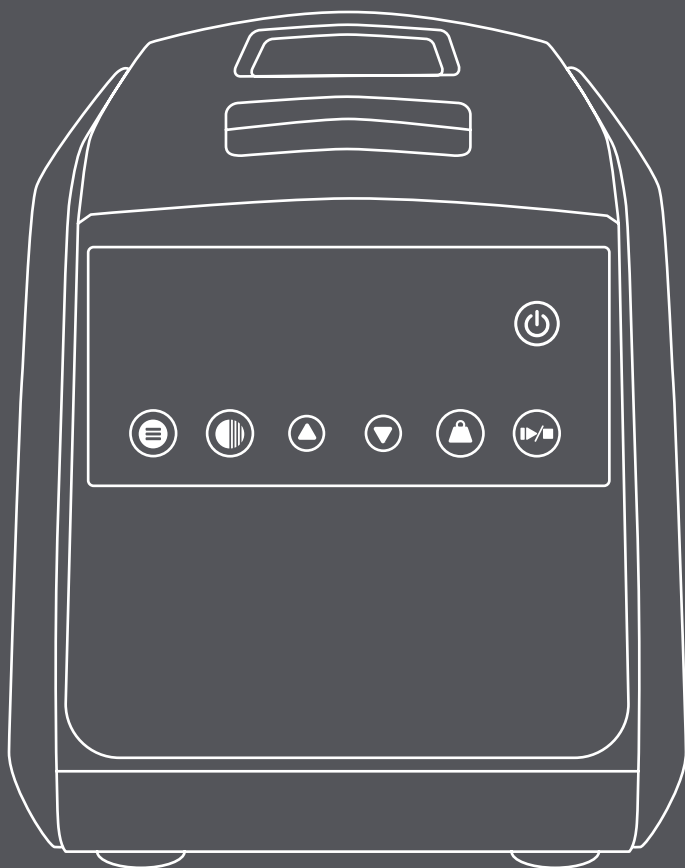


CREATE

CHEF BREAD



BAKKER

RECEPTENBOEK

[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

INHOUDSOPGAVE

PROGRAMMA 1. ESSENTIEEL	6	PROGRAMMA 6. KARNEMELK	16
Aardappel brood	6	Karnemelk brood	16
Zonnebloempittenbrood	6	Karnemelk brood 2	16
Kruiden brood	6	Yoghurt brood	16
Zuurdesembrood	7	Kwark kaas brood	17
Rustiek brood	7	PROGRAMMA 7. ZONDER GLUTEN	17
Maïsbrood	7	Glutenvrij rijstbrood	17
Pizza brood	8	Glutenvrij zadenbrood	18
Bier brood	8	Glutenvrij yoghurtbrood	18
PROGRAMMA 2. FRANS	9	Glutenvrij aardappelbrood	18
Luchtig wit brood	9	PROGRAMMA 8. MASSA	19
Paprika brood	9	Pizzadeeg (2 pizza's)	19
Klassiek witbrood	9	Zemelenbroodjes	19
Honing Brood	10	Volkoren pizzadeeg	19
Maanzaad brood	10	Zoute lus / pretzels	20
PROGRAMMA 3. UITGEBREID	11	Franse baguettes	20
Volkorenbrood	11	PROGRAMMA 9. PASTA DEEG	20
Gebroken tarwebrood	11	Ei pasta deeg	20
Volkoren roggebrood	11	Pastadeeg	20
Meergranen volkorenbrood	12	PROGRAMMA 10. TAART	21
Brood met Roggebloem	12	PROGRAMMA 11. JAM	21
Spelt brood	12	Aardbeienjam	21
Roggebrood	13	Sinaasappel-en citroenmarmelade	21
PROGRAMMA 4. ZOET	13	Zure kersenjam	21
Zoet brood	13	Bessenjam	21
Rozijnen en walnotenbrood	13	PROGRAMMA 12. BAKKEN	22
Rozijnenbrood	14	ADVIES EN SUGGESTIES	22
Chocolade brood	14		
PROGRAMMA 5. SUPERSNEL	15		
Snel wit brood	15		
Wortel brood	15		
Amandel-paprikabrood	15		

