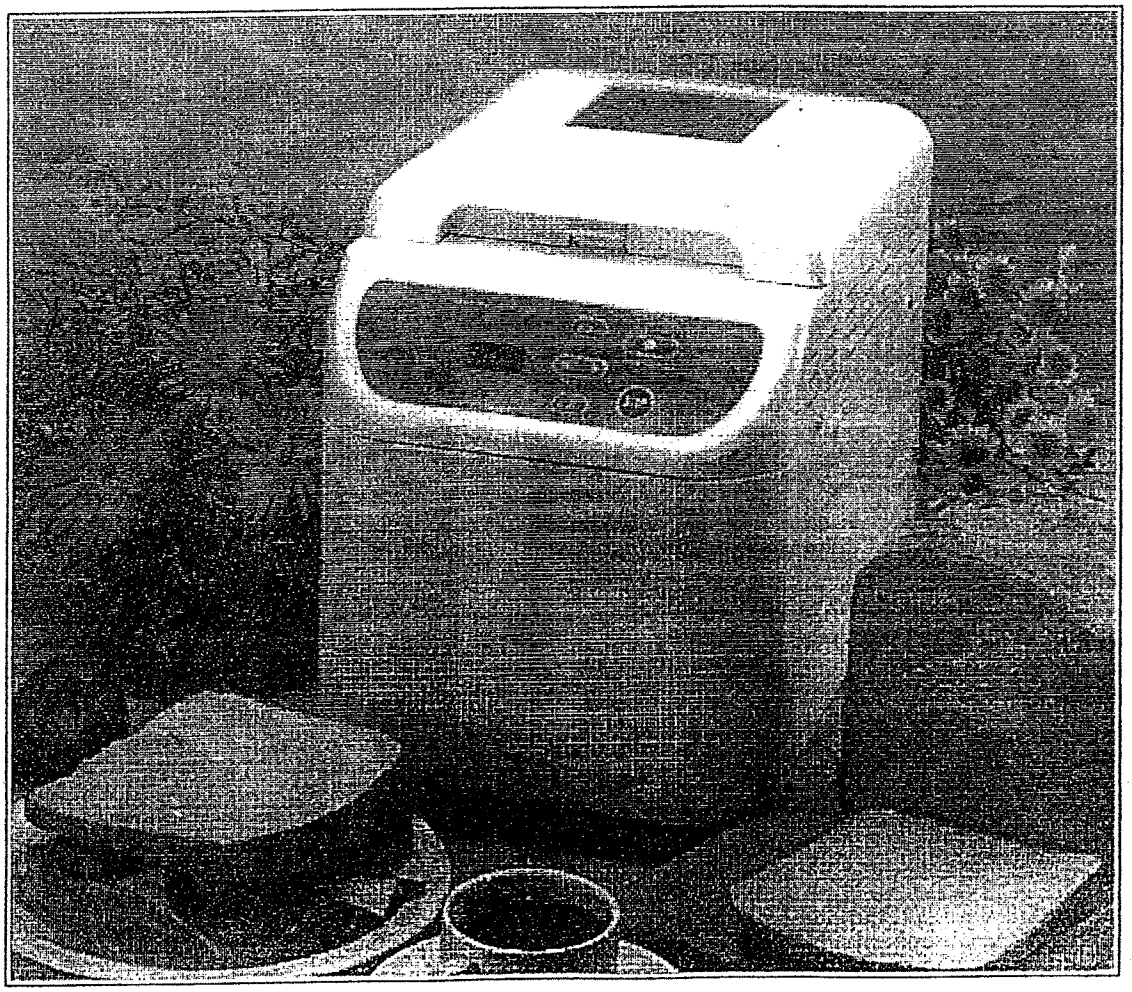
HAUSER
electronic

BM-891
AUTOMATA KENYÉRSÜTŐ
1kg

KEZELÉSI UTASÍTÁS ÉS RECEPTKÖNYV



Tisztelt Vásárló!

Köszönjük a bizalmát, hogy HAUSER terméket vásárolt.
A BM-891 automata kenyérsütő készülék egyike a gyártó esztétikus, igényes felépítésű és jó minőségű készülékeinek.

A HAUSER kenyérsütő használatával kényelmesen és gazdaságosan készíthet friss, meleg kenyeret otthon is. Próbálja ki a kezelési utasításban szereplő különféle recepteket! A készülék programozható! Este beállítja és reggelire friss kenyér várja!

