرار داده و آن را با دستان خود به جلو و عقب ببرید. کار را از وسط شروع کنید و دستان خود را در طول به طرف خارج خمیر ببرید تا در هنگام لوله کردن خمیر به طول دلخواه کشیده شود. (شکل ۶)

۹ خمیر را با دستان خود و بدون فشار دادن بیش از حد برای ایجاد یك شکل منظم لوله کنید. ضخامت و عرض خمیر باید یکسان باشد.

توجه: خمیر باید دارای طول برابر با طول سینی پخت باشد (حدودا ۱۸ سانتی متر).

جدول تبدیل

قاشق چای خوری/غذاخوری/پیمانه	میلی لیتر
۱ چهارم قاشق چای خوری	۱ میلی لیتر
۱ و نیم قاشق چای خوری	۲ میلی لیتر
۱ قاشق چای خوری	۵ میلی لیتر
۱ قاشق چای خوری	۱۵ میلی لیتر
یك چهارم پیمانه	۵۰ میلی لیتر
۱ سوم پیمانه	۷۵ میلی لیتر
نیم پیمانه	۱۲۵ میلی لیتر
۲ سوم پیمانه	۱۵۰ میلی لیتر
۳ چهارم پیمانه	۱۷۵ میلی لیتر
۱ پیمانه	۲۵۰ میلی متر

برنامه ها و دستورالعملهای پخت مالتی برد

برنامه های مالتی برد (۱۴ و ۱۳) به شما امکان می دهند تا نان خود را در انواع شکلها تهیه کنید. از نانهای کوچك و بزرگ تا انواع باگت و شکلهای خلاق این برنامهها دارای دو مرحله می باشند:

- مرحله اول: ورز دادن و پف کردن خمیر
- مرحله دوم: پخت

ورز دادن و پف کردن خمیر

۱ تابه نان را از دستگاه بیرون بیاورید (به فصل "استفاده از دستگاه" در دفترچه راهنمای کاربر مراجعه کنید).

۲ تیغه های ورز دادن را نصب کنید (به فصل "استفاده از دستگاه" در دفترچه راهنمای کاربر مراجعه کنید).

۳ مواد را اندازه گیری کرده و آنها را در تابه نان قرار دهید (به فصل "استفاده از دستگاه" در دفترچه راهنمای کاربر مراجعه کنید).

۴ سینی نان را مجددا در دستگاه پخت نان قرار دهید (به فصل "استفاده از دستگاه" در دفترچه راهنمای کاربر مراجعه کنید).

۵ دوشاخه دستگاه را به پریز بزنید.

۶ انتخابگر برنامه را فشار دهید و برنامه ۱۳ یا ۱۴ را انتخاب کنید.

۷ اگر مایل باشید، انتخابگر وزن را یك یا چند بار فشار دهید تا رنگ رویه نان مورد نظر را انتخاب کنید (شکل ۸).
برای برنامه های ۱۳ و ۱۴، رنگ رویه نان از پیش انتخاب شده متوسط می باشد.

۸ دکمه شروع/توقف/لغو را برای شروع سیکل ورز دادن خمیر فشار دهید و بعد از آن سیکل پف کردن خمیر شروع خواهد شد.

۹ هنگامی که مرحله اول برنامه به پایان رسید، دستگاه وارد مرحله استند بای می شود.
دستگاه برای اعلام به پایان رسیدن مرحله ورز دادن و پف کردن خمیر نان بوق خواهد زد.

توجه: این دو سیکل (ورز دادن و پف کردن خمیر) بطور اتوماتیك انجام داده می شوند و حدود ۱ ساعت و ۲۱ دقیقه به طول می انجامند، یعنی ۲۶ دقیقه برای ورز دادن و ۵۵ دقیقه برای پف کردن.

توجه: یکدست هم زده نشدن خمیر در حین ورز دادن عادی می باشد.

هنگامی که اولین مرحله برنامه به پایان رسید، خمیر باید ظرف ۱ ساعت پخته شود. بعد از یك ساعت، دستگاه خود را بازنشانی خواهد کرد و برنامه مالتی برد پاك می شود.

شکل دادن و پخت

۱ نان خود را به شکل دلخواه شکل دهید و آن را در سینیهای پخت قرار دهید (به بخش "دستورالعملهای پخت مالتی برد" در زیر مراجعه کنید).

۲ طبقه پخت را تنظیم کنید (به بخش "تنظیم طبقه پخت" در زیر مراجعه کنید).

۳ طبقه پخت را همراه با سینیهای پخت در دستگاه پخت نان قرار دهید.

