



pain & délices

FR	2
EN	17
NL	32
DE	47
ES	62
IT	77
PT	92
RU	107
UK	122



p 2 - 6

À savoir

- Introduction
- Les programmes sans gluten
 - Mesures
- Préparer une pâte fermentée



p 7 - 8

Sans gluten



p 9 - 10

Bien-être



p 11 - 12

Traditionnel



p 13

Pâtes & Gâteau



p 14 - 15

Porridge, céréales & confitures



p 16

Produits laitiers



Introduction

Portez attention à ces quelques pages préliminaires, elles contiennent des informations importantes pour le bon déroulement de vos recettes.

La farine: la farine de blé est classée en fonction de la quantité de son qu'elle contient et du taux de cendres (matière minérale restant après combustion dans un four à 900°C).

- Farine blanche pour pâtisserie: farine fluide (T45)
- Farine pour pain: farine spéciale pain, farine boulangère pour pain blanc, farine blanche, farine de blé (T55)
- Farine bise (T80)
- Farine complète (T110, T150)

Remarque: les farines de seigle se classent: T70, T130 et T170. Dans l'indication du type, le nombre correspond donc à une farine contenant plus ou moins de son, fibres, vitamines, minéraux et oligo-éléments.

L'utilisation d'une proportion importante de farine contenant du son donnera un pain moins levé. La quantité d'eau nécessaire variera aussi en fonction du type de farine, faites attention à la consistance de la pâte qui, une fois formée, doit être souple et élastique, sans coller à la cuve.

Les farines peuvent être classées en deux groupes: panifiables (contenant du gluten: farine de blé, d'épeautre et de kamut) et non panifiables (seigle, maïs, sarrasin, châtaigne...), qui doivent être utilisées en complément d'une farine panifiable (10 à 50%).

Farine sans gluten: il existe un grand nombre de farines dites non panifiables (ne contenant pas de gluten). Les plus connues sont les farines de sarrasin dit «blé noir», de riz (blanche ou complète), de quinoa, de maïs, de châtaigne et de sorgho. Afin d'essayer de recréer l'élasticité du gluten il est indispensable de mélanger plusieurs types de farines non panifiables entre elles et d'ajouter des agents épaississants.

Agents épaississants: pour obtenir une consistance correcte et essayer d'imiter l'élasticité du gluten vous pouvez également ajouter de la gomme de xanthane et/ou de la farine de guar à vos préparations.

La levure de boulangerie (*saccharomyces cerevisiae*): c'est un produit vivant essentiel à la fabrication du pain. Elle existe sous plusieurs formes: fraîche en petits cubes, sèche active à réhydrater, sèche instantanée ou liquide. Elle est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou ultra frais), mais vous pouvez également l'acheter chez votre boulanger. Si vous utilisez de la levure fraîche, pensez à l'émietter avec vos doigts pour faciliter sa dispersion.



Pour la réussite de toutes vos préparations, Moulinex recommande l'utilisation des références Alsa (Levure de boulangerie Action Express ou Levure du boulanger Briochin®), adaptées à un programme court ou normal.

Équivalences quantité / poids entre levure boulangère sèche, levure fraîche et levure liquide :

Levure boulangère sèche (en cc)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Levure boulangère sèche (en g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Levure fraîche (en g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Levure liquide (en ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Si vous utilisez de la levure fraîche, multipliez par trois, en poids, la quantité indiquée pour la levure boulangère sèche. Pour la réalisation de pains sans gluten, il vous faudra utiliser une levure spécifique sans gluten.

Le levain fermentescible : vous pouvez l'utiliser à la place de la levure. C'est un levain naturel déshydraté que l'on trouve dans les magasins biologiques (2 cuillères à soupe pour 500 grammes de farine).

La levure chimique : elle ne peut servir qu'à la préparation de cakes ou gâteaux et n'entre jamais dans la fabrication du pain.

Les liquides : la somme des températures de l'eau, de la farine et de la pièce doit faire 60°C. Ainsi, en règle générale, il faut utiliser l'eau du robinet à 18-20°C, sauf en été où il convient d'utiliser de l'eau réfrigérée.

Le sel : il est essentiel à la fabrication du pain et doit être dosé avec précision. Prenez garde à toujours utiliser du sel fin (de préférence non raffiné).

Le sucre : il participe également au processus de fermentation, il nourrit la levure et aide à obtenir une belle croûte dorée. Il doit, comme le sel, être dosé avec justesse et ne doit pas être en contact avec la levure.

Les autres ingrédients :

La matière grasse : elle donne un pain plus moelleux et savoureux. On peut utiliser toutes sortes de matières grasses. Si vous utilisez du beurre, prenez soin de le couper en petits morceaux afin qu'il soit réparti de manière plus homogène.

Le lait et les produits laitiers : ils modifient le goût et la consistance du pain et ont un effet émulsifiant qui donne un bel aspect à la mie. Vous pouvez utiliser des produits frais ou ajouter un peu de lait en poudre.

Les œufs : ils enrichissent la pâte, améliorent la couleur du pain et favorisent le bon développement de la mie.

Saveurs et aromates : tous types d'ingrédients peuvent être rajoutés au pain, il faut placer ces ingrédients dans la cuve au bip sonore de la machine, afin qu'ils ne soient pas broyés lors du pétrissage (sauf ingrédients en poudre).

Toutes les étapes de la fabrication du pain, de la levée à la cuisson, sont assurées par votre machine. Il ne vous reste ensuite qu'à le laisser reposer sur une grille durant une heure avant de le déguster.



Pour les recettes sans gluten

Utilisation des programmes

Les menus 1, 2 et 3 doivent être utilisés pour réaliser des pains ou gâteaux sans gluten. Pour chacun des programmes, *un seul poids est disponible.*

Les pains et gâteaux sans gluten conviennent aux personnes intolérantes au gluten (maladie coeliaque) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, ect).

Il est important d'éviter la contamination croisée avec des farines contenant du gluten. Prenez un soin particulier pour nettoyer la cuve, les pales ainsi que tous les ustensiles devant servir à la confection de pains et gâteaux sans gluten.

Assurez-vous également que la levure utilisée soit sans gluten.

MAIZENA

La Levure de Boulangerie de Maïzena est spécialement adaptée aux personnes intolérantes au gluten et disponible dans votre grande surface habituelle.

Les Premixes ou Mixes

Les recettes sans gluten ont été développées en utilisant des préparations (appelées aussi mélanges prêts à l'emploi) pour pain sans gluten du type **Schär** ou **Valpiform**.

Ces préparations sans gluten sont disponibles dans le commerce et/ou dans les magasins spécialisés. Elles sont également disponibles sur Internet.

Ajustement du résultat

Toutes les marques de Premixes sans gluten ne donnent pas les mêmes résultats.

Il est possible que les recettes doivent être ajustées pour donner des résultats optimaux, et que des essais soient nécessaires :

Il faut : ajuster la quantité de liquide selon la consistance de la pâte. Celle-ci doit être relativement souple mais pas liquide. Par contre la pâte à gâteau doit rester plutôt liquide.



Trop liquide



OK



Trop sèche

Préparation

Voici quelques conseils et règles simples pour réussir au mieux vos pains sans gluten.

Avant utilisation et réalisation des recettes de pains sans gluten, nous vous invitons à prendre soin de vérifier que les ingrédients entrant dans leur composition ne contiennent effectivement pas de gluten d'après les indications portées sur l'emballage par le vendeur.

La consistance des farines sans gluten ne permet pas un mélange optimal: il est conseillé de tamiser les mélanges de farine sans la levure pour éviter la formation de grumeaux.

De même, une aide durant le pétrissage sera nécessaire: rabattre les ingrédients non mélangés sur la paroi vers le centre avec une spatule (en bois ou en plastique pour éviter de rayer le revêtement), jusqu'à ce qu'ils soient tous incorporés.

Lors de l'ajout d'ingrédients en cours de réalisation, si ceux-ci se collent aux parois, les pousser au centre de la cuve vers la pâte à l'aide d'une spatule (en bois ou en plastique pour éviter de rayer le revêtement).

Le pain sans gluten sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal.

Le pain sans gluten ne peut pas être gonflé comme un pain traditionnel et reste souvent plat sur le dessus.

La nature des ingrédients utilisés pour les recettes sans gluten ne permet pas d'obtenir un bon dorage du pain. Le dessus du pain restera souvent assez blanc.



Mesures

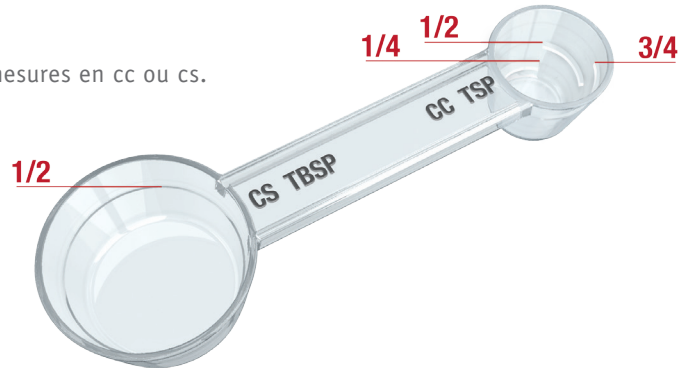
Utilisez la cuillère fournie pour vos mesures en cc ou cs.

1 tsp

Cuillère à café (cc)

1 tbsp

Cuillère à soupe (cs)



L'astuce en plus

Pour toute vos préparations destinées aux personnes intolérantes au gluten, pensez à la levure de Boulangerie de Maïzena!

Pour toutes vos préparations Bien-être, pensez aux levures de boulangerie Alsa ou Maïzena et simplifiez-vous la vie!

Pour toutes vos préparations traditionnelles, pensez aux levures Alsa (Briochin® ou Action Express), spécialement conçues pour lever vos pâtes 2 à 3 fois plus vite qu'une levure de boulangerie traditionnelle!

Pour tous vos gâteaux, pensez à utiliser la levure chimique Alsa (Levure chimique « alsacienne » ou Levure chimique spécial gâteaux en machine à pain)!

Préparer une pâte fermentée

Pâtes levées

PROG.
11

Ingrédients	500 g
Eau	190 ml
Levure boulangère sèche	1 cc
Farine T55	320 g
Sel	1 cc

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué. Arrêtez le programme au bout de 29 minutes et laissez reposer pendant 1 h à 20°C, puis réservez pendant 24 h à 4°C.

Conseil : la pâte fermentée se conserve jusqu'à 48 heures.



Pain sans gluten sale
PROG.
1

Pain aux tomates confites

Ingrédients			
Eau 30°C	380 ml	Farine de quinoa*	40 g
Huile d'olive	40 ml	Farine de maïs*	40 g
Herbes de Provence	3 cc	Premix*	340 g
Levure boulangère sèche sans gluten	2 cc	Tomates confites**	150 g
Sel	1 cc		

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Mélangez au préalable et tamisez ensemble les ingrédients légendés de (*). Sélectionnez le programme indiqué, le niveau de dorage et appuyez sur **START**. Égouttez les tomates confites (enlevez l'excédent d'huile au papier absorbant). Au **signal sonore**, ajoutez les ingrédients légendés de (**).

Pain sans gluten sale
PROG.
1

Pain aux graines

Ingrédients			
Eau 30°C	420 ml	Farine de riz complet*	40 g
Levure boulangère sèche sans gluten	2 cc	Premix*	340 g
Sel	1 cc	Flocons de maïs**	25 g
Farine de quinoa*	40 g	Graines de sésame**	50 g

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Mélangez au préalable et tamisez ensemble les ingrédients légendés de (*). Ajoutez et mélangez ensuite les ingrédients légendés de (**). Sélectionnez le programme indiqué, le niveau de dorage et appuyez sur **START**.

Pain sans gluten sucré
PROG.
2

Brioche

Ingrédients	Premix Schär	Premix Valpiform
Lait 30°C*	140 ml	200 ml
Œufs battus*	4	4
Levure boulangère sèche sans gluten	2 cc	2 cc
Sel*	1 cc	1 cc
Sucre*	60 g	60 g
Beurre fondu*	100 g	100 g
Premix	400 g	400 g

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Mélangez au préalable les ingrédients légendés de (*). Sélectionnez le programme indiqué, le niveau de dorage et appuyez sur **START**.



Photo réalisée avec Premix Valpiform

Pain sans gluten sucre
PROG.
2

Pain viennois chocolat

Ingrédients			
Lait 30°C*	280 ml	Sucre*	2 cs
Œufs battus*	2	Beurre fondu*	55 g
Levure boulangère sèche sans gluten*	2 cc	Premix	420 g
Sel*	1 cc	Pépites de chocolat**	100 g

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Mélangez au préalable les ingrédients légendés de (*). Sélectionnez le programme indiqué, le niveau de dorage et appuyez sur **START**. Au **signal sonore**, ajoutez les ingrédients légendés de (**).



Cake jambon fromage

Ingrédients			
Lait 30°C*	80 ml	Premix pâtisserie**	300 g
Œufs battus*	4	Levure chimique**	2 cc
Huile d'olive*	100 g	Jambon en cube***	250 g
Sel*	1 cc	Olives vertes***	40 g
Poivre	1 g	Gruyère râpé***	110 g
Beurre fondu	20 g		

Mélangez au fouet l'ensemble des ingrédients légendés de (*) jusqu'à blanchiment. Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Ajoutez et mélangez ensuite les ingrédients légendés de (**) préalablement tamisés. Sélectionnez le programme indiqué, le niveau de dorage et appuyez sur **START**. Au **signal sonore**, ajoutez les ingrédients légendés de (**).

Gâteau sans gluten
PROG.
3



Gâteau aux châtaignes

Ingrédients			
Lait 30°C*	20 ml	Levure chimique**	2 cc
Œufs battus*	3	Beurre fondu	100 g
Sel*	1 g	Extrait de vanille	1 cc
Farine de châtaigne**	165 g	Rhum brun ¹	1 cs
Maïzena**	50 g	Sucre glace	165 g

Mélangez au fouet l'ensemble des ingrédients légendés de (*) jusqu'à blanchiment. Ajoutez et mélangez ensuite les ingrédients légendés de (**) préalablement tamisés. Puis versez les ingrédients restants dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué, le niveau de dorage et appuyez sur **START**.

¹ l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Gâteau sans gluten
PROG.
3



Pain paysan

Pain complet

PROG.
8

Pain complet rapide

PROG.
9

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	200 ml	270 ml	400 ml
Huile de tournesol	1,5 cs	2 cs	3 cs
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	1,5 cc	2 cc	3 cc
Lait en poudre	0,5 cs	0,5 cs	1 cs
Farine (T55)	170 g	235 g	340 g
Farine complète (T150)	80 g	110 g	160 g
Farine de seigle (T130)	80 g	110 g	160 g
Levure boulangère sèche	0,5 cc	1 cc	1 cc

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué, le poids du pain, le niveau de dorage et appuyez sur **START**.



Pain complet

Pain complet

PROG.
8

Pain complet rapide

PROG.
9

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	205 ml	270 ml	410 ml
Huile de tournesol	1,5 cs	2 cs	3 cs
Sel	1 cc	1,5 cc	2 cc
Sucre	1,5 cc	2 cc	3 cc
Farine (T55)	130 g	180 g	260 g
Farine complète (T150)	200 g	270 g	400 g
Levure boulangère sèche	1 cc	1 cc	2 cc

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué, le poids du pain, le niveau de dorage et appuyez sur **START**.



Pain au lin à pâte fermentée

Pain complet

PROG.
8

Pain complet rapide

PROG.
9

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	17 cl	25,5 cl	34 cl
Pâte fermentée (voir page 6)	75 g	115 g	150 g
Levure boulangère sèche	3/4 cc	1 cc	1,5 cc
Farine traditionnelle (T65)	260 g	390 g	520 g
Lin jaune	20 g	30 g	40 g
Lin brun	20 g	30 g	40 g
Sel	5 g	7,5 g	10 g

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué, le poids du pain, le niveau de dorage et appuyez sur **START**.

Conseil d'accompagnement: ce pain au lin accompagne parfaitement les plats en sauce, les gibiers et les viandes blanches.



Pain complet

PROG.

8

Pain complet rapide

PROG.

9

Pain à la carotte

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	12 cl	18 cl	24 cl
Jus de carotte	6 cl	9 cl	12 cl
Levure boulangère sèche	1 cc	1,5 cc	2 cc
Farine traditionnelle (T65)	300 g	455 g	600 g
Gluten	3 g	4,5 g	6 g
Sel	6 g	9 g	12 g
Carottes râpées**	60 g	90 g	120 g

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué, le poids du pain, le niveau de dorage et appuyez sur **START**. Au **signal sonore**, ajoutez les ingrédients légendés de (**).

Conseil d'accompagnement: ce pain est idéal pour accompagner les crudités ou le bœuf bourguignon.



Pain sans sel

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	200 ml	270 ml	400 ml
Farine (T55)	350 g	480 g	700 g
Levure boulangère sèche	0,5 cc	1 cc	1 cc
Graines de sésame**	50 g	75 g	100 g

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué, le poids du pain, le niveau de dorage et appuyez sur **START**. Au **signal sonore**, ajoutez les ingrédients légendés de (**).

Pain français

PROG.

6

Pain au seigle

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	95 ml	140 ml	190 ml
Yaourt	60 g	90 g	230 g
Sel	1/2 cc	1 cc	1 1/2 cc
Sucre	10 g	15 g	20 g
Huile de tournesol	1/2 cs	1 cs	1 1/2 cs
Malt	1 1/2 cs	2 cs	2 1/2 cs
Farine (T55)	75 g	110 g	145 g
Farine de seigle	140 g	210 g	280 g
Poudre de cacao	10 g	15 g	20 g
Levure boulangère sèche	1 cc	1 1/2 cc	2 cc
Coriandre en poudre	1/2 cc	1/2 cc	1 cc

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué, le poids du pain, le niveau de dorage et appuyez sur **START**.

Optionnel: ajouter des graines de coriandre avant la phase de cuisson.

Pain au seigle

PROG.

10



Pain classique rapide
PROG.
5

Pain super rapide

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau tiède 35°C	210 ml	285 ml	420 ml
Huile de tournesol	3 cc	1 cs	1,5 cs
Sel	0,5 cc	1 cc	1 cc
Sucre	2 cc	3 cc	1 cs
Lait en poudre	1,5 cs	2 cs	3 cs
Farine (T55)	325 g	445 g	650 g
Levure boulangère sèche	1,5 cc	2,5 cc	3 cc

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué, le poids du pain, le niveau de dorage et appuyez sur **START**.



Brioche

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
œufs battus	1	2	2
Beurre ramolli	115 g	145 g	230 g
Sel	1 cc	1 cc	2 cc
Sucre	2,5 cs	3 cs	5 cs
Lait (liquide)	55 ml	60 ml	110 ml
Farine (T55)	280 g	365 g	560 g
Levure boulangère sèche	1,5 cc	2 cc	3 cc

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué, le poids du pain, le niveau de dorage et appuyez sur **START**.

Optionnel: 1 cc d'eau de fleur d'oranger

Pain sucré
PROG.
7

Kugelhopt

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
œufs battus	1	2	2
Beurre ramolli	100 g	125 g	200 g
Sel	1 cc	1 cc	2 cc
Sucre	3 cs	4 cs	6 cs
Lait (liquide)	60 ml	80 ml	120 ml
Farine (T55)	250 g	325 g	500 g
Levure boulangère sèche	1,5 cc	2 cc	3 cc
Amandes entières**	20 g	40 g	40 g
Raisins**	70 g	100 g	140 g

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué, le poids du pain, le niveau de dorage et appuyez sur **START**. Au **signal sonore**, ajoutez les ingrédients légendés de (**)

Optionnel: faire tremper les raisins secs 1 heure dans de l'eau de vie.¹

¹ l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Pain sucré
PROG.
7

Pain sucré

PROG.
7

Pain de mie

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Lait froid	120 ml	210 ml	240 ml
Œufs	1	1	2
Levure boulangère sèche	2/3 cc	1 cc	1 1/3 cc
Farine T55	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Sucre	20 g	30 g	40 g
Sel	1 cc	1/2 cs	2 cc
Beurre**	35 g	55 g	75 g

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué, le poids du pain, le niveau de dorage et appuyez sur **START**. Au **signal sonore**, ajoutez les ingrédients légendés de (**).



Pain français

PROG.
6

Pain miel et amandes

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	140 ml	210 ml	280 ml
Levure boulangère sèche	1/2 cc	3/4 cc	1 cc
Sel	3/4 cc	1 cc	1/2 cs
Miel	70 g	100 g	140 g
Farine T55	225 g	340 g	450 g
Amandes hachées torréfiées**	70 g	100 g	140 g

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué, le poids du pain, le niveau de dorage et appuyez sur **START**. Au **signal sonore**, ajoutez les ingrédients légendés de (**).



Pâtes levées

PROG.
11

Pizza

Ingrédients	500 g	750 g	1000 g
Eau	160 ml	240 ml	320 ml
Huile d'olive	1 cs	1,5 cs	2 cs
Sel	0,5 cc	1 cc	1,5 cc
Farine (T55)	320 g	480 g	640 g
Levure boulangère sèche	0,5 cc	1 cc	1,5 cc

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué et appuyez sur **START**.



fr
12-13

Pâtes & Gâteau

Pâtes fraîches

Ingrédients	Quantité obtenue		
	500 g	750 g	1000 g
Eau	45 ml	50 ml	90 ml
Œufs battus	3	3	6
Sel	1 pincée	0,5 cc	1 cc
Farine (T55)	375 g	500 g	750 g

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Sélectionnez le programme indiqué et appuyez sur **START**.

Rasta

PROG.
12



Gâteau

PROG.
13

Gâteau aux amandes

Ingrédients	1000 g		
Œufs battus*	200 g	Rhum brun ¹	3 cs
Sel*	1 pincée	Amandes en poudre	180 g
Sucre*	190 g	Farine complète (T150) **	210 g
Beurre ramolli	145 g	Levure chimique**	3 cc

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué. Mélangez au préalable au fouet l'ensemble des ingrédients légendés de (*) jusqu'à blanchiment. Tamisez, mélangez et ajoutez ensuite les ingrédients légendés de (**). Sélectionnez le programme indiqué, le niveau de dorage et appuyez sur **START**.

¹ l'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.



Porridge

PROG.
15

Porridge aux flocons d'avoine

Ingrédients	Quantité obtenue
	650 g
Laït	600 ml
Flocons d'avoine	100 g
Sel ou sucre	1 cc

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre. Sélectionnez le programme indiqué. Augmentez la durée du programme jusqu'à 15 minutes en appuyant sur + et appuyez sur **START**.

Astuce : pour un porridge moins liquide, augmentez le temps de cuisson de 5 min. Pour un goût plus prononcé, vous pouvez ajouter à la fin : du miel, de la cannelle, des morceaux d'abricot et des noisettes.



Porridge à la semoule

Ingrédients	Quantité obtenue
	350 g
Laït	350 ml
Semoule de blé dur	50 g
Sel ou sucre	1 cc

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre. Sélectionnez le programme indiqué. Augmentez la durée du programme jusqu'à 10 minutes en appuyant sur + et appuyez sur **START**.

Porridge

PROG.
15

Céréales

PROG.
16

Riz / Millet

Ingrédients	Quantité obtenue
	500 g
Riz	200 g
Eau	400 ml
Sel	1/2 cc

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre. Sélectionnez le programme indiqué. Augmentez la durée du programme jusqu'à 30 minutes en appuyant sur + et appuyez sur **START**.

Astuce : remplacez le riz par du millet.



Céréales

PROG.
16

Sarrasin

Ingrédients	Quantité obtenue
	540 g
Eau	450 ml
Sarrasin	200 g
Sel	1/2 cc

Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre. Sélectionnez le programme indiqué. Augmentez la durée du programme jusqu'à 30 minutes en appuyant sur + et appuyez sur **START**.

Astuce : au moment de servir, ajoutez une cuillère à soupe de beurre et mélangez le tout une fois qu'il est fondu.



fr
14-15

Porridge, céréales
& confitures

Confiture

PROG.
17

Confiture

Ingrédients	
Fraises, pêches, rhubarbe ou abricot	580 g
Sucre	360 g
Jus de citron	1
Pectine	30 g

Coupez et hachez grossièrement vos fruits. Versez les ingrédients dans la cuve en suivant l'ordre indiqué.



Yaourt

PROG.
18

Yaourt

Ingrédients	Quantité obtenue
	850 ml
Lait entier	750 ml
Yaourt	125 g

Versez les ingrédients dans le pot de yaourt et mélangez jusqu'à obtenir une consistance homogène. Mettez le pot avec son couvercle dans la cuve après avoir retiré la pale. Sélectionnez le programme indiqué. Augmentez la durée du programme jusqu'à 9 heures en appuyant sur + et appuyez sur **START**.

Astuce : filtrer le yaourt avec l'accessoire filtre pour une texture plus crémeuse ! Pour une consistance plus ferme, augmentez la durée du programme jusqu'à 12 heures. Le yaourt doit se conserver avec son couvercle au réfrigérateur et doit être consommé dans les 7 jours maximum.



Yaourt à boire

Ingrédients	Quantité obtenue
	1 L
Lait demi-écrémé	900 ml
Yaourt	125 g
Miel	3 cs

Versez les ingrédients dans le pot de yaourt et mélangez jusqu'à obtenir une consistance homogène. Mettez le pot avec son couvercle dans la cuve après avoir retiré la pale. Sélectionnez le programme indiqué. Augmentez la durée du programme jusqu'à 6 heures en appuyant sur + et appuyez sur **START**. Une fois le programme terminé, laissez reposer le yaourt avec le couvercle au réfrigérateur pendant 4 heures. Mélangez avant de consommer.

Astuce : le yaourt à boire doit se conserver avec son couvercle au réfrigérateur et doit être consommé dans les 7 jours maximum.

Yaourt à boire

PROG.
19

Fromage frais

Ingrédients	Quantité obtenue
	550 g
Lait entier	1,5 L
Citron	45 ml
Yaourt	1 (125 g)
Sel	1 pincée

Mélanger tous les ingrédients et verser dans la cuve. Sélectionnez le programme indiqué. Augmentez la durée du programme jusqu'à 3 heures en appuyant sur + et appuyez sur **START**. Lorsque le programme est terminé laissez égoutter pendant 1 à 2 min.

Astuce : vous pouvez ajouter de la ciboulette hachée. Pour un résultat optimum, utilisez des ingrédients les plus frais possibles et assurez-vous de la propreté du matériel utilisé. Conservez le fromage frais avec le couvercle au réfrigérateur et consommez-le dans les 3 jours maximum.



Fromage frais

PROG.
20

p 17 - 21

Good to know

- Introduction
- For gluten-free recipes
- Measures
- Preparing fermented dough



p 22 - 23

Gluten-free



p 24 - 25

Healthy



p 26 - 27

Traditional



p 28

Pastries and Cakes



p 29 - 30

Porridge, cereals and jams



p 31

Dairy products



Introduction

Please read these few preliminary pages carefully, as they contain important information to make your recipes a success.

Flour: Wheat flour is classified according to the quantity of bran it contains and the ash content (mineral matter that remains after combustion in an oven at 900°C).

- White flour for pastry: fine flour (T45)
- Bread flour: special bread flour, bread-making flour for white bread, white flour, wheat flour (T55)
- Half-wholemeal flour (T80)
- Wholemeal flour (T110, T150)

Note: Rye flour is classified as: T70, T130 and T170. In the indication of the type, the number therefore denotes a flour that contains more or less bran, fibres, vitamins, minerals and oligo-elements.

You will not obtain well-leavened loaves if you use a higher proportion of bran-rich flour. The quantity of water necessary will also vary according to the type of flour. Pay attention to the consistency of the dough, which once formed, must be soft and elastic, without sticking to the pan.

Flour can be classified under two groups: bread flour (Contains gluten: wheat, spelt, and kamut flour) and non-bread flour (rye, corn, buckwheat, chestnut, etc.), which must be used in addition to bread-making flour (10 to 50%).

