



Rezeptbuch

zu BM1401

Livre de cuisson

pour BM1401

Libro delle ricette

BM1401



Vorwort

Alle nachfolgend beschriebenen Rezepte sind speziell für die Zubereitung in Brotbackautomaten kreiert worden.

Hinweise, die sich auf die verschiedenen Arbeitsgänge wie Teig mischen, Kneten oder Gehen lassen etc. beziehen, fehlen. Bitte ordnen Sie das gewünschte Rezept den 12 verschiedenen Programmen zu und benutzen die Programmatik.

Einfache Brote

Mehrkorn-Toastbrot

Normal-Programm

Milch: 275ml

weiche Butter: 75g

Salz: 1 TL

Zucker: 1 TL

Weissmehl: 500g

Sesamsaat: 1EL

Leinsamen: 1 EL

Sonnenblumenkerne: 1 EL

Trockenhefe: 1 Päckchen

Tipp:

Sesamsaat, Leinsamen, Sonnenblumenkerne nach dem Signalton begeben. Bestreuen Sie das Brot nach dem Kneten mit Leinsamen.

Hausbrot

Schnell-Programm

Wasser: 340ml

Roggenmehl: 150g

Weissmehl: 350g

Salz: 2 TL

Roggenmalz: 2 TL

Trockensauerteigextrakt: 1 Päckchen

Trockenhefe: 1 Päckchen

Weizensauerteigbrot

Schnell-Programm

Wasser: 300ml

Roggenmehl: 100g

Weissmehl: 350g

Salz: 1 ½ TL

Weizensauerteig (getrocknet): 1 TL

Kümmel: 2 TL

Koriander: 1 TL

Trockenhefe: 1 Päckchen

Milchbrot

Normal-Programm

Milch: 300ml

Zucker: 2 EL

Salz: 1 TL

Zerlassene Butter: 3 EL

Weissmehl: 500g

Trockenhefe: 1 Päckchen

Graham-Brot

Vollkorn-Programm

Wasser: 450ml

Öl: 2 EL

Weissmehl: 275g

Vollkornschrot: 400g

Sesamsaat: 2 EL

Salz: 2 TL

Malzextrakt: 2 TL

brauner Zucker: 1 TL

Muskatnuss: 2 Messerspitze

Trockenhefe: 1 Päckchen

Buttermilch-Toastbrot

Schnell-Programm

Wasser: 75ml

Buttermilch: 375ml

Weissmehl: 375g

Haferflocken: 200g

Salz: 1 TL

Zucker: 1 TL

Trockenhefe: 1 Päckchen

Französisches Brot

Weissbrot-Programm

Wasser: 300ml

Butter: 1 ½ EL

Zucker: 1 EL

Salz: 1 ½ TL

Weissmehl: 450g

Trockenhefe: 1 Päckchen

Toastbrot

Schnell-Programm

Wasser: 150ml
Milch: 150ml
weiche Butter: 30g
Salz: 1 TL
Zucker: 1 TL
Weissmehl: 500g
Trockenhefe: 1 Päckchen

Ruchbrot

Normal-Programm

Wasser: 350ml
Öl: 1 EL
Salz: 1 ½ TL
Zucker: 1 EL
Ruchmehl: 500g
Trockenhefe: 1 Päckchen

Weissbrot „Locker“

Locker-Programm

Wasser/Milch: 320ml
Butter: 2 EL
Salz: 1 ½ TL
Zucker: 2 EL
Weizenmehl: 600g
Trockenhefe: 1 Päckchen

Roggen-Toastbrot

Normal-Programm

Wasser: 300ml lauwarm
Butter: 20g
Zucker: 1 TL
Salz: 1 TL
Roggenmehl: 200g
Weissmehl: 250g
Trockenhefe: 1 Päckchen

Weissbrot

Normal-Programm

Wasser: 350ml
Öl: 1 EL
Salz: 1 ½ TL
Zucker: 1 EL
Weissmehl: 500g
Trockenhefe: 1 Päckchen

Helles Weissbrot

Locker-Programm

Wasser: 320ml
Butter: 20g
Salz: 1 ½ TL
Zucker: 1 ½ TL
Weizenmehl: 600g
Trockenhefe: 1 Päckchen
Ei: 1 Stück

Vital Brote

Dinkelmandelbrot

Vollkorn-Programm

Wasser: 350ml
Ei: 1 Stück
Dinkelvollkornmehl: 500g
Mandeln (grob geh.): 50g
Hanfkorn (geschält): 50g
Salz: 1 ½ TL
Honig: 1 TL
Fenchel (gemahlen): 1 Msp.
Kardamom: 1 Msp.
Trockenhefe: 1 Päckchen

Kümmelquarkbrot

Schnell-Programm

Öl: 1 EL
Wasser: 200ml
Magerquark: 250g
Weissmehl: 500g
Kümmel: 2 TL
Zucker: 1 TL
Salz: 1 ½ TL
Sauerteig (getrocknet): 1 TL
Trockenhefe: 1 Päckchen

Kürbiskernbrot

Vollkorn-Programm

Wasser: 375ml
Weizenvollkornmehl: 250g
Roggenvollkornmehl: 150g
grober Weizenschrot: 100g
Salz: 2 TL
Dunkler Rübensirup: 1 EL
Öl (Kürbiskernöl): 2 EL
Roggenmalz: 2 TL
Kürbiskerne: 200g
Trockensauerteigextrakt: 1 Päckchen
Trockenhefe: 1 Päckchen

Vollwertbrot

Vollkorn-Programm

Wasser: 280ml lauwarm
Joghurt: 1 Becher (180g)
Brotgewürz: 1 EL
Salz: 2 TL
Weissmehl: 200g
Weizenvollmehl (Bioquelle): 200g
Sechskornmehl: 180g
Trockenhefe: 1 Päckchen

Buttermilch-Zwiebelbrot

Schnell-Programm

Buttermilch: 500 ml
Weizenvollkornmehl: 500g
Röstzwiebeln: 100g
Zucker: 1 TL
Salz: 1 ½ TL
Trockenhefe: 1 Päckchen

Sonnenblumenkernbrot

Normal-Programm

Wasser: 350ml
Öl: 6 EL
Meersalz: 2 TL
Weizenvollkornmehl: 350g
Roggenmehl: 150g
Trockenhefe: 1 Päckchen

170g Sonnenblumenkerne anrösten, 1 TL Kümmel und 1 TL Koriander beim Signalton dem Teig zugeben. Wenn erwünscht Fladen formen, mit Eigelb bestreichen und bei 220°C backen.

