

# SILVERCREST®



## BREAD MAKER SBB 850 D1

TARGA GMBH  
Coesterweg 45  
DE-59494 Soest  
GERMANY

Legutóbbi adatfrissítés - Stand der Informationen:  
09 / 2017 - Ident.-No.: SBB 850 D1 092017-1

(HU)  
**RECEPTFÜZET**

(DE) (AT)  
**REZEPTHEFT**

IAN 292013

IAN 292013

(HU)

**Magyar.....2**

**Deutsch .....24**

## Tartalomjegyzék

---

<b>Bevezető .....</b>	<b>3</b>
<b>Tudnivalók a sütés összetevőiről.....</b>	<b>3</b>
Liszt.....	3
Élesztő.....	4
Só .....	5
Cukor .....	5
Tojás .....	5
Zsíradékok .....	5
Folyadékok .....	6
Gluténmentes sütés .....	6
Az összetevők mérése .....	6
<b>Sütőkeverékek .....</b>	<b>6</b>
<b>A kenyér szeletelése .....</b>	<b>7</b>
<b>A kenyér tárolása .....</b>	<b>7</b>
<b>Receptek 1000 g-os, 1250 g-os és 1500 g-os kenyérhez.....</b>	<b>7</b>
1. program: Normál .....	8
2. program: Lazább szerkezetű .....	10
3. program: Teljes kiőrlésű .....	11
4. program: Édes .....	13
5. program: Írós kenyér .....	14
6. program: Gluténmentes.....	15
7. program: Expressz.....	17
8. program: Sütemény .....	17
9. program: Dagasztás.....	17
10. program: Tészta .....	18
11. program: Nudlitészta.....	19
12. program: Joghurt .....	19
13. program: Lekvár .....	20
14. program: Sütés .....	21
15. program: Programozható .....	21
<b>Javaslatok és ötletek a receptekhez .....</b>	<b>22</b>

## Bevezető

Tisztelt Vásárló!

Ebben a recepfüzetben sok fontos információt talál a SilverCrest SBB 850 D1 kenyérsütő automata használatáról.

A következő oldalakon számos tudnivalót talál a sütési összetevőkről és sütőkeverékekről, továbbá fontos javaslatokat, amelyek segíteni fogják abban, hogy terméke jól sikerüljön.

A receptek egész sora - amelyek a készülék programjai szerint vannak csoportosítva - lehetőséget nyújt arra, hogy kevés munkával finom kenyereket, kalácsokat és gyümölcsízeket készítsen. A legtöbb receptet a saját igényeihez igazíthatja a felsorolt összetevők igazításával/módosításával.

A receptfüzet akkor is segítségére van a SilverCrest kenyérsütő automata használatában, ha kész sütőkeverékeket használ, és akkor is, ha kreatív módon saját receptekkel kísérletezik.

Sok sikert kívánunk és jó étvágyat!

## Tudnivalók a sütés összetevőiről

### Liszt

A liszt csomagolásán fel van tüntetve, hogy milyen típusú. A típus száma a 100 g lisztben levő ásványi anyag mennyiséget adja meg mg-ban. Nem minden típusszám egyformán alkalmas a sütéshez. A liszt típusa attól függ, hogy milyen erősen volt a teljes szem megőrölve. A gabonában a legtöbb vitamin, ásványi anyag és ballastanyag a szem külső héjában található. Minél magasabb a típusszám, annál több vitamin, ásványi anyag és ballastanyag található a lisztben. A magas típusszámú lisztek, mint például a búzaliszt (az 1700-as DE típus) és rozsliszti (1800-as DE típus) így nagyon egészségesek, viszont nehezen süthetők.

A sütéshez a legalkalmasabbak a kereskedelemben kapható búza és rozslisztek (405-ös DE típusható az 1150-es DE típusig).



Vegye figyelembe, hogy a típusok megjelölése országunként különböző. A recepfüzelben, a következő receptekben referenciaiként mindenkor a német típus-megnevezést tüntetjük fel zárójelben (550-es DE típus).

A sütés előtt ellenőrizze le, hogy megfelelő típusú lisztet használ-e.

A „Gluténmentes” program lehetőséget nyújt gluténmentes lisztfajták használatára is.

Ha 10-20% magot vagy gabonadarát szeretné hozzáadni, erre az 1-es és 2-es programok használhatók.

Ha nagyarányban teljes kiőrlésű lisztet (70-90%) használ, használja a 3-as programot.

A következő táblázatokban megtalálja a különböző lisztfajták tulajdonságait és felhasználhatóságát a különböző kenyértípusokhoz. A felsorolt lisztek közül egyeseket megtalál a következő oldalakon levő receptekben.

<b>Búzaliszt</b>	Németország <b>Típus</b>	Ausztria <b>Típus</b>	Svájc <b>Típus</b>
Nagyon finom őrlésű búzaliszt kalácsokhoz. Kenyérsütésre csak korlátozottan alkalmas.	405	480	400
Finom kiőrlésű búzaliszt, ideális a kenyerek és cipők sütéséhez.	550	780	550
Közepesen finomra őrült liszt, jól alkalmazható vegyes kenyerekhez és süteményekhez.	1050	1600	1100
Teljes kiőrlésű liszt, durva őrlésű, jól használható sötét vegyes kenyerekhez.	1600	1700	1900

<b>Rozsliszt</b>	Németország <b>Típus</b>	Ausztria <b>Típus</b>	Svájc <b>Típus</b>
Nagyon finomra őrült rozsliszt.	815	500	720
Finomra őrült egyszerű rozsliszt, jól használható vegyes kenyerekhez.	997	960	1100
Közepesen finomra őrült, erőteljes rozsliszt, jól használható vegyes kenyerekhez.	1150	960	1100
Durva őrlésű, teljes kiőrlésű liszt, jól használható vegyes barna kenyerekhez.	1740	2500	1900

A megfelelő típusú liszt kiválasztásának alapját a sütni kívánt kenyér fajtája és a sültési recept képezi. A fehér kenyerekhez és cipőkhoz például egy fehér búzalisztet (550-es DE típus) kell választani, a kovász készítéséhez rozslisztet (1150-es DE típus) javasolunk, és tiszta tönkölykenyérhez vagy félbarna kenyérhez tönkölybúzaliszt (1050-es DE típus) a megfelelő választás.

## Élesztő

Az erjedési folyamat alatt az élesztő a téstában található cukrot és szénhidrátot lebontja. E folyamat során, amelyet „kelesztésnek” neveznek, széndioxid keletkezik, amely a téstában mikroszkópikus méretű buborékok formájában található meg. A kelés előrehaladtával a téstában található széndioxid mennyisége folyamatosan nő. Ezáltal képződnek a téstában a megszokott kisebb és nagyobb buborékok. Ezáltal a téstáta térfogata megnövekszik.

Az élesztő egyaránt kapható szárított élesztőként, friss élesztőként vagy gyors erjedésű élesztőként.

A szárított élesztő felhasználása problémamentes. Ezért a következő receptek a szárított élesztő használatára alapoznak.

Amennyiben a szárított élesztő helyett inkább friss élesztőt használna, feltétlenül tartsa be a csomagoláson található előírásokat.

Tapasztalati szabályként fennáll a következő: Egy csomag szárított élesztő (7 g) vagy egy fél kocka (kb. 21 g) friss élesztő 500 gramm liszthez elegendő.

Az élesztő könnyen romlik, és mindenkor hűtőben kell tárolni. Vegye figyelembe a csomagoláson található érvényességi időpontot.

## **Só**

A só egyrészt fékezi az élesztő által elindított erjesztési folyamatot. Másrészt a só fontos az íz és a kenyér barnulása szempontjából. Ezért a receptek összetevőlistájában szereplő sómennyiséget lehetőleg pontosan be kell tartani.

Amennyiben a diétából kifolyólag le szeretné csökkenteni vagy ki szeretné hagyni a sót a receptből, legyen tekintettel arra, hogy ettől a kenyér jobban fel fog nőni.

## **Cukor**

A cukor használata befolyásolja a kenyér ízét és barnaságát. A sütéshez rendszerint kristálycukrot használunk. A következő oldalon szereplő receptek is a kristálycukor használatára alapoznak. Ne használjon porcukrot, csak ha a recept kifejezetten előírja ezt.

Az édesítőszerek nem alkalmasak a receptekben szereplő cukor helyettesítésére.

## **Tojás**

A legtöbb kenyérrecept nem használ tojást. Azonban a tojás gazdagítja a kenyér ízét, és a kenyérnek egy lágyabb struktúrát kölcsönözhet. A következő oldalakon szereplő receptek esetén használjon közepestől nagyig terjedő tojást.

## **Zsíradékok**

Sütőzsír, vaj, vagy olaj használatával az élesztőtartalmú kenyér porhanyóssá válik. Azok a kenyerek, amelyeknek a készítéséhez zsíradékokat használnak, hosszabb ideig maradnak frissek. Azonban léteznek olyan receptek is, amelyek teljesen zsíradékmentesek. Ezek a kenyerek rendszerint különleges struktúrával és héjjal rendelkeznek.

A kenyértésztához használt zsíradék ne közvetlenül a hűtőszekrényből legyen kivéve, hanem ideális esetben legyen szobahőmérsékletű. Ezáltal biztosítható az optimális elkeveredés a dagasztási fázis alatt.

## Folyadékok

A kenyérkészítéshez vizet, tejet, írót vagy gyümöcsleveket lehet használni. A tej és az író fokozzá a kenyér ízét, és lágyítják a héját, a víz használata keményebb héjat eredményez. Annak érdekében, hogy a kenyérnek egy gyümölcsös ízet kölcsönözzön, egyes kenyérreceptek kis mennyiségen különböző gyümölcslevet írnak elő.

## Gluténmentes sütés

A lisztérzékenység (coeliakia) gluténre való érzékenységet jelent. Ez a vékonybeli nyálkahártyájának krónikus betegségében nyilvánul meg a glutén (a sok gabonafélében előforduló sikér) alkotórészeivel szemben fellépő túlerzékenység eredményeképpen. A túlerzékenység egész életben megmarad, részben örökölhető, és nem lehet az okát kezelni. A lisztérzékenység egyetlen kezelési módja az élethosszig tartó gluténmentes táplálkozás.

Fogyasztani csak reformkonyhaból vagy saját konyhából származó gluténmentes kenyereket vagy kalácsokat lehet, amelyek gluténmentes összetevőkből készültek.

A gluténmentes lisztből sütött kenyerek és kalácsok egy bizonyos tapasztalatot igényelnek, mivel ezek a lisztek másként viselkednek, mint a normális búzaliszt vagy rozsliszt. A folyadékok felvételéhez több időre van szükségük, és más tulajdonságokkal rendelkeznek. Ahhoz, hogy a végtermék gluténmentes legyen, az összes többi összetevőnek - pl. a lazító vagy kötőanyagoknak - is gluténmentesnek kell lenniük. A gluténmentes kenyerek íze és állaga jelentősen eltér a szokványos búza- vagy rozslisztből készült kenyerekétől.

