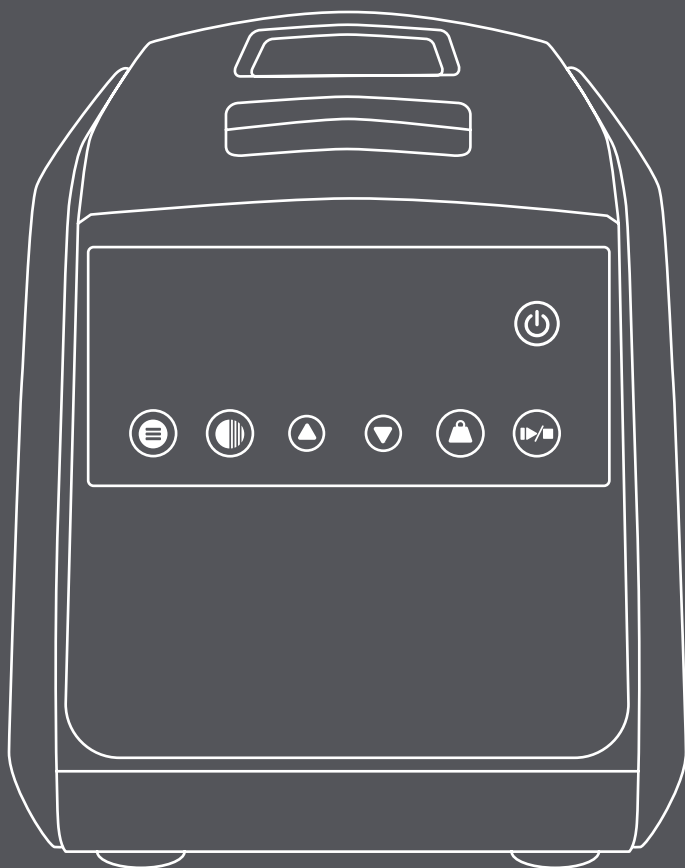


CREATE

CHEF BREAD



BÄCKER

REZEPTBUCH

[illegible]

[illegible]



EN

To download this recipe book in your language, visit our website:
www.create-store.com/uk



ES

Para descargar este recetario en su idioma, visite nuestra web:
www.create-store.com/es



PT

Para baixar este livro de receitas em seu idioma, visite nosso site:
www.create-store.com/pt



FR

Pour télécharger ce livre de recettes dans votre langue, visitez notre site Web:
www.create-store.com/fr



IT

Per scaricare questo ricettario nella tua lingua, visita il nostro sito web:
www.create-store.com/it



DE

Um dieses Rezeptbuch in Ihrer Sprache herunterzuladen, besuchen Sie unsere Website:
www.create-store.com/de



NL

Bezoek onze website om dit receptenboek in uw taal te downloaden:
www.create-store.com/nl



PL

Aby pobrać tę książkę kucharską w swoim języku, odwiedź naszą stronę internetową:
www.create-store.com/pl

INDEX

PROGRAMM 1. ESSENTIELL	6	PROGRAMM 6. BUTTERMILCH	16
Kartoffelbrot	6	Buttermilchbrot	16
Brot aus Sonnenblumenkernen	6	Buttermilchbrot 2	16
Kräuterbrot	6	Joghurtbrot	16
Sauerteigbrot	7	Quark-Käse-Brot	17
Rustikales Brot	7	PROGRAMM 7. OHNE GLUTEN	17
Körnerbrot	7	Glutenfreies reisbrot	17
Pizzabrot	8	Glutenfreies Samenbrot	18
Bier Brot	8	Glutenfreies joghurtbrot	18
PROGRAMM 2. FRANZÖSISCH	9	Glutenfreies kartoffelbrot	18
Lockeres Weißbrot	9	PROGRAMM 8. MASSE	19
Paprikabrot	9	Pizzateig (2 Pizzen)	19
Klassisches Weißbrot	9	Kleiebrötchen	19
Honigbrot	10	Pizzateig aus Vollkornweizen	19
Mohnbrot	10	Salzige Schleife / Brezeln	20
PROGRAMM 3. UMFASSEND	11	Französische Baguettes	20
Vollkornbrot	11	PROGRAMM 9. NUDELTEIG	20
Gebrochenes Weizenbrot	11	Ei-Nudel-Teig	20
Vollkorn Roggenbrot	11	Nudelteig	20
Mehrkorn-Vollkornbrot	12	PROGRAMM 10. KUCHEN	21
Brot mit Roggenmehl	12	PROGRAMM 11. MARMELADE	21
Dinkelbrot	12	Erdbeerkonfitüre	21
Roggenbrot	13	Orangen- und Zitronenmarmelade	21
PROGRAMM 4. SÜSS	13	Sauerkirschmarmelade	21
Süßes Brot	13	Beerenmarmelade	21
Rosinen- und Walnussbrot	13	PROGRAMM 12. BACKEN	22
Rosinenbrot	14	RATSLÄGE UND VORSCHLÄGE	22
Schokoladenbrot	14		
PROGRAMM 5. SUPERSCHNELL	15		
Express-Weißbrot	15		
Karottenbrot	15		
Mandel-Paprika-Brot	15		