A tervezésnél a biztonságra nagy figyelmet fordítottak. A készülék kezelése és tisztítása egyszerű. Nincsenek nehezen tisztítható sarkok A megbízható működés alapfeltétele a szakszerű használat. Ezért kérjük, hogy az üzembe helyezés előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást!

EZ A KÉSZÜLÉK KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI ALKALMAZÁSRA KÉSZÜLT!

Biztonsági tudnivalók

Használatba vétel előtt kérjük, figyelmesen olvassa el a kezelési utasítást! őrizze meg, hogy a használat során bármikor segítségére lehessen!

Az alapvető biztonsági előírásokat a saját érdekében mindig be kell tartania! A készülék nem rendeltetésszerű használata balesetveszélyes!

- A készülék használata kisgyermek közelében fokozott elővigyázatosságot igényel!
- Tilos a készüléket a szabadban működtetni!
- Elektromos áramütés elkerülése érdekében tilos a készüléket vízbe vagy más folyadékba mártani, sérült vezetékkel vagy konnektorral használni!
- Tilos a készüléket mechanikai sérülés esetén használni!
- Használaton kívül, tisztítás előtt húzza ki a készüléket!
- A meghibásodott készüléket (beleértve a csatlakozóvezetéket is) csak szakember javíthatja!
- Mielőtt a készüléket máshová helyezi, kapcsolja ki.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szilárdan és biztonságosan áll!
- A készülék felülete a kenyérsütés során forró, ezért kerülje annak megérintését!
- Ne használja a készüléket forró tűzhely közelében!
- Működés közben min. 5 cm távolságot hagyjon más tárgyaktól!
- A munkaasztal, amelyen áll, legyen stabil, ne legyen asztalterítő a készülék alatt!
- Tisztításhoz nedves, enyhén mosószeres, puha rongyot használjon!
- Használat után hagyja kihűlni a gépet!
- Mindig két kézzel, a fogantyúk segítségével mozgassa a készüléket!

Mindig ezen előírások szerint használja a készüléket!
Mielőtt kipróbálja a készüléket, ismerje meg azokat a tényezőket, amelyek befolyásolják a kenyér minőségét. Azért fontos, hogy ezekkel tisztában legyen, mert csak így készíthet jó minőségű, ízletes kenyeret.

Hőmérséklet

Csak szobahőmérsékletű hozzávalókat használjon, beleértve a folyadékot is. Legjobb, ha a sütés ideje alatt a konyha hőmérséklete 18 °C-23 °C között van.

Hozzávalók

Nagyon fontos, hogy a hozzávalók frissek legyenek, és hogy pontosan adagoljuk őket. A hozzávalók mértékének helytelen megválasztása okozhatja, hogy az erjedés túl gyorsan megy végbe, vagy nem kel meg eléggé a tészta, stb.