Gluten-free flour: there are many types of flour known as non-breadmaking quality (not containing gluten). The most well-known flours are buckwheat known as «black wheat», rice (white or brown), quinoa, corn, chestnut and sorghum. To try to recreate the elasticity of gluten, it is essential to mix several types of non-breadmaking quality flours together and to add thickening agents.

Thickening agents: to obtain the correct consistency and try to imitate the elasticity of gluten you can also add xanthan gum and/ or guar gum flour to your preparations.

Baker's yeast (*saccharomyces cerevisiae*): This is a living product essential for making bread. It comes in several forms: fresh yeast in small cubes, active dry yeast that must be rehydrated, instant dry yeast or liquid yeast. It is sold in supermarkets (bakery or fresh products departments), but you can also buy it from your baker. If you are using fresh yeast, remember to crumble it with your fingers so that it dissolves easily.

Quantity/weight equivalence between dry yeast, fresh yeast and liquid yeast:

Dry yeast (in tbsp)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Dry yeast (in g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Fresh yeast (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Liquid yeast (in ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

If you are using fresh yeast, multiply the quantity indicated for dry yeast by three (in weight). To make gluten-free bread, you will have to use specific gluten-free yeast.

Fermentable leaven: You can use it instead of yeast. This is a natural dehydrated leaven you can find in organic food stores (2 tablespoons for 500 grams of flour).

Baking powder: It can be used only for preparing fruit cakes or cakes and is never used for making bread.

Liquids: the sum of the temperatures of the water, the flour and the room should be 60°C. As a rule, use tap water at 18-20°C, except in summer, when cooled water should be used.

Salt: It is essential for making bread and must be measured accurately. Remember always to use fine salt (preferably unrefined).

Sugar: It also contributes to the fermentation process; it nourishes the yeast and gives your bread a beautiful golden crust. Just like salt, it must be measured correctly and must not come into contact with the yeast.

Other ingredients:

Fat: It makes your bread softer and tastier. You can use all kinds of fats. If you are using butter, make sure you cut it into small pieces so that it is distributed evenly in the dough.

Milk and milk products: They modify the taste and consistency of the bread and have an emulsifying effect giving the soft interior a lovely texture. You can use fresh products or add a little powdered milk.

Eggs: They enrich the dough, enhance the colour of the bread and contribute to a well-developed soft interior.

Flavours and herbs: You can add all kinds of ingredients to your bread. You must place these ingredients in the pan after the machine makes a beep, so they are not ground during the kneading (except for powdered ingredients).

Your machine carries out all the stages of bread-making, from rising to baking. You just have to leave it to rest on a rack for an hour before enjoying it.



For gluten-free recipes

Using the programmes

Menus 1, 2 and 3 should be used for making gluten-free bread or cakes. For each of the programmes, *only one weight is available.*

Gluten-free bread and cakes are suitable for people who are intolerant to gluten (coeliac disease) found in several cereals (wheat, barley, rye, oats, kamut, spelt, etc.).

It is important to avoid cross-contamination with flours containing gluten. Take special care to clean the tank, blades and all utensils to be used for making gluten-free bread and cakes. Make sure also that the yeast used is gluten-free.

Premixes or Mixes

The gluten-free recipes have been developed using preparations (also known as instant mixes) for gluten-free bread such as **Schär** or **Valpiform**.

These gluten-free preparations are available in supermarkets and/or in specialist stores. They are also available on the Internet.

Adjusting the results

Not all gluten-free Premix brands give the same results.

You may have to adjust the recipes and do some trial runs in order to get the best results:

You should adjust the quantity of liquid according to the consistency of the dough. It should be relatively supple but not liquid. However, cake mixture should be more liquid.



Too liquid



OK



Too dry



Preparation

Here are a few tips and simple rules to get the best results from your gluten-free bread.

Before following the recipes to make gluten free bread, please check that the ingredients used don't themselves contain gluten as indicated on the packaging.

The consistency of gluten-free flours does not lend itself to optimum mixing: it is advisable to sieve the mixed flours without yeast to avoid lumps forming.

Similarly, help will be required during kneading: bind the unmixed ingredients on the wall into the centre with a spatula (wooden or plastic to avoid scratching the coating), until they are all incorporated.

On adding ingredients during use, if they become stuck to the walls, push them to the centre of the tank towards the dough using a spatula (wooden or plastic to avoid scratching the coating).

Gluten-free bread will have a denser consistency and a paler colour than normal bread.

Gluten-free bread does not rise like traditional bread and often remains flat on the top.

The nature of the ingredients used for gluten-free recipes does not make it possible to obtain good browning of the bread. The top of the bread will often remain fairly white.



Measures

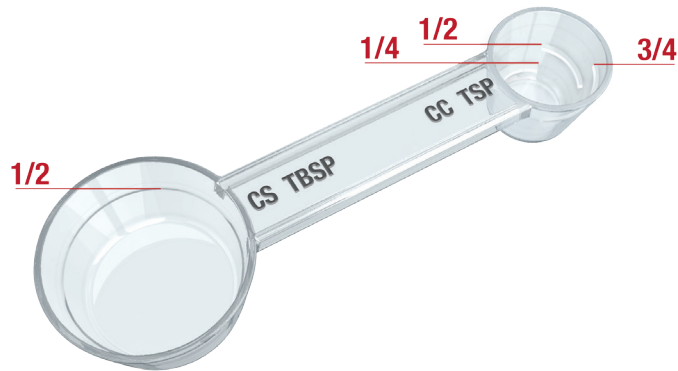
Use the spoon provided for measurements in tsp or tbsp.

1 tsp

Teaspoon (tsp)

1 tbsp

Tablespoon (tbsp)



Leavened dough
PROG.
11

Preparing fermented dough

Ingredients	500 g
Water	190 ml
Dry baker's yeast	1 tsp
T55 flour	320 g
Salt	1 tsp

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Stop the programme after 29 minutes and leave to stand for 1 hr at 20°C, then set aside for 24 hr at 4°C.

Serving tip: fermented dough can be kept for up to 48 hours.



Gluten free savoury bread
PROG. 1

Roasted tomato bread

Ingredients			
Water at 30°C	380 ml	Quinoa flour*	40 g
Olive oil	40 ml	Corn flour*	40 g
Herbes de Provence	3 tsp	Premix*	340 g
Gluten-free dry baker's yeast	2 tsp	Roasted tomatoes**	150 g
Salt	1 tsp		

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Mix together and then sieve all the ingredients followed with (*). Select the programme indicated, the browning level and then press **START**. Drain the roasted tomatoes (remove the excess oil with absorbent paper). On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**).



Seed bread

Ingredients			
Water at 30°C	420 ml	Brown rice flour*	40 g
Gluten-free dry baker's yeast	2 tsp	Premix*	340 g
Salt	1 tsp	Corn flakes**	25 g
Quinoa flour*	40 g	Sesame seeds**	50 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Mix together and then sieve all the ingredients followed with (*). Add and then mix the ingredients followed by (**) or 75g of mixed seeds for bread (sunflower, linseed, millet, sesame, poppy). Select the programme indicated, the browning level and then press **START**.

Gluten free savoury bread
PROG. 1

Gluten free sweet bread
PROG. 2

Brioche

Ingredients	Premix Schär	Premix Valpiform
Milk at 30°C*	140 ml	200 ml
Beaten eggs*	4	4
Gluten-free dry baker's yeast	2 tsp	2 tsp
Salt*	1 tsp	1 tsp
Sugar*	60 g	60 g
Melted butter*	100 g	100 g
Premix	400 g	400 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Mix together the ingredients followed by (*). Select the programme indicated, the browning level and then press **START**.

Photo taken with Premix Valpiform



Gluten free sweet bread
PROG.
2

Viennese chocolate bread

Ingredients			
Milk at 30°C*	280 ml	Sugar*	2 tbsp
Beaten eggs*	2	Melted butter*	55 g
Gluten-free dry baker's yeast*	2 tsp	Premix	420 g
Salt*	1 tsp	Chocolate chips**	100 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Mix together the ingredients followed by (*). Select the programme indicated, the browning level and then press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**).



Ham and cheese cake

Ingredients			
Milk at 30°C*	80 ml	Confectionery Premix**	300 g
Beaten eggs*	4	Baking powder**	2 tsp
Olive oil*	100 g	Ham cut into cubes***	250 g
Salt*	1 tsp	Green olives***	40 g
Pepper	1 g	Grated Gruyere***	110 g
Melted butter	20 g		

Beat together all ingredients followed by (*) until they become pale. Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Then add and mix the ingredients followed by (**) previously sieved. Select the programme indicated, the browning level and then press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**).

Gluten free cake
PROG.
3

Chestnut cake

Ingredients			
Milk at 30°C*	20 ml	Baking powder**	2 tsp
Beaten eggs*	3	Melted butter	100 g
Salt*	1 g	Vanilla extract	1 tsp
Chestnut flour**	165 g	Dark rum	1 tbsp
Corn flour**	50 g	Icing sugar	165 g

Beat together all ingredients followed by (*) until they become pale. Then add and mix the ingredients followed by (**) previously sieved. Then place the remaining ingredients in the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the browning level and then press **START**.

Gluten free cake
PROG.
3

Wholemeal bread
PROG.
8

Rapid Wholemeal bread
PROG.
9

Farmhouse bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	200 ml	270 ml	400 ml
Sunflower oil	1.5 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1.5 tsp	2 tsp
Sugar	1.5 tsp	2 tsp	3 tsp
Powdered milk	0.5 tbsp	0.5 tbsp	1 tbsp
Flour (T55)	170 g	235 g	340 g
Wholewheat flour (T150)	80 g	110 g	160 g
Rye flour (T130)	80 g	110 g	160 g
Dry baker's yeast	0.5 tsp	1 tsp	1 tsp

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**.



Wholemeal bread

Ingredients	500g	750 g	1000 g
Water	205 ml	270 ml	410 ml
Sunflower oil	1.5 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1.5 tsp	2 tsp
Sugar	1.5 tsp	2 tsp	3 tsp
Flour (T55)	130 g	180 g	260 g
Wholewheat flour (T150)	200 g	270 g	400 g
Dry baker's yeast	1 tsp	1 tsp	2 tsp

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**.

Wholemeal bread
PROG.
8

Rapid Wholemeal bread
PROG.
9

Fermented dough linseed bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	17 cl	25.5 cl	34 cl
Fermented dough (see page 21)	75 g	115 g	150 g
Dry baker's yeast	3/4 tsp	1 tsp	1.5 tsp
Traditional flour T65	260 g	390 g	520 g
Yellow linseed	20 g	30 g	40 g
Brown linseed	20 g	30 g	40 g
Salt	5 g	7.5 g	10 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**.

Serving tip: this bread goes perfectly with sauce dishes, game and white meat.



Wholemeal bread
PROG.
8

Rapid Wholemeal bread
PROG.
9

Wholemeal bread
PROG.
8

Rapid Wholemeal bread
PROG.
9

Carrot bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	12 cl	18 cl	24 cl
Carrot juice	6 cl	9 cl	12 cl
Dry baker's yeast	1 tsp	1.5 tsp	2 tsp
Traditional flour T65	300 g	455 g	600 g
Gluten	3 g	4.5 g	6 g
Salt	6 g	9 g	12 g
Grated carrots**	60 g	90 g	120 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**).

Serving tip: this bread is ideal for accompanying crudités or beef bourguignon.



Salt-free bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	200 ml	270 ml	400 ml
Flour (T55)	350 g	480 g	700 g
Dry baker's yeast	0.5 tsp	1 tsp	1 tsp
Sesame seeds**	50 g	75 g	100 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**).

French bread
PROG.
6

Rye bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	95 ml	140 ml	190 ml
Yogurt	60 g	90 g	230 g
Salt	1/2 tsp	1 tsp	1 1/2 tsp
Sugar	10 g	15 g	20 g
Sunflower oil	1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp
Malt	1 1/2 tbsp	2 tbsp	2 1/2 tbsp
Bread flour (T55)	75 g	110 g	145 g
Rye flour	140 g	210 g	280 g
Cocoa powder	10 g	15 g	20 g
Dry yeast	1 tsp	1 1/2 tsp	2 tsp
Powdered coriander	1/2 tsp	1/2 tsp	1 tsp

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**.

Optional: Add coriander seeds just before beginning of baking.

Rye bread
PROG.
10



Rapid basic bread

PROG.

5

Super quick bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Warm water 35°C	210 ml	285 ml	420 ml
Sunflower oil	3 tsp	1 tbsp	1.5 tbsp
Salt	0.5 tsp	1 tsp	1 tsp
Sugar	2 tsp	3 tsp	1 tbsp
Powdered milk	1.5 tbsp	2 tbsp	3 tbsp
Flour (T55)	325 g	445 g	650 g
Dry baker's yeast	1.5 tsp	2.5 tsp	3 tsp

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**.



Brioche

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Beaten eggs	1	2	2
Melted butter	115 g	145 g	230 g
Salt	1 tsp	1 tsp	2 tsp
Sugar	2.5 tbsp	3 tbsp	5 tbsp
Milk (liquid)	55 ml	60 ml	110 ml
Flour (T55)	280 g	365 g	560 g
Dry baker's yeast	1.5 tsp	2 tsp	3 tsp

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**.

Optional: 1 tsp orange blossom water.

Sweet bread

PROG.

7

Kugelhopf

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Beaten eggs	1	2	2
Melted butter	100 g	125 g	200 g
Salt	1 tsp	1 tsp	2 tsp
Sugar	3 tbsp	4 tbsp	6 tbsp
Milk (liquid)	60 ml	80 ml	120 ml
Flour (T55)	250 g	325 g	500 g
Dry baker's yeast	1.5 tsp	2 tsp	3 tsp
Whole almonds**	20 g	40 g	40 g
Raisins**	70 g	100 g	140 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**).

Serving tip: soak the raisins in brandy for 1 hour.



Sweet bread

PROG.

7

Sweet bread

PROG.
7

Sandwich bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Cold milk	120 ml	210 ml	240 ml
Eggs	1	1	2
Dry baker's yeast	2/3 tsp	1 tsp	1 1/3 tsp
T55 flour	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Sugar	20 g	30 g	40 g
Salt	1 tsp	1/2 tbsp	2 tsp
Butter**	35 g	55 g	75 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**).



en
26-27

Traditional

French bread

PROG.
6

Honey and almond bread

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	140 ml	210 ml	280 ml
Dry baker's yeast	1/2 tsp	3/4 tsp	1 tsp
Salt	3/4 tsp	1 tsp	1/2 tbsp
Miel	70 g	100 g	140 g
T55 flour	225 g	340 g	450 g
Chopped roasted almonds**	70 g	100 g	140 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, the weight of the bread, the browning level and press **START**. On hearing the **acoustic signal**, add the ingredients followed by (**).



Leavened dough

PROG.

11

Pizza

Ingredients	500 g	750 g	1000 g
Water	160 ml	240 ml	320 ml
Olive oil	1 tbsp	1.5 tbsp	2 tbsp
Salt	0.5 tsp	1 tsp	1.5 tsp
Flour (T55)	320 g	480 g	640 g
Dry baker's yeast	0.5 tsp	1 tsp	1.5 tsp

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated and press **START**.



Fresh pasta

Ingredients	Quantity obtained		
	500 g	750 g	1000 g
Water	45 ml	50 ml	90 ml
Beaten eggs	3	3	6
Salt	1 pinch	0.5 tsp	1 tsp
Flour (T55)	375 g	500 g	750 g

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated and then press **START**.

Pasta

PROG.

12

Cake

PROG.

13

Almond cake

Ingredients		1000 g	
Beaten eggs*	200 g	Dark rum	3 tbsp
Salt*	1 pinch	Ground almonds	180 g
Sugar*	190 g	Wholewheat flour (T150)**	210 g
Melted butter	145 g	Baking powder**	3 tsp

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. First of all beat all the ingredients followed by (*) together until they become pale. Sieve, mix and then add the ingredients followed by (**). Select the programme indicated, the browning level and then press **START**.



Porridge

PROG.
15

Porridge with rolled oats

Ingredients	Quantity obtained
Liquid milk	600 ml
Oat flakes	100 g
Salt or sugar	1 tsp

Add the ingredients to the tin in the following order. Select the programme indicated. Increase the duration of the programme to 15 minutes by pressing + and then push **START**.

Serving tip: If you prefer less liquid porridge, you can add 5 minutes cooking. To make it tastier, add honey, cinnamon, chopped apricots and shelled hazelnuts at the end.



Porridge, cereals and jams



Durum-wheat semolina porridge

Ingredients	Quantity obtained
Milk	350 ml
Durum-wheat semolina	50 g
Salt or sugar	1 tsp

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, increase programme length up to 10 minutes by pressing the + button and press **START**.

Porridge

PROG.
15

Cereals

PROG.
16

Rice / Millet

Ingredients	Quantity obtained
Rice	200 g
Water	400 ml
Salt	1/2 tsp

Add the ingredients to the tin in the following order. Select the programme indicated. Increase the duration of the programme to 30 minutes by pressing + and then push **START**.

Serving tip: replace the rice with millet.



Cereals

PROG.
16

Buckwheat (sarrazin)

Ingredients	Quantity obtained
	540 g
Water	450 ml
Buckwheat	200 g
Salt	1/2 tsp

Pour the ingredients into the tank in the order indicated. Select the programme indicated, increase programme length up to 30 minutes by pressing the + button and press **START**.

Serving tip: Once served, add 1 tablespoon of butter and mix it once it has melted.



Jam

PROG.
17

Compotes and jams

Ingredients	
Strawberries, peaches, rhubarb or apricots	580 g
Sugar	360 g
Lemon juice	1
Pectin	30 g

Cut and coarsely chop the fruit. Pour the ingredients into the tank in the order indicated.



Yoghurt

PROG.
18

Yoghurt

Ingredients	Quantity obtained
	850 ml
Whole milk	750 ml
Yogurt	125 g

Pour the ingredients into the yoghurt pot and mix them together until you obtain an even consistency. Place the pot with its cover into the tin after removing the paddle. Select the programme indicated. Increase the duration of the programme to 9 hours by pressing + and then push **START**.

Serving tip: filter the yoghurt using the filter accessory for a creamier texture! For a firmer consistency, increase the duration of the programme up to 12 hours. The yoghurt must be covered with its lid, and stored in the refrigerator. It must be consumed within a maximum of 7 days.



Drinkable yogurt

Ingredients	Quantity obtained
	1 L
Semi-skimmed milk	900 ml
Yogurt	125 g
Honey	3 tbsp

Pour the ingredients into the yoghurt pot and mix them together until you obtain an even consistency. Place the pot with its cover into the tin after removing the paddle. Select the programme indicated. Increase the duration of the programme to 6 hours by pressing + and then push **START**. Once the programme has finished, allow the yoghurt to rest in the refrigerator for 4 hours. Mix before eating.

Advice: Always keep the drinkable yogurt in the fridge with the lid and consume within 7 days maximum.

Drinkable yogurt

PROG.
19

Cottage cheese

Ingredients	Quantity obtained
	550 g
Whole milk	1.5 L
Lemon	45 ml
Yogurt	1 (125 g)
Salt	1 pinch

Mix all the ingredients and pour into the tin. Select the programme indicated. Increase the duration of the programme to 3 hours by pressing + and then push **START**. When the programme has finished, leave to drip for 1 to 2 mins.

Serving tip: Add chopped fresh chives to make it tastier. Use the freshest ingredients possible for best results. Ensure that all equipment is very clean. Always keep the cottage cheese in the fridge with the lid and consume within 3 days maximum.



Cottage cheese

PROG.
20

p 32 - 36

Leuke weetjes

- Introductie
- De glutenvrije programma's
- Hoeveelheden
- Voordeeg bereiden



p 37 - 38

Glutenvrij



p 39 - 40

Gezond



p 41 - 42

Klassiek



p 43

Deeg & Gebak



p 44 - 45

Havermoutpap, ontbijtgranen & jam



p 46

Zuivel- producten



Introductie

Lees de inleiding aandachtig door omdat deze belangrijke informatie bevat om uw recepten tot een succes te maken.

Meel: tarwemeel wordt geclassificeerd door de hoeveelheid zemelen die het bevat en het asgehalte (mineraal dat achterblijft na verbranding in een oven op 900°C.)

- Wit meel voor gebak: fijn meel (T45)
- Meel: speciaal voor brood, witbrood, tarwemeel (T55)
- Half tarwemeel (T80)
- Tarwemeel (T110, T150)

NB: roggemeel is geclassificeerd als: T70, T130 en T170. In de indicatie van het type, geeft het nummer aan hoe rijk het meel is aan zemelen, vezels, vitamines, mineralen en oligo-elementen.

U zult beter gerezen brood krijgen als u meel gebruikt met een hoog zemelgehalte. De hoeveelheid water zal ook variëren afhankelijk van het type meel. Geef aandacht aan de samenstelling van het deeg; eenmaal gemaakt, moet het zacht en elastisch zijn, zonder dat het aan de binnenpan blijft plakken.

Meel kan geclassificeerd worden in 2 groepen: broodmeel (glutenrijk: tarwemeel, spelt en kamutmeel) en overig meel (rogge, maïs, boekweit, kastanje, etc.), dat altijd in combinatie met broodmeel gebruikt dient te worden (10 tot 50%).

Glutenvrij meel: er zijn verschillende meelsoorten die niet geschikt zijn om brood te bakken (ze bevatten geen gluten). De bekendste zijn boekweitmeel, rijstmeel (witte of bruine), quinoameel, maïsmeel, kastanjemeel en sorghummeel. U moet de verschillende meelsoorten die niet geschikt zijn om brood te bakken mengen en bindmiddelen toevoegen om de elasticiteit van de gluten na te bootsen.

Bindmiddelen: u kunt ook xanthaangom en/of guarmeel toevoegen aan uw bereidingen om de juiste consistentie te verkrijgen en de elasticiteit van de gluten na te bootsen.

Bakkersgist (*saccharomyces cerevisiae*): dit is een levend product en essentieel voor het maken van brood. Het bestaat in verschillende vormen: verse gist in blokjes, actieve droge gist om aan te lengen met water, gedroogde instantgist en vloeibare gist

Het is verkrijgbaar in supermarkten (afdeling vers of bakkerij), maar u kunt ook verse gist bij uw bakker kopen. Indien u verse gist gebruikt, moet u deze goed verkruiden met uw vingers zodat het beter oplost.

Vergelijking van de verhoudingen hoeveelheid/gewicht tussen gedroogde bakkersgist, verse gist en vloeibare gist:

Gedroogde bakkersgist (in tl)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Gedroogde bakkersgist (in g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Verse gist (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Vloeibare gist (in ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Als u verse gist gebruikt, moet u de aangegeven hoeveelheid voor gedroogde bakkersgist verdrievoudigen. U moet speciale, glutenvrije gist gebruiken om glutenvrij brood te maken.

Fermenteerbare gist: u kunt het gebruiken in plaats van gewone gist. Dit is een natuurlijke gedroogde gist die u in biologische winkels kunt vinden (2 eetlepels voor 500 gram meel).

Bakpoeder: dit kan uitsluitend gebruikt worden voor (fruit)cake en wordt niet gebruikt voor het maken van brood.

Vloeistoffen: de temperatuur van het water, het meel en de kamer samen moet in totaal 60°C zijn. Gebruik in het algemeen kraanwater van 18 tot 20°C, behalve in de zomer; gebruik dan gekoeld water.

Zout: is essentieel voor het maken van brood en moet goed afgewogen worden. U dient altijd fijn (keuken) zout te gebruiken.

Suiker: draagt bij aan het gistingsproces; het voedt de gist en geeft het brood een mooie goudbruine korst. Net zoals zout dient suiker goed afgemeten te worden en mag het niet met de gist in aanraking komen.

Andere ingrediënten:

Vet en olie: het maakt uw brood zachter en smaakvoller. U kunt allerlei soorten vet gebruiken. Indien u boter gebruikt, dient u het in kleine blokjes te snijden zodat het zich goed door het deeg kan mengen.

Melk en melkproducten: het verbetert de smaak en de samenstelling van het brood waardoor het kruim er mooier uit komt te zien. U kunt verse melkproducten of melkpoeder gebruiken.

Eieren: verrijken het deeg, geven het brood een mooiere kleur en bevorderen de goede ontwikkeling van het kruim.

Smaken en kruiden: u kunt allerlei soorten ingrediënten aan uw brood toevoegen. U kunt ze toevoegen nadat de broodbakmachine een geluidssignaal heeft gegeven.

Uw broodbakmachine doorloopt alle fases van het brood maken, van rijzen tot bakken. U hoeft het slechts een uur op een rooster te laten rusten voordat u ervan kunt genieten.



De glutenvrije programma's

De programma's gebruiken

Gebruik de menu's 1, 2 en 3 om glutenvrij brood en taart te bakken. Voor deze programma's *is slechts één gewicht beschikbaar*.

Glutenvrij brood en taart is geschikt voor personen met een glutenallergie (coeliakie). Veel graansoorten (tarwe, gerst, rogge, haver, kamut, spelt...) bevatten gluten.

Voorkom kruisbesmetting van gluten die meel bevatten. Maak de bak, de bladen en het keukengerei dat u nodig heeft om glutenvrij brood en taart te bakken met extra zorg schoon. Gebruik eveneens glutenvrije gist.

De (voor)mengsels

De glutenvrije recepten zijn samengesteld op basis van ingrediënten (of kant-en-klare mengsels) voor glutenvrij brood van Schär of Valpiform.

Deze glutenvrije ingrediënten zijn verkrijgbaar in de handel en/of in speciaalzaken. Ze zijn eveneens verkrijgbaar via het internet.

Aanpassing van het resultaat

De glutenvrije voormengsels van de verschillende merken kunnen tot verschillende resultaten leiden.

Soms zijn aanpassingen aan de recepten en enkele pogingen nodig om de beste resultaten te bereiken:

U moet de hoeveelheid vloeistof aanpassen aan de stevigheid van het deeg. Het deeg voor brood moet soepel maar niet vloeibaar zijn. Het deeg voor taarten moet wel vrij vloeibaar blijven.



Te vloeibaar



OK



Te droog

Bereiding

Enkele tips en eenvoudige regels voor heerlijk, glutenvrij brood.

Gelieve op de verpakking van de ingrediënten te controleren of ze geen gluten bevatten voordat u glutenvrij brood klaarmaakt.

Glutenvrij meel is moeilijk te mengen: we raden u aan de meelmengsels zonder de gist te zeven om klonten te vermijden.

Ook tijdens het kneden zult u een handje moeten helpen: duw de niet gemengde ingrediënten die op de wand plakken naar het midden met een spatel (gebruik een plastic of houten spatel om de deklaag niet te beschadigen) tot alle ingrediënten gemengd zijn.

Wanneer u tijdens het proces ingrediënten toevoegt en deze ingrediënten aan de wand blijven kleven, duwt u ze naar het midden van de bak met een spatel (gebruik een plastic of houten spatel om de deklaag niet te beschadigen).

Glutenvrij brood heeft een dichtere consistentie en een lichtere kleur dan gewoon brood.

Glutenvrij brood rijst niet zo hoog als traditioneel brood en heeft vaak een platte bovenkant.

Door de ingrediënten die worden gebruikt voor de glutenvrije recepten kunt u het brood niet mooi goudbruin bakken. De bovenkant van het brood blijft vaak wit.



Hoeveelheden

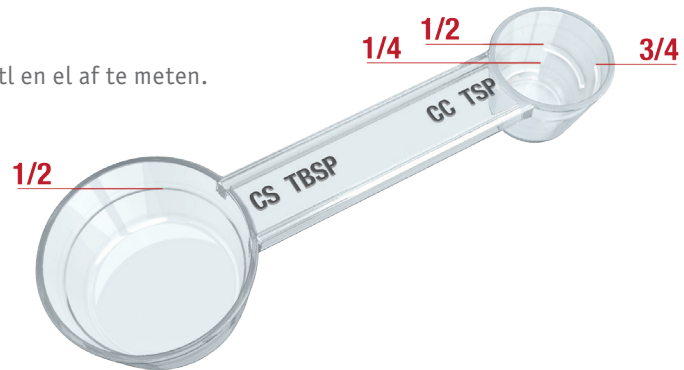
Gebruik de meegeleverde lepel om de tl en el af te meten.