## Az összetevők mérése

A kenyérsütő automata szállítási terjedelmében mérőedmények találhatók a száraz és folyékony összetevők mérésére, amelyek megkönyítik a felhasznált összetevők pontos adagolását:

- 1 mércézett mérőcséses folyadékok számára
- 1 nagy mérőkanál, a tartalma megfelel egy evőkanálnak (EK)
- 1 kis mérőkanál, a tartalma megfelel egy teáskanál (TK)

Az összetevők kimérésénél figyeljen arra, hogy minél pontosabban betartsa a receptben található mennyiségeket. Csak így éri el a kívánt eredményt.

---

## Sütőkeverékek

A SilverCrest kenyérsütő automata természetesen kiválóan alkalmas a kész sütőkeverékek használatához is. A sütés tökéletes eredménye érdekében minél pontosabban tartsa be a gyártó csomagoláson található utasításait. A legtöbb kenyérsütő keverék 1000 g-os kiszerelésben kapható.

### Tapasztalati szabályként fennáll a következő:

Egy 1500 g-os kenyérhez kb. 1000 g kész sütőkeverékre és kb. 700 ml folyadékra van szükség. Könnyebb kenyerekhez csökkentse az összetevők mennyiségét az arányok megőrzésével. Azonban tartsa be a csomagoláson levő adatokat.

	A saját receptjeihez nagy választékban vásárolhat finom téstakeverékeket és adalékokat a legközelebbi LIDL áruházban. Tartsa be a csomagoláson levő elkészítési utasításokat.
---	---

### **A kenyér szeletelése**

A szeletelés előtt a frissen sült kenyeret hagyja legalább 30 percig hűlni. A szeleteléshez használjon egy kenyérszeletelő gépet vagy egy éles kenyérvágó kést. A felvágott kenyér gyorsabban szárad. Ezért ne vágjon le több szeletet, mint amennyire szüksége van, kivéve ha a kenyeret szárazabban szereti.

### **A kenyér tárolása**

Az el nem fogyasztott kenyér szobahőmérsékleten, frissen tartó tasakban vagy műanyag dobozban kb. három napig áll el. Ha a kenyeret hosszabb ideig szeretné tárolni, akkor azt le kell fagyasztani. De a kenyér a fagyastóban is öregszik, és idővel egyre szárazabb lesz. Ezért lefagyasztva se hagyja hosszabb ideig mint 4, legtöbb 6 hétag.

Gondoljon arra, hogy a saját sütésű kenyere nem tartalmaz semmilyen tartósítószert. Ezért hamarabb elromlik, mint az ipari sütésű kenyér.

	Amennyiben a kenyéren penészt talál, ne próbálja azt eltávolítani, hanem dobja el az egész kenyeret.
---	--

### **Receptek 1000 g-os, 1250 g-os és 1500 g-os kenyérhez**

A következő kenyérreceptek kb. 1000 g, 1250 g, ill. 1500 g súlyú kenyeret eredményeznek.

Válassza ki a kívánt kenyér súlyát és a szükséges összetevők mennyiségét nézze meg a megfelelő összetevő-táblázatban.

A receptekben található mennyiségek irányértékek. Annak érdekében, hogy a sütés eredményét a saját ízléséhez igazítsa, enyhén igazítsa az egyes összetevők mennyiségét.

Legyen tekintettel arra, hogy a mennyiség igazítása adott körülmények között negatív hatással lehet a sütés eredményére.

**A receptekben található rövidítések jelentése:**

<b>Evőkanál (EK)</b>	Csapott evőkanál (vagy nagy mérőkanál)
<b>Teáskanál (TK)</b>	Csapott teáskanál (vagy kis mérőkanál)
<b>g</b>	gramm
<b>ml</b>	milliliter
<b>Csom.</b>	csomag, pl. száritott élesztő, 7 g tartalom 500 g liszthez - 10-15 g friss élesztőnek felel meg.

**1. program: Normál****Krumplis kenyér**

<b>Hozzávalók</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Tej vagy víz	300 ml	375 ml	450 ml
Vaj/margarin	2 evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Tojás	1 darab	1 darab	2 darab
Cukor	2 evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
fűtő, apróra nyomott burgonya	90 g	115 g	135 g
Konyhasó	1 teáskanál	1 teáskanál	1,5 teáskanál
Búzaliszt (550-es DE-típus)	540 g	675 g	810 g
Szárazélesztő	1 csom. (7 g)	8 g	10 g

A krumplit egy villával nyomja szét apróra.

**Napraforgómagos kenyér**

<b>Hozzávalók</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Langyos tej	300 ml	375 ml	450 ml
Búzaliszt (550-es DE-típus)	540 g	675 g	810 g
Vaj/margarin	1 evőkanál	1,5 evőkanál	1,5 evőkanál
Napraforgómag	5 evőkanál	6 evőkanál	7 evőkanál
Konyhasó	1 teáskanál	1 teáskanál	1,5 teáskanál
Cukor	1/2 teáskanál	1/2 teáskanál	1 teáskanál
Szárazélesztő	1 csom. (7g)	8 g	10 g

**Fűszeres kenyér**

<b>Hozzávalók</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Író	350 ml	440 ml	530 ml
Búzaliszt (550-es DE-típus)	540 g	675 g	810 g
Vaj/margarin	1,5 evőkanál	2 evőkanál	2,5 evőkanál

apróra vágott zöldségek (petrezselyem)	4 evőkanál	5 evőkanál	6 evőkanál
Konyhasó	1 teáskanál	1 teáskanál	1,5 teáskanál
Cukor	1 evőkanál	1 evőkanál	1,5 evőkanál
Szárazélesztő	5 g	6 g	1 csom. (7g)

**Kovászos kenyér**

Hozzávalók	1000g	1250g	1500g
Kovász	50 g	65 g	75 g
Víz	350 ml	440 ml	530 ml
Konyhasó	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál
Vaj/margarin	1,5 evőkanál	2 evőkanál	2,5 evőkanál
Cukor	1 teáskanál	1 teáskanál	1,5 teáskanál
Rozsliszt (997-es DE-típus)	180 g	230 g	270 g
Búzaliszt (1050-es DE-típus)	360 g	450 g	540 g
Szárazélesztő	1 csom. (7g)	8 g	10 g

**Sörkenyér**

Hozzávalók	1000g	1250g	1500g
Víz	150 ml	185 ml	225 ml
Világos sör	150 ml	185 ml	225 ml
Malátakivonat (szirup)	1,5 evőkanál	1,5 evőkanál	2 evőkanál
Kovászalap	100 ml	130 ml	150 ml
Búzaliszt (550-es DE-típus)	540 g	675 g	810 g
Hajdinaliszt	3 evőkanál	4 evőkanál	5 evőkanál
Korpa	1,5 evőkanál	2 evőkanál	2 evőkanál
Konyhasó	1 teáskanál	1 teáskanál	1,5 teáskanál
Szezámmag	3 evőkanál	4 evőkanál	5 evőkanál
Szárazélesztő	1 csom. (7g)	8 g	10 g

**Kukoricakenyér**

Hozzávalók	1000g	1250g	1500g
Víz	350 ml	440 ml	530 ml
Búzaliszt (550-es DE-típus)	540 g	675 g	810 g
Kukoricagríz	3 evőkanál	4 evőkanál	5 evőkanál
Vaj	1 evőkanál	1,5 evőkanál	1,5 evőkanál
apróra vágott alma héjával	1/2 darab	1/2 darab	1 darab
Szárazélesztő	5 g	6 g	1 csom. (7g)

**Parasztkenyér**

Hozzávalók	1000g	1250g	1500g
Tej	300 ml	375 ml	450 ml
Tojás	2 darab	2 darab	3 darab

Vaj/margarin	1,5 evőkanál	2 evőkanál	2,5 evőkanál
Konyhasó	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál
Cukor	1 evőkanál	1 evőkanál	1,5 evőkanál
Búzaliszt (1050-es DE-típus)	540 g	675 g	810 g
Szárazélesztő	1 csom. (7g)	8 g	10 g

**Pizzakenyér**

Hozzávalók	1000g	1250g	1500g
Víz	300 ml	375 ml	450 ml
Étolaj	1 evőkanál	1,5 evőkanál	1,5 evőkanál
Konyhasó	1 teáskanál	1 teáskanál	1,5 teáskanál
Búzaliszt (550-es DE-típus)	540 g	675 g	810 g
Cukor	1 teáskanál	1 teáskanál	1,5 teáskanál
Száritott vadmajoránna	1 teáskanál	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál
Reszelt parmezán	2 evőkanál	2,5 evőkanál	3 evőkanál
Apróra vágott szalámi	50 g	65 g	75 g
Szárazélesztő	5 g	6 g	1 csom. (7g)

**2. program: Lazább szerkezetű****Fehérkenyér**

Hozzávalók	1000g	1250g	1500g
Víz	320 ml	400 ml	480 ml
Vaj/margarin	20 g	25 g	30 g
Konyhasó	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál
Tojás	1 darab	1 darab	2 darab
Cukor	1,5 teáskanál	2 teáskanál	2,5 teáskanál
Búzaliszt (405-es DE-típus)	600 g	750 g	900 g
Szárazélesztő	1 csom. (7g)	8 g	10 g

**Paprikás kenyér**

Hozzávalók	1000g	1250g	1500g
Víz	310 ml	390 ml	470 ml
Tönkölybúzaliszt (812-es DE-típus)	530 g	660 g	800
Konyhasó	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál
Étolaj	1,5 teáskanál	2 teáskanál	2,5 teáskanál
őrölt paprika	1,5 teáskanál	2 teáskanál	2,5 teáskanál
apró kockára vágott piros paprikahüvely	130 g	165 g	200 g
Szárazélesztő	1 csom. (7g)	8 g	10 g

**Jól bevált fehérkenyér**

<b>Hozzávalók</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Tej vagy víz	320 ml	400 ml	480 ml
Vaj/margarin	2 evőkanál	2,5 evőkanál	3 evőkanál
Konyhasó	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál
Búzaliszt (550-es DE-típus)	600 g	750 g	900 g
Cukor	2 evőkanál	2,5 evőkanál	3 evőkanál
Szárazélesztő	1 csom. (7g)	8 g	10 g

**Mézes kenyér**

<b>Hozzávalók</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Víz	320 ml	400 ml	480 ml
Méz	1,5 evőkanál	2 evőkanál	2,5 evőkanál
Konyhasó	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál
olívaolaj	2,5 teáskanál	3 teáskanál	3,5 teáskanál
Búzaliszt (550-es DE-típus)	600 g	750 g	900 g
Szárazélesztő	1 csom. (7g)	8 g	10 g

**Mákos kenyér**

<b>Hozzávalók</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Víz	300 ml	375 ml	450 ml
Vaj/margarin	1 evőkanál	1,5 evőkanál	1,5 evőkanál
Búzaliszt (550-es DE-típus)	540 g	675 g	810 g
Cukor	1 teáskanál	1 teáskanál	1,5 teáskanál
Konyhasó	1 teáskanál	1 teáskanál	1,5 teáskanál
Darált mák	75 g	95 g	110 g
Szerecsendió	1 csipet	1 csipet	1 csipet
Reszelt parmezán	1 evőkanál	1,5 evőkanál	1,5 evőkanál
Szárazélesztő	5 g	6 g	1 csom. (7g)