- **Liszt**
  A liszt a kenyér legfontosabb alkotórésze. Többféle lisztet használhatunk. A teljes őrlésű liszttel vagy a rozsliszttel készített kenyértészta kevésbé kel meg, mint a fehérlisztből vagy kenyérlisztből készült.
- **Sikér**
  A sikér egy olyan anyag, amely elősegíti a tészta kelését és biztosítja a kenyér formáját. Teljes őrlésű vagy rozsliszt mellé kiegészítőként használható.
- **Élesztő**
  Az élesztő a tészta kelesztéséhez szükséges. A kenyérsütő gépben csak olyan élesztőt használjon, amelynél nem szükséges előzetes kelesztés (szárazélesztő). A kereskedelmi forgalomban kapható "instant" sütőélesztők összetétele nem azonos. A felhasználásra kerülő élesztő hátoldalán megtalálja, hogy az adott mennyiség hány gramm friss sütőélesztőnek felel meg (pl. 7 g szárított sütőélesztő megfelel 20 g friss sütőélesztőnek és 500 g búzaliszthez elegendő. Vagy 7 g 25 g-nak, vagy 11 g 40 g-nak és ez 1000 g liszthez elegendő).
  A kezelési utasításban található recepteket olyan granulált sütőélesztővel próbáltuk ki, amely esetében 7 g szárított sütőélesztő 20 g friss élesztőnek felel meg.
  Az élesztő túladagolása miatt a tészta túlkelhet és kifolyhat a sütőedény oldalán!
  Csak friss élesztőt használjon, ellenőrizze a szavatossági időt a csomagoláson! Tároláskor légmentesen csomagolva tegye a hűtőbe!
  Az élesztőt mindig utoljára tegye a hozzávalókhoz! Készítsen egy kis krátert a lisztben és ebbe tegye az élesztőt, de ne érintkezzen a sóval, cukorral és a vízzel!
- **Vaj**
  A kenyér lágy lesz tőle és kiemeli az ízeket.Természetesen a vajnak is szobahőmérsékletűnek kell lennie!
- **Só**
  A só szabályozza az élesztő hatékonyságát, és a tésztát erőssé teszi.
  Amikor a só következik, a keverék szélére szórja, hogy az élesztőre ne kerüljön.
- **Cukor**
  A cukor a kelesztés megindításához szükséges legfontosabb anyag.
  A hagyományos fehércukor, a barnacukor, a melasz és a méz egyaránt használható. Édesebb ízt és aromát ad a tésztának. Lágyítja a kenyeret, a héja pedig barna lesz.
  Ne használjon mesterséges édesítőszereket!
  A cukrot is a keverék szélére szórja!
- **Víz (Folyadékok)**
  A folyadék mennyisége és hőmérséklete egyaránt nagyon fontos a kelesztés szempontjából. Mindig nagyon pontosan mérje ki és szobahőmérsékletű folyadékot használjon! A folyadék mennyisége csökkenthető, ha tojás, gyümölcs, sajt vagy zöldség szerepel a receptben.
  Először a vizet tegye a sütőedénybe!
- **Tej**
  A tej növeli a kenyér tápértékét, élénk színt ad a héjnak és krémes színű lesz a kenyér belseje. Késleltetett üzemmódban ne használjon friss tejet!
- Gyümölcs és magvak
  Néhány recept hozzávalói között gyümölcs és különböző magvak szerepelnek. A második dagasztás során, amikor a csipogó hangot hallja, nyissa fel a készülék tetejét és ekkor lassan adagolhatja ezeket a hozzávalókat!

A készülék használata

- **STOP gomb**
  Ezt a gombot akkor kell lenyomni, ha ki akarja kapcsolni a készüléket, vagy meg akarja változtatni a sütési módot vagy időt. A megfelelő működés érdekében 2 mp-ig nyomja folyamatosan a STOP gombot.
- **START gomb**
  A kiválasztott sütési mód elindításához vagy az idő megkezdéséhez ezt a gombot kell használni. Ha megnyomja, egy sípoló hangot fog hallani. Előtte mindenképpen állítsa be a sütési módot a SELECT gombbal!
- **SELECT gomb**
  A SELECT gombbal lehet kiválasztani, hogy melyik sütési móddal szeretne sütni. Minden alkalommal, amikor lenyomja ezt a gombot, a lámpa a következő módozaton fog világítani az alábbi sorrendben:

Normal	French	Rapid	Dough	Bake
(Normál)	(Francia)	(Gyors)	(Dagasztás)	(Sütés)

- **BAKING CONTROL gomb (Light/Dark)**
  A LIGHT és a DARK gombbal szabályozhatja, hogy milyen színű legyen a kenyér.
  A LIGHT gomb lenyomásával világosabb, a DARK gombbal sötétebb kenyeret kap. Ha sötétebb kenyeret szeretne a kenyér egy kicsit kisebb lesz.
  Ha azt szeretné, hogy közepesen barna legyen a kenyér ne nyomja le egyik gombot sem!
- **TIMER SET gombok**
  A sütési időt ezzel a gombbal lehet szabályozni. A gombot akkor kell használni, miután a SELECT gombbal beállította a kívánt sütési módot.
  Az időszámláló a kiválasztott sütési módhoz tartozó időtartamtól elkezdi visszafelé számolni a perceket. Minden sütési módhoz megjelenik a kijelzőn egy adott időtartam. (Lásd "Sütési módok" táblázat) A' ' jellel 10 percenként lefelé a ' ' jellel pedig felfelé lehet növelni a sütési időt.
  13 óra a legnagyobb idő, amit a számlálón be lehet állítani.
  Pl.: Ha most este 19.30 van és Ön azt szeretné, hogy reggel 7-re legyen friss kenyér.
  1. Tegye a hozzávalókat a sütőedénybe a recept szerint!
  2. Helyezze a sütőedényt a készülékbe!
  3. Zárja le a tetőt!
  4. A SELECT gombbal válassza ki a sütési módot!
  5. A BAKING CONTROL gombbal válassza ki a kívánt barnaságot!
  6. Növelje az időt a + gombbal 10:30-ra, ez azt jelenti, hogy 10 óra 30 perc fog eltelni reggel 7 óráig. A számláló addig számol visszafelé, amíg eléri azt az időt, ami a kívánt sütési mód elkészítéséhez szükséges. Ha pl. normál módot használ, 2:40 -ig számol vissza a készülék, és ekkor elkezdi készíteni a kenyeret.
  7. Nyomja le a START gombot, és ezzel betáplálta az időt. A kijelzőn a kettőspont addig fog villogni, amíg a számláló eléri a 0:00 - t, és ekkor befejeződik a sütés.
  Figyelmeztetés:
  Ha a kijelzőn a "H:HH" felirat jelenik meg, ez azt jelenti, hogy a belső hőmérséklet túl magas. Nyomja meg a STOP gombot, nyissa fel a tetőt, és 10-20 percig hagyja hűlni a készüléket! Ha a kijelző ": " jelzést mutat, nem dugta be jól a dugót a konnektorba. Ellenőrizze!

