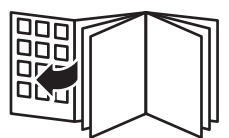


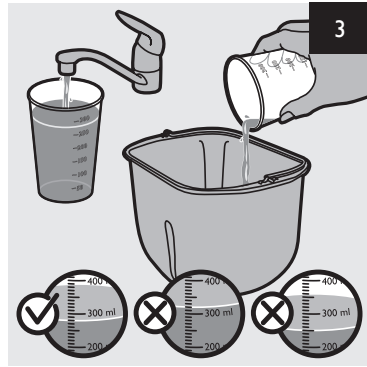
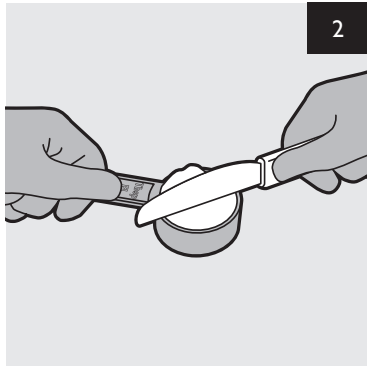
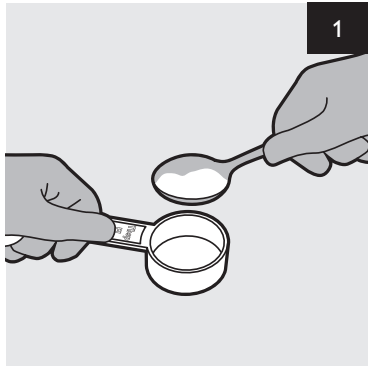
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD9020
Additional Baking Information



PHILIPS





ENGLISH	6
DANSK	13
DEUTSCH	20
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	27
ESPAÑOL	34
SUOMI	41
FRANÇAIS	48
NEDERLANDS	56
NORSK	63
PORTUGUÊS	70
SVENSKA	77
TÜRKÇE	84
العربية	95
فارسی	101

Standard programs and recipes**Standard bread recipes****Basic white bread (programs 1 and 2)**

Program: Basic White	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F) or milk	220ml	280ml	350ml
Milk powder (if you use water instead of milk)	1tbsp	1½tbsp	2tbsp
Oil	1tbsp	1½tbsp	2tbsp
Salt	2/3tsp	1tsp	1½tsp
Sugar	1tbsp	1½tbsp	2tbsp
White flour	350g (2½ cups)	455g (3¼ cups)	560 (4 cups)
Dried yeast	1tsp	1tsp	1tsp

Wholewheat bread (programs 3 and 4)

Program: Whole Wheat	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F)	230ml	280ml	350ml
Oil	1tbsp	1tbsp	2tbsp
Salt	1tsp	1tsp	2tsp
Honey OR sugar	2tbsp	2tbsp	2tbsp
Wholewheat flour	350g	450g	560g
Dried yeast	1tsp	1tsp	1tsp

French bread (program 5)

Program: French	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F)	200ml	260ml	330ml
Oil	1tbsp	1½tbsp	2tbsp
Salt	1tsp	1½tsp	2tsp
White flour	350g (2½ cups)	450g (3¼ cups)	560 (4 cups)
Dried yeast	1tsp	1tsp	1tsp

Sweet bread (program 6)

Program: Sweet	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F) or milk	180ml	240ml	300ml
Milk powder (if you use water instead of milk)	1tbsp	1½tbsp	2tbsp
Oil	1½tbsp	2tbsp	3tbsp
Salt	2/3tsp	1tsp	1tsp
Sugar	3tbsp	4tbsp	5tbsp
White flour	300g (2 cups)	400g (2 2/3 cups)	500 (3 1/3 cups)
Dried yeast	1tsp	1tsp	1tsp

Super rapid bread (program 7)

Program: Super Rapid	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F) or milk	-	280ml	350ml
Milk powder (if you use water instead of milk)	-	1½tbsp	2tbsp
Oil	-	1½tbsp	2tbsp
Salt	-	½tsp	1tsp
Sugar	-	1½tbsp	2tbsp
White flour	-	450g (3¼ cups)	560 (4 cups)
Dried yeast	-	1tsp	4tsp

Gluten-free bread (program 8)

Program: Gluten Free	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F) or milk	-	-	340ml
Milk powder (if you use water instead of milk)	-	-	2tbsp
Oil	-	-	2tbsp
Salt	-	-	1½tsp
Sugar	-	-	2tbsp
Gluten-free flour	-	-	560 (4 cups)
Dried yeast	-	-	2¼tsp

Dough/pizza dough (program 9, optionally program 12 afterwards)

Program: Dough	500g	750g	1000g
Water (27°C/80°F) or milk	-	-	330ml
Milk powder (if you use water instead or milk)	-	-	2tbsp
Oil	-	-	¼ cup
Salt	-	-	2tsp
Sugar	-	-	4tbsp
White flour	-	-	560 (4 cups)
Dried yeast	-	-	2tsp

Pasta dough (program 10)

Program: Pasta Dough	
Semolina	2 cups
Large eggs	3
Olive oil	2tbsp
Salt	½tsp

Strawberry or blackberry jam (program 11)

Program: Jam	
Fresh or frozen (thawed) fruit	2 cups
Sugar	1½ cups

Blueberry, apricot, peach or pear jam (program 11)

Program: Jam	
Fresh or frozen (thawed) fruit	2 cups
Sugar	1½ cups
Lemon juice	2tbsp

Conversion table

tsp/tbsp/cup	ml
¼tsp	1ml
½tsp	2ml
1tsp	5ml
1tbsp	15ml
¼ cup	50ml
1/3 cup	75ml
½ cup	125ml
2/3 cup	150ml
¾ cup	175ml
1 cup	250ml

Baking times and temperatures

The standard keep-warm temperature for the bread types and Bake Only in the tables below is 60°C.

The keep-warm temperature for jam is 20°C.

The maximum delay time that can be set for all breads except Super Rapid and Gluten Free is 13 hours.

The maximum delay time for Bake Only is 1 hour and 30 minutes.

Optional: adding extra ingredients during the dough stage

Program	Adding extra ingredients (when appliance beeps)
Basic White	After 45 min.
White Rapid	After 20 min.
Whole Wheat	After 46 min.
Whole Wheat Rapid	After 19 min.
Sweet	After 20 min.
Gluten Free	After 17 min.
Dough	After 16 min.

Duration and temperatures in the baking stage

Type	Crust	Baking temp.	Weight	Baking time	Process time
White	Light	110°C	500g	45 min.	3 hrs 50 min.
			750g	50 min.	3 hrs 55 min.
			1000g	55 min.	4 hrs
	Medium	120°C	500g	45 min.	3 hrs 50 min.
			750g	50 min.	3 hrs 55 min.
			1000g	55 min.	4 hrs
	Dark	130°C	500g	60 min.	4 hrs 5 min.
			750g	65 min.	4 hrs 10 min.
			1000g	70 min.	4 hrs 15 min.
White Rapid	Light	110°C	500g	45 min.	2 hrs 40 min.
			750g	50 min.	2 hrs 45 min.
			1000g	55 min.	2 hrs 50 min.
	Medium	120°C	500g	45 min.	2 hrs 40 min.
			750g	50 min.	2 hrs 45 min.
			1000g	55 min.	2 hrs 50 min.
	Dark	130°C	500g	55 min.	2 hrs 50 min.
			750g	60 min.	2 hrs 55 min.
			1000g	65 min.	3 hrs
Whole Wheat	Light	120°C	500g	45 min.	3 hrs 45 min.
			750g	50 min.	3 hrs 50 min.
			1000g	55 min.	3 hrs 55 min.
	Medium	130°C	500g	50 min.	3 hrs 50 min.
			750g	55 min.	3 hrs 55 min.
			1000g	60 min.	4 hrs
	Dark	140°C	500g	60 min.	4 hrs
			750g	65 min.	4 hrs 5 min.
			1000g	70 min.	4 hrs 10 min.
Whole Wheat Rapid	Light	120°C	500g	45 min.	2 hrs 34 min.
			750g	50 min.	2 hrs 39 min.
			1000g	55 min.	2 hrs 44 min.
	Medium	130°C	500g	50 min.	2 hrs 39 min.
			750g	55 min.	2 hrs 44 min.
			1000g	60 min.	2 hrs 49 min.
	Dark	140°C	500g	55 min.	2 hrs 44 min.
			750g	60 min.	2 hrs 49 min.