PROGRAMMA 1. ESSENTIEEL

Aardappel brood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water of melk	300 ml	375 ml	450 ml
Tarwe meel	540 g	675 g	810 g
Boter/Margarine	2 eetlepels	2 eetlepels	3 eetlepels
Eieren	1	1	2
Suiker	2 eetlepels	2 eetlepels	3 eetlepels
Aardappelpuree	90 g	115 g	135 g
Zout	1 theelepel	1 theelepel	1,5 theelepel
Droge gist	1 pakket (7 g)	8 g	10 g

* Aardappelpuree moet worden gekookt of aardappelpuree met een vork. Doe nooit hele aardappelen in de broodbakmachine.

Zonnebloempittenbrood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Warme melk	300 ml	375 ml	450 ml
Tarwe meel	540 g	675 g	810 g
Boter/Margarine	1 eetlepel	1,5 eetlepel	1,5 eetlepel
Zonnebloemzaden	5 eetlepels	6 eetlepels	7 eetlepels
Zout	1 theelepel	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1/2 theelepel	1/2 theelepel	1 theelepel
Droge gist	1 pakket (7 g)	8 g	10 g

Kruiden brood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Karnemelk	350 ml	440 ml	530 ml
Tarwe meel	540 g	675 g	810 g
Boter/Margarine	1,5 eetlepels	2 eetlepels	2,5 eetlepels
Fijnggehakte kruiden (peterselie)	4 eetlepels	5 eetlepels	6 eetlepels
Zout	1 theelepel	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1 theelepel	1,5 theelepel
Droge gist	5 g	6 g	1 pakket (7 g)

PROGRAMMA 1. ESSENTIEEL

Zuurdesembrood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water	350 ml	440 ml	530 ml
Roggebloem	180 g	230 g	270 g
Tarwe meel	360 g	450 g	540 g
Boter/Margarine	1,5 eetlepel	2 eetlepels	2,5 eetlepels
Zuurdesem	50 g	65 g	75 g
Suiker	1 theelepel	1 theelepel	1,5 theelepel
Zout	1,5 theelepel	1,5 theelepel	2 theelepels
Droge gist	1 pakket (7 g)	8 g	10 g

Rustiek brood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Melk	300 ml	375 ml	450 ml
Tarwe meel	540 g	675 g	810 g
Boter/Margarine	1,5 eetlepel	2 eetlepels	2,5 eetlepels
Eieren	2	2	3
Suiker	1 eetlepel	1 eetlepel	1,5 eetlepel
Zout	1,5 theelepel	1,5 theelepel	2 theelepels
Droge gist	1 pakket (7 g)	8 g	10 g

Maïsbrood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water	350 ml	440 ml	530 ml
Tarwe meel	540 g	675 g	810 g
Maïsmeel	3 eetlepels	4 eetlepels	5 eetlepels
Boter/Margarine	1 eetlepel	1,5 eetlepel	1,5 eetlepel
Ongeschilde appel (in stukjes)	1/2	1/2	1
Droge gist	5 g	6 g	1 pakket (7 g)

PROGRAMMA 1. ESSENTIEEL

Pizza brood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water	300 ml	375 ml	450 ml
Tarwe meel	540 g	675 g	810 g
Olie	1 eetlepel	1,5 eetlepel	1,5 eetlepel
Gedroogde oregano	1 theelepel	1,5 theelepel	1,5 theelepel
Geraspte Parmezaanse kaas	2 eetlepels	2,5 eetlepels	3 eetlepels
Dun gesneden salami	50 g	65 g	75 g
Zout	1 theelepel	1 theelepel	1,5 theelepel
Suiker	1 theelepel	1/theelepel	1,5 theelepel
Droge gist	5 g	6 g	1 pakket (7 g)