Sütési módok

Többféle módozat közül választhat, amely kenyér vagy édes tészta készítésére alkalmas.

Normál (Normal):

Ezt a módot lehet a leggyakrabban használni, mert a legtöbb receptnél jól alkalmazható.

Francia (French):

A francia kenyér készítése hosszabb dagasztási és kelesztési időt igényel, mint a normál kenyérnél.

Gyorsított (Rapid):

Ez a sütési mód csak hagyományos kenyér készítésére alkalmas, mivel néhány lépés kimarad. Ennél a módozatnál a világosabb (LIGHT) kenyér készítése javasolt. Miután a kenyér itt rövidebb ideig kel és hirtelen sül át, ezért egy kicsit kisebb lesz, mintha a normál módot használná.

Teljes őrlésű gabona (whole wheat)

Ezzel a sütési móddal az ún. nehezebb lisztekkel (rozs, teljes őrlésű lisztek) készített kenyeret sütheti, amelyek több dagasztást és hosszabb kelesztési időt igényelnek. Ezek a kenyerek általában alacsonyabbak.

Tésztakészítés (Dough):

Ezzel a sütési móddal olyan tésztaféléket lehet elkészíteni, (Dough) amelyek a kenyérkészítéshez hasonló munkát igényelnek.

Azonban a sütési részt nem végzi el a készülék, ezt az Ön konyhai tűzhelyének sütő részében elvégezni. A készülék sípolással jelzi, ha a tészta elkészült.

Ezután ki lehet venni, és meg lehet tölteni, formázni, stb., és végül tepsiben a sütőbe helyezni.

Sütés: (Bake)

Ha Ön saját kezűleg készíti elő a tésztát és dagasztja meg, a sütést ez a módozat elvégzi, de az összes többi műveletet kihagyja, amit Ön már elvégzett.

Sütési módok

	Normál	Francia	Gyorsított	Teljes őrlésű	Tészta-készítés	Sütés
Első dagasztás	1o perc	18	18	1o	2o	-
Első pihentetés	2o	4o	-	25	-	-
Második dagasztás	2o	27	-	25	-	-
Második pihentetés	35	4o	2o	5o	35	-
Kelesztés	45	5o	37	5o	45	-
Sütés	7o	75	65	8o	-	7o
Teljes elkészítési idő:	3:2o	4:1o	2:2o	4:oo	1:4o	0:7o
Melegentartási idő:	60	60	60		60	60

A készülék működése során keletkező zaj, szagok és a készülék mozgása normális, nem műszaki hiba okozza.