Type	Crust	Baking temp.	Weight	Baking time	Process time
			1000g	65 min.	2 hrs 54 min.
French	Light	115°C	500g	50 min.	5 hrs 45 min.
			750g	55 min.	5 hrs 50 min.
			1000g	60 min.	5 hrs 55 min.
	Medium	125°C	500g	55 min.	5 hrs 50 min.
			750g	60 min.	5 hrs 55 min.
			1000g	65 min.	6 hrs
	Dark	135°C	500g	60 min.	5 hrs 55 min.
			750g	65 min.	6 hrs
			1000g	70 min.	6 hrs 5 min.
Sweet	Light	105°C	500g	53 min.	3 hrs 19 min.
			750g	57 min.	3 hrs 22 min.
			1000g	58 min.	3 hrs 23 min.
	Medium	115°C	500g	54 min.	3 hrs 19 min.
			750g	57 min.	3 hrs 22 min.
			1000g	60 min.	3 hrs 25 min.
	Dark	135°C	500g	58 min.	3 hrs 23 min.
			750g	61 min.	3 hrs 26 min.
			1000g	64 min.	3 hrs 29 min.
Super Rapid	Medium	140°C	N/A	25 min.	58 min.
Gluten Free	Medium	115°C	750g	95 min.	2 hrs 54 min.
			1000g	100 min.	2 hrs 59 min.
Dough	N/A	N/A	N/A	0 min.	1 hr 30 min.
Pasta Dough	N/A	N/A	N/A	0 min.	14 min.
Jam	N/A	115°C	N/A	45 min.	1 hr
Bake Only	N/A	120°C	N/A	10 min.	10 min.

Ingredients and tools

This chapter describes a number of ingredients and tools used for baking bread. Each ingredient has a special purpose. It is important to purchase high-quality ingredients and use them in the exact amounts specified in the recipes. While some ingredients are interchangeable, others will produce poor results in bread.

Ingredients

White flour

White flour contains enough protein (gluten) to give a lot of volume and texture to bread. It is gluten that forms the cell wall structure, traps and holds the air bubbles and allows the bread to rise. Most flour is bleached. This does not affect the baking performance or the shelf life.

Wholewheat flour

Wholewheat flour is a coarsely ground type of flour milled from the entire wheat kernel - brand, germ and endosperm. The brand and germ provide the brown colour and nutty flavour while increasing fibre. Baking with wholewheat flour results in shorter, denser loaves.

Rye flour

Rye flour is made by finely grinding rye kernels. Only flours made from wheat and rye contain gluten-forming proteins. The gluten in rye flour is not very elastic, therefore rye flour must be used in combination with wheat flour.

Cereals, grains and seeds

Cereals, grains and seeds provide variety in texture, flavour and appearance of breads. They increase fibre content. Three, five, seven or twelve-grain cereals can be substituted in a recipe for any multi-grain cereal. Cracked wheat is the wholewheat kernel that is cracked into particles of different sizes from coarse to fine. Bulgur is the wheat kernel with the bran removed, which is steamed, dried and ground. Natural bran, both wheat and oats, cuts the gluten strands. Therefore do not use more bran than is stated in the recipe.

Gluten-free flour

Gluten is present in many cereals, such as wheat, rye, barley, oats, etc. Gluten-free bread is to be made exclusively from gluten-free flour or gluten-free bread mixes.

Semolina flour

Semolina, a creamy yellow coarsely ground flour milled from hard durum wheat, is high in protein. It is used to make fresh pasta. Pasta dough made of semolina is easier to knead and holds its shape better during cooking than pasta dough made with all-purpose flour. You can replace part of the all-purpose or wholewheat flour by semolina.

Fats

Fats tenderise, add flavour and extend shelf life of bread by retaining moisture. Shortening, margarine, butter or oil can be interchanged in recipes. Loaves baked with these fats will vary slightly. Avoid low-calorie soft margarine as the higher water content can greatly affect loaf size and texture.

Salt

Salt controls the action of the yeast and adds flavour. Never omit salt from the dough. The amounts used are small but necessary. Without salt, the bread may overrise or collapse.

Sugars

Sugars provide food for the yeast as well as sweetness for the loaf and colour for the crust. Unless indicated in the recipe, use granulated white sugar. Honey, brown sugar and molasses give bread a unique flavour and colour. Substituting one for the other may affect the final result. Aspartame-based (not saccharin-based) granular sugar substitutes can be used. Substitute equal amounts for sugar in the recipe.

Liquids

Liquids blend with the flour to produce an elastic dough. Milk gives a tender texture while water results in a crisper crust. Skimmed milk powder and buttermilk powder increase the nutritional value while softening the texture. There is no need to reconstitute skimmed milk powder or buttermilk powder. The use of these powders increases the number of recipes that may be used in combination with the timer function. Do not use the timer function for recipes that require fresh milk. Buttermilk powder tends to blend better when added after the flour.

If you use milk instead of water and milk powder, use the same amount as the water. Homogenised, 2%, 1% or skimmed milk can be used in recipes that require milk. Unsweetened fruit and vegetable juices can be used in amounts stated in the recipes. Read the labels of these juices to make sure they do not contain added salt, sugar or sweeteners.

Eggs

Eggs add colour, richness and flavour. Always use large-size eggs fresh from the refrigerator. Do not use the timer function for recipes that require fresh eggs.

Cheese

Do not press cheese into the measuring spoon when you measure it. Low-fat cheeses may affect the loaf height and shape. Do not use the timer function for recipes that require cheese.

Yeast

Yeast, a tiny single-celled living organism, feeds on the carbohydrates in flour and sugar to produce carbon dioxide gas that makes bread rise. Mixed with water and sugar, yeast wakes up during the kneading process and fills the dough with tiny bubbles that make it rise. Initial baking causes the dough to rise higher until the yeast is inactivated. Exposure to air, heat and humidity decreases yeast activity. Always use yeast before the expiry date. After opening, store yeast in the refrigerator in its original container, and use within 6-8 weeks. There are 3 types of yeast available - active dry, instant, and breadmaker yeast. Breadmaker yeast is a particularly active strain of yeast with increased levels of ascorbic acid (vitamin C). It was developed specifically for use in breadmakers. To substitute active dry yeast or instant yeast for breadmaker yeast, increase the amount stated in the recipe by $\frac{1}{4}$ teaspoon. For the best results, use the type of yeast specified in the recipe. Heat kills yeast. When you prepare fillings, it is important that you let ingredients such as melted butter cool down before you use them. Keep yeast away from liquids, fats and salt as they slow the activity. Do not increase the amount of yeast stated in the recipe.

Cinnamon and garlic both inhibit rising. If you use these ingredients, add them at the corner of the bread pan to make sure they do not touch the yeast.

Testing yeast activity

Dissolve 1 tsp sugar into $\frac{1}{2}$ cup lukewarm water in a measuring cup. Sprinkle 2 tsp yeast over the surface. Stir gently. Let the mixture sit undisturbed for 10 minutes. The mixture should be foamy with a strong smell of yeast. If not, purchase new yeast.

Bread mix

Bread mixes are available in many stores. Bread mix already includes flour, salt, sugar and yeast in the right measurements, so it is convenient to use. It also comes in many different flavours and varieties. In most cases you just have to put water or milk and butter or oil in the bread pan as indicated in the instructions on the bread mix package, and then add the bread mix.