PROGRAMM 1. ESSENTIELL

Kartoffelbrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser oder Milch	300 ml	375 ml	450 ml
Weizenmehl	540 g	675 g	810 g
Butter/Margarine	2 esslöffel	2 esslöffel	3 esslöffel
Eier	1	1	2
Zucker	2 esslöffel	2 esslöffel	3 esslöffel
Kartoffelpüree	90 g	115 g	135 g
Salz	1 teelöffel	1 teelöffel	1,5 teelöffel
Trockenhefe	1 paket (7 g)	8 g	10 g

* Kartoffelpüree sollte gekocht werden oder Kartoffelpüree mit einer Gabel. Legen Sie niemals ganze Kartoffeln in den Brotbackautomaten.

Brot aus Sonnenblumenkernen

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Warme Milch	300 ml	375 ml	450 ml
Weizenmehl	540 g	675 g	810 g
Butter/Margarine	1 esslöffel	1,5 esslöffel	1,5 esslöffel
Sonnenblumenkerne	5 esslöffel	6 esslöffel	7 esslöffel
Salz	1 teelöffel	1 teelöffel	1,5 teelöffel
Zucker	1/2 teelöffel	1/2 teelöffel	1 teelöffel
Trockenhefe	1 paket (7 g)	8 g	10 g

Kräuterbrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Buttermilch	350 ml	440 ml	530 ml
Weizenmehl	540 g	675 g	810 g
Butter/Margarine	1,5 esslöffel	2 esslöffel	2,5 esslöffel
Fein gehackte Kräuter (Petersilie)	4 esslöffel	5 esslöffel	6 esslöffel
Salz	1 teelöffel	1 teelöffel	1,5 teelöffel
Zucker	1 teelöffel	1 teelöffel	1,5 teelöffel
Trockenhefe	5 g	6 g	1 paket (7 g)

Sauerteigbrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser	350 ml	440 ml	530 ml
Roggenmehl	180 g	230 g	270 g
Weizenmehl	360 g	450 g	540 g
Butter/Margarine	1,5 esslöffel	2 esslöffel	2,5 esslöffel
Sauerteig	50 g	65 g	75 g
Zucker	1 teelöffel	1 teelöffel	1,5 teelöffel
Salz	1,5 teelöffel	1,5 teelöffel	2 teelöffel
Trockenhefe	1 paket (7 g)	8 g	10 g

Rustikales Brot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Milch	300 ml	375 ml	450 ml
Weizenmehl	540 g	675 g	810 g
Butter/Margarine	1,5 esslöffel	2 esslöffel	2,5 esslöffel
Eier	2	2	3
Zucker	1 esslöffel	1 esslöffel	1,5 esslöffel
Salz	1,5 teelöffel	1,5 teelöffel	2 teelöffel
Trockenhefe	1 paket (7 g)	8 g	10 g

Körnerbrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser	350 ml	440 ml	530 ml
Weizenmehl	540 g	675 g	810 g
Harina de maíz	3 esslöffel	4 esslöffel	5 esslöffel
Butter/Margarine	1 esslöffel	1,5 esslöffel	1,5 esslöffel
Manzana sin pelar (picada)	1/2	1/2	1
Trockenhefe	5 g	6 g	1 paket (7 g)