نان بدون گلوتن (برنامه ۷)

برنامه: بدون گلوتن	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم	۱۲۵۰ گرم
آب (۲۷ °C/ ۸۰°F) یا شیر	–	۳۰۰ میلی لیتر	۴۱۰ میلی لیتر
پودر شیر	–	۲ قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری
روغن	–	۲ قاشق غذا خوری	۳ قاشق غذا خوری
نمك	–	۱ و نیم قاشق غذا خوری	۱ و نیم قاشق غذا خوری
شکر	–	۲ قاشق غذا خوری	۳ قاشق غذا خوری
آرد بدون گلوتن	–	۵۶۰ گرم	۷۰۰ گرم
مخمر خشك	تم	۲ و یك چهارم قاشق غذا خوری	۳ و یك چهارم قاشق غذا خوری

نان سوپر سریع (برنامه ۸)

برنامه: سوپر رپید	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم	۱۲۵۰ گرم
آب (۲۷ °C/ ۸۰°F) یا شیر	–	۳۸۰ میلی لیتر	–
پودر شیر	–	۲ قاشق غذا خوری	–
روغن	–	۲ قاشق غذا خوری	–
نمك	–	۱ قاشق غذا خوری	–
شکر	–	۲ قاشق غذا خوری	–
آرد سفید	–	۶۰۰ گرم	–
مخمر خشك	–	۴ قاشق غذا خوری	

خمیر/ خمیر پیتزا (برنامه ۹)

برنامه: خمیر	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم	۱۲۵۰ گرم
آب (۲۷ °C/ ۸۰°F) یا شیر	–	۳۴۰ میلی لیتر	–
پودر شیر	–	۲ قاشق غذا خوری	–
روغن	–	یك چهارم پیمانه	–
نمك	–	۲ قاشق غذا خوری	–
شکر	–	۲ قاشق غذا خوری	–
آرد سفید	–	۶۰۰ گرم	–
مخمر خشك	–	۲ قاشق غذا خوری	

مربای توت فرنگی یا بلك بری (برنامه ۱۲)

برنامه: مربا	
میوه تازه یا منجمد (یخ آن آب شده باشد)	۲ پیمانه
شکر	۱.۵ پیمانه

برنامه ها و دستورالعملهای پخت نان استاندارد

نان سفید معمولی (برنامه ۱ و ۲)

برنامه: سفید معمولی	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم	۱۲۵۰ گرم
آب (۲۷ °C/ ۸۰°F) یا شیر	۲۹۰ میلی لیتر	۳۵۰ میلی لیتر	۴۵۰ میلی لیتر
پودر شیر	۱ و نیم قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری	۳ قاشق غذا خوری
روغن	۱ و نیم قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری	۳ قاشق غذا خوری
نمك	۱ قاشق غذا خوری	۱ و نیم قاشق غذا خوری	۱ و نیم قاشق غذا خوری
شکر	۱ و نیم قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری	۳ قاشق غذا خوری
آرد سفید	۵۰۰ گرم	۶۰۰ گرم	۷۵۰ گرم
مخمر خشك	۱ قاشق غذا خوری	۱ قاشق غذا خوری	۱ قاشق غذا خوری

نان گندم سبوس دار (برنامه ۳ و ۴)

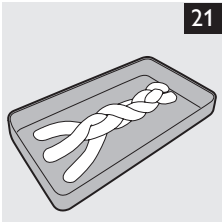
برنامه: گندم سبوس دار	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم	۱۲۵۰ گرم
آب (۲۷ °C/ ۸۰°F)	۳۲۰ میلی لیتر	۳۸۰ میلی لیتر	۴۸۰ میلی لیتر
روغن	۱ قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری	۳ قاشق غذا خوری
نمك	۱و نیم قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری
عسل یا شکر	۲ قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری	۳ قاشق غذا خوری
آرد گندم سبوس دار	۵۰۰ گرم	۶۰۰ گرم	۷۵۰ گرم
مخمر خشك	۱ قاشق غذا خوری	۱ قاشق غذا خوری	۱ قاشق غذا خوری

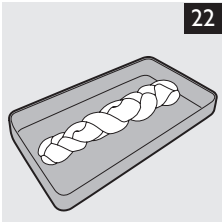
نان فرانسوی (برنامه ۵)

