

DOMO

A party at home!



BREAD MAKER

B3977



NL

INHOUDSTAFEL

Klik hier voor een overzicht van de recepten in het Nederlands >

FR

CONTENU

Cliquez ici pour un aperçu des recettes en français >

EN

CONTENT

Click here for an overview of the recipes in English >

DE

INHALT

Klicken Sie hier für eine Übersicht der Rezepte auf Deutsch >



INGREDIËNTEN

RIETSUIKER

Als je suiker gebruikt, gebruik dan ruwe, ongeraffineerde rietsuiker. In tegenstelling tot geraffineerde suiker, bevat deze nog de oorspronkelijke voedingsstoffen, zoals vezels, vitaminen en mineralen.

NOTEN

Noten bestaan er in vele soorten, en elke soort heeft wel zijn eigen troeven. Amandelen zijn rijk aan calcium en gaan het verouderingsproces tegen, cashewnoten verdrijven vermoeidheid, pistachenoten verlagen de bloeddruk, kastanjes bevatten veel vitamine C en hazelnoten zijn goed voor alles. Walnoten zijn de absolute uitblinkers. Ze verlagen de kans op hart- en vaatziekten en bevatten zelfs kankerbestrijdende stoffen. Een handvol walnoten per dag draagt bij tot een goede gezondheid.

ZADEN EN PITTEN

Pijnboompitten, sesamzaad, lijnzaad, pompoenpitten,... Ze behoren net als noten tot de oliehoudende gewassen en zijn bijgevolg rijk aan eiwitten en goede vetzuren, vezels, vitaminen en mineralen. Ideaal dus om deze gezonde smaakmaker als krokant element aan je brood toe te voegen.

ZETSEL

Ook wel zuurdesemstarter of zuurdesemcultuur genoemd. Meel en water wordt op natuurlijke wijze gefermenteerd. Met deze starter ontwikkel je op een natuurlijke wijze een gistcultuur voor je brood, je gebruikt namelijk geen reguliere gist voor een zuurdesembrood.

SPELT

Spelt is een oude graansoort, heeft een licht notige smaak en wordt op dezelfde manier gebruikt als tarwemeel. Rijk aan vezels en complexe koolhydraten is spelt uitermate goed voor je huid en je spijsvertering.

ZEMELEN

Zemelen zijn de omhulsels van de graan- of haverkorrels. Dit is de plek van de korrel waar de meeste voedingsstoffen zich bevinden.



RECEPTEN



WIT BROOD



ROZIJNEN-NOTEN



ZUURDESEMBROOD



ZUURDESEMSTARTER



ROGGEBROOD



GLUTENVRIJ



VOLKOREN-SPELT



ITALIAANS BROOD





RECEPTEN



BRIOCHE



MALSE BROODJES

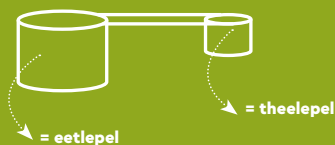


PIZZADEEG



WAT JE VOOR HET BAKKEN MOET WETEN

- Doe de ingrediënten telkens in de bakvorm in de volgorde van de ingrediëntenlijst bij het recept.
- Voor het toevoegen van de gist: maak een kuiltje in de bloem, voeg de gist toe en dek weer af.
- Zorg ervoor dat de gist niet in aanraking komt met het water of het zout!



WIT BROOD



Bereidingstijd: 3:05 - 3:15

INGREDIËNTEN

1000 G

- 370 ml water
- 4 el olie
- 1 tl zout
- 1 el suiker
- 630 g witte bloem
- 5 g korrelgist

1250 G

- 460 ml water
- 5 el olie
- 1+1/4 tl zout
- 1+1/4 el suiker
- 785 g witte bloem
- 6,5 g korrelgist

1500 G

- 555 ml water
- 6 el olie
- 1+1/2 tl zout
- 1+1/2 el suiker
- 945 g witte bloem
- 7,5 g korrelgist

BEREIDING

1. Doe de ingrediënten in de bakvorm en bak het brood op het BASIC programma.

Tip: weeg de verschillende ingrediënten altijd heel nauwkeurig af en zorg ervoor dat ze vers en op kamertemperatuur zijn. Zo krijg je het beste resultaat.



ROZIJNEN-NOTEN



Bereidingstijd: 3:05 - 3:15

INGREDIËNTEN

1000 G

- 160 ml water
- 250 ml halfvolle melk
- 2 el boter
- 2 eieren
- 1+1/2 tl zout
- 2 el suiker
- 700 g witte bloem
- 4 g korrelgist
- 1+1/2 tl kaneel
- 250 g rozijnen
- 75 g noten

1250 G

- 190 ml water
- 290 ml halfvolle melk
- 2+1/2 el boter
- 2 eieren
- 1+1/2 tl zout
- 2+1/2 el suiker
- 815 g witte bloem
- 5 g korrelgist
- 1+1/2 tl kaneel
- 250 g rozijnen
- 100 g noten

1500 G

- 240 ml water
- 375 ml halfvolle melk
- 3 el boter
- 3 eieren
- 2+3/4 tl zout
- 3 el suiker
- 1050 g witte bloem
- 6 g korrelgist
- 2+3/4 tl kaneel
- 375 g rozijnen
- 112 g noten

BEREIDING

1. Klop de eieren los.
2. Doe de ingrediënten - behalve rozijnen en noten - in de bakvorm en bak het brood op het RAISIN/NUT programma.
3. Hak de noten grof. Voeg de rozijnen en noten toe na de biep.

Weetje: kaneel heeft niet alleen een karaktervolle smaak en heerlijke geur, maar staat ook bekend als immuunversterkend middel, met een gunstig effect op o.a. de bloedsuikerspiegel, het cholesterolniveau en de spijsvertering.



ZUURDESEMBROOD



Bereidingstijd: 4:35 - 4:45

INGREDIËNTEN

1000 G

- 252 ml water
- 2 el olie
- 5 g zout
- 485 g witte bloem
- 180 g zuurdesemstarter

1250 G

- 280 ml water
- 2+1/2 el olie
- 6 g zout
- 550 g witte bloem
- 215 g zuurdesemstarter

1500 G

- 378 ml water
- 3 el olie
- 7,5 g zout
- 728 g witte bloem
- 270 g zuurdesemstarter

BEREIDING

1. Maak zelf je starter. Zie de werkwijze op de volgende pagina.
2. Doe de ingrediënten in de bakvorm en bak het brood op het SOURDOUGH programma.

Weetje: indien je liever werkt met een kant-en-klare mix of een zakje desemstarter raden we aan het programma French of Basic te gebruiken.



Sourdough

ZUURDESEMSTARTER



Bereidingstijd: 7 dagen

INGREDIËNTEN

- Lauw water
- Bio rogge- of speltmeel

BENODIGDHEDEN

- Bokaal van minstens 1 liter

BEREIDING

DAG 1

- Meng 50 ml lauw water en 50 g meel goed door elkaar in een bokaal.

DAG 2

- Meng 50 ml lauw water en 50 g meel goed door elkaar in een apart kommetje.
- Voeg dit toe aan het mengsel in de bokaal en roer het geheel goed door elkaar.

DAG 3

- Vanaf dag 3 zie je activiteit bij je starter en is deze een beetje gegroeid.
- Herhaal de stappen van dag 2. Meng 50 ml lauw water en 50 g meel goed door elkaar in een apart kommetje en roer het nieuwe mengsel bij in de bokaal.

DAG 4

- Nu begint je zuurdesemstarter al goed te bubbelen en hij ruikt licht zurig.
- Haal 75 g van het mengsel uit de bokaal en gooi dit weg.
- Meng 75 ml lauw water en 75 g meel goed in een apart kommetje en voeg toe aan het mengsel in de bokaal en roer goed door elkaar.

DAG 5

- De starter groeit en bubbelt steeds meer en begint zuriger te ruiken.
- Haal 100 g van het mengsel uit de bokaal en gooi dit weg.
- Meng 75 ml lauw water en 75 g meel goed in een apart kommetje en voeg toe aan het mengsel in de bokaal en roer goed door elkaar.

DAG 6

- Je zuurdesemstarter is nu flink actief en verdubbelt zelfs in grootte na het voeden.
- Haal 100 g van het mengsel uit de bokaal en gooi dit weg.
- Meng 100 ml lauw water en 100 g meel goed in een apart kommetje en voeg toe aan het mengsel in de bokaal en roer goed door elkaar.

DAG 7

- De starter ruikt lekker zurig en bubbelt. Als je hem gevoed hebt, wordt hij zeker twee keer zo groot.
- Je zuurdesemstarter is nu klaar voor gebruik!