Vollkornbrot mit Schrotmehl

Vollkorn-Programm

Milch: 350ml lauwarm
Öl: 3 EL
Kräutersalz: 2 TL
Eier: 2 Stück
Zucker: 1 EL
Vollkornmehl: 200g
Weizenmehl grobkörnig: 300g
Trockenhefe: 1 Päckchen

Glutenfreies Kartoffelbrot

Glutenfrei-Programm

Wasser: 440ml
Öl: 1 ½ EL
Mehlmischung (glutenfrei): 400g
(Bsp. „Mix B“ von Schär)
Salz: 1 ½ TL
Zucker: 1 ½ TL
Trockenhefe: 1 Päckchen
Kartoffeln (gekocht, gepellt, durch die Presse gedrückt): 230g

Glutenfreies Reisbrot

Glutenfrei-Programm

Wasser: 350ml
Naturjoghurt: 200g
Öl: 1 ½ EL
Essig: 1 ½ EL
Reismehl: 200g
Mehlmischung (glutenfrei): 300g
Salz: 1 ½ TL
Zucker: 1 ½ TL
Trockenhefe: 1 Päckchen
Guarkern- oder Johannisbrotkernmehl: 1 TL

Weizenschrotbrot

Vollkorn-Programm

Wasser: 425ml
Salz: 2 TL
Butter: 3 EL
Honig: 2 EL
Weissmehl: 400g
Weizenvollkornmehl: 230g
Weizenschrot: 50g
Trockenhefe: 1 Päckchen

Leinsamenbrot

Normal-Programm

Wasser: 350ml lauwarm
Dosenmilch oder Milchpulver: 1 EL
Öl: 1 EL
Salz: 1 gehäufte TL
Zucker: 2 EL
Leinsamen: 5 EL
Roggenmehl: 100g
Weissmehl: 400g
Trockenhefe: 1 Päckchen

Brot mit Roggenschrot

Normal-Programm

Wasser: 150ml lauwarm
Magermilchjoghurt: 150g
Dosenmilch oder Milchpulver: 1 EL
Öl: 1 EL
Zucker: 1 TL
Salz: 1 gehäufte TL
Roggenschrot: 100g
Weissmehl: 300g
Trockenhefe: 1 Päckchen

Glutenfreies Körnerbrot

Glutenfrei-Programm

Wasser: 250ml
Milch: 200ml
Öl: 1 ½ EL
Mehlmischung (glutenfrei): 500g
Salz: 1 ½ TL
Zucker: 1 ½ TL
Trockenhefe: 1 Päckchen
Samen (Bsp. Sonnenblumenkerne): 100g

Vollkornbrote

Bauernbrot

Normal-Programm

Wasser: 400ml lauwarm
Öl: 2 EL
Fenchel ganz: 1 TL
Koriander gemahlen: 1 TL
Kümmel ganz: 1 EL
Zucker: 1 TL
Kräutersalz: 1 EL
Roggenmehl: 250g
Weissmehl: 250g
Sauerteig-Extrakt: 1 EL
Trockenhefe: 1 Päckchen

Vollkornbrot

Vollkorn-Programm

Wasser: 250ml lauwarm
Öl: 30ml
Salz: 1 ½ TL
Brauner Zucker: 2 TL
Vollkornmehl: 400g
Leinsamen: 3 EL geschrotet
Trockenhefe: 1 Päckchen

Haferbrot

Normal-Programm

Wasser: 400ml
Butter: 2 EL
Salz: 1EL
Brauner Zucker: 2 EL
Haferflocken: 100g
Roggenmehl: 200g
Weizenvollkornmehl: 200g
Weissmehl: 200g
Trockenhefe: 1 Päckchen

Landbrot

Normal-Programm

Wasser: 350ml lauwarm
Öl: 2 EL
Weisser Pfeffer gemahlen: ½ TL
Koriander: ½ TL
Salz: 2 TL
Zucker: 1 TL
Weissmehl: 150g
5-Kornmehl: 150g
Roggenmehl: 200g
Trockenhefe: 1 Päckchen

Roggenmischbrot

Vollkorn-Programm

Wasser: 350ml lauwarm
Öl: 1 EL
Salz: 1 EL
Zucker: 1 EL
Sauerteig-Extrakt: ½ Packung
Roggenmehl: 300g
Weissmehl: 200g
Trockenhefe: 1 Päckchen

Erdnuss-Sesam-Brot

Vollkorn-Programm

Wasser: 350ml
Vollkornmehl: 300g
Dinkelvollkornmehl: 200g
Sesamsaat: 50g
Erdnüsse (grob geh.): 50g
Salz: 1 TL
Brauner Zucker: 1 TL
Trockenhefe: 1 Päckchen

Raffinierte Brote

Holzkechtbrot

Normal-Programm

Wasser: 250ml lauwarm
Röstzwiebeln: 1 Packung
geräucherter Speck: 100g gewürfelt
Salz: 1 TL
Zucker: 1 EL
Roggenmehl: 150g
Weissmehl: 250g
Trockenhefe: 1 Päckchen

Salami-Brot

Normal-Programm

Wasser: 350ml lauwarm
Salz: 1 TL
Zucker: 2 TL
Weissmehl: 500g
etwas Aroma (Knorr, Maggi...)
Salami (in Würfel geschnitten): 100g
Trockenhefe: 1 Päckchen

Anisbrot

Normal-Programm

Wasser: 300ml lauwarm
Dosenmilch: 1 EL
Eigelb: 1 Stück
Salz: 1 gehäufte TL
Anis: 1 TL
Zucker: 2 TL
Weissmehl: 500g
Trockenhefe: 1 Päckchen

Partybrot

Vollkorn-Programm

Wasser: 300ml
Pils-Bier: 50ml
Weizenvollkornmehl: 500g
Räucherspeck, gewürfelt: 100g
Röstzwiebeln: 100g
Salz: ½ TL
Petersilie (geh.): 1 Bund
Trockenhefe: 1 Päckchen

Zucchini-Brot

Schnell-Programm

Zucchini*: 450g

Öl: 75ml

Vollkornmehl: 500g

Honig: 1 TL

Salz: 1 TL

schwarzer Pfeffer: ¼ TL

Kräuter, frisch oder TK: 4 EL

Trockenhefe: 1 Päckchen

*Die Zucchini waschen, würfeln, in Salzwasser weich kochen, abtropfen lassen und pürieren.