A kenyérsütés

1. Vegye ki a sütőedényt a készülékből!
   Fogja meg erősen az edény fogantyúját, és húzza felfelé!
2. Helyezze a dagasztókanalat a tengelyre! Ellenőrizze, hogy stabilan illeszkedik!
3. Tegye a hozzávalókat az edénybe a recept szerinti sorrendben!
   Először mindig a vizet öntse bele, majd a szilárd hozzávalókat, végül az élesztőt! A sót és a cukrot az egész keverék szélére szórja! Amikor az élesztő következik, fúrjon egy kis lyukat a lisztbe és ebbe tegye az élesztőt!
4. Az edény oldaláról törölje le a vizet vagy más szennyeződést! Helyezze vissza a sütőedényt a készülékbe! Addig forgassa, amíg beleillik az edény alján levő menet a készülék menetébe!
5. Zárja le a tetőt!
6. Dugja be a konnektorba a vezetéket! A kijelzőn a " 0:00 " felirat fog megjelenni.
7. Válassza ki a SELECT gombbal a megfelelő sütési módot!
   A megfelelő lámpa világítani fog, és a kijelzőn megjelenik a kiválasztott sütési módozathoz tartozó idő.

Nyomja meg a világos (LIGHT) vagy a sötét (DARK) kenyér készítéséhez a megfelelő gombot!
Ha közepes barnaságú kenyeret szeretne, ne nyomja meg egyiket sem!
Ha szükséges, állítsa be az időszámlálót!

). Nyomja le a START gombot és tartsa lenyomva, amíg egy sípoló hangot hall. Az időszámláló elkezd visszafelé számolni. Minden egyes sütési módhoz megjelenik a kijelzőn egy adott időtartam, így nem szükséges Önnek beállítania.
Normál: 3:2o
Francia: 4:1o
Gyors: 2:2o
Dagasztás: 1:4o
Sütés: o:7o
Minden egyes művelet elvégzésekor a megfelelő kijelzőlámpa világítani fog.
A második dagasztás során néhányszor sípolást fog hallani. Ekkor lehet gyümölcsdarabokat, mogyorót, stb. adagolni a tésztához.
Nyissa fel a tetőt és lassan tegye hozzá ezeket!

1. A sütés befejeződését is sípolás fogja jelezni. **Nyomja le a STOP gombot,** majd nyissa fel a tetőt és emelje ki a sütőedényt. A készülék ilyenkor forró, ezért egy konyharuhával vagy egy konyhai kesztyűvel fogja meg az edényt! Fordítsa lefelé az edényt, és óvatosan rázza ki belőle a kenyeret!
A forró kenyeret vagy az edényt ne tegye rá a készülék tetejére, asztalterítőre vagy műanyag felületű tárgyakra.
Ha a dagasztókanál a kenyérrel együtt kiesett az edényből, villával vagy más eszközzel távolítsa el, de ne puszta kézzel, mert a forró kenyér megégetheti az ujját!
2. Tálcára rakva várja meg, amíg kihűl a kenyér! **15-20 percig még ne szeletelje fel a kenyeret!**
Ha még egy ideig szeretné melegen tartani a kenyeret, nem kell rögtön kivennie. A kijelzőn a " WARMING " felirat jelenik meg.
Ekkor a készülék még 1 óráig melegen tartja a kenyeret, miközben a hőmérséklet egyenletesen csökken. Mielőtt kiveszi a kenyeret, **nyomja meg a STOP gombot!**
3. A dugónál fogva húzza ki a készülék csatlakozóját!
A kenyérsütő még egy óráig működésben lesz, attól függetlenül, hogy az előző pont szerint benntartja még a kenyeret vagy sem. Automatikusan egyenletes mértékben csökkenti a készülék a belső hőmérsékletet.
Ha működés közben véletlenül kihúzza a csatlakozót, vagy áramkimaradás van, ne nyomja meg a STOP gombot! Ha a készülék 10 percen belül újra áram alá kerül, ott folytatja a programot, ahol az abbamaradt. Ha ez az idő 10 percnél hosszabb, újra kell adagolni a hozzávalókat és újra kell programozni a gépet.

A készülék tisztítása

- Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból!
- Várja meg, míg teljesen kihűl a készülék!
- Tilos a készüléket vízbe mártva tisztítani.
- A sütőedényt és a dagasztókanalat egy nedves, mosószeres, majd egy száraz ruhával törölje át! Ne használjon éles, durva felületű tárgyakat a tisztításkor mert megkarcolhatják a készülék felületét.
Ha nem tudja kivenni a dagasztókanalat, öntsön az edénybe egy pohár forró vizet és hagyja ázni néhány percig! Ez leoldja a ráragadt szennyeződést.
A sütőedény tengelyét kézzel mozgassa meg! Ha könnyen megy, nincs semmi tennivalója. Ha nehezen fordul el és súrlódó hangot hall, öntsön meleg vizet az edénybe és hagyja ázni néhány órát. Ha ezután is nehezen forog a tengely, vigye a sütőedényt szervizbe! Ezzel komolyabb probléma. pl. a motor leégése előzhető meg.
- A készülék fedele tisztításhoz leszerelhető. Hajtsa fel félig, majd húzza maga felé! A kémlelőablakot egy puha, nedves, mosószeres ruhával törölje át!
- A készülék belső részét is nedves, puha ruhával tisztítsa!

