

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



BREAD MAKER SBB 850 C1

GB

RECIPE BOOK

HU

RECEPTFÜZET

SK

RECEPTÁR

PL

ZESZYT Z PRZEPISAMI

CZ

RECEPTY

DE

AT

CH

REZEPTHEFT

IAN 270356

PL HU
CZ SK

RECIPE BOOK

PAGE

Useful information about ingredients	2
Baking tips	3
Ready-to-use baking mixtures	4
Slicing and storing bread	4
Recipes for approx. 1000 g bread	5
Programme 1 Regular.....	5
Programme 2 French.....	6
Programme 3 Whole Wheat.....	6
Programme 4 Sweet.....	7
Programme 5 Super Rapid.....	8
Programme 6 Dough (knead).....	8
Programme 7 Pasta.....	9
Programme 8 Buttermilk bread.....	9
Programme 9 Gluten Free.....	9
Programme 10 Cake.....	10
Programme 11 Jam.....	10
Troubleshooting the recipes	12

Useful information about ingredients

FLOUR

Most of the commercially available varieties of flour, such as wheat or rye flour, are suitable for baking. The type designation for flour types may vary from country to country. With the baking program "gluten-free", gluten-free flour types such as corn, buckwheat or potato flour can be used. You can also use ready-to-use baking mixtures. Programmes 1 and 2 are ideal for adding small proportions (10-20%) of grains or groats. In case of larger proportions of whole grain (70-95%) use programme 3. The following types of flour are used in the recipes:

Flour type	Description
Type 405	standard wheat flour
Type 550	strong wheat flour, for finely pored doughs
Type 997	standard rye flour
Type 812	Wheat flour, for light mixed breads
Type 1050	dark wheat flour for mixed breads or savoury pastries
Type 1150	Rye flour with a high mineral content

YEAST

In the fermentation process, yeast splits the sugar and carbohydrate contained in the dough and converts them into carbon dioxide, which causes the dough to rise. Yeast is available in different forms: as dry yeast, as fresh yeast or as fast fermenting yeast.

We recommend using dry yeast for the bread maker to obtain the best results.

If you are using fresh yeast instead of dry yeast, observe the instructions given on the packaging. In general, 1 packet of dry yeast corresponds to about 21 g of fresh yeast and is suitable for approx. 500 g of flour. Always store yeast in the refrigerator, as heat decomposes it. Before use, check the expiry date. After opening the package, unused yeast should be carefully wound up and stored in the re-frigerator.

Note:

For recipes suggested in this recipe book, we recommend the use of dry yeast.

SUGAR

Sugar has a decisive influence on both the degree of browning and the taste of the bread. The use of crystal sugar is assumed for the recipes in this book. Do not use powdered sugar, unless it is expressly specified. Sweeteners are not suitable as alternatives to sugar.

SALT

Salt is important for the taste as well as the degree of browning. Salt also has an inhibiting effect on yeast fermentation. Therefore, do not exceed the quantity of salt specified in the recipes. Salt can be dispensed with for dietary reason. In such cases, the dough may rise faster than usual.

LIQUIDS

Liquids like milk, water or reconstituted milk powder can be used for making bread. Milk adds to the taste of the bread and softens the crust, whereas pure water gives a crispy crust. In some recipes, the use of fruit juices is indicated in order to give a particular flavour to the bread.

EGGS

Eggs enrich the bread and give it a softer structure. Use eggs of the largest size class when baking the recipes given in this recipe book.

FATS: BAKING FAT, BUTTER OR OIL

Baking fats, butter and oil make the yeast-based bread mellow. The unique form of crust and structure in French-style breads is due to its fat-free ingredients. However, bread stays fresh longer if fat has been used in its making. If you use butter directly from the refrigerator, cut it into small bits to optimise mixing with the dough during the kneading phase.

GLUTEN-FREE

Celiac disease, in adults also called sprue, is a chronic disease that is triggered by eating foods that contain gluten. The protein gluten (gliadin) contained in wheat and spelt and similar proteins in rye, barley and oats cause damage to the mucous membrane of the small intestine. Only special bread from health food shops or from one's own kitchen that has been prepared with gluten-free flours may be eaten. However, baking bread and cake with gluten-free flour takes some practice. Such flours require longer for the uptake of liquids and have different rising properties. Gluten-free flours must also be thickened or fluffed with gluten-free thickening agents. These are for example cream of tartar, yeast, sourdough from maize or rice flour, baking agents with a maize basis or binding agents such as guar flour, carob corn flour, kudzu, pectin, arrowroot starch or carrageen. It is also necessary to give up the familiar taste of bread. The consistency of gluten-free breads is also different to that of wheat meal breads.

MEASURING THE INGREDIENTS

Along with our Automatic Bread Maker, you will receive the following measuring cups, which make the task of measuring the ingredients easier for you:

- 1 Measuring cup with quantity level markings
- 1 Large measuring spoon corresponding to one tablespoon (tbsp.)
- 1 Small measuring spoon corresponding to one teaspoon (tsp.)

Place the measuring cup on a flat surface. Make sure that the quantities reach the measuring lines correctly. When measuring dry ingredients, make sure that the measuring cup is dry.

Baking tips

Baking in different climatic regions

In areas located at higher altitudes, the lower atmospheric pressure causes yeast to ferment faster.

Hence, less yeast is required here.

In dry regions, the flour will be drier and requires more liquids.

In humid regions, the flour will be more moist and thus absorbs a lesser amount of liquids. In such areas, more flour is required.

Ready-to-use baking mixtures

You can also use ready-to-use baking mixtures with this bread maker.

Follow the manufacturer's instructions on the packaging.

The following table provides you the examples of conversion for some of the baking mixtures.

Baking mixtures	for a loaf of ca. 750 g
Multigrain health bread	500 g baking mixture 350 ml water
Sunflower seed bread	500 g baking mixture 350 ml water
Rustic whole grain bread	500 g baking mixture 370 ml water
Farmhouse bread	500 g baking mixture 350 ml water
Ciabatta	500 g baking mixture 360 ml water 1 tsp. olive oil

The ready to use baking mixtures, available at Lidl, are especially suitable for this Bread Baking Machine. Follow the preparation instructions on the packaging.

Slicing and storing bread

You can achieve the best results, if you place the freshly baked bread on a grill before slicing it and allow it to cool down for 15 to 30 minutes. Use a bread slicing machine or a toothed knife to slice the bread. Unconsumed bread can be stored at room temperature for up to 3 days in suitable plastic bags or containers. If you wish to store the bread for longer periods (up to 1 month), you should freeze it. Since homemade bread does not contain preservatives, it spoils faster than commercially manufactured bread.

Recipes for approx. 1000 g bread

Note: To achieve a better baking result, prepare the dough with a mixer. Then place the finished dough in the baking mould. Using the button "Bread weight" enter the weight 1000 gr. Select the desired degree of browning for your bread. Please note that the quantities given are intended as guiding values. Small variations may arise in the baking result.

Programme 1 Regular

Sunflower bread

300 ml lukewarm milk
1 tbsp. butter
540 g flour of type 550
5 tbsp. sunflower seeds
1 tsp. salt
1/2 tsp. sugar
1 packet of dry yeast

Sourdough bread

50 g sourdough
350 ml water
1.5 tbsp. butter
1,5 tsp. salt
1 tsp. sugar
180 g flour of type 997
360 g flour of type 1050
1 packet of dry yeast

Farmhouse bread

300 ml milk
1,5 tsp. Salt
2 eggs
1,5 tbsp butter/margarine
540 g flour of type 1050
1 tbsp. sugar
1 packet of dry yeast

Potato bread

300 ml water/milk
2 tbsp. butter
1 egg
90 g pressed, cooked potatoes
1 tsp. salt
2 tbsp. sugar
540 g flour of type 550
1 packet of dry yeast

Herb bread

350 ml buttermilk
1 tsp. salt
1.5 tbsp. butter
1 tbsp. sugar
540 g flour of type 550
4 tbsp. finely chopped parsley
3/4 packet of dry yeast

Pizza bread

300 ml water
1 tbsp. oil
1 tsp. salt
1 tsp. sugar
1 tsp. dried oregano
2 tbsp. grated Parmesan
50 g thinly sliced salami
540 g flour of type 550
3/4 packet of dry yeast

Beer bread

150 ml water
150 ml lager beer
540 g flour of type 550
3 tbsp. buckwheat flour
1.5 tbsp. bran
1 tsp. salt
3 tbsp. sesame seeds
1.5 tbsp. malt extract (syrup)
1/2 packet of dry yeast
150 ml sourdough starter

Cornbread

350 ml water
1 tbsp. butter
540 g flour of type 550
3 tbsp. corn semolina
1/2 chopped apple with peel
3/4 packet of dry yeast

Programme 2 French

"Classic" white bread

320 ml water/milk
2 tbsp. butter
1,5 tsp. Salt
2 tbsp. sugar
600 g wheat flour of type 550
1 packet of dry yeast

Light white bread

320 ml water
20 g butter
1,5 tsp salt
1.5 tsp. sugar
600 g wheat flour of type 405
1 packet of dry yeast
1 egg

Honey bread

320 ml water
1,5 tsp. salt
2.5 tsp. olive oil
1.5 tbsp. honey
600 g flour of type 550
1 packet of dry yeast

Poppy seed bread

300 ml water
540 g flour of type 550
1 tsp. sugar
1 tsp. salt
75 g ground poppy seeds
1 tbsp. butter
1 pinch of nutmeg
3/4 packet of dry yeast
1 tbsp. grated Parmesan

Paprika bread

310 ml water
1,5 tsp salt
1.5 tsp. oil
1.5 tsp. paprika powder
530 g flour of type 812
1 packet of dry yeast
130 g red pepper, finely diced

Programme 3 Whole Wheat

Rye whole grain bread

75 g sourdough
325 ml warm water
2 tbsp. honeydew
350 g rye whole grain flour
150 g wheat whole grain flour
1 tbsp. carob seed flour
1/2 tbsp. salt
1 packet of dry yeast

Spelt bread

350 ml buttermilk
360 g spelt whole grain flour
90 g rye whole grain flour
90 g spelt groats
50 g sunflower seeds
1 tsp. salt
1/2 tsp. sugar
75 ml sourdough starter
3/4 packet of dry yeast

Wheat groats bread

350 ml water
1 tsp. salt
2 tbsp. butter
1.5 tbsp. honey
360 g flour of type 1050
180 g wheat whole grain flour
50 g wheat groats
3/4 packet of dry yeast

Whole grain bread

350 ml water
25 g butter
1 tsp. salt
1 tsp. sugar
270 g flour of type 1050
270 g wheat whole grain flour
3/4 packet of dry yeast

Rye bread

300 ml water
1.5 tbsp. butter
1.5 tbsp. vinegar
1 tsp. salt
1,5 tbsp. sugar
180 g rye flour of type 1150
360 g flour of type 1050
1 packet of dry yeast

Seven grain bread

300 ml water
1.5 tbsp. butter
1 tsp. salt
2.5 tbsp. sugar
240 g flour of type 1050
240 g wheat whole grain flour
60 g 7 grain flakes
3/4 packet of dry yeast

Brown bread

400 ml warm water
160 g wheat flour of type 550
200 g coarse rye whole grain groats
180 g fine rye groats
1 tsp. salt
100 g sunflower seeds
100 ml dark treacle
1 packet of dry yeast
1 package of dry sourdough

Programme 4 Sweet

Raisin bread

300 ml water
2.5 tbsp. butter
1.5 tbsp. honey
1 tsp. salt
540 g wheat flour of type 405
100 g raisins
3/4 packet of dry yeast

Raisin nut bread

300 ml water
1.5 tbsp. butter
1 tsp. salt
1 tbsp. sugar
540 g flour of type 405
100 g raisins
3 tbsp. chopped walnuts
3/4 packet of dry yeast

Chocolate bread

400 ml milk
100 g low fat curd cheese
1,5 tsp. salt
1.5 tsp. sugar
600 g wheat whole grain flour
10 tbsp. cocoa
100 g chopped whole milk chocolate
1 packet of dry yeast

Use whole milk or semi-sweet chocolate.
If you brush the dough with 1 tbsp. milk after kneading, the crust will be darker.

Sweet bread

300 ml water/milk
2 tbsp. butter
2 eggs
1,5 tsp. salt
1.5 tbsp. honey
600 g flour of type 550
1 packet of dry yeast

Programme 5 Super Rapid

White bread express

360 ml water
5 tbsp. oil
4 tsp. sugar
4 tsp. salt
630 g wheat flour of type 405
1 packet of dry yeast

Pepper almond bread

300 ml water
540 g flour of type 550
1 tsp. salt
1 tsp. sugar
2 tbsp. butter
100 g flaked almonds (roasted)
1 tbsp. pickled green peppercorn
3/4 packet of dry yeast

Carrot bread

330 ml water
1.5 tbsp. butter
600 g flour of type 550
90 g finely chopped carrots
2 tsp. salt
1.5 tsp. sugar
1 packet of dry yeast

Programme 6 Dough (knead)

Pizza dough (for 2 Pizzas)

300 ml water
1 tbsp. olive oil
3/4 tsp. salt
2 tsp. sugar
450 g wheat flour of type 405
1 packet of dry yeast

Whole grain pizza dough

300 ml water
1 tbsp. olive oil
3/4 tsp. salt
1 tbsp. honey
450 g wheat whole grain flour
50 g wheat germ
1 packet of dry yeast

Roll out the dough and let it rise for about 10 minutes.
Top the dough as desired and bake the pizza at 180°C for approx. 20 minutes.

Bran rolls

200 ml water
50 g butter
3/4 tsp. salt
1 egg
3 tbsp. sugar
500 g flour of type 1050
50 g wheat bran
1 packet of dry yeast

Pretzels

200 ml water
1/4 tsp. salt
360 g flour of type 405
1/2 tsp. sugar
1/2 packet of dry yeast

Form the dough into pretzels. Then coat the pretzels with 1 whisked egg and spread coarse salt over top (a total of 1-2 tbsp. coarse salt for about 12 pretzels). Bake the pretzels at approx. 230°C for approx.

15-20 minutes.

French baguettes

300 ml water
1 tbsp. honey
1 tsp. salt
1 tsp. sugar
540 g flour of type 550
1 packet of dry yeast

Form loaves out of the dough and cut into the top side of the shaped baguettes at an angle. Let the dough rise for approx. 30-40 minutes. Bake at approx. 175°C for approx. 25 minutes.

Programme 7 Pasta

5 Eggs (room temperature)
or 300 ml water
250 g soft wheat flour of type 405
250 g hard wheat flour of type 1050

Programme 8 Buttermilk bread

Buttermilk bread (type 1)

350 ml buttermilk
2 tbsp. butter
2 tsp. salt
3 tbsp. sugar
600 g wheat flour of type 1050
1 packet of dry yeast

Buttermilk bread (type 2)

250 ml buttermilk
130 ml water
600 g wheat flour of type 1050
60 g rye flour of type 997
1,5 tsp. Salt
1 packet of dry yeast

Yoghurt bread

250 ml Water or milk
150 g Yoghurt
1 tsp. salt
1 tsp. sugar
500 g flour of type 550
3/4 packet of dry yeast

Curd cheese bread

200 ml water/milk
3 tbsp. oil
260 g curd cheese (40% fat content)
600 g wheat flour
1,5 tsp salt
1.5 tsp. sugar
1 packet of dry yeast

Programme 9 Gluten Free

Note:

When you wish to bake gluten-free breads, ensure that you clean the mould, the dough hook and the appliance especially thoroughly. Even small residual amounts of flour can cause an allergic reaction in gluten-sensitive people.

Gluten-free white bread

570 ml warm water (approx. 40°C)
30 g soft butter
700 g gluten-free flour mixture
(e.g. "Bread-Mix - Mix B" from Schär)
1/2 tsp. salt
2 packets of dried yeast

Gluten-free potato bread

440 ml water
1.5 tbsp. oil
400 g gluten-free flour mixture
(e.g. "Mix B" from Schär)
1.5 tsp. salt
1.5 tsp. sugar
1 1/4 packet of dry yeast
230 g cooked potatoes, peeled and pressed

Gluten-free yoghurt bread

350 ml water
150 g natural yoghurt
1.5 tbsp. oil
1.5 tbsp. vinegar
100 g gluten-free flour
(e.g. millet, rice, buckwheat)
400 g gluten-free flour mixture
(e.g. "Mix B" from Schär)
1,5 tsp salt
1.5 tsp. sugar
1 1/4 packet of dry yeast
1 tsp. guar seed or carob seed flour

Gluten-free seed bread

250 ml water
200 ml milk
1.5 tbsp. oil
500 g gluten-free flour mixture
1,5 tsp salt
1.5 tsp. sugar
1 1/4 packet of dry yeast
100 g seeds (e.g. sunflower seeds)

Programme 10 Cake

Ready-to-use cake mixes work excellently with this programme.
Follow the preparation instructions on the packaging.

Programme 11 Jam

Jams and marmalades can be quickly and easily prepared in the Bread Baking Machine. Even when you have never done it before, you should give it a try. You will acquire an especially delicious, good tasting sweetened fruit preserve.

Proceed as follows:

- Wash the fresh ripe fruit. Hard skinned fruits such as apples, peaches, pears etc may need peeling.
- Always use the amount specified, as this is adjusted exactly to the programme JAM. Otherwise, the mixture will cook too early and pour over.
- Weigh the fruit, cut it into small pieces (max. 1 cm) or mash it, then place it in the container.
- Add the gelling sugar in the given amount. Use only this type, not household sugar, as the preserve will then not be firm.
- Mix the fruit with the sugar and start the Programme, which will now run completely automatically.
- After the Programme has ended, pour the jam into glasses and seal them well.

Orange marmelade

350 g oranges
150 g lemons
500 g gelling sugar

Strawberry jam

500 g strawberries
500 g gelling sugar
2-3 tbsp. lemon juice

Berry jam

500 g thawed berries
500 g gelling sugar
1 tbsp. lemon juice

Mix all ingredients in the baking mould.