Nussbrot

Normal-Programm

Buttermilch: 350ml

Vollkornmehl: 500g

brauner Zucker: ½ Zucker

Salz: 1 TL

Mandel (grob geh.): 30g

Walnüsse (grob geh.): 30g

Haselnüsse (grob geh.): 30g

Erdnüsse (grob geh.): 30g

Trockenhefe: 1 Päckchen

Apfel-Walnuss-Brot

Schnell-Programm

Apfelsaft: 200ml

Milch: 150ml

Vollkornmehl: 250g

Weissmehl: 250g

Honig: 2 TL

getrocknete Äpfel (fein gewürfelt): 80g

Walnüsse (geh.): 50g

Salz: 1 TL

Trockenhefe: 1 Päckchen

Paprikabrot

Locker-Programm

Wasser: 310ml

Salz: 1 ½ TL

Öl: 1 ½ TL

Paprikapulver: 1 ½ TL

Weizenmehl: 530g

Trockenhefe: 1 Päckchen

Rote Paprikaschoten (fein gewürf.): 130g

Internationale Brote

Pizzabrot

Normal-Programm

Wasser: 250ml

Trockenmilch: 1 EL

Butter: 2 EL

Salz: 1 ½ TL

Zucker: 2 EL

Weissmehl: 400g

eingelegte Peperoni: ½ Tasse kleingeschnitten

Mozzarella: ½ Tasse kleingeschnitten

Gewürze, Oregano nach Wahl

Trockenhefe: 1 Päckchen

Sennenbrot

Schnell-Programm

Wasser: 320ml

Roggenmehl: 100g

Weissmehl: 400g

Sauerteig (getrocknet): 50g

Salz: 1 TL

Schabziegerklee: 1TL

Trockenhefe: 1 Päckchen

Pfeffer-Tomaten-Brot

Schnell-Programm

Wasser: 200ml

Oliveöl: 50ml

Weissmehl: 500g

getr. Tomaten in Öl: 100g

Zwiebeln: ½ in Würfeln

Knoblauchzehen: 2 Stück

Oregano: 1 TL

Salz: 1 TL

Zucker: 1 TL

eingel. grüner Pfeffer: 1 EL

Trockenhefe: 1 Päckchen

Süsse Brote

Panettone

Süßes Brot-Programm

Milch: 200ml

Eier: 1 Stück

Öl: 3 EL

Zucker: 75g

Salz: 1 TL

Weissmehl: 440g

Trockenhefe: 1 Päckchen

Rosinenbrot

Süßes Brot-Programm

Milch: 250ml

Salz: 1 TL

Zucker: 2 EL

Weissmehl: 425g

Rosinen oder Sultaninen: 100g

Trockenhefe: 1 Päckchen

Kartoffelbrot

Süßes Brot-Programm

Milch: 250ml lauwarm

Zitronenschale gerieben

Rosinen: 100g

Kartoffeln: 100g gekocht und zerkleinert

Vanillezucker: 1 Packung

Rum: 2 EL

Eidotter: 3 Stück

Salz: 1 TL

Butter: 2 EL

Zucker: 100g

Weissmehl: 450g

Trockenhefe: 1 Päckchen

Teig

Nudelteig

Teig-Programm

Eier: 3 Stück

Wasser: 30ml lauwarm

Salz: ½ TL

Weizenmehl fein: 300g

Den Teig herausnehmen, entweder durch die Nudelmaschine drehen oder dünn auswallen und in die gewünschte Form schneiden. Trocknen. Bereiten Sie den Teig für Nudeln, welcher längere Zeit aufbewahrt werden soll, ohne Eier zu.

Pizzateig

Teig-Programm

Wasser: 300ml

Öl: 1 EL

Zucker: 1 EL

Salz: 2 TL

Mehl: 500g

Trockenhefe: 1 Päckchen

Konfitüren

Konfitüre

Früchte	500 g
Gelierzucker „2:1“	250 g
Zitronensaft	1 EL

Programm „MARMELADE“

- Deckel während des Kochens offen lassen!
- Die Früchte, wenn nötig bitte vorher entsteinen und klein schneiden.
- Mit einem Gummispatel können Sie Zuckerreste von den Seiten des Behälters abstreifen.
- Für diese Rezeptangaben, sind folgende Früchte sehr gut geeignet: Erdbeeren, Brombeeren, Heidelbeere, ggf. auch eine Mischung aus diesen Früchten .
- Die Marmelade dann in saubere Gläser füllen, den Deckel schliessen und das Glas dann ca. 10 Minuten auf den Deckel stellen (so stellen Sie sicher, dass der Deckel später fest verschlossen ist).

Orangenmarmelade

Orangen	400 g
Zitronen	100 g
Gelierzucker „2:1“	250 g

Programm „MARMELADE“

- Deckel während des Kochens offen lassen!
- Die Früchte bitte schälen und in kleine Würfel oder Streifen schneiden.
- Mit einem Gummispatel können Sie Zuckerreste von den Seiten des Behälters abstreifen.
- Zum Einfüllen der Marmelade in die Gläser, gehen Sie bitte vor, wie unter Punkt 4 (Konfitüre Rezept) beschrieben.

Préface

Toutes les recettes suivantes sont créées particulièrement pour la machine à pain.

Des indications qui concernent « mélanger », « malaxer » ou « lever » manquent. Choisissez un des 12 programmes pour votre recette préférée et utilisez le fonctionnement automatique.

Pain simple

Pain toast multi grains

Programme normal

Lait: 275ml

Beurre mou: 75gr

Sel: 1 c. à c.

Sucre: 1 c. à c.

Farine de blé: 500gr

Graines de sésame: 1 c. à s.

Graines de lin: 1 c. à s.

Graines de tournesol: 1 c. à s

Levure sèche: 1 paquet

Tuyau

Ajoutez les graines de sésame, de lin et de

Tournesol après le signal.

Semez le lin au pain après le pétrissage.

Pain maison

Programme rapide

Eau: 340ml

Farine de seigle: 150gr

Farine de blé: 350gr

Sel: 2 c. à c.

Malt de seigle: 2 c. à c.

Extrait de levain sec: 1 paquet

Levure sèche: 1 paquet

Pain toast au seigle

Programme normal

Eau tiède: 300ml

Beurre: 20gr

Sucre: 1 c. à c.

Sel: 1 c. à c.

Farine de seigle: 200gr

Farine de blé: 250gr

Levure sèche: 1 paquet

Pain au lait

Programme normal

Lait: 300ml

Sucre: 2 c. à s.

Sel: 1 c. à c.

Beurre fondu: 3 c. à s.

Farine blanc: 500gr

Levure sèche: 1 paquet

Pain Graham

Programme pour pain complet

Eau tiède: 450ml

Huile: 2 c. à s

Farine de blé: 275gr

Gruau: 400gr

Graines de sésame: 2 c. à s.

Sel: 2 c. à c.

Extrait de malt: 2 c. à c.

Sucre brun: 1 c. à c.