Néhány jótanács

1. Csak friss hozzávalókat használjon! Az élesztő frissességére különösen ügyeljen! Ellenőrizze a csomagoláson szereplő szavatossági időt. Az élesztő felhasználhatóságát más módon is ellenőrizheti.
   Tegyen 1 kiskanálnyi cukrot egy fél pohár meleg vízbe és ebbe tegyen 1 kiskanál élesztőt! Ha néhány perc múlva habozni kezd a keverék, akkor jó az élesztő.
2. Az első 10 perces dagasztás után nézze meg, hogy milyen a tészta állaga. Ha sima felületűr labda alakú, akkor megfelelő. Ha darabos, csomós, a tészta, tegyen hozzá 1 evőkanál vizet, ha pedig lágy, 1 evőkanál lisztet!
3. Minden hozzávalónak szobahőmérsékletűnek kell lenni, és a recept szerint kell adagolni, különben a tészta túl nagyra fog kelni.
4. Miután elkészült a kenyér, de Ön megint szeretne készíteni valamit a készülékkel, 15-20 percig még hagyja hűlni! A sütőedényt vegye ki és mártsa meleg vízbe, majd törölje szárazra! Ezután beleteheti a következő kenyérhez szükséges hozzávalókat.

Tipikus problémák

1. A kenyér nem kelt meg
   - A teljes őrlésű vagy a rozslisztből készült kenyértészta nem fog olyan nagyra kelni, mint a fehérlisztből készült.
   - A granulált élesztő szavatossága lejárt.
   - Az élesztőt utoljára tegye a keverékhez, távol a sótól, cukortól!
   - A sikér elősegíti a kelést.
   - Tegyen a tésztához 1 evőkanál vizet!
   - Ellenőrizze, hogy a dagasztókanál stabilan illeszkedik a tengelyre!
   - A hozzávalókat nem megfelelő mértékben adagolta.
   - Túl sok sót használt.
   - A hozzávalók nem szobahőmérsékletűek.
2. A kenyér összeesett
   - Túl sok a nedvesség a kenyérben. Csökkentse a víz mennyiségét!
   - Tegyen 1/2 kiskanálnyival több sót vagy 1 evőkanállal több lisztet a tésztába!
3. Túl nagyra kelt a kenyér + Csökkentse az élesztő mennyiségét 1/2 kiskanállal!
   - Tegyen minden hozzávalóból egy kicsit kevesebbet!
   - Túl sok vizet használt, tegyen 1 evőkanállal kevesebbet!
   - Nem használt elég sót, tegyen hozzá még 1/4 kiskanállal!
4. Belül nem sült meg a tészta + Túl sok a nedvesség, használjon kevesebb vizet!
   - Túl nehéz lisztet használt. Az első dagasztás és kelesztés után állítsa le a készüléket és kezdje elölről a programot! Ezzel több levegő kerül a tésztába.
5. A kenyér nagyon kemény lett
   - Nem volt elég víz a tésztában, tegyen hozzá még 1 evőkanállal!
6. A tészta buborékos lett
   - Túl sok vizet használt, 1 evőkanállal kevesebbet tegyen a tésztába!
   - Az élesztőből 1/8 kiskanállal kevesebb kell.
   - 1/4 kiskanálnyival több só kell a tésztába.

RECEPTEK

A recepteket 4 csoportra osztottuk, aszerint, hogy melyik sütési módot lehet alkalmazni. A normál és gyorsított m ugyanazoknál a recepteknél használható, de a gyorsabb módozatnál kicsit rövidebb lesz a kenyér.