**3. program: Teljes kiörlésű****Teljes kiörlésű kenyér**

<b>Hozzávalók</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Víz	350 ml	440 ml	530 ml
Vaj/margarin	25 g	35 g	40 g
Konyhasó	1 teáskanál	1 teáskanál	1,5 teáskanál
Cukor	1 teáskanál	1 teáskanál	1,5 teáskanál
Búzaliszt (1050-es DE-típus)	270 g	340 g	405 g
Teljes kiörlésű búzaliszt	270 g	340 g	405 g
Szárazélesztő	5 g	6 g	1 csom. (7g)

**Búzadarás kenyér**

<b>Hozzávalók</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Víz	350 ml	440 ml	530 ml
Vaj/margarin	2 evőkanál	2,5 evőkanál	3 evőkanál
Méz	1,5 evőkanál	2 evőkanál	2,5 evőkanál
Konyhasó	1 teáskanál	1 teáskanál	1,5 teáskanál
Búzaliszt (1050-es DE-típus)	360 g	450 g	540 g
Teljes kiőrlésű búzaliszt	180 g	225 g	270 g
Búzadara	50 g	60 g	75 g
Szárazélesztő	5 g	6 g	1 csom. (7g)

**Teljes kiőrlésű rozskenyér**

<b>Hozzávalók</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Víz (meleg)	325 ml	410 ml	490 ml
Kovász	75 g	95 g	115 g
Fenyőméz	2 evőkanál	2,5 evőkanál	3 evőkanál
Tojás	1 darab	1 darab	2 darab
Teljes kiőrlésű rozsliszt	350 g	450 g	540 g
Teljes kiőrlésű búzaliszt	150 g	225 g	270 g
Szentjánoskenyérliszt	1 evőkanál	1 evőkanál	1,5 evőkanál
Konyhasó	1/2 evőkanál	1/2 evőkanál	1/2 evőkanál
Szárazélesztő	1 csom. (7g)	8 g	10 g

**Tönkölykenyér**

<b>Hozzávalók</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Író	350 ml	440 ml	530 ml
Kovászalap	75 ml	95 ml	115 ml
Konyhasó	1 teáskanál	1 teáskanál	1,5 teáskanál
Cukor	1/2 teáskanál	1/2 teáskanál	1 teáskanál
Teljes kiőrlésű tönkölybúzaliszt	360 g	450 g	540 g
Tönkölydara	90 g	115 g	135 g
Teljes kiőrlésű rozsliszt	90 g	115 g	135 g
Napraforgómag	50 g	60 g	75 g
Szárazélesztő	5 g	6 g	1 csom. (7g)

**Fekete kenyér**

<b>Hozzávalók</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Víz (meleg)	400 ml	500 ml	600 ml
Sötét répaszirup	100 ml	125 ml	150 ml
Konyhasó	1 teáskanál	1 teáskanál	1,5 teáskanál
Búzaliszt (550-es DE-típus)	160 g	200 g	240 g

Durva teljes kiőrlésű rozsdara	200 g	250 g	300 g
Szárított kovász	1 csomag	1 csomag	1,5 csomag
Napraforgómag	100 g	125 g	150 g
Finom rozsdara	180 g	225 g	270 g
Szárazélesztő	1 csom. (7g)	8 g	10 g

**Sokmagvas kenyér**

Hozzávalók	1000g	1250g	1500g
Víz	300 ml	375 ml	450 ml
Vaj/margarin	1,5 evőkanál	2 evőkanál	2,5 evőkanál
Konyhasó	1 teáskanál	1 teáskanál	1,5 teáskanál
Cukor	2,5 evőkanál	3 evőkanál	3,5 evőkanál
Búzaliszt (1050-es DE-típus)	240 g	300 g	360 g
Teljes kiőrlésű búzaliszt	240 g	300 g	360 g
7 magvas pehely	60 g	75 g	90 g
Szárazélesztő	5 g	6 g	1 csom. (7g)

**Rozskenyér**

Hozzávalók	1000g	1250g	1500g
Víz	300 ml	375 ml	450 ml
Vaj/margarin	1,5 evőkanál	2 evőkanál	2,5 evőkanál
Konyhasó	1 teáskanál	1 teáskanál	1,5 teáskanál
Ecet	1,5 evőkanál	1,5 evőkanál	2 evőkanál
Cukor	1,5 evőkanál	2 evőkanál	2,5 evőkanál
Rozsliszt (1150-es DE-típus)	180 g	225 g	270 g
Búzaliszt (1050-es DE-típus)	360 g	450 g	540 g
Szárazélesztő	1 csom. (7g)	8 g	10 g

**4. program: Édes****Csokoládékenyér**

Hozzávalók	1000g	1250g	1500g
Tej	400 ml	500 ml	600 ml
Sovány túró	100 g	125 g	150 g
Konyhasó	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál
Cukor	1,5 teáskanál	2 teáskanál	2,5 teáskanál
Teljes kiőrlésű búzaliszt	600 g	750 g	900 g
Kakaó	10 evőkanál	13 evőkanál	15 evőkanál
Aprított tejcsokoládé	100 g	125 g	150 g
Szárazélesztő	1 csom. (7g)	8 g	10 g

Ízlés szerint használjon tejcsokoládét vagy enyhén keserű csokoládét.

Ha a téstát a dagasztás után 1-2 evőkanál tejjal bakeni, a héja sötétebb lesz.

**Mazsolás-diós kenyér**

<b>Hozzávalók</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Víz	300 ml	375 ml	450 ml
Vaj	1,5 evőkanál	2 evőkanál	2,5 evőkanál
Konyhasó	1 teáskanál	1 teáskanál	1,5 teáskanál
Cukor	1 evőkanál	1 evőkanál	1,5 evőkanál
Búzaliszt (405-es DE-típus)	540 g	675 g	810 g
Száritott szőlőszemek (mazsola)	100 g	125 g	150 g
Apróra vágott dió	3 evőkanál	4 evőkanál	5 evőkanál
Szárazélesztő	5 g	6 g	1 csom. (7g)

**Édes kenyér**

<b>Hozzávalók</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Víz vagy tej	300 ml	375 ml	450 ml
Tojás	2 darab	2 darab	3 darab
Méz	1,5 evőkanál	2 evőkanál	2,5 evőkanál
Konyhasó	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál
Vaj/margarin	2 evőkanál	2,5 evőkanál	3 evőkanál
Búzaliszt (550-es DE-típus)	600 g	750 g	900 g
Szárazélesztő	1 csom. (7g)	8 g	10 g

**Mazsolás kenyér**

<b>Hozzávalók</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Víz	300 ml	375 ml	450 ml
Vaj	2,5 evőkanál	3 evőkanál	3,5 evőkanál
Konyhasó	1 teáskanál	1 teáskanál	1,5 teáskanál
Méz	1,5 evőkanál	2 evőkanál	2,5 evőkanál
Búzaliszt (405-es DE-típus)	540 g	675 g	810 g
Száritott szőlőszemek (mazsola)	100 g	125 g	150 g
Szárazélesztő	5 g	6 g	1 csom. (7g)

**5. program: Írók kenyér****Írók kenyér 1**

<b>Hozzávalók</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Víz	130 ml	160 ml	195 ml
Író	250 ml	310 ml	375 ml
Konyhasó	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál
Búzaliszt (1050-es DE-típus)	600 g	750 g	900 g
Rozsliszt (997-es DE-típus)	60 g	75 g	90 g
Szárazélesztő	1 csom. (7g)	8 g	10 g

**Írós kenyér 2**

<b>Hozzávalók</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Író	350 ml	440 ml	525 ml
Vaj	2 evőkanál	2,5 evőkanál	3 evőkanál
Konyhasó	2 teáskanál	2,5 teáskanál	3 teáskanál
Cukor	3 evőkanál	4 evőkanál	5 evőkanál
Búzaliszt (1050-es DE-típus)	600 g	750 g	900 g
Szárazélesztő	1 csom. (7g)	8 g	10 g

**Joghurtos kenyér**

<b>Hozzávalók</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Víz/tej	250 ml	310 ml	375 ml
Joghurt	150 g	190 g	225 g
Konyhasó	1 teáskanál	1 teáskanál	1,5 teáskanál
Cukor	1 teáskanál	1 teáskanál	1,5 teáskanál
Búzaliszt (550-es DE-típus)	500 g	625 g	750 g
Szárazélesztő	5 g	6 g	1 csom. (7g)

**Túró kenyér**

<b>Hozzávalók</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Víz/tej	200 ml	250 ml	300 ml
Étkezési túró (40% zsírtartalommal)	260 g	325 g	390 g
Étolaj	3 evőkanál	4 evőkanál	5 evőkanál
Konyhasó	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál
Cukor	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál
Búzaliszt (550-es DE-típus)	600 g	750 g	900 g
Szárazélesztő	1 csom. (7g)	8 g	10 g

**6. program: Gluténmentes**

	Akár kis mennyiségi liszttermékek is allergiás reakciókat válthatnak ki a gluténre érzékeny személyeknél. Mielőtt gluténmentes kenyert sütné, tisztítsa meg nagyon alaposan a kenyérsütő automatát, sütőformát és a dagasztólapátokat.
---	--

**Gluténmentes magos kenyér**

<b>Hozzávalók</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Víz	250 ml	310 ml	375 ml
Tej	200 ml	250 ml	300 ml
Napraforgóolaj	1,5 evőkanál	2 evőkanál	2,5 evőkanál
Konyhasó	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál
Cukor	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál
Gluténmentes lisztkeverék	500 g	625 g	750 g

Magok (pl. napraforgómagok)	100 g	125 g	150 g
Szárazélesztő	9 g	12 g	15 g

**Gluténmentes krumplis kenyér**

Hozzávalók	1000g	1250g	1500g
Víz vagy tej	440 ml	550 ml	660 ml
Napraforgóolaj	1,5 evőkanál	2 evőkanál	2,5 evőkanál
Konyhasó	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál
Cukor	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál
Gluténmentes lisztkeverék	400 g	500 g	600 g
Hámozott fűtött burgonya, átpréselве	230 g	290 g	350 g
Szárazélesztő	9 g	12 g	15 g

**Gluténmentes rizskenyér**

Hozzávalók	1000g	1250g	1500g
Víz	350 ml	440 ml	530 ml
Natúr joghurt	200 g	250 g	300 g
Napraforgóolaj	1,5 evőkanál	2 evőkanál	2,5 evőkanál
Ecet	1,5 evőkanál	1,5 evőkanál	2 evőkanál
Konyhasó	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál
Cukor	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál
Rizsliszt	200 g	250 g	300 g
Gluténmentes lisztkeverék	300 g	375 g	450 g
Guarmag- vagy szentjánoskenyérmagliszt	1 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál
Szárazélesztő	9 g	12 g	15 g

**Gluténmentes joghurtos kenyér**

Hozzávalók	1000g	1250g	1500g
Víz	350 ml	440 ml	530 ml
Natúr joghurt	150 g	190 g	230 g
Napraforgóolaj	1,5 evőkanál	2 evőkanál	2,5 evőkanál
Ecet	1,5 evőkanál	1,5 evőkanál	2 evőkanál
Konyhasó	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál
Cukor	1,5 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál
Gluténmentes liszt (pl. köles vagy hajdina)	100 g	125 g	150 g
Gluténmentes lisztkeverék	400 g	500 g	600 g
Guarmag- vagy szentjánoskenyérmagliszt	1 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál
Szárazélesztő	9 g	12 g	15 g