Muscade: 2 pointes de couteau

Levure sèche: 1 paquet

Pain toast babeurre

Programme rapide

Eau: 75ml

Babeurre 375ml

Farine de blé: 375gr

Flocons d'avoine: 200gr

Sel: 1 c. à c.

Sucre: 1 c. à c.

Levure sèche: 1 paquet

Pain français

Programme pain blanc

Eau: 300ml

Beurre: 1 ½ c. à s.

Sucre: 1 c. à s.

Sel: 1 ½ c. à c.

Farine de blé: 450gr

Levure sèche: 1 paquet

Pain toast

Programme rapide

Eau: 150ml
Lait: 150ml
Beurre mou: 30gr
Sel: 1 c. à c.
Sucre: 1 c. à c.
Farine de blé: 500gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain bise

Programme normal

Eau: 350ml
Huile: 1 c. à s.
Sel: 1 ½ c. à c.
Sucre: 1 c. à s.
Farine bise: 500gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain blanc « léger »

Programme léger

Eau/Lait: 320ml
Beurre: 2 c. à s.
Sel: 1 ½ c. à c.
Sucre: 2 c. à s.
Farine bise: 600gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain levain

Programme rapide

Eau: 300ml
Farine de seigle: 100gr
Farine de blé: 350gr
Sel: 1 ½ c. à c.
Extrait de levain sec: 1 c. à c.
Cumin: 2 c. à c.
Coriandre: 1 c. à c.
Levure sèche: 1 paquet

Pain blanc

Programme normal

Eau: 350ml
Huile: 1 c. à s.
Sel: 1 ½ c. à c.
Sucre: 1 c. à s.
Farine blanc: 500gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain blanc clair

Programme léger

Eau: 320ml
Beurre : 20g
Sel: 1 ½ c. à c.
Sucre: 1 ½ c. à s.
Farine bise: 600gr
Levure sèche: 1 paquet
Œuf : 1 pc.

Pain Vital

Pain à épeautre et amandes

Programme pour pain complet

Eau: 350ml
Œuf: 1 pc.
Blé épeautre complet: 500gr
Amandes hachées: 50gr
Graines de chanvre, pelées: 50gr
Sel: 1 ½ c. à c.
Miel: 1 c. à c.
Fenouil moulu: 1 pointe de couteau
Cardamome: 1 pointe de couteau
Levure sèche: 1 paquet

Pain de fromage frais au cumin

Programme rapide

Huile: 1 c. à s.
Eau: 200ml
Fromage frais maigre: 250gr
Farine de blé: 500gr
Cumin: 2 c. à c.
Sucre: 1 c. à c.
Sel: 1 ½ c. à c.
Extrait de levain sec : 1 c. à c.
Levure sèche: 1 paquet

Pain aux graines de courge

Programme pour pain complet

Eau: 375ml
Farine de blé complète: 250gr
Farine de seigle complet: 150gr
Semoule de blé : 100gr
Sel: 2 c. à c.
Sirop de betterave: 1 c. à s.
Huile de graines de courge: 2 c. à s.
Malt de seigle: 2 c. à c.
Graines de courge: 200gr
Extrait de levain sec: 1 paquet
Levure sèche: 1 paquet

Pain Complet

Programme pour pain complet

Eau tiède: 280ml
Yaourt: 1 gobelet (180gr)
Epices de pain: 1 c. à s.
Sel: 2 c. à c.
Farine corsée: 200gr
Farine de blé complète: 200gr
Farine 6 céréales: 180gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain babeurre aux oignons

Programme rapide

Babeurre: 500 ml
Farine de blé complète: 500gr
Oignons rôtis: 100gr
Sucre: 1 c. à c.
Sel: 1 ½ c. à c.
Levure sèche: 1 paquet

Pain aux graines de tournesol

Programme normal

Eau: 350ml
Huile: 6 c. à s.
Sel de mer: 2 c. à c.
Farine de blé complète: 350gr
Farine de seigle: 150gr
Levure sèche: 1 paquet

Faites griller 170gr de graines de Tournesol, ajoutez-les à 1 c. à c. de cumin et 1 c. à c. de coriandre, jusqu' au signal sonore. Si vous voulez, faites des galettes et enduisez-les avec le jaune d'œuf. Cuire au four à 220°C.

Pain complet à farine moulue

Programme pour pain complet

Lait tiède: 350ml
Huile: 3 c. à s.
Sel aux herbes: 2 c. à c.
Œufs: 2 pcs.
Sucre: 1 c. à s.
Farine de blé complète: 200gr
Farine de blé égrugé: 300gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain aux pommes de terre

Programme sans gluten

Eau: 440ml
Huile: 1 ½ c. à s.
Farine (sans gluten): 400g
(Par ex. « Mix B » de Schär)
Sel: 1 ½ c. à c.
Sucre: 1 ½ c. à c.
Levure sèche: 1 paquet
Pommes de terre (cuites, pelées et Passées à la presse: 230g

Pain au riz

Programme sans gluten

Eau: 350ml
Yaourt nature: 200g
Huile: 1 ½ c. à s.
Vinaigre: 1 ½ c. à s.
Farine de riz: 200g
Farine (sans gluten): 300g
Sel: 1 ½ c. à c., Sucre: 1 ½ c. à c.
Levure sèche: 1 paquet, Farine de graines de caroube ou de guar: 1 c. à c.

Pain au froment moulu

Programme pour pain complet

Eau: 425ml
Sel: 2 c. à c.
Beurre: 3 c. à s.
Miel: 2 c. à s.
Farine de blé: 400gr
Farine de blé complète: 230gr
Froment moulu: 50gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain au lin

Programme normal

Eau tiède: 350ml
Lait condensé ou en poudre: 1 c. à s.
Huile: 1 c. à s.
Sucre: 2 c. à s.
Sel: 1 c. à c. remplie
Graines de lin: 5 c. à s.
Farine de seigle: 100gr
Farine de blé: 400gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain au seigle moulu

Programme normal

Eau tiède: 150ml
Yaourt écrémé: 150gr
Lait condensé ou en poudre: 1 c. à s.
Huile: 1 c. à s.
Sucre: 1 c. à c.
Sel: 1 c. à c. remplie
Seigle moulu: 100gr
Farine de blé: 300gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain aux graines

Programme sans gluten

Eau: 250ml
Lait: 200ml
Huile: 1 ½ c. à s.
Farine (sans gluten): 500g
Sel: 1 ½ c. à c.
Sucre: 1 ½ c. à c. remplie
Levure sèche: 1 paquet
Graines (graines de tournesol par ex.): 100g