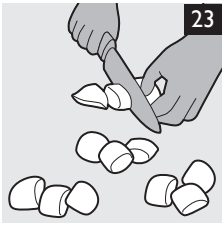
برنامه: فرانسوی	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم	۱۲۵۰ گرم
آب (۲۷ °C/ ۸۰°F)	۲۹۰ میلی لیتر	۳۵۰ میلی لیتر	۴۵۰ میلی لیتر
روغن	۱و نیم قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری
نمك	۱و نیم قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری	۳ قاشق غذا خوری
آرد سفید	۵۰۰ گرم	۶۰۰ گرم	۷۵۰ گرم
مخمر خشك	۱ قاشق غذا خوری	۱ قاشق غذا خوری	۱ قاشق غذا خوری

نان شیرین (برنامه ۶)

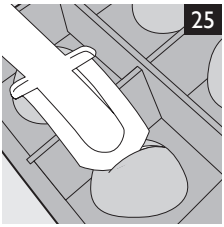
برنامه: شیرین	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم	۱۲۵۰ گرم
آب (۲۷ °C/ ۸۰°F) یا شیر	۲۷۰ میلی لیتر	۳۰۰ میلی لیتر	۳۹۰ میلی لیتر
پودر شیر	۱ و نیم قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری	۳ قاشق غذا خوری
روغن	۲ قاشق غذا خوری	۳ قاشق غذا خوری	۴ قاشق غذا خوری
نمك	۱ قاشق غذا خوری	۱ قاشق غذا خوری	۱ قاشق غذا خوری
شکر	۴ قاشق غذا خوری	۵ قاشق غذا خوری	۶ قاشق غذا خوری
آرد سفید	۵۰۰ گرم	۶۰۰ گرم	۷۵۰ گرم
مخمر خشك	۱ قاشق غذا خوری	۱ قاشق غذا خوری	۱ قاشق غذا خوری

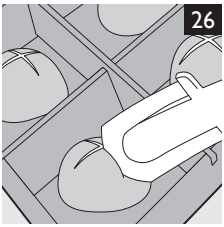

21

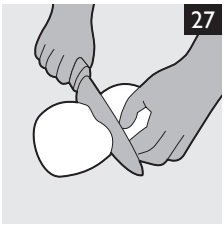

22

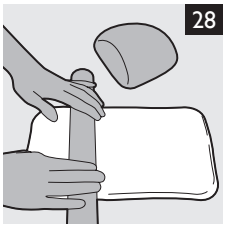

23

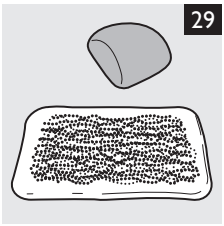
24

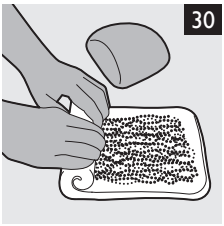

25


26

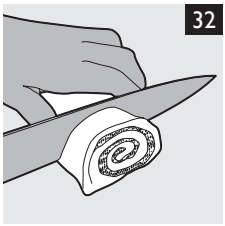

27

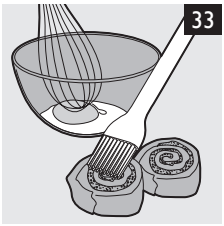

28

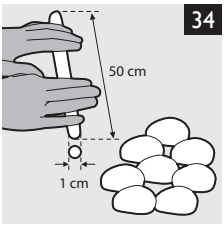

29

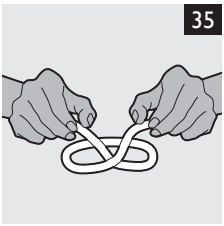

30

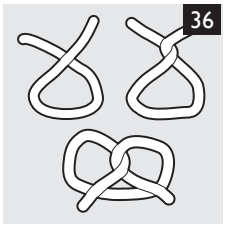
31

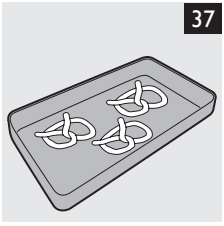

32

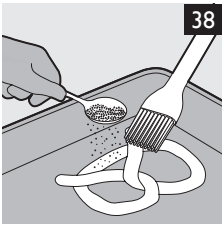

33

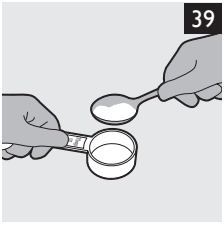

34
50 cm
1 cm

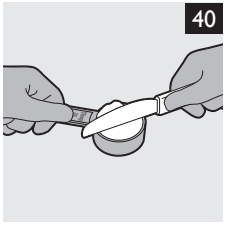

35


36


37


38


39


40

41

100% recycled paper
100% papier recyclé

www.philips.com

4222.005.0042.2