1 tsp

Theelepel (tl)

1 tbsp

Eetlepel (el)



Voordeeg bereiden

Gistdeeg

PROG.

11

Ingrediënten	500 g
Water	190 ml
Gedroogde bakkersgist	1 tl
Meel (T55)	320 g
Zout	1 tl

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het gewenste programma. Stop het programma na 29 minuten, laat 1 uur rusten op 20°C en bewaar 24 uur op 4°C.

Serveertip: voordeeg kan 48 uur worden bewaard.



Hartig glutenvrij brood
PROG.
1

Brood met gekonfijte tomaten

Ingrediënten			
Water 30°C	380 ml	Quinoameel*	40 g
Olijfolie	40 ml	Maïsmeel*	40 g
Provençalse kruiden	3 tl	Voormengsel*	340 g
Gedroogde bakkergist zonder gluten	2 tl	Gekonfijte tomaten**	150 g
Zout	1 tl		

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Meng van tevoren en zeef de ingrediënten die zijn aangeduid met een sterretje (*). Selecteer het aangegeven programma, de bruiningsgraad en druk op **START**. Laat de gekonfijte tomaten uitlekken (verwijder de overtollige olie met absorberend papier). Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (**) toe.

Hartig glutenvrij brood
PROG.
1

Zadenbrood

Ingrediënten			
Water 30°C	420 ml	Volkorenrijstmeel*	40 g
Gedroogde bakkergist zonder gluten	2 tl	Voormengsel*	340 g
Zout	1 tl	Maïsvlokken**	25 g
Quinoameel*	40 g	Sesamzaad**	50 g

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Meng van tevoren en zeef de ingrediënten die zijn aangeduid met een sterretje (*). Voeg vervolgens de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (**) of 75g zadenmengeling voor brood (zonnebloem, lijnzaad, sorghum, sesam, maanzaad) toe en meng. Selecteer het aangegeven programma, de bruiningsgraad en druk op **START**.



Foto toont het voormengsel Valpiform

Zoet glutenvrij brood
PROG.
2

Brioche

Ingrediënten	Voormengsel	Voormengsel
	Schär	Valpiform
Melk 30°C*	140 ml	200 ml
Losgeklopte eieren*	4	4
Gedroogde bakkergist zonder gluten	2 tl	2 tl
Zout*	1 tl	1 tl
Suiker*	60 g	60 g
Gesmolten boter*	100 g	100 g
Voormengsel	400 g	400 g

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Meng van tevoren de ingrediënten die zijn aangeduid met een sterretje (*). Selecteer het aangegeven programma, de bruiningsgraad en druk op **START**.



Zoet glutenvrij brood
PROG.
2

Weens brood met chocolade

Ingrediënten

Melk 30°C*	280 ml	Suiker*	2 el
Losgeklopte eieren*	2	Gesmolten boter*	55 g
Gedroogde bakkersgist zonder gluten*	2 tl	Voormengsel	420 g
Zout*	1 tl	Chocoladestukjes**	100 g

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Meng van tevoren de ingrediënten die zijn aangeduid met een sterretje (*). Selecteer het aangegeven programma, de bruiningsgraad en druk op **START**. Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (***) toe.



Cake met ham en kaas

Ingrediënten

Melk 30°C*	80 ml	Voormengsel banketbakkerij**	300 g
Losgeklopte eieren*	4	Rijsmiddel**	2 tl
Olijfolie*	100 g	Blokjes ham***	250 g
Zout*	1 tl	Groene olijven***	40 g
Peper	1 g	Geraspte gruyèrekaas***	110 g
Gesmolten boter	20 g		

Meng de ingrediënten die zijn aangeduid met een sterretje (*) met een garde. Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Zeef vervolgens de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (**), voeg toe en meng. Selecteer het aangegeven programma, de bruiningsgraad en druk op **START**. Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (***) toe.

Glutenvrij gebak
PROG.
3

Jaart met kastanjes

Ingrediënten

Melk 30°C*	20 ml	Rijsmiddel**	2 tl
Losgeklopte eieren*	3	Gesmolten boter	100 g
Zout*	1 g	Vanille-extract	1 tl
Kastanjemeel**	165 g	Donkere rum	1 el
Maïzena**	50 g	Poedersuiker	165 g

Meng de ingrediënten die zijn aangeduid met een sterretje (*) met een garde. Zeef vervolgens de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (**), voeg toe en meng. Giet de overige ingrediënten in de bak. Respecteer de aangegeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, de bruiningsgraad en druk op **START**.

Glutenvrij gebak
PROG.
3

Boerenbrood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	200 ml	270 ml	400 ml
Zonnebloemolie	1,5 el	2 el	3 el
Zout	1 tl	1,5 tl	2 tl
Suiker	1,5 tl	2 tl	3 tl
Poedermelk	0,5 el	0,5 el	1 el
Meel (T55)	170 g	235 g	340 g
Volkorenmeel (T150)	80 g	110 g	160 g
Roggemeel (T130)	80 g	110 g	160 g
Gedroogde bakkergist	0,5 tl	1 tl	1 tl

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**.



Volkorenbrood

PROG.
8

Snel volkorenbrood

PROG.
9

Volkorenbrood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	205 ml	270 ml	410 ml
Zonnebloemolie	1,5 el	2 el	3 el
Zout	1 tl	1,5 tl	2 tl
Suiker	1,5 tl	2 tl	3 tl
Meel (T55)	130 g	180 g	260 g
Volkorenmeel (T150)	200 g	270 g	400 g
Gedroogde bakkergist	1 tl	1 tl	2 tl

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**.

Volkorenbrood

PROG.
8

Snel volkorenbrood

PROG.
9

Lijnzaadbread met gegist deeg

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	17 cl	25,5 cl	34 cl
Gegist deeg (zie pagina 36)	75 g	115 g	150 g
Gedroogde bakkergist	3/4 tl	1 tl	1,5 tl
Traditioneel meel (T65)	260 g	390 g	520 g
Geel lijnzaad	20 g	30 g	40 g
Bruin lijnzaad	20 g	30 g	40 g
Zout	5 g	7,5 g	10 g

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**.

Combinatietip: dit lijnzaadbrood is heerlijk bij stoofschotels, wild en wit vlees.



Volkorenbrood

PROG.
8

Snel volkorenbrood

PROG.
9

Volkorenbrood

PROG.
8

Snel volkorenbrood

PROG.
9

Wortelbrood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	12 cl	18 cl	24 cl
Wortelsap	6 cl	9 cl	12 cl
Gedroogde bakkergist	1 tl	1,5 tl	2 tl
Traditioneel meel (T65)	300 g	455 g	600 g
Gluten	3 g	4,5 g	6 g
Zout	6 g	9 g	12 g
Geraspte wortelen**	60 g	90 g	120 g

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**. Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (**) toe.

Combinatietip: dit brood is heerlijk bij rauwkost of rund op zijn Bourgondisch.



Zoutloosbrood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	200 ml	270 ml	400 ml
Meel (T55)	350 g	480 g	700 g
Gedroogde bakkergist	0,5 tl	1 tl	1 tl
Sesamzaad**	50 g	75 g	100 g

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**. Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (**) toe.

Frans brood

PROG.
6

Roggebrood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	95 ml	140 ml	190 ml
Yoghurt	60 g	90 g	230 g
Zout	1/2 tl	1 tl	1 1/2 tl
Suiker	10 g	15 g	20 g
Zonnebloemolie	1/2 el	1 el	1 1/2 el
Mout	1 1/2 el	2 el	2 1/2 el
Broodbloem (T55)	75 g	110 g	145 g
Roggebloem	140 g	210 g	280 g
Cacaopoeder	10 g	15 g	20 g
Droge gist	1 tl	1 1/2 tl	2 tl
Korianderpoeder	1/2 tl	1/2 tl	1 tl

Giet de ingrediënten in de aangegeven volgorde in de kom. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**.

Optioneel: Voeg korianderzaden toe net voordat het bakken begint.



Roggebrood

PROG.
10

Snel basisbrood

PROG.
5

Snelbrood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Warm water 35°C	210 ml	285 ml	420 ml
Zonnebloemolie	3 tl	1 el	1,5 el
Zout	0,5 tl	1 tl	1 tl
Suiker	2 tl	3 tl	1 el
Poedermelk	1,5 el	2 el	3 el
Meel (T55)	325 g	445 g	650 g
Gedroogde bakkergist	1,5 tl	2,5 tl	3 tl

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**.



nl
40-41

Klassiek

Brioche

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Losgeklopte eieren	1	2	2
Zachte boter	115 g	145 g	230 g
Zout	1 tl	1 tl	2 tl
Suiker	2,5 el	3 el	5 el
Melk (vloeibaar)	55 ml	60 ml	110 ml
Meel (T55)	280 g	365 g	560 g
Gedroogde bakkergist	1,5 tl	2 tl	3 tl

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**.

Naar keuze: 1 tl. oranjebloesem water.

Zoet brood

PROG.
7



Tulband

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Losgeklopte eieren	1	2	2
Zachte boter	100 g	125 g	200 g
Zout	1 tl	1 tl	2 tl
Suiker	3 el	4 el	6 el
Melk (vloeibaar)	60 ml	80 ml	120 ml
Meel (T55)	250 g	325 g	500 g
Gedroogde bakkergist	1,5 tl	2 tl	3 tl
Amandelen (hele)**	20 g	40 g	40 g
Rozijnen**	70 g	100 g	140 g

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**. Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (**) toe.

Serveertip: laat de gedroogde rozijnen 1 uur weken in eau de vie.

Zoet brood

PROG.
7



Zoet brood

PROG.
7

Sneetjes witbrood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Koude melk	120 ml	210 ml	240 ml
Eieren	1	1	2
Gedroogde bakkersgist	2/3 tl	1 tl	1 1/3 tl
Meel (T55)	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Suiker	20 g	30 g	40 g
Zout	1 tl	1/2 el	2 tl
Boter**	35 g	55 g	75 g

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**. Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (**) toe.



Frans brood

PROG.
6

Honing-amandelbrood

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	140 ml	210 ml	280 ml
Gedroogde bakkersgist	1/2 tl	3/4 tl	1 tl
Zout	3/4 tl	1 tl	1/2 el
Honing	70 g	100 g	140 g
Meel (T55)	225 g	340 g	450 g
Gehakte geroosterde amandelen**	70 g	100 g	140 g

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma, het gewicht van het brood, de bruiningsgraad en druk op **START**. Wanneer u het **geluidssignaal** hoort, voegt u de ingrediënten die zijn aangeduid met twee sterretjes (**) toe.



Gerezen Deeg
**PROG.
 11**

Pizza

Ingrediënten	500 g	750 g	1000 g
Water	160 ml	240 ml	320 ml
Olijfolie	1 el	1,5 el	2 el
Zout	0,5 tl	1 tl	1,5 tl
Meel (T55)	320 g	480 g	640 g
Gedroogde bakkersgist	0,5 tl	1 tl	1,5 tl

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma en druk op **START**.



Verse pasta

Ingrediënten	Pulp verkregen		
	500 g	750 g	1000 g
Water	45 ml	50 ml	90 ml
Losgeklopte eieren	3	3	6
Zout	1 snufje	0,5 tl	1 tl
Meel (T55)	375 g	500 g	750 g

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Selecteer het aangegeven programma en druk op **START**.

Rasta

**PROG.
 12**

Cake

**PROG.
 13**

Amandelcake

Ingrediënten	1000 g	
Losgeklopte eieren*	200 g	Donkere rum 3 el
Zout*	1 snufje	Amandelpoeder 180 g
Suiker*	190 g	Volkorenmeel (T150)** 210 g
Zachte boter	145 g	Rijsmiddel** 3 tl

Doe de ingrediënten in de kom in de aangeven volgorde. Meng de ingrediënten die zijn aangeduid met een sterretje (*) met een garde. Ziften, mixen en vervolgens bijschriften toe te voegen aan (**) ingrediënten. Selecteer het aangegeven programma, de bruiningsgraad en druk op **START**.



Havermoutpap

PROG.
15

Havermoutpap

Ingrediënten	Verkregen hoeveelheid
	650 g
Vloeibare melk	600 ml
Havervlokken	100 g
Zout of suiker	1 tl

Doe de ingrediënten in de juiste volgorde in de kom: Kies het aangegeven programma. Zet de programmaduur op 15 minuten door op + te drukken en druk vervolgens op **START**.

Serveertip: Als je dickere havermoutpap verkiest, kun je ze 5 minuten langer laten koken. Voor meer smaak kun je op het einde honing, kaneel, gehakte abrikozen en gedopte hazelnoten toevoegen.



Dikke griesmeelpap

Ingrediënten	Verkregen hoeveelheid
	350 g
Melk	350 ml
Griesmeel	50 g
Zout of suiker	1 tl

Giet de ingrediënten in de aangegeven volgorde in de kom. Selecteer het aangegeven programma, verleng het programma tot maximaal 10 minuten door te drukken op + en druk op **START**.

Havermoutpap

PROG.
15

Granproducten

PROG.
16

Rijst

Ingrediënten	Verkregen hoeveelheid
	500 g
Rijst	200 g
Water	400 ml
Zout	1/2 tl

Doe de ingrediënten in de juiste volgorde in de kom: Kies het aangegeven programma. Zet de programmaduur op 30 minuten door op + te drukken en druk vervolgens op **START**.

Serveertip: vervang de rijst door gierst.



Boekweit

Ingrediënten	Uiteindelijke hoeveelheid
	540 g
Water	450 ml
Boekweit	200 g
Zout	1/2 tl

Giet de ingrediënten in de aangegeven volgorde in de kom. Selecteer het aangegeven programma, verleng het programma tot maximaal 30 minuten door te drukken op + en druk op **START**.

Serveertip: Voeg na het serveren 1 soeplepel boter toe, laat smelten en roer door elkaar.



Compotes en jam

Ingrediënten	
Aardbei, perzik, abrikoos of rabarber	580 g
Suiker	360 g
Citroensap	1
Pectine	30 g

Knip en hak uw fruit in grove stukken. Doe de ingrediënten in de kom in de aangegeven volgorde.



Yoghurt

PROG.
18

Yoghurt

Ingrediënten	Verkregen hoeveelheid
	850 ml
Volle melk	750 ml
Yoghurt	125 g

Doe de ingrediënten in het yoghurtpotje en meng ze tot een homogeen geheel. Verwijder eerst het roerblad en zet vervolgens het potje met het deksel erop in de kom. Kies het aangegeven programma. Zet de programmaduur op 9 uur door op + te drukken en druk vervolgens op **START**.

Serveertip: haal de yoghurt door de zeef voor een nog smeuïgere textuur! Voor een dikkere consistentie, zet de programmaduur op 12 uur. Bewaar de yoghurt met het deksel erop in de koelkast. Deze is maximaal 7 dagen houdbaar.



Drinkyoghurt

Ingrediënten	Verkregen hoeveelheid
	1 L
Halfvolle melk	900 ml
Yoghurt	125 g
Honing	3 el

Doe de ingrediënten in het yoghurtpotje en meng ze tot een homogeen geheel. Verwijder eerst het roerblad en zet vervolgens het potje met het deksel erop in de kom. Kies het aangegeven programma. Zet de programmaduur op 6 uur door op + te drukken en druk vervolgens op **START**. Laat de yoghurt na afloop van het programma gedurende 4 uur in de koelkast rusten met het deksel erop. Even doorroeren voor gebruik.

Serveertip: bewaar de drinkyoghurt altijd in de koelkast met het deksel erop en eet hem binnen 7 dagen op.

Drinkyoghurt

PROG.
19

Kwark

Kwark

PROG.
20

Ingrediënten	Verkregen hoeveelheid
	550 g
Volle melk	1,5 L
Citroensap	45 ml
Yoghurt	1 (125 g)
Zout	1 snufje

Meng alle ingrediënten en doe ze in de kom. Kies het aangegeven programma. Zet de programmaduur op 3 uur door op + te drukken en druk vervolgens op **START**. Laat na afloop even uitlekken gedurende 1 à 2 min.

Serveertip: doe er versgehakte bieslook bij voor extra smaak. Gebruik zo vers mogelijke ingrediënten voor de lekkerste resultaten. Zorg ervoor dat alle keukengerei schoon is. Bewaar de kwark altijd in de koelkast met het deksel erop en eet hem binnen 3 dagen op.



p 47 - 51

Gut zu wissen

- Einführung
- Programme ohne Gluten
- Maßeinheiten
- Zubereitung von Hefeteig



p 52 - 53

Glutenfreie



p 54 - 55

Vitalbrot



p 56 - 57

Klassische



p 58

Teigwaren & Kuchen



p 59 - 60

Brei, Getreide & Marmeladen



p 61

Milchprodukte



Einführung

Bitte lesen Sie diese einleitenden Seiten aufmerksam durch. Sie enthalten wichtige Informationen für das Gelingen Ihrer Rezepte.

Mehl: Weizenmehl wird nach der Menge der enthaltenen Kleie und dem Aschegehalt klassifiziert (Mineralstoff, der nach der Verbrennung in einem Ofen bei 900°C übrig bleibt).

- Weißes Mehl für Kuchen und Torten: Flüssiges Mehl (T45)
- Brotmehl: Spezielles Mehl für Brot, Bäckermehl für Weißbrot, weißes Mehl, Weizenmehl (T55)
- Ruchmehl (T80)
- Vollkornmehl (T110, T150)

Anmerkung: Roggenmehl ist in folgende Klassen unterteilt: T70, T130 und T170. Die Zahl bei der Typenbezeichnung gibt den Gehalt an Kleie, Fasern, Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen im Mehl an.

Wenn ein hoher Anteil an stark kleiehaltigem Mehl verwendet wird, geht das Brot weniger auf. Die erforderliche Menge an Wasser ist vom Mehltyp abhängig. Achten Sie auf die Konsistenz des Teigs. Dieser muss nach dem Formen weich und elastisch sein und darf nicht am Behälter kleben bleiben.

Mehl kann in zwei Gruppen unterteilt werden: Zum Brotbacken geeignetes Mehl (glutenhaltig, z. B. Weizenmehl, Dinkelmehl und Khorasanweizenmehl) und zum Brotbacken nicht geeignetes Mehl (Roggenmehl, Maismehl, Buchweizenmehl, Kastanienmehl), das dann zusammen mit einem zum Brotbacken geeigneten Mehl verwendet werden muss (10 bis 50 %).

Glutenfreies Mehl: Es gibt eine Vielzahl von Mehlsorten, die nicht zum Brotbacken geeignet sind, also kein Gluten enthalten. Zu den bekanntesten gehören Buchweizenmehl (auch als schwarzer Weizen bezeichnet), Reismehl (Weiß- oder Vollkornmehl), Quinoamehl, Maismehl, Kastanienmehl und Sorghomehl. Um eine glutenartige Elastizität herzustellen, müssen verschiedene nicht zum Brotbacken geeignete Mehlsorten untereinander gemischt und Verdickungsmittel hinzugefügt werden.

Verdickungsmittel: Um eine akzeptable Konsistenz zu erzielen und die glutenbedingte Elastizität bestmöglich zu ersetzen, können Sie dem Teig auch Xanthangummi und/oder Guarmehl hinzufügen.

Bäckerhefe (*saccharomyces cerevisiae*): Bäckerhefe ist ein lebendes Produkt, das für die Herstellung von Brot unverzichtbar ist. Sie ist in mehreren Formen erhältlich: frisch als Würfel, als trockenes und aktives Produkt (mit Wasser anrühren), als trockene Instanthefe oder flüssig.

Sie wird in Supermärkten angeboten (Backzutaten oder Kühltheke), Sie erhalten sie jedoch auch bei Ihrem Bäcker. Wenn Sie frische Hefe verwenden, zerkleinern Sie sie mit den Fingern, damit sie sich besser verteilt.

Mengen- und Gewichtsverhältnis für trockene Bäckerhefe, frische Hefe und Flüssighefe:

Trockene Bäckerhefe (in TL)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Trockene Bäckerhefe (in g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
FrISCHE Hefe (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Flüssighefe (in ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Wenn Sie frische Hefe verwenden, multiplizieren Sie die Gewichtsangabe für trockene Bäckerhefe mit 3. Um glutenfreies Brot herzustellen, müssen Sie eine spezielle Hefe ohne Gluten verwenden.

Gärungsfähiger Vorteil: Diesen können Sie anstelle der Hefe verwenden. Es handelt sich dabei um einen natürlichen, entwässerten Vorteig, der in Bioläden erhältlich ist (2 Esslöffel pro 500 Gramm Mehl).

Chemische Hefe: Diese Hefe kann nur für Kuchen verwendet werden, nicht jedoch für die Herstellung von Brot.

Flüssigkeit: Die Summe der Temperaturen von Wasser, Mehl und Umgebung muss 60°C ergeben. In der Regel sollte Leitungswasser mit einer Temperatur zwischen 18 und 20°C nur im Sommer verwendet werden. Es empfiehlt sich die Verwendung von gekühltem Wasser.

Salz: Salz spielt bei der Brotherstellung eine wichtige Rolle und muss genau dosiert werden. Achten Sie darauf, stets feines Salz zu verwenden (vorzugsweise nicht raffiniert).

Zucker: Zucker ist ebenfalls Bestandteil des Gärprozesses. Er nährt die Hefe und sorgt für eine schöne goldene Kruste. Er muss wie das Salz genau dosiert werden und darf nicht mit der Hefe in Berührung kommen.

Sonstige Zutaten:

Fett: Fett macht das Brot weich und aromatisch. Es können alle Arten von Fett verwendet werden. Wenn Sie Butter verwenden, schneiden Sie sie in kleine Stücke, damit sie sich gleichmäßiger verteilt.

Milch und Milchprodukte: Diese wirken sich auf Geschmack und Konsistenz des Brotes aus und fungieren als Emulgatoren, die dem Inneren des Brotes eine ansprechende Optik verleihen. Sie können entweder frische Produkte verwenden oder etwas Trockenmilch hinzufügen.

Eier: Sie reichern den Teig an, wirken sich positiv auf die Farbe des Brotes aus und unterstützen die Entstehung einer schönen Kruste.

Geschmacksstoffe und Gewürze: Dem Brot können alle Arten von Zutaten beigefügt werden. Diese müssen nach dem vom Gerät ausgegebenen Piepton in den Behälter gefüllt werden, damit sie beim Kneten nicht zerdrückt werden (es sei denn, es handelt sich um gemahlene Zutaten).

Alle Phasen der Brotherstellung, vom Aufgehen des Teigs bis zum Backen, werden von Ihrem Gerät übernommen. Sie müssen das Brot vor dem Probieren lediglich noch eine Stunde lang auf einem Rost ruhen lassen.



Programme ohne Gluten

Verwendung der Programme

Die Menüs 1, 2 und 3 sind für die Herstellung von glutenfreien Broten und Kuchen vorgesehen. Für jedes Programm *ist nur ein Gewicht verfügbar*.

Glutenfreie Brote und Kuchen eignen sich für Menschen mit Glutenintoleranz (Zöliakie), etwa in Verbindung mit Gluten, das in verschiedenen Getreidesorten vorkommt (Weizen, Gerste, Roggen, Hafer, Khorasan, Dinkel usw.).

Eine Kontamination durch Kontakt mit glutenhaltigen Mehlsorten sollte unbedingt verhindert werden. Reinigen Sie gründlich Behälter, Rührer sowie alle Utensilien, die mit den glutenfreien Broten und Kuchen in Berührung kommen könnten. Stellen Sie außerdem sicher, dass in der verwendeten Hefe kein Gluten enthalten ist.

Fertigmischungen oder Mischungen

Die glutenfreien Rezepte basieren auf Zubereitungen (gebrauchsfertigen Mischungen) für glutenfreie Brote von **Schär** oder **Valpiform**.

Diese glutenfreien Zubereitungen sind im Handel und/oder Fachgeschäften erhältlich. Sie finden Sie jedoch auch im Internet.

Anpassung des Ergebnisses

Die glutenfreien Fertigmischungen der verschiedenen Hersteller führen durchaus zu unterschiedlichen Ergebnissen.

Möglicherweise müssen die Rezepte etwas variiert werden, damit ein optimales Ergebnis erzielt wird, eventuell müssen Sie auch ein wenig experimentieren.

Die Flüssigkeitsmenge muss der Konsistenz des Teigs entsprechend angepasst werden. Der Teig sollte relativ weich, aber nicht flüssig sein. Kuchenteig hingegen sollte eher flüssig sein.



Zu flüssig



In Ordnung



Zu trocken



Vorbereitung

Hier finden Sie einige Tipps und einfache Regeln, die zu einem guten Gelingen glutenfreier Brote beitragen.

Bevor Sie Ihr glutenfreies Brot nach diesen Rezepten backen, vergewissern Sie sich, dass die verwendeten Zutaten nicht selbst Gluten enthalten (siehe Verpackung).

Die Konsistenz von glutenfreiem Mehl ist nicht besonders gut zum Vermengen geeignet. Es wird daher empfohlen, die Mehlmischungen ohne die Hefe zu sieben, um Klumpenbildung zu vermeiden.

Darüber hinaus ist beim Kneten eine gewisse Unterstützung erforderlich. Entfernen Sie nicht vermischte Zutaten von der Behälterwand, und verlagern Sie sie in die Mitte des Behälters, sodass sie sich vollständig mit dem Teig vermischen. Verwenden Sie dazu einen Schaber aus Holz oder Plastik, um die Beschichtung des Behälters nicht zu zerkratzen.

Wenn Sie während der Zubereitung Zutaten hinzufügen und diese an der Behälterwand kleben bleiben, schieben Sie sie mithilfe eines Schabers zur Teigmitte. Verwenden Sie auch hier einen Schaber aus Holz oder Plastik, um die Beschichtung des Behälters nicht zu zerkratzen.

Glutenfreies Brot hat eine dichtere Konsistenz und ist blasser als normales Brot.

Glutenfreies Brot kann nicht wie traditionelles Brot aufgehen und bleibt an der Oberfläche meist flach.

Die Beschaffenheit der für die Rezepte ohne Gluten verwendeten Zutaten verhindert das Bräunen des Brotes. Die Oberseite des Brotes bleibt meist ziemlich weiß.



Maßeinheiten

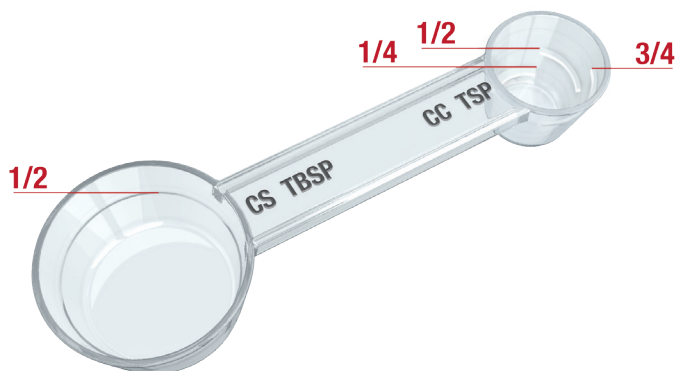
Verwenden Sie für Maßangaben in Teelöffel (TL bzw. cc) und Esslöffel (EL bzw. cs) den mitgelieferten Messlöffel.

1 tsp

Teelöffel (TL)

1 tbsp

Esslöffel (EL)



Hefeteig

PROG.
11

Zubereitung des Vorteigs

Zutaten	500 g
Wasser	190 ml
Trockene Bäckerhefe	1 TL
Mehl T55	320 g
Salz	1 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm aus. Halten Sie das Programm nach 29 Minuten an, und lassen Sie den Teig 1 Stunde lang bei 20°C ruhen. Lagern Sie den Teig anschließend 24 Stunden lang bei 4°C.

Tipp: Hefeteig ist bis zu 48 Stunden haltbar.



Glutenfreies Brot Rezepten
PROG.
1

Brot mit eingelegten Tomaten

Zutaten			
30°C warmes Wasser	380 ml	Quinoamehl*	40 g
Olivenöl	40 ml	Maismehl*	40 g
Kräuter der Provence	3 TL	Fertigmischung*	340 g
Glutenfreie, trockene Bäckerhefe	2 TL	Eingelegte Tomaten**	150 g
Salz	1 TL		

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Mischen und sieben Sie zuvor alle Zutaten, die mit einem (*) gekennzeichnet sind. Wählen Sie das angegebene Programm und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Lassen Sie die eingelegten Tomaten abtropfen (überschüssiges Öl mit einem Küchenpapier aufnehmen). Geben Sie bei Ertönen des **Tonsignals** die mit (**) gekennzeichneten Zutaten hinzu.