Pain complet

Pain paysan

Programme normal

Eau tiède: 400ml
Huile: 2 c. à s.
Fenouil entier: 1 c. à c.
Coriandre moulu: 1 c. à c.
Cumin entier: 1 c. à s.
Sucre: 1 c. à c.
Sel aux herbes: 1 c. à s.
Farine de seigle: 250gr
Farine de blé: 250gr
Extrait de levain: 1 c. à s.
Levure sèche: 1 paquet

Pain complet

Programme pour pain complet

Eau tiède: 250ml
Huile: 30ml
Sel: 1 ½ c. à c.
Sucre brun: 2 c. à c.
Farine de blé complète: 400gr
Graines de sésame égrugés: 3 c. à s.
Levure sèche: 1 paquet

Pain au blé

Programme normal

Eau: 400ml
Beurre: 2 c. à s.
Sel: 1 c. à s.
Sucre brun: 2 c. à s.
Flocons d'avoine: 100gr
Farine de seigle: 200gr
Farine de blé complète: 200gr
Farine de blé: 200gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain campagne

Programme normal

Eau tiède: 350ml
Huile: 2 c. à s.
Poivre blanc (moulu): ½ c. à c.
Coriandre: ½ c. à c.
Sel: 2 c. à c.
Sucre: 1 c. à c.
Farine de blé: 150gr
Farine 5 céréales: 150gr
Farine de seigle: 200gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain de seigle

Programme pour pain complet

Eau tiède: 350ml
Huile: 1 c. à s.
Sel: 1 c. à s.
Sucre: 1 c. à s.
Extrait de levain: ½ paquet
Farine de seigle: 300gr
Farine de blé: 200gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain sésame aux noix

Programme pour pain complet

Eau: 350ml
Farine de blé complète: 300gr
Blé épeautre complet: 200gr
Graines de sésame: 50gr
Noix hachées: 50gr
Sel: 1 c. à c.
Sucre brun: 1 c. à c.
Levure sèche: 1 paquet

Pain raffiné

Pain du boucheron

Programme normal

Eau tiède: 250ml
Oignons séchés: 1 paquet
Poitrine fumée: 100gr coupé
Sel: 1 c. à c.
Sucre: 1 c. à s.
Farine de seigle: 150gr
Farine de blé: 250gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain à l'anis

Programme normal

Eau tiède: 300ml
Lait en conserve: 1 c. à s.
Jaune d'œuf: 1pc.
Sel: 1 c. à c. remplie
Anis: 1 c. à c.
Sucre: 2 c. à c.
Farine blanc: 500gr
Levure sèche: 1 paquet

Pain au salami

Programme normal

Eau tiède: 350ml

Sel: 1 c. à c.

Sucre: 2 c. à c.

Farine blanc: 500gr

Arôme (Knorr, Maggi etc...)

Salami coupé en dés: 100gr

Levure sèche: 1 paquet

Pain aux courgettes

Programme rapide

Courgettes*: 450gr

Huile: 75ml

Farine de blé complète: 500gr

Miel: 1 c. à c.

Sel: 1 c. à c.

Poivre noir: ¼ c. à c.

Herbes frais ou congelées: 4 c. à s.

Levure sèche: 1 paquet

*Nettoyez les courgettes, coupez-les en dés, cuisez-les à point en en eau salé, laissez-les égoutter, purgez-les.

Pain aux noix

Programme normal

Babeurre: 350ml

Farine de blé complète: 500gr

Sucre brun: ½ sucre

Sel: 1 c. à c.

Amandes hachées: 30gr

Noix hachées: 30gr

Noisettes hachées: 30gr

Cacahuètes hachées: 30gr

Levure sèche: 1 paquet

Pain de fête

Programme pour pain complet

Eau: 300ml

Bière: 50ml

Farine de blé complète: 500gr

Lardons: 100gr

Oignons rôtis: 100gr

Sel: ½ c. à c.

Persil : 1 botte

Levure sèche: 1 paquet

Pain aux pommes et noix

Programme rapide

Jus de pommes: 200ml

Lait: 150ml

Farine de blé complète: 250gr

Farine de blé: 250gr

Miel: 2 c. à s.

Pommes séchées, quadrillées: 80gr

Noix hachées: 50gr

Sel: 1 c. à c.

Levure sèche: 1 paquet

Pain au poivron

Programme léger

Eau: 310ml

Sel: 1 ½ c. à c

Huile: 1 ½ c. à c

Poudre de poivron: 1 ½ c. à c

Farine bise: 530g

Levure sèche: 1 paquet

Poivrons rouges (finement coupés en cubes): 130g

Pain international

Pain à pizza

Programme normal

Eau: 250ml

Lait en poudre: 1 c. à s.

Beurre: 2 c. à s.

Sel: 1 ½ c. à c.

Sucre: 2 c. à s.

Farine blanc: 400gr

Piments: ½ tasse coupés en petits morceaux

Mozzarella: ½ tasse coupés en petits morceaux

Condiment, Origan

Levure sèche: 1 paquet

Pain aux poivres avec tomates

Programme rapide

Eau: 200ml

Huile d'olives: 50ml

Farine de blé: 500gr

Tomates séchées, à l'huile: 100gr

Oignons quadrillés: ½

Gousses d'ail: 2 pcs.

Origan: 1 c. à c.

Sel: 1 c. à c.

Sucre: 1 c. à c.

Poivre vert en conserve: 1 c. à s.

Levure sèche: 1 paquet

Pain montagnard

Programme rapide

Eau: 320ml

Farine de seigle: 100gr

Farine de blé: 400gr

Levain de blé, sec: 50gr

Sel: 1 c. à c.

Schabziegerklee: 1 c. à c.

Levure sèche: 1 paquet

Pain doux

Panetone

Programme pour pain sucre

Lait: 200ml

Œuf: 1 pc.

Huile: 3 c. à s.

Sucre: 75gr

Sel: 1 c. à c.

Farine blanc: 440gr

Levure sèche: 1 paquet

Pain aux raisins

Programme pour pain sucre

Lait: 250ml

Sel: 1 c. à c.

Sucre: 2 c. à s.

Farine blanc: 425gr

Raisins secs: 100gr

Levure sèche: 1 paquet

Pain aux pommes de terre

Programme pour pain sucre

Lait tiède: 250ml

Zeste de citron râpée

Raisins secs: 100gr

Pommes de terre cuites et coupées: 100gr

Sucre vanillé: 1 paquet

Rhum: 2 c. à s.

Jaune d'œufs: 3 pcs.

Sel: 1 c. à c.

Beurre: 2 c. à s.

Sucre: 100gr

Farine blanc: 450gr

Levure sèche: 1 paquet

Pâtes

Pâte à nouilles

Programme de pâte

Œufs: 3 pcs.

Eau tiède: 30ml

Sel: ½ c. à c.