Bier brood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water	150 ml	185 ml	225 ml
Pale Ale-bier	150 ml	185 ml	225 ml
Tarwe meel	540 g	675 g	810 g
Boekweitmeel	3 theelepels	4 theelepels	5 theelepels
Zuurdesem	100 ml	130 ml	150 ml
Mout extract	1,5 eetlepel	1,5 eetlepel	2 eetlepel
Zoutvado	1,5 eetlepel	2 eetlepels	2 eetlepels
SESAM ZADEN	3 eetlepels	4 eetlepels	5 eetlepels
Zout	1 theelepel	1 theelepel	1,5 theelepels
Droge gist	1 pakket (7 g)	8 g	10 g

Luchtig wit brood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water	320 ml	400 ml	480 ml
Tarwe meel	600 g	750 g	900 g
Boter/Margarine	20 g	25 g	30 g
Eieren	1	1	2
Suiker	1,5 theelepel	2 theelepels	2,5 theelepels
Zout	1,5 theelepel	1,5 theelepel	2 theelepels
Droge gist	1 pakket (7 g)	8 g	10 g

Paprika brood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water	310 ml	390 ml	470 ml
Spelt bloem	530 g	660 g	800 g
Olie	1,5 theelepel	2 theelepels	2,5 theelepels
Paprika poeder	1,5 theelepel	2 theelepels	2,5 theelepels
Rode paprika (fijnggehakt)	130 g	165 g	200 g
Zout	1,5 theelepel	1,5 theelepel	2 theelepels
Droge gist	1 pakket (7 g)	8 g	10 g

Klassiek witbrood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water of melk	320 ml	400 ml	480 ml
Tarwe meel	600 g	750 g	900 g
Boter/Margarine	2 eetlepels	2,5 eetlepels	3 eetlepels
Suiker	2 eetlepels	2,5 eetlepels	3 eetlepels
Zout	1,5 theelepel	1,5 theelepel	2 theelepels
Droge gist	1 pakket (7 g)	8 g	10 g

PROGRAMMA 2. FRANS

Honing Brood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water	320 ml	400 ml	480 ml
Tarwe meel	600 g	750 g	900 g
Olijfolie	2,5 theelepels	3 theelepels	3,5 theelepels
Honing	1,5 eetlepel	2 eetlepels	2,5 eetlepels
Zout	1,5 theelepels	1,5 theelepels	2 theelepels
Droge gist	1 pakket (7 g)	8 g	10 g

Maanzaad brood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water	300 ml	375 ml	450 ml
Tarwe meel	540 g	675 g	810 g
Boter/Margarine	1 eetlepel	1,5 eetlepel	1,5 eetlepel
Maanzaad (gemalen)	75 g	95 g	110 g
Nootmuskaat	1 kneep	1 kneep	1 kneep
Geraspte Parmezaanse kaas	1 eetlepel	1,5 eetlepel	1,5 eetlepel
Suiker	1 theelepels	1 theelepels	1,5 theelepels
Zout	1 theelepels	1 theelepels	1,5 theelepels
Droge gist	5 g	6 g	1 pakket (7 g)

PROGRAMMA 3. UITGEBREID

Volkorenbrood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water	350 ml	440 ml	530 ml
Tarwe meel	270 g	340 g	405 g
Volkoren meel	270 g	340 g	405 g
Boter/Margarine	25 g	35 g	40 g
Suiker	1 theelepel	1 theelepel	1,5 theelepel
Zout	1 theelepel	1 theelepel	1,5 theelepels
Droge gist	5 g	6 g	1 pakket (7 g)

Gebroken tarwebrood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water	350 ml	440 ml	530 ml
Tarwe meel	360 g	450 g	540 g
Volkoren meel	180 g	225 g	270 g
Boter/Margarine	2 eetlepels	2,5 eetlepels	3 eetlepels
Gebroken tarwe	50 g	60 g	75 g
Honing	1,5 eetlepel	2 eetlepels	2,5 eetlepels
Zout	1 theelepel	1 theelepel	1,5 theelepels
Droge gist	5 g	6 g	1 pakket (7 g)