Tips:

- Laat het deksel los op de bokaal zitten. Op deze manier kunnen de gisten in de lucht hun werk het beste doen.
- Zet de bokaal niet in een ijskast, maar gewoon in huis (bv. keuken of berging).
- Elke keer je de starter voedt, veeg je met de pannenkoek eventuele restjes aan de zijkant van de glazen bokaal goed naar beneden, zodat deze in het mengsel worden opgenomen.
- Wees zorgvuldig met het afwegen en probeer zo precies mogelijk te werken.

ROGGEBROOD



Bereidingstijd: 4:05 - 4:15

INGREDIËNTEN

1000 G

- 390 ml water
- 30 g olijfolie
- 5 g zout
- 5 g suiker
- 500 g witte bloem
- 200 g volroggemeel
- 6 g korrelgist

1250 G

- 488 ml water
- 38 g olijfolie
- 6 g zout
- 6 g suiker
- 625 g witte bloem
- 250 g volroggemeel
- 7 g korrelgist

1500 G

- 585 ml water
- 45 g olijfolie
- 7,5 g zout
- 7,5 g suiker
- 750 g witte bloem
- 300 g volroggemeel
- 9 g korrelgist

BEREIDING

1. Doe de ingrediënten in de bakvorm en bak het brood op het RYE programma.

Weetje: broden van rogge zijn zwaar en voedzaam en hebben een heel andere smaak dan tarwebroden. De structuur is ook veel compacter omdat er minder gluten in zitten. Lekker met erwtensoep, spek of boerenkaas.



GLUTENVRIJ



Bereidingstijd: 3:05 - 3:15

INGREDIËNTEN

1000 G

- 400 ml water
- 30 g olijfolie
- 6 g zout
- 25 g suiker
- 500 g glutenvrije bloem
- 6 g korrelgist
- OF 12 g verse gist

1250 G

- 500 ml water
- 35 g olijfolie
- 7 g zout
- 30 g suiker
- 625 g glutenvrije bloem
- 7 g korrelgist
- OF 13,5 g verse gist

1500 G

- 600 ml water
- 45 g olijfolie
- 9 g zout
- 37 g suiker
- 750 g glutenvrije bloem
- 9 g korrelgist
- OF 18 g verse gist

BEREIDING

1. Doe de ingrediënten in de bakvorm en bak het brood op het GLUTEN-FREE programma.
2. Je kan eventueel nog zaden of pitten toevoegen.

Weetje: glutenvrij brood kan gemaakt zijn van graansoorten die van nature glutenvrij zijn zoals: boekweit, rijst, haver, quinoa, gierst, amaranth (kiwicha), teff, tapioca, sorghum of maïs. Ook sojameel, kastanjemeel en kikkererwtenmeel zijn glutenvrij.



VOLKOREN-SPELT



Bereidingstijd: 4:05 - 4:15

INGREDIËNTEN

1000 G

- 360 ml water
- 2+3/4 el kokosolie
- 1 tl zout
- 715 g volkoren speltmeel
- 8 g korrelgist
- 2+3/4 el gebroken lijnzaad

1250 G

- 450 ml water
- 3 el kokosolie
- 1+1/4 tl zout
- 778 g volkoren speltmeel
- 10 g korrelgist
- 3 el gebroken lijnzaad

1500 G

- 540 ml water
- 4 el kokosolie
- 1+1/2 tl zout
- 1072 g volkoren speltmeel
- 12 g korrelgist
- 4 el gebroken lijnzaad

BEREIDING

1. Doe de ingrediënten in de bakvorm en bak het brood op het WHOLE WHEAT programma.

Weetje: kokosolie is een verzadigd vet, maar is desondanks toch heel gezond. Het stimuleert de verbranding van voeding en bevat een stof die schimmels, bacteriën en virussen te lijf gaat. Met de combinatie van het volkoren speltmeel en het gebroken lijnzaad is dit brood bovendien erg goed voor de darmfunctie en de spijsvertering.



ITALIAANS BROOD



Bereidingstijd: 3:05 - 3:15

INGREDIËNTEN

1000 G

- 328 ml water
- 12 g olijfolie
- 5 g zout
- 4 g suiker
- 560 g witte bloem
- 4 g korrelgist
- 1 g basilicum
- 1 g oregano
- 60 g zwarte olijven
- 90 g zongedroogde tomaten

1250 G

- 410 ml water
- 15 g olijfolie
- 6 g zout
- 5 g suiker
- 700 g witte bloem
- 5 g korrelgist
- 1,5 g basilicum
- 1,5 g oregano
- 75 g zwarte olijven
- 110 g zongedroogde tomaten

1500 G

- 492 ml water
- 18 g olijfolie
- 7,5 g zout
- 6 g suiker
- 840 g witte bloem
- 6 g korrelgist
- 1,5 g basilicum
- 1,5 g oregano
- 90 g zwarte olijven
- 135 g zongedroogde tomaten

BEREIDING

1. Laat de olijven en zongedroogde tomaten uitlekken en snijd klein.
2. Doe de ingrediënten in de bakvorm en bak het brood op het ITALIAN programma.

Tip: de kruiden hebben elk hun heilzame werking. Basilicum is goed voor de spijsvertering en oregano werkt ontstekingsremmend.



BRIOCHE



Bereidingstijd: 3:35 - 3:45

INGREDIËNTEN

1000 G

- 252 ml melk
- 2 eieren
- 135 g boter
- 540 g witte bloem
- 7 g zout
- 72 g suiker
- 3 g korrelgist

1250 G

- 315 ml melk
- 3 eieren
- 168 g boter
- 675 g witte bloem
- 8 g zout
- 90 g suiker
- 3,5 g korrelgist

1500 G

- 378 ml melk
- 3 eieren
- 202 g boter
- 810 g witte bloem
- 10,5 g zout
- 108 g suiker
- 4,5 g korrelgist

BEREIDING

1. Doe de ingrediënten in de bakvorm en bak het brood op het BRIOCHE programma.

Weetje: is het een broodje of gebak? Brioche is het eigenlijk allebei. Briochebrood is zacht, licht, luchtig en lichtzoet en van origine afkomstig uit Frankrijk.



MALSE BROODJES



Bereidingstijd: 0:45

INGREDIËNTEN

1000 G

- 400 ml water
- 35 g boter
- 5 g zout
- 25 g suiker
- 700 g witte bloem
- 6 g korrelgist
- OF 22 g verse gist

1250 G

- 465 ml water
- 43 g boter
- 6 g zout
- 31 g suiker
- 815 g witte bloem
- 8 g korrelgist
- OF 25 g verse gist

1500 G

- 600 ml water
- 52,5 g boter
- 7,5 g zout
- 37,5 g suiker
- 1050 g witte bloem
- 9 g korrelgist
- OF 33 g verse gist

Afwerking:

- 1 ei

BEREIDING

1. Doe de ingrediënten in de bakvorm en kneed het deeg met het PIZZA DOUGH programma.
2. Neem hierna het deeg uit de machine en verdeel het in bolletjes.
3. Leg ze op een licht geoliede bakplaat en laat ze ongeveer 60 minuten rijzen op 20-30°C.
4. Besmeer ze hierna met geklopt ei. Versier eventueel met maanzaad, sesamzaad, amandelschilfers, pompoenpitten...
5. Bak de broodjes in de oven op 200°C tot ze mooi bruin zijn (+/- 10 minuten).

Tip: je kan aan het deeg nog allerlei ingrediënten toevoegen om meer variatie te creëren, bv. noten, rozijnen, gedroogde vruchten...



PIZZADEEG



Bereidingstijd: 0:45

INGREDIËNTEN

1000 G VOOR ±5 STUKS

- 350 ml water
- 3+1/4 el olijfolie
- 1 tl zout
- 2 el suiker
- 750 g witte bloem
- 2 tl korrelgist
- OF 16,5 g verse gist

1250 G VOOR ±6 STUKS

- 408 ml water
- 4 el olijfolie
- 1+1/4 tl zout
- 2+1/2 el suiker
- 815 g witte bloem
- 2+1/2 tl korrelgist
- OF 19 g verse gist

1500 G VOOR ±7 STUKS

- 525 ml water
- 5 el olijfolie
- 1+1/2 tl zout
- 3 el suiker
- 1125 g witte bloem
- 3 tl korrelgist
- OF 25 g verse gist

BEREIDING

1. Doe de ingrediënten in de bakvorm en kneed het deeg met het PIZZA DOUGH programma.
2. Neem het deeg uit de machine en verdeel het in bolletjes.
3. Leg 1 bolletje op een met bloem bestrooid werkvlak en rol het glad in een ronde vorm met een bebloemde deegrol.
4. Plaats het deeg op een licht ingevette bakplaat en prik erin met een vork.
5. Garneer en bak de pizza gedurende 15 à 20 minuten in de oven, op 200°C.