## 7. program: Expressz

### **Expressz fehér kenyér**

Hozzávalók	1000g	1250g	1500g
Víz	360 ml	450 ml	540 ml
Étolaj	5 evőkanál	6 evőkanál	7 evőkanál
Konyhasó	3 teáskanál	3 teáskanál	4 teáskanál
Cukor	4 teáskanál	5 teáskanál	6 teáskanál
Búzaliszt (405-es DE-típus)	630 g	790 g	950 g
Szárazlezesztő	1 csom. (7g)	8 g	10 g

### **Sárgarépás kenyér**

Hozzávalók	1000g	1250g	1500g
Víz	330 ml	410 ml	500 ml
Vaj	1,5 evőkanál	2 evőkanál	2,5 evőkanál
Konyhasó	2 teáskanál	2,5 teáskanál	3 teáskanál
Cukor	1,5 teáskanál	2 teáskanál	2,5 teáskanál
Búzaliszt (550-es DE-típus)	600 g	750 g	900 g
Apróra vágott sárgarépa	90 g	115 g	135 g
Szárazlezesztő	1 csom. (7g)	8 g	10 g

### **Mandulás-borsos kenyér**

Hozzávalók	1000g	1250g	1500g
Víz	300 ml	375 ml	450 ml
Vaj/margarin	2 evőkanál	2,5 evőkanál	3 evőkanál
Konyhasó	1 teáskanál	1 teáskanál	1,5 teáskanál
Cukor	1 teáskanál	1,5 teáskanál	2 teáskanál
Búzaliszt (550-es DE-típus)	540 g	675 g	810 g
Pirított mandulaszeletek	100 g	125 g	150 g
Eltett zöld borsmagok	1 evőkanál	1 evőkanál	1,5 evőkanál
Szárazlezesztő	5g	6 g	1 csom. (7g)

## 8. program: Sütemény

Ez a program kiválóan alkalmas kész kalácskeverékek elkészítéséhez.

A kalácskeverékeknél feltétlenül tartsa be a sütőkeverék csomagolásán található elkészítési utasításokat.

## 9. program: Dagaszta

Ezt a programot használja, ha egy téstát csak dagasztani kíván. A program nem tartalmaz kelesztése fázist.

**10. program: Tészta****Korpás cipő**

200 ml víz	50 g vaj/margarin
1 tojás	¾ teáskanál konyhasó
3 evőkanál cukor	500g búzaliszt (1050-es DE-típus)
50 g búzakorpa	1 csomag száritott élesztő (7 g)

**„Francia típusú” bagett**

300 ml víz	1 evőkanál méz
1 teáskanál só	1 teáskanál cukor
540 g búzaliszt (550-es DE-típus)	1 csomag száritott élesztő (7 g)

A kész tésztából formázzon cipókat és a cipók (bagettek) felső részét ferdén vagdossa be. Azután hagyja a tésztát kb. 30 - 40 percig a sütőtapsiben kelni, és utána süsse a sütőben 175 °C-on kb. 25 percig.

**Teljes kiörlésű pizzatészta**

300 ml víz	1 evőkanál olívaolaj
1 evőkanál méz	¾ teáskanál konyhasó
50 g búzacsíra	450 g teljes kiörlésű búzaliszt
1 csomag száritott élesztő (7 g)	

Kérjük, vegye figyelembe: A tésztát a kinyújtás után hagyja a sütőtapsin kb. 15 percig kelni. Azután ízlés szerint rakja meg a tésztát, és süsse a sütőben 180°-200° fokon kb. 15-20 percig.

**Perecek**

200 ml víz	¼ teáskanál konyhasó
½ teáskanál cukor	360 g búzaliszt (405-es DE-típus)
½ csomag száritott élesztő (3,5 g)	

Kérjük, vegye figyelembe: A kész tésztát formázza pereccé. Kenje be a pereceket egy mixelt tojással, és azután szórja meg durva sóval (2 EK durva só 12 perecre). A pereceket helyezze az előkészített sütőtapsire és süsse a sütőben 230 °C-on 15-20 percig.

**Pizzatészta (2 pizza számára)**

300 ml víz	1 evőkanál olívaolaj
¾ teáskanál konyhasó	2 teáskanál cukor
450 g búzaliszt (405-es DE-típus)	1 csomag száritott élesztő (7 g)

## 11. program: Nudlítészta

### **Tojásos nudlítészta**

5 tojás (szobahőmérsékleten)
250 g lágy búzaliszt (405-es DE-típus)
250 g kemény búzaliszt (1050-es DE-típus)

### **Nudlítészta**

300 ml víz
250 g lágy búzaliszt (405-es DE-típus)
250 g kemény búzaliszt (1050-es DE-típus)

## 12. program: Joghurt

Ezzel a programmal egyszerű módon készíthet saját maga joghurtot.

- Ehhez 1,8 liter tartós tej szükséges. A teljes vagy nyers tejet előbb fel kell forralni a kórokozók és baktériumok elölésére. Ezután hagyja lehűlni a tejet. A tartós tejet nem kell előbb felforralni. Optimális eredmény eléréséhez a tej lehetőleg szobahőmérsékletű legyen.
- Tegye bele a tejet a sütőformába.
- Keverje össze a joghurtot elő joghurtkultúrákkal (kb. 100 ml joghurtot 1 liter tejhez). A joghurt lehetőleg azonos hőmérsékletű (szobahőmérséklet) legyen a tejel.

	Kérjük, vegye figyelembe, hogy a betöltött teljes mennyiség a sütőformában max. 2 liter lehet. Egyébként fennáll a kifutás veszélye.
---	--

- Indítsa el a 12. programot.

	Javasoljuk, hogy az előre beállított 8 órás program hosszát a betöltött mennyiségtől függően a következők szerint módosítsa:
Mennyiség	Program hossza
1000 ml-ig	8-10 óra
1000 ml-től 1500 ml-ig	9-11 óra
1500 ml-nél több	10-12 óra

- A program lefutása után hagyja még kicsit lehűlni a joghurtot. Adott esetben töltse kis adagnyi üvegekbe és tárolja a joghurtot ezután kb. 24 órán át a hűtőszekrényben, mielőtt elfogyasztja. Keverje meg a joghurtot az elfogyasztás előtt.

### **Joghurt szójaitalból**

A tej alternatívájaként joghurtjához szójaitalt is felhasználhat.

Amikor szójaitalból (natúr) készít joghurtot, használjon olyan élőflórás joghurtot, ami szintén szójából készült.

Egyébként ugyanaz az eljárásmód, mint az előző szakaszban leírva.

## **Tippek, hogy jól sikerüljön joghurtja**

A következő tippeket tetszés szerint alkalmazhatja:

- Mintegy két evőkanál tejport használjon fel 1 liter tejhez, hogy a joghurt keményebb legyen.
- Ügyeljen arra, hogy a felhasznált tej és a joghurt azonos zsírtartalmú legyen.
- Adjon egy-két evőkanál inulin 1 liter tejhez a joghurt krémesebbé tételehez. Az inulin ízsemleges ballasztanyag, amit elsősorban cikoriagyökérből nyernek ki. Az inulin interneten és egészségboltban szerezhető be.
- Lehetőleg friss hozzávalókat használjon fel, amelyek még hosszú eltarthatósági idővel rendelkeznek.

Joghurtját az elkészítést követően ízlése szerint még finomabbá teheti.

### **Gyümölcsjoghurt**

Keverjen lekvárt vagy gyümölcsöt a joghurtba.

### **Édes joghurt**

Keverjen pl. csokoládédarabokat, nugátot, vaníliát, mézet, mogyorót, marcipánt vagy más hozzávalót ízlés szerint a joghurtba.

### **Joghurt dresszing**

Keverjen bele kevés tejszínt és cukrot a joghurtba. Adjon hozzá pár frissen aprított fűszernövényt. Ízesítse kevés sóval és borssal. Tetszés szerint adjon még hozzá kevés citromlé vagy lime-lét.

## **13. program: Lekvár**

A kenyérre kenhető friss gyümölcskészítmények, gyümölcsízek és darabos dzsemek készítése a kenyérsütő automatákban gyerekjáték.

A következő módon kell eljárnia:

- Alaposan mossa meg a friss, érett gyümölcsöket.
- Az almákat, őszibarackokat vagy más kemény héjú gyümölcsöket hámozza meg, illetve magolja ki.
- Feltétlenül tartsa be a megadott mennyiségeket, így elkerülheti a túl korai felfőzést és az által a kifutást. A program pontosan a megadott mennyiségekhez van igazítva.
- A gyümölcsöket vágja kis, max 1 cm-es darabokba vagy pépesítse azt. Az előkészített gyümölcsöket helyezze a sütőformába.
- Adjon hozzá megadott mennyiségű gélesítő cukrot.

	Csak 1:1 gélesítő cukrot használjon. A normál konyhai cukor vagy a 2:1 gélesítő cukor nem megfelelő, mivel a darabos dzsem nem lesz elég kemény.
---	---

- A sütőformában jól keverje össze a gyümölcsöket a gélesítő cukorral.
- Indítsa el a programot.
- A kész darabos dzsemet a program lejárta után öntse üvegekbe és zárja jól le az üvegeket.
- Kész! Kis erőfeszítéssel nagyon ízletes kenyérre kenhető finomságot készített.

### Eperiz

500 g eper
500 g gélesítő cukor
3-4 EK citromlé

### Meggyiz

500 g meggy
500 g gélesítő cukor
1 EK citromlé

### Narancs-citrom íz

400 g narancs
100 g citrom
500 g gélesítő cukor

### Bogyódzsem

500 g vegyes, kikészített bogyós gyümölcs
500 g gélesítő cukor
2-3 EK citromlé

### **14. program: Sütés**

Ezzel a programmal olyan kenyér utánsütése lehetséges, ami túl világosra sikerült, vagy nincs átsütve. A program nem tartalmaz sem dagasztó-, sem kelesztőfázist. Önnek lehetősége van három hőmérsékletből választani.

### **15. program: Programozható**

Ezt a programot saját ízlése és tapasztala szerint maga programozhatja. A sütés egyes fázisai (dagasztás, kelesztés, sütés, melegentartás) számára egyéni időket programozhat.

## Jó étvágyat!

A receptekért nem vállalunk felelősséget. Az összetevők és elkészítési adatok csupán irányértékek. A saját tapasztalatai alapján egészítse ki, és módosítsa a füzetben található receptjavaslatokat. Így érhet el az ízlésének megfelelő eredményeket.

## Javaslatok és ötletek a receptekhez

---

Az alábbi javaslatok segítenek a hibaelhárításban a sütésnél előforduló kisebb-nagyobb problémák esetén, illetve segítenek abban, hogy a recepteket tovább csiszolják, és a kenyereket az ízlésüknek megfelelőre alakítsák.