PROGRAMM 1. ESSENTIELL

Pizzabrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Weizenmehl	540 g	675 g	810 g
Öl	1 esslöffel	1,5 esslöffel	1,5 esslöffel
Getrockneter Oregano	1 teelöffel	1,5 teelöffel	1,5 teelöffel
Geriebener Parmesankäse	2 esslöffel	2,5 esslöffel	3 esslöffel
Dünn geschnittene Salami	50 g	65 g	75 g
Salz	1 teelöffel	1 teelöffel	1,5 teelöffel
Zucker	1 teelöffel	1/teelöffel	1,5 teelöffel
Trockenhefe	5 g	6 g	1 paket (7 g)

Bier Brot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser	150 ml	185 ml	225 ml
Pale Ale Bier	150 ml	185 ml	225 ml
Weizenmehl	540 g	675 g	810 g
Weizenmehl sarraceno	3 teelöffel	4 teelöffel	5 teelöffel
Sauerteig	100 ml	130 ml	150 ml
Malz Extrakt	1,5 esslöffel	1,5 esslöffel	2 esslöffel
Salzvado	1,5 esslöffel	2 esslöffel	2 esslöffel
Sesamsamen	3 esslöffel	4 esslöffel	5 esslöffel
Salz	1 teelöffel	1 teelöffel	1,5 teelöffel
Trockenhefe	1 paket (7 g)	8 g	10 g

Lockeres Weißbrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser	320 ml	400 ml	480 ml
Weizenmehl	600 g	750 g	900 g
Butter/Margarine	20 g	25 g	30 g
Eier	1	1	2
Zucker	1,5 teelöffel	2 teelöffel	2,5 teelöffel
Salz	1,5 teelöffel	1,5 teelöffel	2 teelöffel
Trockenhefe	1 paket (7 g)	8 g	10 g

Paprikabrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser	310 ml	390 ml	470 ml
Dinkelmehl	530 g	660 g	800 g
Öl	1,5 teelöffel	2 teelöffel	2,5 teelöffel
Paprikapulver	1,5 teelöffel	2 teelöffel	2,5 teelöffel
Rote Paprika (gehackt)	130 g	165 g	200 g
Salz	1,5 teelöffel	1,5 teelöffel	2 teelöffel
Trockenhefe	1 paket (7 g)	8 g	10 g

Klassisches Weißbrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser oder Milch	320 ml	400 ml	480 ml
Weizenmehl	600 g	750 g	900 g
Butter/Margarine	2 esslöffel	2,5 esslöffel	3 esslöffel
Zucker	2 esslöffel	2,5 esslöffel	3 esslöffel
Salz	1,5 teelöffel	1,5 teelöffel	2 teelöffel
Trockenhefe	1 paket (7 g)	8 g	10 g

PROGRAMM 2. FRANZÖSISCH

Honigbrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser	320 ml	400 ml	480 ml
Weizenmehl	600 g	750 g	900 g
Oliveöl	2,5 Teelöffel	3 Teelöffel	3,5 Teelöffel
Honig	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel
Salz	1,5 Teelöffel	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel
Trockenhefe	1 Paket (7 g)	8 g	10 g

Mohnbrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Weizenmehl	540 g	675 g	810 g
Butter/Margarine	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel	1,5 Esslöffel
Mohn (gemahlen)	75 g	95 g	110 g
Muskatnuss	1 Prise	1 Prise	1 Prise
Geriebener Parmesankäse	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel	1,5 Esslöffel
Zucker	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Trockenhefe	5 g	6 g	1 Paket (7 g)

Vollkornbrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser	350 ml	440 ml	530 ml
Weizenmehl	270 g	340 g	405 g
Vollkornmehl	270 g	340 g	405 g
Butter/Margarine	25 g	35 g	40 g
Zucker	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Trockenhefe	5 g	6 g	1 paket (7 g)

Gebrochenes Weizenbrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser	350 ml	440 ml	530 ml
Weizenmehl	360 g	450 g	540 g
Vollkornmehl	180 g	225 g	270 g
Butter/Margarine	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel	3 Esslöffel
Gebrochener Weizen	50 g	60 g	75 g
Honig	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Trockenhefe	5 g	6 g	1 paket (7 g)