Volkoren roggebrood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Warm water	325 ml	410 ml	490 ml
Volkoren meel	150 g	225 g	270 g
Volkoren roggemeel	350 g	450 g	540 g
Eieren	1	1	2
Vuren suiker	2 eetlepels	2,5 eetlepels	3 eetlepels
Johannesbrood poeder	1 eetlepel	1 eetlepel	1,5 eetlepel
Zuurdesem	75 g	95 g	115 g
Zout	1/2 eetlepel	1/2 eetlepel	1/2 eetlepel
Droge gist	1 pakket (7 g)	8 g	10 g

PROGRAMMA 3. UITGEBREID

Meergranen volkorenbrood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water	300 ml	375 ml	450 ml
Tarwe meel	240 g	300 g	360 g
Volkoren meel	240 g	300 g	360 g
Boter/Margarine	1,5 eetlepel	2 eetlepels	2,5 eetlepels
7 graan granen	60 g	75 g	90 g
Suiker	2,5 eetlepels	3 eetlepels	3,5 eetlepels
Zout	1 theelepel	1 theelepel	1,5 theelepel
Droge gist	5 g	6 g	1 pakket (7 g)

Brood met Roggebloem

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Warm water	350 ml	440 ml	530 ml
Tarwe meel	160 g	200 g	240 g
Grove volkoren rogge	200 g	25 g	300 g
Fijnkorrelige rogge	180 g	225 g	270 g
Zonnebloemzaden	100 g	125 g	150 g
Droge zuurdesem	1 pakket	1 pakket	1,5 pakket
Suikersiroop	100 ml	125 ml	150 ml
Zout	1 theelepel	1 theelepel	1,5 theelepel
Droge gist	1 pakket (7 g)	8 g	10 g

Spelt brood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Karnemelk	350 ml	440 ml	530 ml
Volkoren speltmeel	360 g	450 g	540 g
Volkoren roggemeel	90 g	115 g	135 g
Spelt graan	90 g	115 g	135 g
Zonnebloemzaden	50 g	60 g	75 g
Zuurdesem basis	75 ml	95 ML	115 ml
Suiker	1/2 theelepel	1/2 theelepel	1 theelepel
Zout	1 theelepel	1 theelepel	1,5 theelepel
Droge gist	5 g	6 g	1 pakket (7 g)

PROGRAMMA 3. UITGEBREID

Roggebrood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water	300 ml	375 ml	450 ml
Tarwe meel	360 g	450 g	540g
Roggebloem	180 g	225 g	270 g
Boter/Margarine	1,5 eetlepel	2 eetlepels	2,5 eetlepels
Azijn	1,5 eetlepel	1,5 eetlepels	2 eetlepels
Suiker	1,5 eetlepel	2 eetlepels	2,5 eetlepels
Zout	1 theelepel	1 theelepel	1,5 theelepel
Droge gist	1 pakket (7 g)	8 g	10 g

PROGRAMMA 4. ZOET

Zoet brood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water of melk	300 ml	375 ml	450 ml
Tarwe meel	600 g	750 g	900 g
Boter/Margarine	2 eetlepels	2,5 eetlepels	3 eetlepels
Eieren	2	2	3
Honing	1,5 eetlepel	2 eetlepels	2,5 eetlepels
Zout	1,5 theelepel	1,5 theelepel	2 theelepels
Droge gist	1 punto (7 g)	8 g	10 g

Rozijnen en walnotenbrood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water	300 ml	375 ml	450 ml
Volkoren meel	540 g	675 g	810 g
Boter	1,5 theelepel	2 theelepels	2,5 theelepels
Rozijnen	100 g	125 g	150 g
Gehakte noten	3eetlepels	4 eetlepels	5 eetlepels
Suiker	1 eetlepel	1 eetlepel	1,5 eetlepel
Zout	1 theelepel	1 theelepel	1,5 theelepels
Droge gist	5 g	6 g	1 pakket (7 g)