Enjoy your meal!

These recipes are provided without guarantee. All ingredients and preparation information are guiding values. Expand these recipe suggestions based on your personal experiences. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit".

Troubleshooting the recipes

Why does my bread occasionally have some flour on the side crusts?	Your dough may be too dry. Next time, take particular care with measuring the ingredients. Add up to 1 tbsp. of additional liquid.
Why do I need to add the ingredients in a particular sequence?	This is the best way to prepare the dough. Using the timer function prevents the yeast from mixing with the liquid before the dough is stirred.
Why is the dough only partly kneaded?	Check to see if the kneading paddle and the baking mould are correctly positioned. Also check the consistency of the dough and add 1/2 to 1 tbsp. of liquids or flour, one or more times after kneading. With baking mixtures: The amount of ready to use baking mixture and the ingredients are not matched to the capacity of the baking mould. Reduce the quantities of the ingredients.
Why has the bread not risen?	The yeast used was too old or no yeast was added.
When should I add nuts and fruits to the dough?	You will hear a signal tone when you should add the ingredients.. If you add these ingredients to the dough at the start, the nuts or fruit may get crushed at the time of kneading.
The baked bread is too moist.	Check the consistency of the dough 5 Min. after the start of the kneading process and, if necessary, add more flour.
There are air bubbles on the surface of the bread.	You may have used too much yeast..
The bread rises and then collapses.	The dough is perhaps rising too fast. To prevent this, reduce the water quantity and/or increase the quantity of salt and/or reduce the quantity of yeast.
Can other recipes also be used?	You can use other recipes, however, pay attention to the ingredient amounts. Get to know your appliance well and the recipes given here, before you try out your own recipes. NEVER exceed the volume of 700 gr of flour. Adjust the quantities of your recipes to the quantities specified for the recipes given in this booklet.

Trochę o składnikach	14
Porady przydatne w pieczeniu	15
Gotowe mieszanki (proszkowe) do pieczenia	16
Krojenie chleba i jego przechowywanie	16
Przepisy na ok. 1000 g chleba	17
Program 1 Normalne	17
Program 2 Kruche	18
Program 3 Razowe	18
Program 4 Słodkie	19
Program 5 Express	20
Program 6 Ciasto Zagniatane	20
Program 7 Makaron	21
Program 8 Chleb maślaný	21
Program 9 Bezglutenowe	21
Program 10 Ciasto	22
Program 11 Konfitura	22
Poprawki w przepisach	24

Trochę o składnikach

MAKA

Nadają się powszechnie sprzedawane rodzaje mąk w sklepach jak mąka pszenna lub żytnia (typ 405-1150). Oznaczenia gatunku mąki mogą się różnić w zależności od kraju. W programie "Bezglutenowy" możesz używać bezglutenowych gatunków mąki, jak np. mąka pszenna lub mąka ziemniaczana. Możemy również używać gotowych mieszanek do wyrobu ciasta na chleb. Do dodawania małych części (10-20%) ziaren lub śrutu zbożowej nadają się programy 1 i 2. Przy większych częściach mąki razowej (70-95%) należy zastosować program 3. W przepisach użyto następujące gatunki mąki:

Gatunki mąki	Opis
Typ 405	Zwykła mąka pszenna
Typ 550	Mąka pszenna o wysokiej wartości wypiekowej, do ciast o drobnej porowatości
Typ 997	Zwykła mąka żytnia
Typ 812	Mąka pszenna, do jasnych chlebów mieszanych
Typ 1050	Ciemna mąka pszenna, do chlebów mieszanych lub pożywnych wyrobów piekarniczych
Typ 1150	Mąka żytnia o wysokiej zawartości minerałów

DROŻDŻE

Drożdże fermentując rozkładają zawarty w cieście cukier i węglowodany, zamieniają je na dwutlenek węgla i powodują przez to rośnięcie ciasta. Drożdże sprzedaje się w różnych formach: jako drożdże suszone, świeże lub jako szybko fermentujące. Do urzędzenia do pieczenia ciasta zalecamy stosowanie wyłącznie drożdży suszonych, dzięki którym osiąga się najlepsze rezultaty. Używając drożdży świeżych zamiast suszonych należy przestrzegać sposobu użycia podanego na opakowaniu. Przeważnie 1 porcja drożdży ok. 21 g wystarcza na ok. 500g mąki. Drożdże przechowujemy zawsze w lodówce, ponieważ w wyższych temperaturach szybko się psują. Przed użyciem drożdży sprawdzamy, czy nie upłynął ich termin ważności. Nieużyta porcję drożdży zawijamy ponownie w opakowanie i chowamy do lodówki.

Wskazówka:

Przy przyrządzaniu przepisów wymienionych w niniejszej instrukcji obsługi uwzględniono stosowanie drożdży suszonych.

CUKIER

Cukier ma ważny wpływ na stopień spieczenia i na smak chleba. W przepisach wymienionych w niniejszej instrukcji obsługi uwzględnia się użycie cukru kryształu. Nie używajmy cukru pudru, chyba że jest on wyraźnie wymagany w przepisie. Zamiast cukru nie stosujmy słodzików, ponieważ nie nadają się one do pieczenia.

SÓL

Sól jest ważnym składnikiem smakowym i wpływa na stopień spieczenia. Powoduje spowolnienie procesu fermentacji drożdży. Nie używajmy soli w ilościach większych, niż podano w przepisie. Ze względów dietetycznych z soli można całkowicie zrezygnować. W tym przypadku należy liczyć się z większym niż zwykle wyrośnięciem chleba.

PŁYNY

Płyny, takie jak mleko, woda lub rozpuszczone w wodzie mleko w proszku, można zastosować do przygotowania chleba. Mleko polepsza smak chleba i zmiękcza skórkę, natomiast czysta woda powoduje chrupliwość skórki. W niektórych przepisach zaleca się użycie soków owocowych, w celu nadania smakowi chleba określonej specyfiki.

JAJKA

Jaja wzbogacają smak chleba i zmiękczą jego strukturę. Do pieczenia zgodnie z podanymi przepisami używamy jajek o większych rozmiarach.

TŁUSZCZE: TŁUSZCZ DO PIECZENIA, MASŁO, OLEJ

Tłuszcze do pieczenia, masło i olej powodują, że chleb drobi się. Chleb francuski zawdzięcza swoją wyjątkową skórkę i strukturę surowcom z niską zawartością tłuszczu. Chleb, do przygotowania którego używa się tłuszczu, pozostaje jednak dłużej świeży. Jeżeli używamy masła bezpośrednio z lodówki, powinniśmy go pokroić na małe kawałki, aby ułatwić jego rozprowadzenie w cieście podczas mieszania.

BEZGLUTENOWO

Enteropatia glutenowa, u dorosłych nazywana również sprue, jest to zespół upośledzonego wchłaniania składników pokarmowych, powstający na skutek częstego spożywania produktów zawierających gluten. Zawarty w pszenicy gluten (gliadyna) oraz podobne składniki białkowe w życie, jęczmieniu i owsie, prowadzą do uszkodzenia błony śluzowej jelita cienkiego. Należy wówczas spożywać specjalnie przygotowane pieczywo dostępne w sklepach ze zdrową żywnością lub przygotowywane w domu z mąki bezglutenowej. Pieczenie pieczywa i ciasta z mąki bezglutenowej wymaga pewnego doświadczenia. Mąka tego rodzaju wymaga więcej czasu do wchłonięcia cieczy i posiada inne właściwości porotwórcze.

Mąkę bezglutenową należy poza tym łączyć lub spulchniać bezglutenowymi środkami spulchniającymi. Należą do nich przykładowo proszek do pieczenia, drożdże, zaczyn z mąki kukurydzianej lub ryżowej, enzym na bazie kukurydzy lub stabilizatory, np. mąka z ziarna guar, mączka chleba świętojańskiego, kuzu, pektyna, skrobia maranty trzcinowatej lub mech irlandzki. Poza tym można pożegnać się ze smakiem tradycyjnego chleba. Także konsystencja chleba bezglutenowego jest inna niż chlebow z mąki pszennej.

ODMIERZANIE ILOŚCI SUROWCÓW

Z naszym automatem do pieczenia chleba dostarczamy następujące pojemniki do pomiarów, które ułatwią Tobie odmierzenie ilości surowców:

- 1 pojemnik do pomiarów z danymi o ilości
- 1 większa łyżka do pomiarów, odpowiada łyżce do zupy
- 1 mniejsza łyżeczka do pomiarów, odpowiada łyżeczce do herbaty

Ustaw miarkę na płaskiej powierzchni. Przestrzegać, aby ilości odpowiadały dokładnie odpowiedniej kresce. Przy odmierzaniu ilości suchych surowców przestrzegać, by miska do pomiarów była sucha.

Porady przydatne w pieczeniu

Pieczenie w różnych strefach klimatycznych

W wyżej położonych regionach niższe ciśnienie powietrza prowadzi do szybszego rośnięcia drożdży. W związku z tym należy użyć mniejszej ilości drożdży.

W suchych regionach mąka jest bardziej sucha i wymaga więcej płynów.

W regionach wilgotnych mąka jest bardziej wilgotna i wymaga mniej płynów. Tu potrzeba trochę więcej soli.

Gotowe mieszanki (proszkowe) do pieczenia

Do pieczenia chleba w tego rodzaju urządzeniach możemy używać gotowych mieszanek (proszkowych). Należy przestrzegać wskazówek producenta wymienionych na opakowaniu.

W tabeli znajdziesz przykłady przeliczenia dla niektórych mieszanek w proszku do pieczenia chleba.

Krojenie chleba i jego przechowywanie

Najlepszy rezultat osiągniemy, jeżeli świeżo upieczony chleb przed jego rozkrojeniem położymy na ruszcie i pozostawimy na 15-30 minut do wystygnięcia. Do krojenia chleba używaj maszyny lub noża z ząbkami. Nie zjedzony chleb można w temperaturze pokojowej przechowywać w torebkach przedłużających trwałość produktu lub w pojemnikach z tworzywa sztucznego aż przez trzy dni. W celu dłuższego przechowywania (do 1 miesiąca) chleb należy zamrozić.

Z tego względu, że w domu pieczony chleb nie zawiera żadnych substancji konserwacyjnych, starzeje się szybciej niż chleb produkowany przemysłowo.

Mieszanka do pieczenia	na jeden chleb około 750 g
Chleb wielozbożowy	500 g mieszanki do pieczenia 350 ml wody
Chleb z ziarnami słonecznika	500 g mieszanki do pieczenia 350 ml wody
Chleb razowy	500 g mieszanki do pieczenia 370 ml wody
Chleb wiejski:	500 g mieszanki do pieczenia 350 ml wody
Ciabatta	500 g mieszanki do pieczenia 360 ml wody 1 łyżki oliwy z oliwek

Do tego automatu do pieczenia chleba nadają się szczególnie gotowe mieszanki, oferowane w sieci sklepów Lidl. Postępuj zgodnie z przepisem na opakowaniu.

Przepisy na ok. 1000 g chleba

Wskazówka: Aby uzyskać lepszy rezultat pieczenia, ciasto wyrabiamy mikserem. Następnie gotowe ciasto wkładamy do formy do pieczenia. Za pomocą przycisku "Waga chleba" ustaw ciężar 1000 g. Wybierz stopień wypieczenia chleba. Pamiętajmy, że przy podawaniu ilości składników chodzi o wartości orientacyjne. Należy liczyć się z pewnymi rozbieżnościami przy rezultatach pieczenia.

Program 1 Normalne

Chleb słonecznikowy

300 ml letniego mleka
1 łyżka masła
540 g mąki typ 550
5 łyżek ziaren słonecznika
1 łyżeczka soli
1/2 łyżeczki cukru
1 kostka drożdży

Chleb na zaczynie

50 g zaczynu
350 ml wody
1,5 łyżki masła
1,5 łyżeczki soli
1 łyżeczki cukru
180 g mąki typ 997
360 g mąki typ 1050
1 kostka drożdży

Chleb wiejski

300 ml mleka
1,5 łyżeczki soli
2 jajka
1,5 łyżki masła / margaryny
540 g mąki typ 1050
1 łyżki cukru
1 kostka drożdży

Chleb ziemniaczany

300 ml wody / mleka
2 łyżki masła
1 jajko
90 g tłuczonych, ugotowanych ziemniaków
1 łyżeczka soli
2 łyżki cukru
540 g mąki typ 550
1 kostka drożdży

Chleb ziołowy

350 ml maślanki
1 łyżeczka soli
1,5 łyżki masła
1 łyżki cukru
540 g mąki typ 550
4 łyżki drobno posiekanej pietruszki
3/4 kostki drożdży

Ciasto na pizzę

300 ml wody
1 łyżki oleju
1 łyżeczka soli
1 łyżeczki cukru
1 łyżeczka suchego oregano
2 łyżka tartego parmezanu
50 g pociętej salami
540 g mąki typ 550
3/4 kostki drożdży

Chleb piwny

150 ml wody
150 ml piwa jasnego
540 g mąki typ 550
3 łyżki mąki gryczanej
1,5 łyżki otrębów
1 łyżeczka soli
3 łyżki sezamków
1,5 łyżki ekstraktu kukurydzianego (syrop)
1/2 kostki drożdży
150 ml osadu zaczynu

Chleb kukurydziany

350 ml wody
1 łyżka masła
540 g mąki typ 550
3 łyżki kaszki kukurydzianej
1/2 jabłka pociętego w talarki
3/4 kostki drożdży

Program 2 Kruche

Chleb jasny „Klasyczny“

320 ml wody / mleka
2 łyżki masła
1,5 łyżeczki soli
2 łyżki cukru
600 g mąki pszennej typ 550
1 kostka drożdży

Chleb jasny (jasny)

320 ml wody
20 g masła
1,5 łyżeczki soli
1,5 łyżeczki cukru
600 g mąki pszennej typ 405
1 kostka drożdży
1 jajko

Chleb miodowy

320 ml wody
1,5 łyżeczki soli
2,5 łyżki oliwy z oliwek
1,5 łyżki stołowe miodu
600 g mąki typ 550
1 kostka drożdży

Chleb z makiem

300 ml wody
540 g mąki typ 550
1 łyżeczki cukru
1 łyżeczka soli
75 g mielonego maku
1 łyżka masła
1 szczypta gałki muszkatołowej
3/4 kostki drożdży
1 łyżka tartego parmezanu

Chleb paprykowy

310 ml wody
1,5 łyżeczki soli
1,5 łyżeczki oleju
1,5 łyżeczka papryki w proszku
530 g mąki typ 812
1 kostka drożdży
130 g czerwonych papryczek, drobno pokrojonych w kostkę

Program 3 Razowe

Żytni chleb razowy

75 g zaczynu
325 ml ciepłej wody
2 łyżki miodu świerkowego
350 g mąki razowej żytniej
150 g mąki razowej pszennej
1 łyżka mączki chleba świętojańskiego
1/2 łyżki soli
1 kostka drożdży

Chleb orkiszowy

350 ml maślanki
360 g mąki razowej pszennej (odmiana Dinkel)
90 g mąki razowej żytniej
90 g grubo zmielonego ziarna pszenicy Dinkel
50 g jąder słonecznika
1 łyżeczka soli
1/2 łyżeczki cukru
75 ml osadu zaczynu
3/4 kostki drożdży

Chleb z ziarnami pszenicy

350 ml wody
1 łyżeczka soli
2 łyżki masła
1,5 łyżki stołowe miodu
360 g mąki typ 1050
180 g mąki razowej pszennej
50 g grubo zmielonych ziaren pszenicy
3/4 kostki drożdży

Chleb razowy

350 ml wody
25 g masła
1 łyżeczka soli
1 łyżeczki cukru
270 g mąki typ 1050
270 g mąki razowej pszennej
3/4 kostki drożdży

Chleb żytni

300 ml wody
1,5 łyżki masła
1,5 łyżki octu
1 łyżeczka soli
1,5 łyżki cukru
180 g mąki żytniej typ 1150
360 g mąki typ 1050
1 kostka drożdży

Chleb siedem zbóż

300 ml wody
1,5 łyżki masła
1 łyżeczka soli
2,5 łyżki cukru
240 g mąki typ 1050
240 g mąki razowej pszennej
60 g płatków z 7 zbóż
3/4 kostki drożdży

Chleb ciemny

400 ml ciepłej wody
160 g mąki pszennej typ 550
200 g grubo zmielonych ziaren żyta
180 g drobno zmienionych ziaren żyta
1 łyżeczka soli
100 g jąderek słonecznika
100 ml ciemnego syropu buraczanego
1 kostka drożdży
1 opakowanie zaczynu

Program 4 Słodkie

Chleb z rodzynekami

300 ml wody
2,5 łyżki masła
1,5 łyżki stołowe miodu
1 łyżeczka soli
540 g mąki pszennej typ 405
100 g rodzynek
3/4 kostki drożdży

Chleb z rodzynekami i orzechami

300 ml wody
1,5 łyżki masła
1 łyżeczka soli
1 łyżki cukru
540 g mąki typ 405
100 g rodzynek
3 łyżki siekanych orzechów włoskich
3/4 kostki drożdży

Chleb czekoladowy

400 ml mleka
100 g chudego twarogu
1,5 łyżeczki soli
1,5 łyżeczki cukru
600 g mąki razowej pszennej
10 łyżek kakao
100 g kruszonej czekolady
1 kostka drożdży

Używaj czekoladę mleczną lub gorzką.
Jeśli polejesz na końcu ciasto 1 łyżką mleka, skórka będzie ciemniejsza.