### Miért kell az összetevőket egy bizonyos sorrendben hozzáadni?

Így biztosított, hogy a kenyér optimálisan készüljön el. Különösen az Időzítés-funkció használata esetén fontos, hogy az élesztő ne keveredjen össze a folyadékkel, mielőtt a tésztához érne.

### Miért van néha a kész kenyér oldalán a héjon liszt?

Ez egy túl száraz tészta következménye lehet. A következő próbálkozásnál figyeljen az összetevők pontos mérésére. Ha ez sem vezet eredményre, akár egy evőkanállal több folyadékot adhat hozzá. A folyadékmennyiséget ne növelje túlságosan. Az is a sütés negatív eredményéhez vezethet.

### A tészta nincs teljesen megdagasztva.

Ellenőrizze először, hogy a sütőforma és a dagasztólapát jól vannak-e behelyezve. Esetleg a tészta is túl száraz lehet, adjon hozzá adott esetben egy kevés folyadékot. Kész sütőkeverékek esetén megtörténhet, hogy a sütőkeverék és az összetevők mennyisége nem volt a sütőforma térfogatához igazítva. Csökkentse a mennyiséget.

### A megsült kenyér túl nedves.

A következő próbálkozásnál figyeljen az összetevők pontos mérésére. Ha ez sem vezet eredményre, adjon hozzá egy kevés lisztet. A túl sok liszt hozzáadása szintén nem megfelelő eredményhez vezethet.

### Lehet más recepteket is használni?

Természetesen lehet más recepteket is használni. Az a fontos, hogy a mennyiségeket megvizsgálja, és szükség esetén kiigazítsa. Itt e füzet receptjeire támaszkodhat, amelyek kb. 1000g, 1250g és 1500g-os kenyérre vannak összeállítva. Feltétlenül ügyeljen arra, hogy soha ne haladja meg a kb. 950g lisztet. Mielőtt más recepteket is kipróbálna, azt ajánljuk, szerezzen tapasztalatot ezekkel a receptekkel.

### A kenyér felületén buborékok láthatóak.

Ez annak lehet a jele, hogy túl sok élesztőt használt. Következőkor figyeljen az élesztő pontos adagolására, adott esetben egy minimális mennyiségcökkenés is eredményhez vezethet.

## **Gyümölcsök és diók hozzáadása**

A sütőprogramokban tudatosan van egy fázis beiktatva, amelyben olyan összetevőket lehet hozzáadni, mint amilyenek a gyümölcsök vagy a diók. A hozzáadás időpontját egy sípszóról és a képernyőn azzal egyidőben megjelenő „**ADD**” kijelzésről lehet észrevenni. Ésszerű a gyümölcsöket és diókat csak ebben az időpontban hozzáadni. Amennyiben ezeket az összetevőket a legelején hozzáadja, a dagasztás során azok felaprózódhatnak.

## **A kenyér nem nött fel.**

Túl kevés élesztőt tett bele, vagy a felhasznált élesztő túl régi.

## **A kenyér felnő majd összeesik.**

Az egyes összetevők aránya nem megfelelő lehet. Próbálja meg a következőt: Csökkentse a vízmennyiséget és/vagy növelje a sómennyiséget és/vagy csökkentse az élesztő mennyiségét.

## Inhaltsverzeichnis

---

<b>Einleitung .....</b>	<b>25</b>
<b>Wissenswertes über Backzutaten.....</b>	<b>25</b>
Mehl.....	25
Hefe.....	26
Salz .....	27
Zucker .....	27
Eier .....	27
Fette.....	27
Flüssigkeiten.....	28
Glutenfreies Backen .....	28
Zutaten abmessen .....	28
<b>Backmischungen .....</b>	<b>28</b>
<b>Brot schneiden.....</b>	<b>29</b>
<b>Brot aufbewahren.....</b>	<b>29</b>
<b>Rezepte für ein Brot von 1000 g, 1250 g und 1500 g.....</b>	<b>30</b>
Programm 1: Normal.....	30
Programm 2: Locker .....	32
Programm 3: Vollkorn .....	34
Programm 4: Süß .....	36
Programm 5: Buttermilchbrot.....	37
Programm 6: Glutenfrei .....	38
Programm 7: Express .....	39
Programm 8: Kuchen .....	40
Programm 9: Kneten .....	40
Programm 10: Teig .....	40
Programm 11: Nudelteig.....	41
Programm 12: Joghurt .....	41
Programm 13: Marmelade.....	43
Programm 14: Backen.....	44
Programm 15: Programmierbar .....	44
<b>Anregungen und Tipps zu den Rezepten.....</b>	<b>44</b>

## Einleitung

Sehr geehrter Kunde,

In diesem Rezeptheft finden Sie viele wichtige Informationen rund um die Benutzung des SilverCrest Brotbackautomaten SBB 850 D1.

Lesen Sie auf den folgenden Seiten Wissenswertes über Backzutaten und Backmischungen und erhalten Sie wichtige Tipps zum guten Gelingen Ihrer Produkte.

Eine Reihe von Rezepten unterteilt nach den verschiedenen Geräteprogrammen gibt Ihnen Möglichkeit, leckere Brote, Kuchen und Marmeladen mit geringem Arbeitsaufwand selbst herzustellen. Die meisten Rezepte können durch Anpassen/Ändern der aufgelisteten Zutaten Ihren Bedürfnissen individuell angepasst werden.

Ob Sie Fertigbackmischungen verwenden, oder kreativ eigene Rezepte ausprobieren wollen, dieses Rezeptheft unterstützt Sie bei der Benutzung Ihres neuen SilverCrest Brotbackautomaten.

Wir wünschen Ihnen gutes Gelingen und einen guten Appetit!

## Wissenswertes über Backzutaten

### Mehl

Auf der Verpackung von Mehl ist angegeben, um welche Type es sich dabei handelt. Die Typenzahl gibt den Mineralstoffanteil in mg pro 100 g Mehl an. Dabei ist nicht jede Typenzahl gleich gut zum Backen geeignet. Die Mehl-Type hängt davon ab, wie stark das gesamte Korn gemahlen wurde. Bei Getreide befinden sich die meisten Vitamine, Mineralstoffe und Ballaststoffe in der äußeren Schale des Korns. Je höher die Typenzahl, umso mehr Schalenbestandteile und umso mehr Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe existieren im Mehl. Mehlsorten mit hoher Typenzahl, wie Weizenmehle (DE-Type 1700) oder Roggenmehl (DE-Type 1800), sind also besonders gesund, lassen sich allerdings schwerer verbacken.

Zum Backen sind am besten die im Handel erhältlichen Mehlsorten Weizen- oder Roggenmehl (DE-Type 405 bis DE-Type 1150) geeignet.



Bitte beachten Sie, dass die Type-Bezeichnung je nach Land unterschiedlich sein kann. Zu Ihrer Referenz ist in diesem Rezeptheft und in den nachfolgenden Rezepten immer die deutsche Type-Bezeichnung, z.B. (DE-Type 550) in Klammern dargestellt.

Bitte vergewissern Sie sich vor dem Backen, dass Sie die richtige Mehlsorte verwenden. Das Programm „Glutenfrei“ gibt Ihnen die Möglichkeit, auch glutenfreie Mehlsorten zu verwenden.

Die Programme 1 und 2 eignen sich für die Zugabe von 10-20% Körnern oder Getreideschrot.

Bei großen Anteilen Vollkornmehl (70-90%) verwenden Sie Programm 3.

Der folgenden Tabelle können Sie die Eigenschaften verschiedener Mehlsorten und ihre Eignung für bestimmte Brotsorten entnehmen. Einige dieser Mehle finden auch Verwendung in den Rezepten auf den folgenden Seiten.

Weizenmehl	Deutschland Type	Österreich Type	Schweiz Type
Sehr fein ausgemahlenes Weizenmehl für Kuchen. Nur eingeschränkt zum Brotbacken geeignet.	405	480	400
Backstarkes, fein ausgemahlenes Weizenmehl, ideal für Brot oder Brötchen.	550	780	550
Mittelfein ausgemahlenes Mehl, gut geeignet für Mischbrote und herzhafte Backwaren.	1050	1600	1100
Vollkornmehl, grob ausgemahlen, gut geeignet für dunkle Mischbrote.	1600	1700	1900

Roggenmehl	Deutschland Type	Österreich Type	Schweiz Type
Sehr fein ausgemahlenes Roggenmehl.	815	500	720
Fein ausgemahlenes einfaches Roggenmehl, gut geeignet für Mischbrote.	997	960	1100
Mittelfein ausgemahlenes, kräftiges Roggenmehl, gut geeignet für Mischbrote.	1150	960	1100
Grob ausgemahlenes Vollkornmehl, gut geeignet für dunkle Mischbrote.	1740	2500	1900

Bei der Wahl des richtigen Mehls kommt es auf die Art des zu backenden Brotes an und auf das Rezept, welches zu Grunde liegt. Für helle Brote und Brötchen nimmt man zum Beispiel ein helles Weizenmehl (DE-Type 550), für die Zubereitung von Sauerteig nehmen Sie Roggenmehl (DE-Type 1150) und für reine Dinkelbrote sowie Graubrote Dinkelmehl (DE-Type 1050).

## Hefe

Hefe spaltet beim Gärprozess im Teig enthaltene Zucker- und Kohlenhydratanteile auf. Bei diesem Prozess, der auch als „Gehen“ bezeichnet wird, entsteht Kohlendioxid, das im Teig als Gas in Form von mikroskopisch kleinen Bläschen anfällt. Mit fortschreitender Gärung nimmt die Kohlendioxidmenge im Teig stetig zu. Dadurch bilden sich die Bläschen und Blasen im Teig, die man kennt. Der Teig erfährt eine Volumenvergrößerung.

---

Hefe ist als Trockenhefe, Frischhefe oder schnellgärende Hefe erhältlich.

Die Verwendung von Trockenhefe ist verhältnismäßig problemlos. Aus diesem Grund ist in den folgenden Rezepten die Verwendung von Trockenhefe zu Grunde gelegt.

Wenn Sie anstatt der Trockenhefe lieber frische Hefe verwenden möchten, beachten sie in jedem Fall die Angaben auf der Verpackung.

Als Faustregel gilt: Ein Päckchen Trockenhefe (7g) oder ein halber Würfel Frischhefe (ca. 21g) kommen auf 500 Gramm Mehl.

Hefe ist verderblich und sollte immer im Kühlschrank aufbewahrt werden. Beachten Sie auch das Mindesthaltbarkeitsdatum auf der Verpackung.

## **Salz**

Salz hat einerseits die Eigenschaft, den Gärprozess der Hefe zu hemmen. Andererseits ist Salz wichtig für Geschmack und Bräunung des Brotes. Die in den Zutatenlisten der Rezepte angegebene Menge Salz sollte daher möglichst genau eingehalten werden.

Wenn Sie aus diätetischen Gründen das Salz im Brot reduzieren oder weglassen möchten, beachten Sie bitte, dass dadurch das Brot stärker als gewohnt aufgehen kann.

## **Zucker**

Die Verwendung von Zucker beeinflusst Geschmack und Bräunung des Brotes. In der Regel wird zum Backen Kristallzucker verwendet. Auch die Rezepte auf den folgenden Seiten basieren auf der Verwendung von Kristallzucker. Verwenden Sie keinen Puderzucker, wenn dieses im Rezept nicht ausdrücklich gefordert ist.