Tip: hou je graag deeg voor later? Wikkel de deegbolletjes in huishoudfolie en berg ze in een diepvrieszak op in de diepvries. Zo kan je het deeg nog 2-3 maanden bewaren.







INGRÉDIENTS

SUCRE DE CANNE

Si vous utilisez du sucre, prenez du sucre de canne brut, non raffiné. Celui-ci contient toujours les ingrédients originaux, tels que fibres, vitamines et minéraux.

FRUITS À COQUE

Il en existe différentes variétés, chacune d'entre elles possédant ses propres atouts. Les amandes sont riches en calcium et retardent le processus de vieillissement, les noix de cajou combattent la fatigue, les pistaches diminuent la pression artérielle, les châtaignes contiennent beaucoup de vitamines C et les noisettes sont excellentes pour tout. Les noix sont les championnes toutes catégories. Elles réduisent les risques de maladies cardio-vasculaires et contiennent même des substances anticancérigènes. Une poignée de noix par jour contribuent à un bon état de santé.

GRAINES ET PÉPINS

Pignons de pin, graines de sésame, graines de lin, graines de citrouille, ... Tout comme les fruits à coque, ce sont des végétaux oléagineux, riches en protéines, en bons acides gras, en fibres, en vitamines et en minéraux. Il est donc idéal d'ajouter à pain ce type d'exhausteur de goût parfaitement sain. De plus, cela donnera un petit côté croquant à votre pain.

LEVAIN

Également appelé culture de levures. La farine et l'eau fermentent naturellement. Avec ce levain, vous produisez une culture naturelle de levures pour votre pain. En effet, vous n'utilisez pas de levure ordinaire pour un pain au levain.

ÉPEAUTRE

L'épeautre est une ancienne céréale ; il a un léger goût de noix et est employé de la même manière que la farine de froment. Riche en fibres et en glucides complexes, l'épeautre est excellent pour la peau et la digestion.

SON

Le son est l'enveloppe des grains de blé ou d'avoine. C'est la partie du grain où la majorité des nutriments se trouvent.



RECETTES



PAIN BLANC

>



RAISINS-FRUIITS DE COQUE

>



PAIN AU LEVAIN

>



STARTER DE LEVAIN

>



PAIN DE SEIGLE

>



SANS GLUTEN

>



ÉPEAUTRE COMPLET

>



ITALIEN

>



RECETTES



BRIOCHE



PETITS PAINS

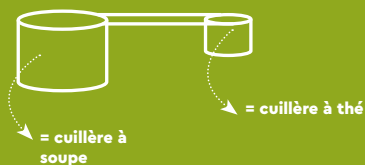


PÂTE À PIZZA



À SAVOIR AVANT DE COMMENCER À CUIRE

- Placez les ingrédients dans le moule de cuisson dans l'ordre où ils figurent dans la liste d'ingrédients de la recette.
- Avant d'ajouter la levure : creusez un petit puits dans la farine, ajoutez-y la levure et recouvrez.
- Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec l'eau ni avec le sel!



PAIN BLANC



Temps de préparation : 3:05 - 3:15

INGRÉDIENTS

1000 G

- 370 ml eau
- 4 c.à.s. huile
- 1 c.à.c. sel
- 1 c.à.s. sucre
- 630 g farine blanche
- 5 g levure en granulés

1250 G

- 460 ml eau
- 5 c.à.s. huile
- 1+1/4 c.à.c. sel
- 1+1/4 c.à.s. sucre
- 785 g farine blanche
- 6,5 g levure en granulés

1500 G

- 55 ml eau
- 6 c.à.s. huile
- 1+1/2 c.à.c. sel
- 1+1/2 c.à.s. sucre
- 945 g farine blanche
- 7,5 g levure en granulés

PRÉPARATION

1. Mettez les ingrédients dans le moule et cuisez le pain avec le programme BASIC.

Astuce : pesez toujours très soigneusement les ingrédients et veillez à ce qu'ils soient frais et à température ambiante. C'est ainsi que vous obtiendrez le meilleur résultat.



RAISINS-FRUIITS DE COQUE



Temps de préparation : 3:05 - 3:15

INGRÉDIENTS

1000 G

- 160 ml eau
- 250 ml lait demi-écrémé
- 2 c.à.s. beurre
- 2 oeufs
- 1+1/2 c.à.c. sel
- 2 c.à.s. sucre
- 700 g farine blanche
- 4 g levure en granulés
- 1+1/2 c.à.c. cannelle
- 250 g raisins
- 75 g fruits de coque

1250 G

- 190 ml eau
- 290 ml lait demi-écrémé
- 2+1/2 c.à.s. beurre
- 2 oeufs
- 1+1/2 c.à.c. sel
- 2+1/2 c.à.s. sucre
- 815 g farine blanche
- 5 g levure en granulés
- 1+1/2 c.à.c. cannelle
- 250 g raisins
- 100 g fruits de coque

1500 G

- 240 ml eau
- 375 ml lait demi-écrémé
- 3 c.à.s. beurre
- 3 oeufs
- 2+3/4 c.à.c. sel
- 3 c.à.s. sucre
- 1050 g farine blanche
- 6 g levure en granulés
- 2+3/4 c.à.c. cannelle
- 375 g raisins
- 112 g fruits de coque

PRÉPARATION

1. Battez les œufs.
2. Hacher grossièrement les fruits à coque.
3. Mettez les ingrédients - sauf les raisins et fruits de coque - dans le moule et cuisez le pain avec le programme RAISIN/NUT.
4. Rajoutez les raisins secs et les fruits à coque au bip.

Bon à savoir : la cannelle a non seulement un goût bien affirmé et une odeur agréable, mais elle est également connue comme tonique immunitaire, avec une influence favorable sur e.a. la glycémie, le taux de cholestérol et la digestion.





PAIN AU LEVAIN



Temps de préparation : 4:35 - 4:45

INGRÉDIENTS

1000 G

- 252 ml eau
- 2 c.à.s. huile
- 5 g sel
- 485 g farine blanche
- 180 g levain

1250 G

- 280 ml eau
- 2+1/2 c.à.s. huile
- 6 g sel
- 550 g farine blanche
- 215 g levain

1500 G

- 378 ml eau
- 3 c.à.s. huile
- 7,5 g sel
- 728 g farine blanche
- 270 g levain

PRÉPARATION

1. Faites votre propre starter. Consultez les étapes à suivre à la page suivante.
2. Mettez les ingrédients dans le moule et cuisez le pain avec le programme SOURDOUGH.

Bon à savoir : si vous préférez travailler avec un mélange prêt à l'emploi ou un sachet de levain, nous vous recommandons d'utiliser le programme French ou Basic.



Sourdough

STARTER DE LEVAIN



Temps de préparation : 7 jours

INGRÉDIENTS

- Eau tiède
- Farine de seigle ou d'épeautre bio

FOURNITURES

- Bol d'au moins 1 litre

PRÉPARATION

JOUR 1

- Mélangez 50 ml d'eau tiède et 50 g de farine dans un bocal.

JOUR 2

- Mélangez 50 ml d'eau tiède et 50 g de farine dans un bocal séparé.
- Ajoutez le tout au mélange dans le bocal et mélangez bien.

JOUR 3

- Dès le troisième jour, vous voyez que votre starter est actif et qu'il a pris un peu de volume.
- Répétez les étapes du jour 2. Mélangez 50 ml d'eau tiède et 50 g de farine dans un bocal séparé et incorporez-y le nouveau mélange.

JOUR 4

- Votre levain commence à déjà bien faire des bulles et dégage une odeur légèrement aigre.
- Retirez 75 g de mélange du bocal et jetez-les.
- Mélangez 75 ml d'eau tiède et 75 g de farine dans un bocal séparé et ajoutez au mélange dans le bocal. Remuez bien.

JOUR 5

- Le starter grandit et fait de plus en plus de bulles. Il commence à dégager une odeur plus aigre.
- Retirez 100 g de mélange du bocal et jetez-les.
- Mélangez 75 ml d'eau tiède et 75 g de farine dans un bocal séparé et ajoutez au mélange dans le bocal. Remuez bien.

JOUR 6

- Votre levain est maintenant très actif et double même de volume après avoir été nourri.
- Retirez 100 g de mélange du bocal et jetez-les.
- Mélangez 100 ml d'eau tiède et 100 g de farine dans un bocal séparé et ajoutez au mélange dans le bol. Remuez bien.

JOUR 7

- Le starter dégage une odeur bien aigre et fait des bulles. Si vous le nourrissez, il doublera certainement de volume.
- Votre levain est maintenant prêt à être utilisé !



Conseils :

- Posez le couvercle sur le bocal sans le serrer afin que les levures présentes dans l'air puissent faire leur travail de manière optimale.
- Ne mettez pas le bocal au réfrigérateur, mais simplement dans la maison (par exemple, dans la cuisine ou la réserve).
- Chaque fois que vous nourrissez le starter, faites glisser les restes présents sur le côté du bocal en verre à l'aide de la spatule afin qu'ils soient incorporés au mélange.
- Soyez prudent lors de la pesée et essayez d'être aussi précis que possible.