Chleb słodki

300 ml wody / mleka
2 łyżki masła
2 jajka
1,5 łyżeczki soli
1,5 łyżki stołowe miodu
600 g mąki typ 550
1 kostka drożdży

Program 5 Express

Biały chleb expres

360 ml wody
5 łyżki oleju
4 łyżeczki cukru
4 łyżeczki soli
630 g mąki pszennej typ 405
1 kostka drożdży

Chleb z pieprzem i migdałami

300 ml wody
540 g mąki typ 550
1 łyżeczka soli
1 łyżeczki cukru
2 łyżki masła
100 g płatków migdałów (prażonych)
1 łyżka ziaren pieprzu zielonego
3/4 kostki drożdży

Chleb marchwiowy

330 ml wody
1,5 łyżki masła
600 g mąki typ 550
90 g drobno startej marchwi
2 łyżeczka soli
1,5 łyżeczki cukru
1 kostka drożdży

Program 6 Ciasto Zagniatane

Ciasto na pizzę (na 2 pizze)

300 ml wody
1 łyżka oliwy z oliwek
3/4 łyżeczki soli
2 łyżeczki cukru
450 g mąki pszennej typ 405
1 kostka drożdży

Razowe ciasto na pizzę

300 ml wody
1 łyżka oliwy z oliwek
3/4 łyżeczki soli
1 łyżki stołowe miodu
450 g mąki razowej pszennej
50 g kielków pszenicy
1 kostka drożdży

Rozwałkuj ciasto i odstaw na 10 minut do wyrośnięcia.
Połóż na ciasto składnik według własnego wyboru,
a następnie wstaw pizzę do piekarnika i piecz
w temperaturze 180°C ok. 20 minut.

Małe bułeczki

200 ml wody
50 g masła
3/4 łyżeczki soli
1 jajko
3 łyżki cukru
500 g mąki typu 1050
50 g otrębów pszennych
1 kostka drożdży

Precl

200 ml wody
1/4 łyżeczki soli
360 g mąki typ 405
1/2 łyżeczki cukru
1/2 kostki drożdży

Uformuj ciasto w precl. Następnie posmaruj powierzchnię precli 1 rozbitym jajkiem i posyp solą (na ok. 12 precli łącznie 1-2 łyżek soli gruboziarnistej). Precl piecz w temperaturze ok. 230°C przez ok. 15-20 minut.

Bagietki francuskie

300 ml wody:
1 łyżki stołowe miodu
1 łyżeczka soli
1 łyżeczki cukru
540 g mąki typ 550
1 kostka drożdży

Uformuj bochenki z ciasta i u góry bagietki wykonaj ukośne nacięcia. Pozostaw ciasto na ok. 30-40 minut do urośnięcia. Piecz w temperaturze ok. 175°C przez ok. 25 minut.

Program 7 Makaron

5 jajek (temperatura pokojowa) lub
300 ml wody
250 g drobnej mąki pszennej typ 405
250 g twardej mąki pszennej typ 1050

Program 8 Chleb maślany

Chleb mleczno-maślany (typ 1)

350 ml maślanki
2 łyżki masła
2 łyżeczka soli
3 łyżki cukru
600 g mąki pszennej typ 1050
1 kostka drożdży

Chleb mleczno-maślany (typ 2)

250 ml maślanki
130 ml wody
600 g mąki pszennej typ 1050
60 g mąki żytniej typ 997
1,5 łyżeczki soli
1 kostka drożdży

Chleb jogurtowy

250 ml wody lub mleka
150 g jogurtu
1 łyżeczka soli
1 łyżeczki cukru
500 g mąki typ 550
3/4 kostki drożdży

Chleb twarogowy

200 ml wody / mleka
3 łyżki oleju
260 g twarogu (zaw. tł. 40%)
600 g mąki pszennej
1,5 łyżeczki soli
1,5 łyżeczki cukru
1 kostka drożdży

Program 9 Bezglutenowe

⚠ Wskazówka:

Szczególnie starannie wyczyść formę do pieczenia, łopatki do wyrabiania ciasta i urządzenie przed pieczeniem pieczywa bezglutenowego. U osób uczulonych na gluten, nawet niewielkie ilości pozostawionej mąki mogą wywołać reakcję alergiczną.

Bezglutenowy chleb pszenny

570 ml ciepłej wody (ok. 40°C)
30 g miękkiego masła
700 g bezglutenowej mieszanki mąk
(np. „Mix B Biały Chleb III” firmy Schär)
1/2 łyżeczki soli
2 opakowania suchych drożdży

Bezglutenowy chleb ziemniaczany

440 ml wody
1,5 łyżki oleju
400 g mąki bezglutenowej
(np. „Mix B” firmy Schär)
1,5 łyżeczki soli
1,5 łyżeczki cukru
1 1/4 kostki drożdży
230 g gotowanych ziemniaków, bez skórki,
tłuczonych

Bezglutenowy chleb jogurtowy

350 ml wody
150 g jogurtu naturalnego
1,5 łyżki oleju
1,5 łyżki octu
100 g mąki bezglutenowej
(np. mąka z prosa, ryżowa, gryczana)
400 g mąki bezglutenowej
(np. „Mix B” firmy Schär)
1,5 łyżeczki soli
1,5 łyżeczki cukru
1 1/4 kostki drożdży
1 łyżeczka mąki gumy guar lub mąki
chlebka świętojańskiego

Bezglutenowy chleb zbożowy

250 ml wody
200 ml mleka
1,5 łyżki oleju
500 g bezglutenowej mieszanki mąk
1,5 łyżeczki soli
1,5 łyżeczki cukru
1 1/4 kostki drożdży
100 g nasion (np. słonecznika)

Program 10 Ciasto

Do tego programu nadają się idealnie gotowe mieszanki ciast. Przestrzegaj wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu produktu.

Program 11 Konfitura

W urzędzeniu do pieczenia ciasta możemy również łatwo przygotować konfiturę oraz inne przetwory owocowe. Zachęcamy do podjęcia się tego zadania, nawet jeśli miałyby to być nasza pierwsza konfitura. Nasz wyrób będzie miał z pewnością doskonały smak.

Robimy to w ten sposób:

- Myjemy świeże i dojrzałe owoce. Ewentualnie obieramy skórkę w owocach, takich jak jabłka, brzoskwinie lub gruszki.
- Odmierzamy zawsze podane ilości, ponieważ są one dopasowane dokładnie do programu KONFITURA. W przeciwnym wypadku masa zagotuje się za wcześnie i wypłynie.
- Odważamy owoce, kroimy je na małe kawałki (maks. 1 cm) lub miazdźmy i dodajemy do pojemnika.
- Dodajemy odmierzoną ilość cukru żelującego „1:1”. Używamy tylko i wyłącznie tego cukru, a nie zwykłego cukru lub cukru żelującego „2:1”. W przeciwnym wypadku konfitura nie będzie miała odpowiedniej konsystencji.
- Mieszamy owoce z cukrem i uruchamiamy program, który teraz przebiega automatycznie.
- Po zakończeniu programu konfiturę można przelać do słoików i szczelnie zamknąć.

Konfitura pomarańczowa

350 g pomarańczy
150 g cytryn
500 g cukru żelującego

Konfitura truskawkowa

500 g truskawek
500 g cukru żelującego
2-3 łyżki soku z cytryny

Konfitura jagodowa

500 g rozmrożonych jagód
500 g cukru żelującego
1 łyżki stołowe soku z cytryny

Wymieszaj wszystkie składniki w formie do pieczenia.

Smacznego!

Przepisy bez gwarancji. Wszystkie składniki i dane o przygotowaniu są wartościami orientacyjnymi.

Uzupełnij niniejsze przepisy własnymi dodatkami.

Życzymy udanego gotowania i smacznego.

Poprawki w przepisach

Dlaczego mój chleb ma często trochę mąki na bocznej skórce?	Ciasto jest zbyt suche. W przyszłości zwrócić uwagę na dokładne odmierzanie ilości surowców. Dodaj bo 1 łyżki składnika płynnego więcej.
Dlaczego surowce należy dodawać w określonej kolejności?	W ten sposób najlepiej przygotujesz ciasto. Korzystając z funkcji licznika czasu unikniesz zmieszania się drożdży ze składnikami płynnymi, zanim ciasto zostanie wymieszane.
Dlaczego ciasto było tylko częściowo wymieszane?	Sprawdzić, czy mieszadło i forma są prawidłowo nasadzone. Sprawdzić także konsystencję ciasta i dodać raz lub kilkakrotnie po mieszanii 1/2 bis 1 łyżkę płynu lub mąki. Przy gotowych mieszankach do pieczenia: Ilość gotowej mieszanki i dodatków nie jest przystosowana do pojemności formy do pieczenia. Zmniejsz ilość składników.
Dlaczego chleb nie wyrósł?	Użyte drożdże były zbyt stare, lub w ogóle nie zostały użyte.
Kiedy dodaje się do ciasta orzechy i owoce?	Kiedy masz dodać dodatki zabrzmi sygnał akustyczny. Jeżeli dodatki dodamy do ciasta zaraz na początku podczas mieszania owoce i orzechy mogą się rozdrobić.
Upieczony chleb jest zbyt wilgotny.	Sprawdź konsystencję ciasta na 5 minut przed rozpoczęciem zagniatania i ewentualnie dodaj mąki.
Na powierzchni chleba znajdują się pęcherzyki powietrza.	Możliwe, że użyto zbyt dużo drożdży.
Chleb wyrośnie i następnie spadnie.	Chleb wyrośnie zbyt szybko. Aby temu zapobiec ograniczyć ilość wody i/lub zwiększyć ilość soli i/lub zmniejszyć ilość drożdży.
Można korzystać z innych przepisów?	Można stosować inne przepisy, ale należy przestrzegać danych dot. ilości. Zapoznaj się z urządzeniem i z załączonymi przepisami, a potem wypróbuj własne przepisy. Nie wolno przekraczać ilości mąki 700 gram. Przy przystosowaniu swoich przepisów danym o ilości należy orientować się wg załączonych przepisów.

Tudnivalók a hozzávalókról	26
Tippek a sütéshez	27
Kész sütőkeverékek	28
A kenyér felszelése és tárolása	28
Receptek kb. 1 kg-os kenyérhez	29
1-es program Normál	29
2-es program Laza	30
3-as program Teljes kiőrlésű	30
4-es program Édes	31
5-ös program Expressz	32
6-os program Süteménytészta(dagasztás)	32
7-es program Kifőznivaló tészta	33
8-as program Írós kenyér	33
9-es program Sikérmentes	33
10-es program Sütemény	34
11-es program Lekvár	34
Hibaelhárítás Receptek	36

Tudnivalók a hozzávalókról

LISZT

A legtöbb kereskedelemben kapható lisztfajta megfelelő, mint a búza vagy a rozsliszt (405-1150-es típus). A lisztek típusmegjelölése országonként változhat. A "Sikérmentes" sütőprogrammal sikérmentes lisztfajtákat is felhasználhat (pl. kukorica, hajdina, vagy burgonyalisztet). Kész sütőkeverékporthoz is felhasználhat. Kisebb részben (10-20%) magok vagy gabonaőrlemény hozzáadásához az 1-es és 2-es program alkalmas.

Nagyobb részben teljes kiőrlésű liszt hozzáadásához (70-95%) a 3-as programot használja. A receptekhez az alábbi lisztfajtákat használjuk:

Lisztfajta	Leírás
405-ös típusú	hagyományos búzaliszt
550-es típusú	sütéshez való búzaliszt, kispórusú tésztahoz
997-es típusú	hagyományos rozsliszt
812-es típusú	búzaliszt kevert lisztből készült világos kenyérhez
1050-es típusú	sötét búzaliszt, kevert lisztből készített kenyérhez vagy sós süteményekhez
1150-es típusú	magas ásványianyagtartalmú rozsliszt

ÉLESZTŐ

A kelési folyamat alatt az élesztő felbontja a tésztában található cukor- és szénhidrát részeket, széndioxidra alakítja az őket, és hatására a kenyértészta megkel. Az élesztő többféle formában kapható: szárazélesztőként, friss élesztőként vagy gyorsan kelesztő élesztő formájában. A kenyérsütő automatához a szárazélesztő felhasználását javasoljuk, mivel ezzel lehet a legjobb eredményt elérni. Szárazélesztő helyett friss élesztő felhasználásánál a csomagoláson található adatok irányadóak. 1 csomag szárazélesztő általában kb. 21 g friss élesztőnek felel meg és kb. fél kg liszt megkelesztéséhez elegendő. Az élesztőt mindig a hűtőben tartsa, a melegben tönkremegy. Ellenőrizze, hogy a szavatossága nem járt-e le. A csomagolás felnyitása után a nem használt élesztőt megint csomagoljuk vissza és gyűk a hűtőbe.

Tudnivaló:

A recept elkészítéséhez ebben a használati utasításban szárazélesztő használatából indulunk ki.

CUKOR

A cukor fontos szerepet játszik a pírítási foknál és a kenyér ízében. A cukor váltja ki az élesztő erjedési folyamatát, a tészta jobban és gyorsabban kel meg tőle. Az ebben a használati utasításban található receptekben kristálycukor felhasználásából indulunk ki. Ne használjon porcukrot, csak akkor, ha ezt kifejezetten előírjuk. Édesítőszer nem szolgálhat a cukor helyettesítésére.

SÓ

A só az ízhez és a pírítási fokhoz fontos. A só akadályozza az élesztő kelését. Ne lépje túl a receptben megadott sómennyiséget. Dietetikus okból a só elhagyható. Ebben az esetben a kenyér a szokottnál jobban kelhet meg.

FOLYADÉKOK

Olyan folyadékok mint a tej, víz vagy vízben oldott tejpör használhatóak a kenyér készítéséhez. A tej fokozza a kenyér ízét és puhítja a héját, míg a tiszta víz ropogós héjat eredményez. Egyes receptekben gyümölcslé használatát írják elő, mely a kenyérnek sajátos ízt kölcsönöz.

TOJÁS

A tojás gazdagítja a kenyeret és puhább szerkezetűvé teszi. A használati utasításban található receptek sütéséhez viszonylag nagy tojásokat használjon.

ZSÍROK: SÜTŐZSÍR, VAJ, OLAJ

A sütőzsír, vaj és az olaj az élesztőtartalmú kenyeret lágyvá teszik. A francia típusú kenyér sajátos ropogósságát és szerkezetét a zsírszegény hozzávalóknak köszönheti. Az a kenyér, melynek előállításánál zsiradékot használunk, tovább marad friss. Ha a vajat közvetlenül a hűtőből kivéve használja, vágja össze kis darabokra, hogy jobban elkeveredjen a tésztával dagasztás közben.

GLUTÉNMENTES

A cöliákia - felnőtteknél spruenak is nevezik- egy olyan krónikus betegség, melyet a sikerszerű ételek fogyasztása vált ki. A búzában és tönkölyben található ragasztófehérje, a siker (gliadin) és a rozsban, árpában és zabban található hasonló fehérjemagvak kárt tesznek a vékonybél nyálkahártyájában. Csak reformboltban vásárolt különleges kenyérfajtákat vagy sikermentes lisztből készült saját sütésűeket szabad fogyasztani. A sikermentes lisztből készült kenyér és sütemény sütéséhez azonban nagy gyakorlatra van szükség. Ezeknek a lisztfajtáknak hosszabb időre van szükségük a folyadék felvételéhez és máshogy is kelnek meg. A sikermentes lisztfajtákat sikermentes lazítószerrel is kell sűríteni vagy lazítani. Ilyen például a borkőpor, élesztő, kukorica- vagy rizslisztből készült kovász, kukoricaalapú sütőerjesztő vagy olyan kötőanyagok, mint a guarmagliszt, szentjánosmagliszt, kuzu, pektin, nyílgyökéreményítő vagy karragén.

Emellett persze a megszokott kenyérizről sem szeretnénk lemondani. A sikermentes kenyerek konzisztenciája is más, mint a búzalisztből készült kenyereké.

HOZZÁVALÓK LEMÉRÉSE

A mi kenyérsütő automatánkkal a következő mérőedényeket szállítjuk, mely a hozzávalók lemérését könnyíti meg az Ön számára:

1 mérőcsésze mennyiség adatokkal

1 nagy mérőkanál, mely egy evőkanálnak felel meg (EK)

1 kis mérőkanál, mely egy teáskanálnak felel meg (TK)

Helyezze a mérőpoharat sík felületre. Ügyeljen arra, hogy a mennyiségek pontosan a mérőcsíkkal egyezzenek. Száraz hozzávalók mérésénél ügyeljen arra, hogy a mérőtartály legyen száraz.

Tippek a sütéshez

Sütés különböző éghajlati viszonyok között.

Magasabban fekvő területeken az alacsony légnyomás az élesztő gyorsabb keléséhez vezet. Ezért itt kevesebb élesztő szükséges.

Szárazabb területeken a liszt szárazabb, ezért több folyadékra van szükség.

Nedvesebb területeken a liszt nedvesebb, ezért kevesebb folyadékot vesz fel. Itt valamivel több lisztre van szükség

Kész sütőkeverékek

Kész kenyérsütő keveréket is tud használni a kenyérsütő automatához.

Vegye figyelembe ehhez a csomagoláson található, gyártó által megadott adatokat.

A táblázatban talál átszámítási példákat néhány kenyér sütőkeverékhez.

A kenyér felszelése és tárolása

Akkor éri el a legjobb eredményt, ha a frissen süötött kenyeret felvágás előtt rácsra teszi, és 15-30 percig hagyja hűlni. A kenyér felszeléséhez használjon kenyérszeletelőt vagy recés kenyérvágó kést. A megmaradt kenyeret szobahőmérsékleten három napig frissen tartó zacskóban vagy műanyagtartóban tárolhatja. Ha ennél hosszabb ideig akarja tárolni (1 hónapig), fagyassza le.

Mivel a saját készítésű kenyér nem tartalmaz tartósítószer, hamarabb megromlik, mint a boltban vásárolt kenyér.