Vollkorn Roggenbrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Warmes Wasser	325 ml	410 ml	490 ml
Vollkornmehl	150 g	225 g	270 g
Roggenvollkornmehl	350 g	450 g	540 g
Eier	1	1	2
Tannenhonig	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel	3 Esslöffel
Johannisbrotkernmehl	1 Esslöffel	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel
Sauerteig	75 g	95 g	115 g
Salz	1/2 Esslöffel	1/2 Esslöffel	1/2 Esslöffel
Trockenhefe	1 paket (7 g)	8 g	10 g

PROGRAMM 3. UMFASSEND

Mehrkorn-Vollkornbrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Weizenmehl	240 g	300 g	360 g
Vollkornmehl	240 g	300 g	360 g
Butter/Margarine	1,5 esslöffel	2 esslöffel	2,5 esslöffel
7-Korn-Müsli	60 g	75 g	90 g
Zucker	2,5 esslöffel	3 esslöffel	3,5 esslöffel
Salz	1 teelöffel	1 teelöffel	1,5 teelöffel
Trockenhefe	5 g	6 g	1 paket (7 g)

Brot mit Roggenmehl

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Warmes Wasser	350 ml	440 ml	530 ml
Weizenmehl	160 g	200 g	240 g
Grober Vollkornroggen	200 g	25 g	300 g
Feinkörniger Roggen	180 g	225 g	270 g
Sonnenblumenkerne	100 g	125 g	150 g
Sauerteig seca	1 paket	1 paket	1,5 paket
Zuckersirup	100 ml	125 ml	150 ml
Salz	1 teelöffel	1 teelöffel	1,5 teelöffel
Trockenhefe	1 paket (7 g)	8 g	10 g

Dinkelbrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Buttermilch	350 ml	440 ml	530 ml
Ganzes dinkelmehl	360 g	450 g	540 g
Roggenvollkornmehl	90 g	115 g	135 g
Dinkel Getreide	90 g	115 g	135 g
Sonnenblumenkerne	50 g	60 g	75 g
Base de Sauerteig	75 ml	95 ML	115 ml
Zucker	1/2 teelöffel	1/2 teelöffel	1 teelöffel
Salz	1 teelöffel	1 teelöffel	1,5 teelöffel
Trockenhefe	5 g	6 g	1 paket (7 g)

PROGRAMM 3. UMFASSEND

Roggenbrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Weizenmehl	360 g	450 g	540g
Roggenmehl	180 g	225 g	270 g
Butter/Margarine	1,5 esslöffel	2 esslöffel	2,5 esslöffel
Essig	1,5 esslöffel	1,5 esslöffel	2 esslöffel
Zucker	1,5 esslöffel	2 esslöffel	2,5 esslöffel
Salz	1 teelöffel	1 teelöffel	1,5 teelöffel
Trockenhefe	1 paket (7 g)	8 g	10 g

PROGRAMM 4. SÜSS

Süßes Brot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser oder Milch	300 ml	375 ml	450 ml
Weizenmehl	600 g	750 g	900 g
Butter/Margarine	2 esslöffel	2,5 esslöffel	3 esslöffel
Eier	2	2	3
Honig	1,5 esslöffel	2 esslöffel	2,5 esslöffel
Salz	1,5 teelöffel	1,5 teelöffel	2 teelöffel
Trockenhefe	1 punto (7 g)	8 g	10 g

Rosinen- und Walnussbrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Vollkornmehl	540 g	675 g	810 g
Butter	1,5 teelöffel	2 teelöffel	2,5 teelöffel
Rosinen	100 g	125 g	150 g
Gehackte Nüsse	3esslöffel	4 esslöffel	5 esslöffel
Zucker	1 esslöffel	1 esslöffel	1,5 esslöffel
Salz	1 teelöffel	1 teelöffel	1,5 teelöffel
Trockenhefe	5 g	6 g	1 paket (7 g)