Süßstoffe sind kein geeigneter Ersatz für in den Rezepten verwendeten Zucker.

## **Eier**

Die meisten Brotrezepte verzichten auf Eier. Doch können Eier den Brotgeschmack bereichern und dem Brot eine weichere Struktur verleihen. Verwenden Sie bei den Rezepten auf den folgenden Seiten mittlere bis große Eier.

## **Fette**

Durch die Verwendung von Backfetten, Butter oder Öl wird hefehaltiges Brot mürbe. Brote, bei deren Herstellung Fette verwendet werden, bleiben länger frisch. Allerdings gibt es auch Rezepte, die vollständig auf Fette verzichten. Diese Brote haben in der Regel eine besondere Struktur und Kruste.

Wenn Sie Fette für Ihren Brotteig verwenden, sollten diese nicht direkt aus dem Kühlschrank kommen, sondern idealerweise Zimmertemperatur haben. So wird während der Knetphase eine optimale Vermengung mit dem Teig sichergestellt.

## **Flüssigkeiten**

Bei der Brotherstellung können Wasser, Milch, Buttermilch oder auch Fruchtsäfte zum Einsatz kommen. Während Milch und Buttermilch den Geschmack steigern und die Kruste des Brotes weicher machen, bewirkt die Verwendung von Wasser eine härtere Kruste. Um dem Brot eine fruchtige Geschmacksnote zu verleihen, sind in einigen Brotrezepten geringe Mengen verschiedener Fruchtsäfte angegeben.

## **Glutenfreies Backen**

Zöliakie ist eine Glutenunverträglichkeit. Diese äußert sich durch eine chronische Erkrankung der Dünndarmschleimhaut aufgrund einer Überempfindlichkeit gegen Bestandteile von Gluten, dem in vielen Getreidesorten vorkommenden Klebereiweiß. Die Unverträglichkeit bleibt lebenslang bestehen, sie ist zum Teil erblich und kann nicht ursächlich behandelt werden. Die einzige Behandlungsmöglichkeit der Zöliakie ist die lebenslange glutenfreie Ernährung.

Verzehrt werden dürfen glutenfreie Brote oder Kuchen aus dem Reformhaus oder aus der eigenen Küche, die mit glutenfreien Zutaten hergestellt wurden.

Das Backen von Brot oder Kuchen mit glutenfreien Mehlen bedarf einiger Übung, da sich diese Mehle anders verhalten als normales Weizen- oder Roggenmehl. Sie benötigen länger für die Aufnahme von Flüssigkeiten und haben andere Triebeigenschaften. Damit das Endprodukt glutenfrei ist, müssen auch alle anderen Zutaten, wie z.B. verwendete Lockerungs- oder Bindemittel glutenfrei sein. Der Geschmack und die Konsistenz glutenfreier Brote unterscheiden sich erheblich von Weizen- oder Roggenmehlbroten.

## **Zutaten abmessen**

Im Lieferumfang des Brotbackautomaten befinden sich Messbehälter für trockene und flüssige Zutaten, die Ihnen das genaue Dosieren der verwendeten Zutaten erleichtern sollen:

- 1 Messbecher für Flüssigkeiten mit Messskala
- 1 großer Messlöffel, der Inhalt entspricht einem Esslöffel (EL)
- 1 kleiner Messlöffel, der Inhalt entspricht einem Teelöffel (TL)

Achten Sie beim Abmessen der Zutaten darauf, dass Sie sich möglichst exakt an die Mengenangaben in den Rezepten halten. Nur so erhalten Sie das gewünschte Ergebnis.

## **Backmischungen**

---

Der SilverCrest Brotbackautomat ist selbstverständlich auch bestens für die Verwendung von Fertig-Backmischungen geeignet. Um perfekte Bäckergebnisse zu erhalten, richten Sie sich möglichst exakt nach den Anweisungen des Herstellers auf der Verpackung. Die meisten Brotbackmischungen sind als 1000g-Gebinde erhältlich.

**Als Faustregel gilt:**

Für ein 1500 g schweres Brot werden ca. 1000 g Fertigbackmischung und ca. 700 ml Flüssigkeit benötigt. Für leichtere Brote verringern Sie die Zutaten im gleichen Verhältnis.

Beachten Sie jedoch immer die Angaben auf der Verpackung.



Brotbackmischungen in vielen, leckeren Variationen und Zutaten für Ihre eigenen Rezepte können Sie preiswert in Ihrem LIDL vor Ort kaufen. Beachten Sie die Zubereitungshinweise auf der Verpackung.

## **Brot schneiden**

Lassen Sie das frisch gebackene Brot vor dem Anschneiden mindestens 30 Minuten abkühlen. Benutzen Sie zum Schneiden eine Brotschneidemaschine oder ein scharfes Sägemesser. Geschnittenes Brot wird schneller trocken. Schneiden Sie deshalb nicht mehr Scheiben als Sie gerade benötigen, es sei denn, Sie mögen das Brot lieber etwas trockener.

## **Brot aufbewahren**

Nicht verzehrtes Brot hält sich bei Raumtemperatur in Frischhaltebeuteln oder Kunststoffdosen ca. drei Tage. Möchten Sie Ihr Brot länger aufbewahren, sollten Sie es einfrieren. Aber auch im Gefrierschrank altert Ihr Brot und wird mit der Zeit zunehmend trockener. Sie sollten es daher nicht länger 4 bis 6 Wochen eingefroren lassen.

Bedenken Sie, dass selbstgebackenes Brot keine Konservierungsstoffe enthält. Daher kann es schneller verderben als gewerblich hergestelltes Brot.



Falls Sie Schimmel an Ihrem Brot feststellen sollten, versuchen Sie nicht, diesen zu entfernen, sondern entsorgen Sie das ganze Brot.

## **Rezepte für ein Brot von 1000 g, 1250 g und 1500 g**

Die nachfolgenden Brot-Rezepte ergeben Brote von ca. 1000 g, 1250 g bzw. 1500 g Gewicht.

Wählen Sie das gewünschte Brotgewicht und entnehmen Sie die benötigte Zutatenmenge der entsprechenden Zutatentabelle.

Bei den Mengenangaben in den Rezepten handelt es sich um Richtwerte. Möglicherweise ist es sinnvoll, einzelne Zutatenmengen leicht anzupassen, um das Backergebnis auf Ihre Vorlieben zu optimieren.

Bitte beachten Sie, dass eine Mengenanpassung sich unter Umständen auch negativ auf das Backergebnis auswirken kann.

### **Die Abkürzungen in den Rezepten bedeuten:**

<b>EL</b>	Esslöffel gestrichen (oder Messlöffel groß)
<b>TL</b>	Teelöffel gestrichen (oder Messlöffel klein)
<b>g</b>	Gramm
<b>ml</b>	Milliliter
<b>Pckg.</b>	Päckchen, z. B. Trockenhefe von 7 g Inhalt für 500 g Mehl – entspricht 10-15 g Frischhefe.

### **Programm 1: Normal**

#### **Kartoffelbrot**

<b>Zutaten</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Milch oder Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Butter/Margarine	2 EL	2 EL	3 EL
Eier	1 Stück	1 Stück	2 Stück
Zucker	2 EL	2 EL	3 EL
gekochte, klein zerdrückte Kartoffeln	90 g	115 g	135 g
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	675 g	810 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7 g)	8 g	10 g

Bitte zerdrücken Sie die Kartoffeln mit einer Gabel klein.

**Sonnenblumenkernbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
lauwarme Milch	300 ml	375 ml	450 ml
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	675 g	810 g
Butter/Margarine	1 EL	1,5 EL	1,5 EL
Sonnenblumenkerne	5 EL	6 EL	7 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	1/2 TL	1/2 TL	1 TL
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

**Kräuterbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Buttermilch	350 ml	440 ml	530 ml
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	675 g	810 g
Butter/Margarine	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
feingehackte Kräuter (Petersilie)	4 EL	5 EL	6 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	1 EL	1 EL	1,5 EL
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

**Sauerteigbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Sauerteig	50 g	65 g	75 g
Wasser	350 ml	440 ml	530 ml
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Butter/Margarine	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Zucker	1 TL	1 TL	1,5 TL
Roggenmehl (DE-Type 997)	180 g	230 g	270 g
Weizenmehl (DE-Type 1050)	360 g	450 g	540 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

**Bierbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	150 ml	185 ml	225 ml
helles Bier	150 ml	185 ml	225 ml
Malzextrakt (Sirup)	1,5 EL	1,5 EL	2 EL
Sauerteigansatz	100 ml	130 ml	150 ml
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	675 g	810 g
Buchweizenmehl	3 EL	4 EL	5 EL
Kleie	1,5 EL	2 EL	2 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Sesamsamen	3 EL	4 EL	5 EL
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

**Maisbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	350 ml	440 ml	530 ml
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	675 g	810 g
Maisgrieß	3 EL	4 EL	5 EL
Butter	1 EL	1,5 EL	1,5 EL
klein gehackter Apfel mit Schale	1/2 Stück	1/2 Stück	1 Stück
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

**Landbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Milch	300 ml	375 ml	450 ml
Eier	2 Stück	2 Stück	3 Stück
Butter/Margarine	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1 EL	1 EL	1,5 EL
Weizenmehl (DE-Type 1050)	540 g	675 g	810 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

**Pizzabrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Speise-Öl	1 EL	1,5 EL	1,5 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	675 g	810 g
Zucker	1 TL	1 TL	1,5 TL
getrockneter Oregano	1 TL	1,5 TL	1,5 TL
geriebener Parmesan	2 EL	2,5 EL	3 EL
kleingeschnittene Salami	50 g	65 g	75 g
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

**Programm 2: Locker****Helles Weißbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	320 ml	400 ml	480 ml
Butter/Margarine	20 g	25 g	30 g
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Eier	1 Stück	1 Stück	2 Stück
Zucker	1,5 TL	2 TL	2,5 TL
Weizenmehl (DE-Type 405)	600 g	750 g	900 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

**Paprikabrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	310 ml	390 ml	470 ml
Dinkelmehl (DE-Type 812)	530 g	660 g	800
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Speise-Öl	1,5 TL	2 TL	2,5 TL
Paprikapulver	1,5 TL	2 TL	2,5 TL
fein gewürfelte rote Paprikaschoten	130 g	165 g	200 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

**Weißbrot „altbewährtes“**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Milch oder Wasser	320 ml	400 ml	480 ml
Butter/Margarine	2 EL	2,5 EL	3 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Weizenmehl (DE-Type 550)	600 g	750 g	900 g
Zucker	2 EL	2,5 EL	3 EL
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

**Honigbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	320 ml	400 ml	480 ml
Honig	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Olivenöl	2,5 TL	3 TL	3,5 TL
Weizenmehl (DE-Type 550)	600 g	750 g	900 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

**Mohnbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Butter/Margarine	1 EL	1,5 EL	1,5 EL
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	675 g	810 g
Zucker	1 TL	1 TL	1,5 TL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 tl
gemahlener Mohn	75 g	95 g	110 G
Muskatnus	1 Prise	1 Prise	1 Prise
geriebener Parmesan	1 EL	1,5 EL	1,5 EL
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