Kész sütőkeverék por	egy kenyérhez kb. 750 g
Vital-többmagos kenyér	500 g sütőkeverék 350 ml víz
Napraforgómagos kenyér	500 g sütőkeverék 350 ml víz
Falusi teljes kiőrlésű kenyér	500 g sütőkeverék 370 ml víz
Parasztkenyér:	500 g sütőkeverék 350 ml víz
Ciabatta	500 g sütőkeverék 360 ml víz 1 teáskanál olívaolaj

Ehhez a kenyérsütő automatához különösen alkalmasak a Lidl kész kenyérporkeverékei. Olvassa el a csomagoláson található elkészítési tudnivalókat.

Receptek kb. 1 kg-os kenyérhez

Tudnivaló: A jobb sütési eredmény elérése érdekében mixerrel készítse el a tésztát. Ezután tegye a kész tésztát a sütőformába. Állítson be a "Kenyér mérete" gombbal 1000 g-os súlyt. Válassza ki a kívánt piritási fokot. Vegye figyelembe, hogy a mennyiségek megadásakor csak megközelítő értékekről van szó. A sütés eredményét ez csekély mértékben befolyásolhatja.

1-es program Normál

Napraforgómagos kenyér

300 ml langyos tej
1 ek. vaj
540 g liszt (550-es típus)
5 ek. napraforgómag
1 teáskanál só
1/2 teáskanál cukor
1 csomag szárazélesztő

Kovászos kenyér

50 g kovász
350 ml víz
1,5 evőkanál vaj
1,5 teáskanál só
1 teáskanál cukor
180 g liszt (997-es típus)
360 g liszt (1050-es típus)
1 csomag szárazélesztő

Parasztkenyér:

300 ml tej
1,5 teáskanál só
2 tojás
1,5 ek. vaj vagy margarin
540 g liszt 1050-es típus
1 evőkanál cukor
1 csomag szárazélesztő

Burgonyás kenyér

300 ml víz/ tej
2 evőkanál vaj
1 tojás
90 g szétnyomott főtt burgonya
1 teáskanál só
2 ek. cukor
540 g liszt (550-es típus)
1 csomag szárazélesztő

Zöldfűszeres kenyér

350 ml író
1 teáskanál só
1,5 evőkanál vaj
1 evőkanál cukor
540 g liszt (550-es típus)
4 evőkanál apróra vágott petrezselyem
3/4 csomag szárazélesztő

Pizzakenyér

300 ml víz
1 evőkanál olaj
1 teáskanál só
1 teáskanál cukor
1 teáskanál szárított szurokfű
2 evőkanál reszelt parmezánsajt
50 g apróra vágott szalámi
540 g liszt (550-es típus)
3/4 csomag szárazélesztő

Sörkenyér

150 ml víz
150 ml világos sör
540 g liszt (550-es típus)
3 evőkanál hajdinaliszt
1,5 evőkanál korpa
1 teáskanál só
3 evőkanál szezámmag
1,5 evőkanál malátakivonat (szirup)
1/2 csomag szárazélesztő
150 ml kovász

Kukoricakenyér

350 ml víz
1 evőkanál vaj
540 g liszt (550-es típus)
3 evőkanál kukoricaliszt
1/2 felaprított alma héjastul
3/4 csomag szárazélesztő

2-es program Laza

Klasszikus fehérkenyér

320 ml víz/ tej
2 evőkanál vaj
1,5 teáskanál só
2 evőkanál cukor
600 g búzaliszt 550-es típus
1 csomag szárazélesztő

Világos fehérkenyér

320 ml víz
20 g vaj
1,5 teáskanál só
1,5 teáskanál cukor
600 g búzaliszt (405-ös típus)
1 csomag szárazélesztő
1 tojás

Mézkenyér

320 ml víz
1,5 teáskanál só
2,5 teáskanál olívaolaj
1,5 evőkanál méz
600 g liszt (550-es típus)
1 csomag szárazélesztő

Mákkenyér

300 ml víz
540 g liszt (550-es típus)
1 teáskanál cukor
1 teáskanál só
75 g darált mák
1 evőkanál vaj
1 csipet szerecsendió
3/4 csomag szárazélesztő
1 evőkanál reszelt parmezánsajt

Paprikakenyér

310ml víz
1,5 teáskanál só
1,5 teáskanál olaj
1,5 teáskanál fűszerpaprika
530 g liszt (812-es típus)
1 csomag szárazélesztő
130 g piros paprika, apróra vágva

3-as program Teljes kiőrlésű

Teljes kiőrlésű rozskenyér

75 g kovász
325 ml meleg víz
2 evőkanál fenyőméz
350 g teljes kiőrlésű rozsliszt
150 g teljes kiőrlésű búzaliszt
1 evőkanál szentjánoskenyérliszt
1/2 evőkanál só
1 csomag szárazélesztő

Tönkölykenyér

350 ml író
360 g teljes kiőrlésű tönköly
90 g teljes kiőrlésű rozsliszt
90 g tönkölydara
50 g napraforgómag
1 teáskanál só
1/2 teáskanál cukor
75 ml kovász
3/4 csomag szárazélesztő

Búzadara

350 ml víz
1 teáskanál só
2 evőkanál vaj
1,5 evőkanál méz
360 g liszt (1050-es típus)
180 g teljes kiőrlésű búzaliszt
50 g búzadara
3/4 csomag szárazélesztő

Korpáskenyér:

350 ml víz
25 g vaj
1 teáskanál só
1 teáskanál cukor
270 g liszt (1050-es típus)
270 g teljes kiőrlésű búzaliszt
3/4 csomag szárazélesztő

Rozskenyér

300 ml víz
1,5 evőkanál vaj
1,5 evőkanál ecet
1 teáskanál só
1,5 evőkanál cukor
180 g rozsliszt (1150-es típus)
360 g liszt (1050-es típus)
1 csomag szárazélesztő

Hétmagos kenyér

300 ml víz
1,5 evőkanál vaj
1 teáskanál só
2,5 evőkanál cukor
240 g liszt (1050-es típus)
240 g teljes kiőrlésű búzaliszt
60 g 7mag-pehely
3/4 csomag szárazélesztő

Feketekenyér

400 ml meleg víz
160 g búzaliszt (550-ös típus)
200 g teljes kiőrlésű durva rozsliszt
180 g finom rozsdara
1 teáskanál só
100 g napraforgómag
100 ml sötét cukorrépaszirup
1 csomag szárazélesztő
1 csomag száraz kovászos tészta

4-es program Édes

Mazsolás kenyér

300 ml víz
2,5 evőkanál vaj
1,5 evőkanál méz
1 teáskanál só
540 g búzaliszt (405-es típus)
100 g mazsola
3/4 csomag szárazélesztő

Mazsolás-diós kenyér

300 ml víz
1,5 evőkanál vaj
1 teáskanál só
1 evőkanál cukor
540 g liszt (405-es típus)
100 g mazsola
3 evőkanál durvára vágott dió
3/4 csomag szárazélesztő

Csokoládéskenyér

400 ml tej
100 g zsírszegény túrókrém
1,5 teáskanál só
1,5 teáskanál cukor
600 g teljes kiőrlésű búzaliszt
10 evőkanál kakaó
100 g durvára vágott tejszokoládé
1 csomag szárazélesztő

Tej- vagy étcsokoládét használjon.
Ha a tésztát dagasztás után megkeni 1 evőkanál tejjel, a héja sötétebb lesz.

Édes kenyér

300 ml víz/ tej
2 evőkanál vaj
2 tojás
1,5 teáskanál só
1,5 evőkanál méz
600 g liszt (550-es típus)
1 csomag szárazélesztő

5-ös program Expressz

Expressz Fehérkenyér

360 ml víz
5 evőkanál olaj
4 teáskanál cukor
4 teáskanál só
630 g búzaliszt (405-ös típus)
1 csomag szárazélesztő

Borsos-mandulás kenyér

300 ml víz
540 g liszt (550-es típus)
1 teáskanál só
1 teáskanál cukor
2 evőkanál vaj
100 g hasított mandula (megpirítva)
1 evőkanál üveges zöld bors
3/4 csomag szárazélesztő

Répás kenyér

330 ml víz
1,5 evőkanál vaj
600 g liszt (550-es típus)
90 g apróra vágott sárgarépa
2 teáskanál só
1,5 teáskanál cukor
1 csomag szárazélesztő

6-os program Süteménytészta (dagasztás)

Pizzatészta (2 pizzához)

300 ml víz
1 evőkanál olívaolaj
3/4 teáskanál só
2 teáskanál cukor
450 g búzaliszt (405-ös típus)
1 csomag szárazélesztő

Teljes kiőrlésű pizzatészta

300 ml víz
1 evőkanál olívaolaj
3/4 teáskanál só
1 evőkanál méz
450 g teljes kiőrlésű búzaliszt
50 g búzacsíra
1 csomag szárazélesztő

Nyújtsa ki a tésztát és kelessze kb. 10 percig. Tegyen rá ízlés szerint mindenfélét és süsse a megrakott pizzát 180° C-on kb. 20 percig.

Korpás zsemle

200 ml víz
50 g vaj
3/4 teáskanál só
1 tojás
3 evőkanál cukor
500 g 1050 típusú liszt
50 g búzakorpa
1 csomag szárazélesztő

Perec

200 ml víz
1/4 teáskanál só
360 g liszt (405-es típus)
1/2 teáskanál cukor
1/2 csomag szárazélesztő

Csináljon pereceket a tésztából. Ezután kenje meg a pereceket 1 felvert tojással és szórja meg durva sóval (kb. 12 perechez összesen 1-2 evőkanál durva só kell). A pereceket kb. 230 °C-on kb. 15-20 percig süsse.

Francia bagett

300 ml víz
1 evőkanál méz
1 teáskanál só
1 teáskanál cukor
540 g liszt (550-es típus)
1 csomag szárazélesztő

A tésztából csináljon bagettet és vagdossa be ferdén a tetejét. A tésztát kb. 30-40 percig kelessze. Kb. 175 °C-on kb. 25 percig süsse.

7-es program Kifőznivaló tészta

5 tojás (szobahőmérsékletűek legyenek)
vagy 300 ml víz
250 g liszt (405-ös típus)
250 g liszt (1050-es típus)

8-as program Írós kenyér

Írós kenyér (1. változat)

350 ml író
2 evőkanál vaj
2 teáskanál só
3 evőkanál cukor
600 g búzaliszt (1050-es típus)
1 csomag szárazélesztő

Írós kenyér (2. változat)

250 ml író
130 ml víz
600 g búzaliszt (1050-es típus)
60 g rozsliszt (997-es típus)
1,5 teáskanál só
1 csomag szárazélesztő

Joghurtos kenyér

250 ml víz vagy tej
150 g joghurt
1 teáskanál só
1 teáskanál cukor
500 g liszt (550-es típus)
3/4 csomag szárazélesztő

Túrós kenyér

200 ml víz/ tej
3 evőkanál olaj
260 g túró (40%-os zsírtartalmú)
600 g búzaliszt
1,5 teáskanál só
1,5 teáskanál cukor
1 csomag szárazélesztő

9-es program Sikérmentes

⚠ Tanács:

Ha gluténmentes kenyeret szeretne sütni, különös gonddal tisztítsa meg a sütőformát, a dagasztókart és a készüléket. A legkisebb visszamaradt lisztpor is allergiás reakciót válthat ki.

Gluténmentes fehérkenyér

570 ml meleg víz (kb. 40 °C-os)
30 g puha vaj
700 g gluténmentes lisztkeverék
(pl. Schär „Mix B fehérkenyér III”)
1/2 teáskanál só
2 csomag szárazélesztő

Síkérmentes burgonyás kenyér

440 ml víz
1,5 evőkanál olaj
400 g síkérmentes lisztkeverék
(pl. „Mix B” a Schärtől)
1,5 teáskanál só
1,5 teáskanál cukor
1,5 csomag szárazélesztő
230 g héjában főtt burgonya meghámozva,
krumplinyomón átnyomva

Gluténmentes joghurtos kenyér

350 ml víz
150 g sima joghurt
1,5 evőkanál olaj
1,5 evőkanál ecet
100 g síkérmentes liszt
(pl. köles, rizs, hajdina)
400 g síkérmentes lisztkeverék
(pl. „Mix B” a Schärtől)
1,5 teáskanál só
1,5 teáskanál cukor
1,5 csomag szárazélesztő
1 teáskanál guar- vagy szentjánoskenyér-
liszt

Gluténmentes magos kenyér

250 ml víz
200 ml tej
1,5 evőkanál olaj
500 g gluténmentes lisztkeverék
1,5 teáskanál só
1,5 teáskanál cukor
1,5 csomag szárazélesztő
100 g mag (pl. napraforgómag)

10-es program Sütemény

Ehhez a programhoz kiválóan alkalmasak a kész
süteményporok. Vegyük figyelembe a csomagolá-
son lévő elkészítési javaslatot.

11-es program Lekvár

Dzsem vagy lekvár gyorsan és egyszerűen készí-
tethető a kenyérsütő automatában. Még ha előtte
soha nem főzött be így, érdemes kipróbálnia.
Különlegesen finom, jóízű dzsemet készíthet ily
módon.

Az alábbiak szerint járjon el:

- Friss, érett gyümölcsöket mosson meg. Az almát,
őszibarackot, körtét és az egyéb keményhéjú
gyümölcsöt esetleg hámozza meg.
- Mindig a megadott mennyiséget használja,
mert az van pontosan egyeztetve a LEKVÁR
programmal. Ellenkező esetben a massa túl
korán felforr és kifut.
- A gyümölcsöt mérje meg, vágja kisebb (max. 1 cm)
darabokra és tegye a tartályba.
- Adja hozzá a megadott mennyiségű "1:1"
zselésítő cukrot. Kérjük, hogy csak ezt használ-
ja, ne pedig háztartási cukrot vagy „2:1” be-
főzőcukrot, mert különben nem keményedik
meg a lekvár.
- Keverje össze a gyümölcsöket a cukorral és indítsa
el a programot, ami automatikusan fut.
- A program befejezése előtt röviden öblítse ki for-
ró vízzel az üvegeket.
- Töltsük a lekvárt az üvegekbe, majd jól zárjuk le
őket.
- Kb. 5-10 percre állítsuk fejre a lezárt üvegeket.
Így vákuum képződik az üvegben és a lekvár
tovább marad friss.

Narancslekvár

350 g narancs
150 g citrom
500 g befőzőcukor

Eperlekvár

500 g eper
500 g befőzőcukor
2-3 evőkanál citromlé

Bogyós gyümölcsös lekvár

500 g felolvasztott bogyós gyümölcs

500 g befőzőcukor

1 evőkanál citromlé

Valamennyi hozzávalót keverjük össze a sütőformában.

Jó étvágyat!

A receptek sikerét nem garantáljuk. Valamennyi hozzávaló és elkészítési mód adata csak hozzávetőleges érték. Egészítse ki a receptajánlatokat személyes tapasztalataival. Sok szerencsét kívánunk a receptekhez és jó étvágyat.

Hibaelhárítás Receptek

Miért lisztes néha oldalt a kenyér héja?	A tészta túl száraz lehet. Legközelebb ügyeljen arra, hogy a hozzávalókat pontosan mérje ki. Adjon hozzá még 1 evőkanál folyadékot.
A hozzávalókat miért egy bizonyos sorrendben kell hozzáadni?	A tészta elkészítéséhez ez a legjobb sorrend. A késleltető funkció használatakor ez azt is megakadályozza, hogy az élesztő a tészta megkeverése előtt keveredjen el a folyadékkal.
Miért gyúrnak a tésztát részenként?	Ellenőrizze, hogy a dagasztókar és a sütőforma helyesen van-e betéve. Ellenőrizze a tészta állagát is és adjon hozzá dagasztás után egyszer vagy többször 1/2 -1 evőkanál folyadékot vagy lisztet. Kész sütőkeverékek esetében: a kész sütőkeverék mennyiségét és a hozzávalókat nem igazította a sütőforma őrztartalmához. Csökkentse a hozzávalók mennyiségét.
Miért nem kelt meg a kenyér?	A felhasznált élesztő túl régi vagy nem adott hozzá élesztőt.
Mikor adjuk a diót és a gyümölcsöket a tésztába?	Megszólal egy jelzőhang, mikor kell a hozzávalókat hozzáadni. Ha már az elején hozzáadja ezeket a hozzávalókat a tésztához, dagasztás közben felaprózódhatnak a gyümölcsök és dió-/mogyoróféleségevőkanál
A megsütött kenyér túl nedves.	5 perccel a dagasztás megkezdése után ellenőrizze a tészta állagát és ha szükséges, adjon még hozzá lisztet.
A kenyér felszínén légbuborékok vannak.	Lehetséges, hogy túl sok élesztőt használt.
A kenyér megkel és összeesik.	A kenyér lehet, hogy túl gyorsan kel meg. Ennek elkerülése érdekében csökkentse a vízmennyiséget és/vagy növelje a sómennyiséget és/vagy csökkentse az élesztőmennyiséget.
Lehet más recepteket is használni?	Használhat más recepteket is, de ügyeljen a megadott mennyiségekre. Ismerje meg a készüléket és a mellékelt recepteket, mielőtt kipróbálná a saját receptjeit. Soha ne lépje túl a 700 g-os lisztmennyiséget. A saját receptje mennyiségi adatait próbálja meg a mellékelt receptek mennyiségi adataihoz igazítani.