Farine de blé fine: 300gr

Sortez la pâte de l'appareil et laissez la passer dans la machine à rouilles ou coupez les en forme désirée. Laissez-les sécher. Si vous voulez garder les pâtes plus longtemps, n'ajoutez pas de sel.

Pâte à Pizza

Programme de pâte

Eau: 300ml

Huile: 1 c. à s.

Sucre: 1 c. à s.

Sel: 2 c. à c.

Farine: 500gr

Levure sèche: 1 paquet

Confiture

Confiture

Fruits	500 g
Sucre à confiture «2:1»	250 g
Jus de citron	1 c. à s.

Programme «CONFITURE»

Laissez ouvert le couvercle pendant la cuisson! Les fruits doivent le cas échéant être au préalable dénoyautés et coupés en petits morceaux. Vous pouvez, à l'aide d'une spatule plastique, détacher le reste de sucre des parois du récipient. Pour cette recette, ces fruits sont recommandés: fraises, mûres, myrtilles et éventuellement un mélange de ces fruits. Versez ensuite la confiture dans des pots en verre propres, fermez le couvercle et placez environ pendant 10 minutes le pot à l'envers sur le couvercle (il est ainsi sûr que le couvercle est fermé hermétiquement).

Confiture à l'orange

Oranges	400 g
Citrons	100 g
Sucre à confiture «2:1»	250 g

Programme «CONFITURE»

Laissez ouvert le couvercle pendant la cuisson! Les fruits doivent le cas échéant être au préalable dénoyautés et coupés en petits morceaux. Vous pouvez, à l'aide d'une spatule en plastique, détacher le reste de sucre des parois du récipient. Pour remplir les pots de confiture, procédez comme indiqué dans le point 4 (recette de confiture).

Premessa

Tutte le ricette che seguono sono state realizzate appositamente per essere preparate con la macchina per il pane.

Le istruzioni relative ai diversi procedimenti, come mescolare gli ingredienti, impastare, lievitare, non sono indicate. Abbinare la ricetta desiderata a uno dei 12 diversi programmi e utilizzare la procedura automatica.

Pani semplici

Pane in cassetta multicereali

Programma normale

Latte: 275 ml
Burro morbido: 75 g
Sale: 1 cucchiaino
Zucchero: 1 cucchiaino
Farina bianca: 500 g
Semi di sesamo: 1 cucchiaino
Semi di lino: 1 cucchiaino
Semi di girasole: 1 cucchiaino
Lievito in polvere: 1 bustina

Consiglio:

Aggiungere i semi di sesamo, di lino e di girasole dopo il segnale acustico.
Dopo aver impastato il pane, cospargerlo di semi di lino.

Pane casareccio

Programma veloce

Acqua: 340 ml
Farina di segale: 150 g
Farina bianca: 350 g
Sale: 2 cucchiaini
Malto di segale: 2 cucchiaini
Estratto di pasta acida essiccata: 1 bustina
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane di frumento a pasta acida:

Programma veloce

Acqua: 300 ml
Farina di segale: 100 g
Farina bianca: 350 g
Sale: 1 cucchiaino e 1/2
Pasta acida di frumento (essiccata): 1 cucchiaino
Cumino: 2 cucchiaini
Coriandolo: 1 cucchiaino
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane al latte

Programma normale

Latte: 300 ml
Zucchero: 2 cucchiaini
Sale: 1 cucchiaino
Burro fuso: 3 cucchiaini
Farina bianca: 500 g
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane graham

Programma per pane integrale

Acqua: 450 ml
Olio: 2 cucchiaini
Farina bianca: 275 g
Tritello di frumento integrale: 400 g
Semi di sesamo: 2 cucchiaini
Sale: 2 cucchiaini
Estratto di malto: 2 cucchiaini
Zucchero integrale: 1 cucchiaino
Noce moscata: 2 punte di coltello
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane in cassetta al latticello

Programma veloce

Acqua: 75 ml
Latticello: 375 ml
Farina bianca: 375 g
Fiocchi d'avena: 200 g
Sale: 1 cucchiaino
Zucchero: 1 cucchiaino
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane francese

Programma per pane bianco

Acqua: 300 ml
Burro: 1 cucchiaino e 1/2
Zucchero: 1 cucchiaino
Sale: 1 cucchiaino e 1/2
Farina bianca: 450 g
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane in cassetta

Programma veloce

Acqua: 150 ml
Latte: 150 ml
Burro morbido: 30 g
Sale: 1 cucchiaino
Zucchero: 1 cucchiaino
Farina bianca: 500 g
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane bigio

Programma normale

Acqua: 350 ml
Olio: 1 cucchiaino
Sale: 1 cucchiaino e 1/2
Zucchero: 1 cucchiaino
Farina bigia: 500 g
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane bianco "soffice"

Programma soffice

Acqua/latte: 320 ml
Burro: 2 cucchiaini
Sale: 1 cucchiaino e 1/2
Zucchero: 2 cucchiaini
Farina di frumento: 600 g
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane di segale in cassetta

Programma normale

Acqua: 300 ml tiepida
Burro: 20 g
Zucchero: 1 cucchiaino
Sale: 1 cucchiaino
Farina di segale: 200 g
Farina bianca: 250 g
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane bianco

Programma normale

Acqua: 350 ml
Olio: 1 cucchiaino
Sale: 1 cucchiaino e 1/2
Zucchero: 1 cucchiaino
Farina bianca: 500 g
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane bianco chiaro

Programma soffice

Acqua: 320 ml
Burro: 20 g
Sale: 1 cucchiaino e 1/2
Zucchero: 1 cucchiaino e 1/2
Farina di frumento: 600 g
Lievito in polvere: 1 bustina
Uovo: 1 pezzo

Pani Vital

Pane con farro e mandorle

Programma per pane integrale

Acqua: 350 ml
Uovo: 1 pezzo
Farina di farro integrale: 500 g
Mandorle (tritate grossolanamente): 50 g
Semi di canapa (sbucciati): 50 g
Sale: 1 cucchiaino e 1/2
Miele: 1 cucchiaino
Finocchio (macinato): 1 punta di coltello
Cardamomo: 1 punta di coltello
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane al quark e cumino

Programma veloce

Olio: 1 cucchiaino
Acqua: 200 ml
Quark magro: 250 g
Farina bianca: 500 g
Cumino: 2 cucchiaini
Zucchero: 1 cucchiaino
Sale: 1 cucchiaino e 1/2
Pasta acida (essiccata): 1 cucchiaino
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane con semi di zucca