Normál és gyorsított sütési mód

Klasszikus fehérkenyér

Víz:	42o ml
Fehérliszt:	4 pohár
Vaj:	3 evőkanál
Cukor:	2 1/2 evőkanál
Só:	2 kiskanál
Élesztő:	3 kiskanál

Herbakenyér

Víz:	42o ml
Fehérliszt	4 pohár
Vaj:	3 evőkanál
Tej:	2 evőkanál
Cukor:	2 1/2 evőkanál
Só:	2 kiskanál
Tárkony:	2 kiskanál
Bazsalikom:	2 kiskanál
Oreganó:	2 kiskanál
Petrezselyem:	2 kiskanál
Élesztő:	3 kiskanál

Tojáskenyér

Víz:	42o ml a tojással
Tojás:	2 db felvert

A vizet és a tojást összekeverve tegye a tésztába!

Fehérliszt:	4 pohár
Vaj:	4 evőkanál
Tej:	2 evőkanál
Cukor	2 1/2 evőkanál
Só:	2 kiskanál
Élesztő:	3 kiskanál

Fehérkenyér másképp

Az alaprecept azonos az előzővel, de lehet ízesíteni

Tök:	3/4 pohár darabolt
Currypor	2 evőkanál
Mandulakrém:	2 evőkanál
Datolya:	3/4 pohár darabolt
Burgonya:	1/2 pohár darabolt szárított
Reszelt sajt:	1 pohár

Kukoricakenyér

Víz:	4oo ml
Kukoricaolaj:	2 evőkanál
Fehérliszt:	3 1/4 pohár
Kukoricakorpa:	3/4 pohár
Vaj:	3 evőkanál
Cukor	2 1/2 evőkanál
Só:	2 kiskanál
Élesztő:	3 kiskanál

A kukoricakorpa miatt a kenyér kicsit kisebb lesz.

Sárgarépás kenyér

Víz:	25o ml
Narancslé:	7 1/2 evőkanál
Fehérliszt:	4 pohár
Vaj:	3 evőkanál
Tej:	2 evőkanál
Cukor:	1 1/2 evőkanál
Só:	2 kiskanál
Reszelt répa:	1 pohár
Élesztő:	3 kiskanál

Sajtos kenyér

Víz:	34o ml
Fehérliszt:	4 pohár
Vaj:	3 evőkanál
Tej:	2 evőkanál
Cukor.	2 1/2 evőkanál
Só:	1 1/2 kiskanál
Mustár:	2 1/4 kiskanál
Worcestershire szósz:	2 kiskanál
Édeskömény-mag:	2 1/4 kiskanál
Kukoricakorpa:	1/2 pohár
Reszelt sajt:	3/4 pohár
Élesztő:	3 kiskanál

A receptekhez kizárólag a készülékhez mellékelt
MÉRŐPOHARAT és MÉRŐKANALAT
használja!

Banános kenyér

Víz:	280 ml
Vanília:	1 kiskanál
Áttört banán:	2/3 pohár
Fehérliszt:	3 pohár
Teljes őrlésű liszt:	2 evőkanál
Melasz:	3 evőkanál
Vaj:	2 1/2 evőkanál
Tej:	4 evőkanál
Méz:	2 kiskanál
Só:	2 kiskanál
Élesztő.	3 kiskanál

Burgonyás kenyér

Víz:	420 ml
Fehérliszt:	4 pohár
Olívaolaj:	4 evőkanál
Tej:	3 evőkanál
Cukor:	3 evőkanál
Só:	2 kiskanál
Fokhagymapor	1 kiskanál
Szárított bazsalikom	2 kiskanál
Kukoricakorpa:	2 evőkanál
Élesztő:	3 kiskanál
Darabolt, szárított burgonya:	1/3 pohár
Reszelt parmezán sajt:	1/3 pohár

Mazsolás kenyér

Víz:	420 ml
Fehérliszt:	4 pohár
Vaj:	3 evőkanál
Tej:	2 evőkanál
Cukor:	2 1/2 evőkanál
Só:	2 kiskanál
Fahéj:	2 kiskanál
Élesztő:	3 kiskanál
Mazsola	1 pohár

(A mazsolát a második dagasztás utáni sípoláskor tegy a tésztához.