PROGRAMM 4. SÜSS

Rosinenbrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Weizenmehl	540 g	675 g	810 g
Butter/Margarine	2,5 esslöffel	3 esslöffel	3,5 esslöffel
Rosinen	100 g	125 g	150 g
Honig	1,5 esslöffel	2 esslöffel	2,5 esslöffel
Salz	1 teelöffel	1 teelöffel	1,5 teelöffel
Trockenhefe	5 g	6 g	1 paket (7 g)

Schokoladenbrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Milch	400 ml	500 ml	600 ml
Vollkornmehl	600 g	750 g	900 g
Milchschokolade (gehackt)	100 g	125 g	150 g
Kakao	10 esslöffel	13 esslöffel	15 esslöffel
Fettarmer Quarkkäse	100 g	125 g	150 g
Zucker	1,5 teelöffel	2 teelöffel	2,5 teelöffel
Salz	1,5 teelöffel	1,5 teelöffel	2 teelöffel
Trockenhefe	1 paket (7 g)	8 g	10 g

* Use Milch o chocolate negro dependiendo del sabor desee.
* Si pincela la masa con 1-2 esslöffel de Milch después de amasar, la corteza quedará más oscura.

PROGRAMM 5. SUPERSCHNELL

Express-Weißbrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser	360 ml	450 ml	540 ml
Weizenmehl	630 g	790 g	950 g
Öl	5 esslöffel	6 esslöffel	7 esslöffel
Zucker	4 teelöffel	5 teelöffel	6 teelöffel
Salz	3 teelöffel	3 teelöffel	4 teelöffel
Trockenhefe	1 paket (7 g)	8 g	10 g

Karottenbrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser	330 ml	410 ml	500 ml
Weizenmehl	600 g	750 g	900 g
Butter	1,5 esslöffel	2 esslöffel	2,5 esslöffel
Zanahoria rallada	90 g	115 g	135 g
Zucker	1,5 teelöffel	2 teelöffel	2,5 teelöffel
Salz	2 teelöffel	2,5 teelöffel	3 teelöffel
Trockenhefe	1 paket (7 g)	8 g	10 g

Mandel-Paprika-Brot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser	300 ml	375 ml	450 ml
Weizenmehl	540 g	675 g	810 g
Butter/Margarine	2 esslöffel	2,5 esslöffel	3 esslöffel
Geröstete Mandelblättchen	100 g	125 g	150 g
Grünes Pfeffer	1 esslöffel	1 esslöffel	1,5 esslöffel
Zucker	1 teelöffel	1,5 teelöffel	2 teelöffel
Salz	1 teelöffel	1 teelöffel	1,5 teelöffel
Trockenhefe	5 g	6 g	1 paket (7 g)

PROGRAMM 6. BUTTERMILCH

Buttermilchbrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser	130 ml	160 ml	195 ml
Buttermilch	250 ml	310 ml	375 ml
Weizenmehl	600 g	750 g	900 g
Roggenmehl	60 g	75 g	90 g
Salz	1,5 teelöffel	1,5 teelöffel	2 teelöffel
Trockenhefe	1 paket (7 g)	8 g	10 g

Buttermilchbrot 2

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Buttermilch	350 ml	440 ml	525 ml
Weizenmehl	600 g	750 g	900 g
Butter	2 esslöffel	2,5 esslöffel	3 esslöffel
Zucker	3 esslöffel	4 esslöffel	5 esslöffel
Salz	2 teelöffel	2,5 teelöffel	3 teelöffel
Trockenhefe	1 paket (7 g)	8 g	10 g

Joghurtbrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser oder Milch	250 ml	310 ml	375 ml
Weizenmehl	500 g	635 g	750 g
Joghurt	150 g	190 g	225 g
Zucker	1 teelöffel	1 teelöffel	1,5 teelöffel
Salz	1 teelöffel	1 teelöffel	1,5 teelöffel
Trockenhefe	5 g	6 g	1 paket (7 g)

PROGRAMM 6. BUTTERMILCH

Quark-Käse-Brot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser oder Milch	200 ml	250 ml	300 ml
Weizenmehl	600 g	750 g	900 g
Öl	3 esslöffel	4 esslöffel	5 esslöffel
Quark Käse	260 g	325 g	390 g
Zucker	1,5 teelöffel	1,5 teelöffel	2 teelöffel
Salz	1,5 teelöffel	1,5 teelöffel	2 teelöffel
Trockenhefe	1 paket (7 g)	8 g	10 g

PROGRAMM 7. OHNE GLUTEN

WARNUNG! Bereits geringe Mehlstäubrückstände können bei Glutenintoleranz allergische Reaktionen hervorrufen. Vor dem Backen von glutenfreiem Brot den Brotbackautomaten, die Backform und die Knetthaken sehr gründlich reinigen.