PROGRAMMA 4. ZOET

Rozijnenbrood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water	300 ml	375 ml	450 ml
Tarwe meel	540 g	675 g	810 g
Boter/Margarine	2,5 eetlepels	3 eetlepels	3,5 eetlepels
Rozijnen	100 g	125 g	150 g
Honing	1,5 eetlepel	2 eetlepels	2,5 eetlepels
Zout	1 theelepel	1 theelepel	1,5 theelepel
Droge gist	5 g	6 g	1 pakket (7 g)

Chocolade brood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Melk	400 ml	500 ml	600 ml
Volkoren meel	600 g	750 g	900 g
Melkchocolade (gehakt)	100 g	125 g	150 g
Cacao	10 eetlepels	13 eetlepels	15 eetlepels
Magere kwarkkaas	100 g	125 g	150 g
Suiker	1,5 theelepel	2 theelepels	2,5 theelepels
Zout	1,5 theelepel	1,5 theelepel	2 theelepels
Droge gist	1 pakket (7 g)	8 g	10 g

* Gebruik melk-of pure chocolade, afhankelijk van de smaak die je wilt.

* Als je het deeg na het kneden met 1-2 eetlepels Melk bestrijkt, wordt de korst donkerder.

Snel wit brood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water	360 ml	450 ml	540 ml
Tarwe meel	630 g	790 g	950 g
Olie	5 eetlepels	6 eetlepels	7 eetlepels
Suiker	4 theelepels	5 theelepels	6 theelepels
Zout	3 theelepels	3 theelepels	4 theelepels
Droge gist	1 pakket (7 g)	8 g	10 g

Wortel brood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water	330 ml	410 ml	500 ml
Tarwe meel	600 g	750 g	900 g
Boter	1,5 eetlepel	2 eetlepels	2,5 eetlepels
Geraspte wortel	90 g	115 g	135 g
Suiker	1,5 theelepels	2 theelepels	2,5 theelepels
Zout	2 theelepels	2,5 theelepels	3 theelepels
Droge gist	1 pakket (7 g)	8 g	10 g

Amandel-paprikabrood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water	300 ml	375 ml	450 ml
Tarwe meel	540 g	675 g	810 g
Boter/Margarine	2 eetlepels	2,5 eetlepels	3 eetlepels
Geroosterde amandelschilfers	100 g	125 g	150 g
Groene paprika	1 eetlepel	1 eetlepel	1,5 eetlepel
Suiker	1 theelepels	1,5 theelepels	2 theelepels
Zout	1 theelepels	1 theelepels	1,5 theelepels
Droge gist	5 g	6 g	1 pakket (7 g)

PROGRAMMA 6. KARNEMELK

Karnemelk brood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water	130 ml	160 ml	195 ml
Karnemelk	250 ml	310 ml	375 ml
Tarwe meel	600 g	750 g	900 g
Roggebloem	60 g	75 g	90 g
Zout	1,5 theelepel	1,5 theelepel	2 theelepels
Droge gist	1 pakket (7 g)	8 g	10 g

Karnemelk brood 2

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Karnemelk	350 ml	440 ml	525 ml
Tarwe meel	600 g	750 g	900 g
Boter	2 eetlepels	2,5 eetlepels	3 eetlepels
Suiker	3 eetlepels	4 eetlepels	5 eetlepels
Zout	2 theelepels	2,5 theelepels	3 theelepels
Droge gist	1 pakket (7 g)	8 g	10 g

Yoghurt brood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water of melk	250 ml	310 ml	375 ml
Tarwe meel	500 g	635 g	750 g
Yoghurt	150 g	190 g	225 g
Suiker	1 theelepel	1 theelepel	1,5 theelepels
Zout	1 theelepel	1 theelepel	1,5 theelepels
Droge gist	5 g	6 g	1 pakket (7 g)