Co je důležité vědět o surovinách	38
Tipy na pečení	39
Hotové pečicí směsi	40
Nakrojení a úschova chleba	40
Recepty na ca 1000 g chleba	41
Program 1 Normální	41
Program 2 Kyprý	42
Program 3 Celozrnný	42
Program 4 Sladký	43
Program 5 Expres	44
Program 6 Těsto (hnětení)	44
Program 7 Nudlové těsto	45
Program 8 Chléb z podmásli	45
Program 9 Bezlepkový	45
Program 10 Koláč	46
Program 11 Marmeláda	46
Odstranění chyb recepty	48

Co je důležité vědět o surovinách

MOUKA

Vhodná je většina běžných druhů mouky, jako je pšeničná nebo žitná mouka (typu 405-1150). Označení typů jednotlivých druhů mouky může být v různých zemích různé. Díky programu pečení „Bezlepkový“ lze používat bezlepkové druhy mouky, jako např. kukuřičnou nebo pohankovou mouku či bramborovou moučku. Můžete také používat hotové směsi na pečení. Při přidání menších podílů (10-20 %) zrn nebo obilného šrotu jsou vhodné programy 1 a 2. U větších podílů celozrnné mouky (70-95 %) použijte program 3. U receptů se používají následující druhy mouky:

Druh mouky	Popis
Typ 405	normou stanovená pšeničná mouka
Typ 550	pšeničná mouka vhodná pro pečení, pro jemně pórovitá těsta
Typ 997	normou stanovená žitná mouka
Typ 812	pšeničná mouka, pro světlé smíšené chleby
Typ 1050	tmavá pšeničná mouka, pro smíšené chleby nebo výživné pečivo
Typ 1150	žitná mouka s vysokým obsahem minerálních látek

DROŽDÍ

Při kvašení štěpí droždí podíl cukru a uhlovodíků obsažených v těstě, přemění je na oxid uhličitý, a tím způsobí, že těsto kyne. Droždí je k dostání v různých podobách: jako sušené, čerstvé nebo rychle kvasící droždí. Pro použití v automatické pekárně doporučujeme sušené droždí, protože s ním dosáhnete nejlepších výsledků.

Při použití čerstvého droždí místo sušeného jsou rozhodující údaje na obalu.

Jeden balíček sušeného droždí odpovídá zpravidla ca 21 g čerstvých kvasnic a stačí na ca 500 g mouky. Uchovávejte droždí vždy v chladničce, protože teplo je ničí. Zkontrolujte datum minimální trvanlivosti. Po otevření jednoho balení by měly být nepoužité kvasnice opět pečlivě zabaleny a uchovávány v ledničce.

Poznámka:

Při sestavování receptů v tomto návodu k obsluze bylo základem použití sušeného droždí.

CUKR

Cukr má důležitý vliv na stupeň zhnědnutí a chuť chleba. U receptů v tomto návodu k obsluze se předpokládá použití krystalového cukru. Nepoužívejte cukr moučku, ledaže je to výslovně požadováno. Sladidla se jako náhrada cukru nehodí.

SŮL

Sůl má význam pro chuť a stupeň zhnědnutí chleba. Sůl má také brzdicí účinek na kvašení droždí. Proto nepřekračujte uvedená množství soli v receptech. Z dietních důvodů se může sůl vynechat. V těchto případech může chléb nakynout silněji než obvykle.

TEKUTINY

Při výrobě chleba mohou být použity tekutiny jako mléko, voda nebo ve vodě rozpuštěné sušené mléko. Mléko zintenzivňuje chuť chleba a změkčuje kůrku, zatímco čistá voda způsobuje křupavější kůrku.

V některých receptech je určeno použití ovocných šťáv, aby byla chuť chleba obohacena o osobitou příchutí.

VEJCE

Vejce obohacují chléb a dávají mu měkčí strukturu. Při pečení podle receptů v tomto návodu používejte vejce větší velikosti.

TUKY: TUK NA PEČENÍ, MÁSLA, OLEJ

Tuky na pečení, máslo a olej dělají droždový chléb křehkým. Chléb na francouzský způsob vděčí za svou jedinečnou kůrku a strukturu svým nízkotučným surovinám. Chléb, při jehož výrobě se použije tuk, zůstává však déle čerstvý. Použijete-li máslo přímo z chladničky, nakrájejte je na malé kousky pro snadnější promíchání s těstem během fáze hnětení.

BEZLEPKOVÝ

Celiakie, u dospělých nazývána také celiakální sprue, je chronické onemocnění, které je vyvoláno požíváním pokrmů s obsahem lepku. Bílkovinný lepek (gliadin) obsažený v pšenici a špaldě a podobné bílkovinné částice v žitu, ječmeni a ovsu vedou k poškození sliznice tenkého střeva. Pak smí být konzumován pouze speciální chléb z vybraných prodejen nebo z vlastní kuchyně, který byl vyroben z bezlepkové mouky. Pečení chleba a koláčů z bezlepkové mouky však vyžaduje určitý cvik. Taková mouka potřebuje delší dobu pro vtřebání tekutin a má jiné vlastnosti při kvašení. Bezlepková mouka musí být také spojena nebo nakypřena bezlepkovými kypřícími prášky. To jsou například vinný kámen, droždí, kvásek z kukuřičné nebo rýžové mouky, ferment na pečení na kukuřičné bázi nebo pojivo jako je mouka z guarových jader, mouka z jader svatojánského chleba, kuzu, pektin, škrob z maranty nebo karagen.

Kromě toho je nutno vzdát se obvyklé chuti chleba. Také konzistence bezlepkových chlebů je jiná než konzistence chlebů z pšeničné mouky.

ODMĚŘOVÁNÍ SUROVIN

S naší automatickou pekárnou dostanete následující odměrky, které vám usnadní odměřování surovin:

1 pohárek s odměrkou s údaji množství

1 velká lžice s odměrkou, odpovídá jedné polévkové lžici (PL)

1 lžička s odměrkou, odpovídá jedné čajové lžičce (ČL)

Odměrný pohárek postavte na rovnou plochu.

Dbejte přitom na to, aby množství odpovídalo přesně ryskám. Při odměřování suchých surovin dbejte na to, aby odměrka byla suchá.

Tipy na pečení

Pečení v různých klimatických pásech

Ve výše položených oblastech vede nižší tlak vzduchu k rychlejšímu kvašení droždí. Proto je zde zapotřebí méně droždí.

V suchých oblastech je mouka sušší a vyžaduje proto o něco více tekutin.

Ve vlhkých oblastech je mouka vlhčí, a pohlcuje tak méně tekutin. Zde potřebujete mouku trochu více.

Hotové pečicí směsi

Můžete pro tuto automatickou pekárnu použít i hotové pečicí směsi.

Dodržujte přitom údaje výrobce na obalu.

V tabulce najdete příklady přepočtu některých směsí na pečení chleba.

Nakrojení a úschova chleba

Nejlépeších výsledků dosáhnete, pokud čerstvě upečený chléb před nakrojením položíte na mřížku a necháte ho po dobu 15 až 30 minut vychladnout. Pro krájení chleba použijte kráječ na chléb nebo nůž s pilkou. Nespotřebovaný chléb je možné při pokojových teplotách uchovávat až 3 dny v pytlících udržujících čerstvost nebo v umělohmotných nádobách. Potřebujete-li uchovat chléb na delší dobu (až 1 měsíc), zmrazte jej.

Protože automaticky upečený chléb neobsahuje konzervační látky, kazí se rychleji než průmyslově vyráběný chléb.

Směs na pečení	na chléb o hmotnosti ca 750 g
Vícezrný chléb Vital	500 g chlebové směsi 350 ml vody
Slunečnicový chléb	500 g chlebové směsi 350 ml vody
Rustikální celozrnných chléb	500 g chlebové směsi 370 ml vody
Selský chléb	500 g chlebové směsi 350 ml vody
Ciabatta	500 g chlebové směsi 360 ml vody 1 ČL olivového oleje

Pro tento automat pečení chleba jsou vhodné zejména už hotové směsi k pečení, které můžete dostat v obchodě Lidl. Postupujte podle návodu na přípravu uvedeného na obale.

Recepty na ca 1000 g chleba

Upozornění: Abyste docílili lepšího výsledku při pečení, připravujte těsto pomocí mixéru. Do pečicí formy pak vložte hotové těsto. Tlačítkem „Velikost bochníku“ nastavte hmotnost 1000 g. Vyberte požadovaný stupeň zhnědnutí chleba. Dbejte na to, že se u údajů o množstvích jedná o orientační hodnoty. U výsledku pečení může dojít k drobným výkyvům.

Program 1 Normální

Slunečnicový chléb

300 ml vlažného mléka
1 PL másla
540 g mouky typu 550
5 ČL slunečnicových jader
1 ČL soli
1/2 ČL cukru
1 balíček sušeného droždí

Kvasový chléb

50 g kvasu
350 ml vody
1,5 PL másla
1,5 ČL soli
1 ČL cukru
180 g mouky typu 997
360 g mouky typu 1050
1 balíček sušeného droždí

Selský chléb:

300 ml mléka
1,5 ČL soli
2 vejce
1,5 PL másla/margarínu
540 g mouky typu 1050
1 PL cukru
1 balíček sušeného droždí

Bramborový chléb

300 ml vody/mléka
2 PL másla
1 vejce
90 g vařených, rozmačkaných brambor
1 ČL soli
2 PL cukru
540 g mouky typu 550
1 balíček sušeného droždí

Bylinkový chléb

350 ml podmáslí
1 ČL soli
1,5 PL másla
1 PL cukru
540 g mouky typu 550
4 PL jemně nasekané petrželky
3/4 balíčku sušeného droždí

Pizza chléb

300 ml vody
1 PL oleje
1 ČL soli
1 ČL cukru
1 ČL sušeného oregana
2 ČL strouhaného parmezánu
50 g nadrobno nakrájeného salámu
540 g mouky typu 550
3/4 balíčku sušeného droždí

Pivní chléb

150 ml vody
150 ml světlého piva
540 g mouky typu 550
3 PL pohankové mouky
1,5 PL otrub
1 ČL soli
3 PL sezamových semínek
1,5 PL sladového výtažku (sirup)
1/2 balíčku sušeného droždí
150 ml kvásku

Kukuřičný chléb

350 ml vody
1 PL másla
540 g mouky typu 550
3 PL kukuřičné krupice
1/2 nastrohaného jablka se slupkou
3/4 balíčku sušeného droždí

Program 2 Kyprý

„Klasický“ bílý chléb

320 ml vody/mléka
2 PL másla
1,5 ČL soli
2 PL cukru
600 g pšeničné mouky typu 550
1 balíček sušeného droždí

Světlý bílý chléb

320 ml vody
20 g másla
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
600 g pšeničné mouky typu 405
1 balíček sušeného droždí
1 vejce

Medový chléb

320 ml vody
1,5 ČL soli
2,5 ČL olivový olej
1,5 PL medu
600 g mouky typu 550
1 balíček sušeného droždí

Makový chléb

300 ml vody
540 g mouky typu 550
1 ČL cukru
1 ČL soli
75 g mletého máku
1 PL másla
1 špetka muškátového oříšku
3/4 balíčku sušeného droždí
1 ČL strouhaného parmezánu

Paprikový chléb

310 ml vody
1,5 ČL soli
1,5 ČL oleje
1,5 ČL papriky
530 g mouky typu 812
1 balíček sušeného droždí
130 g červené, nejmenno nakrájené papriky

Program 3 Celozrnný

Celozrnný žitný chléb

75 g kvasu
325 ml teplé vody
2 PL medovicového medu
350 g celozrnné žitné mouky
150 g celozrnné pšeničné mouky
1 PL rohovníkové moučky
1/2 PL soli
1 balíček sušeného droždí

Špaldový chléb

350 ml podmáslí
360 g celozrnné špaldové mouky
90 g celozrnné žitné mouky
90 g špaldového šrotu
50 g slunečnicových semínek
1 ČL soli
1/2 ČL cukru
75 ml kvásku
3/4 balíčku sušeného droždí

Chléb z pšeničného šrotu

350 ml vody
1 ČL soli
2 PL másla
1,5 PL medu
360 g mouky typu 1050
180 g celozrnné pšeničné mouky
50 g pšeničného šrotu
3/4 balíčku sušeného droždí

Celozrnný chléb:

350 ml vody
25 g másla
1 ČL soli
1 ČL cukru
270 g mouky typu 1050
270 g celozrnné pšeničné mouky
3/4 balíčku sušeného droždí

Žitný chléb

300 ml vody
1,5 PL másla
1,5 PL octa
1 ČL soli
1,5 PL cukru
180 g žitné mouky typu 1150
360 g mouky typu 1050
1 balíček sušeného droždí

Sedmizrnný chléb

300 ml vody
1,5 PL másla
1 ČL soli
2,5 PL cukru
240 g mouky typu 1050
240 g celozrnné pšeničné mouky
60 g 7 zrnne vločky
3/4 balíčku sušeného droždí

Černý chléb

400 ml teplé vody
160 g pšeničné mouky typu 550
200 g hrubé celozrnné žitné mouky
180 g jemného žitného šrotu
1 ČL soli
100 g slunečnicových semínek
100 ml tmavého řepného sirupu
1 balíček sušeného droždí
1 balíček suchého kvasu

Program 4 Sladký

Rozinkových chléb

300 ml vody
2,5 PL másla
1,5 PL medu
1 ČL soli
540 g pšeničné mouky typu 405
100 g rozinek
3/4 balíčku sušeného droždí

Chléb s rozinkami a ořechy

300 ml vody
1,5 PL másla
1 ČL soli
1 PL cukru
540 g mouky typu 405
100 g rozinek
3 PL strouhaných vlašských ořechů
3/4 balíčku sušeného droždí

Čokoládový chléb

400 ml mléka
100 g netučného tvarohu
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
600 g celozrnné pšeničné mouky
10 PL kakaa
100 g strouhané mléčné čokolády
1 balíček sušeného droždí

Použijte mléčnou nebo hořkou čokoládu.

Když těsto po hnětení potřete 1 PL mléka, kůrka bude tmavší.

Sladký chléb

300 ml vody/mléka
2 PL másla
2 vejce
1,5 ČL soli
1,5 PL medu
600 g mouky typu 550
1 balíček sušeného droždí

Program 5 Expres

Bílý chléb expres

360 ml vody
5 PL oleje
4 ČL cukru
4 ČL soli
630 g pšeničné mouky typu 405
1 balíček sušeného droždí

Chléb s pepřem a mandlemi

300 ml vody
540 g mouky typu 550
1 ČL soli
1 ČL cukru
2 PL másla
100 g mandlových lupínků (pražených)
1 PL naložených zelených pepřových zrněk
3/4 balíčku sušeného droždí

Mrkvový chléb

330 ml vody
1,5 PL másla
600 g mouky typu 550
90 g jemně nasekané mrkve
2 ČL soli
1,5 ČL cukru
1 balíček sušeného droždí

Program 6 Těsto (hnětení)

Těsto na pizzu (na 2 pizzy)

300 ml vody
1 PL olivového oleje
3/4 ČL soli
2 ČL cukru
450 g pšeničné mouky typu 405
1 balíček sušeného droždí

Celozrnné těsto na pizzu

300 ml vody
1 PL olivového oleje
3/4 ČL soli
1 PL medu
450 g celozrnné pšeničné mouky
50 g pšeničných klíčů
1 balíček sušeného droždí

Vyválejte těsto a nechte ho ca 10 minut kynout.

Těsto obložte dle vašeho přání a pečte při 180°C ca 20 minut.

Malé housky

200 ml vody
50 g másla
3/4 ČL soli
1 vejce
3 PL cukru
500 g mouky typu 1050
50 g pšeničných klíčů
1 balíček sušeného droždí

Preclíky

200 ml vody
1/4 ČL soli
360 g mouky typu 405
1/2 ČL cukru
1/2 balíčku sušeného droždí

Vytvarujte z těsta preclíky. Pak preclíky potřete 1 rozšlehaným vejcem a posybejte hrubě mletou solí (pro 12 preclíků celkem ca 1-2 PL hrubé soli). Preclíky pečte při ca 230 °C po dobu ca 15-20 minut.

Francouzské bagety

300 ml vody
1 PL medu
1 ČL soli
1 ČL cukru
540 g mouky typu 550
1 balíček sušeného droždí

Z těsta vytvarujte bagety a jejich horní stranu napříč nařízněte. Těsto nechejte po dobu ca 30-40 minut nakynout. Pečte při ca 175 °C ca 25 minut.

Program 7 Nudlové těsto

5 vajec (pokožové teploty)
nebo 300 ml vody
250 g jemné pšeničné mouky typu 405
250 g mouky z tvrdé pšenice typu 1050

Program 8 Chléb z podmáslí

Podmáslivý chléb (typ 1)

350 ml podmáslí
2 PL másla
2 ČL soli
3 PL cukru
600 g pšeničné mouky typu 1050
1 balíček sušeného droždí

Podmáslivý chléb (typ 2)

250 ml podmáslí
130 ml vody
600 g pšeničné mouky typu 1050
60 g žitné mouky typu 997
1,5 ČL soli
1 balíček sušeného droždí

Jogurtový chléb

250 ml vody nebo mléka
150 g jogurtu
1 ČL soli
1 ČL cukru
500 g mouky typu 550
3/4 balíčku sušeného droždí

Tvarohový chléb

200 ml vody/mléka
3 PL oleje
260 g tvarohu (40% tuku)
600 g pšeničné mouky
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
1 balíček sušeného droždí

Program 9 Bezlepkový

⚠ Upozornění:

Pokud chcete upéct bezlepkový chléb, vyčistěte pak obzvláště důkladně pečicí formu, hnětací háky a přístroj. Dokonce i malý zbytek moučného prachu může způsobit alergickou reakci u lidí, citlivých na gluten.