PAIN DE SEIGLE



Temps de préparation : 4:05 - 4:15

INGRÉDIENTS

1000 G

- 390 ml eau
- 30 g huile d'olive
- 5 g sel
- 5 g sucre
- 500 g farine blanche
- 200 g farine de seigle complète
- 6 g levure en granulés

1250 G

- 488 ml eau
- 38 g huile d'olive
- 6 g sel
- 6 g sucre
- 625 g farine blanche
- 250 g farine de seigle complète
- 7 g levure en granulés

1500 G

- 585 ml eau
- 45 g huile d'olive
- 7,5 g sel
- 7,5 g sucre
- 750 g farine blanche
- 300 g farine de seigle complète
- 9 g levure en granulés

PRÉPARATION

1. Mettez les ingrédients dans le moule et cuisez le pain avec le programme RYE.

Bon à savoir : riche et nourrissant, le pain de seigle offre un goût totalement différent du pain de froment. La farine de seigle, pauvre en gluten, rend le pain beaucoup plus compact. Délicieux avec une soupe aux petits pois, du lard ou du fromage de ferme.



SANS GLUTEN



Temps de préparation : 3:05 - 3:15

INGRÉDIENTS

1000 G

- 400 ml eau
- 30 g huile d'olive
- 6 g sel
- 25 g sucre
- 500 g farine sans gluten
- 6 g levure en granulés
- OU 12 g levure fraîche

1250 G

- 500 ml eau
- 35 g huile d'olive
- 7 g sel
- 30 g sucre
- 625 g farine sans gluten
- 7 g levure en granulés
- OU 13,5 g levure fraîche

1500 G

- 600 ml eau
- 45 g huile d'olive
- 9 g sel
- 37 g sucre
- 750 g farine sans gluten
- 9 g levure en granulés
- OU 18 g levure fraîche

PRÉPARATION

1. Mettez les ingrédients dans le moule et cuisez le pain avec le programme GLUTEN-FREE.
2. Vous pouvez encore rajouter des graines ou pépins.

Bon à savoir : pour réaliser un pain sans gluten, on peut utiliser des céréales naturellement exemptes de gluten, comme le sarrasin, le riz, l'avoine, le quinoa, le millet, l'amarante (kiwicha), le teff, le tapioca, le sorgho ou encore le maïs. Sans oublier les farines de soja, de châtaigne et de pois chiche.



ÉPEAUTRE COMPLET



Temps de préparation : 4:05 - 4:15

INGRÉDIENTS

1000 G

- 360 ml eau
- 2+3/4 c.à.s. huile de coco
- 1 c.à.c. sel
- 715 g farine d'épeautre complète
- 8 g levure en granulés
- 2+3/4 c.à.s. graines de lin brisées

1250 G

- 450 ml eau
- 3 c.à.s. huile de coco
- 1+1/4 c.à.c. sel
- 778 g farine d'épeautre complète
- 10 g levure en granulés
- 3 c.à.s. graines de lin brisées

1500 G

- 540 ml eau
- 4 c.à.s. huile de coco
- 1+1/2 c.à.c. sel
- 1072 g farine d'épeautre complète
- 12 g levure en granulés
- 4 c.à.s. graines de lin brisées

PRÉPARATION

1. Mettez les ingrédients dans le moule et cuisez le pain avec le programme WHOLE WHEAT.

Bon à savoir : l'huile de coco est une graisse saturée, mais elle est tout de même très bonne pour la santé. Elle stimule la combustion des aliments et contient une substance qui combat les bactéries et les virus. Grâce à la combinaison de farine d'épeautre complète et de graines de lin, ce pain est également excellent pour la fonction intestinale et pour la digestion.



ITALIEN



Temps de préparation : 3:05 - 3:15

INGRÉDIENTS

1000 G

- 328 ml eau
- 12 g huile d'olive
- 5 g sel
- 4 g sucre
- 560 g farine blanche
- 4 g levure en granulés
- 1 g basilic
- 1 g origan
- 60 g olives noires
- 90 g tomates séchées

1250 G

- 410 ml eau
- 15 g huile d'olive
- 6 g sel
- 5 g sucre
- 700 g farine blanche
- 5 g levure en granulés
- 1,5 g basilic
- 1,5 g origan
- 75 g olives noires
- 110 g tomates séchées

1500 G

- 492 ml eau
- 18 g huile d'olive
- 7,5 g sel
- 6 g sucre
- 840 g farine blanche
- 6 g levure en granulés
- 1,5 g basilic
- 1,5 g origan
- 90 g olives noires
- 135 g tomates séchées

PRÉPARATION

1. Égouttez les olives et les tomates séchées avant de les émincer.
2. Mettez les ingrédients dans le moule et cuisez le pain avec le programme ITALIAN.

Astuce : les herbes aromatiques ont chacune des propriétés bénéfiques propres. Le basilic est excellent pour la digestion, l'origan a, quant à lui, une action anti-inflammatoire.





BRIOCHE



Temps de préparation : 3:35 - 3:45

INGRÉDIENTS

1000 G

- 252 ml lait
- 2 oeufs
- 135 g beurre
- 540 g farine blanche
- 7 g sel
- 72 g sucre
- 3 g levure en granulés

1250 G

- 315 ml lait
- 3 oeufs
- 168 g beurre
- 675 g farine blanche
- 8 g sel
- 90 g sucre
- 3,5 g levure en granulés

1500 G

- 378 ml lait
- 3 oeufs
- 202 g beurre
- 810 g farine blanche
- 10,5 g sel
- 108 g sucre
- 4,5 g levure en granulés

PRÉPARATION

1. Mettez les ingrédients dans le moule et cuisez le pain avec le programme BRIOCHE.

Bon à savoir : la brioche : pain ou pâtisserie ? He bien, c'est un peu des deux. Originaire de France, la brioche est un pain moelleux, léger, légèrement sucré et à la mie aérienne.



PETITS PAINS



Temps de préparation : 0:45

INGRÉDIENTS

1000 G

- 400 ml eau
- 35 g beurre
- 5 g sel
- 25 g sucre
- 700 g farine blanche
- 6 g levure en granulés
- OU 22 g levure fraîche

1250 G

- 465 ml eau
- 43 g beurre
- 6 g sel
- 31 g sucre
- 815 g farine blanche
- 8 g levure en granulés
- OU 25 g levure fraîche

1500 G

- 600 ml eau
- 52,5 g beurre
- 7,5 g sel
- 37,5 g sucre
- 1050 g farine blanche
- 9 g levure en granulés
- OU 33 g levure fraîche

Garniture :

- 1 oeuf

PRÉPARATION

1. Mettez les ingrédients dans le moule et pétrissez la pâte avec le programme PIZZA DOUGH.
2. Retirez ensuite la pâte et répartissez-la en petites boules.
3. Posez-les sur une plaque de cuisson légèrement huilée et laissez-les monter pendant 60 minutes à une température de 20-30°C.
4. Enduisez-les ensuite d'œuf battu. Décorez de graines de pavot, de sésame, de citrouille, de copeaux d'amandes, ...
5. Cuire les petits pains au four à 200 °C jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (+/- 10 minutes).

Bon à savoir : vous pouvez encore rajouter différents ingrédients à la pâte pour créer plus de variation: fruits à coque, raisins secs, fruits secs,...



PÂTE À PIZZA



Temps de préparation : 0:45

INGRÉDIENTS

1000 G (POUR ±5 PIÈCES)

- 350 ml eau
- 3+1/4 c.à.s. huile d'olive
- 1 c.à.c. sel
- 2 c.à.s. sucre
- 750 g farine blanche
- 2 c.à.c. levure en granulés
- OU 16,5 g levure fraîche

1250 G (POUR ±6 PIÈCES)

- 408 ml eau
- 4 c.à.s. huile d'olive
- 1+1/4 c.à.c. sel
- 2+1/2 c.à.s. sucre
- 815 g farine blanche
- 2+1/2 c.à.c. levure en granulés
- OU 19 g levure fraîche

1500 G (POUR ±7 PIÈCES)

- 525 ml eau
- 5 c.à.s. huile d'olive
- 1+1/2 c.à.c. sel
- 3 c.à.s. sucre
- 1125 g farine blanche
- 3 c.à.c. levure en granulés
- OU 25 g levure fraîche

PRÉPARATION

1. Mettez les ingrédients dans le moule et pétrissez la pâte avec le programme PIZZA DOUGH.
2. Retirez la pâte et répartissez-la en petites boules.
3. Placez 1 boule de pâte sur une surface enfarinée et aplatissez-la en une forme ronde avec un rouleau à pâtisserie enfariné.
4. Posez la pâte sur une plaque de cuisson légèrement graissée et piquez dedans avec une fourchette.
5. Garnissez et cuisez la pizza pendant 15 à 20 minutes dans le four à 200°C.