PROGRAMA 6. KARNEMELK

Kwark kaas brood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water of melk	200 ml	250 ml	300 ml
Tarwe meel	600 g	750 g	900 g
Olie	3 eetlepels	4 eetlepels	5 eetlepels
Kwark	260 g	325 g	390 g
Suiker	1,5 theelepel	1,5 theelepel	2 theelepels
Zout	1,5 theelepel	1,5 theelepel	2 theelepels
Droge gist	1 pakket (7 g)	8 g	10 g

PROGRAMMA 7. ZONDER GLUTEN

WAARSCHUWING! Zelfs kleine resten meelstof kunnen allergische reacties veroorzaken bij mensen met een glutenintolerantie. Maak voor het bakken van glutenvrij brood de broodbakmachine, bakvorm en deeghaken zeer grondig schoon.

Glutenvrij rijstbrood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water	350 ml	440 ml	530 ml
Glutenvrij meel	300 g	375 g	450 g
Rijstmeel	200 g	250 g	300 g
Zonnebloemolie	1,5 eetlepel	2 eetlepels	2,5 eetlepels
Natuurlijke yoghurt	200 g	250 g	300 g
Azijn	1,5 eetlepel	1,5 eetlepel	2 eetlepels
Guargom of johannesbroodpitmeel	1 theelepel	1,5 theelepel	2 theelepels
Suiker	1,5 theelepel	1,5 theelepels	2 theelepels
Zout	1,5 theelepels	1,5 theelepels	2 theelepels
Droge gist	9 g	12 g	15 g

PROGRAMMA 7. ZONDER GLUTEN

Glutenvrij zadenbrood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water	250 ml	310 ml	375 ml
Melk	200 ml	250 ml	300 ml
Glutenvrij meel	500 g	625 g	750 g
Zonnebloemolie	1,5 eetlepel	2 eetlepels	2,5 eetlepels
Zaden (naar keuze)	100 g	125 g	150 g
Suiker	1,5 theelepels	1,5 theelepels	2 theelepels
Zout	1,5 theelepels	1,5 theelepels	2 theelepels
Droge gist	9 g	12 g	15 g

Glutenvrij yoghurtbrood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water	350 ml	440 ml	530 ml
Glutenvrij meel	400 g	500 g	600 g
Glutenvrij gierst-of boekweitmeel	100 g	125 g	150 g
Zonnebloemolie	1,5 eetlepel	2 eetlepels	2,5 eetlepels
Yoghurt natural	150 g	190 g	230 g
Azijn	1,5 eetlepel	1,5 eetlepel	2 eetlepels
Guargom of johannesbroodpitmeel	1 theelepel	1,5 theelepel	2 theelepels
Suiker	1,5 theelepel	1,5 theelepels	2 theelepels
Zout	1,5 theelepels	1,5 theelepels	2 theelepels
Droge gist	9 g	12 g	15 g

Glutenvrij aardappelbrood

INGREDIËNTEN	750 g	1000 g	1250 g
Water of melk	440 ml	550 ml	660 ml
Glutenvrij meel	400 g	500 g	600 g
Zonnebloemolie	1,5 eetlepel	2 eetlepels	2,5 eetlepels
Aardappelpuree	230 g	290 g	350 g
Suiker	1,5 theelepels	1,5 theelepels	2 theelepels
Zout	1,5 theelepels	1,5 theelepels	2 theelepels
Droge gist	9 g	12 g	15 g

* Aardappelpuree moet worden gekookt of aardappelpuree met een vork. Doe nooit hele aardappelen in de broodbakmachine.