Bezlepkový bílý chléb

570 ml teplé vody (cca 40 °C)
30 g měkkého másla
700 g směsi bezlepkové mouky
(např. „Mix B - bílý chléb III“ značky Schär)
1/2 čajové lžičky soli
2 balíčku sušeného droždí

Bezlepkový bramborový chléb

440 ml vody
1,5 PL oleje
400 g bezlepkové směsi mouky
(např. „Mix B“ od Schär)
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
1 1/4 balíčku sušeného droždí
230 g vařených brambor, loupaných a protlačených strojkem

Bezlepkový jogurtových chléb

350 ml vody
150 g živého jogurtu
1,5 PL oleje
1,5 PL octa
100 g bezlepkové mouky
(např. proso, rýže, pohanka)
400 g bezlepkové směsi mouky
(např. „Mix B“ od Schär)
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
1 1/4 balíčku sušeného droždí
1 ČL guarové nebo rohovníkové moučky

Bezlepkový chléb se zrníčky

250 ml vody
200 ml mléka
1,5 PL oleje
500 g směsi bezlepkové mouky
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
1 1/4 balíčku sušeného droždí
100 g zrníček (např. slunečnicová)

Program 10 Koláč

Pro tento program se výborně hodí hotové směsi na pečení koláčů. Dodržujte pokyny k přípravě, uvedené na obalu.

Program 11 Marmeláda

Džem nebo marmeládu můžete rychle a jednoduše připravit v automatické domácí pekárně. I když jste ještě nikdy marmeládu nevařili, měli byste to vyzkoušet. Vyrobite si zvlášť lahodnou a dobře chutnající marmeládu.

Postupujte následovně:

- Opláchněte čerstvé a zralé plody. Jablka, broskve, hrušky a jiné plody s pevnou slupkou dle potřeby oloupejte.
- Používejte vždy předepsaná množství, která jsou přesně určena pro program MARMELÁDA. V opačném případě se hmota začne vařit příliš brzy a přeteče.
- Odvažte plody, nakrájejte je na malé kousky (max. 1 cm) nebo je propasírujte na kaši a vložte je do nádoby.
- Přidáme želírovací cukr „1:1“ v uvedeném množství. Prosíme, abyste používali pouze tento cukr, nikoliv běžný cukr užívaný v domácnostech nebo želírovací cukr „2:1“, protože jinak by marmeláda neztuhla.
- Smíchejte plody s cukrem a spusťte program, který nyní poběží automaticky.
- Po ukončení programu můžete džem naplnit do sklenic. Sklenice dobře uzavřete.

Pomerančová marmeláda

350 g pomerančů
150 g citronů
500 g želírovacího cukru

Jahodová marmeláda

500 g jahods
500 g želírovacího cukru
2-3 PL citrónové šťávy

Marmeláda z lesních plodů

500 g rozmrazených lesních plodů
500 g želírovacího cukru
1 PL citrónové šťávy

Všechny suroviny promíchejte v pečicí formě.

Dobrou chuť!

Recepty bez záruky. Všechny údaje o přísadách a o přípravě jsou jen orientační. V každém případě vám přejeme, ať se dílo podaří a dobrou chuť.

Odstranění chyb recepty

Proč má chléb někdy trochu mouky na boční kůrce?	Těsto by mohlo být příliš suché. Příště dbejte na přesné odměření surovin. Přidejte až 1 PL tekutiny.
Proč se musí přidávat suroviny v určitém pořadí?	Takto připravíte těsto nejlépe. Při použití funkce časového spínače se zabrání tomu, aby se kvasnice smíchaly s tekutinou před tím, než se těsto začne míchat.
Proč se těsto prohnětló jen zčásti?	Zkontrolujte, zda jsou hnětací háky a pečicí forma správně nasazeny. Zkontrolujte také konzistenci těsta a přidejte jedinou nebo vícekrát po hnětení 1/2 až 1 PL tekutiny nebo mouky. U hotových směsí na pečení: Množství hotové chlebové směsi a přísad nebylo přizpůsobeno objemu pečicí formy. Snižte množství surovin.
Proč chléb nenakynul?	Použité droždí bylo staré nebo droždí nebylo do těsta přidáno.
Kdy se přidávají do těsta ořechy a ovoce?	Signál zazní, když máte přidat suroviny. Pokud tyto přísady vložíte již na začátku spolu s těstem, může dojít k rozmělnění ořechů nebo ovoce při hnětení.
Upečený chléb je příliš vlhký.	Přezkoumejte konzistenci těsta 5 minut po začátku hnětení a případně přidejte mouku.
Na povrchu chleba jsou puchýřky.	Možná jste použili příliš mnoho droždí.
Přístroj nakyne a zborší se.	Chléb možná kyne příliš rychle. Abyste tomu zabránili, snižte množství vody a/nebo zvýšte množství soli a/nebo snižte množství droždí.
Mohou se použít i jiné recepty?	Můžete použít jiné recepty, přihlédněte však k množství surovin. Seznamte se s přístrojem a přiloženými recepty, než začnete zkoušet vlastní recepty. Nikdy nepřekračujte množství 700 g mouky. Při úpravě vlastních receptů se orientujte podle množství údajů přiložených receptů.

Znalosti o surovinách	50
Tipy pre pečenie	51
Hotové (práškové) zmesi na pečenie	52
Krájanie chleba a jeho skladovanie	52
Recepty na asi 1000 g chleba	53
Program 1 Normálny	53
Program 2 Kyprý	54
Program 3 Celozrnný	54
Program 4 Sladký	55
Program 5 Expres	56
Program 6 Cesto (miesenie)	56
Program 7 Cesto na rezance	57
Program 8 Cmarový chlieb	57
Program 9 Bezlepkový	57
Program 10 Koláč	58
Program 11 Lekvár	58
Odstraňovanie chýb - recepty	60

Znalosti o surovinách

MÚKA

Vhodné sú bežné v obchodoch predávané druhy múky ako pšeničná alebo ražná múka (typ 405 - 1150). Typové označenie druhov múky sa v jednotlivých krajinách líši. V programe pečenia „Bezlepkový“ môžete použiť bezlepkové múky, ako sú kukuričná, pohánková alebo zemiaková múka. Môžete použiť aj hotové zmesi na pečenie. Na pridávanie malých podielov (10 - 20 %) zŕn alebo obilného šrotu sú vhodné programy 1 a 2. Pri väčších podieloch celozrnnnej múky (70 - 95 %) použijete program 3. V receptoch sa používajú tieto druhy múky:

Druhy múky	Opis
Typ 405	Normálna pšeničná múka
Typ 550	Pšeničná múka, na cesto s jemnými pórmí
Typ 997	Normálna ražná múka
Typ 812	Pšeničná múka, na svetlý pšenično-ražný chlieb
Typ 1050	Tmavá pšeničná múka, na pšenično-ražný chlieb alebo výdatné pečivo
Typ 1150	Ražná múka s vysokým obsahom minerálnych látok

KVASNICE

V procese kysnutia štiepia kvasnice cukor a uhlíkové dióxyd obsiahnuté v cestu a menia ich na oxid uhličitý, čím spôsobujú zdvihnutie chlebového cesta.

Kvasnice sa predávajú v rôznych formách: ako suché kvasnice, čerstvé kvasnice alebo ako rýchlo kysnúce kvasnice. V pekárničke chleba odporúčame používať len suché kvasnice, pretože s nimi možno dosiahnuť najlepšie výsledky.

Pri použití čerstvých kvasníc namiesto suchých je dôležité dodržať údaje uvedené na obale. Spravidla zodpovedá 1 balíček suchých kvasníc cca 21 g čerstvých kvasníc a vyhovuje pre asi 500 g múky. Kvasnice uchovávajú vždy v chladničke, pretože teplo spôsobuje ich znehodnotenie. Skontrolujte, či nie je prekročený dátum spotreby. Po otvorení balíčka treba nespotrebované kvasnice opäť starostlivo zabaliť a uchovať v chladničke.

Upozornenie:

Pri príprave receptov uvedených v tomto Návode na obsluhu sa predpokladalo použitie suchých kvasníc.

CUKOR

Cukor má dôležitý vplyv na stupeň zhnednutia a na chuť chleba. Pri receptoch uvedených v tomto návode na obsluhu sa predpokladá použitie kryštálového cukru. Nepoužívajte práškový cukor, iba ak je to vyslovene v recepte uvedené. Sladidlá nie sú vhodné ako náhrada cukru.

SOL'

Sol' je dôležitá pre chuť a stupeň zhnednutia. Sol' spôsobuje aj spomalenie procesu kysnutia kvasníc. Neprekračujte preto množstvá soli uvedené v receptoch. Ak je to potrebné z dôvodov diéty, je možné sol' úplne vynechať. V takom prípade sa môže stať, že chlieb vykysne viac ako obvykle.

TEKUTINY

Tekutiny ako mlieko, voda alebo vo vode rozpustené práškové mlieko sa môžu použiť pri výrobe chleba. Mlieko zlepšuje chuť chleba a zmäkčuje kôrku, zatiaľ čo čistá voda spôsobuje chrumkavosť kôrky. V niektorých receptoch sa uvádza použitie ovocných štiav, ktoré dávajú chuti chleba určitú špecifickosť.

VAJCIA

Vajcia obohacujú chlieb a dávajú mu mäkkšiu štruktúru. Pri pečení podľa receptov, uvedených v tomto Návode na obsluhu používajte vajcia vyššej veľkostnej triedy.

TUKY: TUK NA PEČENIE, MASLO, OLEJ

Tuky na pečenie, maslo a olej robia kysnutý chlieb drobivým. Chlieb na francúzsky spôsob vďačí za svoju jedinečnú kôrku a štruktúru surovinám s nízkym obsahom tukov. Chlieb, pri výrobe ktorého sa použije tuk, zostáva však dlhšie čerstvý. Ak použijete maslo priamo z chladničky, mali by ste ho pokrájať na malé kúsky, aby ste uľahčili jeho rozmiestnenie v ceste.

BEZLEPKOVÝ

Celiákia, u dospelých nazývaná aj sprue, je chronická choroba, ktorá je vyvolaná požívaním jedál obsahujúcich lepok. V pšenici a špalde obsiahnutá bielkovina lepok (gliadín) a podobné bielkovinové jadrá v raži, jačmeni a ovse vedú k poškodeniu sliznice tenkého čreva. Potom možno jesť len špeciálny chlieb, ktorý je dostať v niektorých predajniach alebo z vlastnej kuchyne, vyrobený z bezlepkovej múky. Pečenie chleba a koláčov z bezlepkovej múky si však vyžaduje určitý cvik. Takéto múky potrebujú viac času na prijatie tekutín a majú iné vlastnosti pri miesení. Bezlepkové múky sa musia viazať aj s bezlepkovými kypriacimi prostriedkami alebo zvlášť kyprič. To sú napríklad prášok na pečenie s kyselinou vínou, droždie, kvások z kukuričnej alebo ryžovej múky, ferment na pečenie z kukurice, alebo spojivá, ako je guarová guma, múka zo svätajánskeho chleba, kuzu, pektín, škrob z maranty trstinovej alebo karagén.

Okrem toho sa nesmie zabúdať na chuť bežného chleba. Aj konzistencia bezlepkového chleba je iná než na akú sme zvyknutí u pšeničných chlebov.

MERANIE MNOŽSTVA SUROVÍN

S našim automatom na pečenie chleba dodávame tieto odmerné nádoby, ktoré Vám uľahčia odmeriavanie množstva surovín:

1 odmerná nádobka s údajmi o množstve

1 väčšia odmerná lyžica, zodpovedá polievkovej lyžici (PL)

1 menšia odmerná lyžička, zodpovedá čajovej lyžičke (ČL)

Postavte odmerku na rovnú plochu. Dbajte na to, aby množstvá zodpovedali presne príslušnej rýske. Pri odmeriavaní množstva suchých surovín dbajte na to, aby odmerná miska bola suchá.

Tipy pre pečenie

Pečenie v rôznych klimatických zónach

Vo vyššie položených oblastiach vedie nižší tlak vzduchu k rýchlejšiemu kysnutiu kvasníc. Preto je tu potrebné použiť menšie množstvo kvasníc.

V suchých regiónoch je múka suchšia a vyžaduje si preto viac kvapaliny.

V vlhkých regiónoch je múka vlhkejšia a vyžaduje si preto menej kvapaliny. Tu potrebujete trochu viac soli.

Hotové (práškové) zmesi na pečenie

Na pečenie chleba v týchto pekárnicičkách môžete použiť aj hotové (práškové) zmesi. Dbajte pritom na údaje výrobcu, uvedené na obale. V tabuľke nájdete príklady prepočtu pre niektoré práškové zmesi na pečenie chleba.

Krájanie chleba a jeho skladovanie

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak čerstvo upečený chlieb pred jeho rozkrájaním položíte na rošt a necháte 15 až 30 minút chladnúť. Na krájanie chleba používajte krájač na chlieb alebo pílkový nôž. Neskonsumovaný chlieb sa môže pri izbovej teplote skladovať v mikrotenových vreckách alebo v dózach z umelej hmoty až do troch dní. Na dlhšie uskladnenie (do 1 mesiaca) by ste chlieb mali zmraziť. Pretože doma pečený chlieb neobsahuje žiadne konzervačné látky, kazí sa skôr ako priemyselne pečený chlieb.

Zmes na pečenie	na chlieb cca 750 g
Viaczrný chlieb	500 g zmesi na pečenie: 350 ml vody:
Slnečnicový chlieb	500 g zmesi na pečenie: 350 ml vody:
Rustikálny celozrnný chlieb	500 g zmesi na pečenie: 370 ml vody:
Sedliacky chlieb:	500 g zmesi na pečenie: 350 ml vody:
Ciabatta	500 g zmesi na pečenie: 360 ml vody: 1 ČL olivového oleja

Do tejto pekárnicičky chleba sa obzvlášť dobre hodia hotové zmesi na pečenie chleba, ktoré si môžete kúpiť v predajniach Lidl. Dodržujte pokyny pre prípravu, uvedené na obale.

Recepty na asi 1000 g chleba

Upozornenie: Ak chcete dosiahnuť lepší výsledok pečenia, pripravte cesto v mixéri. Potom dajte hotové cesto do nádoby na pečenie. Tlačidlom "Hmotnosť chleba" nastavte hmotnosť na 1000 g. Zvoľte požadovaný stupeň zhnednutia chleba. Myslite na to, že pri údajoch o množstve ide o smerné hodnoty. Vo výsledkoch pečenia môže dôjsť k menším odchýlkam.

Program 1 Normálny

Snečnicový chlieb

300 ml vlažného mlieka
1 PL masla
540 g múky typ 550
5 ČL snečnicových jadierok
1 ČL soli
1/2 ČL cukru
1 balíček sušeného droždia

Kváskový chlieb

50 g kvásku
350 ml vody
1,5 PL masla
1,5 ČL soli
1 ČL cukru
180 g múky typ 997
360 g múky typ 1050
1 balíček sušeného droždia

Sedliacky chlieb

300 ml mlieka
1,5 ČL soli
2 vajec
1,5 PL masla/margarínu
540 g múky typ 1050
1 PL cukru
1 balíček sušeného droždia

Zemiakový chlieb

300 ml vody/mlieka
2 PL masla
1 vajce
90 g pretlačených, uvarených zemiakov
1 ČL soli
2 PL cukru
540 g múky typ 550
1 balíček sušeného droždia

Bylinkový chlieb

350 ml cmaru
1 ČL soli
1,5 PL masla
1 PL cukru
540 g múky typ 550
4 PL jemne posekaného petržlenu
3/4 balíčka sušeného droždia

Pizzový chlieb

300 ml vody
1 PL oleja
1 ČL soli
1 ČL cukru
1 ČL oregana
2 PL strúhaného parmezánu
50 g nadrobno posekanej šalámy
540 g múky typ 550
3/4 balíčka sušeného droždia

Pivný chlieb

150 ml vody
150 ml svetlého piva
540 g múky typ 550
3 PL pohánkovej múky
1,5 PL otrúb
1 ČL soli
3 PL sezamových semienok
1,5 PL sladového extraktu (sirup)
1/2 balíčka sušeného droždia
150 ml kvásku

Kukuričný chlieb

350 ml vody
1 PL masla
540 g múky typ 550
3 PL kukuričnej krupice
1/2 posekaného jablka so šupkou
3/4 balíčka sušeného droždia

Program 2 Kyrpý

Biely chlieb „Klasik“

320 ml vody/mlieka
2 PL masla
1,5 ČL soli
2 PL cukru
600 g pšeničnej múky typ 550
1 balíček sušeného droždia

Svetlý biely chlieb

320 ml vody
20 g masla
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
600 g pšeničnej múky typ 405
1 balíček sušeného droždia
1 vajce

Medový chlieb

320 ml vody
1,5 ČL soli
2,5 ČL olivového oleja
1,5 PL medu
600 g múky typ 550
1 balíček sušeného droždia

Makový chlieb

300 ml vody
540 g múky typ 550
1 ČL cukru
1 ČL soli
75 g mletého maku
1 PL masla
1 štipku muškátového orecha
3/4 balíčka sušeného droždia
1 PL strúhaného parmezánu

Paprikový chlieb

310 ml vody
1,5 ČL soli
1,5 ČL oleja
1,5 ČL paprikového prášku
530 g múky typ 812
1 balíček sušeného droždia
130 g červenej papriky pokrájanej na malé kocky

Program 3 Celozrnný

Celozrnný ražný chlieb

75 g kvásku
325 ml teplej vody
2 PL jedľového medu
350 g ražnej celozrnnnej múky
150 g pšeničnej celozrnnnej múky
1 PL múky z jadierok svätajánskeho chleba
1/2 PL soli
1 balíček sušeného droždia

Špaldový chlieb

350 ml cmaru
360 g špaldovej celozrnnnej múky
90 g ražnej celozrnnnej múky
90 g špaldového šrotu
50 g slnečnicových jadierok
1 ČL soli
1/2 ČL cukru
75 ml kvásku
3/4 balíčka sušeného droždia

Chlieb z pšeničných otrúb

350 ml vody
1 ČL soli
2 PL masla
1,5 PL medu
360 g múky typ 1050
180 g pšeničnej celozrnnej múky
50 g pšeničného šrotu
3/4 balíčka sušeného droždia

Celozrný chlieb:

350 ml vody
25 g masla
1 ČL soli
1 ČL cukru
270 g múky typ 1050
270 g pšeničných otrúb
3/4 balíčka sušeného droždia

Ražný chlieb

300 ml vody
1,5 PL masla
1,5 PL octu
1 ČL soli
1,5 PL cukru
180 g pšeničnej múky typ 1150
360 g múky typ 1050
1 balíček sušeného droždia

Chlieb zo siedmich druhov obilia

300 ml vody
1,5 PL masla
1 ČL soli
2,5 PL cukru
240 g múky typ 1050
240 g pšeničnej celozrnnej múky
60 g vložiek zo 7 druhov obilia
3/4 balíčka sušeného droždia

Čierny chlieb

400 ml teplej vody
160 g pšeničnej múky typ 550
200 g hrubých ražných celozrných otrúb
180 g jemných ražných otrúb
1 ČL soli
100 g slnečnicových jadierok
100 ml tmavého repného sirupu
1 balíček sušeného droždia
1 balíček sušeného kvásku

Program 4 Sladký

Hroziakový chlieb

300 ml vody
2,5 PL masla
1,5 PL medu
1 ČL soli
540 g pšeničnej múky typ 405
100 g hroziakov
3/4 balíčka sušeného droždia

Hroziakovo-orieškový chlieb

300 ml vody
1,5 PL masla
1 ČL soli
1 PL cukru
540 g múky typ 405
100 g hroziakov
3 PL strúhaných vlašských orechov
3/4 balíčka sušeného droždia

Čokoládový chlieb

400 ml mlieka
100 g nízkotučného tvarohu
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
600 g pšeničnej celozrnnej múky
10 PL kakaa
100 g strúhanej mliečnej čokolády
1 balíček sušeného droždia

Použite mliečnu alebo jemne horkú čokoládu.
Keď cesto po vymiesení potriete 1 PL mlieka, bude kôrka tmavšia.