Astuce : vous voulez conserver la pâte? Enveloppez les boules dans un film plastique et rangez-les dans le congélateur, dans un sac de congélation. Vous pouvez les conserver pour 2-3 mois.







INGREDIENTS

CANE SUGAR

If you use sugar, then use coarse unrefined cane sugar. Unlike refined sugar, this contains genuine original nutrients such as fibre, vitamins and minerals.

NUTS

There are many kinds of nut: each type has its own particular benefits. Almonds are high in calcium and help slow down the aging process; cashew nuts fight fatigue; pistachio nuts reduce high blood pressure, chestnuts are high in vitamin C, while hazel nuts are good in every respect. Walnuts are absolutely amazing. They reduce the risk of heart and vascular disease, and even contain cancer-fighting substances. A handful of walnuts per day will make a contribution towards robust health.

SEEDS AND PIPS

Pine-nuts, sesame seed, linseed, pumpkin seeds etc. are, like nuts, among the oil-containing plants and are consequently rich in proteins and good fatty acids, fibre, vitamins and minerals. Ideal, then, to add this healthy flavouring to make your bread extra crisp.

STARTER

Also known as sourdough starter or sourdough culture. A mixture of flour and water is naturally fermented. This starter is a natural way for you to develop a yeast culture for your bread, since you will not be using regular yeast for sourdough bread.

SPELT

Spelt is an ancient type of grain, has a mild nutty flavour and is used in the same way as wheatmeal. High in fibre and complex carbohydrates, spelt is the ultimate aid for your skin and digestive system.

BRAN

Brans are the husks of grain or oat-grain. This is the part of the grain that contains the most nutrients.



RECIPES



WHITE BREAD

>



RAISINS-NUTS

>



SOURDOUGH BREAD

>



SOURDOUGH STARTER

>



RYE BREAD

>



GLUTEN-FREE

>



WHOLEMEAL SPELT

>



ITALIAN BREAD

>



RECIPES



BRIOCHE



SOFT BUNS

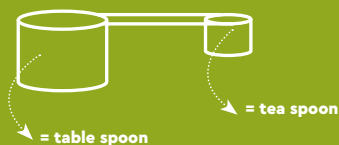


PIZZA DOUGH



WHAT YOU NEED TO KNOW BEFORE BAKING

- Always place ingredients in the baking tray in the sequence given on the ingredients list in the recipe.
- Before adding yeast: make a little dimple in the flour, add the yeast and cover up again.
- Make sure that the yeast does not come into contact with water or salt!



WHITE BREAD



Preparation time: 3:05 - 3:15

INGREDIENTS

1000 G

- 370 ml water
- 4 tbsp oil
- 1 tsp salt
- 1 tbsp sugar
- 630 g white flour
- 5 g grain yeast

1250 G

- 460 ml water
- 5 tbsp oil
- 1+1/4 tsp salt
- 1+1/4 tbsp sugar
- 785 g white flour
- 6.5 g grain yeast

1500 G

- 550 ml water
- 6 tbsp oil
- 1+1/2 tsp salt
- 1+1/2 tbsp sugar
- 945 g white flour
- 7.5 g grain yeast

PREPARATION

1. Place the ingredients in the baking tray and bake the bread using the BASIC programme.

Tip: always weigh your various ingredients accurately. Ensure that they are fresh and at room temperature. This will give the best results.



RAISINS-NUTS



Preparation time: 3:05 - 3:15

INGREDIENTS

1000 G

- 160 ml water
- 250 ml semi-skimmed milk
- 2 tbsp butter
- 2 eggs
- 1+1/2 tsp salt
- 2 tbsp sugar
- 700 g white flour
- 4 g grain yeast
- 1+1/2 tsp cinnamon
- 250 g dry raisins
- 75 g nuts

1250 G

- 190 ml water
- 290 ml semi-skimmed milk
- 2+1/2 tbsp butter
- 2 eggs
- 1+1/2 tsp salt
- 2+1/2 tbsp sugar
- 815 g white flour
- 5 g grain yeast
- 1+1/2 tsp cinnamon
- 250 g dry raisins
- 100 g nuts

1500 G

- 240 ml water
- 375 ml semi-skimmed milk
- 3 tbsp butter
- 3 eggs
- 2+3/4 tsp salt
- 3 tbsp sugar
- 1050 g white flour
- 6 g grain yeast
- 2+3/4 tsp cinnamon
- 375 g dry raisins
- 112 g nuts

PREPARATION

1. Beat the eggs.
2. Place the ingredients – apart from the nuts and raisins - in the baking tray and bake the bread using the RAISIN/NUT programme.
3. Chop the nuts coarsely. Add the nuts and raisins after the beep.

Good to know: cinnamon does not only have a distinctive flavour and lovely smell: it is also known to build up the immune system, with beneficial effects on for example blood sugar levels, cholesterol level and the digestion.



SOURDOUGH BREAD



Preparation time: 4:35 - 4:45

INGREDIENTS

1000 G

- 252 ml water
- 2 tbsp oil
- 5 g salt
- 485 g white flour
- 180 g sourdough starter

1250 G

- 280 ml water
- 2+1/2 tbsp oil
- 6 g salt
- 550 g white flour
- 215 g sourdough starter

1500 G

- 378 ml water
- 3 tbsp oil
- 7.5 g salt
- 728 g white flour
- 270 g sourdough starter

PREPARATION

1. Make your own starter. See the method on the next page.
2. Place the ingredients in the baking tray and bake the bread using the SOURDOUGH programme.

Good to know: if you prefer to use a ready-made mix or a sachet of sourdough starter, we recommend using the French or Basic programme.



Sourdough

SOURDOUGH STARTER



Preparation time: 7 days

INGREDIENTS

- Lukewarm water
- Organic rye or spelt flour

SUPPLIES

- Jar of at least 1 litre

PREPARATION

DAY 1

- Mix 50 ml of lukewarm water and 50 g of flour well in a jar.

DAY 2

- Mix 50 ml of lukewarm water and 50 g of flour well in a separate bowl.
- Add this to the mixture in the jar and stir well.

DAY 3

- From day 3, you should begin to see activity in your starter and it should have grown a bit.
- Repeat the steps from day 2. Mix 50 ml of lukewarm water and 50 g of flour well in a separate bowl and stir the new mixture into the mixture in the jar.

DAY 4

- Your sourdough starter should begin to bubble well and smell slightly sour now.
- Remove 75 g of the mixture from the jar and discard it.
- Mix 75 ml of lukewarm water and 75 g of flour well in a separate bowl and add this to the mixture in the jar and stir well.

DAY 5

- The starter should be growing and bubbling more and more and beginning to smell even more sour.
- Remove 100 g of the mixture from the jar and discard it.
- Mix 75 ml of lukewarm water and 75 g of flour well in a separate bowl and add this to the mixture in the jar and stir well.

DAY 6

- Your sourdough starter should now be quite active and have even doubled in size after feeding.
- Remove 100 g of the mixture from the jar and discard it.
- Mix 100 ml of lukewarm water and 100 g of flour well in a separate bowl and add this to the mixture in the jar and stir well.

DAY 7

- The starter should smell nicely sour and be bubbly. If you fed it, it will definitely be twice as big.
- Your sourdough starter is now ready to use!



Tips:

- Make sure the lid of the jar is loose. This way, the yeasts in the air can do their job well.
- Do not put the jar in the refrigerator; just store it somewhere in the house (e.g. kitchen or storeroom).
- Each time you feed the starter, use a spatula to wipe down any leftovers on the side of the jar well so that they are incorporated into the mixture.
- Be careful when weighing and try to be as precise as possible.

RYE BREAD



Preparation time: 4:05 - 4:15

INGREDIENTS

1000 G

- 390 ml water
- 30 g olive oil
- 5 g salt
- 5 g sugar
- 500 g white flour
- 200 g whole rye flour
- 6 g grain yeast

1250 G

- 488 ml water
- 38 g olive oil
- 6 g salt
- 6 g sugar
- 625 g white flour
- 250 g whole rye flour
- 7 g grain yeast

1500 G

- 585 ml water
- 45 g olive oil
- 7.5 g salt
- 7.5 g sugar
- 750 g white flour
- 300 g whole rye flour
- 9 g grain yeast

PREPARATION

1. Place the ingredients in the baking tray and bake the bread using the RYE programme.

Good to know: rye breads are dense and nutritious, and have an entirely different flavour than wheat breads. Their structure is also much more compact because they contain less gluten. Delicious with pea soup, bacon, or farmhouse cheese.