Measuring ingredients

Perfect loaves depend on the correct amount of each ingredient. Therefore it is important that you measure ingredients correctly. Even 1 or 2 incorrectly measured tablespoons (either too much or too little) make a big difference for the end result. Never measure ingredients over the bread pan, as you may spill excess ingredients into the bread pan.

Tip: When you have to add e.g. 280ml water, add 1 cup (250ml) of water using the measuring cup and then add 2tbsp (30ml) of water using the measuring spoon.

Storage

Store flour in an airtight container in a cool, dry place. Exposed to heat or moisture, flour loses its strength and ability to rise. Flour absorbs flavours quickly, so store it away from onions or garlic. Store bread, sealed tightly in a plastic bag or other airtight container, at room temperature for 1 to 2 days. French-style breads should be stored in a paper bag or exposed to the air to retain their crisp crust. They are best eaten the same day as baked.

Tools**Measuring spoon**

- You can use the measuring spoon supplied to measure yeast, sugar, salt, milk powder and spices.
- Do not use measuring spoons to scoop up dry ingredients. Spoon dry ingredients lightly into the measuring spoon (Fig. 1).
- Heap the spoon, and then level it with the edge of a metal spatula or the straight edge of a knife. Do not press the ingredients into the spoon, nor shake the spoon to level it (Fig. 2).
- The only ingredient that should be pressed into the measuring spoon is brown sugar. Press onto the sugar until it has the shape of the measuring cup.

Measuring cup

- Use a graduated transparent measuring cup for all liquids. Place the measuring cup on a flat surface and read the graduation at eye level. If necessary, add or remove some liquid (Fig. 3).

Troubleshooting

This chapter summarises the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Consumer Care Centre in your country.

Problems and possible solutions

	Water or milk	Salt	Sugar or honey	Flour	Yeast	Other
Loaf rises, then falls	Decrease 1-2tbsp, use colder liquid	Increase ¼tsp		Increase 1-2tbsp, use fresher flour; use right type of flour	Decrease 1/8-¼tsp, use fresh yeast, use right type of yeast at right setting	Check power supply
Loaf rises too high	Decrease 1-2tbsp, use colder liquid	Increase 1/4tsp	Decrease ½tsp	Decrease 1-2tbsp	Decrease 1/8-¼tsp, use right type of yeast at right setting	
Loaf does not rise enough	Increase 1-2tbsp	Decrease 1/4tsp	Increase ½tsp	Use fresher flour; use right type of flour	Increase 1/8-¼tsp, use fresh yeast, use right type of yeast at right setting	
Loaf is short and heavy				Use fresher flour; use right type of flour	Add yeast, use fresh yeast, use right type of yeast at right setting	Check power supply
Crust too light			Increase ½tsp			Select correct settings
Loaf is underbaked						Check power supply, select correct settings
Loaf is overbaked			Decrease ½tsp			Select correct settings
Bread mixture is unmixed						Place bread pan properly, push kneading blade correctly onto shaft in bread pan
Smoke comes out of vents						Clean heating element
High altitude adjustment	Decrease 1-2tbsp		Decrease ½tsp		Decrease 1/8-¼tsp	

Note: When you make corrections to amounts of ingredients, first change the amount of yeast. If the result is still not satisfactory, make adjustments to liquids and then to dry ingredients.

Frequently asked questions

Question	Answer
Why do loaves sometimes vary in height and shape?	Bread is very sensitive to factors in its environment such as room temperature, weather; humidity, altitude, airflow fluctuations and use of the timer. The shape of the bread can also be affected if you use ingredients that are not fresh or that have not been measured correctly.
How do loaves vary in shape depending on the season?	During summer, loaves may sometimes collapse (and get a dent in the centre) or rise too high. During winter, bread may not rise properly. You can solve this by using water that has a temperature of 68°F/20°C.
Why does flour occasionally stick to the side of the bread?	During the initial mixing process, small amounts of flour may sometimes stick to the sides of the bread pan and get baked onto the sides of the loaf. If this happens, scrape off this part of the crust with a sharp knife.
Why is the dough sometimes very sticky and difficult to work with?	Dough may sometimes be sticky (i.e. too wet) depending on the room temperature and the water temperature. Try using colder water when you make the dough.
Why does the top of the loaf sometimes look torn?	Sometimes the dough rises too much, which may lead to cracks in the surface of the baked bread.
Can I make bread using eggs in the appliance?	Yes, reduce the amount of water and replace it with eggs. Put the eggs in the measuring cup first, then add water up to the level specified in the recipe. Do not use the timer function when you use eggs, as eggs may go bad.
Can I use this breadmaker to prepare recipes found in other cookery books?	Yes. However, the recipes in this booklet have been specially created for this appliance and results may vary when you use other recipes. If you experience problems with other recipes, please consult chapter Troubleshooting.

Question	Answer
Why does the bread sometimes have a strange odour?	Too much active dry yeast or ingredients that are not fresh (especially flour and water) may cause the bread to have a strange odour. Always measure ingredients carefully and use fresh ingredients for the best results.
Can I use home-ground or home-milled flour?	Depending on how coarsely ground the flour is, the baking results may not be satisfactory. We recommend that you mix home-ground flour with regular flour for the best results.

Standardprogrammer og -opskrifter**Standard brødopskrifter****Almindeligt hvidt brød (program 1 og 2)**

Program: Alm. hvidt	500 g	750 g	1000 g
Vand (27°C) eller mælk	220 ml	280 ml	350 ml
Mælkepulver (hvis du bruger vand i stedet for mælk)	1 spsk	1½ spsk	2 spsk
Olie	1 spsk	1½ spsk	2 spsk
Salt	2/3 tsk	1 tsk	1½ tsk
Sukker	1 spsk	1½ spsk	2 spsk
Hvidt mel	350 g (2½ kop)	455 g (3¼ kop)	560 g (4 kopper)
Tørgær	1 tsk	1 tsk	1 tsk

Fuldkornsbrød (program 3 og 4)

Program: Fuldkorn	500 g	750 g	1000 g
Vand (27°C)	230 ml	280 ml	350 ml
Olie	1 spsk	1 spsk	2 spsk
Salt	1 tsk	1 tsk	2 tsk
Honning ELLER sukker	2 spsk	2 spsk	2 spsk
Fuldkornsmel	350 g	450 g	560 g
Tørgær	1 tsk	1 tsk	1 tsk

Franskrød (sprød skorpe) (program 5)

Program: Fransk	500 g	750 g	1000 g
Vand (27°C)	200 ml	260 ml	330 ml
Olie	1 spsk	1½ spsk	2 spsk
Salt	1 tsk	1½ tsk	2 tsk
Hvidt mel	350 g (2½ kop)	450 g (3¼ kop)	560 g (4 kopper)
Tørgær	1 tsk	1 tsk	1 tsk

Sødt brød (program 6)

Program: Sødt	500 g	750 g	1000 g
Vand (27°C) eller mælk	180 ml	240 ml	300 ml
Mælkepulver (hvis du bruger vand i stedet for mælk)	1 spsk	1½ spsk	2 spsk
Olie	1½ spsk	2 spsk	3 spsk
Salt	2/3 tsk	1 tsk	1 tsk
Sukker	3 spsk	4 spsk	5 spsk
Hvidt mel	300 g (2 kopper)	400 g (2 2/3 kop)	500 g (3 1/3 kop)
Tørgær	1 tsk	1 tsk	1 tsk

Superhurtigt brød (program 7)

Program: Superhurtigt	500 g	750 g	1000 g
Vand (27°C) eller mælk	-	280 ml	350 ml
Mælkepulver (hvis du bruger vand i stedet for mælk)	-	1½ spsk	2 spsk
Olie	-	1½ spsk	2 spsk
Salt	-	½ tsk	1 tsk
Sukker	-	1½ spsk	2 spsk
Hvidt mel	-	450 g (3¼ kop)	560 g (4 kopper)
Tørgær	-	1 tsk	4 tsk