Sladký chlieb

300 ml vody/mlieka
2 PL masla
2 vajcia
1,5 ČL soli
1,5 PL medu
600 g múky typ 550
1 balíček sušeného droždia

Program 5 Expres

Biely chlieb expres

360 ml vody
5 PL oleja
4 ČL cukru
4 ČL soli
630 g pšeničnej múky typ 405
1 balíček sušeného droždia

Mandľový chlieb s korením

300 ml vody
540 g múky typ 550
1 ČL soli
1 ČL cukru
2 PL masla
100 g mandľových plátok (upražených)
1 PL nakladaných jadierok zeleného korenia
3/4 balíčka sušeného droždia

Mrkvový chlieb

330 ml vody
1,5 PL masla
600 g múky typ 550
90 g jemne pokrájanej mrkvy
2 ČL soli
1,5 ČL cukru
1 balíček sušeného droždia

Program 6 Cesto (miesenie)

Cesto na pizzu (na 2 pizzy)

300 ml vody
1 PL olivového oleja
3/4 ČL soli
2 ČL cukru
450 g pšeničnej múky typ 405
1 balíček sušeného droždia

Celozrné pizzové cesto

300 ml vody
1 PL olivového oleja
3/4 ČL soli
1 PL medu
450 g pšeničnej celozrnnej múky
50 g pšeničných klíčkov
1 balíček sušeného droždia

Vyrolujte cesto a nechajte ho asi. 10 minút kysnúť.
Obložte cesto podľa želania a pečte obložené pizzové cesto pri 180°C asi 20 minút.

Otrubové žemle

200 ml vody
50 g masla
3/4 ČL soli
1 vajce
3 PL cukru
500 g múky typu 1050
50 g pšeničných otrúb
1 balíček sušeného droždia

Pracľíky

200 ml vody
1/4 ČL soli
360 g múky typ 405
1/2 ČL cukru
1/2 balíčka sušeného droždía

Urobte z cesta pracľíky. Potom potrite pracľíky 1 rozšľahaným vajcom a nasypťe na ne hrubú soľ (na asi 12 pracľíkov spolu 1-2 PL hrubej soli). Pečte pri asi 230 °C približne 15-20 minút.

Francúzske bagety

300 ml vody
1 PL medu
1 ČL soli
1 ČL cukru
540 g múky typ 550
1 balíček sušeného droždía

Vytvarujte z cesta bochníky a hornú stranu pripravených bagiet šikmo nerezte. Nechajte cesto asi 30-40 minút kysnúť. Pečte pri asi 175 °C približne 25 minút.

Program 7 Cesto na rezance

5 vajec (izbová teplota)
alebo 300 ml vody
250 g jemnej pšeničnej múky typ 405
250 g hrubej pšeničnej múky typ 1050

Program 8 Cmarový chlieb

Cmarový chlieb (Typ 1)

350 ml cmaru
2 PL masla
2 ČL soli
3 PL cukru
600 g pšeničnej múky typ 1050
1 balíček sušeného droždía

Cmarový chlieb (Typ 2)

250 ml cmaru
130 ml vody
600 g pšeničnej múky typ 1050
60 g pšeničnej múky typ 997
1,5 ČL soli
1 balíček sušeného droždía

Jogurtový chlieb

250 ml vody alebo mlieka
150 g jogurt
1 ČL soli
1 ČL cukru
500 g múky typ 550
3/4 balíčka sušeného droždía

Tvarohový chlieb

200 ml vody/mlieka
3 PL oleja
260 g tvarohu (40% tuku)
600 g pšeničnej múky
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
1 balíček sušeného droždía

Program 9 Bezlepkový

⚠ Upozornenie:

Keď chcete piecť bezlepkové chleby, vyčistite nádobu na pečenie, miesiaci hák a prístroj obzvlášť poriadne. Aj malé zvyšky múčneho prachu môžu vyvolať u ľudí citlivých na lepok alergickú reakciu

Bezlepkový biely chlieb

570 ml teplej vody (cca 40 °C)
30 g mäkkého masla
700 g bezlepkovej zmesi múky
(napr. „Mix B biely chlieb III“ od Schär)
1/2 ČL soli
2 balíčka sušeného droždía

Bezlepkový zemiakový chlieb

440 ml vody
1,5 PL oleja
400 g bezlepkovej zmesi múk
(napr. „Mix B“ od firmy Schär)
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
1 1/4 balíčka sušeného droždia
230 g uvarených zemiakov, olúpaných a
pretlačených

Bezlepkový jogurtový chlieb

350 ml vody
150 g prírodný jogurt
1,5 PL oleja
1,5 PL octu
100 g bezlepkovej múky
(napr. proso, ryža pohánka)
400 g bezlepkovej zmesi múk
(napr. „Mix B“ od firmy Schär)
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
1 1/4 balíčka sušeného droždia
1 ČL múky z jadierok guar alebo svätajánskeho
chleba

Bezlepkový viacvrstvný chlieb

250 ml vody
200 ml mlieka
1,5 PL oleja
500 g bezlepkovej zmesi múk
1,5 ČL soli
1,5 ČL cukru
1 1/4 balíčka sušeného droždia
100 g semienok (napr. slnečnicových)

Program 10 Koláč

S týmto programom je obzvlášť vhodné používať
hotové zmesi na pečenie. Dodržiavajte pokyny pre
prípravu uvedené na ich obale.

Program 11 Lekvár

V pekárnici sa dá džem alebo lekvár pripraviť
rýchlo a jednoducho. Aj keď ste to ešte nikdy pred-
tým nerobili, mali by ste to vyskúšať. Získate
mimoriadne dobre chutiaci džem.

Postupujte takto:

- Umyte čerstvé, zrelé ovocie. Jablká, hrušky,
broskyne a iné ovocie s tvrdou šupkou môžete
príp. olúpať.
- Použite vždy uvedené množstvá, pretože sú pre
program LEKVÁR presne určené. Inak sa hmota
uvarí príliš skoro a vykypí.
- Odvážte ovocie, pokrájajte na malé kúsky
(max. 1 cm) alebo rozmixujte a dajte do nádoby
na pečenie.
- Pridajte želirovací cukor „1:1“ v uvedenom
množstve. Používajte len tento a žiadny bežný
cukor ani želirovací cukor „2:1“, pretože džem
by nebol dosť hustý.
- Zmiešajte ovocie s cukrom a spustíte program, kto-
rý bude prebiehať automaticky.
- Po ukončení programu môžete marmeládu
naplniť do pohárov a dobre ich uzavrieť.

Pomarančový lekvár

350 g pomarančov
150 g citrónov
500 g želirovacieho cukru

Jahodový lekvár

500 g jahôd
500 g želirovacieho cukru
2-3 PL citrónovej šťavy

Lekvár z bobuľovín

500 g rozmrazených bobuľovín
500 g želirovacieho cukru
1 PL citrónovej šťavy

Všetky prísady zamiešame do nádoby na pečenie.

Dobrú chuť!

Recepty bez záruky. Všetky údaje o surovinách a príprave sú orientačné. Doplňte si tieto recepty o vaše vlastné, odskúšané. Želáme vám úspech a dobrú chuť.

Odstraňovanie chýb - recepty

Prečo má chlieb často trochu múky na bočnej kôrke?	Cesto môže byť príliš suché. Nabudúce dajte zvláštny pozor na odmeranie množstiev surovín. Pridajte navyše až 1 PL tekutiny.
Prečo sa musia suroviny pridávať v určitom poradí?	Tak sa cesto najlepšie pripraví. Pri použití časovača sa zabráni, aby sa droždie spojilo s tekutinou predtým než sa cesto začne miesiť.
Prečo bolo cesto len čiastočne premiesené?	Skontrolujte, či sú hnetacie háky a nádoba na pečenie správne zasadené. Skontrolujte aj konzistenciu cesta a pridajte raz alebo niekoľkokrát po miesení 1/2 až 1 PL tekutiny alebo múky. Pri hotových zmesiach na pečenie: Množstvo hotových (práškových) zmesí na pečenie a prísad nebolo prispôbené objemu nádoby na pečenie. Znížte množstvo prísad.
Prečo chlieb nevykysol?	Použitie droždie bolo príliš staré alebo droždie sa vôbec nepoužilo.
Kedy sa dávajú do cesta orechy a ovocie?	Keď máte pridať prísady, zaznie akustický signál. Keď tieto prísady pridáte do cesta už na začiatku, môžu sa orechy alebo ovocie rozomlieť v priebehu hnetenia.
Upečený chlieb je príliš vlhký.	Skontrolujte konzistenciu cesta 5 min po začatí miesenia a v prípade potreby pridajte múku.
Na povrchu chleba sa nachádzajú vzduchové bubliny.	Možno ste použili príliš veľa droždia.
Chlieb nakysne a potom sa „prepadne“.	Chlieb možno nakysne príliš rýchlo. Aby ste tomu zabránili, znížte množstvo vody a/alebo zvýšte množstvo soli a/alebo znížte množstvo droždia.
Môžu sa používať aj iné recepty?	Môžete používať iné recepty, dodržiavajte však pritom údaje o množstvách. Oboznámte sa so zariadením a s priloženými receptami a až potom skúšajte vlastné recepty. Nikdy neprekračujte množstvo múky 700 gramov. Pri prispôbení Vašich receptov údajom o množstvách sa orientujte podľa priložených receptov.

Wissenswertes über Zutaten	62
Backtipps	63
Fertig-Backmischungen	64
Brot schneiden und aufbewahren	64
Rezepte für je ca. 1000 g Brot	65
Programm 1 Normal.....	65
Programm 2 Locker.....	66
Programm 3 Vollkorn.....	66
Programm 4 Süß.....	67
Programm 5 Express.....	68
Programm 6 Teig (kneten).....	68
Programm 7 Nudelteig.....	69
Programm 8 Buttermilchbrot.....	69
Programm 9 Glutenfrei.....	69
Programm 10 Kuchen.....	70
Programm 11 Marmelade.....	70
Fehlerbehebung Rezepte	72

Wissenswertes über Zutaten

MEHL

Geeignet sind die meisten handelsüblichen Mehlsorten wie Weizen- oder Roggenmehl (Typ 405-1150). Die Typenbezeichnung der Mehlsorten können je nach Land variieren. Durch das Backprogramm "Glutenfrei" können Sie glutenfreie Mehlsorten, wie z.B. Mais-, Buchweizen- oder Kartoffelmehl verwenden. Sie können auch Fertig-Backmischungen benutzen. Für Zugaben von kleineren Anteilen (10 - 20%) an Körnern oder Getreideschrot sind die Programme 1 und 2 geeignet. Bei größeren Anteilen an Vollkornmehl (70 - 95%) verwenden Sie Programm 3. Bei den Rezepten werden folgende Mehlsorten verwendet:

Mehl-Sorte	Beschreibung
Typ 405	normales Weizenmehl
Typ 550	backstarkes Weizenmehl, für feinporige Teige
Typ 997	normales Roggenmehl
Typ 812	Weizenmehl, für helle Mischbrote
Typ 1050	dunkles Weizenmehl, für Mischbrote oder herzhaftere Backwaren
Typ 1150	Roggenmehl mit hohem Mineralstoffgehalt

HEFE

Durch den Gärprozess spaltet Hefe die im Teig enthaltenen Zucker- und Kohlenhydratanteile auf, wandelt sie in Kohlendioxid um und bewirkt so, dass der Brotteig aufgeht. Hefe ist in verschiedenen Formen erhältlich: als Trockenhefe, als Frischhefe oder als schnell gärende Hefe. Wir empfehlen für den Brotbackautomaten die Verwendung von Trockenhefe, da hiermit die besten Ergebnisse erzielt werden.

Bei der Verwendung von frischer Hefe anstatt Trockenhefe sind die Angaben auf der Verpackung maßgebend.

In der Regel entspricht 1 Päckchen Trockenhefe ca. 21 g frischer Hefe und eignet sich für ca. 500 g Mehl. Bewahren Sie Hefe immer im Kühlschrank auf, da Wärme sie verderbt. Prüfen Sie, ob das Verfallsdatum abgelaufen ist. Nach Öffnen der Verpackung sollte unbenutzte Hefe wieder sorgsam eingewickelt und im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Hinweis:

Bei der Erstellung der Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurde die Verwendung von Trockenhefe zu Grunde gelegt.

ZUCKER

Zucker hat einen wichtigen Einfluss auf den Bräunungsgrad und Geschmack des Brotes. Bei den Rezepten in dieser Bedienungsanleitung wird die Verwendung von Kristallzucker vorausgesetzt. Verwenden Sie keinen Puderzucker, es sei denn, dies wird ausdrücklich spezifiziert. Süßstoffe eignen sich nicht als Ersatz für Zucker.

SALZ

Salz ist für den Geschmack und für den Bräunungsgrad wichtig. Salz wirkt auch hemmend auf die Gärung der Hefe. Überschreiten Sie daher nicht die in den Rezepten angegebenen Salz mengen.

Aus diätetischen Gründen kann das Salz weggelassen werden. In diesem Fall kann das Brot stärker als gewöhnlich aufgehen.

FLÜSSIGKEITEN

Flüssigkeiten wie Milch, Wasser oder in Wasser aufgelöstes Milchpulver können bei der Herstellung von Brot verwendet werden. Milch steigert den Geschmack des Brotes und erweicht die Kruste, während reines Wasser eine knusprigere Kruste bewirkt. In einigen Rezepten wird die Verwendung von Fruchtsäften spezifiziert, um dem Geschmack des Brotes eine bestimmte Note zu verleihen.

EIER

Eier bereichern das Brot und verleihen ihm eine weichere Struktur. Verwenden Sie beim Backen nach den Rezepten in dieser Bedienungsanleitung Eier der oberen Größenklasse.

FETTE: BACKFETT, BUTTER, ÖL

Backfette, Butter und Öl machen hefehaltiges Brot mürbe. Das Brot nach französischer Art verdankt seine einzigartige Kruste und Struktur seinen fettarmen Zutaten. Brot, bei dessen Herstellung Fett verwendet wird, bleibt jedoch länger frisch. Wenn Sie Butter direkt aus dem Kühlschrank verwenden, sollten Sie diese in kleine Stücke schneiden, um die Vermengung mit dem Teig während der Knetphase zu optimieren.

GLUTEN FREI

Zöliakie, bei Erwachsenen auch Sprue genannt, ist eine chronische Krankheit, die durch den Genuss glutenhaltiger Speisen ausgelöst wird. Das in Weizen und Dinkel enthaltene Klebereiweiß Gluten (Gliadin) und ähnliche Eiweißkörper in Roggen, Gerste und Hafer führen zu einer Schädigung der Dünndarmschleimhaut. Verzehrt werden darf nur noch Spezialbrot aus dem Reformhaus oder aus der eigenen Küche, hergestellt mit glutenfreien Mehlen.

Mit glutenfreien Mehlen Brot und Kuchen zu backen, bedarf allerdings einiger Übung. Solche Mehle benö-

tigen länger für die Aufnahme der Flüssigkeit und haben andere Triebeigenschaften. Glutenfreie Mehle müssen auch mit glutenfreien Lockerungsmitteln gebunden oder gelockert werden. Das sind beispielsweise Weinsteinbackpulver, Hefe, Sauerteig aus Mais- oder Reismehl, Backferment auf Maisbasis oder Bindemittel wie Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl, Kuzu, Pektin, Pfeilwurzelsstärke oder Carrageen. Außerdem muss man auf den gewohnten Brotgeschmack verzichten. Auch die Konsistenz glutenfreier Brote ist anders als die von Weizenmehlbroten.

ABMESSEN DER ZUTATEN

Mit unserem Brotbackautomaten bekommen Sie folgende Messbehälter mitgeliefert, die Ihnen das Abmessen der Zutaten erleichtern sollen:

- 1 Messbecher mit Mengenangaben
 - 1 großer Messlöffel, entspricht einem Esslöffel (EL)
 - 1 kleiner Messlöffel, entspricht einem Teelöffel (TL)
- Stellen Sie den Messbecher auf eine ebene Fläche. Achten Sie auch darauf, dass die Mengen genau den Messlinien entsprechen. Beim Abmessen trockener Zutaten achten Sie darauf, dass der Messbehälter trocken ist.