Pizzadeeg (2 pizza's)

INGREDIËNTEN	HOEEVEELHEID
Water	300ml
Tarwe meel	450g
Olijfolie	1 eetlepel
Suiker	2 theelepels
Zout	3/4 theelepel
Droge gist	1 pakje (7g)

Zemelenbroodjes

INGREDIËNTEN	HOEEVEELHEID
Water	200 ml
Tarwe meel	500 g
Boter/Margarine	50 g
Ei	1
Tarwe zemelen	50 g
Suiker	3 eetlepels
Zout	3/4 theelepel
Droge gist	1 pakje (7g)

Volkoren pizzadeeg

INGREDIËNTEN	HOEEVEELHEID
Water	300 ml
Tarwe meel	450 g
Olijfolie	1 eetlepel
Tarwekiemen	50 g
Honing	1 eetlepel
Zout	3/4 theelepel
Droge gist	1 pakje (7g)

- Zorg ervoor dat je het deeg ongeveer 15 minuten laat rijzen nadat je het op de bakplaat hebt uitgespreid.
- Leg vervolgens de topping naar keuze op het deeg en bak in de oven op 180-200°C gedurende ongeveer 15-20 minuten.

PROGRAMMA 8. MASSA

Zoute lus / pretzels

INGREDIËNTEN	HOEVEELHEID
Water	200 ml
Tarwe meel	360 g
Suiker	1/2 theelepel
Zout	1/4 theelepel
Droge gist	1/2 pakket (3,5g)

- Zorg ervoor dat u het deeg in zoute lussen (krakelingen) vormt.
- Bestrijk de stropdassen met een losgeklopt ei en bestrooi de bovenkant met grof zout (2 eetlepels grof zout voor 12 pretzels).
- Leg de strikjes op een bakplaat en bak 15-20 minuten op 230°C.

Franse baguettes

INGREDIËNTEN	HOEVEELHEID
Water	300 ml
Tarwe meel	540 g
Honing	1 eetlepel
Suiker	1 theelepel
Zout	1 theelepel
Droge gist	1 pakje (7g)

- Vorm het afgewerkte deeg tot baguettes en maak een diagonale gleuf over de bovenkant om de baguettes te vormen.
- Laat het deeg ongeveer 30-40 minuten rijzen op de bakplaat en bak dan ongeveer 25 minuten op 175°C.

PROGRAMMA 9. PASTA DEEG

Ei pasta deeg

INGREDIËNTEN	HOEVEELHEID
Eieren (kamertemperatuur)	5
Zacht tarwemeel	250 g
Meel van harde tarwe	250 g

Pastadeeg

INGREDIËNTEN	HOEVEELHEID
Water	300 ml
Zacht tarwemeel	250 g
Meel van harde tarwe	250 g

PROGRAMMA 10. TAART

- Dit programma is uitstekend geschikt voor kant-en-klare cakemixen.
- Volg de bakinstructies op de verpakking van de cakemix.

PROGRAMMA 11. JAM

De productie van vers fruitbeleg, confituur en jam in de automatische broodbakmachine is heel eenvoudig.

1. Was vers, rijp fruit goed.
2. Schil appels, perziken en ander fruit met een harde schil en verwijder indien nodig de pitten.
3. Volg de aangegeven hoeveelheden precies om voortijdig koken te voorkomen.
4. Het programma is exact afgestemd op de opgegeven hoeveelheden.
5. Snijd het fruit in kleine stukjes van maximaal 1 cm of pureer.
6. Plaats het voorbereide fruit in de bakkubus.
7. Voeg de aangegeven hoeveelheid suiker voor jam toe aan het fruit. Gebruik alleen suiker voor jam. Normale huishoudsuiker is niet geschikt, omdat de jam er niet mee indikt.
8. Meng het fruit goed met de geleisuiker in het bakblokje.
9. Start het programma.
10. Nadat het programma is voltooid, giet u de afgewerkte jam in potten en sluit u ze goed af.

Aardbeienjam

INGREDIËNTEN	HOEVEELHEID
Aardbeien	500 g
Jam suiker	500 g
Citroensap	3-4 eetlepels

Zure kersenjam

INGREDIËNTEN	HOEVEELHEID
Kersen	500 g
Jam suiker	500 g
Citroensap	1 eetlepel

Sinaasappel- en citroenmarmelade

INGREDIËNTEN	HOEVEELHEID
Sinaasappels	400 g
Citroenen	100 g
Jam suiker	500 g

Bessenjam

INGREDIËNTEN	HOEVEELHEID
Ontdooide bessen	500 g
Jam suiker	500 g
Citroensap	2-3 eetlepels

PROGRAMMA 12. BAKKEN

Met dit programma kunt u broden bakken die te wit of onvoldoende gebakken zijn.