Almás kenyér

Víz:	310 ml
Almalé	4 evőkanál
Fehérliszt:	4 pohár
Vaj	3 evőkanál
Tej:	2 1/2 evőkanál
Méz:	3 evőkanál
Só.	1 1/4 kiskanál
Élesztő	3 kiskanál

Kapros, sajtos kenyér

Víz:	430 ml
Fehérliszt:	4 pohár
Vaj:	2 1/2 evőkanál
Tej:	2 evőkanál
Cukor:	2 1/2 evőkanál
Só:	2 kiskanál
Juhsajt:	3/4 pohár
Szárított hagyma:	2 1/2 kiskanál
Kapor:	2 1/2 kiskanál
Élesztő:	3 kiskanál

Francia sütési mód

Franciakenyér

Víz:	420 ml
Fehérliszt:	4 pohár
Cukor:	2 evőkanál
Só:	2 kiskanál
Élesztő:	3 kiskanál

Szalonnás, hagymás kenyér

Víz:	390 ml
Fehérliszt:	4 pohár
Vaj:	2 evőkanál
Tej:	2 evőkanál
Cukor:	2 evőkanál
Só:	2 kiskanál
Darabolt, szárított szalonna:	4 evőkanál
Darabolt hagyma:	2 evőkanál
Szegfűbors:	3/4 kiskanál
Élesztő.	3 kiskanál

Pizzatészta (2 db lepény)

Víz:	420 ml
Olívaolaj:	2 1/2 evőkanál
Fehérliszt:	4 pohár
Teljes őrlésű liszt:	4 pohár
Cukor:	4 evőkanál
Só:	1 1/2 kiskanál
Élesztő:	3 kiskanál

Miután a dagasztás befejeződött, vegye ki a tésztát, majd vágja ketté! Az egyik darabot tegye liszttel megszórt nyújtódeszkára!
Nyújtsa ki kör alakúra, majd tegye egy enyhén kizsírozott tepsibe, és egy villával szurkálja meg a tészta felületét!
A töltelék ízlés szerint készülhet.
Ugyanezt végezze el a másik cipóval is!
Kb. 100 °C-on 15-20 percig süsse!

Parmezános-bazsalikomos pizza

A fenti recepthez tegye hozzá a következőket:
Reszelt parmezán sajt: 1/2 pohár
Bazsalikom: 1 1/2 kiskanál

Sütési mód

Vacsorasütemények (16 db)

Víz:	420 ml
Fehérliszt:	4 1/2 pohár
Vaj:	4 evőkanál
Tej:	3 evőkanál
Cukor:	3 evőkanál
Só:	2 kiskanál
Élesztő:	3 kiskanál

1 db felvert tojás
Miután a tészta elkészült, vegye ki a készülékből!
Vágja szét 16 részre, majd készítsen labda formákat belőlük! Tegye a labdákat egy kizsírozott tepsibe, és 45 hagyja kelni, amíg kétszeresére dagadnak.
Kenje meg a tetejüket a felvert tojással, szórja meg mákkal vagy hagymadarabkákkal!
Előmelegített sütőben kb. 15-20 percig süsse aranysárgára!

Olasz kiflik (20-24 db)

Víz:	420 ml
Fehérliszt:	4 pohár
Teljes őrlésű liszt:	1/2 pohár
Vaj:	3 evőkanál
Tej:	4 evőkanál
Cukor:	3 evőkanál
Só:	2 kiskanál
Élesztő	3 kiskanál
A tetejére:	2 evőkanál vaj
	1 kiskanál szárított fokhagyma
	1 kiskanál parmezán sajt

Ha a tészta elkészült, nyújtsa ki, és készítsen egy nagy négyszöget! Ezt vágja fel kb. 20-24 kis négyszögre! Ezek egyenként tekerje fel, a tetejüket kenje be vajjal és szórj meg fokhagymával és sajttal!
Kizsírozott tepsiben kb. 100 °C-on 14-16 percig sütjük.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁNUNK!

Minőségi tanúsítvány

A 2/1984. (III. 10.) BkM-IpM. számú együttes rendeletnek megfelelően, mint forgalmazó - tanúsítjuk, hogy a HAUSER gyártmányú **BM-891** típusú automata kenyérsütő készülék megfelel az alábbi követelményeknek:

Hálózati tápfeszültség:	230 V ~ 50 Hz
Névleges teljesítményfelvétel:	650 W
Érintésvédelmi osztály:	I. (csak földelt dugaljzatba csatlakoztatható)
Süthető kenyér tömege:	1 kg
Hálózati kábelhossz:	100 cm
Befoglaló méret:	35 cm x 75 cm x 39 cm
Tömeg:	2 kg
KERMI engedély száma:	95/4-00265.
MEEI engedély száma:	C4118H095.