Körnerbrot

Zutaten			
30°C warmes Wasser	420 ml	Vollkorn-Reismehl*	40 g
Glutenfreie, trockene Bäckerhefe	2 TL	Fertigmischung*	340 g
Salz	1 TL	Maisflocken**	25 g
Quinoamehl*	40 g	Sesamkörner**	50 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Mischen und sieben Sie zuvor alle Zutaten, die mit einem (*) gekennzeichnet sind. Fügen Sie anschließend die mit (**) gekennzeichneten Zutaten oder 75 g Körnermischung für Brot hinzu (Sonnenblumen, Leinsamen, Hirse, Sesam, Mohn), und vermischen Sie alles gut. Wählen Sie das angegebene Programm und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.

Glutenfreies Brot Rezepten
PROG.
1

Glutenfreies Brot Rezepten
PROG.
2

Brioche

Zutaten	Fertigmischung von Schär	Fertigmischung von Valpiform
30°C warme Milch*	140 ml	200 ml
Geschlagene Eier*	4	4
Glutenfreie, trockene Bäckerhefe	2 TL	2 TL
Salz*	1 TL	1 TL
Zucker*	60 g	60 g
Geschmolzene Butter*	100 g	100 g
Fertigmischung	400 g	400 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Mischen Sie zuvor alle Zutaten, die mit einem (*) gekennzeichnet sind. Wählen Sie das angegebene Programm und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.



Glutenfreies Brot süß
PROG. 2

Süßes Schoko-Brot

Zutaten			
30°C warme Milch*	280 ml	Zucker*	2 EL
Geschlagene Eier*	2	Geschmolzene Butter*	55 g
Glutenfreie, trockene Bäckerhefe*	2 TL	Fertigmischung	420 g
Salz*	1 TL	Schokoladenstückchen**	100 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Mischen Sie zuvor alle Zutaten, die mit einem (*) gekennzeichnet sind. Wählen Sie das angegebene Programm und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Fügen Sie bei Ertönen des **Tonsignals** die mit (**) gekennzeichneten Zutaten hinzu.



Schinken-Käse-Kuchen

Zutaten			
30°C warme Milch*	80 ml	Kuchenfertigmischung**	300 g
Geschlagene Eier*	4	Chemische Hefe**	2 TL
Olivenöl*	100 g	Schinkenwürfel***	250 g
Salz*	1 TL	Grüne Oliven***	40 g
Pfeffer	1 g	Geriebener Gruyère***	110 g
Geschmolzene Butter	20 g		

Vermischen Sie die mit einem (*) gekennzeichneten Zutaten mit einem Schneebesen, bis sie eine weißliche Farbe haben. Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Fügen Sie anschließend die zuvor gesiebten und mit (**) gekennzeichneten Zutaten hinzu, und vermischen Sie alles gut. Wählen Sie das angegebene Programm und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Fügen Sie bei Ertönen des **Tonsignals** die mit (***) gekennzeichneten Zutaten hinzu.

Glutenfreier Kuchen
PROG. 3

Glutenfreier Kuchen
PROG. 3

Kastanienkuchen

Zutaten			
30°C warme Milch*	20 ml	Chemische Hefe**	2 TL
Geschlagene Eier*	3	Geschmolzene Butter	100 g
Salz*	1 g	Vanilleextrakt	1 TL
Kastanienmehl**	165 g	Brauner Rum	1 EL
Maizena**	50 g	Puderzucker	165 g

Vermischen Sie die mit einem (*) gekennzeichneten Zutaten mit einem Schneebesen, bis sie eine weißliche Farbe haben. Fügen Sie anschließend die zuvor gesiebten und mit (**) gekennzeichneten Zutaten hinzu, und vermischen Sie alles gut. Geben Sie die restlichen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.



Vollkornbrot

PROG.

8

Vollkornbrot schnell

PROG.

9

Bauernbrot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	200 ml	270 ml	400 ml
Sonnenblumenöl	1,5 EL	2 EL	3 EL
Salz	1 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1,5 TL	2 TL	3 TL
Milchpulver	0,5 EL	0,5 EL	1 EL
Mehl (T55)	170 g	235 g	340 g
Vollkornmehl (T150)	80 g	110 g	160 g
Roggenmehl (T130)	80 g	110 g	160 g
Trockene Bäckerhefe	0,5 TL	1 TL	1 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.



Vollkornbrot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	205 ml	270 ml	410 ml
Sonnenblumenöl	1,5 EL	2 EL	3 EL
Salz	1 TL	1,5 TL	2 TL
Zucker	1,5 TL	2 TL	3 TL
Mehl (T55)	130 g	180 g	260 g
Vollkornmehl (T150)	200 g	270 g	400 g
Trockenhefe	1 TL	1 TL	2 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.

Vollkornbrot

PROG.

8

Vollkornbrot schnell

PROG.

9

Leinsamenbrot aus Hefeteig

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	17 cl	25,5 cl	34 cl
Hefeteig (siehe Seite 51)	75 g	115 g	150 g
Trockene Bäckerhefe	3/4 TL	1 TL	1,5 TL
Herkömmliches Mehl (T65)	260 g	390 g	520 g
Gelber Leinsamen	20 g	30 g	40 g
Brauner Leinsamen	20 g	30 g	40 g
Salz	5 g	7,5 g	10 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.

Serviervorschlag: Dieses Leinsamenbrot passt hervorragend zu Soßen, Wild und hellen Fleischsorten.



Vollkornbrot

PROG.

8

Vollkornbrot schnell

PROG.

9

Vollkornbrot

PROG.
8

Karottenbrot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	12 cl	18 cl	24 cl
Karottensaft	6 cl	9 cl	12 cl
Trockenhefe	1 TL	1,5 TL	2 TL
Herkömmliches Mehl (T65)	300 g	455 g	600 g
Gluten	3 g	4,5 g	6 g
Salz	6 g	9 g	12 g
Geriebene Karotten**	60 g	90 g	120 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Fügen Sie bei Ertönen des **Tonsignals** die mit (**) gekennzeichneten Zutaten hinzu.

Serviervorschlag: Dieses Brot passt hervorragend zu Rohkost oder Boeuf bourguignon.



Vollkornbrot schnell

PROG.
9

Salzfreies Brot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	200 ml	270 ml	400 ml
Mehl (T55)	350 g	480 g	700 g
Trockenhefe	0,5 TL	1 TL	1 TL
Sesamkörner**	50 g	75 g	100 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Fügen Sie bei Ertönen des **Tonsignals** die mit (**) gekennzeichneten Zutaten hinzu.

Französisches Brot

PROG.
6

Roggenbrot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	95 ml	140 ml	190 ml
Joghurt	60 g	90 g	230 g
Salz	1/2 TL	1 TL	1 1/2 TL
Zucker	10 g	15 g	20 g
Sonnenblumenöl	1/2 EL	1 EL	1 1/2 EL
Malz	1 1/2 EL	2 EL	2 1/2 EL
Brotmehl (Type 550)	75 g	110 g	145 g
Roggenmehl	140 g	210 g	280 g
Kakaopulver	10 g	15 g	20 g
Trockenhefe	1 TL	1 1/2 TL	2 TL
Korianderpulver	1/2 TL	1/2 TL	1 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brots und den Bräunungsgrad aus und drücken Sie **START**.

Optional: Kurz vor dem Backen Koriandersamen hinzugeben.



Roggenbrot

PROG.
10

Grundrezept schnell

PROG.
5

Schnelles Brot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Lauwarmes Wasser	210 ml	285 ml	420 ml
Sonnenblumenöl	3 TL	1 EL	1,5 EL
Salz	0,5 TL	1 TL	1 TL
Zucker	2 TL	3 TL	1 EL
Milchpulver	1,5 EL	2 EL	3 EL
Mehl (T55)	325 g	445 g	650 g
Trockene Bäckerhefe	1,5 TL	2,5 TL	3 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.



Brioche

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Geschlagene Eier	1	2	2
Weiche Butter	115 g	145 g	230 g
Salz	1 TL	1 TL	2 TL
Zucker	2,5 EL	3 EL	5 EL
Milch (flüssig)	55 ml	60 ml	110 ml
Mehl (T55)	280 g	365 g	560 g
Trockene Bäckerhefe	1,5 TL	2 TL	3 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.

Optional: 1 TL Orangenblütenwasser

Süßes Brot

PROG.
7

Gugelhupf

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Geschlagene Eier	1	2	2
Weiche Butter	100 g	125 g	200 g
Salz	1 TL	1 TL	2 TL
Zucker	3 EL	4 EL	6 EL
Milch (flüssig)	60 ml	80 ml	120 ml
Mehl (T55)	250 g	325 g	500 g
Trockenhefe	1,5 TL	2 TL	3 TL
Ganze Mandeln**	20 g	40 g	40 g
Rosinen**	70 g	100 g	140 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Fügen Sie bei Ertönen des **Tonsignals** die mit (**) gekennzeichneten Zutaten hinzu.

Tipp: Weichen Sie die Rosinen 1 Stunde lang in Schnaps ein.

Süßes Brot

PROG.
7

Süßes Brot

PROG.
7

Toastbrot

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Gekühlte Milch	120 ml	210 ml	240 ml
Eier	1	1	2
Trockenhefe	2/3 TL	1 TL	1 1/3 TL
Mehl T55	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Zucker	20 g	30 g	40 g
Salz	1 TL	1/2 EL	2 TL
Butter**	35 g	55 g	75 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Fügen Sie bei Ertönen des **Tonsignals** die mit **(**)** gekennzeichneten Zutaten hinzu.



Französisches Brot

PROG.
6

Toastbrot mit Mandeln

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	140 ml	210 ml	280 ml
Trockenhefe	1/2 TL	3/4 TL	1 TL
Salz	3/4 TL	1 TL	1/2 EL
Honig	70 g	100 g	140 g
Mehl	225 g	340 g	450 g
Gehackte Mandeln, geröstet**	70 g	100 g	140 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm, das Gewicht des Brotes und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**. Fügen Sie bei Ertönen des **Tonsignals** die mit **(**)** gekennzeichneten Zutaten hinzu.



Hefeteig

PROG.
11

Pizza

Zutaten	500 g	750 g	1000 g
Wasser	160 ml	240 ml	320 ml
Oliveneröl	1 EL	1,5 EL	2 EL
Salz	0,5 TL	1 TL	1,5 TL
Mehl (T55)	320 g	480 g	640 g
Trockenhefe	0,5 TL	1 TL	1,5 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm aus, und drücken Sie auf **START**.



Frischer Nudelteig

Zutaten	Gewonnene Menge		
	500 g	750 g	1000 g
Wasser	45 ml	50 ml	90 ml
Geschlagene Eier	3	3	6
1 Prise Salz	1 pinch	0,5 TL	1 TL
Mehl (T55)	375 g	500 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm aus, und drücken Sie auf **START**.

Nudelteig

PROG.
12

Kuchen

PROG.
13

Mandelkuchen

Zutaten		1000 g
Geschlagene Eier*	200 g	Brauner Rum 3 EL
1 Prise Salz*	1 pinch	Gemahlene Mandeln 180 g
Zucker*	190 g	Vollkornmehl (T150)** 210 g
Weiche Butter	145 g	Chemische Hefe** 3 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Mischen Sie zuvor die mit einem (*) gekennzeichneten Zutaten mit einem Schneebesen, bis sie eine weißliche Farbe haben. Mischen und sieben Sie die mit (**) gekennzeichneten Zutaten, und fügen Sie sie anschließend hinzu. Wählen Sie das angegebene Programm und den Bräunungsgrad aus, und drücken Sie auf **START**.



Haferbrei

PROG.
15

Haferbrei

Zutaten	Gewonnene Menge
	650 g
Milch	600 ml
Haferflocken	100 g
Salz oder Zucker	1 TL

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter geben. Das angegebene Programm auswählen. Die Programmdauer durch Drücken des Schalters + bis zu 15 Minuten erhöhen und **START** drücken.

Serviervorschlag: Wenn Sie eher festes Porridge bevorzugen, erweitern Sie die Programmdauer um 5 Minuten. Besonders lecker wird das Porridge, wenn Sie zum Schluss Honig, Zimt, Aprikosenstücke und Haselnuskerne dazugeben.



Brei, Getreide & Narmeladen



Grießbrei

Zutaten	Gewonnene Menge
	350 g
Milch	350 ml
Hartweizengries	50 g
Salz oder Zucker	1 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm aus, verlängern Sie die Programmdauer durch Drücken auf + um bis zu 10 Minuten und drücken Sie **START**.

Haferbrei

PROG.
15

Müsli

PROG.
16

Reis

Zutaten	Gewonnene Menge
	500 g
Reis	200 g
Wasser	400 ml
Salz	1/2 TL

Die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter geben. Das angegebene Programm auswählen. Die Programmdauer durch Drücken des Schalters + bis zu 30 Minuten erhöhen und **START** drücken.

Tipp: Den Reis durch Hirse ersetzen.



Müsli

PROG.
16

Buchweizen

Zutaten	Gewonnene Menge
	540 g
Wasser	450 ml
Buchweizen	200 g
Salz	1/2 TL

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter. Wählen Sie das angegebene Programm aus, verlängern Sie die Programmdauer durch Drücken auf + um bis zu 30 Minuten und drücken Sie **START**.

Serviervorschlag: mit 1 EL Butter servieren. Umrühren, sobald die Butter geschmolzen ist.



Marmelade

PROG.
17

Kompott und Konfitüren

Zutaten	
Erdbeeren, Pfirsiche, Rhabarber oder Aprikosen	580 g
Zucker	360 g
Zitronensaft	1
Pektin	30 g

Zerkleinern Sie die Früchte und hacken Sie sie grob. Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in den Behälter.



Joghurt

PROG.
18

Joghurt

Zutaten	Gewonnene Menge
	850 ml
Vollmilch	750 ml
Joghurt	125 g

Die Zutaten in das Joghurtglas geben und umrühren, bis die Mischung eine gleichmäßige Konsistenz hat. Nach Entfernung des Rührhakens das Glas mit dem Deckel in den Behälter stellen. Das angegebene Programm auswählen. Die Programmdauer durch Drücken des Schalters + bis zu 9 Stunden erhöhen und **START** drücken.

Tipp: Um eine cremigere Konsistenz zu erhalten, den Joghurt mithilfe des Filterzubehörs filtrieren! Um eine festere Konsistenz zu erhalten, die Programmdauer bis zu 12 Stunden erhöhen. Der Joghurt muss mit dem Deckel im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb von maximal 7 Tagen verbraucht werden.



Trinkjoghurt

Trinkjoghurt

PROG.
19

Zutaten	Gewonnene Menge
	1 L
Fettarme Milch	900 ml
Joghurt	125 g
Honig	3 EL

Die Zutaten in das Joghurtglas geben und umrühren, bis die Mischung eine gleichmäßige Konsistenz hat. Nach Entfernung des Rührhakens das Glas mit dem Deckel in den Behälter stellen. Das angegebene Programm auswählen. Die Programmdauer durch Drücken des Schalters + bis zu 6 Stunden erhöhen und **START** drücken. Nach Beendigung des Programms den Joghurt mit dem Deckel 4 Stunden lang im Kühlschrank stehen lassen. Vor dem Verzehr umrühren.

Hinweis: bewahren Sie den Trinkjoghurt immer mitsamt Deckel im Kühlschrank auf und verzehren Sie ihn innerhalb von 7 Tagen.



Hüttenkäse

Hüttenkäse

PROG.
20

Zutaten	Gewonnene Menge
	550 g
Vollmilch	1,5 L
Zitronensaft	45 ml
Joghurt	1 (125 g)
Salz	1 pinch

Alle Zutaten vermischen und in den Behälter geben. Das angegebene Programm auswählen. Die Programmdauer durch Drücken des Schalters + bis zu 3 Stunden erhöhen und **START** drücken. Nach Beendigung des Programms 1 bis 2 Minuten lang abtropfen lassen.

Serviervorschlag: besonders lecker wird der Hüttenkäse, wenn Sie frisch gehackten Schnittlauch dazugeben. Für optimale Ergebnisse verwenden Sie Zutaten, die so frisch wie möglich sind. Achten sie darauf, dass die gesamte Ausstattung gründlich gereinigt ist. Bewahren Sie den Hüttenkäse immer mitsamt Deckel im Kühlschrank auf und verzehren Sie ihn innerhalb von 3 Tagen.



Antes de empezar

p 62 - 66

- Introducción
- Los programas sin gluten
- Medidas
- Preparar una masa fermentada



Sin gluten

p 67 - 68



Bienestar

p 69 - 70



Clásicos

p 71 - 72



Masas y pasteles

p 73



Gachas, cereales y confituras

p 74 - 75



Productos lácteos

p 76



Introducción

Por favor, lea estas páginas preliminares con cuidado, ya que contienen información importante para que sus recetas sean un éxito.

Harina: La harina de trigo se clasifica de acuerdo a la cantidad de salvado que contiene y el contenido de cenizas (materia mineral que queda después de la combustión en un horno a 900°C)

- Harina blanca para pastelería: harina fina (T45)
- Harina de Pan: harina de pan especial, harina panificable para pan blanco, harina blanca, harina de trigo (T55)
- La mitad de harina integral (T80)
- Harina integral (T110, T150)

Nota: la harina de centeno se clasifica en: T70, T130 y T170. En la indicación del tipo, el número denota una harina que es más o menos rica en salvado, fibras, vitaminas, minerales y oligoelementos.

Usted no obtendrá panes bien fermentados si utiliza una mayor proporción de harina de salvado. La cantidad de agua necesaria también variará según el tipo de harina. Preste atención a la consistencia de la masa, que una vez formada, debe ser suave y elástica, sin que se pegue a la sartén.

La harina se puede clasificar en dos grupos: harina de pan (ricos en gluten: trigo, espelta, kamut y harina) y harina de no pan (centeno, maíz, trigo sarraceno, castaña, etc), que puede ser utilizada además de harina panificable (10 a 50%)

Harina sin gluten: existe un gran número de harinas llamadas no panificables (sin contener gluten). Las más conocidas son las harinas de trigo de sarraceno llamado "trigo negro", de arroz (blanco o completo), de quinoa, de maíz, de castaña y de sorgo. Con el fin de comprobar para recrear la elasticidad del gluten es indispensable mezclar varios tipos de harinas no panificables entre ellas y añadir agentes espesantes.

Agentes espesantes: para obtener una consistencia correcta y tratar de imitar la elasticidad del gluten usted puede igualmente añadir goma de xantana y o harina de guar a sus preparados.

Levadura de panadero (*saccharomyces cerevisiae*): este es un producto esencial para hacer pan. Se presenta en varias formas: levadura fresca en cubitos, levadura seca activa que debe ser rehidratada, levadura seca instantánea o levadura líquida. Se vende en los supermercados (panadería o departamentos de productos frescos), pero también se puede comprar en su panadería. Si utiliza levadura fresca, recuerde desmenuzarla con los dedos para que se disuelva fácilmente.

Equivalencias cantidad/peso entre levadura de panadero seca, levadura fresca y levadura líquida:

Levadura de panadero seca (en cc)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Levadura de panadero seca (en g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Levadura fresca (en g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Lievito líquido (ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Si usted utiliza levadura fresca, multiplique por tres, en peso, la cantidad indicada para la levadura de panadero seca. Para la realización de panes sin gluten, será necesario utilizar una levadura específica sin gluten.

Levadura fermentable: se puede utilizar en lugar de levadura. Se trata de una levadura natural deshidratada, se puede encontrar en tiendas de alimentos orgánicos (2 cucharadas por 500 gramos de harina).

Levadura química: se puede utilizar sólo para la preparación de pasteles o tartas de frutas y nunca se usa para hacer pan.

Líquidos: la suma de la temperatura del agua, la harina y la habitación debe ser de 60°C Por regla general, utilice el agua del grifo a 18-20°C, excepto en verano, cuando es apropiado utilizar agua helada.

Sal: es esencial para la fabricación de pan y deberá medirse con precisión. Recuerde usar siempre sal fina (de preferencia sin refinar).

Azúcar: también contribuye al proceso de fermentación, la levadura nutre y le da al pan una hermosa corteza dorada. Al igual que la sal, debe medirse correctamente y no debe entrar en contacto con la levadura.

Otros ingredientes:

Grasa: hace el pan más suave y más sabroso. Puede utilizar todo tipo de grasas. Si utiliza la mantequilla, asegúrese de que la cortan en pedazos pequeños para que se distribuya uniformemente en la masa.

Leche y productos lácteos: modifican el sabor y la consistencia del pan y tienen un efecto emulsionante dando al interior una agradable textura suave. Puede usar los productos frescos o añadir un poco de leche en polvo.

Huevos: enriquecen a la masa, realzan el color del pan y contribuyen a un interior suave y bien desarrollado.

Especias: puede añadir todo tipo de ingredientes para el pan. Debe colocar estos ingredientes en el aparato después de oír un pitido, ya que no subirían durante el amasado (a excepción de los ingredientes en polvo).

El aparato realiza todas las etapas de la panificación, desde la subida al horneado. Sólo tiene que dejarlo reposar sobre una rejilla durante una hora antes de disfrutarlo.



Los programas sin gluten

Utilización de los programas

Los menús 1, 2 y 3 deben ser utilizados para realizar panes o pasteles sin gluten. Para cada uno de los programas *un único peso está disponible.*

Los panes y pasteles sin gluten convienen a las personas intolerantes al gluten (enfermedad celiaca) presente en varios cereales (trigo, cebada, centeno, avena, camut, escanda, etc.).

Es importante evitar la contaminación cruzada con harinas conteniendo gluten. Tenga un particular cuidado para limpiar el tanque, las palas así como todos los utensilios que sirven para la confección de panes y pasteles sin gluten. Asegúrese igualmente de que la levadura utilizada sea sin gluten.

Los Premezclados o Mezclados

Las recetas sin gluten han sido desarrolladas utilizando preparaciones (llamadas también mezclas preparadas para el uso) para pan sin gluten del tipo Schär o Valpiform.

Estas preparaciones sin gluten están disponibles en el comercio y/o en tiendas especializadas. Están igualmente disponibles en Internet.

Ajuste del resultado

Todas las marcas de Premezclado sin gluten no dan los mismos resultados.

Es posible que las recetas deban ser ajustadas para dar los mejores resultados, y que hayan sido necesarias pruebas.

Es necesario: añadir la cantidad de líquido según la consistencia de la pala. Esta debe ser relativamente flexible pero no líquida. En cambio la pasta del pastel debe quedar más bien líquida.



Demasiado líquida



OK



Demasiado seca

Preparación

Aquí os dejamos algunos consejos y reglas simples para conseguir mejor vuestros panes sin gluten.

Antes de seguir las recetas para elaborar pan sin gluten, verifique en el envase que los propios ingredientes que va a utilizar no contienen gluten.

La consistencia de las harinas sin gluten no permite una mezcla óptima: es aconsejable tamizar las mezclas de harina sin levadura para evitar la formación de grumos.

Igualmente, una ayuda durante el amasamiento será necesaria: rebatir los ingredientes no mezclados en la pared hacia el centro con una espátula (de madera o de plástico para evitar rayar el revestimiento).

El pan sin gluten será de consistencia más densa y de color más pálido que el pan normal.

El pan sin gluten no puede estar inflado como un pan tradicional y queda a menudo plano por encima.

La naturaleza de los ingredientes utilizados para las recetas sin gluten no permite obtener un buen tostado del pan. La parte de arriba del pan quedará a menudo bastante blanca



Medidas

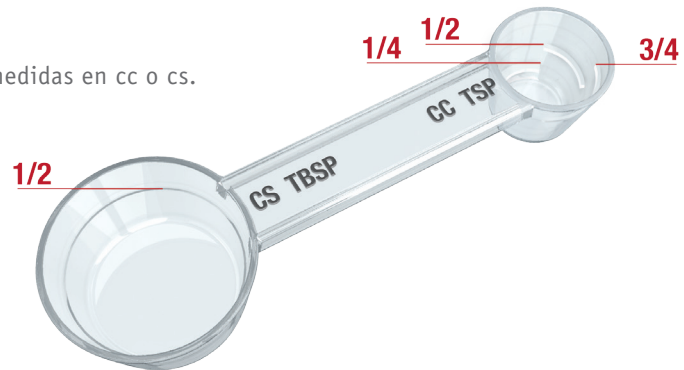
Utilice la cuchara provista para sus medidas en cc o cs.

1 tsp

Cuchara de café (cc)

1 tbsp

Cucharada sopera (cs)




Preparar una masa fermentada

Pasta elevada
PROG.
11

Ingredientes	500 g
Agua	190 ml
Levadura de panadero seca	1 cc
Harina (T55)	320 g
Sal	1 cc

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa mencionado. Pare el programa al cabo de 29 minutos y deje reposar durante 1 hora a 20°C, luego reserve durante 24 horas a 4°C.

 **Consejo:** la masa fermentada puede conservarse hasta 48 horas.



Pan sin gluten salado
PROG. 1

Pan con tomates confitados

Ingredientes			
Agua 30°C	380 ml	Harina de quinoa*	40 g
Aceite de oliva	40 ml	Harina de maíz*	40 g
Hierbas de Provenza	3 cc	Premix*	340 g
Levadura de panadero seca sin gluten	2 cc	Tomates confitados**	150 g
Sal	1 cc		

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente y tamice los ingredientes con (*). Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**. Escorra los tomates confitados (quite el excedente de aceite con papel absorbente). Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**).



es
66-67

Sin gluten



Pan de semillas

Ingredientes			
Agua 30°C	420 ml	Harina de arroz completo*	40 g
Levadura de panadero seca sin gluten	2 cc	Premix*	340 g
Sal	1 cc	Copos de maíz**	25 g
Harina de quinoa*	40 g	Semillas de sésamo**	50 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente y tamice los ingredientes con (*). Mezcle previamente y tamice juntos los ingredientes señalados con (*) o 75 g de mezcla de semillas para pan (pipa, lino, mijo, sésamo, adormidera). Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**.

Pan sin gluten salado
PROG. 1

Pan sin gluten dulce
PROG. 2

Pan azucarado

Ingredientes	Premix Schär	Premix Valpiform
Leche 30°C*	140 ml	200 ml
Huevos batidos*	4	4
Levadura de panadero seca sin gluten	2 cc	2 cc
Sal*	1 cc	1 cc
Azúcar*	60 g	60 g
Mantequilla fundida*	100 g	100 g
Premix	400 g	400 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente los ingredientes señalados con (*). Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**.



Pan sin gluten dulce

PROG.

2

Pan vienés de chocolate

Ingredientes

Leche 30°C*	280 ml	Azúcar*	2 cs
Huevos batidos*	2	Mantequilla fundida*	55 g
Levadura de panadero seca sin gluten*	2 cc	Premix	420 g
Sal*	1 cc	Pepitas de chocolate**	100 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle previamente los ingredientes señalados con (*). Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**).



Cake de jamón y queso

Ingredientes

Leche 30°C*	80 ml	Premezclado de pastelería**	300 g
Huevos batidos*	4	Aumento en polvo**	2 cc
Aceite de oliva*	100 g	Jamón en cubos***	250 g
Sal*	1 cc	Aceitunas verdes***	40 g
Pimienta	1 g	Gruyère rallado***	110 g
Mantequilla fundida	20 g		

Mezcle batiendo el conjunto de los ingredientes señalados con (*) hasta el blanqueo. Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado de la receta. Añada y mezcle seguidamente los ingredientes señalados con (**) previamente tamizados. Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (***)

Bizcocho sin gluten

PROG.

3



Pastel de castañas

Ingredientes

Leche 30°C*	20 ml	Aumento en polvo**	2 cc
Huevos batidos*	3	Mantequilla fundida	100 g
Sal*	1 g	Extracto de vainilla	1 cc
Harina de castaña**	165 g	Ron oscuro	1 cs
Maizena**	50 g	Azúcar glas	165 g

Mezcle batiendo el conjunto de los ingredientes señalados con (*) hasta el blanqueo. Añada y mezcle seguidamente los ingredientes señalados con (**) previamente tamizados. Luego vierta los ingredientes restantes en el tanque siguiendo el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**.