Programma per pane integrale

Acqua: 375 ml
Farina di frumento integrale: 250 g
Farina di segale integrale: 150 g
Tritello di frumento grosso: 100 g
Sale: 2 cucchiaini
Sciroppo di barbabietola scuro: 1 cucchiaino
Olio (olio di semi di zucca): 2 cucchiaini
Malto di segale: 2 cucchiaini
Semi di zucca: 200 g
Estratto di pasta acida essiccata: 1 bustina
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane integrale

Programma per pane integrale

Acqua: 280 ml tiepida
Yogurt: 1 vasetto (180 g)
Spezie per pane: 1 cucchiaino
Sale: 2 cucchiaini
Farina bianca: 200 g
Farina di frumento integrale (da coltura biologica): 200 g
Farina ai sei cereali: 180 g
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane al latticello e cipolle

Programma veloce

Latticello: 500 ml
Farina di frumento integrale: 500 g
Cipolle fritte: 100 g
Zucchero: 1 cucchiaino
Sale: 1 cucchiaino e 1/2
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane con semi di girasole

Programma normale

Acqua: 350 ml
Olio: 6 cucchiaini
Sale marino: 2 cucchiaini
Farina di frumento integrale: 350 g
Farina di segale: 150 g
Lievito in polvere: 1 bustina

Abbrustolire 170 g di semi di girasole. Al segnale acustico aggiungere 1 cucchiaino di cumino e 1 cucchiaino di coriandolo. Se lo si desidera, formare delle schiacciatine, cospargere di tuorlo e cuocere a 220°C.

Pane integrale con farina di tritello

Programma per pane integrale

Latte: 350 ml tiepido
Olio: 3 cucchiaini
Sale alle erbe aromatiche: 2 cucchiaini
Uova: 2 pezzi
Zucchero: 1 cucchiaino
Farina integrale: 200 g
Farina di frumento a grana grossa: 300 g
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane alle patate senza glutine

Programma senza glutine

Acqua: 440 ml
Olio: 1 cucchiaino e 1/2
Miscela di farine (senza glutine): 400 g (p.es. "Mix B" di Schär)
Sale: 1 cucchiaino e 1/2
Zucchero: 1 cucchiaino e 1/2
Lievito in polvere: 1 bustina
Patate (bollite, spellate e schiacciate con lo schiacciapatate): 230 g

Pane di riso senza glutine

Programma senza glutine

Acqua: 350 ml
Yogurt naturale: 200 g
Olio: 1 cucchiaino e 1/2
Aceto: 1 cucchiaino e 1/2
Farina di riso: 200 g
Miscela di farine (senza glutine): 300 g
Sale: 1 cucchiaino e 1/2
Zucchero: 1 cucchiaino e 1/2
Lievito in polvere: 1 bustina
Farina di semi di carrube o di guar: 1 cucchiaino

Pane con tritello di frumento

Programma per pane integrale

Acqua: 425 ml
Sale: 2 cucchiaini
Burro: 3 cucchiaini
Miele: 2 cucchiaini
Farina bianca: 400 g
Farina di frumento integrale: 230 g
Tritello di frumento: 50 g
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane con semi di lino

Programma normale

Acqua: 350 ml tiepida
Latte condensato o in polvere: 1 cucchiaino
Olio: 1 cucchiaino
Sale: 1 cucchiaino colmo
Zucchero: 2 cucchiaini
Semi di lino: 5 cucchiaini
Farina di segale: 100 g
Farina bianca: 400 g
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane con tritello di segale

Programma normale

Acqua: 150 ml tiepida
Yogurt magro: 150 g
Latte condensato o in polvere: 1 cucchiaino
Olio: 1 cucchiaino
Zucchero: 1 cucchiaino
Sale: 1 cucchiaino colmo
Tritello di segale: 100 g
Farina bianca: 300 g
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane integrale con semi interi senza glutine

Programma senza glutine

Acqua: 250 ml
Latte: 200 ml
Olio: 1 cucchiaino e 1/2
Miscela di farine (senza glutine): 500 g
Sale: 1 cucchiaino e 1/2
Zucchero: 1 cucchiaino e 1/2
Lievito in polvere: 1 bustina
Semi (p.es. semi di girasole): 100 g

Pani con farina integrale

Pane casereccio

Programma normale

Acqua: 400 ml tiepida
Olio: 2 cucchiaini
Finocchio intero: 1 cucchiaino
Coriandolo macinato: 1 cucchiaino
Cumino intero: 1 cucchiaino
Zucchero: 1 cucchiaino
Sale alle erbe aromatiche: 1 cucchiaino
Farina di segale: 250 g
Farina bianca: 250 g
Estratto di panna acida: 1 cucchiaino
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane integrale

Programma per pane integrale

Acqua: 250 ml tiepida
Olio: 30 ml
Sale: 1 cucchiaino e 1/2
Zucchero integrale: 2 cucchiaini
Farina integrale: 400 g
Semi di lino: 3 cucchiaini tritati finissimi
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane con avena

Programma normale

Acqua: 400 ml
Burro: 2 cucchiaini
Sale: 1 cucchiaino
Zucchero integrale: 2 cucchiaini
Fiocchi d'avena: 100 g
Farina di segale: 200 g
Farina di frumento integrale: 200 g
Farina bianca: 200 g
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane casereccio

Programma normale

Acqua: 350 ml tiepida
Olio: 2 cucchiaini
Pepe bianco macinato: ½ cucchiaino
Coriandolo: ½ cucchiaino
Sale: 2 cucchiaini
Zucchero: 1 cucchiaino
Farina bianca: 150 g
Farina ai 5 cereali: 150 g
Farina di segale: 200 g
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane misto di segale

Programma per pane integrale

Acqua: 350 ml tiepida
Olio: 1 cucchiaino
Sale: 1 cucchiaino
Zucchero: 1 cucchiaino
Estratto di panna acida: ½ bustina
Farina di segale: 300 g
Farina bianca: 200 g
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane alle arachidi e sesamo

Programma per pane integrale

Acqua: 350 ml
Farina integrale: 300 g
Farina di farro integrale: 200 g
Semi di sesamo: 50 g
Arachidi (tritate grossolanamente): 50 g
Sale: 1 cucchiaino
Zucchero integrale: 1 cucchiaino
Lievito in polvere: 1 bustina

Pani raffinati

Pane di Holzkecht/Pane del boscaiolo

Programma normale

Acqua: 250 ml tiepida
Cipolle fritte: 1 bustina
Speck affumicato: 100 g tagliato a dadini
Sale: 1 cucchiaino
Zucchero: 1 cucchiaino
Farina di segale: 150 g
Farina bianca: 250 g
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane al salame