Gluten-free

GLUTEN-FREE



Preparation time: 3:05 - 3:15

INGREDIENTS

1000 G

- 400 ml water
- 30 g olive oil
- 6 g salt
- 25 g sugar
- 500 g gluten-free flour
- 6 g grain yeast
- OR 12 g fresh yeast

1250 G

- 500 ml water
- 35 g olive oil
- 7 g salt
- 30 g sugar
- 625 g gluten-free flour
- 7 g grain yeast
- OR 13.5 g fresh yeast

1500 G

- 600 ml water
- 45 g olive oil
- 9 g salt
- 37 g sugar
- 750 g gluten-free flour
- 9 g grain yeast
- OR 18 g fresh yeast

PREPARATION

1. Place the ingredients in the baking tray and bake the bread using the GLUTEN-FREE programme.
2. If desired, you can also add seeds.

Good to know: gluten-free bread can be made from different types of grain which are naturally free of gluten such as buckwheat, rice, oats, quinoa, millet, amaranth (kiwicha), teff, tapioca, sorghum, or corn. Soya bean flour, chestnut flour, and chickpea flour are also gluten-free.



WHOLEMEAL SPELT



Preparation time: 4:05 - 4:15

INGREDIENTS

1000 G

- 360 ml water
- 2+3/4 tbsp coconut oil
- 1 tsp salt
- 715 g wholemeal spelt flour
- 8 g grain yeast
- 2+3/4 tbsp broken linseed

1250 G

- 450 ml water
- 3 tbsp coconut oil
- 1+1/4 tsp salt
- 778 g wholemeal spelt flour
- 10 g grain yeast
- 3 tbsp broken linseed

1500 G

- 540 ml water
- 4 tbsp coconut oil
- 1+1/2 tsp salt
- 1072 g wholemeal spelt flour
- 12 g grain yeast
- 4 tbsp broken linseed

PREPARATION

1. Place the ingredients in the baking tray and bake the bread using the WHOLE WHEAT programme.

Good to know: coconut oil is a saturated fat, but is nonetheless completely healthy. It stimulates food combustion and contains a substance that attacks fungi, moulds, bacteria and viruses. With its combination of wholemeal spelt flour and broken linseed, this bread is also really good for the stomach function and digestion.



ITALIAN BREAD



Preparation time: 3:05 - 3:15

INGREDIENTS

1000 G

- 328 ml water
- 12 g olive oil
- 5 g salt
- 4 g sugar
- 560 g white flour
- 4 g grain yeast
- 1 g basil
- 1 g oregano
- 60 g black olives
- 90 g sun-dried tomatoes

1250 G

- 410 ml water
- 15 g olive oil
- 6 g salt
- 5 g sugar
- 700 g white flour
- 5 g grain yeast
- 1.5 g basil
- 1.5 g oregano
- 75 g black olives
- 110 g sun-dried tomatoes

1500 G

- 492 ml water
- 18 g olive oil
- 7.5 g salt
- 6 g sugar
- 840 g white flour
- 6 g grain yeast
- 1.5 g basil
- 1.5 g oregano
- 90 g black olives
- 135 g sun-dried tomatoes

PREPARATION

1. Drain the olives and sun-dried tomatoes and chop finely.
2. Place the ingredients in the baking tray and bake the bread using the ITALIAN programme.

Tip: the herbs each have their own beneficial effect. Basil is good for digestion and oregano has an anti-inflammatory effect.



BRIOCHE



Preparation time: 3:35 - 3:45

INGREDIENTS

1000 G

- 252 ml milk
- 2 eggs
- 135 g butter
- 540 g white flour
- 7 g salt
- 72 g sugar
- 3 g grain yeast

1250 G

- 315 ml milk
- 3 eggs
- 168 g butter
- 675 g white flour
- 8 g salt
- 90 g sugar
- 3.5 g grain yeast

1500 G

- 378 ml milk
- 3 eggs
- 202 g butter
- 810 g white flour
- 10.5 g salt
- 108 g sugar
- 4.5 g grain yeast

PREPARATION

1. Place the ingredients in the baking tray and bake the bread using the BRIOCHE programme.

Good to know: is it a bread or a pastry? Actually, brioche is a little bit of both. Brioche is soft, light, airy, and slightly sweet and originates in France.



SOFT BUNS



Preparation time: 0:45

INGREDIENTS

1000 G

- 400 ml water
- 35 g butter
- 5 g salt
- 25 g sugar
- 700 g white flour
- 6 g grain yeast
- OR 22 g fresh yeast

1250 G

- 465 ml water
- 43 g butter
- 6 g salt
- 31 g sugar
- 815 g white flour
- 8 g grain yeast
- OR 25 g fresh yeast

1500 G

- 600 ml water
- 52.5 g butter
- 7.5 g salt
- 37.5 g sugar
- 1050 g white flour
- 9 g grain yeast
- OR 33 g fresh yeast

Garnish :

- 1 egg

PREPARATION

1. Place the ingredients in the baking tray and knead the dough using the PIZZA DOUGH programme.
2. Then take the dough out of the machine and divide it into pellets.
3. Place on a lightly oiled baking dish, and allow to rise for around 60 minutes at 20-30°C.
4. Then spread the beaten egg over the buns. Sprinkle with poppy seed, sesame seed, almond flakes, pumpkin pips, etc.
5. Bake the buns in the oven for +/- 10 minutes at 200°C.

Tip: you can add all kinds of ingredients to the dough for extra variety, e.g. nuts, raisins, dried fruit, etc.



Pizza dough

PIZZA DOUGH



Preparation time: 0:45

INGREDIENTS

1000 G (FOR ±5 PIECES)

- 350 ml water
- 3+1/4 tbsp olive oil
- 1 tsp salt
- 2 tbsp sugar
- 750 g white flour
- 2 tsp grain yeast
- OR 16.5 g fresh yeast

1250 G (FOR ±6 PIECES)

- 408 ml water
- 4 tbsp olive oil
- 1+1/4 tsp salt
- 2+1/2 tbsp sugar
- 815 g white flour
- 2+1/2 tsp grain yeast
- OR 19 g fresh yeast

1500 G (FOR ±7 PIECES)

- 525 ml water
- 5 tbsp olive oil
- 1+1/2 tsp salt
- 3 tbsp sugar
- 1125 g white flour
- 3 tsp grain yeast
- OR 25 g fresh yeast

PREPARATION

1. Place the ingredients in the baking tray and knead the dough using the PIZZA DOUGH programme.
2. Take the dough out of the machine and divide into pellets.
3. Place 1 pellet on a worktop sprinkled with flour, and roll it flat into a round shape, using a dough-roller coated with flour.
4. Place the dough on a slightly greased baking tray and prick with a fork.
5. Garnish and bake the pizza in the oven for 15 to 20 minutes at 200°C.

Tip: are you keeping some dough for later? Wrap the pellets of dough in foil and store them in a deep-freezing bag in the freezer. This way, you can store the dough another 2-3 months.







ZUTATEN

ROHRZUCKER

Wenn Sie Zucker verwenden, sollten Sie rohen unraffinierten Rohrzucker benutzen. Im Gegensatz zu raffiniertem Zucker enthält er noch die ursprünglichen Nährstoffe, wie Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe.

NÜSSE

Es gibt zahlreiche Nusssorten, wobei jede Sorte ihre eigene Stärke hat. Mandeln sind reich an Kalzium und wirken dem Alterungsprozess entgegen, Cashewkerne vertreiben Müdigkeit, Pistazien senken den Blutdruck, Maronen enthalten viel Vitamin C und Haselnüsse eignen sich für alles. Walnüsse sind die absoluten Spitzenköpfe. Sie senken das Risiko von Herz- und Gefäßkrankheiten und enthalten krebsbekämpfende Substanzen. Eine Handvoll Walnüsse pro Tag trägt zu einer guten Gesundheit bei.

SAMEN UND KERNE

Pinienkerne, Sesam, Leinsamen, Kürbiskerne usw. Sie gehören ebenso wie Nüsse zu den Ölsaaten und sind demzufolge reich an Eiweißen sowie nützlichen Fettsäuren, Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen. Somit bestens geeignet, um Ihrem Brot als knusprige Bestandteile hinzuzufügen.

STARTER

Auch Sauerteigstarter oder Sauerteigkultur genannt. Mehl und Wasser werden auf natürliche Weise fermentiert. Mit diesem Starter entwickeln Sie auf natürliche Weise eine Hefekultur für Ihr Brot, da Sie für ein Sauerteigbrot keine normale Hefe verwenden.

DINKEL

Dinkel ist eine alte Getreidesorte, hat einen leicht nussigen Geschmack und wird in gleicher Weise verwendet wie Weizenmehl. Da Dinkel reich an Ballaststoffen und komplexen Kohlenhydraten ist, hat er ausgesprochen positive Wirkung auf Ihre Haut und Ihr Verdauungssystem.