Dit programma omvat niet de kneed-of fermentatiefase, maar de mogelijkheid om te kiezen tussen de drie verschillende temperaturen.

ADVIES EN SUGGESTIES

De volgende tips voor problemen met uw broodbakmachine zijn bedoeld om fouten op te sporen en u te helpen recepten te verfijnen en brood te maken volgens uw voorkeuren.

Waarom moet ik ingrediënten in een bepaalde volgorde toevoegen?

- Dit zorgt ervoor dat het deeg perfect wordt bereid. Vooral bij gebruik van de timerfunctie, omdat het belangrijk is dat de gist zich niet vermengt met vloeistof voordat het deeg wordt geroerd.

Waarom heeft kant-en-klaar brood soms meel op de zijkorst?

- Dit kan komen doordat het deeg te droog is. Zorg ervoor dat u de ingrediënten precies afmeet wanneer u het recept opnieuw maakt. Lukt dit ook niet, dan kun je maximaal 1 eetlepel extra vloeistof toevoegen.
- Verhoog het vloeistofvolume echter niet te veel. Dit kan ook een negatief effect hebben op het bakresultaat.

Het deeg is niet voldoende gekneet.

- Controleer eerst of de bakvorm en de deeghaken goed zijn geplaatst, zo niet, plaats ze dan goed.
- Het deeg kan te droog zijn, dus voeg eventueel wat vloeistof toe. Bij kant-en-klare mixen kan het zijn dat de hoeveelheid bakmix en ingrediënten niet overeenkomen met de capaciteit van de bakvorm. Verminder bedragen.
- De bakmix en ingrediënten komen mogelijk niet overeen met de capaciteit van de bakvorm. Verminder bedragen.

Gebakken brood is te nat.

- Zorg ervoor dat u de ingrediënten precies afmeet wanneer u het recept maakt. Als je zo doorgaat, kun je een beetje bloem toevoegen. Ook het toevoegen van te veel bloem kan een negatief effect hebben op het bakresultaat.

Kan ik andere recepten gebruiken?

- Je kunt natuurlijk ook andere recepten gebruiken. Het is altijd belangrijk dat je de hoeveelheden controleert en indien nodig aanpast. U kunt daarbij verwijzen naar de recepten in deze brochure, die zijn gemaakt om broden te maken van telkens ongeveer 750 g, 1000 g en 1250g. Zorg ervoor dat u nooit meer dan ca. 950 g meel. Voordat u andere recepten probeert, raden we u aan een bepaald niveau van ervaring op te doen met bestaande recepten.

Luchtbellen zijn zichtbaar in de korst van het brood.

- Dit kan erop duiden dat je te veel gist hebt gebruikt. Zorg ervoor dat u de exacte hoeveelheid gist gebruikt. De volgende keer dat u het recept maakt, kunt u een kleine vermindering van de hoeveelheid gist gebruiken.

Toevoeging van fruit of noten

- Er is een fase waarin de bakprogramma's fruit of noten kunnen toevoegen. Deze tijd wordt aangegeven door een pieptoon en het woord "ADD" verschijnt op het display. Het is raadzaam om op dit moment alleen fruit of noten toe te voegen. Als u deze ingrediënten in een vroeg stadium aan de bakvorm toevoegt, kunnen ze door het kneedproces verpulverd worden.

Het brood is niet gerezen.

- U hebt te weinig of geen gist toegevoegd of de gebruikte gist was te oud.

Het brood rijst eerst en valt dan weer

- De verhouding van de afzonderlijke ingrediënten is in dit geval mogelijk niet correct.
- Verminder het watervolume en/of verhoog de hoeveelheid zout en/of verminder de hoeveelheid gist.

[illegible]

CREATE