Bizcocho sin gluten

PROG.

3



Pan integral

PROG.
8

Pan rural

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	200 ml	270 ml	400 ml
Aceite de girasol	1,5 cs	2 cs	3 cs
Sal	1 cc	1,5 cc	2 cc
Azúcar	1,5 cc	2 cc	3 cc
Leche en polvo	0,5 cs	0,5 cs	1 cs
Harina (T55)	170 g	235 g	340 g
Harina de trigo integral (T150)	80 g	110 g	160 g
Harina de centeno integral (T130)	80 g	110 g	160 g
Levadura de panadero seca	0,5 cc	1 cc	1 cc

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**.



Pan integral rápido

PROG.
9

Pan integral

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	205 ml	270 ml	410 ml
Aceite de girasol	1,5 cs	2 cs	3 cs
Sal	1 cc	1,5 cc	2 cc
Azúcar	1,5 cc	2 cc	3 cc
Harina (T55)	130 g	180 g	260 g
Harina de trigo integral (T150)	200 g	270 g	400 g
Levadura de panadero seca	1 cc	1 cc	2 cc

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**.

Pan integral

PROG.
8

Pan integral rápido

PROG.
9



Pan integral

PROG.
8

Pan de lino con pasta fermentada

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	17 cl	25,5 cl	34 cl
Pasta fermentada (ver página 66)	75 g	115 g	150 g
Levadura de panadero seca	3/4 cc	1 cc	1,5 cc
Harina tradicional (T65)	260 g	390 g	520 g
Lino amarillo	20 g	30 g	40 g
Lino oscuro	20 g	30 g	40 g
Sal	5 g	7,5 g	10 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**.

Consejo de acompañamiento: este pan de lino acompaña perfectamente los platos en salsa, la carne de caza y la carne blanca.



Pan integral rápido

PROG.
9

Pan integral

PROG.
8

Pan integral rápido

PROG.
9

Pan con zanahoria

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	12 cl	18 cl	24 cl
Jugo de zanahoria	6 cl	9 cl	12 cl
Levadura de panadero seca	1 cc	1,5 cc	2 cc
Harina tradicional (T65)	300g	455 g	600g
Gluten	3g	4,5 g	6g
Sal	6g	9g	12g
Zanahorias cortadas**	60g	90g	120g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**).

Consejo de acompañamiento: este pan es ideal para acompañar los crudos o el buey borgoñés.



Pan sin sal

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	200ml	270 ml	400 ml
Harina (T55)	350g	480g	700g
Levadura de panadero seca	0,5 cc	1 cc	1 cc
Semillas de sésamo**	50g	75g	100g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**).

Pan francés

PROG.
6

Pan de centeno

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	95 ml	140 ml	190 ml
Yogur	60g	90g	230g
Sal	1/2 cc	1 cc	1 1/2 cc
Azúcar	10g	15g	20g
Aceite de girasol	1/2 cs	1 cs	1 1/2 cs
Malta	1 1/2 cs	2 cs	2 1/2 cs
Harina panificable (T55)	75g	110g	145g
Harina de centeno	140g	210g	280g
Cacao en polvo	10g	15g	20g
Levadura seca	1 cc	1 1/2 cc	2 cc
Cilantro molido	1/2 cc	1/2 cc	1 cc

Vierta los ingredientes en el depósito en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse **START**.

Opcional: añada semillas de cilantro justo antes del inicio del horneado.

Pan de centeno

PROG.
10

Pan básico rápido

PROG.
5

Pan rápido

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
El agua tibia a 35°C	210 ml	285 ml	420 ml
Aceite de girasol	3 cc	1 cs	1,5 cs
Sal	0,5 cc	1 cc	1 cc
Azúcar	2 cc	3 cc	1 cs
Leche en polvo	1,5 cs	2 cs	3 cs
Harina (T55)	325 g	445 g	650 g
Levadura de panadero seca	1,5 cc	2,5 cc	3 cc

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**.



es
70-71

Clásicos



Brioche

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Huevos batidos	1	2	2
Ablandar la mantequilla	115 g	145 g	230 g
Sal	1 cc	1 cc	2 cc
Azúcar	2,5 cs	3 cs	5 cs
Leche (líquida)	55 ml	60 ml	110 ml
Harina (T55)	280 g	365 g	560 g
Levadura de panadero seca	1,5 cc	2 cc	3 cc

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**.

Opcional: 1 c.c. agua de flor de naranja.

Pan dulce

PROG.
7

Gugelhopt

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Huevos batidos	1	2	2
Ablandar la mantequilla	100 g	125 g	200 g
Sal	1 cc	1 cc	2 cc
Azúcar	3 cs	4 cs	6 cs
Leche (líquida)	60 ml	80 ml	120 ml
Harina (T55)	250 g	325 g	500 g
Levadura de panadero seca	1,5 cc	2 cc	3 cc
Almendras (enteras)**	20 g	40 g	40 g
Pasas**	70 g	100 g	140 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**).

Consejo: remojar las uvas secas 1 hora en el orujo.



Pan dulce

PROG.
7

Pan dulce

PROG.
7

Pan blanco

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Leche fría	120 ml	210 ml	240 ml
Huevos	1	1	2
Levadura de panadero seca	2/3 cc	1 cc	1 1/3 cc
Harina (T55)	275 g	410 g	550 g
Gluten	3 g	5 g	7 g
Azúcar	20 g	30 g	40 g
Sal	1 cc	1/2 cs	2 cc
Mantequilla**	35 g	55 g	75 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**).



Pan francés

PROG.
6

Pan de miel con almendras

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	140 ml	210 ml	280 ml
Levadura de panadero seca	1/2 cc	3/4 cc	1 cc
Sal	3/4 cc	1 cc	1/2 cs
Miel	70 g	100 g	140 g
Harina (T55)	225 g	340 g	450 g
Picada de almendras tostadas**	70 g	100 g	140 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, el peso del pan, el nivel de tostado y pulse en **START**. Con la **señal sonora**, añada los ingredientes señalados con (**).



Masa para pan
**PROG.
11**

Pizza

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Agua	160 ml	240 ml	320 ml
Aceite de oliva	1 cs	1,5 cs	2 cs
Sal	0,5 cc	1 cc	1,5 cc
Harina (T55)	320 g	480 g	640 g
Levadura de panadero seca	0,5 cc	1 cc	1,5 cc

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado y pulse en **START**.



es
72-73

Masas y pasteles



Pasta fresca

Ingredientes	Cantidad obtenida		
	500 g	750 g	1000 g
Agua	45 ml	50 ml	90 ml
Huevos batidos	3	3	6
Sal	1 pizca	0,5 cc	1 cc
Harina (T55)	375 g	500 g	750 g

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Seleccione el programa indicado y pulse en **START**.

Masa para pasta fresca
**PROG.
12**

Rastel

**PROG.
13**

Tarta de almendras

Ingredientes	1000 g		
Huevos batidos*	200 g	Ron oscuro	3 cs
Sal*	1 pizca	Polvo de almendra	180 g
Azúcar*	190 g	Harina de trigo integral (T150)**	210 g
Ablandar la mantequilla	145 g	Aumento en polvo**	3 cc

Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado. Mezcle batiendo el conjunto de los ingredientes señalados con (*) hasta el blanqueo. Cernir, mezclar y luego agregar subtítulos a (**) ingredientes. Seleccione el programa indicado, el nivel de tostado y pulse en **START**.



Crema de avena

PROG.
15

Gachas con copos de avena

Ingredientes	Cantidad obtenida
	650 g
Leche líquida	600 ml
Copos de avena	100 g
Sal o azúcar	1 cc

Vierta los ingredientes en la cubeta en el siguiente orden. Seleccione el programa indicado. Aumente la duración del programa hasta 15 minutos pulsando + y a continuación **START**.

Sugerencia de presentación : si prefiere gachas menos líquidas, puede alargar 5 minutos la cocción. Para hacerlas más sabrosas, añada miel, canela, albaricoque troceado y avellanas sin cáscara al final.



Gachas de sémola de trigo duro

Ingredientes	Cantidad obtenida
	350 g
Leche	350 ml
Sémola de trigo duro	50 g
Sal o Azúcar	1 cc

Vierta los ingredientes en el depósito en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, aumente la duración del programa hasta 10 minutos pulsando + y pulse **START**.

Crema de avena

PROG.
15

Cereales

PROG.
16

Arroz

Ingredientes	Cantidad obtenida
	500 g
Arroz	200 g
Agua	400 ml
Sal	1/2 cc

Vierta los ingredientes en la cubeta en el siguiente orden: Seleccione el programa indicado. Aumente la duración del programa hasta 30 minutos pulsando + y a continuación **START**.

Sugerencia de presentación : sustituya el arroz por mijo.



Cereales

PROG.
16

Alforfón

Ingredientes	Cantidad obtenida
	540 g
Agua	450 ml
Alforfón	200 g
Sal	1/2 cc

Vierta los ingredientes en el depósito en el orden indicado. Seleccione el programa indicado, aumente la duración del programa hasta 30 minutos pulsando + y pulse **START**.

Sugerencia de presentación: una vez servido, añada 1 cucharada de mantequilla y mézclela cuando se haya derretido.



es
74-75

Gachas, cereales
y confituras

Mermelada

PROG.
17

Mermelada

Ingredientes	
Fresa, melocotón, ruibarbo o albaricoque	580 g
Azúcar	360 g
Zumo de limón	1
Pectina	30 g

Cortar y pique la fruta. Vierta los ingredientes en el bol en el orden indicado.



Yogur

PROG.
18

Yogur

Ingredientes	Cantidad obtenida
	850 ml
Leche entera	750 ml
Yogur	125 g

Vierta los ingredientes en el tarro de yogur y mezcle hasta obtener una consistencia homogénea. Introduzca el tarro con la tapa en la cubeta tras haber retirado la pala. Seleccione el programa indicado. Aumente la duración del programa hasta 9 horas pulsando + y a continuación **START**.

Sugerencia: filtre el yogur con el accesorio de filtro para obtener una textura más cremosa. Para obtener una consistencia más firme, aumente la duración del programa hasta 12 horas. El yogur debe conservarse con la tapa en el frigorífico y consumirse en un plazo máximo de 7 días.



Yogur líquido

Ingredientes	Cantidad obtenida
	1 L
Leche semidesnatada	900 ml
Yogur	125 g
Miel	3 cs

Vierta los ingredientes en el tarro de yogur y mezcle hasta obtener una consistencia homogénea. Introduzca el tarro con la tapa en la cubeta tras haber retirado la pala. Seleccione el programa indicado. Aumente la duración del programa hasta 6 horas pulsando + y a continuación **START**. Una vez haya finalizado el programa, deje reposar el yogur con la tapa en el frigorífico durante 4 horas. Mezclar antes de consumir.

Sugerencia: El yogur debe conservarse con la tapa en el frigorífico y consumirse en un plazo máximo de 7 días.

Yogur líquido

PROG.
19

Queso fresco

PROG.
20

Requesón

Ingredientes	Cantidad obtenida
	550 g
Leche entera	1,5L
Limón	45 ml
Yogur	1 (125 g)
Sal	1 pizca

Mezcle todos los ingredientes y viértalos en la cubeta. Seleccione el programa indicado. Aumente la duración del programa hasta 3 horas pulsando + y a continuación **START**. Una vez finalizado el programa, deje escurrir durante 1 o 2 min.

Consejo de presentación: añada cebollino fresco troceado para darle más sabor. Utilice los ingredientes más frescos posibles para conseguir los mejores resultados. Asegúrese de que todo el equipamiento está muy limpio. Mantenga siempre el requesón en el frigorífico con la tapa y consúmalo en un plazo máximo de 3 días.



Per saperne di più

p 77 - 81

- Introduzione
- I programmi senza glutine
- Dosi
- Preparazione pasta fermentata



Senza glutine

p 82 - 83



Benessere

p 84 - 85



Classiche

p 86 - 87



Pasta e dolci

p 88



Porridge, cereali e marmellate

p 89 - 90



Formaggi e yogurt

p 91



Introduzione

Prestate attenzione alle seguenti pagine introduttive contenenti informazioni importanti per la corretta esecuzione delle ricette

La farina: la farina di grano viene classificata in base alla quantità di crusca che contiene e alla percentuale di ceneri (minerali residui dopo la combustione in forno a 900°C.)

- Farina bianca da pasticceria: farina fluida (T45)
- Farina per pane: farina speciale pane, farina fermentante per pane bianco, farina bianca, farina di grano (T55)
- Farina bigia (T80)
- Farina integrale (T110, T150)

Nota bene: le farine di segale si classificano come segue: T70, T130 e T170. Nell'indicazione del tipo, il numero corrisponde quindi a una farina più o meno ricca di crusca, fibre, vitamine, minerali e oligoelementi.

L'utilizzo di una proporzione elevata di farina ricca di crusca consente di ottenere un pane meno lievitato. La quantità d'acqua necessaria dipende anche dal tipo di farina, prestate quindi attenzione alla consistenza del impasto che, una volta lavorato, deve essere soffice ed elastico, senza attaccarsi al recipiente.

Le farine possono essere classificate in due gruppi: panificabili. (ricche di glutine: farina di grano, di farro e di kamut) e non panificabili (segale, mais, grano saraceno, castagna...), che devono essere utilizzate come complemento a una farina panificabile (dal 10% al 50%).

Farine senza glutine: Esistono moltissime farine definite "non panificabili" (ovvero farine che non contengono glutine). Le più diffuse sono le farine di grano saraceno, o grano nero, di riso (bianco o integrale), di quinoa, di mais, di castagna e di sorgo. Per avvicinarsi all'elasticità del glutine è fondamentale combinare tipi di farine non panificabili diversi, aggiungendo agenti ispessenti.

Agenti ispessenti: Per ottenere la giusta consistenza e avvicinarsi quanto più possibile all'elasticità del glutine, è possibile aggiungere alle proprie ricette anche gomma di xantano e/o farina di Guar.

Il lievito di panificazione (*saccharomyces cerevisiae*): è un prodotto vivo indispensabile per la produzione del pane. Esiste in varie forme: fresco a cubetti, secco attivo da reidratare, secco istantaneo o liquido.

Viene venduto nei supermercati (reparto prodotti da forno o ultra freschi), ma potete anche acquistarlo dal panettiere. Se utilizzate il lievito fresco, sbriciolatelo delicatamente tra le dita per facilitarne lo scioglimento.

Equivalenze quantità / peso fra lievito naturale secco, lievito fresco e lievito liquido:

Lievito naturale secco (in cc.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Lievito naturale secco (in g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Lievito fresco (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Lievito liquido (in ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Se si utilizza del lievito fresco, moltiplicare per tre, in termini di peso, la quantità indicata per il lievito naturale secco. Per le ricette senza glutine dovrà essere utilizzato un lievito specifico privo di glutine.

Il lievito madre: è possibile utilizzarlo al posto del lievito. È un lievito naturale disidratato reperibile presso i punti vendita di prodotti biologici (2 cucchiaini da tavola per 500 grammi di farina).

Il lievito chimico: può essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di torte o dolci e mai per la produzione del pane.

I liquidi: la somma delle temperature dell'acqua, la farina e la stanza deve essere di 60 ° C. Come regola generale, utilizzare l'acqua del rubinetto a 18-20 ° C, salvo in estate, quando deve essere usata acqua fredda.

Il sale: è fondamentale per la produzione del pane e deve essere dosato con accuratezza. Si raccomanda di utilizzare sempre sale fi no (preferibilmente non raffi nato).

Lo zucchero: partecipa anch'esso al processo di fermentazione nutrendo il lievito e permettendo di ottenere una bella crosta dorata. Come il sale, deve essere dosato con accuratezza e non deve entrare in contatto con il lievito.

Gli altri ingredienti:

La materia grassa: consente di ottenere un pane più pastoso e saporito. Si possono utilizzare tutti i tipi di materie grasse. Se utilizzate il burro, abbiate cura di spezzettarlo per distribuirlo in modo più omogeneo.

Il latte e i suoi derivati: modificano il sapore e la consistenza del pane e hanno un effetto emulsionante che dona un bell'aspetto alla mollica. Si possono utilizzare prodotti freschi o aggiungere un po' di latte in polvere.

Le uova: arricchiscono la pasta, migliorano il colore del pane e favoriscono il corretto sviluppo della mollica.

Sapori e aromi: è possibile aggiungere qualsiasi tipo di ingrediente al pane. Tali ingredienti vanno posti nel recipiente al bip sonoro della macchina in modo che non vengano sminuzzati durante la fase di impastatura (ad eccezione degli ingredienti in polvere).

La macchina si occupa di tutte le fasi di produzione del pane, dalla lievitazione alla cottura.



I programmi senza glutine

Uso dei programmi

Per realizzare pani o dolci senza glutine, utilizzare i menu 1, 2 e 3. Per ogni programma, *è disponibile un solo peso.*

I pani e i dolci senza glutine sono indicati per chi soffre di intolleranze al glutine (celiachia), elemento presente in diversi cereali (grano, orzo, segale, avena, kamut, farro, ecc.).

È inoltre importante evitare contaminazioni incrociate con farine contenenti glutine. Pulire la terrina, le palette e tutti gli utensili che dovranno servire alla preparazione di pane e dolci senza glutine con particolare cura. Assicurarsi inoltre di utilizzare lievito privo di glutine.

Preparati premix o mix

Le ricette senza glutine sono state sviluppate utilizzando appositi preparati (chiamati anche miscele pronte all'uso) per pane senza glutine.

Questi preparati senza glutine sono reperibili in commercio e/o nei negozi specializzati. Sono inoltre disponibili alla vendita su internet.

Ritocco dei risultati

Non tutte le marche di preparati senza glutine danno gli stessi risultati.

È possibile che alcune ricette debbano essere ritoccate per ottenere i migliori risultati, e che siano necessarie alcune prove:

Occorrerà, ad esempio, regolare la quantità liquida in base alla consistenza della pasta. L'impasto infatti dovrà essere relativamente morbido, ma non liquido. Al contrario, l'impasto per dolci dovrà risultare piuttosto liquido.



Troppo liquido



OK



Troppo asciutto



Preparazione

Ecco alcuni semplici consigli e regole per realizzare al meglio tutte le ricette di pane senza glutine.

Prima di seguire le ricette per fare il pane senza glutine, si prega di controllare che gli ingredienti utilizzati non contengano glutine come indicato sulla confezione.

La consistenza delle farine senza glutine non permette una miscelazione ottimale degli ingredienti: ecco perché è raccomandato passare al setaccio la miscela delle varie farine senza il lievito, per prevenire l'eventuale formazione di grumi.

Allo stesso modo, durante l'impastatura occorrono alcuni accorgimenti: far scendere bene gli ingredienti rimasti sulle pareti della terrina con una spatola (in legno o in plastica per non rigarne il rivestimento), fino a quando siano tutti ben incorporati nell'impasto.

Anche al momento di aggiungere i vari ingredienti durante la preparazione, se si incollano alle pareti della terrina, spingerli al centro servendosi di una spatola (in legno o in plastica, per evitare di rigare il rivestimento della terrina) e incorporarli all'impasto.

Il pane senza glutine avrà una consistenza più densa e un colore più pallido di quello normale. Il pane senza glutine non lievita come il pane tradizionale e resta spesso piatto nella parte superiore.

Per loro stessa natura, gli ingredienti utilizzati per le ricette senza glutine non consentono di ottenere una buona doratura del prodotto finale. La parte superiore del pane resterà spesso piuttosto bianca.



Dosi

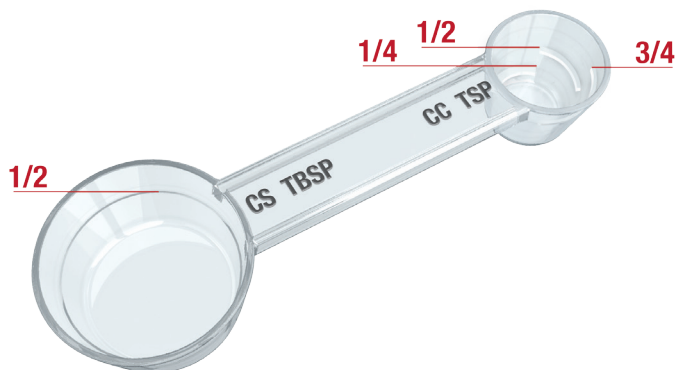
Usare il cucchiaino in dotazione per effettuare le misurazioni di cucchiaini da caffè o in cucchiaini da tavola.

1 tsp

Cucchiaino da caffè (cc.)

1 tbsp

Cucchiaino da tavola (C.)



Impasto lievitato
PROG.
11

Preparazione pasta fermentata

Ingredienti	500 g
Acqua	190 ml
Lievito naturale secco	1 cc.
Farina di pane (T55)	320 g
Sale	1 cc.

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma. Arrestare il programma dopo 29 minuti, lasciando riposare per 1 ora a 20°C, e lasciare riposare quindi per 24 ore a 4°C.

Consigli utili: la pasta lievitata può essere conservata fino a 48 ore.



Pane salato senza glutine
PROG.
1

Pane ai pomodori in conserva

Ingredienti			
Acqua 30°C	380 ml	Farina di quinoa*	40 g
Olio di oliva	40 ml	Farina di mais*	40 g
Erbe di Provenza	3 cc.	Premix*	340 g
Lievito naturale secco senza glutine	2 cc.	Pomodori in conserva**	150 g
Sale	1 cc.		

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Mescolare gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (*) e setacciarli. Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**. Scolare i pomodori in conserva (eliminando l'olio in eccesso con della carta assorbente). Al **segnale sonoro**, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**).



Pane ai semi misti

Ingredienti			
Acqua 30°C	420 ml	Farina di riso integrale*	40 g
Lievito naturale secco senza glutine	2 cc.	Premix*	340 g
Sale	1 cc.	Fiocchi di mais**	25 g
Farina di quinoa*	40 g	Semi di sesamo**	50 g

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Mescolare gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (*) e setacciarli. Aggiungere e mescolare gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**) oppure 75 g di semi misti per pane (girasole, lino, miglio, sesamo, papavero). Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**.

Pane salato senza glutine
PROG.
1

Pão sem gluten com açúcar
PROG.
2

Brioche

Ingredienti	Premix Schär	Premix Valpiform
Latte a 30°C*	140 ml	200 ml
Uova sbattute*	4	4
Lievito naturale secco senza glutine	2 cc.	2 cc.
Sale*	1 cc.	1 cc.
Zucchero*	60 g	60 g
Burro fuso*	100 g	100 g
Premix	400 g	400 g

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Mescolare gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (*). Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**.

Foto realizzata con miscela Valpiform



Pão sem glúten com açúcar
PROG. 2

Pane viennese con cioccolato

Ingredienti			
Latte a 30°C*	280 ml	Zucchero*	2 C.
Uova sbattute*	2	Burro fuso*	55 g
Lievito naturale secco senza glutine*	2 cc.	Premix	420 g
Sale*	1 cc.	Gocce di cioccolato**	100 g

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Mescolare gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (*). Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**. Al **segnale sonoro**, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**).



Torta prosciutto e formaggio

Ingredienti			
Latte a 30°C*	80 ml	Preparato per ricette di pasticceria**	300 g
Uova sbattute*	4	Lievito secco**	2 cc.
Olio di oliva*	100 g	Prosciutto a cubetti***	250 g
Sale*	1 cc.	Olive verdi***	40 g
Pepe	1 g	Groviera grattugiato***	110 g
Burro fuso	20 g		

Mescolare con una frusta gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (*) fino a quando la miscela non assume un colore chiaro tendente al bianco. Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Aggiungere e mescolare quindi gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**) che saranno stati precedentemente passati al setaccio. Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**. Al **segnale sonoro**, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**).

Pain français
PROG. 3

Bolo sem glúten
PROG. 3

Dolce alle castagne

Ingredienti			
Latte a 30°C*	20 ml	Lievito secco**	2 cc.
Uova sbattute*	3	Burro fuso	100 g
Sale*	1 g	Estratto di vaniglia	1 cc.
Farina di castagna**	165 g	Rhum	1 C.
Maizena**	50 g	Zucchero a velo	165 g

Mescolare con una frusta gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (*) fino a quando la miscela non assume un colore chiaro tendente al bianco. Aggiungere e mescolare quindi gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**) che saranno stati precedentemente passati al setaccio. Versare gli ingredienti rimanenti nella terrina seguendo l'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**.



Pane integrale

PROG.

8

Pane integrale rapido

PROG.

9

Pane contadino

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	200 ml	270 ml	400 ml
Olio di semi di girasole	1,5 C.	2 C.	3 C.
Sale	1 cc.	1,5 cc.	2 cc.
Zucchero	1,5 cc.	2 cc.	3 cc.
Latte in polvere	0,5 C.	0,5 C.	1 C.
Farina di pane (T55)	170 g	235 g	340 g
Impasto (T150)	80 g	110 g	160 g
Farina di segale (T130)	80 g	110 g	160 g
Lievito naturale secco	0,5 cc.	1 cc.	1 cc.

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**.



Pane integrale

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	205 ml	270 ml	410 ml
Olio di semi di girasole	1,5 C.	2 C.	3 C.
Sale	1 cc.	1,5 cc.	2 cc.
Zucchero	1,5 cc.	2 cc.	3 cc.
Farina di pane (T55)	130 g	180 g	260 g
Impasto (T150)	200 g	270 g	400 g
Lievito naturale secco	1 cc.	1 cc.	2 cc.

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**.

Pane integrale

PROG.

8

Pane integrale rapido

PROG.

9

Pane al lino a pasta fermentata

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	17 cl	25,5 cl	34 cl
Pasta fermentata (cfr. pagina 81)	75 g	115 g	150 g
Lievito naturale secco	3/4 cc.	1 cc.	1,5 cc.
Farina tradizionale (T65)	260 g	390 g	520 g
Lino chiaro	20 g	30 g	40 g
Lino scuro	20 g	30 g	40 g
Sale	5 g	7,5 g	10 g

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**.

Abbinamenti: il pane al lino accompagna perfettamente piatti ricchi di salse e condimenti, la cacciagione e le carni bianche.



Pane integrale

PROG.

8

Pane integrale rapido

PROG.

9

Pane alla carota

Pane integrale

PROG.
8

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	12 cl	18 cl	24 cl
Succo di carota	6 cl	9 cl	12 cl
Lievito naturale secco	1 cc.	1,5 cc.	2 cc.
Farina tradizionale (T65)	300 g	455 g	600 g
Glutine	3 g	4,5 g	6 g
Sale	6 g	9 g	12 g
Carote grattugiate**	60 g	90 g	120 g

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**. Al **segnale sonoro**, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**).

Abbinamenti: questo pane è perfetto per accompagnare le crudité o il boeuf bourguignon.



Pane integrale rapido

PROG.
9



Pane senza sale

Pane francese

PROG.
6

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	200 ml	270 ml	400 ml
Farina di pane (T55)	350 g	480 g	700 g
Lievito naturale secco	0,5 cc.	1 cc.	1 cc.
Semi di sesamo**	50 g	75 g	100 g

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**. Al **segnale sonoro**, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**).

Pane di segale

Pane di segale

PROG.
10

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	95 ml	140 ml	190 ml
Yogurt	60 g	90 g	230 g
Sale	1/2 cc.	1 cc.	1 1/2 cc.
Zucchero	10 g	15 g	20 g
Olio di girasole	1/2 C.	1 C.	1 1/2 C.
Malto	1 1/2 C.	2 C.	2 1/2 C.
Farina per pane (T55)	75 g	110 g	145 g
Farina di segale	140 g	210 g	280 g
Cacao in polvere	10 g	15 g	20 g
Lievito secco	1 cc.	1 1/2 cc.	2 cc.
Coriandolo in polvere	1/2 cc.	1/2 cc.	1 cc.

Mettere gli ingredienti nel serbatoio nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**.

Opzionale: Add coriander seeds just before beginning of baking.