Glutenfreies reisebrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser	350 ml	440 ml	530 ml
Glutenfreies mehl	300 g	375 g	450 g
Reismehl	200 g	250 g	300 g
Sonnenblumenöl	1,5 esslöffel	2 esslöffel	2,5 esslöffel
Naturjoghurt	200 g	250 g	300 g
Essig	1,5 esslöffel	1,5 esslöffel	2 esslöffel
Guarkernmehl oder Johannisbrotkernmehl	1 teelöffel	1,5 teelöffel	2 teelöffel
Zucker	1,5 teelöffel	1,5 teelöffel	2 teelöffel
Salz	1,5 teelöffel	1,5 teelöffel	2 teelöffel
Trockenhefe	9 g	12 g	15 g

PROGRAMM 7. OHNE GLUTEN

Glutenfreies Samenbrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser	250 ml	310 ml	375 ml
Milch	200 ml	250 ml	300 ml
Glutenfreies mehl	500 g	625 g	750 g
Sonnenblumenöl	1,5 esslöffel	2 esslöffel	2,5 esslöffel
Samen (Ihre Wahl)	100 g	125 g	150 g
Zucker	1,5 teelöffel	1,5 teelöffel	2 teelöffel
Salz	1,5 teelöffel	1,5 teelöffel	2 teelöffel
Trockenhefe	9 g	12 g	15 g

Glutenfreies joghurtbrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser	350 ml	440 ml	530 ml
Glutenfreies mehl	400 g	500 g	600 g
Glutenfreies Mehl aus Hirse oder Buchweizen	100 g	125 g	150 g
Sonnenblumenöl	1,5 esslöffel	2 esslöffel	2,5 esslöffel
Naturjoghurt	150 g	190 g	230 g
Essig	1,5 esslöffel	1,5 esslöffel	2 esslöffel
Guarkernmehl oder Johannisbrotkernmehl	1 teelöffel	1,5 teelöffel	2 teelöffel
Zucker	1,5 teelöffel	1,5 teelöffel	2 teelöffel
Salz	1,5 teelöffel	1,5 teelöffel	2 teelöffel
Trockenhefe	9 g	12 g	15 g

Glutenfreies kartoffelbrot

ZUTATEN	750 g	1000 g	1250 g
Wasser oder Milch	440 ml	550 ml	660 ml
Glutenfreies mehl	400 g	500 g	600 g
Sonnenblumenöl	1,5 esslöffel	2 esslöffel	2,5 esslöffel
Kartoffelpüree	230 g	290 g	350 g
Zucker	1,5 teelöffel	1,5 teelöffel	2 teelöffel
Salz	1,5 teelöffel	1,5 teelöffel	2 teelöffel
Trockenhefe	9 g	12 g	15 g

* Kartoffelpüree sollte gekocht werden oder Kartoffelpüree mit einer Gabel. Legen Sie niemals ganze Kartoffeln in den Brotbackautomaten.

Pizzateig (2 Pizzen)

ZUTATEN	MENGE
Wasser	300ml
Weizenmehl	450gr
Olivenöl	1 Esslöffel
Zucker	2 Teelöffel
Salz	3/4 Teelöffel
Trockenhefe	1 Päckchen (7g)

Kleiebrötchen

ZUTATEN	MENGE
Wasser	200 ml
Weizenmehl	500gr
Butter/Margarine	50 g
Ei	1
Weizenkleie	50 g
Zucker	3 Esslöffel
Salz	3/4 Teelöffel
Trockenhefe	1 Päckchen (7g)

Pizzateig aus Vollkornweizen

ZUTATEN	MENGE
Wasser	300 ml
Weizenmehl	450 g
Olivenöl	1 Esslöffel
Weizenkeim	50 g
Honig	1 Esslöffel
Salz	3/4 Teelöffel
Trockenhefe	1 Päckchen (7g)

- Lassen Sie den Teig etwa 15 Minuten gehen, nachdem Sie ihn auf dem Backblech ausgebreitet haben.
- Anschließend den Belag nach Wahl auf den Teig geben und im Ofen bei 180-200°C ca. 15-20 Minuten backen.