Backtipps

Backen in verschiedenen Klimazonen

In höher gelegenen Gebieten führt der niedrige Luftdruck zu einem schnelleren Gären der Hefe.

Daher ist hier weniger Hefe erforderlich.

In trockenen Regionen ist das Mehl trockener und erfordert daher etwas mehr Flüssigkeit.

In feuchten Regionen ist das Mehl feuchter und nimmt somit weniger Flüssigkeit auf. Hier benötigen Sie etwas mehr Mehl.

Fertig-Backmischungen

Sie können auch Fertig-Backmischungen für diesen Brotbackautomaten nutzen.

Beachten Sie dazu die Angaben des Herstellers auf der Verpackung.

In der Tabelle finden Sie Umrechnungsbeispiele von einigen Brotbackmischungen:

Brot schneiden und aufbewahren

Sie erzielen die besten Ergebnisse, wenn Sie das frisch gebackene Brot vor dem Anschneiden auf einen Rost legen und 15 bis 30 Minuten abkühlen lassen. Benutzen Sie eine Brotschneidemaschine oder ein Sägemesser zum Schneiden des Brotes. Nicht verzehrtes Brot kann bei Raumtemperatur bis zu drei Tagen in Frischhaltebeuteln oder Kunststoffbehältern aufbewahrt werden. Bei längeren Aufbewahrungszeiten (bis 1 Monat) sollten Sie es einfrieren.

Da selbstgebackenes Brot keine Konservierungsstoffe enthält, verdirbt es schneller als gewerblich hergestelltes Brot.

Backmischung	für ein Brot ca. 750 g
Vital-Mehrkornbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Sonnenblumenkernbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Rustikales Vollkornbrot	500 g Backmischung 370 ml Wasser
Bauernbrot	500 g Backmischung 350 ml Wasser
Ciabatta	500 g Backmischung 360 ml Wasser 1 TL Olivenöl

Für diesen Brotbackautomaten eignen sich besonders die Fertig-Backmischungen, die Sie bei Lidl erhalten können. Beachten Sie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung.

Rezepte für je ca. 1 000 g Brot

Hinweis: Um ein besseres Backergebnis zu erhalten, bereiten Sie den Teig mit einem Mixer zu. Geben Sie anschließend den fertigen Teig in die Backform. Stellen Sie mit der Taste "Brotgewicht" das Gewicht 1000 g ein. Wählen Sie den gewünschten Bräunungsgrad Ihres Brotes. Beachten Sie, dass es sich bei den Mengenangaben um Richtwerte handelt. Es können geringe Schwankungen beim Backergebnis auftreten.

Programm 1 Normal

Sonnenblumenbrot

300 ml lauwarme Milch
1 EL Butter
540 g Mehl Typ 550
5 EL Sonnenblumenkerne
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Sauerteigbrot

50 g Sauerteig
350 ml Wasser
1,5 EL Butter
1,5 TL Salz
1 TL Zucker
180 g Mehl Type 997
360 g Mehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Bauernbrot

300 ml Milch
1,5 TL Salz
2 Eier
1,5 EL Butter/Margarine
540 g Mehl Type 1050
1 EL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Kartoffelbrot

300 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
1 Ei
90 g zerdrückte, gekochte Kartoffeln
1 TL Salz
2 EL Zucker
540 g Mehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Kräuterbrot

350 ml Buttermilch
1 TL Salz
1,5 EL Butter
1 EL Zucker
540 g Mehl Typ 550
4 EL feingehackte Petersilie
3/4 Päckchen Trockenhefe

Pizzabrot

300 ml Wasser
1 EL Öl
1 TL Salz
1 TL Zucker
1 TL getr. Oregano
2 EL ger. Parmesan
50 g kleingeschnittene Salami
540 g Mehl Typ 550
3/4 Päckchen Trockenhefe

Bierbrot

150 ml Wasser
150 ml helles Bier
540 g Mehl Type 550
3 EL Buchweizenmehl
1,5 EL Kleie
1 TL Salz
3 EL Sesamsamen
1,5 EL Malzextrakt (Sirup)
1/2 Päckchen Trockenhefe
150 ml Sauerteigansatz

Maisbrot

350 ml Wasser
1 EL Butter
540 g Mehl Type 550
3 EL Maisgrieß
1/2 gehackter Apfel mit Schale
3/4 Päckchen Trockenhefe

Programm 2 Locker

Weißbrot „Klassisch“

320 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
1,5 TL Salz
2 EL Zucker
600 g Weizenmehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Helles Weißbrot

320 ml Wasser
20 g Butter
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
600 g Weizenmehl Typ 405
1 Päckchen Trockenhefe
1 Ei

Honigbrot

320 ml Wasser
1,5 TL Salz
2,5 TL Olivenöl
1,5 EL Honig
600 g Mehl Type 550
1 Päckchen Trockenhefe

Mohnbrot

300 ml Wasser
540 g Mehl Type 550
1 TL Zucker
1 TL Salz
75 g gemahlener Mohn
1 EL Butter
1 Prise Muskatnuss
3/4 Päckchen Trockenhefe
1 EL ger. Parmesan

Paprikabrot

310 ml Wasser
1,5 TL Salz
1,5 TL Öl
1,5 TL Paprikapulver
530 g Mehl Type 812
1 Päckchen Trockenhefe
130 g rote Paprikaschoten, fein gewürfelt

Programm 3 Vollkorn

Roggenvollkornbrot

75 g Sauerteig
325 ml warmes Wasser
2 EL Tannenhonig
350 g Roggenvollkornmehl
150 g Weizenvollkornmehl
1 EL Johannisbrotkernmehl
1/2 EL Salz
1 Päckchen Trockenhefe

Dinkelbrot

350 ml Buttermilch
360 g Dinkelvollkornmehl
90 g Roggenvollkornmehl
90 g Dinkelschrot
50 g Sonnenblumenkerne
1 TL Salz
1/2 TL Zucker
75 ml Sauerteigansatz
3/4 Päckchen Trockenhefe

Weizenschrotbrot

350 ml Wasser
1 TL Salz
2 EL Butter
1,5 EL Honig
360 g Mehl Type 1050
180 g Weizenvollkornmehl
50 g Weizenschrot
3/4 Päckchen Trockenhefe

Vollkornbrot

350 ml Wasser
25 g Butter
1 TL Salz
1 TL Zucker
270 g Mehl Type 1050
270 g Weizenvollkornmehl
3/4 Päckchen Trockenhefe

Roggenbrot

300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1,5 EL Essig
1 TL Salz
1,5 EL Zucker
180 g Roggenmehl Type 1150
360 g Mehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Siebenkornbrot

300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1 TL Salz
2,5 EL Zucker
240 g Mehl Typ 1050
240 g Weizenvollkornmehl
60 g 7 Korn-Flocken
3/4 Päckchen Trockenhefe

Schwarzbrot

400 ml warmes Wasser
160 g Weizenmehl Typ 550
200 g grobes Roggenvollkornschrot
180 g feines Roggenschrot
1 TL Salz
100 g Sonnenblumenkerne
100 ml dunkler Rübensirup
1 Päckchen Trockenhefe
1 Packung Trockensauerteig

Programm 4 Süß

Rosinenbrot

300 ml Wasser
2,5 EL Butter
1,5 EL Honig
1 TL Salz
540 g Weizenmehl Type 405
100 g Rosinen
3/4 Päckchen Trockenhefe

Rosinen-Nuss-Brot

300 ml Wasser
1,5 EL Butter
1 TL Salz
1 EL Zucker
540 g Mehl Typ 405
100 g Rosinen
3 EL geh. Walnüsse
3/4 Päckchen Trockenhefe

Schokoladenbrot

400 ml Milch
100 g Magerquark
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
600 g Weizenvollkornmehl
10 EL Kakao
100 g geh. Vollmilchschokolade
1 Päckchen Trockenhefe

Verwenden Sie Vollmilch- oder Zartbitterschokolade.

Wenn Sie den Teig nach dem Kneten mit 1 EL Milch bestreichen, wird die Kruste dunkler.

Süßes Brot

300 ml Wasser/Milch
2 EL Butter
2 Eier
1,5 TL Salz
1,5 EL Honig
600 g Mehl Type 550
1 Päckchen Trockenhefe

Programm 5 Express

Weißbrot Express

360 ml Wasser
5 EL Öl
4 TL Zucker
4 TL Salz
630 g Weizenmehl Typ 405
1 Päckchen Trockenhefe

Pfeffer-Mandel-Brot

300 ml Wasser
540 g Mehl Type 550
1 TL Salz
1 TL Zucker
2 EL Butter
100 g Mandelblättchen (geröstet)
1 EL eingelegte grüne Pfefferkörner
3/4 Päckchen Trockenhefe

Möhrenbrot

330 ml Wasser
1,5 EL Butter
600 g Mehl Typ 550
90 g fein zerkleinerte Möhren
2 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Programm 6 Teig (kneten)

Pizzateig (für 2 Pizzen)

300 ml Wasser
1 EL Olivenöl
3/4 TL Salz
2 TL Zucker
450 g Weizenmehl Type 405
1 Päckchen Trockenhefe

Vollkornpizzateig

300 ml Wasser
1 EL Olivenöl
3/4 TL Salz
1 EL Honig
450 g Weizenvollkornmehl
50 g Weizenkeime
1 Päckchen Trockenhefe

Rollen Sie den Teig aus und lassen Sie ihn ca. 10 Minuten gehen. Belegen Sie den Teig nach Wunsch und backen Sie den belegten Pizzateig bei 180°C ca. 20 Minuten.

Kleie-Brötchen

200 ml Wasser
50 g Butter
3/4 TL Salz
1 Ei
3 EL Zucker
500 g Mehl Type 1050
50 g Weizenkleie
1 Päckchen Trockenhefe

Brezeln

200 ml Wasser
1/4 TL Salz
360 g Mehl Type 405
1/2 TL Zucker
1/2 Päckchen Trockenhefe

Formen Sie den Teig zu Brezeln. Anschließend bestreichen Sie die Brezeln mit 1 verquirlten Ei und streuen grobes Salz darüber (für ca. 12 Brezeln insgesamt 1-2 EL grobes Salz). Die Brezeln bei ca. 230 °C ca. 15-20 Minuten backen.

Französische Baguettes

300 ml Wasser
1 EL Honig
1 TL Salz
1 TL Zucker
540 g Mehl Typ 550
1 Päckchen Trockenhefe

Formen Sie Laibe aus dem Teig und schneiden die Oberseite der geformten Baguettes schräg an. Lassen Sie den Teig für ca. 30-40 Minuten gehen. Bei ca. 175 °C ca. 25 Minuten backen.

Programm 7 Nudelteig

5 Eier (Zimmertemperatur)
oder 300 ml Wasser
250 g Weichweizenmehl Type 405
250 g Hartweizenmehl Type 1050

Programm 8 Buttermilchbrot

Buttermilchbrot (Typ 1)

350 ml Buttermilch
2 EL Butter
2 TL Salz
3 EL Zucker
600 g Weizenmehl Type 1050
1 Päckchen Trockenhefe

Buttermilchbrot (Typ 2)

250 ml Buttermilch
130 ml Wasser
600 g Weizenmehl Type 1050
60 g Roggenmehl Type 997
1,5 TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe

Joghurtbrot

250 ml Wasser oder Milch
150 g Joghurt
1 TL Salz
1 TL Zucker
500 g Mehl Type 550
3/4 Päckchen Trockenhefe

Quarkbrot

200 ml Wasser/Milch
3 EL Öl
260 g Quark (40% Fettgehalt)
600 g Weizenmehl
1,5 TL Salz
1,5 TL Zucker
1 Päckchen Trockenhefe

Programm 9 Glutenfrei

Hinweis:

Wenn Sie glutenfreie Brote backen wollen, dann reinigen Sie die Backform, die Knethaken und das Gerät besonders gründlich. Schon kleine Restmengen an Mehlstaub können bei glutenempfindlichen Menschen eine allergische Reaktion hervorrufen.

Glutenfreies Weißbrot

570 ml warmes Wasser (ca. 40 °C)
30 g weiche Butter
700 g glutenfreie Mehlmischung
(z.B. „Mix B Weißbrot III“ von Schär)
1/2 TL Salz
2 Päckchen Trockenhefe

Glutenfreies Kartoffelbrot

440 ml Wasser

1,5 EL Öl

400 g glutenfreie Mehlmischung

(z.B. „Mix B“ von Schär)

1,5 TL Salz

1,5 TL Zucker

1 1/4 Päckchen Trockenhefe

230 g gekochte Kartoffeln, gepellt und durch die Presse gedrückt

Glutenfreies Joghurtbrot

350 ml Wasser

150 g Naturjoghurt

1,5 EL Öl

1,5 EL Essig

100 g glutenfreies Mehl

(z.B. Hirse, Reis Buchweizen)

400 g glutenfreie Mehlmischung

(z.B. „Mix B“ von Schär)

1,5 TL Salz

1,5 TL Zucker

1 1/4 Päckchen Trockenhefe

1 TL Guarkern- oder Johanniskernmehl

Glutenfreies Körnerbrot

250 ml Wasser

200 ml Milch

1,5 EL Öl

500 g glutenfreie Mehlmischung

1,5 TL Salz

1,5 TL Zucker

1 1/4 Päckchen Trockenhefe

100 g Samen (z.B. Sonnenblumenkerne)

Programm 10 Kuchen

Für dieses Programm eignen sich hervorragend Fertig-Kuchenbackmischungen. Beachten Sie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung.

Programm 11 Marmelade

Konfitüre oder Marmelade kann im Brotbackautomaten schnell und einfach zubereitet werden. Auch wenn Sie noch nie zuvor welche gekocht haben, sollten Sie das versuchen. Sie erhalten eine besonders köstliche, gut schmeckende Konfitüre.

Gehen Sie wie folgt vor:

- Frische, reife Früchte waschen. Äpfel, Pfirsiche, Birnen und andere hartschalige Früchte evtl. schälen.
- Nehmen Sie immer die angegebenen Mengen, weil diese auf das Programm MARMELADE genau abgestimmt sind. Anderenfalls kocht die Masse zu früh und läuft über.
- Die Früchte abwiegen, in kleine Stücke (max. 1 cm) schneiden oder pürieren und in den Behälter geben.
- Den Gelierzucker „1:1“ in der angegebenen Menge zufügen. Verwenden Sie bitte nur diesen und keinen Haushaltszucker oder Gelierzucker „2:1“, weil die Konfitüre dann nicht fest wird.
- Mischen Sie die Früchte mit dem Zucker und starten Sie das Programm, das nun vollautomatisch abläuft.
- Nachdem das Programm beendet ist, können Sie die Konfitüre in Gläser füllen und diese gut verschließen.

Orangemarmelade

350 g Orangen

150 g Zitronen

500 g Gelierzucker

Erdbeermarmelade

500 g Erdbeeren

500 g Gelierzucker

2-3 EL Zitronensaft

Beerenmarmelade

500 g aufgetaute Beeren

500 g Gelierzucker

1 EL Zitronensaft

Alle Zutaten in der Backform vermischen.

Guten Appetit!

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

Fehlerbehebung Rezepte

Warum hat mein Brot manchmal etwas Mehl an der seitlichen Kruste?	Ihr Teig könnte zu trocken sein. Achten Sie beim nächsten Mal besonders auf das Abmessen der Zutaten. Geben Sie bis zu 1 EL mehr Flüssigkeit hinzu.
Warum müssen die Zutaten in einer bestimmten Reihenfolge zugeführt werden?	So wird der Teig am besten zubereitet. Bei Nutzung der Timer-Funktion wird verhindert, dass die Hefe sich mit der Flüssigkeit vermengt, bevor der Teig gerührt wird.
Warum ist der Teig nur zum Teil geknetet worden?	Überprüfen Sie, ob Knethaken und Backform richtig eingesetzt ist. Überprüfen Sie auch die Teigkonsistenz und fügen Sie ein oder mehrmals nach dem Kneten 1/2 bis 1 EL Flüssigkeit oder Mehl hinzu. Bei Fertig-Backmischungen: Die Menge der Fertig-Backmischung und der Zutaten wurde nicht an das Fassungsvermögen der Backform angepasst. Reduzieren Sie die Mengen der Zutaten.
Warum ist das Brot nicht aufgegangen?	Die verwendete Hefe war zu alt oder es wurde keine Hefe hinzugefügt.
Wann werden Nüsse und Obst in den Teig gegeben?	Ein Signal ertönt, wenn Sie die Zutaten dazugeben sollen. Wenn Sie diese Zutaten bereits zu Anfang mit in den Teig geben, können Nüsse oder Obst durch den Knetvorgang zerkleinert werden.
Das gebackene Brot ist zu feucht.	Überprüfen Sie die Teigkonsistenz 5 Min. nach Beginn des Knetvorgangs und fügen ggf. Mehl hinzu.
Auf der Brotoberfläche befinden sich Luftblasen.	Möglicherweise haben Sie zuviel Hefe verwendet.
Das Brot geht auf und fällt zusammen.	Das Brot geht vielleicht zu schnell auf. Um dies zu vermeiden, reduzieren Sie die Wassermenge und/oder erhöhen Sie die Salzmenge und/oder reduzieren Sie die Hefemenge.
Können auch andere Rezepte benutzt werden?	Sie können andere Rezepte benutzen, berücksichtigen Sie dabei jedoch die Mengenangaben. Machen Sie sich mit dem Gerät und den beigelegten Rezepten vertraut, bevor Sie Ihre eigenen Rezepte ausprobieren. Überschreiten Sie nie die Menge von 700 g Mehl. Orientieren Sie sich beim Anpassen Ihrer Rezepte an den Mengenangaben der beigelegten Rezepte.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND / GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Stan informacij · Stanje informacij

Stav informací · Stav informácií · Stand der Informationen:

08 / 2015 · Ident.-No.: SBB850C1-072015-1

IAN 270356