Pane classico rapido
PROG.
5

Farina di pane

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua 35°C	210 ml	285 ml	420 ml
Olio di semi di girasole	3 cc.	1 C.	1,5 C.
Sale	0,5 cc.	1 cc.	1 cc.
Zucchero	2 cc.	3 cc.	1 C.
Latte in polvere	1,5 C.	2 C.	3 C.
Farina di pane (T55)	325 g	445 g	650 g
Lievito naturale secco	1,5 cc.	2,5 cc.	3 cc.

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**.



Brioche

Ingredienti	500g	750g	1000g
Uova sbattute	1	2	2
Burro ammorbidito	115 g	145 g	230 g
Sale	1 cc.	1 cc.	2 cc.
Zucchero	2,5 C.	3 C.	5 C.
Latte (liquido)	55 ml	60 ml	110 ml
Farina di pane (T55)	280 g	365 g	560 g
Lievito naturale secco	1,5 cc.	2 cc.	3 cc.

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**.

Facoltativo: 1 cc. acqua di fi ori d'arancio.

Pane dolce
PROG.
7

Pane dolce
PROG.
7

Kugelhopf

Ingredienti	500g	750g	1000g
Uova sbattute	1	2	2
Burro ammorbidito	100 g	125 g	200 g
Sale	1 cc.	1 cc.	2 cc.
Zucchero	3 C.	4 C.	6 C.
Latte (liquido)	60 ml	80 ml	120 ml
Farina di pane (T55)	250 g	325 g	500 g
Lievito naturale secco	1,5 cc.	2 cc.	3 cc.
Mandorle (intere)**	20 g	40 g	40 g
Pasas**	70 g	100 g	140 g

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**. Al **segnale sonoro**, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**).

Consigli utili: immergere l'uvetta per 1 ora in acquavite.



Pane dolce

PROG.
7

Fette di pane bianco

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Latte freddo	120 ml	210 ml	240 ml
Uova	1	1	2
Lievito naturale secco	2/3 cc.	1 cc.	1 1/3 cc.
Farina di pane (T55)	275 g	410 g	550 g
Glutine	3 g	5 g	7 g
Zucchero	20 g	30 g	40 g
Sale	1 cc.	1/2 C.	2 cc.
Burro**	35 g	55 g	75 g

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**. Al **segnale sonoro**, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**).



Pane francese

PROG.
6

Pane al miele e mandorle

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	140 ml	210 ml	280 ml
Lievito naturale secco	1/2 cc.	3/4 cc.	1 cc.
Sale	3/4 cc.	1 cc.	1/2 C.
Miele	70 g	100 g	140 g
Farina di pane (T55)	225 g	340 g	450 g
Mandorle tostate tritate**	70 g	100 g	140 g

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**. Al **segnale sonoro**, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**).



Impasto lievitato

PROG.
11

Pizza

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	160 ml	240 ml	320 ml
Olio di oliva	1 C.	1,5 C.	2 C.
Sale	0,5 cc.	1 cc.	1,5 cc.
Farina di pane (T55)	320 g	480 g	640 g
Lievito naturale secco	0,5 cc.	1 cc.	1,5 cc.

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato e premere **START**.



Pasta fresca

Ingredienti	Quantità ottenuta		
	500 g	750 g	1000 g
Acqua	45 ml	50 ml	90 ml
Uova sbattute	3	3	6
Sale	1 pizzico	0,5 cc.	1 cc.
Farina di pane (T55)	375 g	500 g	750 g

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato e premere **START**.

Pasta fresca

PROG.
12

Dolce

PROG.
13

Torta alle mandorle

Ingredienti	1000 g		
Uova sbattute*	200 g	Rhum	3 C.
Sale*	1 pizzico	Polvere di mandorle	180 g
Zucchero*	190 g	Impasto (T150)**	210 g
Burro ammorbidito	145 g	Lievito secco**	3 cc.

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Mescolare con una frusta gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (*) fino a quando la miscela non assume un colore chiaro tendente al bianco. Setacciare, mescolare e poi aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**). Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**.



Porridge

PROG.
15

Porridge ai fiocchi d'avena

Ingredienti	Quantità ottenuta
	650 g
Latte alimentare	600 ml
Fiocchi di avena	100 g
Sale o zucchero	1 cc.

Mettere gli ingredienti nel cestello rispettando il seguente ordine: Selezionare il programma indicato. Aumentare la durata del programma fino a 15 minuti premendo il tasto + e poi il tasto **START**.

Suggerimento per la presentazione: Se si preferisce un porridge meno liquido, è possibile prolungare la cottura di 5 minuti. Per renderlo più saporito, aggiungere miele, cannella, pezzi di albicocca e alla fine noci sguosciate.



Porridge, cereali
e marmellate

it
88-89

Porridge di semolino di grano duro

Porridge

PROG.
15

Ingredienti	Quantità ottenuta
	350 g
Latte	350 ml
Semolino di grano duro	50 g
Sale o zucchero	1 cc.

Mettere gli ingredienti nel serbatoio nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, aumentare la durata del programma a 10 minuti premendo il pulsante +, quindi **START**.



Cereali

PROG.
16

Riso

Ingredienti	Quantità ottenuta
	500 g
Riso	200 g
Acqua	400 ml
Sale	1/2 cc.

Mettere gli ingredienti nel cestello rispettando il seguente ordine: Selezionare il programma indicato. Aumentare la durata del programma fino a 30 minuti premendo il tasto + e poi il tasto **START**.

Suggerimento per la presentazione: sostituire il riso con il miglio.



Cereali

PROG.
16

Grano saraceno

Ingredienti	Quantità ottenuta
Acqua	540 g
Grano saraceno	450 ml
Sale	200 g
	1/2 cc.

Mettere gli ingredienti nel serbatoio nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, aumentare la durata del programma a 30 minuti premendo il pulsante +, quindi **START**.

Suggerimento per la presentazione: Dopo averlo servito, aggiungere 1 cucchiaino di burro e mescolare dopo che si è sciolto.



Marmellata

PROG.
17

Marmellata

Ingredienti	
Fragola, pesca, rabarbaro o albicocca	580 g
Zucchero	360 g
Succo di limone	1
Pectina	30 g

Tagliare e tritare grossolanamente la vostra frutta. Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato.



Yogurt

PROG.
18

Yogurt

Ingredienti	Quantità ottenuta
	850 ml
Latte intero	750 ml
Yogurt	125 g

Versare gli ingredienti nella caraffa da yogurt e mescolare fino ad ottenere una consistenza omogenea. Mettere la caraffa con il coperchio nel cestello dopo aver rimosso la paletta. Selezionare il programma indicato. Aumentare la durata del programma fino a 9 ore premendo il tasto + e poi il tasto **START**.

Suggerimento per la presentazione: filtrare lo yogurt con l'apposito accessorio per una consistenza più cremosa! Per una consistenza più densa, aumentare la durata del programma fino a 12 ore. Lo yogurt va conservato in frigo con il suo coperchio e deve essere consumato al massimo entro 7 giorni.



Yogurt da bere

Ingredienti	Quantità ottenuta
	1 L
Latte parzialmente scremato	900 ml
Yogurt	125 g
Miele	3 C.

Versare gli ingredienti nella caraffa da yogurt e mescolare fino ad ottenere una consistenza omogenea. Mettere la caraffa con il coperchio nel cestello dopo aver rimosso la paletta. Selezionare il programma indicato. Aumentare la durata del programma fino a 6 minuti premendo il tasto + e poi il tasto **START**. Una volta terminato il programma, lasciate riposare lo yogurt con il coperchio in frigo per 4 ore. Mescolare prima di consumarlo.

Suggerimento: conservare sempre lo yogurt da bere nel frigorifero con il coperchio e consumare entro un massimo di 7 giorni.

Yogurt liquido

PROG.
19

Formaggio fresco

Ingredienti	Quantità ottenuta
	550 g
Latte intero	1.5 L
Limone	45 ml
Yogurt	1 (125 g)
Sale	1 pinch

Mescolare tutti gli ingredienti e versarli nel recipiente. Selezionare il programma indicato. Aumentare la durata del programma fino a 3 ore premendo il tasto + e poi il tasto **START**. Una volta terminato il programma, lasciar sgocciolare da 1 a 2 min.

Suggerimento per la presentazione: aggiungere erba cipollina fresca per rendere il piatto più saporito. Per ottenere i risultati migliori, utilizzare ingredienti quanto più freschi possibile. Assicurarsi che l'attrezzatura sia pulita. Conservare sempre il formaggio fresco nel frigorifero con il coperchio e consumare entro un massimo di 3 giorni.



Formaggio

PROG.
20

p 92 - 96

A saber

- Introdução
- Os programas sem glúten
- Medidas
- Prepare uma massa fermentada



p 97 - 98

Sem glúten



p 99 - 100

Saudáveis



p 101 - 102

Clássicos



p 103

Massas e bolos



p 104 - 105

Papas, cereais e compotas



p 106

Laticínios



Introdução

Por favor, leia atentamente estas páginas de introdução uma vez que contêm importantes informações para preparar com sucesso as suas receitas.

Farinha: a farinha de trigo é classificada de acordo com a quantidade de farelo que contém e o teor de pó (matéria mineral que fica após a combustão num forno a 900°C).

- Farinha branca para bolos: farinha fina (T45)
- Farinha para pão: farinha especial para pão, farinha de panificação para pão branco, farinha branca, farinha de trigo (T55)
- Farinha semi integral (T80)
- Farinha integral (T150) (T110, T150)

Nota: a farinha de centeio é classificada com: T70, T130 e T170. Na indicação do tipo de farinha, o número que segue corresponde a uma farinha mais ou menos rica em farelo, fibras, vitaminas, minerais e oligoelementos.

Não conseguirá obter pães bem levedados se usar uma proporção maior de farinha de farelo rico. A quantidade necessária de água também poderá variar consoante o tipo de farinha. Preste atenção à consistência da massa, que uma vez formada, deve ser fofoa e elástica, sem colar à cuba.

A farinha pode ser classificada em dois grupos: panificável (rica em glúten: trigo, espelta e farinha kamut) e não panificável (centeio, milho, trigo, castanha, etc.) que devem ser utilizadas em complemento à farinha panificável (10 a 50%).

Farinha sem glúten: existem várias farinhas denominadas "não panificáveis" (não contém glúten). As mais conhecidas são as farinhas de trigo sarraceno, o denominado "trigo mourisco", de arroz (branco ou integral), de quinoa, de milho, de castanha e de sorgo. Para experimentar recriar a elasticidade do glúten, é indispensável misturar vários tipos de farinhas não panificáveis e juntar agentes espessantes.

Agentes espessantes: para obter uma consistência correcta e tentar imitar a elasticidade do glúten, é igualmente possível juntar goma xantana e/ou farinha de guar às suas preparações.

Fermento de padeiro (*saccharomyces cerevisiae*): Trata-se de um produto vivo essencial para a confeção do pão. Apresenta-se sobre várias formas: fermento fresco em pequenos cubos, fermento de padeiro seco ativo que deve ser reidratado, fermento instantâneo ou fermento líquido.

Encontra-se à venda no mercado (padeiro ou linear dos produtos frescos). Caso utilize fermento de padeiro fresco, não se esqueça de desfazê-lo com os dedos por forma a que se dissolva facilmente.

Equivalências quantidade/peso entre fermento de padeiro seco, fermento fresco e fermento líquido:

Fermento de padeiro seco (em c.c.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Fermento de padeiro seco (em g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Fermento fresco (em g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Levadura líquida (em ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Caso utilize fermento fresco, multiplique por três, em termos de peso, a quantidade indicada para o fermento de padeiro seco. Para a preparação de pães sem glúten, será necessário utilizar um fermento específico sem glúten.

Levedura fermentável: pode utilizá-la em vez de fermento. Trata-se de um fermento natural desidratado que se encontra à venda nas lojas de produtos biológicos (2 colheres de sopa para 500 gramas de farinha).

Fermento em pó: pode ser utilizado apenas para a preparação de bolos com fruta ou bolos e nunca deve ser utilizado para a preparação do pão.

Líquidos: a soma das temperaturas da água, farinha e da área deve ser de 60°C. Desta forma, em regra geral, é necessário utilizar água da torneira entre os 18-20°C, excepto no verão, estação durante a qual aconselhamos utilizar água refrigerada.

Sal: ingrediente essencial para a preparação do pão que deve ser medido com a máxima precisão. Utilize sempre sal fino (de preferência não refinado).

Açúcar: contribui para o processo de fermentação; alimenta o fermento e contribui para uma cõdea dourada e estaladiça. Tal como o sal, deve ser medido com a máxima precisão e nunca deve entrar em contacto com o fermento.

Outros ingredientes:

Matéria gorda: torna o pão mais leve e saboroso. Pode utilizar todo o tipo de matéria gorda. Caso utilize manteiga, corte-a em pequenos pedaços por forma a misturar-se bem na massa.

Leite e laticínios: alteram o sabor e a consistência do pão e têm um efeito emulsionador conferindo um miolo fofo. Pode utilizar produtos frescos ou adicionar um pouco de leite em pó.

Ovos: enriquecem o miolo, realçam a cor da cõdea e contribuem para um bom desenvolvimento do pão.

Sabores e especiarias: pode adicionar todo o tipo de ingredientes ao seu pão. Deve juntar estes ingredientes após o sinal sonoro por forma a não serem misturados durante o processo de amassar (excepto ingredientes em pó).

A máquina do pão efetua todos os passos necessários para a preparação do pão desde a levedura até à cozedura. Deve deixá-lo repousar durante 1 hora sobre um grelha antes de saboreá-lo.



Os programas sem glúten

Utilização dos programas

Os menus 1, 2 e 3 devem ser utilizados para preparar pães ou bolos sem glúten. Para cada um dos programas, *só se encontra disponível um peso*.

Os pães e bolos sem glúten adequam-se a pessoas com intolerância ao glúten (doença celíaca) presente em diversos cereais (trigo, cevada, centeio, aveia, kamut, espelta, etc.).

É importante evitar a contaminação cruzada de farinhas que contêm glúten. Tome especial cuidado ao limpar a cuba, as pás e todos os utensílios que servirão para a confeção de pães e bolos sem glúten. Certifique-se igualmente de que o fermento utilizado não contém glúten.

As pré-misturas ou misturas

As receitas sem glúten foram desenvolvidas utilizando preparações (denominadas igualmente de misturas prontas a utilizar) para pão sem glúten do tipo **Schär** o **Valpiform**.

Essas preparações sem glúten encontram-se disponíveis no comércio e/ou em lojas especializadas. Encontram-se igualmente disponíveis na Internet.

Ajuste do resultado

Todas as marcas de pré-misturas sem glúten fornecem resultados diferentes.

É possível que seja necessário ajustar as receitas para obter os melhores resultados e realizar testes:

É necessário: ajustar a quantidade de líquido de acordo com a consistência da massa. Esta deve ser relativamente maleável, mas não líquida. Contudo, a massa para bolos deve ficar com um aspecto mais líquido.



Demasiado líquida



OK



Demasiado seca

Preparação

Seguem-se alguns conselhos e regras simples para obter os melhores pães sem glúten.

Antes de seguir as receitas para fazer pão sem glúten, consulte a embalagem dos ingredientes que pretende utilizar para confirmar que não contêm glúten.

A consistência das farinhas sem glúten não permite uma mistura ideal: aconselha-se peneirar as misturas de farinha sem o fermento para evitar a formação de grumos.

Será ainda necessária ajuda durante a amassadura: faça descer os ingredientes não misturados na cuba até ao centro com uma espátula (em madeira ou plástico para não riscar o revestimento), até estarem todos incorporados.

Ao adicionar os ingredientes durante a preparação, estes pegam-se às paredes. Deve empurrá-los no centro da cuba até à massa com a ajuda de uma espátula (em madeira ou em plástico para não riscar o revestimento).

O pão sem glúten terá uma consistência mais densa e uma cor mais clara do que o pão normal.

O pão sem glúten não pode crescer como um pão tradicional e, geralmente, fica liso por cima.

A natureza dos ingredientes utilizados para as receitas sem glúten não permite obter uma boa tostagem do pão. A parte superior do pão ficará geralmente branca.



Medidas

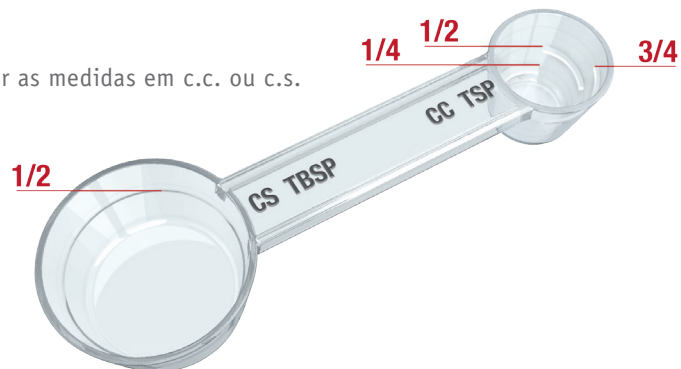
Utilize a colher fornecida para efetuar as medidas em c.c. ou c.s.

1 tsp

Colher de café (cc)

1 tbsp

Colher de sopa (cs)



Prepare uma massa fermentada

Massa levedada
PROG.
11

Ingredientes	500 g
Água	190 ml
Fermento de padeiro seco	1 cc
Farinha tipo T55	320 g
Sal	1 cc

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa pretendido. Pare o programa ao fim de 29 minutos e deixe repousar durante 1h a 20 °C e, em seguida, reserve durante 24h a 4 °C.

 **Conselho:** a massa fermentada conserva-se durante 48 horas.



Pão sem glúten com sal
PROG. 1

Pão com tomate cristalizado

Ingredientes			
Água 30°C	380 ml	Farinha de quinoa*	40 g
Azeite	40 ml	Farinha de milho*	40 g
Ervas de Provence	3 cc	Preparado*	340 g
Fermento de padeiro seco sem glúten	2 cc	Tomate cristalizado**	150 g
Sal	1 cc		

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Misture previamente e peneire os ingredientes legendados com (*) em conjunto. Selecione o programa indicado, nível de tostagem e pressione o botão **START**. Escorra os tomates cristalizados (retire o excesso de óleo com papel absorvente). Quando ouvir o **sinal sonoro**, adicione os ingredientes legendados com (**).



Pão de sementes

Ingredientes			
Água 30°C	420 ml	Farinha de arroz integral*	40 g
Fermento de padeiro seco sem glúten	2 cc	Preparado*	340 g
Sal	1 cc	Flocos de milho**	25 g
Farinha de quinoa*	40 g	Sementes de sésamo**	50 g

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Misture previamente e peneire os ingredientes legendados com (*) em conjunto. Em seguida, adicione e misture os ingredientes legendados com (**) ou 75 g de mistura de sementes para pão (girassol, linho, painço, sésamo, papoila, etc.). Selecione o programa indicado, nível de tostagem e pressione o botão **START**.

Pão sem glúten com sal
PROG. 1

Pão sem glúten com açúcar
PROG. 2

Brioche

Ingredientes	Preparado Schär	Preparado Valpiform
Leite 30°C*	140 ml	200 ml
Ovos batidos*	4	4
Fermento de padeiro seco sem glúten	2 cc	2 cc
Sal*	1 cc	1 cc
Açúcar*	60 g	60 g
Manteiga derretida*	100 g	100 g
Preparado	400 g	400 g

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Misture previamente os ingredientes legendados com (*). Selecione o programa indicado, nível de tostagem e pressione o botão **START**.



Pão sem glúten com açúcar
PROG.
2

Pão vienense com chocolate

Ingredientes			
Leite 30°C*	280 ml	Açúcar*	2 cs
Ovos batidos*	2	Manteiga derretida*	55 g
Fermento de padeiro seco sem glúten*	2 cc	Preparado	420 g
Sal*	1 cc	Pepitas de chocolate**	100 g

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Misture previamente os ingredientes legendados com (*). Selecione o programa indicado, nível de tostagem e pressione o botão **START**. Quando ouvir o **signal sonoro**, adicione os ingredientes legendados com (**).



Queque com fiambre e queijo

Ingredientes			
Leite 30°C*	80 ml	Preparado de pastelaria**	300 g
Ovos batidos*	4	Fermento químico**	2 cc
Azeite*	100 g	Fiambre em cubos***	250 g
Sal*	1 cc	Azeitonas verdes***	40 g
Pimenta	1 g	Queijo Gruyère ralado***	110 g
Manteiga derretida	20 g		

Misture com o batedor de arames o conjunto dos ingredientes legendados com (*) até obter uma mistura esbranquiçada. Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Em seguida, adicione e misture os ingredientes legendados com (**) previamente peneirados. Selecione o programa indicado, nível de tostagem e pressione o botão **START**. Quando ouvir o **signal sonoro**, adicione os ingredientes legendados com (***).

Bolo sem glúten
PROG.
3



Bolo de castanhas

Ingredientes			
Leite 30°C*	20 ml	Fermento químico**	2 cc
Ovos batidos*	3	Manteiga derretida	100 g
Sal*	1 g	Extrato de baunilha	1 cc
Farinha de castanha**	165 g	Rum	1 cs
Maizena**	50 g	Icing sugar	165 g

Misture com o batedor de arames o conjunto dos ingredientes legendados com (*) até obter uma mistura esbranquiçada. Em seguida, adicione e misture os ingredientes legendados com (**) previamente peneirados. Em seguida, adicione os restantes ingredientes na cuba seguindo a ordem indicada. Selecione o programa indicado, nível de tostagem e pressione o botão **START**.

Bolo sem glúten
PROG.
3



Pão de mofa

Pão integral

PROG.
8

Pão integral rápido

PROG.
9

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água	200 ml	270 ml	400 ml
Óleo de girassol	1,5 cs	2 cs	3 cs
Sal	1 cc	1,5 cc	2 cc
Açúcar	1,5 cc	2 cc	3 cc
Leite em pó	0,5 cs	0,5 cs	1 cs
Farinha de trigo (T55)	170 g	235 g	340 g
Farinha integral (T150)	80 g	110 g	160 g
Farinha de centeio (T130)	80 g	110 g	160 g
Fermento de padeiro seco	0,5 cc	1 cc	1 cc

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, o peso do pão, o nível de tostagem e pressione o botão **START**.



Pão integral

Pão integral

PROG.
8

Pão integral rápido

PROG.
9

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água	205 ml	270 ml	410 ml
Óleo de girassol	1,5 cs	2 cs	3 cs
Sal	1 cc	1,5 cc	2 cc
Açúcar	1,5 cc	2 cc	3 cc
Farinha de trigo (T55)	130 g	180 g	260 g
Farinha integral (T150)	200 g	270 g	400 g
Fermento de padeiro seco	1 cc	1 cc	2 cc

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, o peso do pão, o nível de tostagem e pressione o botão **START**.



Pão de linho com massa fermentada

Pão integral

PROG.
8

Pão integral rápido

PROG.
9

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água	17 cl	25,5 cl	34 cl
Massa fermentada (consultar a página 96)	75 g	115 g	150 g
Fermento de padeiro seco	3/4 cc	1 cc	1,5 cc
Farinha tradicional (T65)	260 g	390 g	520 g
Linho amarelo	20 g	30 g	40 g
Linho castanho	20 g	30 g	40 g
Sal	5 g	7,5 g	10 g

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, o peso do pão, o nível de tostagem e pressione o botão **START**.

Conselho de acompanhamento: o pão de linho acompanha perfeitamente os pratos com molhos, as carnes de caça e as carnes brancas.



Pão integral

PROG.
8

Pain complet rapide

PROG.
9

Pão de cenoura

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água	12 cl	18 cl	24 cl
Sumo de cenoura	6 cl	9 cl	12 cl
Fermento de padeiro seco	1 cc	1,5 cc	2 cc
Farinha tradicional (T65)	300 g	455 g	600 g
Glúten	3 g	4,5 g	6 g
Sal	6 g	9 g	12 g
Cenouras raladas**	60 g	90 g	120 g

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, o peso do pão, o nível de tostagem e pressione o botão **START**. Quando ouvir o **sinal sonoro**, adicione os ingredientes legendados com (**).

Conselho de acompanhamento: este pão é ideal para acompanhar saladas frias ou jardineiras.



Pão sem sal

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água	200 ml	270 ml	400 ml
Farinha de trigo (T55)	350 g	480 g	700 g
Fermento de padeiro seco	0,5 cc	1 cc	1 cc
Sementes de sésamo**	50 g	75 g	100 g

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, o peso do pão, o nível de tostagem e pressione o botão **START**. Quando ouvir o **sinal sonoro**, adicione os ingredientes legendados com (**).

Pão francês

PROG.
6

Pão de centeio

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água	95 ml	140 ml	190 ml
Iogurte	60 g	90 g	230 g
Sal	1/2 cc	1 cc	1 1/2 cc
Açúcar	10 g	15 g	20 g
Óleo de girassol	1/2 cs	1 cs	1 1/2 cs
Malte	1 1/2 cs	2 cs	2 1/2 cs
Farinha para pão (T55)	75 g	110 g	145 g
Farinha de centeio	140 g	210 g	280 g
Cacau em pó	10 g	15 g	20 g
Levedura seca	1 cc	1 1/2 cc	2 cc
Coentros em pó	1/2 cc	1/2 cc	1 cc

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, o peso do pão, o nível de tostagem e prima **START**.

Opcional: adicione os coentros antes do início da preparação.

Pão de centeio

PROG.
10

Pão básico rápido

PROG.
5

Pão super rápido

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água morna 35°C	210 ml	285 ml	420 ml
Óleo de girassol	3 cc	1 cs	1,5 cs
Sal	0,5 cc	1 cc	1 cc
Açúcar	2 cc	3 cc	1 cs
Leite em pó	1,5 cs	2 cs	3 cs
Farinha de trigo (T55)	325 g	445 g	650 g
Fermento de padeiro seco	1,5 cc	2,5 cc	3 cc

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, o peso do pão, o nível de tostagem e pressione o botão **START**.



pt
100-101

Clássicos



Brioche

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Ovos batidos	1	2	2
Manteiga amolecida	115 g	145 g	230 g
Sal	1 cc	1 cc	2 cc
Açúcar	2,5 cs	3 cs	5 cs
Leite (líquido)	55 ml	60 ml	110 ml
Farinha de trigo (T55)	280 g	365 g	560 g
Fermento de padeiro seco	1,5 cc	2 cc	3 cc

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, o peso do pão, o nível de tostagem e pressione o botão **START**.

Opcional: 1 c.s. de água de flor de laranjeira

Pão doce

PROG.
7

Kugelhopt

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Ovos batidos	1	2	2
Manteiga amolecida	100 g	125 g	200 g
Sal	1 cc	1 cc	2 cc
Açúcar	3 cs	4 cs	6 cs
Leite (líquido)	60 ml	80 ml	120 ml
Farinha de trigo (T55)	250 g	325 g	500 g
Fermento de padeiro seco	1,5 cc	2 cc	3 cc
Amêndoas (inteiras)**	20 g	40 g	40 g
Passas de uvas**	70 g	100 g	140 g

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, o peso do pão, o nível de tostagem e pressione o botão **START**. Quando ouvir o **sinal sonoro**, adicione os ingredientes legendados com (**).

Conselho: embeba as uvas secas 1h em aguardente.



Pão doce

PROG.
7

Pão doce

PROG.
7

Pão de forma

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Leite frio	120 ml	210 ml	240 ml
Ovos	1	1	2
Fermento de padeiro seco	2/3 cc	1 cc	1 1/3 cc
Farinha de trigo (T55)	275 g	410 g	550 g
Glúten	3 g	5 g	7 g
Açúcar	20 g	30 g	40 g
Sal	1 cc	1/2 cs	2 cc
Manteiga**	35 g	55 g	75 g

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, o peso do pão, o nível de tostagem e pressione o botão **START**. Quando ouvir o **signal sonoro**, adicione os ingredientes legendados com (**).



Pão francês

PROG.
6

Pão com mel e amêndoas

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água	140 ml	210 ml	280 ml
Fermento de padeiro seco	1/2 cc	3/4 cc	1 cc
Sal	3/4 cc	1 cc	1/2 cs
Mel	70 g	100 g	140 g
Farinha tipo T55	225 g	340 g	450 g
Amêndoas picadas torradas**	70 g	100 g	140 g

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, o peso do pão, o nível de tostagem e pressione o botão **START**. Quando ouvir o **signal sonoro**, adicione os ingredientes legendados com (**).