KLEIE

Als Kleie werden die Spelzen von Getreide- oder Haferkörnern bezeichnet. Dies ist der Ort des Kornes, wo sich die meisten Nährstoffe befinden.



REZEPTE



WEISSBROT

>



ROSINEN-NÜSSE

>



SAUERTEIGBROT

>



SAUERTEIGSTARTER

>



ROGGENBROT

>



GLUTENFREI

>



VOLLKORNDINKEL

>



ITALIENISCHES BROT

>



REZEPTE



BRIOCHE



WEICHE BRÖTCHEN

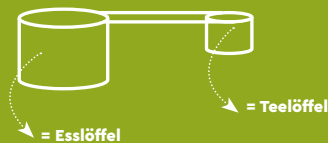


PIZZATEIG



WAS SIE VOR DEM BACKEN WISSEN MÜSSEN

- Geben Sie die Zutaten jeweils in der Reihenfolge der Zutatenliste des Rezepts in die Backform.
- Vor dem Hinzufügen der Hefe: machen Sie eine Vertiefung in das Mehl, fügen Sie die Hefe hinzu und decken Sie die Vertiefung wieder zu.
- Stellen Sie sicher, dass die Hefe nicht mit dem Wasser oder Salz in Berührung kommt!



WEISSBROT



Vorbereitungszeit: 3:05 - 3:15

ZUTATEN

1000 G

- 370 ml Wasser
- 4 EL Öl
- 1 TL Salz
- 1 EL Zucker
- 630 g Weißmehl
- 5 g Trockenhefe

1250 G

- 460 ml Wasser
- 5 EL Öl
- 1+1/4 TL Salz
- 1+1/4 EL Zucker
- 785 g Weißmehl
- 6,5 g Trockenhefe

1500 G

- 555 ml Wasser
- 6 EL Öl
- 1+1/2 TL Salz
- 1+1/2 EL Zucker
- 945 g Weißmehl
- 7,5 g Trockenhefe

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die Zutaten in die Backform und backen Sie das Brot mit dem Programm BASIC.

Tipp: Wiegen Sie die verschiedenen Zutaten stets ganz genau ab und stellen Sie sicher, dass sie frisch sind und Zimmertemperatur besitzen. Auf diese Weise erhalten Sie das beste Brot.



ROSINEN-NÜSSE



Vorbereitungszeit: 3:05 - 3:15

ZUTATEN

1000 G

- 160 ml Wasser
- 250 ml teilentrahmte Milch
- 2 EL Butter
- 2 Eier
- 1+1/2 TL Salz
- 2 EL Zucker
- 700 g Weißmehl
- 4 g Trockenhefe
- 1+1/2 TL Zimt
- 250 g trockene Rosinen
- 75 g Nüsse

1250 G

- 190 ml Wasser
- 290 ml teilentrahmte Milch
- 2+1/2 EL Butter
- 2 Eier
- 1+1/2 TL Salz
- 2+1/2 EL Zucker
- 815 g Weißmehl
- 5 g Trockenhefe
- 1+1/2 TL Zimt
- 250 g trockene Rosinen
- 100 g Nüsse

1500 G

- 240 ml Wasser
- 375 ml teilentrahmte Milch
- 3 EL Butter
- 3 Eier
- 2+3/4 TL Salz
- 3 EL Zucker
- 1050 g Weißmehl
- 6 g Trockenhefe
- 2+3/4 TL Zimt
- 375 g trockene Rosinen
- 112 g Nüsse

ZUBEREITUNG

1. Schlagen Sie die Eier.
2. Geben Sie die Zutaten – mit Ausnahme der Rosinen und Nüsse – in die Backform und backen Sie das Brot mit dem Programm RAISIN/NUT.
3. Hacken Sie die Nüsse grob. Fügen Sie nach dem Piepton die Rosinen und Nüsse hinzu.

Hinweis: Zimt hat nicht nur einen charakteristischen Geschmack und wunderbaren Geruch, sondern ist auch als immunstärkendes Mittel bekannt, das sich beispielsweise günstig auf den Blutzuckerspiegel, den Cholesterinspiegel und die Verdauung auswirkt.



SAUERTEIGBROT



Vorbereitungszeit: 4:35 - 4:45

ZUTATEN

1000 G

- 252 ml Wasser
- 2 EL Öl
- 5 g Salz
- 485 g Weißmehl
- 180 g Sauerteig-Starter

1250 G

- 280 ml Wasser
- 2+1/2 EL Öl
- 6 g Salz
- 550 g Weißmehl
- 215 g Sauerteig-Starter

1500 G

- 378 ml Wasser
- 3 EL Öl
- 7,5 g Salz
- 728 g Weißmehl
- 270 g Sauerteig-Starter

ZUBEREITUNG

1. Machen Sie Ihren Starter selbst. Wie das geht erfahren Sie auf der nächsten Seite.
2. Geben Sie die Zutaten in die Backform und backen Sie das Brot mit dem Programm SOURDOUGH.

Hinweis: Wer lieber mit einer Fertigmischung oder einem Sauerteig-Starter aus dem Tütchen arbeitet, dem empfehlen wir die Programme French oder Basic.



SAUERTEIGSTARTER



Vorbereitungszeit: 7 Tage

ZUTATEN

- Lauwarmes Wasser
- Bio-Roggenmehl oder Bio-Dinkelmehl

WAS SIE BRAUCHEN

- Schraubglas, mindestens 1 Liter Fassungsvermögen

ZUBEREITUNG

TAG 1

- Im Schraubglas 50 ml lauwarmes Wasser und 50 g Mehl gut vermischen.

TAG 2

- In einer separaten Schüssel 50 ml lauwarmes Wasser und 50 g Mehl gut vermischen.
- Dies zur Mischung im Glas geben und gut umrühren.

TAG 3

- Ab dem 3. Tag sehen Sie Aktivität in Ihrem Starter und er ist ein wenig gewachsen.
- Wiederholen Sie die Schritte von Tag 2. Vermischen Sie 50 ml lauwarmes Wasser und 50 g Mehl in einer separaten Schüssel und rühren Sie die neue Mischung unter die Masse im Glas.

TAG 4

- Jetzt beginnt Ihr Sauerteigstarter bereits zu blubbern und riecht leicht säuerlich.
- 75 g der Mischung aus dem Glas nehmen und entsorgen.
- 75 ml lauwarmes Wasser und 75 g Mehl in einer separaten Schüssel gut vermischen, zur Mischung im Glas geben und gut umrühren.

TAG 5

- Der Starter wächst und blubbert immer mehr und fängt an, saurer zu riechen.
- 100 g der Mischung aus dem Glas nehmen und entsorgen.
- 75 ml lauwarmes Wasser und 75 g Mehl in einer separaten Schüssel gut vermischen, zur Mischung im Glas geben und gut umrühren.

TAG 6

- Ihr Sauerteigstarter ist jetzt aktiv und verdoppelt nach der Fütterung seine Größe.
- 100 g der Mischung aus dem Glas nehmen und entsorgen.
- 100 ml lauwarmes Wasser und 100 g Mehl in einer separaten Schüssel gut vermischen, zur Mischung im Glas geben und gut umrühren.

TAG 7

- Der Starter riecht schön sauer und blubbert. Wenn Sie ihn füttern, verdoppelt er seine Größe.
- Ihr Sauerteigstarter ist jetzt einsatzbereit!



Tipps:

- Legen Sie den Deckel lose auf das Glas. Auf diese Weise können die Hefen in der Luft ihre Arbeit am besten verrichten.
- Bewahren Sie das Glas nicht im Kühlschrank, sondern bei Raumtemperatur auf (z. B. in die Küche oder in einen Abstellraum).
- Wischen Sie jedes Mal, wenn Sie den Starter füttern, mit einem Pfannenschaber die Reste am Rand des Glases gut ab, damit sie in die Mischung eingearbeitet werden.
- Seien Sie beim Abwiegen sorgfältig und versuchen Sie, so präzise wie möglich zu arbeiten.

ROGGENBROT



Vorbereitungszeit: 4:05 - 4:15

ZUTATEN

1000 G

- 390 ml Wasser
- 30 g Olivenöl
- 5 g Salz
- 5 g Zucker
- 500 g Weißmehl
- 200 g Roggenvollkornmehl
- 6 g Trockenhefe

1250 G

- 488 ml Wasser
- 38 g Olivenöl
- 6 g Salz
- 6 g Zucker
- 625 g Weißmehl
- 250 g Roggenvollkornmehl
- 7 g Trockenhefe

1500 G

- 585 ml Wasser
- 45 g Olivenöl
- 7,5 g Salz
- 7,5 g Zucker
- 750 g Weißmehl
- 300 g Roggenvollkornmehl
- 9 g Trockenhefe

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die Zutaten in die Backform und backen Sie das Brot mit dem Programm RYE.