PROGRAMM 8. MASSE

Salzige Schleife / Brezeln

ZUTATEN	MENGE
Wasser	200 ml
Weizenmehl	360 g
Zucker	1/2 Teelöffel
Salz	1/4 Teelöffel
Trockenhefe	1/2 Packung (3,5g)

- Achten Sie darauf, den Teig zu salzigen Schlaufen (Brezeln) zu formen.
- Die Bänder mit einem geschlagenen Ei bestreichen, dann die Oberseite mit grobem Salz bestreuen (2 Esslöffel grobes Salz für 12 Brezeln).
- Die Schleifen auf ein Backblech legen und bei 230°C 15-20 Minuten backen.

Französische Baguettes

ZUTATEN	MENGE
Wasser	300 ml
Weizenmehl	540 g
Honig	1 Esslöffel
Zucker	1 Teelöffel
Salz	1 Teelöffel
Trockenhefe	1 Päckchen (7g)

- Den fertigen Teig zu Baguettes formen und oben schräg einschneiden, um die Baguettes zu formen.
- Den Teig auf dem Backblech ca. 30-40 Minuten gehen lassen und dann bei 175°C ca. 25 Minuten backen.

PROGRAMM 9. NUDELTEIG

Ei-Nudel-Teig

ZUTATEN	MENGE
Eier (raumtemperatur)	5
Weiches weizenmehl	250 g
Hartweizenmehl	250 g

Nudelteig

ZUTATEN	MENGE
Wasser	300 ml
Weiches weizenmehl	250 g
Hartweizenmehl	250 g

PROGRAMM 10. KUCHEN

- Dieses Programm eignet sich hervorragend für vorgefertigte Backmischungen.
- Befolgen Sie die Backanweisungen auf der Verpackung der Kuchenmischung.

PROGRAMM 11. MARMELADE

Die Herstellung von frischen Fruchtaufstrichen, Konfitüren und Konfitüren im Brotbackautomaten ist denkbar einfach.

1. Frisches, reifes Obst gut waschen.
2. Schälen Sie Äpfel, Pfirsiche und andere harthäutige Früchte und entfernen Sie gegebenenfalls die Kerne.
3. Halten Sie die angegebenen Mengen genau ein, um ein vorzeitiges Aufkochen zu vermeiden.
4. Das Programm ist exakt auf die vorgegebenen Stückzahlen abgestimmt.
5. Das Obst in kleine Stücke von maximal 1 cm schneiden oder pürieren.
6. Legen Sie das vorbereitete Obst in den Backwürfel.
7. Fügen Sie dem Obst die angegebene Menge Zucker für Marmelade hinzu. Für Marmelade nur Zucker verwenden. Normaler Haushaltszucker ist nicht geeignet, da die Marmelade damit nicht eindickt.
8. Das Obst mit dem Gelierzucker im Backwürfel gut vermischen.
9. Starten Sie das Programm.
10. Nach Ablauf des Programms die fertige Marmelade in Gläser füllen und fest verschließen.

Erdbeerkonfitüre

ZUTATEN	MENGE
Erdbeeren	500 g
Gelierzucker	500 g
Zitronensaft	3-4 Esslöffel

Sauerkirschmarmelade

ZUTATEN	MENGE
Kirschen	500 g
Gelierzucker	500 g
Zitronensaft	1 Esslöffel

Orangen- und Zitronenmarmelade

ZUTATEN	MENGE
Orangen	400 g
Zitronen	100 g
Gelierzucker	500 g

Beerenmarmelade

ZUTATEN	MENGE
Aufgetaute beeren	500 g
Gelierzucker	500 g
Zitronensaft	2-3 Esslöffel

PROGRAMM 12. BACKEN

Mit diesem Programm können Sie zu weiße oder nicht ausreichend gebackene Bröte backen. Dieses Programm beinhaltet nicht die Knet- oder Fermentationsphase, aber die Möglichkeit, zwischen den drei verschiedenen Temperaturen zu wählen.