Glutenfrit brød (program 8)

Program: Glutenfrit	500 g	750 g	1000 g
Vand (27°C) eller mælk	-	-	340 ml
Mælkepulver (hvis du bruger vand i stedet for mælk)	-	-	2 spsk
Olie	-	-	2 spsk
Salt	-	-	1½ tsk
Sukker	-	-	2 spsk
Glutenfrit mel	-	-	560 g (4 kopper)
Tørgær	-	-	2¼ tsk

Dej/pizzadej (program 9, evt. program 12 efterfølgende)

Program: Dej	500 g	750 g	1000 g
Vand (27°C) eller mælk	-	-	330 ml
Mælkepulver (hvis du bruger vand i stedet for mælk)	-	-	2 spsk
Olie	-	-	¼ kop
Salt	-	-	2 tsk
Sukker	-	-	4 spsk
Hvidt mel	-	-	560 g (4 kopper)
Tørgær	-	-	2 tsk

Pastadej (program 10)

Program: Pastadej	
Semulje	2 kopper
Store æg	3
Olivenolie	2 spsk
Salt	½ tsk

Jordbær- eller brombærmarmelade (program 11)

Program: Marmelade	
Frisk eller frossen (optøet) frugt	2 kopper
Sukker	1½ kop

Blåbær-, abrikos-, fersken- eller pæremarmelade (program 11)

Program: Marmelade	
Frisk eller frossen (optøet) frugt	2 kopper
Sukker	1½ kop
Citronsaft	2 spsk

Omregningstabel

tsk/spsk/kop	ml
¼ tsk	1 ml
½ tsk	2 ml
1 tsk	5 ml
1 spsk	15 ml
¼ kop	50 ml
1/3 kop	75 ml
½ kop	125 ml
2/3 kop	150 ml
¾ kop	175 ml
1 kop	250 ml

Bagetider og temperaturer

Standard holde-varm-temperaturen for brødtyper og Kun bagning nævnt i tabellerne nedenfor er 60°C.

Holde-varm-temperaturen for marmelade er 20°C.

Den maksimale indstillingstid for alle brødtyper undtagen Superhurtigt og Glutenfrit er 13 timer.

Den maksimale indstillingstid for Kun Bagning er 1 time og 30 minutter.

Valgfrit: tilføjelse af ekstra ingredienser under dejstadiet

Program	Tilføjelse af ekstra ingredienser (når apparatet bipper)
Alm. hvidt	Efter 45 min.
Hvidt hurtigt	Efter 20 min.
Fuldkorn	Efter 46 min.
Fuldkorn hurtigt	Efter 19 min.
Sødt	Efter 20 min.
Glutenfrit	Efter 17 min.
Dej	Efter 16 min.

Holdbarhed og temperaturer på bagestadiet

Type	Skorpe	Bagetemp.	Vægt	Bagetid	Tilberedningstid
Hvid	Lys	110°C	500 g	45 min.	3 timer 50 min.
			750 g	50 min.	3 timer 55 min.
			1000 g	55 min.	4 timer
	Medium	120°C	500 g	45 min.	3 timer 50 min.
			750 g	50 min.	3 timer 55 min.
			1000 g	55 min.	4 timer
	Mørk	130°C	500 g	60 min.	4 timer 5 min.
			750 g	65 min.	4 timer 10 min.
			1000 g	70 min.	4 timer 15 min.
Hvidt hurtigt	Lys	110°C	500 g	45 min.	2 timer 40 min.
			750 g	50 min.	2 timer 45 min.
			1000 g	55 min.	2 timer 50 min.
	Medium	120°C	500 g	45 min.	2 timer 40 min.
			750 g	50 min.	2 timer 45 min.
			1000 g	55 min.	2 timer 50 min.
	Mørk	130°C	500 g	55 min.	2 timer 50 min.
			750 g	60 min.	2 timer 55 min.
			1000 g	65 min.	3 timer
Fuldkorn	Lys	120°C	500 g	45 min.	3 timer 45 min.
			750 g	50 min.	3 timer 50 min.
			1000 g	55 min.	3 timer 55 min.
	Medium	130°C	500 g	50 min.	3 timer 50 min.
			750 g	55 min.	3 timer 55 min.
			1000 g	60 min.	4 timer
	Mørk	140°C	500 g	60 min.	4 timer
			750 g	65 min.	4 timer 5 min.
			1000 g	70 min.	4 timer 10 min.
Fuldkorn hurtigt	Lys	120°C	500 g	45 min.	2 timer 34 min.
			750 g	50 min.	2 timer 39 min.
			1000 g	55 min.	2 timer 44 min.
	Medium	130°C	500 g	50 min.	2 timer 39 min.
			750 g	55 min.	2 timer 44 min.
			1000 g	60 min.	2 timer 49 min.
	Mørk	140°C	500 g	55 min.	2 timer 44 min.
			750 g	60 min.	2 timer 49 min.

Type	Skorpe	Bagetemp.	Vægt	Bagetid	Tilberedningstid	
			1000 g	65 min.	2 timer 54 min.	
Fransk	Lys	115°C	500 g	50 min.	5 timer 45 min.	
			750 g	55 min.	5 timer 50 min.	
			1000 g	60 min.	5 timer 55 min.	
	Medium	125°C	500 g	55 min.	5 timer 50 min.	
750 g			60 min.	5 timer 55 min.		
1000 g			65 min.	6 timer		
	Mørk	135°C	500 g	60 min.	5 timer 55 min.	
750 g			65 min.	6 timer		
1000 g			70 min.	6 timer 5 min.		
Sødt	Lys	105°C	500 g	53 min.	3 timer 19 min.	
			750 g	57 min.	3 timer 22 min.	
			1000 g	58 min.	3 timer 23 min.	
		Medium	115°C	500 g	54 min.	3 timer 19 min.
	750 g			57 min.	3 timer 22 min.	
	1000 g			60 min.	3 timer 25 min.	
	Mørk	135°C	500 g	58 min.	3 timer 23 min.	
750 g			61 min.	3 timer 26 min.		
1000 g			64 min.	3 timer 29 min.		
Superhurtigt	Medium	140°C	I/T	25 min.	58 min.	
Glutenfrit	Medium	115°C	750 g	95 min.	2 timer 54 min.	
			1000 g	100 min.	2 timer 59 min.	
Dej	I/T	I/T	I/T	0 min.	1 time 30 min.	
Pastadej	I/T	I/T	I/T	0 min.	14 min.	
Marmelade	I/T	115°C	I/T	45 min.	1 time	
Kun bagning	I/T	120°C	I/T	10 min.	10 min.	

Ingredienser og tilbehørsdele

I dette kapitel beskrives ingredienser og tilbehørsdele, der bruges til bagning af brød. Hver enkelt ingrediens tjener et bestemt formål. Det er vigtigt at indkøbe ingredienser af god kvalitet og bruge dem i nøjagtig de mængder, der står i opskrifterne. Nogle ingredienser kan udskiftes med andre, mens andre vil give et dårligt bageresultat.

Ingredienser

Hvidt mel

Hvidt mel indeholder nok protein (gluten) til at give brødet betydelig volumen og struktur. Det er gluten, der former cellevæggens struktur, fanger og holder på luftboblerne og gør det muligt for brødet at hæve. Det meste mel er afbleget. Dette påvirker ikke bageevnen eller holdbarheden.

Fuldkornsmel

Fuldkornsmel er en grovere malet mेलtype lavet af hele hvedekernen - klid, kerne og frøhvide. Klid og kerne giver den brune farve og nøddeagtige smag samt flere fibre. Baging med fuldkornsmel giver små og mere kompakte brød.

Rugmel

Rugmel er fremstillet af fint malede rugkerner. Kun mel af hvede og rug indeholder glutendannende proteiner. Gluten i rugmel er ikke så elastisk, så rugmel skal bruges sammen med hvedemel.