**Programm 3: Vollkorn****Vollkornbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	350 ml	440 ml	530 ml
Butter/Margarine	25 g	35 g	40 g
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	1 TL	1 TL	1,5 TL
Weizenmehl (DE-Type 1050)	270 g	340 g	405 g
Weizenvollkornmehl	270 g	340 g	405 g
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

**Weizenschrotbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	350 ml	440 ml	530 ml
Butter/Margarine	2 EL	2,5 EL	3 EL
Honig	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Weizenmehl (DE-Type 1050)	360 g	450 g	540 g
Weizenvollkornmehl	180 g	225 g	270 g
Weizenschrot	50 g	60 g	75 g
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

**Roggenvollkornbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser (warm)	325 ml	410 ml	490 ml
Sauerteig	75 g	95 g	115 g
Tannenhonig	2 EL	2,5 EL	3 EL
Eier	1 Stück	1 Stück	2 Stück
Roggenvollkornmehl	350 g	450 g	540 g
Weizenvollkornmehl	150 g	225 g	270 g
Johannisbrotkernmehl	1 EL	1 EL	1,5 EL
Speisesalz	1/2 EL	1/2 EL	1/2 EL
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

**Dinkelbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Buttermilch	350 ml	440 ml	530 ml
Sauerteigansatz	75 ml	95 ml	115 ml
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	1/2 TL	1/2 TL	1 TL

Dinkelvollkornmehl	360 g	450 g	540 g
Dinkelschrot	90 g	115 g	135 g
Roggenvollkornmehl	90 g	115 g	135 g
Sonnenblumenkerne	50 g	60 g	75 g
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

**Schwarzbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser (warm)	400 ml	500 ml	600 ml
dunkler Rübensirup	100 ml	125 ml	150 ml
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Weizenmehl (DE-Type 550)	160 g	200 g	240 g
grobes Roggenvollkornschnetzel	200 g	250 g	300 g
Trockensauerteig	1 Packung	1 Packung	1,5 Packungen
Sonnenblumenkerne	100 g	125 g	150 g
feines Roggenschnetzel	180 g	225 g	270 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

**Mehrkornflockenbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Butter/Margarine	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	2,5 EL	3 EL	3,5 EL
Weizenmehl (DE-Type 1050)	240 g	300 g	360 g
Weizenvollkornmehl	240 g	300 g	360 g
7-Korn-Flocken	60 g	75 g	90 g
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

**Roggenbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Butter/Margarine	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Essig	1,5 EL	1,5 EL	2 EL
Zucker	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Roggenmehl (DE-Type 1150)	180 g	225 g	270 g
Weizenmehl (DE-Type 1050)	360 g	450 g	540 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

**Programm 4: Süß****Schokoladenbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Milch	400 ml	500 ml	600 ml
Magerquark	100 g	125 g	150 g
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1,5 TL	2 TL	2,5 TL
Weizenvollkornmehl	600 g	750 g	900 g
Kakao	10 EL	13 EL	15 EL
gehackte Vollmilch-Schokolade	100 g	125 g	150 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

Verwenden Sie je nach Geschmack Vollmilch- oder Zartbitterschokolade.

Wenn Sie den Teig nach dem Kneten mit 1 bis 2 EL Milch bestreichen, wird die Kruste dunkler.

**Rosinen-Walnuss-Brot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Butter	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	1 EL	1 EL	1,5 EL
Weizenmehl (DE-Type 405)	540 g	675 g	810 g
getrocknete Weinbeeren (Rosinen)	100 g	125 g	150 g
gehackte Walnüsse	3 EL	4 EL	5 EL
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

**Süßes Brot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser oder Milch	300 ml	375 ml	450 ml
Eier	2 Stück	2 Stück	3 Stück
Honig	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Butter/Margarine	2 EL	2,5 EL	3 EL
Weizenmehl (DE-Type 550)	600 g	750 g	900 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

**Rosinenbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Butter	2,5 EL	3 EL	3,5 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Honig	1,5 EL	2 EL	2,5 EL

Weizenmehl (DE-Type 405)	540 g	675 g	810 g
getrocknete Weinbeeren (Rosinen)	100 g	125 g	150 g
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

### **Programm 5: Buttermilchbrot**

#### **Buttermilchbrot 1**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	130 ml	160 ml	195 ml
Buttermilch	250 ml	310 ml	375 ml
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Weizenmehl (DE-Type 1050)	600 g	750 g	900 g
Roggenmehl (DE-Type 997)	60 g	75 g	90 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

#### **Buttermilchbrot 2**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Buttermilch	350 ml	440 ml	525 ml
Butter	2 EL	2,5 EL	3 EL
Speisesalz	2 TL	2,5 TL	3 TL
Zucker	3 EL	4 EL	5 EL
Weizenmehl (DE-Type 1050)	600 g	750 g	900 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

#### **Joghurtbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser/Milch	250 ml	310 ml	375 ml
Joghurt	150 g	190 g	225 g
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	1 TL	1 TL	1,5 TL
Weizenmehl (DE-Type 550)	500 g	625 g	750 g
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Pckg. (7g)

#### **Quarkbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser/Milch	200 ml	250 ml	300 ml
Speise-Quark (40% Fettgehalt)	260 g	325 g	390 g
Speise-ÖL	3 EL	4 EL	5 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Weizenmehl (DE-Type 550)	600 g	750 g	900 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

**Programm 6: Glutenfrei**

Selbst geringe Rückstände an Mehlstaub können bei glutenempfindlichen Menschen allergische Reaktionen hervorrufen. Bevor Sie glutenfreie Brote backen, reinigen Sie den Brotbackautomaten, die Backform und die Knethaken besonders gründlich.

**Glutenfreies Körnerbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	250 ml	310 ml	375 ml
Milch	200 ml	250 ml	300 ml
Sonnenblumen-ÖL	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
glutenfreie Mehlmischung	500 g	625 g	750 g
Samen (z.B. Sonnenblumenkerne)	100 g	125 g	150 g
Trockenhefe	9 g	12 g	15 g

**Glutenfreies Kartoffelbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser oder Milch	440 ml	550 ml	660 ml
Sonnenblumen-ÖL	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
glutenfreie Mehlmischung	400 g	500 g	600 g
gepellte, gekochte Kartoffeln, durch die Presse gedrückt	230 g	290 g	350 g
Trockenhefe	9 g	12 g	15 g

**Glutenfreies Reisbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	350 ml	440 ml	530 ml
Naturjoghurt	200 g	250 g	300 g
Sonnenblumen-ÖL	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Essig	1,5 EL	1,5 EL	2 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Reismehl	200 g	250 g	300 g
glutenfreie Mehlmischung	300 g	375 g	450 g
Guarkern- oder Johanniskernmehl	1 TL	1,5 TL	2 TL
Trockenhefe	9 g	12 g	15 g

**Glutenfreies Joghurtbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	350 ml	440 ml	530 ml
Naturjoghurt	150 g	190 g	230 g
Sonnenblumen-ÖL	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Essig	1,5 EL	1,5 EL	2 EL
Speisesalz	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1,5 TL	1,5 TL	2 TL
glutenfreies Mehl (z.B. Hirse o. Buchweizen)	100 g	125 g	150 g
glutenfreie Mehlmischung	400 g	500 g	600 g
Guarkern- oder Johanniskernmehl	1 TL	1,5 TL	2 TL
Trockenhefe	9 g	12 g	15 g

**Programm 7: Express****Weißbrot Express**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	360 ml	450 ml	540 ml
Speise-Öl	5 EL	6 EL	7 EL
Speisesalz	3 TL	3 TL	4 TL
Zucker	4 TL	5 TL	6 TL
Weizenmehl (DE-Type 405)	630 g	790 g	950 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

**Karottenbrot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	330 ml	410 ml	500 ml
Butter	1,5 EL	2 EL	2,5 EL
Speisesalz	2 TL	2,5 TL	3 TL
Zucker	1,5 TL	2 TL	2,5 TL
Weizenmehl (DE-Type 550)	600 g	750 g	900 g
fein zerkleinerte Karotten (Möhren)	90 g	115 g	135 g
Trockenhefe	1 Pckg. (7g)	8 g	10 g

**Mandel-Pfeffer-Brot**

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Butter/Margarine	2 EL	2,5 EL	3 EL
Speisesalz	1 TL	1 TL	1,5 TL
Zucker	1 TL	1,5 TL	2 TL
Weizenmehl (DE-Type 550)	540 g	675 g	810 g

geröstete Mandelblättchen	100 g	125 g	150 g
eingelegte grüne Pfefferkörner	1 EL	1 EL	1,5 EL
Trockenhefe	5g	6 g	1 Pckg. (7g)

### **Programm 8: Kuchen**

Dieses Programm eignet sich hervorragend für fertige Kuchenbackmischungen.

Beachten Sie bei Kuchenbackmischungen unbedingt die Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Backmischung.

### **Programm 9: Kneten**

Nutzen Sie dieses Programm, wenn Sie einen Teig nur kneten wollen. Das Programm beinhaltet keine Gehphase.

### **Programm 10: Teig**

#### **Kleine-Brötchen**

200ml Wasser	50g Butter/Margarine
1 Ei	¾ TL Speise-Salz
3 EL Zucker	500g Weizenmehl (DE-Type 1050)
50g Weizenkleie	1 Päckchen Trockenhefe (7g)

#### **Baguettes „Französische Art“**

300ml Wasser	1 EL Honig
1 TL Salz	1 TL Zucker
540g Weizenmehl (DE-Type 550)	1 Päckchen Trockenhefe (7g)

Aus dem fertigen Teig formen Sie Brotaibe und schneiden Sie die Oberseiten der geformten Brotlaibe (Baguettes) schräg ein. Anschließend lassen Sie den Teig ca. 30 bis 40 Minuten auf dem Backblech gehen und backen Sie ihn danach ca. 25 Minuten bei 175 °C im Backofen.

#### **Vollkornpizzateig**

300ml Wasser	1 EL Olivenöl
1 EL Honig	¾ TL Speise-Salz
50g Weizenkeime	450g Weizenvollkornmehl
1 Päckchen Trockenhefe (7g)	

Bitte beachten Sie: Lassen Sie den Teig nach dem Ausrollen auf dem Backblech noch ca. 15 Minuten gehen. Anschließend belegen Sie den Teig nach Wunsch und backen ihn bei 180°-200° für ca. 15-20 Minuten im Backofen.

**Brezeln**

200ml Wasser	1/4 TL Speise-Salz
1/2 TL Zucker	360g Weizenmehl (DE-Type 405)
1/2 Päckchen Trockenhefe (3,5g)	

Bitte beachten Sie: Formen Sie den fertigen Teig zu Brezeln. Bestreichen Sie die Brezeln mit einem verquirten Ei und streuen Sie anschliessend grobes Salz darüber (2 EL grobes Salz für 12 Brezeln). Legen Sie die Brezeln auf ein vorbereitetes Backblech und backen Sie die Brezeln bei 230°C für 15-20 Minuten im Backofen.