Massas levedadas
PROG. 11

Pizza

Ingredientes	500 g	750 g	1000 g
Água	160 ml	240 ml	320 ml
Azeite	1 cs	1,5 cs	2 cs
Sal	0,5 cc	1 cc	1,5 cc
Farinha de trigo (T55)	320 g	480 g	640 g
Fermento de padeiro seco	0,5 cc	1 cc	1,5 cc

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado e pressione o botão **START**.



pt
102-103

Massas e bolos



Massa fresca

Ingredientes	Quantidade obtida		
	500 g	750 g	1000 g
Água	45 ml	50 ml	90 ml
Ovos batidos	3	3	6
Sal	1 pitada	0,5 cc	1 cc
Farinha de trigo (T55)	375 g	500 g	750 g

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado e pressione o botão **START**.

Massa fresca
PROG. 12

Bolo

PROG. 13

Bolo de amêndoa

Ingredientes	1000 g		
Ovos batidos*	200 g	Rum	3 cs
Sal*	1 pitada	Amêndoa em pó	180 g
Açúcar*	190 g	Farinha integral (T150)**	210 g
Manteiga amolecida	145 g	Fermento químico**	3 cc

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Misture com o batedor de arames o conjunto dos ingredientes legendados com (*) até obter uma mistura esbranquiçada. Misture previamente, peneire e adicione os ingredientes legendados com (**) em conjunto. Selecione o programa indicado, nível de tostagem e pressione o botão **START**.



Papas

PROG.
15

Papas de aveia

Ingredientes	Quantidade obtida
	650 g
Leite	600 ml
Flocos de aveia	100 g
Sal ou açúcar	1 cc

Deite os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado. Aumente a duração do programa até 15 minutos premindo a tecla + e prima **START**.

Dicas para servir : caso prefira uma papa menos líquida, acrescente 5 minutos à preparação. Para torná-la mais saborosa, adicione mel, canela, alperces cortados e avelãs no final.



Papa de sêmola de trigo duro

Ingredientes	Quantidade obtida
	350 g
Leite	350 ml
Papa de sêmola de trigo duro	50 g
Sal ou açúcar	1 cc

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, aumente a duração do programa em 10 minutos, pressionando o botão + e pressione **START**.

Papas

PROG.
15

Cereais

PROG.
16

Arroz

Ingredientes	Quantidade obtida
	500 g
Arroz	200 g
Água	400 ml
Sal	1/2 cc

Deite os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado. Aumente a duração do programa até 30 minutos premindo a tecla + e prima **START**.

Dica : substitua o arroz por milho-miúdo.



Cereais

PROG.
16

Trigo mourisco (sarraceno)

Ingredientes	Quantidade obtida
	540 g
Água	450 ml
Trigo mourisco	200 g
Sal	1/2 cc

Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada. Selecione o programa indicado, aumente a duração do programa em 30 minutos, pressionando o botão + e prima **START**.

Dicas para servir: depois de servido, adicione 1 colher de sopa de manteiga e misture até derreter.



pt
104-105

Papas, cereais e
compotas

Compota

PROG.
17

Doce de fruta

Ingredientes	
Morango, pêsego, ruibarbo ou alperce	580 g
Açúcar	360 g
Sumo de limão	1
Pectina	30 g

Corte e pique grosseiramente a fruta. Coloque os ingredientes na cuba pela ordem indicada.



Iogurte

PROG.
18

Iogurte

Ingredientes	Quantidade obtida
	850 ml
Leite gordo	750 ml
Iogurte	125 g

Deite os ingredientes no copo de iogurte e misture até obter uma consistência homogênea. Coloque o copo com a tampa na cuba sem a pá. Selecione o programa indicado. Aumente a duração do programa até 9 horas premindo a tecla + e prima **START**.

Recomendação: filtre o iogurte com o acessório filtro para obter uma textura mais cremosa! Para conseguir uma consistência mais firme, aumente a duração do programa até 12 horas. O iogurte deve ser conservado com a tampa no frigorífico e consumido no prazo máximo de 7 dias.



Iogurte líquido

Ingredientes	Quantidade obtida
	1 L
Leite meio gordo	900 ml
Iogurte	125g
Mel	3 cs

Deite os ingredientes no copo de iogurte e misture até obter uma consistência homogênea. Coloque o copo com a tampa na cuba sem a pá. Selecione o programa indicado. Aumente a duração do programa até 6 horas premindo a tecla + e prima **START**. Quando o programa terminar, deixe repousar o iogurte com a tampa no frigorífico durante 4 horas. Misture antes de consumir.

Recomendação: Mantenha sempre o iogurte líquido no frigorífico com a tampa e consuma dentro de 7 dias no máximo.

Kefir

PROG.
19

Queijo

PROG.
20

Queijo creme

Ingredientes	Quantidade obtida
	550 g
Leite gordo	1,5 L
Limão	45 ml
Iogurte	1 (125 g)
Sal	1 pitada

Misture todos os ingredientes e deite na cuba. Selecione o programa indicado. Aumente a duração do programa até 3 horas premindo a tecla + e prima **START**. Quando o programa terminar, deixe escorrer durante 1 a 2 minutos.

Dica para servir: Adicione cebolinho fresco picado para torná-lo mais saboroso. Utilize os ingredientes mais frescos possível para os melhores resultados. Verifique se todos os acessórios estão limpos. Mantenha sempre o queijo creme no frigorífico com a tampa e consuma dentro de 3 dias no máximo.



p 107 - 111

Полезно знать

- Введение
- О рецептах без глютена
- Единицы измерения
- Приготовление дрожжевого теста



p 112 - 113

Без глютена



p 114 - 115

Фитнес



p 116 - 117

Традиционные рецепты



p 118

Паста и сладкая выпечка



p 119 - 120

Каши и варенье



p 121

Молочные продукты



Введение

Пожалуйста, внимательно прочитайте эти вводные страницы, т.к. они содержат важную информацию для успешного приготовления ваших блюд.

Мука: пшеничная мука классифицируется согласно количеству отрубей, содержащихся в ней, и золы (минерального вещества, которое остается после сгорания в духовке при температуре в 900°C.).

- Белая мука для выпечки: мука высшего сорта
- Хлебная мука: специальная мука для выпечки хлеба, мука для выпечки белого хлеба, белая мука, пшеничная мука
- Полунепросеянная мука
- Непросеянная мука

Вы не получите хорошо подошедший хлеб, используя большую пропорцию богатой отрубями муки. Количество необходимой воды также очень сильно зависит от типа муки. Обратите внимание, что подготовленное тесто должно быть мягким и упругим, и не прилипать к краям чаши.

Мука может быть подразделена на две группы: мука для выпечки хлеба (богатая клейковиной: например, пшеничная) и иная (из ржи, гречки, каштана, и т.п.), которая должна использоваться в дополнение к основной муке для выпечки хлеба (10 - 50 %).

Мука без глютена: Есть много видов муки без глютена. Наиболее известные: гречневая мука, рисовая мука, киноа, кукурузная мука, каштановая мука. Чтобы воссоздать упругость клейковины, необходимо смешивать несколько типов муки без глютена и добавить загустители.

Загустители: для достижения необходимой консистенции и имитации эластичности глютена можно добавить ксантановую смолу или гуаровую камедь.

Дрожжи: это один из самых важных компонентов для приготовления хлеба. Они бывают разных видов: сырые дрожжи в форме маленьких кубиков, сухие дрожжи или жидкие дрожжи. Вы можете приобрести дрожжи в любом супермаркете (в отделе выпечки или свежих продуктов). Если Вы используете сырые дрожжи, не забудьте покрошить их вручную так, чтобы они распались очень легко.

Эквивалентность количества/веса между сухими дрожжами, сырыми дрожжами и жидкими дрожжами:

Сухие дрожжи (ст.л)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Сухие дрожжи (в граммах)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Свежие дрожжи (в граммах)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Жидкие дрожжи (в мл)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Если Вы используете сырые дрожжи, умножьте указанное количество сухих дрожжей на три (в отношении веса).

Закваска для брожения: Вы можете использовать её вместо дрожжей. Закваски рассчитаны на улучшение вкусовых качеств белого хлеба.

Разрыхлитель: Он может использоваться только для приготовления фруктовых кексов и др. выпечки, но не для выпекания хлеба.

Жидкости: Суммарная температура воды, муки и комнаты должна быть 60°C. Таким образом, используйте воду из-под крана (18-20°C), кроме летнего времени, когда более подходящей будет охлажденная вода.

Соль: Этот ингредиент очень важен для приготовления хлеба и должен использоваться очень аккуратно. Не забудьте всегда использовать соль хорошего качества (предпочтительно нерафинированную).

Сахар: Он также способствует процессу брожения и дает Вашему хлебу красивую золотую корку. Точно так же как и для соли, важно использовать правильное количество сахара и не допускать контакта с дрожжами.

Другие Ингредиенты:

Жиры: Данный компонент делает Ваш хлеб мягче и вкуснее. Вы можете использовать все виды жиров. Если Вы используете масло, порежьте его на маленькие части так, чтобы оно было распределено в тесте равномерно.

Молоко и молочные продукты: Они изменяют вкус и консистенцию Вашего хлеба, оказывая эмульсионный эффект. Вы можете использовать свежие продукты или добавить сухого молока.

Яйца: Они обогащают тесто, насыщают хлеб цветом и способствуют мягкой текстуре.

Ароматы и специи: Вы можете добавлять любые компоненты к Вашему хлебу. Вы должны поместить их в чашу после звукового сигнала, чтобы они не осели во время смешивания (за исключением сухих компонентов).

Ваша хлебопечка выполнит все стадии выпекания, от подготовки теста до самой выпечки. Вам лишь стоит подождать, пока хлеб остынет (примерно час) и затем в полной мере насладиться вкусом свежеспеченного хлеба!



Рецепты без глютена

Использование программ:

Программы №1, 2 и 3 должны быть использованы для приготовления хлеба и кексов без глютена. Для каждой из этих программ *возможен только один вариант веса*.

Хлеб без глютена подходит людям, у которых есть аллергия на глютен, содержащийся в нескольких видах зерновых культур (пшеница, ячмень, рожь, овес и т.д).

Важно избегать соприкосновения безглютеновых продуктов и обычного хлеба, для этого убедитесь, что чаша и нож для приготовления хлеба тщательно вымыты и дрожжи, которые вы используете, не содержат глютен.

Смеси для хлеба без глютена

Существуют специальные смеси для приготовления хлеба без глютена.

Эти смеси можно найти в супермаркете, специализированном магазине или интернете.

Настройка результатов

Не все смеси без глютена дают одинаковый результат.

Поэтому вам возможно понадобится попробовать рецепт несколько раз, чтобы получить наилучший результат.

Вы можете попробовать регулировать количество жидкости в тесте (тесто для кекса должно быть более жидким, чем для хлеба).



**Слишком
много
жидкости**



ОК



**Слишком
плотное**



Приготовление

Вот несколько простых советов, для приготовления хлеба без глютена.

Перед приготовление хлеба без глютена, убедитесь, что все ингредиенты, которые вы используете, не содержат глютен.

Для приготовления хлеба без глютена нужно просеять муку без глютена через сито.

Кроме того безглютеновое тесто плохо перемешивается, поэтому Вам, возможно, придется помочь при замесе теста лопаткой (пластиковой и деревянной, чтобы не повредить покрытие чаши).

Если после добавления дополнительных ингредиентов они прилипли к стенкам, помогите с помощью лопатки и сдвиньте в центр к ножу.

Хлеб без глютена будет иметь более плотную консистенцию, будет белее, чем обычный хлеб.

Рецепты без глютена не позволяют получить зажаристую корочку для хлеба.



Единицы измерения

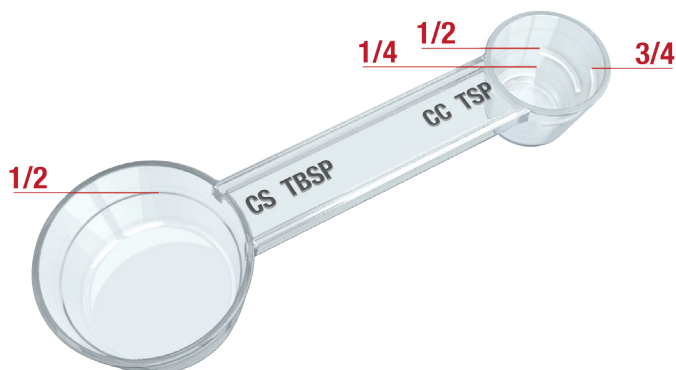
Используйте двухстороннюю мерную ложку.

1 tsp

Чайная ложка (ч.л.)

1 tbsp

Столловая ложка (ст.л.)



Дрожжевое тесто
ПРОГ.
11

Приготовление дрожжевого теста

Ингредиенты	500 гр.
Вода	190 мл
Сухие пекарские дрожжи	1 ч.л.
Пшеничная мука (Т55)	320 гр.
Соль	1 ч.л.

Поместить все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Остановите программу на 29-й минуте и оставьте на 1 час при 20° С, затем отложите тесто на 24 часа при 4° С.

Совет: Дрожжевое тесто может храниться до 48 часов.



Пряный безглютеновый хлеб
ПРОГ.
1

Хлеб с вялеными томатами

Ингредиенты			
Вода 30°C	380 мл	Перемолотый в блендере киноа*	40 гр.
Оливковое масло	40 мл	Кукурузная мука*	40 гр.
Прованские травы	3 ч.л.	Безглютеновая смесь*	340 гр.
Сухие безглютеновые дрожжи	2 ч.л.	Вяленые томаты	150 гр.
Соль	1 ч.л.		

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке.

Заранее смешайте ингредиенты (*) и просейте их. Выберите программу, установите уровень цвета корочки и нажмите на **START**. Подсушите вяленые томаты на бумажном полотенце и добавьте их, после **звукового сигнала** в хлебопечку.



Хлеб с семенами

Ингредиенты			
Вода 30°C	420 мл	Мука коричневого риса*	40 гр.
Сухие безглютеновые дрожжи	2 ч.л.	Безглютеновая смесь*	340 гр.
Соль	1 ч.л.	Кукурузные хлопья**	25 гр.
Перемолотый в блендере киноа*	40 гр.	Семена кунжута**	50 гр.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке.

Заранее смешайте ингредиенты (*) и просейте их. Добавить, а затем смешать следующие ингредиенты (**) или 75гр смеси семян для хлеба (семечки подсолнуха и льна, просо, кунжут, мак). Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.

Пряный безглютеновый хлеб
ПРОГ.
1

Сладкий безглютеновый хлеб
ПРОГ.
2

Бриошь

Ингредиенты	Смесь Schär	Смесь Valpiform
Молоко 30°C*	140 мл	200 мл
Взбитые яйца*	4	4
Соль*	1 ч.л.	1 ч.л.
Сахар*	90 гр.	90 гр.
Топленое масло*	140 гр.	140 гр.
Безглютеновая смесь	400 гр.	400 гр.
Дрожжи быстродействующие	2 ч.л.	2 ч.л.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке.

* Заранее смешайте ингредиенты и просейте их. Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.



Сладкий безглютеновый хлеб
ПРОГ.
2

Венский хлеб с шоколадом

Ингредиенты

Молоко 30°C*	280 мл	Сахар*	2 ст.л.
Взбитые яйца*	2	Растопленное масло*	55 гр.
Безглютеновые дрожжи	2 ч.л.	Безглютеновая смесь**	420 гр.
Соль*	1 ч.л.	Шоколадные кусочки**	100 гр.
Сахар*	7 ст.л.		

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке.

Заранее смешайте ингредиенты (*) и просейте их. Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**. Услышав звуковой сигнал, добавьте следующие ингредиенты (**).



Пирог с сыром и ветчиной

Ингредиенты

Молоко 30°C**	80 мл	Confectionery Premix**	300 гр.
Взбитые яйца*	4	Дрожжи**	2 ч.л.
Оливковое масло*	100 гр.	Измельченная ветчина***	250 гр.
Соль*	1 ч.л.	Порезанные оливки без косточек***	40 гр.
Перец	1 гр.	Измельченный сыр Грюер***	110 гр.
Растопленное масло	20 гр.		

Перемешайте ингредиенты (*) до появления бледного оттенка, переложите в чашу.

Добавьте предварительно просеянные ингредиенты (**). Выберите необходимую программу, цвет корочки и нажмите на **START**.

После звукового сигнала добавьте ингредиенты (***)

Безглютеновый пирог/кекс
ПРОГ.
3

Безглютеновый пирог/кекс
ПРОГ.
3

Каштановый пирог

Ингредиенты

Молоко 30°C*	20 мл	Разрыхлитель**	2 ч.л.
Взбитые яйца*	3	Топленое масло	100 гр.
Соль*	1 гр.	Ваниль	1 ч.л.
Каштановая мука**	165 гр.	Коричневый ром	1 ст.л.
Кукурузный крахмал**	50 гр.	Сахарная пудра	165 гр.

* Взбивайте вместе все ингредиенты пока они не превратятся в однородную массу.

Затем добавьте и смешайте следующие ингредиенты (**), предварительно их просеивают. Затем положите остальные ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.



Цельнозерновой хлеб
ПРОГ.
8

Цельнозерновой хлеб быстрой выпечки
ПРОГ.
9

Домашний хлеб

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Вода	200 мл	270 мл	355 мл
Подсолнечное масло	1,5 ст.л.	2 ст.л.	2,5 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Сахар	1,5 ч.л.	2 ч.л.	2,5 ч.л.
Сухое молоко	0,5 ст.л.	0,5 ст.л.	1 ст.л.
Мука для хлеба	170 гр.	235 гр.	310 гр.
Цельная пшеничная мука	80 гр.	110 гр.	145 гр.
Цельная ржаная мука	80 гр.	110 гр.	145 гр.
Сухие дрожжи	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.



Хлеб из непросеянной муки

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Вода	205 мл	270 мл	355 мл
Подсолнечное масло	1,5 ст.л.	2 ст.л.	3 ст.л.
Соль	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Сахар	1,5 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Мука для хлеба	130 гр.	180 гр.	240 гр.
Непросеянная мука	200 гр.	270 гр.	360 гр.
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.

Цельнозерновой хлеб
ПРОГ.
8

Цельнозерновой хлеб быстрой выпечки
ПРОГ.
9

Хлеб из льна

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Вода	170 мл	255 мл	340 мл
Дрожжевое тесто (см. стр. 111)	75 гр.	115 гр.	150 гр.
Сухие дрожжи	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Хлебная мука	260 гр.	390 гр.	520 гр.
Коричневый лен	40 гр.	60 гр.	80 гр.
Соль	5 гр.	7,5 гр.	10 гр.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.

Совет: Этот хлеб отлично сочетается с дичью и мясом



Цельнозерновой хлеб
ПРОГ.
8

Цельнозерновой хлеб быстрой выпечки
ПРОГ.
9

Бородинский хлеб

ПРОГ.
10

Ржаной хлеб

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Вода	95 мл	140 мл	190 мл
Йогурт	60 гр.	90 гр.	230 гр.
Соль	1/2 ч.л.	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.
Сахар	10 гр.	15 гр.	20 гр.
Подсолнечное масло	1/2 ст.л.	1 ст.л.	1 1/2 ст.л.
Солод	1 1/2 ст.л.	2 ст.л.	2 1/2 ст.л.
Ржаная мука	75 гр.	110 гр.	145 гр.
Пшеничная мука	140 гр.	210 гр.	280 гр.
Кокосовая пудра	10 гр.	15 гр.	20 гр.
Сухие дрожжи	1 ч.л.	1 1/2 ч.л.	2 ч.л.
Семена кориандра	1/2 ч.л.	1/2 ч.л.	1 ч.л.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.

Опционально: добавьте семена кориандра перед началом выпечки.



Хлеб без соли

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Вода	200 мл	270 мл	365 мл
Мука для хлеба	350 гр.	480 гр.	620 гр.
Сухие дрожжи	0.5 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Кунжутные семечки**	50 гр.	75 гр.	100 гр.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**. Услышав **звуковой сигнал**, добавьте следующие ингредиенты (**).

Французский хлеб
ПРОГ.
6

Бородинский хлеб

Ингредиенты	1000 гр.
Мука ржаная	350 гр. Мед 20 гр.
Мука первый сорт	150 гр. Опара 100 гр. (50 гр. ржаная мука, 50 гр. теплая вода и 3 гр. дрожжей)
Сахар	75 гр. Дрожжи сухие 2 ч.л.
Кориандр молотый	10 гр. Соль 1 ч.л.
Масло растительное	60 гр. Вода 310 гр.
Солод (150 гр. солодовой муки и 100 гр. кипятка)	250 гр. Семена кориандра на посыпку
Экстракт кваса (квасное сусло)	10 гр.

Опара: за сутки до выпекания хлеба смешиваем ржаную муку, теплую воду и дрожжи. Через 3 часа убрать в холодильник. Добавьте в форму ингредиенты в указанной последовательности: вода, масло, мед, опара. Затем добавьте дрожжи, соль, экстракт кваса, солод, кориандр молотый, сахар, мука. Поставьте форму в хлебопечку. Выберите программу 13, а также желаемый цвет корочки и нажмите кнопку **START**. После замеса теста, посыпать кориандром. По окончании программы выключите хлебопечку, достаньте форму и выньте из нее готовое изделие.

Бородинский хлеб
ПРОГ.
10



Классический хлеб быстрой выпечки
ПРОГ.
5

Хлеб быстрой выпечки

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Теплая вода 35 град. С	210 мл	285 мл	360 мл
Подсолнечное масло	3 ч.л.	1 ст.л.	1,5 ст.л.
Соль	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Сахар	2 ч.л.	3 ч.л.	1 ст.л.
Сухое молоко	1,5 ст.л.	2 ст.л.	2,5 ст.л.
Мука для хлеба	325 гр.	445 гр.	565 гр.
Сухие дрожжи	1,5 ч.л.	2,5 ч.л.	3 ч.л.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.



Бриошь

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Взбитые яйца	75 гр.	100 гр.	150 гр.
Мягкое масло	165 гр.	195 гр.	245 гр.
Соль	1 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Сахар	3,5 ст.л.	4 ст.л.	5 ст.л.
Молоко (жидкое)	55 мл	60 мл	80 мл
Мука для хлеба	280 гр.	365 гр.	485 гр.
Сухие дрожжи	1,5 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.

🔗 **Как вариант:** можно добавить 1 ч.л. апельсинового экстракта

Сладкий хлеб
ПРОГ.
7

Кулич

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Для кулича			
Яичный желток*	1 (20 гр.)	2 (40 гр.)	3 (60 гр.)
Яйцо*	1 (60 гр.)	2 (120 гр.)	2 (120 гр.)
Молоко*	50 мл	75 мл	100 мл
Сахар*	40 гр.	60 гр.	80 гр.
Соль*	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Шафран*	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Ванильный экстракт*	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Темный ром*	30 мл	40 мл	60 мл
Мука пшеничная (Т45)**	250 гр.	370 гр.	495 гр.
Молотый миндаль**	20 гр.	30 гр.	40 гр.
Топленое сливочное масло**	60 гр.	90 гр.	120 гр.
Сухие дрожжи**	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Изюм	30 гр.	45 гр.	60 гр.
Цукаты	10 гр.	15 гр.	20 гр.
Глазурь			
Сахарная пудра	150 гр.	175 гр.	200 гр.
Белок	1	1	1
Лимонный сок	1,5 ч.л.	2 ч.л.	2 ч.л.

Замочить изюм в темном роме на ночь. Прежде чем приступить к приготовлению кулича, откинуть изюм на дуршлаг и дать рому стечь. Ром сохранить. Взбить ингредиенты, обозначенные (*), вместе с оставшимся ромом в отдельной миске. Вылить смесь в емкость и добавить ингредиенты, обозначенные (**), в указанном порядке. Выбрать указанную программу, вес хлеба, степень подрумянивания, и нажать **START**. После акустического сигнала добавить изюм и цукаты. Готовый кулич вынуть из формы и охладить на решетке. Полить глазурью и украсить.



Сладкий хлеб
ПРОГ.
7

Сладкий хлеб

ПРОГ.
7

Сладкий хлеб

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Охлажденное молоко	155 мл	23 мл	310 мл
Яйца	20 гр.	30 гр.	35 гр.
Сухие дрожжи	2/3 ч.л.	1 ч.л.	11/3 ч.л.
Мука	275 гр.	410 гр.	550 гр.
Клейковина	3 гр.	5 гр.	7 гр.
Сахар	20 гр.	30 гр.	40 гр.
Соль	35 гр.	55 гр.	75 гр.
Масло**	35 гр.	55 гр.	75 гр.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**. Услышав **звуковой сигнал**, добавьте следующие ингредиенты (**).



Французский хлеб

ПРОГ.
6

Хлеб с медом

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Вода	140 мл	210 мл	280 мл
Мед	70 гр.	100 гр.	135 гр.
Сухие дрожжи	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Мука	225 гр.	340 гр.	450 гр.
Соль	¾ ч.л.	1 ч.л.	½ ст.л.
Расколотый жареный миндаль**	70 гр.	100 гр.	135 гр.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу, вес хлеба, цвет корочки и нажмите кнопку **START**. Услышав **звуковой сигнал**, добавьте следующие ингредиенты (**).



Дрожжевое тесто
ПРОГ.
11

Тесто для пиццы

Ингредиенты	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Вода	160 мл	240 мл	320 мл
Оливковое масло	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Соль	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Мука для хлеба	320 гр.	480 гр.	640 гр.
Сухие дрожжи	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу и нажмите кнопку **START**.



Паста

Ингредиенты	Выход блюда		
	500 гр.	750 гр.	1000 гр.
Вода	45 мл	50 мл	70 мл
Взбитые яйца	150 гр.	200 гр.	275 гр.
Соль	1 щепотка	0,5 ч.л.	1 ч.л.
Пшеничная мука	375 гр.	500 гр.	670 гр.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Выберите программу и нажмите кнопку **START**.

Паста

ПРОГ.
12

Пирог/кекс

ПРОГ.
13

Миндальный кекс

Ингредиенты	1000 гр.		
Взбитые яйца*	200 гр.	Темный ром	3 ст.л.
Сахар	190 гр.	Миндальная мука	180 гр.
Соль*	1 щепотка	Мука для выпечки	210 гр.
Мягкое масло	145 гр.	Разрыхлитель	3 ч.л.

Выложите все ингредиенты в чашу в указанном порядке. Перемешайте вместе все ингредиенты пока они не превратятся в однородную массу. Выберите программу, цвет корочки и нажмите кнопку **START**.



Каши

ПРОГ.
15

Каша из овсяных

Ингредиенты	Выход блюда
Молоко	600 мл
Овсяные хлопья	100 гр.
Соль или сахар	1 ч.л.

Поместить продукты в чашу в указанной последовательности. Выбрать указанную программу. Увеличить время программы до 15 минут с помощью кнопки + и нажать **START**.

Совет: Если вы предпочитаете более густую кашу, увеличьте время приготовления на 5 минут. Для более полного вкуса в конце приготовления можно добавить мед, корицу, нарезанную курагу и очищенный фундук.



Манная каша

Ингредиенты	Выход блюда
Молоко	350 мл
Манная крупа	50 гр.
Соль и сахар	1 ч.л.

Поместить продукты в чашу в указанной последовательности. Выбрать указанную программу, увеличить ее время до 10 минут нажатием кнопки + и нажать **START**.



Каши

ПРОГ.
15

Рисовая каша

Ингредиенты	Выход блюда
Рис	200 гр.
Вода	400 мл
Соль	1/2 ч.л.

Поместить продукты в чашу в указанном порядке. Выбрать указанную программу. Увеличить время программы до 30 минут с помощью кнопки + и нажать **START**.

Совет: используйте вместо риса пшено.



Крупы

ПРОГ.
16

Крупы

ПРОГ.
16

Гречневая крупа

Ингредиенты	Выход блюда
	540 гр.
Вода	450 мл
Гречка	200 гр.
Соль	1/2 ч.л.