Kerner og frø

Kerner og frø giver variation i brødets konsistens, smag og udseende. De øger fiberindholdet. Tre-, fem-, syv- eller tolv-kornsblandinger kan udskiftes med enhver flerkornsblending. Flækket hvede er hele hvedekerner, som findeles i varierende størrelser fra grov til fin. Bulgur er dampede, tørrede og malede hvedekerner uden klid. Naturligt klid, både hvede og havre, overskærer glutenstrengene. Brug derfor ikke mere klid, end der står i opskriften.

Glutenfrit mel

Gluten findes i mange kornsorter, f.eks. hvede, rug, byg, havre osv. Glutenfrit brød laves udelukkende af glutenfrit mel eller glutenfrie brødblandinger.

Semuljemel

Semulje, der er en cremet, gul, grovmalet mel af hård durumhvede, indeholder meget protein. Det bruges til at lave frisk pasta. Pastadej lavet af semulje er nemmere at ælte og holder bedre faconen under tilberedning end pastadej lavet af almindeligt mel. Du kan erstatte noget af det almindelige mel eller fuldkornsmel med semuljemel.

Fedtstoffer

Fedtstoffer blødgør, tilføjer smag og forlænger holdbarheden ved at holde på fugten. Margarine, smør eller olie kan udskiftes indbyrdes i opskrifterne. De forskellige fedtstoffer kan give lidt forskellige brød. Undgå at bruge diætmargarine eller smør-let-margarine, da det højere indhold af vand kan have stor indvirkning på brødets størrelse og konsistens.

Salt

Salt styrer gærens virkning og tilføjer smag. Kom altid salt i dejen. Det bruges i små mængder, men er en nødvendig ingrediens. Uden salt kan brødet hæve for meget eller falde helt sammen.

Sukker

Sukker giver næring til gæren samt sødme til brødet og farve til skorpen. Medmindre der angivet andet i opskriften, bruges stødt, hvidt sukker. Honning, brunt sukker og sirup giver brødet en særlig smag og farve. Hvis en type sukker udskiftes med en anden, kan det påvirke det endelige resultat.

Aspartambaserede (ikke saccharinbaserede) sødestoffer kan bruges. Brug samme mængde som angivet for sukker i opskriften.

Væsker

Væsker blandes med melet til en elastisk dej. Mælk giver en blød konsistens, mens vand giver en mere sprød skorpe. Skummetmælks- og kærnemælkspulver øger næringsværdien og gør samtidig konsistensen blødere. Det er ikke nødvendigt at opløse skummetmælks- eller kærnemælkspulver i vand. Brug af mælkepulver øger antallet af opskrifter, der kan bruges sammen med timerfunktionen. Timerfunktionen må ikke benyttes til opskrifter med frisk mælk. Det er ofte nemmere at iblande kærnemælkspulver, når det tilsættes efter melet.

Hvis du bruger mælk i stedet for vand og mælkepulver, skal du bruge samme mængde mælk som vand. Homogeniseret, sødmælk, letmælk, minimælk eller skummetmælk kan bruges i opskrifter med mælk. Usødet frugt- og grøntsagssaft kan bruges i de mængder, der er nævnt i opskriften. Læs etiketten på saften for at være sikker på, at den ikke er tilsat salt, sukker eller sødestoffer.

Æg

Æg giver farve, smag og fyldighed. Brug altid store, friske æg fra køleskabet. Brug ikke timerfunktionen til opskrifter med friske æg.

Ost

Tryk ikke osten ned i måleskeen, når du udmåler mængden. Brug af fedtfattig ost kan påvirke brødets højde og form. Brug ikke timerfunktionen til opskrifter med ost.

Gær

Gær er en lille, enkeltcellet, levende organisme, der får næring fra kulhydrater i mel og sukker til frembringelse af kuldioxid, som får brødet til at hæve. Når gær blandes med vand og sukker, vågner den op under æltningen og fylder dejen med bittesmå bobler, der får den til at hæve. Under den første del af bagningen hæver dejen endnu mere, indtil gæren mister sin kraft. Gærs aktivitet nedsættes, hvis den udsættes for luft, varme og fugt. Gær skal altid bruges før sidste anvendelsesdato. Efter åbning skal gær opbevares i køleskab i den oprindelige indpakning og bruges inden for 6-8 uger. Der er 3 typer gær - almindelig aktiv tørgær, hurtigtvirkende gær og bagemaskinegær. Bagemaskinegær er en særlig aktiv gærstreng med øget indhold af askorbinsyre (C-vitamin). Den er udviklet specielt til brug i bagemaskiner. Hvis du vil bruge aktiv tørgær eller hurtigtvirkende gær i stedet for bagemaskinegær, skal du øge mængden i opskriften med ¼ tsk. De bedste resultater opnås ved brug af den type gær, der nævnes i opskriften. Varme dræber gær. Når du laver fyld, er det vigtigt, at du lader ingredienser som f.eks. smeltet smør køle af, før du bruger dem. Hold gæren væk fra væsker, fedt og salt, da de hæmmer gæraktiviteten. Brug ikke mere gær, end opskriften foreskriver.

Kanel og hvidløg modvirker hævnings. Hvis du bruger disse ingredienser, skal de tilsættes i brødformens hjørne, så du er sikker på, at de ikke kommer i kontakt med gæren.

Afprøvning af gærens aktivitet

Opløs 1 tsk sukker i ½ kop lunkent vand i et målebæger. Strø 2 tsk gær på overfladen. Rør forsigtigt. Lad blandingen stå i 10 minutter. Blandingen bør derefter være skummende med en stærk gærlugt. Hvis det ikke er tilfældet, skal du købe nyt gær.

Brødblanding

Brødblandinger fås i mange butikker. Brødblandinger indeholder mel, salt, sukker og gær i de rette mængder, så de er nemme at bruge. Der findes også mange forskellige slags. For det meste skal du blot komme vand eller mælk og smør eller olie i brødformen i henhold til instruktionerne på brødblandingspakken og derefter tilsætte brødblandingen.

Afmåling af ingredienser

Perfekte brød fås ved brug af den korrekte mængde af hver ingrediens. Det er derfor vigtigt, at du afmåler hver ingrediens korrekt. Bare 1 eller 2 forkert afmålte spiseskefulde (for meget eller for lidt) gør en stor forskel for slutresultatet. Afmål aldrig ingredienserne hen over brødformen, da du kan komme til at spilde ekstra mængder af ingredienserne ned i brødformen.

Tip: Når du skal tilsætte f.eks. 280 ml vand, kan du tilføje 1 kop (250 ml) vand vha. målebægeret og derefter 2 spsk (30 ml) vand vha. måleskeen.

Opbevaring

Opbevar mel i en lufttæt beholder et køligt og tørt sted. Hvis det udsættes for varme eller fugt, mister mel sin styrke og hæveevne. Mel absorberer hurtigt smag, så det bør ikke opbevares sammen med løg eller hvidløg. Brød kan opbevares i en tæt tillukket plastikpose eller en anden lufttæt beholder ved stuetemperatur i 1 til 2 dage. Brød med sprød skorpe bør opbevares i en papirpose eller i fri luft for at bevare den sprøde skorpe. Det skal helst spises den dag, det bliver bagt.

Tilbehørsdele

Måleske

- Du kan bruge den medfølgende måleske til at afmåle gær, sukker, salt, mælkepulver og krydderier.
- Brug ikke måleskeen til at tage en skefuld tørre ingredienser fra beholderen, men hæld ingredienserne forsigtigt ned i måleskeen (fig. 1).
- Lav top på skeen, og brug derefter en spatelkniv eller den flade side af en kniv til at jævne overfladen. Pres ikke ingredienserne ned i skeen, og ryst ikke skeen for at jævne overfladen (fig. 2).
- Den eneste ingrediens, der skal presses ned i måleskeen er brunt sukker. Tryk på sukkeret, indtil det tager facon af måleskeen.