Hinweis: Roggenbrote sind schwer und nahrhaft und haben einen ganz anderen Geschmack als Weizenbrote. Die Textur ist auch viel kompakter, weil weniger Gluten enthalten ist. Köstlich mit Erbsensuppe, Speck oder Bauernkäse.



GLUTENFREI



Vorbereitungszeit: 3:05 - 3:15

ZUTATEN

1000 G

- 400 ml Wasser
- 30 g Olivenöl
- 6 g Salz
- 25 g Zucker
- 500 g glutenfreies Mehl
- 6 g Trockenhefe
- ODER 12 g frische Hefe

1250 G

- 500 ml Wasser
- 35 g Olivenöl
- 7 g Salz
- 30 g Zucker
- 625 g glutenfreies Mehl
- 7 g Trockenhefe
- ODER 13,5 g frische Hefe

1500 G

- 600 ml Wasser
- 45 g Olivenöl
- 9 g Salz
- 37 g Zucker
- 750 g glutenfreies Mehl
- 9 g Trockenhefe
- ODER 18 g frische Hefe

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die Zutaten in die Backform und backen Sie das Brot mit dem Programm GLUTEN-FREE.
2. Sie können auch Samenkörner hinzufügen.

Hinweis: Glutenfreies Brot kann aus Getreidearten hergestellt werden, die von Natur aus glutenfrei sind, wie: Buchweizen, Reis, Hafer, Quinoa, Hirse, Amaranth (Kiwicha), Teff, Tapioka, Sorghum oder Mais. Sojamehl, Kastanienmehl und Kichererbsenmehl sind ebenfalls glutenfrei.



VOLLKORNDINKEL



Vorbereitungszeit: 4:05 - 4:15

ZUTATEN

1000 G

- 360 ml Wasser
- 2+3/4 EL Kokosöl
- 1 TL Salz
- 715 g Dinkelvollkornmehl
- 8 g Trockenhefe
- 2+3/4 EL Leinsamenschrot

1250 G

- 450 ml Wasser
- 3 EL Kokosöl
- 1+1/4 TL Salz
- 778 g Dinkelvollkornmehl
- 10 g Trockenhefe
- 3 EL Leinsamenschrot

1500 G

- 540 ml Wasser
- 4 EL Kokosöl
- 1+1/2 TL Salz
- 1072 g Dinkelvollkornmehl
- 12 g Trockenhefe
- 4 EL Leinsamenschrot

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die Zutaten in die Backform und backen Sie das Brot mit dem Programm WHOLE WHEAT.

Hinweis: Kokosöl ist ein gesättigtes Fett, ist aber trotzdem sehr gesund. Es regt die Verbrennung von Nährstoffen an und enthält eine Substanz, die Schimmel, Bakterien und Viren an den Kragen geht. In Kombination mit dem Dinkelvollkornmehl und dem Leinsamenschrot eignet sich dieses Brot darüber hinaus sehr gut für die Darmfunktion und die Verdauung.



Italian

ITALIENISCHES BROT



Vorbereitungszeit: 3:05 - 3:15

ZUTATEN

1000 G

- 328 ml Wasser
- 12 g Olivenöl
- 5 g Salz
- 4 g Zucker
- 560 g Weißmehl
- 4 g Trockenhefe
- 1 g Basilikum
- 1 g Oregano
- 60 g schwarze Oliven
- 90 g sonnengetrocknete Tomaten

1250 G

- 410 ml Wasser
- 15 g Olivenöl
- 6 g Salz
- 5 g Zucker
- 700 g Weißmehl
- 5 g Trockenhefe
- 1,5 g Basilikum
- 1,5 g Oregano
- 75 g schwarze Oliven
- 110 g sonnengetrocknete Tomaten

1500 G

- 492 ml Wasser
- 18 g Olivenöl
- 7,5 g Salz
- 6 g Zucker
- 840 g Weißmehl
- 6 g Trockenhefe
- 1,5 g Basilikum
- 1,5 g Oregano
- 90 g schwarze Oliven
- 135 g sonnengetrocknete Tomaten

ZUBEREITUNG

1. Oliven und sonnengetrocknete Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln.
2. Geben Sie die Zutaten in die Backform und backen Sie das Brot mit dem Programm ITALIAN.

Tipp: Die Kräuter haben jeweils eine eigene heilkräftige Wirkung. Basilikum fördert die Verdauung und Oregano wirkt entzündungshemmend.



BRIOCHE



Vorbereitungszeit: 3:35 - 3:45

ZUTATEN

1000 G

- 252 ml Milch
- 2 Eier
- 135 g Butter
- 540 g Weißmehl
- 7 g Salz
- 72 g Zucker
- 3 g Trockenhefe

1250 G

- 315 ml Milch
- 3 Eier
- 168 g Butter
- 675 g Weißmehl
- 8 g Salz
- 90 g Zucker
- 3,5 g Trockenhefe

1500 G

- 378 ml Milch
- 3 Eier
- 202 g Butter
- 810 g Weißmehl
- 10,5 g Salz
- 108 g Zucker
- 4,5 g Trockenhefe

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die Zutaten in die Backform und backen Sie das Brot mit dem Programm BRIOCHE.

Hinweis: Ist es ein Brot oder ein Gebäck? Brioche ist eigentlich beides. Brioche-Brot ist weich, leicht, luftig und leicht süß und stammt ursprünglich aus Frankreich.



WEICHE BRÖTCHEN



Vorbereitungszeit: 0:45

ZUTATEN

1000 G

- 400 ml Wasser
- 35 g Butter
- 5 g Salz
- 25 g Zucker
- 700 g Weißmehl
- 6 g Trockenhefe
- ODER 22 g frische Hefe

1250 G

- 465 ml Wasser
- 43 g Butter
- 6 g Salz
- 31 g Zucker
- 815 g Weißmehl
- 8 g Trockenhefe
- ODER 25 g frische Hefe

1500 G

- 600 ml Wasser
- 52,5 g Butter
- 7,5 g Salz
- 37,5 g Zucker
- 1050 g Weißmehl
- 9 g Trockenhefe
- ODER 33 g frische Hefe

Garnierung :

- 1 Ei

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die Zutaten in die Backform und kneten Sie den Teig mit dem Programm PIZZA DOUGH.
2. Nehmen Sie den Teig aus der Maschine und formen Sie Kugeln.
3. Geben Sie die Kugeln auf ein gefettetes Backblech und lassen Sie sie etwa 60 Minuten bei 20-30°C aufgehen.
4. Bestreichen Sie sie mit geschlagenem Ei. Dekorieren Sie möglicherweise mit Mohn, Sesam, Mandelstiften, Kürbiskernen...
5. Backen Sie sie bei 200°C +/- 10 Min. im Ofen.

Tipp: Sie können dem Teig noch Zutaten hinzufügen, um für mehr Abwechslung zu sorgen, wie z. B. Nüsse, Rosinen, Trockenfrüchte usw.



PIZZATEIG



Vorbereitungszeit: 0:45

ZUTATEN

1000 G (FÜR ±5 STÜCK)

- 350 ml Wasser
- 3+1/4 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 2 EL Zucker
- 750 g Weißmehl
- 2 TL Trockenhefe
- ODER 16,5 g frische Hefe

1250 G (FÜR ±6 STÜCK)

- 408 ml Wasser
- 4 EL Olivenöl
- 1+1/4 TL Salz
- 2+1/2 EL Zucker
- 815 g Weißmehl
- 2+1/2 TL Trockenhefe
- ODER 19 g frische Hefe

1500 G (FÜR ±7 STÜCK)

- 525 ml Wasser
- 5 EL Olivenöl
- 1+1/2 TL Salz
- 3 EL Zucker
- 1125 g Weißmehl
- 3 TL Trockenhefe
- ODER 25 g frische Hefe

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die Zutaten in die Backform und kneten Sie mit dem Programm PIZZA DOUGH.
2. Nehmen Sie den Teig aus der Maschine und formen Sie Kugeln.
3. Geben Sie 1 Kugel auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche und rollen Sie sie mit einem bemehlten Nudelholz zu einer runden Form aus.
4. Legen Sie den Teig auf ein leicht gefettetes Backblech und stechen Sie ihn mit einer Gabel ein.
5. Garnieren Sie und backen Sie bei 200°C 15-20 Min. im Ofen.

Tipp: Teig aufbewahren? Wickeln Sie die Teigkugeln in Frischhaltefolie und legen Sie sie in einem Gefrierbeutel im Tiefkühlschrank. So können Sie den Teig noch 2-3 Monate aufbewahren.



DOMO

A party at home!

LINEA 2000 BV
Dompel 9 • 2200 Herentals • Belgium
www.domo-elektro.be