Programma normale

Acqua: 350 ml tiepida
Sale: 1 cucchiaino
Zucchero: 2 cucchiaini
Farina bianca: 500 g
Un pizzico di aroma (Knorr, Maggi ...)
Salame (a dadini): 100 g
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane all'anice

Programma normale

Acqua: 300 ml tiepida
Latte condensato: 1 cucchiaino
Tuorlo: 1 pezzo
Sale: 1 cucchiaino colmo
Anice: 1 cucchiaino
Zucchero: 2 cucchiaini
Farina bianca: 500 g
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane da party

Programma per pane integrale

Acqua: 300 ml
Birra Pilsen: 50 ml
Farina di frumento integrale: 500 g
Speck affumicato a dadini: 100 g
Cipolle fritte: 100 g
Sale: ½ cucchiaino
Prezzemolo (tritato): 1 mazzetto
Lievito in polvere: 1 bustina

Pane alle zucchine

Programma veloce

Zucchine*: 450 g

Olio: 75 ml

Farina integrale: 500 g

Miele: 1 cucchiaino

Sale: 1 cucchiaino

Pepe nero: ¼ di cucchiaino

Erbe aromatiche fresche o surgelate: 4 cucchiaini

Lievito in polvere: 1 bustina

*Lavare le zucchine, tagliarle a dadini, cuocerle leggermente in acqua salata, far asciugare e farne una purea.

Pane alle noci

Programma normale

Latticello: 350 ml

Farina integrale: 500 g

Zucchero integrale: 1/2 cucchiaino

Sale: 1 cucchiaino

Mandorle (tritate grossolanamente): 30 g

Noci (tritate grossolanamente): 30 g

Nocciole (tritate grossolanamente): 30 g

Arachidi (tritate grossolanamente): 30 g

Lievito in polvere: 1 bustina

Pane alle mele e noci

Programma veloce

Succo di mela: 200 ml

Latte: 150 ml

Farina integrale: 250 g

Farina bianca: 250 g

Miele: 2 cucchiaini

Mele essiccate (tagliate a dadini piccoli): 80 g

Noci (tritate): 50 g

Sale: 1 cucchiaino

Lievito in polvere: 1 bustina

Pane alla paprica

Programma soffice

Acqua: 310 ml

Sale: 1 cucchiaino e 1/2

Olio: 1 cucchiaino e ½

Paprica: 1 cucchiaino e 1/2

Farina di frumento: 530 g

Lievito in polvere: 1 bustina

Peperone rosso (tagliato a dadini sottili): 130 g

Pani internazionali

Pane di pizza

Programma normale

Acqua: 250 ml

Latte in polvere: 1 cucchiaino

Burro: 2 cucchiaini

Sale: 1 cucchiaino e 1/2

Zucchero: 2 cucchiaini

Farina bianca: 400 g

Peperoni sotto conserva: ½ tazza tagliati sottili

Mozzarella: ½ tazza tagliata sottile

Spezie, origano a scelta

Lievito in polvere: 1 bustina

Pane con pomodori e pepe

Programma veloce

Acqua: 200 ml

Olio d'oliva: 50 ml

Farina bianca: 500 g

Pomodori secchi sottolio: 100 g

Cipolle: 1/2 a dadini

Spicchi d'aglio: 2 pezzi

Origano: 1 cucchiaino

Sale: 1 cucchiaino

Zucchero: 1 cucchiaino

Pepe verde sotto conserva: 1 cucchiaino

Lievito in polvere: 1 bustina

Sennenbrot/Pane di malga

Programma veloce

Acqua: 320 ml

Farina di segale: 100 g

Farina bianca: 400 g

Pasta acida (essiccata): 50 g

Sale: 1 cucchiaino

Fieno greco ceruleo: 1 cucchiaino

Lievito in polvere: 1 bustina

Pani dolci

Panettone

Programma pane dolce

Latte: 200 ml

Uova: 1 pezzo

Olio: 3 cucchiaini

Zucchero: 75 g

Sale: 1 cucchiaino

Farina bianca: 440 g

Lievito in polvere: 1 bustina

Pane alle patate

Programma pane dolce

Latte: 250 ml tiepido

Buccia di limone grattugiata

Uva passa: 100 g

Patate: 100 g bollite e sminuzzate

Zucchero vanigliato: 1 bustina

Rum: 2 cucchiaini

Tuorlo: 3 pezzi

Sale: 1 cucchiaino

Burro: 2 cucchiaini

Zucchero: 100 g

Farina bianca: 450 g

Lievito in polvere: 1 bustina

Pane all'uvetta

Programma pane dolce

Latte: 250 ml

Sale: 1 cucchiaino

Zucchero: 2 cucchiaini

Farina bianca: 425 g

Uva passa o sultanina: 100 g

Lievito in polvere: 1 bustina

Impasti

Pasta

Programma pasta

Uova: 3 pezzi

Acqua: 30 ml tiepida

Sale: ½ cucchiaino

Farina di frumento a grana sottile: 300 g

Estrarre l'impasto, passare attraverso la macchina della pasta o stendere fino a ottenere una sfoglia sottile, quindi tagliare nella forma desiderata. Lasciare asciugare. Se desiderate preparare della pasta da conservare a lungo, non usare le uova.

Pasta per pizza

Programma pasta

Acqua: 300 ml

Olio: 1 cucchiaino

Zucchero: 1 cucchiaino

Sale: 2 cucchiaini

Farina: 500 g

Lievito in polvere: 1 bustina

Confetture

Confettura

Frutta	500 g
Zucchero gelificante "2:1"	250 g
Succo di limone	1 cucchiaino

Programma "MARMELLATA"

- Lasciare aperto il coperchio durante la cottura!
- Se necessario, snocciolare la frutta e tagliare a pezzettini.
- È possibile rimuovere i residui di zucchero dai lati del contenitore servendosi di una spatola di gomma.
- Per queste ricette sono particolarmente indicati i seguenti tipi di frutta: fragole, more, mirtilli ed eventualmente un insieme di questi frutti.
- Versare la marmellata in vasetti di vetro puliti, chiudere il coperchio e tenere il vasetto rovesciato sul coperchio per circa 10 minuti. Così facendo, si è certi che il coperchio rimanga ben sigillato.

Marmellata di arance

Arance	400 g
Limoni	100 g
Zucchero gelificante "2:1"	250 g

Programma "MARMELLATA"

- Lasciare aperto il coperchio durante la cottura!
- Se necessario, sbucciare la frutta e tagliare a dadini o striscioline sottili.
- È possibile rimuovere i residui di zucchero dai lati del contenitore servendosi di una spatola di gomma.
- Per versare la marmellata nei vasetti di vetro, procedere seguendo le indicazioni del punto 4 (ricetta confettura).