RATSCHLÄGE UND VORSCHLÄGE

Die folgenden Tipps bei Problemen mit Ihrem Brotbackautomaten sollen helfen, Fehler aufzuspüren und Ihnen dabei helfen, Rezepte zu verfeinern und Brot nach Ihren Wünschen zu backen.

Warum muss ich Zutaten in einer bestimmten Reihenfolge hinzufügen?

- So wird der Teig perfekt zubereitet. Besonders bei Verwendung der Timer-Funktion ist es wichtig, dass sich die Hefe nicht mit Flüssigkeit vermischt, bevor der Teig gerührt wird.

Warum hat fertiges Brot manchmal Mehl auf der Seitenkruste?

- Das könnte daran liegen, dass der Teig zu trocken ist. Achten Sie darauf, die Zutaten genau abzumessen, wenn Sie das Rezept erneut zubereiten. Gelingt auch dies nicht, können Sie bis zu 1 Esslöffel zusätzliche Flüssigkeit zugeben.
- Erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge jedoch nicht zu sehr. Auch das kann sich negativ auf das Backergebnis auswirken.

Der Teig wurde nicht ausreichend geknetet.

- Bitte überprüfen Sie zunächst, ob die Backform und die Knethaken richtig positioniert sind, wenn nicht, positionieren Sie sie richtig.
- Der Teig kann zu trocken sein, geben Sie bei Bedarf etwas Flüssigkeit hinzu. Bei Backfertigmischungen passt die Menge an Backmischung und Zutaten möglicherweise nicht zum Fassungsvermögen der Backform. Beträge reduzieren.
- Die Backmischung und die Zutaten passen möglicherweise nicht zum Fassungsvermögen der Backform. Beträge reduzieren.

Gebackenes Brot ist zu nass.

- Achten Sie darauf, die Zutaten genau abzumessen, wenn Sie das Rezept zubereiten. Wenn Sie so weitermachen, können Sie ein wenig Mehl hinzufügen. Auch zu viel Mehl kann sich negativ auf das Backergebnis auswirken.

Kann ich andere Rezepte verwenden?

- Natürlich können Sie auch andere Rezepte verwenden. Es ist immer wichtig, dass Sie die Mengen überprüfen und gegebenenfalls anpassen. Dabei können Sie sich auf die Rezepte in dieser Broschüre beziehen, die für Bröte von jeweils ca. 750 g, 1000 g und 1250 g erstellt wurden. Achten Sie darauf, dass Sie nie mehr als ca. 950 g Mehl. Bevor Sie andere Rezepte ausprobieren, empfehlen wir Ihnen, sich ein gewisses Maß an Erfahrung mit bestehenden Rezepten anzueignen.

In der Kruste des Brotes sind Luftblasen sichtbar.

- Dies könnte darauf hindeuten, dass Sie zu viel Hefe verwendet haben. Achten Sie darauf, die genaue Menge Hefe zu verwenden. Wenn Sie das nächste Mal das Rezept zubereiten, können Sie die Hefemenge leicht reduzieren.

Zugabe von Früchten oder Nüssen

- Es gibt eine Phase, in der die Backprogramme Früchte oder Nüsse hinzufügen können. Diese Zeit wird durch einen Piepton angezeigt und das Wort „ADD“ erscheint auf dem Display. Es ist ratsam, Früchte oder Nüsse erst zu diesem Zeitpunkt hinzuzufügen. Wenn Sie diese Zutaten zu früh in die Backform geben, könnten sie durch den Knetvorgang zerdrückt werden.

Das Brot ist nicht aufgegangen.

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

Das Brot geht zuerst auf und fällt dann wieder

- Das Verhältnis der einzelnen Zutaten stimmt in diesem Fall möglicherweise nicht.
- Reduzieren Sie die Wassermenge und/oder erhöhen Sie die Salzmenge und/oder reduzieren Sie die Hefemenge.

[illegible]

CREATE