Поместить продукты в чашу в указанной последовательности. Выбрать указанную программу, увеличить ее время до 30 минут нажатием кнопки + и нажать **START**.

Совет: после подачи положите в тарелку 1 ст.л. сливочного масла и перемешайте, когда масло растает.



Варенье/джем

ПРОГ.
17

Варенье

Ингредиенты	
Нарежьте фрукты: клубника, персик, ревень или абрикос	580 гр.
Сахар	360 гр.
Сок лимона	1
Пектин	15 гр.

Нарежьте фрукты. Выложите все ингредиенты в чашу в указанном и нажмите на **START**.



Йогурт

ПРОГ.
18

Йогурт

Ингредиенты	Выход блюда
	850 мл
Цельное молоко	750 мл
Йогурт	125 гр.

Налить продукты в стакан для йогурта и перемешать их до однородности. Поместить емкость с крышкой в чашу, вынув из нее ножи. Выбрать указанную программу. Увеличить время программы до 9 часов с помощью кнопки + и нажать **START**.

Совет: для более нежной текстуры пропустите йогурт через фильтр! Для более плотной консистенции увеличьте время программы до 12 часов. Хранить йогурт в холодильнике под специальной крышкой. Максимальный срок хранения – 7 суток.



Питьевой йогурт

Ингредиенты	Выход блюда
	1 л
Молоко пониженной жирности	900 мл
Йогурт	125 гр.
Сахар	3 ст.л.

Налить ингредиенты в емкость для йогурта, не фильтруя, и перемешать до однородности. Поместить емкость для йогурта в форму для хлеба (без ножа) и накрыть крышкой. Выбрать указанную программу, увеличить ее время до 12 часов нажатием кнопки + и нажать **START**.

Совет: йогурт следует держать в холодильнике и употребить в течение 7 дней.

Питьевой йогурт
ПРОГ.
19

Творог

Ингредиенты	Выход блюда
	550 гр.
Кефир	1.5 л
Чеснок	45 мл
Укроп	1 (125 гр.)
Соль	1 щепотка

Налить кефир в форму для хлеба. Выбрать указанную программу, увеличить ее время до 45 минут нажатием кнопки + и нажать **START**. По окончании приготовления сцедите творог в течение 1-2 минут и добавьте чеснок, укроп и соль.

Совет: для наилучших результатов используйте максимально свежие продукты. Все оборудование должно быть абсолютно чистым. Творог следует держать в холодильнике в закрытой емкости и употребить в течение 3 дней.



Творог

ПРОГ.
20

Варто знати

р 122 - 126

- Вступ
- Рецепти без глютену
- Одиниці виміру
- Приготування дріжджового тіста



без глютену

р 127 - 128



Фітнес

р 129 - 130



Традиційний

р 131 - 132



Паста і солодка випічка

р 133



Каші і конфітури

р 134 - 135



Молочні продукти

р 136



Вступ

Будь ласка, уважно прочитайте ці вступні сторінки, тому що вони містять важливу інформацію для успішного приготування ваших страв.

Борошно: пшеничне борошно класифікується згідно з кількістю висівок, що містяться в ньому, і золи (мінеральної речовини, яка залишається після згоряння в духовці при температурі 900°C.)

- Біле борошно для приготування випічки: борошно вищого ґатунку (Т45)
- Борошно для приготування хліба: спеціальне борошно для випічки хліба, борошно для випічки білого хліба, біле борошно, пшеничне борошно (Т55)
- Напівнепросіяне борошно (Т80)
- Непросіяне борошно (Т110, Т150).

(Для довідки: Житнє борошно класифікується на: Т70, Т130 і Т170). В основі підгрупи лежить насиченість вмісту висівками, волокнами, вітамінами, корисними речовинами та мікроелементами).

Якщо Ви використовуєте велику кількість борошна, багатого на висівки, то Ваш хліб високо не підніметься. Кількість води, необхідної для приготування хліба, також залежить від типу борошна. Зверніть увагу, що підготовлене тісто має бути м'яким і пухким, і не повинно прилипати до країв чаші.

Борошно можна розділити на дві групи: борошно для випічки хліба (багате клейковиною: наприклад, пшеничне) та інше (з жита, гречки, каштана, і т.п.), яке слід використовувати разом з основним борошном для випічки хліба (10 - 50%).

Борошно без глютену: існує багато видів борошна, які не містять у своєму складі глютен. Найбільш відомими є борошно гречане, рисове, кіноа, кукурудзяне, каштанове і сорго. Щоб відтворити пухкість клейковини, необхідно змішати декілька видів борошна без глютену і додати загусники.

Загусники: для отримання правильної консистенції і для відтворення еластичності глютену, Ви також можете додати до ваших страв ксантанову камідь (харчова добавка E415) і/або гуарову камідь (E412).

Хлібопекарські дріжджі: це один з найважливіших компонентів для приготування хліба. Вони бувають різних видів: сирі дріжджі у формі маленьких кубиків, активні сухі дріжджі, які повинні повторно гідратуватись (насичитися вологою), сухі дріжджі або рідкі дріжджі. Ви можете придбати дріжджі в будь-якому супермаркеті (у відділі випічки або свіжих продуктів).

Якщо Ви використовуєте сирі дріжджі, не забудьте покрити їх вручну так, щоб вони легко розпадалися.

Еквівалентність кількості/ваги між сухими дріжджами, сирими дріжджами і рідкими дріжджами:

Сухі дріжджі (в чайних ложках)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Сухі дріжджі (в грамах)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Сирі дріжджі (в грамах)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Дріжджі рідкі (в мл)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Якщо Ви використовуєте сирі дріжджі, помножьте вказану кількість сухих дріжджів на три (щодо ваги).

Закваска для бродіння: Ви можете використовувати її замість дріжджів. Це природні зневоднені дріжджі, які Ви можете знайти в продовольчих магазинах (2 столові ложки на 500 г муки).

Розпушувач: він може використовуватися тільки для приготування фруктових кексів та іншої випічки, але не для випікання хліба.

Рідина: Сумарна температура води, борошна та приміщення, в якому готується хліб, повинна бути 60°C. Таким чином, використовуйте воду з-під крана температурою (18-20°C), крім літньої пори року, коли краще брати охоложену воду.

Сіль: Це дуже важливий інгредієнт для приготування хліба і повинен використовуватися дуже обережно. Пам'ятайте, завжди використовуйте сіль хорошої якості (переважно нерафіновану).

Цукор: Він також сприяє процесу бродіння і надасть Вашому хлібу красиву золоту скоринку. Тут, так само як і для солі, важливо взяти правильну кількість цукру і не допускати його контакту з дріжджами.

Інші інгредієнти:

Жир: даний компонент робить Ваш хліб м'якшим і смачнішим. Ви можете використовувати всі види жирів. Якщо Ви використовуєте масло, поріжте його на маленькі шматочки та рівномірно розподіліть його в тісті.

Молоко і молочні продукти: Вони змінюють смак і консистенцію Вашого хліба, надаючи емульсійний ефект. Ви можете використовувати свіжі молочні продукти або додати сухе молоко.

Яйця: Вони збагачують тісто, насичують хліб кольором і сприяють утворенню м'якої текстури тіста.

Аромати і спеції: Ви можете додавати будь-які компоненти до Вашого хліба. Їх слід покласти в чашу після звукового сигналу так, щоб вони не осіли під час змішування (за винятком сухих компонентів).

Ваша хлібопічка виконає всі стадії випікання, від підготовки тіста до самої випічки. Вам лише варто зачекати, поки хліб охолоне (приблизно годину) і потім повною мірою насолодитися смаком свіжоспеченого хліба!



Рецепти без глютену

Використання програм:

Програми 1, 2 і 3 повинні використовуватись для приготування хліба або випічки без глютену. Для кожної з програм *доступна тільки одна вага*.

Хліб і випічка без глютену підходять для людей, у яких є алергічна реакція на глютен, який міститься в деяких зернових культурах (пшениці, ячмені, житі, овесі, камуті, і т.д.).

Важливо уникати змішування продуктів, необхідних для приготування безглютенових виробів та продуктів - для приготування звичайного хліба, для цього переконайтеся в тому, що чаша та ножі для приготування хліба ретельно вимиті. Переконайтеся також у тому, що дріжджі, які ви використовуєте, не містять глютен.

Готові суміші для випікання хліба без глютену

Існують спеціальні суміші для приготування хліба без глютену, найрозповсюдженіші з них - це суміші під торговими марками **Schar** чи **Valpiform**.

Ці суміші можна знайти в супермаркетах та/або в спеціалізованих магазинах. Вони також доступні в Інтернеті.

Регулювання результатів

Не всі готові суміші без глютену дають однакові результати:

Тому Вам, можливо, доведеться приготувати хліб декілька разів, перш ніж Ви отримаєте бажаний результат.

Ви повинні регулювати кількість рідини в залежності від консистенції тіста. Воно має бути відносно пухким, але не рідким. Проте суміш для пирога повинна бути більш рідкою.



Надто рідке



Те що треба



Надто сухе

Приготування

Ось декілька порад і простих правил для приготування хліба без глютену.

Перш ніж готувати за рецептом безглютеновий хліб, переконайтеся, що самі інгредієнти не містять глютену (див. надписи на упаковках).

Для приготування хліба без глютену, варто просіяти борошно через сито.

Крім того тісто без вмісту глютену погано перемішується, тому Вам, можливо, доведеться допомогти хлібопічці перемішати тісто за допомогою дерев'яної чи пластикової лопатки (щоб не пошкодити покриття чаші).

Якщо інгредієнти, які Ви додали, під час приготування починають прилипати до стінок чаші, перемістіть їх лопаткою до центра чаші, ближче до ножа. Безглютеновий хліб буде мати щільнішу консистенцію і більш блідий колір, ніж звичайний хліб. Безглютеновий хліб не піднімається так, як традиційний хліб, і часто залишається пласким зверху.

Характер інгредієнтів, які використовуються для приготування рецептів без глютену, не дозволяє отримати підсмажену скоринку. Зверху хліб буде частково білого кольору.



Одиниці виміру

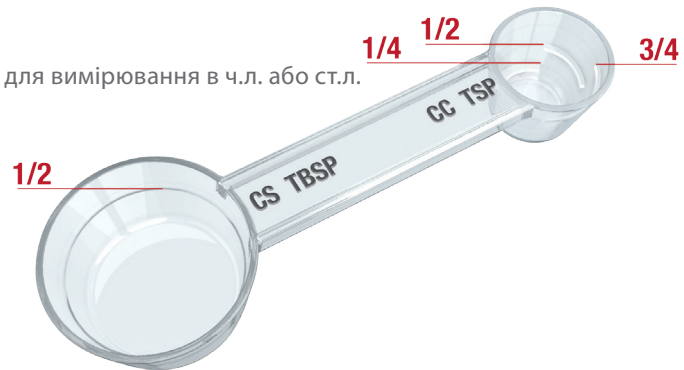
Використовуйте ложку, призначену для вимірювання в ч.л. або ст.л.

1 tsp

Чайна ложка (ч.л.)

1 tbsp

1 ст.л. (ст.л.)



Приготування дріжджового тіста

Дріжджове тісто
ПРОГ.
11

Інгредієнти	500 г
Вода	190 мл
Сухі пекарські дріжджі	1 ч.л.
Борошно Т55	320 г
Сіль	1 ч.л.

Додайте інгредієнти в чашу в зазначеному вище порядку. Зупиніть програму після 29 хвилин приготування і залиште на 1 годину при температурі 20°C, та відкладіть приготування на 24 години при температурі 4°C.

Порада: Дріжджове тісто може зберігатися до 48 годин.



Цікавний безглютеновий хліб
ПРОГ.
1

Хліб з в'яленими помідорами

Інгредієнти			
Вода 30°C	380 мл	Перемелена в блендері кіноа*	40 г
Оливкова олія	40 мл	Кукурудзяне борошно*	40 г
Прованські трави	3 ч.л.	Безглютенова суміш*	340 г
Сухі пекарські дріжджі без глютену	2 ч.л.	В'ялені помідори**	150 г
Сіль	1 ч.л.		

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. * Заздалегідь змішайте інгредієнти і просійте їх. Виберіть вказану програму, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукowego сигналу**, додайте інгредієнти з символом (**).



Хліб з насінням

Інгредієнти			
Вода 30°C	420 мл	Борошно з вівса*	40 г
Сухі пекарські дріжджі без глютену	2 ч.л.	Безглютенова суміш*	340 г
Сіль	1 ч.л.	Вівсяні пластівці**	25 г
Перемелена в блендері кіноа*	40 г	Насіння кунжуту**	50 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку.* Заздалегідь змішайте інгредієнти і просійте їх. Додайте, а потім змішайте інгредієнти з символом (**), або 75г насіння для хліба (соняшникового, льону, проса, кунжуту, маку). Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **Start**.

Цікавний безглютеновий хліб
ПРОГ.
1

Бріош

Інгредієнти	Готова суміш Schär	Готова суміш Valpiform
Молоко 30°C*	140 мл	200 мл
Збиті яйця*	4	4
Сухі пекарські дріжджі без глютену	2 ч.л.	2 ч.л.
Сіль*	1 ч.л.	1 ч.л.
Цукор*	60 г	60 г
Розтоплене масло*	100 г	100 г
Безглютенова суміш	400 г	400 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку.

* Заздалегідь змішайте інгредієнти і просійте їх. Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **Start**.

Фото зроблено з Готова суміш Valpiform

Споживий безглютеновий хліб
ПРОГ.
2

Солодкий безглютеновий хліб
ПРОГ.
2

Віденський м'ятний шоколадний хліб

Інгредієнти			
Молоко 30°C*	280 мл	Цукор*	2 ст.л.
Збиті яйця*	2	Розтоплене масло*	55 г
Сухі пекарські дріжджі без глютену*	2 ч.л.	Безглютенова суміш	420 г
Сіль*	1 ч.л.	Шоколадні шматочки**	100 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. * Заздалегідь змішайте інгредієнти і просійте їх. Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (**).



Пиріг з сиром і шинкою

Інгредієнти			
Молоко 30°C*	80 мл	Розтоплене масло	20 г
Збиті яйця*	4	Кондитерська суміш без клейковини**	300 г
Оливкова олія*	100 г	Розпушувач**	2 ч.л.
Сіль*	1 ч.л.	Шинка нарізана кубиками***	250 г
Перець	1 г	Натертий Емменталь***	110 г

Збивайте разом всі інгредієнти до тих пір, поки вони не перетворяться на однорідну масу (*). Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Потім додайте і змішайте інгредієнти з символом (**), попередньо просіявши їх. Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (***)

Безглютенове тістечко
ПРОГ.
3



Каштановий пиріг

Інгредієнти			
Молоко 30°C*	20 мл	Розпушувач**	2 ч.л.
Збиті яйця*	3	Розтоплене масло	100 г
Сіль*	1 г	Ваніль	1 ч.л.
Каштанове борошно**	165 г	Коричневий ром	1 ст.л.
Кукурудзяний крохмаль**	50 г	Цукрова пудра	165 г

Збивайте разом всі інгредієнти до тих пір, поки вони не перетворяться на однорідну масу (*). Потім додайте і змішайте інгредієнти з символом (**), попередньо просіявши їх. Виберіть необхідну програму, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (***)



Безглютенове тістечко
ПРОГ.
3

Домашній хліб

Хліб з борошна грубого помелу
ПРОГ.
8

Хліб з борошна грубого помелу швидко випікання
ПРОГ.
9

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	270 мл	355 мл
Соняшникова олія	1,5 с.л.	2 с.л.	2,5 с.л.
Сіль	1 к.л.	1,5 к.л.	2 к.л.
Цукор	1,5 к.л.	2 к.л.	2,5 к.л.
Сухе молоко	0,5 с.л.	0,5 с.л.	1 с.л.
Борошно для хліба	170 г	235 г	310 г
Цільне пшеничне борошно	80 г	110 г	145 г
Цільне житнє борошно	80 г	110 г	145 г
Сухі дріжджі	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**.



Хліб з непросіяного борошна

Хліб з борошна грубого помелу
ПРОГ.
8

Хліб з борошна грубого помелу швидко випікання
ПРОГ.
9

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	205 мл	270 мл	355 мл
Соняшникова олія	1,5 с.л.	2 с.л.	3 с.л.
Сіль	1 к.л.	1,5 к.л.	2 к.л.
Цукор	1,5 к.л.	2 к.л.	3 к.л.
Борошно для хліба	130 г	180 г	240 г
Непросіяне борошно	200 г	270 г	360 г
Сухі дріжджі	1 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**.



Хліб з льону

Хліб з борошна грубого помелу
ПРОГ.
8

Хліб з борошна грубого помелу швидко випікання
ПРОГ.
9

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	170 мл	255 мл	340 мл
Дріжджове тісто (див. на стр. 126)	75 г	115 г	150 г
Сухі дріжджі	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Борошно для хліба	260 г	390 г	520 г
жовтий льон	20 г	30 г	40 г
Коричневий льон	20 г	30 г	40 г
Сіль	5 г	7,5 г	10 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**.

З чим подавати: Цей хліб відмінно смакуватиме з дичиною та м'ясом.



Хліб з борошна грубого помелу
ПРОГ.
8

Хліб з борошна грубого помелу швидко випікання
ПРОГ.
9

Морквяний хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	120 мл	180 мл	240 мл
Морквяний сік	60 г	90 г	120 г
Сухі дріжджі	1 ч.л.	1,5 ч.л.	2 ч.л.
Борошно для хліба	300	455 г	600 г
Глютен	3 г	4,5 г	6 г
Сіль	6 г	9 г	12 г
Натерта морква**	60 г	90 г	120 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (**).

З чим подавати: цей хліб ідеально смакуватиме з Крудіте або з м'ясом-бургундськи.



Хліб без солі

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	200 мл	270 мл	400 мл
Борошно для хліба	350 г	480 г	700 г
Сухі дріжджі	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1 ч.л.
Кунжутне насіння**	50 г	75 г	100 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (**).

Французький хліб
ПРОГ.
6

Бородинський хліб

Інгредієнти	1000 г	
Борошно житнє	350 г	Мед 20 г
Борошно першого гатунку	150 г	Опара 100 г (50 г житнє борошно, 50 г теплої води і 3 г дріжджів)
Цукор	75 г	Дріжджі сухі 2 ч.л.
Коріандр мелений	10 г	Сіль 1 ч.л.
Рослина олія	60 г	Вода 310 г
Солод (150 г солодового борошна й 100 г окропу)	250 г	Насіння коріандру для посипання
Екстракт квасу (квасне сусло)	10 г	

Опара: за добу до випікання хлібу змішуємо житнє борошно, теплу воду й дріжджі. За 3 години прибрати до холодильника. Додайте до форми інгредієнти в зазначеній послідовності: вода, масло, мед, опара. Потім додайте дріжджі, сіль, екстракт квасу, солод, коріандр мелений, цукор, борошно. Покладіть форму до хлібопічки. Оберіть програму 13, а також бажаний колір скоринки і натисніть кнопку «Пуск». Після замішування тіста посипати коріандром. Після завершення програми вимкніть хлібопічку, дістаньте форму й вийміть з неї готовий виріб.

Житній хліб
ПРОГ.
10



Заміканий білий хліб швидкого приготування

ПРОГ.
5

Хліб швидкого приготування

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Тепла вода 35 град. С	210 мл	285 мл	360 мл
Соняшникова олія	3 к.л.	1 с.л.	1,5 с.л.
Сіль	0,5 к.л.	1 к.л.	1,5 к.л.
Цукор	2 к.л.	3 к.л.	1 с.л.
Сухе молоко	1,5 с.л.	2 с.л.	2,5 с.л.
Борошно для хліба	325 г	445 г	565 г
Сухі дріжджі	1,5 к.л.	2,5 к.л.	3 к.л.

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**.



uk
130-131

Традиційний



Бріюш

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Збиті яйця	1	2	2
М'яке масло	115 г	145 г	230 г
Сіль	1 ч.л.	1 ч.л.	2 ч.л.
Цукор	2,5 ст.л.	3 ст.л.	5 ст.л.
Молоко (рідке)	55 мл	60 мл	110 мл
Борошно для хліба	280 г	365 г	560 г
Сухі дріжджі	1,5 ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Як варіант, можна додати 1 ч.л. апельсинового екстракту			

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть еобхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**.

Як варіант: можна додати 1 ч.л. апельсинового екстракту.

Солодкий хліб
ПРОГ.
7

Паска

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Тісто			
Жовток яйця*	1 (20 г)	2 (40 г)	3 (60 г)
Яйце*	1 (60 г)	2 (120 г)	2 (120 г)
Молоко*	50 мл	75 мл	100 мл
Цукор*	40 г	60 г	80 г
Сіль*	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Шафран*	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Ванільний екстракт*	½ ч.л.	¾ ч.л.	1 ч.л.
Темний ром*	30 мл	40 мл	60 мл
Пшеничне борошно (Т45)**	250 г	370 г	495 г
Молотий мигдаль**	20 г	30 г	40 г
Розтоплене масло**	60 г	90 г	120 г
Сухі дріжджі**	1 ½ ч.л.	2 ч.л.	3 ч.л.
Ізіум	30 г	45 г	60 г
Цукати	10 г	15 г	20 г
Глазур			
Цукрова пудра	150 г	175 г	200 г
Білок яйця	1	1	1
Лимонний сік	1,5 ч.л.	2 ч.л.	2 ч.л.

Замочити ізіум у темному ромі на ніч. На початку готування відкинути ізіум на друшляк, щоб стік ром. Зберегти ром. У окремому посуді збити інгредієнти, позначені (*), разом із залишками темного рому. Налити суміш у форму і додати інгредієнти, позначені (**), у наведеній послідовності. Обрати зазначену програму, вагу хліба, рівень рум'яності, і натиснути ПУСК. Після акустичного сигналу додати ізіум і цукати. Готову паску вийняти з форми, повністю охолодити на решітці. Полити глазур'ю і прикрасити.



Солодкий хліб
ПРОГ.
7

Солодкий хліб

ПРОГ.
7

Солодкий хліб

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Охоложене молоко	120 мл	210 мл	240 мл
Яйця	1	1	2
Сухі дріжджі	2/3 ч.л.	1 ч.л.	1 1/3 ч.л.
Борошно	275 г	410 г	550 г
Клейковина	3 г	5 г	7 г
Цукор	20 г	30 г	40 г
Сіль	1 ч.л.	1/2 ст.л.	2 ч.л.
Масло**	35 г	55 г	75 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (**).



Французький хліб

ПРОГ.
6

Хліб з медом

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	140 мл	210 мл	280 мл
Сухі дріжджі	1/2 ч.л.	3/4 ч.л.	1 ч.л.
Сіль	3/4 ч.л.	1 ч.л.	1/2 ст.л.
Мед	70 г	100 г	140 г
Борошно для хліба	225 г	340 г	450 г
Розколотий смажений мигдаль**	70 г	100 г	140 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму, вагу хліба, колір скоринки і натисніть **Start**. Після **звукового сигналу**, додайте інгредієнти з символом (**).



Тісто

ПРОГ.
11

Тісто для піци

Інгредієнти	500 г	750 г	1000 г
Вода	160 мл	240 мл	320 мл
Оливкова олія	1 ст.л.	1,5 ст.л.	2 ст.л.
Сіль	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.
Борошно для хліба	320 г	480 г	640 г
Сухі дріжджі	0,5 ч.л.	1 ч.л.	1,5 ч.л.

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму і натисніть **Start**.



Паста

Інгредієнти	Вихід страви		
	500 г	750 г	1000 г
Вода	45 мл	50 мл	90 мл
Збиті яйця	3	3	6
Сіль	1 дрібка	0,5 ч.л.	1 ч.л.
Борошно для випічки	375 г	500 г	750 г

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Виберіть необхідну програму натисніть **Start**.

ПРОГ.
12
Тісто для макаронних виробів (Паста)

Кекс

ПРОГ.
13

Мигдалевий кекс

Інгредієнти	1000 г		
Збиті яйця*	200 г	Темний ром	3 ст.л.
Сіль*	1 дрібка	Борошно	180 г
Цукор*	190 г	Борошно для випічки**	210 г
М'яке масло	145 г	Розпушувач**	3 ч.л.

Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку. Збийте разом всі інгредієнти до утворення однорідної маси. Просійте, змішайте і тоді додайте інгредієнти з символом (**). Виберіть необхідну програму, колір скоринки і тоді натисніть **Start**.



Вівсянка

ПРОГ.
15

Каша з вівсяних пластівців

Інгредієнти	Вихід страви
Молоко	600 мл
Вівсяні пластівці	100 г
Сіль або цукор	1 ч.л.

Помістити інгредієнти до чаші у наведеній послідовності. Обрати вказану програму. Збільшити час програми до 15 хвилин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**.

Порада: для густішої каші час приготування можна збільшити на 5 хвилин. Для багатшого смаку наприкінці приготування можна додати мед, корицю, подрібнену курагу і фундук.



Манна каша з твердої пшениці

Інгредієнти	Вихід страви
Молоко	350 мл
Манна крупа з твердої пшениці	50 г
Сіль або цукор	1 ч.л.

Помістити інгредієнти до чаші у наведеній послідовності. Обрати зазначену програму, збільшити її час до 10 хвилин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**.

Вівсянка

ПРОГ.
15

Каші

ПРОГ.
16

Рисова каша

Інгредієнти	Вихід страви
Рис	200 г
Вода	400 мл
Сіль	1/2 ч.л.

Помістити інгредієнти до чаші у наведеній послідовності. Обрати вказану програму. Збільшити час програми до 30 хвилин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**.

Порада: замість рису можна взяти пшоно.



Каші

ПРОГ.
16

Гречана каша

Інгредієнти	Вихід страви
	540 г
Вода	450 мл
Гречана крупа	200 г
Сіль	1/2 ч.л.

Помістити інгредієнти до чаші у наведеній послідовності. Обрати зазначену програму, збільшити її час до 30 хвилин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**.

Порада: покладіть до тарілки 1 ст.л. масла і змішайте його з кашею, коли розтане.



Джем

ПРОГ.
17

Мармелад

Інгредієнти	
Наріжте фрукти: полуницю, персик, ревіль або абрикос	580 г
Цукор	360 г
Сік 1 лимона	1
Пектин	30 г

Наріжте фрукти. Викладіть всі інгредієнти в чашу у вказаному вище порядку.



Йогурт

ПРОГ.
18

Йогурт

Інгредієнти	Вихід страви
	850 мл
Цільне молоко	750 мл
Йогурт	125 г

Налити інгредієнти до ємності для йогурту і перемішати їх до однорідної маси. Прибравши лопатку, поставити ємність до чаші. Обрати вказану програму. Збільшити час програми до 9 годин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**.

Порада: для ніжнішої текстури пропустіть йогурт крізь фільтр, що входить у комплект. Для густішої текстури збільште час приготування до 12 годин. Йогурт слід зберігати у холодильнику під спеціальною кришкою. Максимальний термін зберігання – 7 діб.



Кефір

Інгредієнти	Вихід страви
	1 л
Напівзнежирене молоко	900 мл
Кефір	125 г
Цукор	3 ст.л.

Налити інгредієнти у посуд для йогурту, не фільтруючи, і перемішати до однорідної маси. Поставити контейнер у форму для хліба без ножа з кришкою. Обрати зазначену програму, збільшити її час до 12 годин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**.

Порада: кефір слід тримати у холодильнику під кришкою і спожити протягом 7 днів.

Питний йогурт
ПРОГ.
19

Сир

Сир

ПРОГ.
20

Інгредієнти	Вихід страви
	550 г
Кефір	1,5 л
Часник	45 мл
Кріп	1 (125 г)
Сіль	1 дрібка

Налити кефір у форму для хліба. Обрати зазначену програму, збільшити її час до 45 хвилин за допомогою кнопки + і натиснути **Start**. Після закінчення програми зцідити сир протягом 1-2 хвилин, додати часник, кріп і сіль.

Порада: для найкращого результату використовуйте найсвіжіші продукти. Все обладнання і посуд мають бути абсолютно чисті. Сир слід тримати у холодильнику під кришкою і спожити протягом 3 днів.