Målebæger

- Brug et gennemsigtigt målebæger til alle væsker. Stil målebægeret på et plant underlag, og aflæs målene i øjenhøjde. Tilføj eller fjern væske efter behov (fig. 3).

Fejlfinding

Dette kapitel opsummerer de mest almindelige problemer, du kan støde på ved brug af apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjælp af nedenstående oplysninger, bedes du kontakte Philips Kundecenter.

Problemer og mulige løsninger

	Vand eller mælk	Salt	Sukker eller honning	Mel	Gær	Andet
Brødet hæver, men falder sammen igen	Brug 1-2 spsk mindre, brug koldere væske	Brug ¼ tsk mere		Brug 1-2 spsk mere, brug friskere mel, brug den rigtige type mel	Brug 1/8-¼ tsk mindre, brug frisk gær; brug den rigtige type gær ved den rigtige indstilling	Kontroller strømforsyningen
Brødet hæver for meget	Brug 1-2 spsk mindre, brug koldere væske	Brug 1/4 tsk mere	Brug ½ tsk mindre	Brug 1-2 spsk mindre	Brug 1/8-¼ tsk mindre, brug den rigtige type gær ved den rigtige indstilling	
Brødet hæver ikke nok	Brug 1-2 spsk mere	Brug 1/4 tsk mindre	Brug ½ tsk mere	Brug friskere mel, brug den rigtige type mel	Brug 1/8-¼ tsk mere, brug frisk gær; brug den rigtige type gær ved den rigtige indstilling	
Brødet er lille og tungt				Brug friskere mel, brug den rigtige type mel	Tilsæt gær; brug frisk gær; brug den rigtige type gær ved den rigtige indstilling	Kontroller strømforsyningen
Skorpen er for lys			Brug ½ tsk mere			Vælg de korrekte indstillinger
Brødet er ikke færdigbagt						Kontroller strømforsyningen, vælg de korrekte indstillinger
Brødet er bagt for meget			Brug ½ tsk mindre			Vælg de korrekte indstillinger
Brødblanding er ikke blandet						Anbring brødformen korrekt, skub æltebladet korrekt på akslen i brødformen
Det ryger fra ventilerne						Rengør varmelegemet
Højdejustering	Brug 1-2 spsk mindre		Brug ½ tsk mindre		Brug 1/8-¼ tsk mindre	

Bemærk: Når du foretager rettelser i mængden af ingredienser, skal du begynde med mængden af gær. Hvis resultatet stadig ikke er tilfredsstillende, skal du justere væsker og derefter tørre ingredienser.

Ofte stillede spørgsmål

Spørgsmål	Svar
Hvorfor varierer brødernes størrelse og form?	Brød er meget følsomme over for faktorer som den omgivende temperatur, vejret, luftfugtigheden, højden over jordens overflade, luftstrømsudsving og brug af timeren. Brødets form kan også blive påvirket, hvis du bruger ingredienser, der ikke er friske eller ikke er blevet afmålt korrekt.
Hvordan varierer brøds form afhængigt af årstiden?	Om sommeren kan brød af og til falde sammen (og få en fordybning i midten) eller hæve for meget. Om vinteren hæver brødet måske ikke nok. Du kan løse dette problem ved at bruge vand med en temperatur på 20°C.
Hvorfor sidder der nogle gange mel på siden af brødet?	Under den indledende blandeproces kan mindre mængder mel nogle gange sætte sig fast på indersiden af brødformen og blive bagt på brødets sider. Hvis dette sker, kan du skrabe den del af skorpen af med en skarp kniv.
Hvorfor er dejen nogle gange meget klistret og svær at arbejde med?	Dejen kan være klistret (dvs. for våd) på grund af den omgivende temperatur og vandtemperaturen. Prøv at bruge koldere vand, når du laver dej.
Hvorfor er der nogle gange revner i toppen af brødet?	Dejen kan nogle gange hæve for meget, hvilket kan give revner på overfladen af det færdigbagte brød.
Kan jeg bage brød med æg i bagemaskinen?	Ja, nedsæt mængden af vand, og brug æg i stedet for. Kom æggene i målebægeret først, og tilsæt derefter vand op til den mængde, der er angivet i opskriften. Benyt ikke timerfunktionen, når du bruger æg, da æg kan blive dårlige.
Kan jeg bruge bagemaskinen til opskrifter, jeg har fundet i andre kogeboøger?	Ja, men opskrifterne i dette hæfte er særlig beregnet til dette apparat, og det kan give et andet resultat, hvis du bruger andre opskrifter. Hvis du oplever problemer med andre opskrifter, anbefales det at læse kapitlet Fejlfinding.

Spørgsmål	Svar
Hvorfor har brødet nogle gange en mærkelig lugt?	For meget aktivt tørgær eller ingredienser, der ikke er friske (især mel og vand) kan give brødet en mærkelig lugt. Afmål altid ingredienserne nøjagtigt, og brug friske ingredienser for at opnå de bedste resultater.
Kan jeg bruge hjemmemalet mel?	Alt efter, hvor groft melet er malet, kan bageresultatet blive utilfredsstillende. Vi anbefaler, at hjemmemalet mel blandes med almindeligt mel for at opnå de bedste resultater.

Standardprogramme und -rezepte**Standardbrotrezepte****Weißbrot (Programme 1 und 2)**

Programm: Weißbrot	500 g	750 g	1.000 g
Wasser (27 °C) oder Milch	220 ml	280 ml	350 ml
Milchpulver (wenn Sie Wasser statt Milch verwenden)	1 EL	1½ EL	2 EL
Öl	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz	2/3 TL	1 TL	1½ TL
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Weizenmehl	350 g (2½ Messbecher)	455 g (3¼ Messbecher)	560 (4 Messbecher)
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 TL

Vollkornbrot (Programme 3 und 4)

Programm: Vollkornbrot	500 g	750 g	1.000 g
Wasser (27 °C)	230 ml	280 ml	350 ml
Öl	1 EL	1 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 TL	2 TL
Honig ODER Zucker	2 EL	2 EL	2 EL
Vollkornmehl	350 g	450 g	560 g
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 TL

Baguette-Brot (Programm 5)

Programm: Baguette	500 g	750 g	1.000 g
Wasser (27 °C)	200 ml	260 ml	330 ml
Öl	1 EL	1½ EL	2 EL
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Weizenmehl	350 g (2½ Messbecher)	450 g (3¼ Messbecher)	560 (4 Messbecher)
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 TL

Süßes Brot (Programm 6)

Programm: Süß	500 g	750 g	1.000 g
Wasser (27 °C) oder Milch	180 ml	240 ml	300 ml
Milchpulver (wenn Sie Wasser statt Milch verwenden)	1 EL	1½ EL	2 EL
Öl	1½ EL	2 EL	3 EL
Salz	2/3 TL	1 TL	1 TL
Zucker	3 EL	4 EL	5 EL
Weizenmehl	300 g (2 Messbecher)	400 g (2 2/3 Messbecher)	500 (3 1/3 Messbecher)
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 TL

Extra schnell (Programm 7)

Programm: Extra schnell	500 g	750 g	1.000 g
Wasser (27 °C) oder Milch	-	280 ml	350 ml
Milchpulver (wenn Sie Wasser statt Milch verwenden)	-	1½ EL	2 EL
Öl	-	1½ EL	2 EL
Salz	-	½ TL	1 TL
Zucker	-	1½ EL	2 EL
Weizenmehl	-	450 g (3¼ Messbecher)	560 (4 Messbecher)
Trockenhefe	-	1 TL	4 TL

Glutenfreies Brot (Programm 8)

Programm: Glutenfrei	500 g	750 g	1.000 g
Wasser (27 °C) oder Milch	-	-	340 ml
Milchpulver (wenn Sie Wasser statt Milch verwenden)	-	-	2 EL
Öl	-	-	2 EL
Salz	-	-	1½ TL
Zucker	-	-	2 EL
Glutenfreies Mehl	-	-	560 (4 Messbecher)
Trockenhefe	-	-	2¼ TL