**Pizzateig (für 2 Pizzen)**

300ml Wasser	1 EL Olivenöl
3/4 TL Speise-Salz	2 TL Zucker
450g Weizenmehl (DE-Type 405)	1 Päckchen Trockenhefe (7g)

**Programm 11: Nudelteig****Eier - Nudelteig**

5 Eier (Zimmertemperatur)
250g Weichweizenmehl (DE-Type 405)
250g Hartweizenmehl (DE-Type 1050)

**Nudelteig**

300ml Wasser
250g Weichweizenmehl (DE-Type 405)
250g Hartweizenmehl (DE-Type 1050)

**Programm 12: Joghurt**

Mit diesem Programm können Sie auf einfache Art Joghurt selbst herstellen.

- Sie benötigen 1,8 Liter H-Milch. Wenn Sie Vollmilch oder Rohmilch verwenden, müssen Sie diese zuvor kurz aufkochen, um Keime und Bakterien abzutöten. Lassen Sie die Milch anschließend wieder abkühlen. H-Milch muss nicht zuvor aufgekocht werden. Um ein optimales Ergebnis zu erreichen, sollte die Milch Zimmertemperatur haben.
- Geben Sie die Milch in die Backform.
- Rühren Sie Joghurt mit lebenden Joghurtkulturen (ca. 100 ml Joghurt auf 1 Liter Milch). Der Joghurt sollte dabei etwa die gleiche Temperatur (Zimmertemperatur) haben wie die Milch.

	Bitte beachten Sie, dass die eingefüllte Gesamtmenge in der Backform maximal 2 Liter betragen darf. Sonst besteht die Gefahr des Überkochens.
---	---

- Starten Sie das Programm 12.



Wir empfehlen, die voreingestellte Programmdauer von 8 Stunden in Abhängigkeit von der eingefüllten Menge folgendermaßen anzupassen:

Menge	Programmdauer
bis 1000 ml	8 bis 10 Stunden
1000 ml bis 1500 ml	9 bis 11 Stunden
mehr als 1500 ml	10 bis 12 Stunden

- Lassen Sie den Joghurt nach Ablauf des Programmes noch etwas abkühlen. Füllen Sie ihn ggf. in kleine Portionsgläser und lagern Sie den Joghurt dann ca. 24 Stunden im Kühlschrank, bevor Sie ihn verzehren. Rühren Sie den Joghurt vor dem Verzehr um.

### **Joghurt aus Soja-Drink**

Als Alternative zu Milch können Sie für Ihren Joghurt auch Soja-Drink verwenden.

Bei der Herstellung von Joghurt aus Sojadrink (Natur) sollten Sie auch Joghurt mit lebenden Joghurtkulturen verwenden, der ebenfalls aus Soja hergestellt wurde.

Ansonsten ist die Vorgehensweise die gleiche, wie im vorherigen Abschnitt beschrieben.

### **Tipps zum guten Gelingen Ihres Joghurts**

Die folgenden Tipps können Sie optional anwenden:

- Verwenden Sie ca. zwei Esslöffel Milchpulver auf 1 Liter Milch, um den Joghurt fester zu machen.
- Achten Sie darauf, dass die verwendete Milch und der Joghurt den gleichen Fettanteil haben.
- Geben Sie ein bis zwei Esslöffel Inulin auf 1 Liter Milch, um den Joghurt cremiger zu machen. Inulin ist ein geschmacksneutraler Ballaststoff und wird überwiegend aus der Chicorée-Wurzel gewonnen. Inulin können Sie im Internet und im Reformhaus erwerben.
- Verwenden Sie möglichst frische Zutaten, die ein langes Mindesthaltbarkeitsdatum haben.

Nach der Herstellung Ihres Joghurts können Sie diesen nach Belieben verfeinern.

### **Fruchtjoghurt**

Mischen Sie Marmelade oder Früchte unter den Joghurt.

### **Süßer Joghurt**

Mischen Sie z. B. Schokostreusel, Nougat, Vanille, Honig, Nüsse, Marzipan oder andere Zutaten nach Geschmack unter den Joghurt.

### **Joghurt Dressing**

Röhren Sie etwas Sahne und Zucker unter den Joghurt. Geben Sie ein paar frische gehackte Kräuter hinzu. Schmecken Sie mit etwas Salz und Pfeffer ab. Nach Belieben noch etwas Zitronensaft oder Limettensaft hinzugeben.

## Programm 13: Marmelade

Die Herstellung von frischen Fruchtaufstrichen, Marmelade und Konfitüre im Brotbackautomaten ist ein Kinderspiel.

Gehen Sie folgendermaßen vor:

- Frische, reife Früchte gründlich waschen.
- Äpfel, Pfirsiche und andere hartschalige Früchte schälen, ggf. entsteinen.
- Halten Sie sich unbedingt genau an die angegebenen Mengen, um ein verfrühtes Kochen und damit ein mögliches Überlaufen zu vermeiden. Das Programm ist genau auf die angegebenen Mengen abgestimmt.
- Schneiden Sie die Früchte in kleine Stücke von max. 1cm oder pürieren Sie diese. Geben Sie die vorbereiteten Früchte in die Backform.
- Geben Sie den Gelierzucker in der angegebenen Menge dazu.

	<p>Verwenden Sie nur „Gelierzucker 1:1“. Normaler Haushaltzucker oder „Gelierzucker 2:1“ sind nicht geeignet, da die Konfitüre dann nicht fest wird.</p>
---	--

- Vermischen Sie die Früchte in der Backform gut mit dem Gelierzucker.
- Starten Sie das Programm.
- Füllen Sie die fertige Konfitüre nach Ablauf des Programms in Gläser und verschließen Sie diese gut.
- Fertig! Sie haben mit wenig Aufwand einen köstlichen Brotaufstrich selbst hergestellt.

### **Erdbeermarmelade**

500g Erdbeeren
----------------

500g Gelierzucker
-------------------

3-4 EL Zitronensaft
---------------------

### **Sauerkirschmarmelade**

500g Sauerkirschen
--------------------

500g Gelierzucker
-------------------

1 EL Zitronensaft
-------------------

### **Orangen-Zitronen-Marmelade**

400g Orangen
--------------

100g Zitronen
---------------

500g Gelierzucker
-------------------

### **Beerenkonfitüre**

500g gemischte getaute Beeren
-------------------------------

500g Gelierzucker
-------------------

2-3 EL Zitronensaft
---------------------

### **Programm 14: Backen**

Mit diesem Programm können Sie Brote nachbacken, die zu hell geraten oder nicht durchgebacken sind. Das Programm beinhaltet keine Knet- und keine Gehphase. Sie haben die Möglichkeit, drei verschiedene Temperaturen zu wählen.

### **Programm 15: Programmierbar**

Dieses Programm können Sie nach Ihren Vorlieben und Erfahrungen selbst programmieren. Sie können für jede einzelne Phase des Backvorganges (kneten, gehen, backen, warmhalten) individuelle Zeiten programmieren.

## **Guten Appetit !**

Alle Rezepte sind ohne Gewähr. Bei den Zutaten- und Zubereitungsaangaben handelt es sich lediglich um Anhaltswerte. Ergänzen und verändern Sie die in diesem Heft enthaltenen Rezeptvorschläge nach Ihren persönlichen Erfahrungswerten. So erzielen Sie Ergebnisse, die Ihren Vorlieben entsprechen.

## **Anregungen und Tipps zu den Rezepten**

Die folgenden Tipps zu kleineren oder größeren Problemen mit Ihren Backprodukten sollen Sie bei der Fehlersuche unterstützen und Ihnen helfen, Rezepte zu verfeinern und Brote nach Ihren Vorlieben herzustellen.

### **Warum müssen Zutaten in einer bestimmten Reihenfolge zugegeben werden?**

Auf diese Weise ist sichergestellt, dass der Teig optimal zubereitet wird. Insbesondere bei Nutzung der Timer-Funktion ist es wichtig, dass die Hefe sich nicht mit Flüssigkeit vermengt, bevor der Teig gerührt wird.

### **Warum hat das fertige Brot manchmal Mehl an der seitlichen Kruste?**

Dieses könnte aus einem zu trockenen Teig resultieren. Achten Sie beim nächsten Versuch unbedingt darauf, die Zutaten genau abzumessen. Sollte auch das keinen Erfolg bringen, können Sie bis zu 1 EL mehr Flüssigkeit zugeben. Erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge jedoch nicht zu sehr. Auch das könnte sich negativ auf das Backergebnis auswirken.

### **Der Teig wird nicht vollständig geknetet.**

Überprüfen Sie zunächst, ob Backform und Knethaken richtig eingesetzt sind. Eventuell ist auch der Teig zu trocken, geben Sie ggf. etwas Flüssigkeit dazu. Bei Fertigbackmischungen wurde möglicherweise die Menge der Backmischung und der Zutaten nicht an das Fassungsvermögen der Backform angepasst. Reduzieren Sie die Mengen.

## **Das gebackene Brot ist zu feucht**

Achten Sie beim nächsten Versuch unbedingt darauf, die Zutaten genau abzumessen. Sollte auch das keinen Erfolg bringen, können Sie etwas Mehl zugeben. Die Zugabe von zuviel Mehl könnte sich ebenfalls negativ auf das Backergebnis auswirken.

## **Können auch andere Rezepte verwendet werden?**

Selbstverständlich können Sie auch andere Rezepte verwenden. Wichtig ist dabei immer, dass Sie die Mengenangaben prüfen und gegebenenfalls anpassen. Hierbei können Sie sich an den Rezepten dieses Heftes orientieren, die jeweils auf Brote von ca. 1000 g, 1250 g und 1500 g ausgelegt sind. Beachten Sie unbedingt, dass die Menge von ca. 950g Mehl niemals überschritten wird. Bevor Sie jedoch andere Rezepte ausprobieren empfehlen wir, dass Sie sich mit den vorhandenen Rezepten eine gewisse Routine verschaffen.

## **Auf der Brotoberfläche sind Luftblasen sichtbar.**

Dieses könnte darauf hinweisen, dass Sie zuviel Hefe verwendet haben. Achten Sie beim nächsten Mal auf eine genaue Hefedosierung, unter Umständen ist eine minimale Reduzierung erfolgreich.

## **Zugabe von Obst oder Nüssen**

In den Backprogrammen ist bewusst eine Phase implementiert, in der Zutaten wie Obst oder Nüsse zugeführt werden sollten. Diesen Zeitpunkt erkennen Sie an einem Signalton und gleichzeitiger Anzeige „**ADD**“ im Display des Brotbackautomaten. Es ist sinnvoll, Obst oder Nüsse erst zu diesem Zeitpunkt zuzuführen. Würden Sie diese Zutaten direkt zu Beginn mit in die Backform geben, könnten sie durch den Knetvorgang zerkleinert werden.

## **Das Brot ist nicht aufgegangen.**

Sie haben keine oder zu wenig Hefe hinzugefügt oder die verwendete Hefe war zu alt.

## **Das Brot geht zunächst auf und fällt dann wieder zusammen**

Hier könnte das Verhältnis einzelner Zutaten nicht stimmig sein. Versuchen Sie folgendes: Reduzieren Sie die Wassermenge und/oder erhöhen Sie die Salzmenge und/oder reduzieren Sie die Hefemenge.