Teig/Pizzateig (Programm 9, anschließend wahlweise Programm 12)

Programm: Teig	500 g	750 g	1.000 g
Wasser (27 °C) oder Milch	-	-	330 ml
Milchpulver (wenn Sie Wasser statt Milch verwenden)	-	-	2 EL
Öl	-	-	¼ Messbecher
Salz	-	-	2 TL
Zucker	-	-	4 EL
Weizenmehl	-	-	560 (4 Messbecher)
Trockenhefe	-	-	2 TL

Pastateig (Programm 10)

Programm: Pastateig	
Grieß	2 Messbecher
Eier der Gewichtsklasse L	3
Olivenöl	2 EL
Salz	½ TL

Erdbeer- oder Brombeermarmelade (Programm 11)

Programm: Marmelade	
Frisches oder aufgetautes Tiefkühlobst	2 Messbecher
Zucker	1½ Messbecher

Blaubeer-, Aprikosen-, Pfirsich- oder Birnenmarmelade (Programm 11)

Programm: Marmelade	
Frisches oder aufgetautes Tiefkühlobst	2 Messbecher
Zucker	1½ Messbecher
Zitronensaft	2 EL

Umrechnungstabelle

TL/EL/Messbecher	ml
¼ TL	1 ml
½ TL	2 ml
1 TL	5 ml
1 EL	15 ml
¼ Messbecher	50 ml
1/3 Messbecher	75 ml
½ Messbecher	125 ml
2/3 Messbecher	150 ml
¾ Messbecher	175 ml
1 Messbecher	250 ml

Backzeiten und -temperaturen

Die Standardwarmhaltetemperatur für die in der folgenden Tabelle aufgeführten Brotsorten und das Programm "Nur Backen" beträgt 60 °C. Die Warmhaltetemperatur für Marmeladen beträgt 20 °C.

Die maximale Verzögerungszeit, die für alle Programme (ausgenommen "Extra Schnell" und "Glutenfrei") eingestellt werden kann, beträgt 13 Stunden.

Die maximale Verzögerungszeit für "Nur Backen" beträgt 1 Stunde und 30 Minuten.

Optional: Hinzufügen weiterer Zutaten während der Teigphase

Programm	Hinzufügen weiterer Zutaten (wenn das Gerät piept)
Weißbrot	Nach 45 Minuten
Weißbrot (schnell)	Nach 20 Minuten
Vollkornbrot	Nach 46 Minuten
Vollkornbrot (schnell)	Nach 19 Minuten
Süß	Nach 20 Minuten
Glutenfrei	Nach 17 Minuten
Teig	Nach 16 Minuten

Dauer und Temperaturen für die Backphase

Typ	Kruste	Backtemp.	Gewicht	Backzeit	Zubereitungszeit
Weiß	Hell	110 °C	500 g	45 Minuten	3 Stunden, 50 Minuten
			750 g	50 Minuten	3 Stunden, 55 Minuten
			1.000 g	55 Minuten	4 Stunden
	Mittel	120 °C	500 g	45 Minuten	3 Stunden, 50 Minuten
			750 g	50 Minuten	3 Stunden, 55 Minuten
			1.000 g	55 Minuten	4 Stunden
	Dunkel	130 °C	500 g	60 Minuten	4 Stunden, 5 Minuten
			750 g	65 Minuten	4 Stunden, 10 Minuten
			1.000 g	70 Minuten	4 Stunden, 15 Minuten
Weißbrot (schnell)	Hell	110 °C	500 g	45 Minuten	2 Stunden, 40 Minuten
			750 g	50 Minuten	2 Stunden, 45 Minuten
			1.000 g	55 Minuten	2 Stunden, 50 Minuten
	Mittel	120 °C	500 g	45 Minuten	2 Stunden, 40 Minuten
			750 g	50 Minuten	2 Stunden, 45 Minuten
			1.000 g	55 Minuten	2 Stunden, 50 Minuten
	Dunkel	130 °C	500 g	55 Minuten	2 Stunden, 50 Minuten
			750 g	60 Minuten	2 Stunden, 55 Minuten
			1.000 g	65 Minuten	3 Stunden
Vollkornbrot	Hell	120 °C	500 g	45 Minuten	3 Stunden, 45 Minuten
			750 g	50 Minuten	3 Stunden, 50 Minuten
			1.000 g	55 Minuten	3 Stunden, 55 Minuten
	Mittel	130 °C	500 g	50 Minuten	3 Stunden, 50 Minuten
			750 g	55 Minuten	3 Stunden, 55 Minuten
			1.000 g	60 Minuten	4 Stunden
	Dunkel	140 °C	500 g	60 Minuten	4 Stunden
			750 g	65 Minuten	4 Stunden, 5 Minuten
			1.000 g	70 Minuten	4 Stunden, 10 Minuten
Vollkornbrot (schnell)	Hell	120 °C	500 g	45 Minuten	2 Stunden, 34 Minuten
			750 g	50 Minuten	2 Stunden, 39 Minuten
			1.000 g	55 Minuten	2 Stunden, 44 Minuten
	Mittel	130 °C	500 g	50 Minuten	2 Stunden, 39 Minuten
			750 g	55 Minuten	2 Stunden, 44 Minuten
			1.000 g	60 Minuten	2 Stunden, 49 Minuten

Typ	Kruste	Backtemp.	Gewicht	Backzeit	Zubereitungszeit
	Dunkel	140 °C	500 g	55 Minuten	2 Stunden, 44 Minuten
			750 g	60 Minuten	2 Stunden, 49 Minuten
			1.000 g	65 Minuten	2 Stunden, 54 Minuten
Baguette	Hell	115 °C	500 g	50 Minuten	5 Stunden, 45 Minuten
			750 g	55 Minuten	5 Stunden, 50 Minuten
			1.000 g	60 Minuten	5 Stunden, 55 Minuten
	Mittel	125 °C	500 g	55 Minuten	5 Stunden, 50 Minuten
			750 g	60 Minuten	5 Stunden, 55 Minuten
			1.000 g	65 Minuten	6 Stunden
	Dunkel	135 °C	500 g	60 Minuten	5 Stunden, 55 Minuten
			750 g	65 Minuten	6 Stunden
			1.000 g	70 Minuten	6 Stunden, 5 Minuten
Süß	Hell	105 °C	500 g	53 Minuten	3 Stunden, 19 Minuten
			750 g	57 Minuten	3 Stunden, 22 Minuten
			1.000 g	58 Minuten	3 Stunden, 23 Minuten
	Mittel	115 °C	500 g	54 Minuten	3 Stunden, 19 Minuten
			750 g	57 Minuten	3 Stunden, 22 Minuten
			1.000 g	60 Minuten	3 Stunden, 25 Minuten
	Dunkel	135 °C	500 g	58 Minuten	3 Stunden, 23 Minuten
			750 g	61 Minuten	3 Stunden, 26 Minuten
			1.000 g	64 Minuten	3 Stunden, 29 Minuten
Extra schnell	Mittel	140 °C	N/V	25 Minuten	58 Minuten
Glutenfrei	Mittel	115 °C	750 g	95 Minuten	2 Stunden, 54 Minuten
			1.000 g	100 Minuten	2 Stunden, 59 Minuten
Teig	N/V	N/V	N/V	0 Minuten	1 Stunden, 30 Minuten
Pastateig	N/V	N/V	N/V	0 Minuten	14 Minuten
Marmelade	N/V	115 °C	N/V	45 Minuten	1 Stunde
Nur Backen	N/V	120 °C	N/V	10 Minuten	10 Minuten

Zutaten und Zubehör

In diesem Kapitel werden verschiedene Zutaten und Zubehörteile zum Brotbacken beschrieben. Jede Zutat erfüllt einen bestimmten Zweck. Verwenden Sie nur hochwertige Zutaten, und dosieren Sie diese genau nach Rezept. Einige Zutaten sind austauschbar, während andere zu schlechten Backergebnissen führen.

Zutaten

Weizenmehl

Weizenmehl enthält ausreichend Protein (Gluten), um dem Brot viel Volumen und Konsistenz zu verleihen. Das Gluten bildet die Zellwandstruktur, schließt Luftblasen im Brot ein und sorgt dafür, dass das Brot aufgehen kann. Die meisten Mehlsorten sind gebleicht. Dies hat jedoch keine Auswirkungen auf das Backergebnis oder die Haltbarkeit.

Vollkornmehl

Vollkornmehl ist ein grobes, aus dem vollen Korn (Kleie, Keim und Nährgewebe) gemahlene Mehl. Kleie und Keime geben dem Brot eine dunkle Farbe und ein nussiges Aroma und erhöhen den Ballaststoffanteil. Die Verwendung von Vollkornmehl führt zu kleineren, kompakteren Brotlaiben.

Roggenmehl

Roggenmehl besteht aus fein gemahlene Roggenkörnern. Nur Weizen- und Roggenmehlsorten enthalten glutenbildende Proteine. Da das Gluten im Roggenmehl nicht besonders elastisch ist, sollte Roggenmehl mit Weizenmehl gemischt werden.

Getreide, Körner und Samen

Getreide, Körner und Samen verleihen dem Brot unterschiedliche Konsistenz, Geschmack und Aussehen. Sie erhöhen den Ballaststoffanteil. Getreide mit drei, fünf, sieben oder zwölf Körnersorten kann in einem Rezept als Ersatz für ein beliebiges Mehrkorngetreide verwendet werden. Weizenschrot besteht aus klein gehackten Vollkornkörnern unterschiedlicher Größe (von fein bis grob). Bulgur ist gedämpfter Weizen ohne Kleie, der anschließend getrocknet und gemahlen wird. Natürliche Kleie von Weizen und Hafer zerstört die Glutenstränge. Deshalb sollten Sie nur die im Rezept angegebene Kleiemenge verwenden.

Glutenfreies Mehl

Gluten ist in vielen Getreidesorten enthalten, z. B. in Weizen, Roggen, Gerste, Hafer usw. Glutenfreies Brot kann nur mit glutenfreiem Mehl oder glutenfreien Backmischungen hergestellt werden.

Grießmehl

Grießmehl ist ein cremefarbenes, aus Hartweizengrieß grob gemahlenes Mehl mit hohem Proteinanteil. Es wird zur Herstellung von frischer Pasta verwendet. Pastateig aus Grießmehl lässt sich leichter kneten und behält seine Struktur beim Kochen besser als Pastateig aus Allzweckmehl. Sie können einen Teil des Allzweck- oder Vollkornmehls durch Grießmehl ersetzen.

Fette

Fette machen das Brot weicher, verstärken den Geschmack und erhöhen die Haltbarkeit, da sie die Feuchtigkeit im Brot speichern. Backfett, Margarine, Butter oder Öl können in den Rezepten beliebig ausgetauscht werden. Die Brotlaibe unterscheiden sich leicht je nach verwendetem Fett. Vermeiden Sie Halbfettmargarine, da ihr höherer Wasseranteil Größe und Konsistenz des Brots stark beeinträchtigen kann.

Salz

Salz steuert die Hefevorgänge und verleiht dem Brot zusätzlichen Geschmack. Fügen Sie immer Salz zum Teig hinzu. Es sind zwar nur geringe Mengen nötig, doch diese sollten Sie nicht vergessen. Ohne Salz geht das Brot eventuell zu stark auf oder fällt in sich zusammen.

Zuckerarten

Zucker bietet den Nährboden für die Hefe, er macht das Brot süßer und sorgt für eine braune Kruste. Sofern im Rezept nicht anders angegeben, sollten Sie weißen Kristallzucker verwenden. Honig, brauner Zucker und Sirup geben dem Brot einen besonderen Geschmack und eine ganz eigene Farbe. Wenn sie eine Zuckerart durch eine andere ersetzen, kann sich dies auf das Backergebnis auswirken. Sie können auch Kristallzucker auf Aspartam-Basis (nicht auf Saccharin-Basis) verwenden. Halten Sie sich dabei an die Mengenangaben im Rezept.

Flüssigkeiten

Flüssigkeiten verbinden sich mit dem Mehl und bilden so einen elastischen Teig. Milch macht die Struktur weicher, während Wasser für eine knusprigere Kruste sorgt. Magermilchpulver und Buttermilchpulver erhöhen den Nährwert und machen die Struktur geschmeidiger. Es ist nicht nötig, Magermilchpulver oder Buttermilchpulver vor dem Backen aufzulösen. Mit Milchpulversorten in Kombination mit der Timer-Funktion können Sie viele neue Rezepte kreieren. Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht für Rezepte, die frische Milch erfordern. Buttermilchpulver lässt sich leichter untermischen, wenn es nach dem Mehl hinzugegeben wird.

Wenn Sie Wasser und Milchpulver statt Milch verwenden, nehmen dieselbe Menge wie im Rezept für Wasser angegeben. Bei Rezepten, die Milch enthalten, kann homogenisierte Milch (2 % oder 1 %) oder Magermilch verwendet werden. Ungesüßte Frucht- oder Gemüsesäfte können entsprechend den im Rezept angegebenen Mengen verarbeitet werden. Lesen Sie die Etiketten dieser Säfte durch, um sicherzustellen, dass sie keine Salz-, Zucker- oder Süßstoffzusätze enthalten.

Eier

Eier verleihen dem Brot Farbe, Fülle und Geschmack. Benutzen Sie stets Eier der Gewichtsklasse L, die frisch aus dem Kühlschrank kommen. Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht bei Rezepten mit frischen Eiern.

Käse

Drücken Sie den Käse beim Abmessen nicht in den Messlöffel. Käse mit geringem Fettanteil kann sich auf die Höhe und Form des Brotlaibs auswirken. Verwenden Sie die Timer-Funktion nicht bei Rezepten mit Käse.

Hefe

Hefe besteht aus kleinen, einzelligen lebenden Organismen, die sich von Kohlenhydraten im Mehl oder Zucker ernähren, um Kohlendioxid zu bilden, das das Brot aufgehen lässt. Vermischt mit Wasser und Zucker erwacht Hefe während des Knetvorgangs zum Leben und bildet kleine Blasen im Teig, die diesen aufgehen lassen. Beim Backen dehnt sich der Teig anfangs aus, bis die Hefe inaktiv wird. Wenn sie Luft, Hitze oder Feuchtigkeit ausgesetzt wird, nimmt die Aktivität der Hefe ab. Hefe sollte stets vor Ablauf des Verfallsdatums aufgebraucht werden. Nach dem Öffnen sollte sie in der Originalverpackung im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb von sechs bis acht Wochen verbraucht werden. Es gibt drei Sorten von Hefe: aktive Trockenhefe, Instantheife und Brotbackhefe. Letztere ist eine besonders aktive Hefe mit einem höheren Ascorbinsäureanteil (Vitamin C). Sie wurde speziell für die Verwendung in Brotbackautomaten entwickelt. Wenn Sie anstatt Brotbackhefe Trockenhefe oder Instantheife verwenden möchten, sollten Sie die im Rezept angegebene Menge um $\frac{1}{4}$ Teelöffel erhöhen. Um ein optimales Backergebnis zu erzielen, sollten Sie immer die im Rezept angegebene Hefesorte verwenden. Hefe wird durch Hitze zerstört. Bei Füllungen sollten Sie unbedingt darauf achten, dass Zutaten wie geschmolzene Butter lange genug abkühlen, bevor Sie sie untermischen. Halten Sie Flüssigkeiten, Fett und Salz von Hefe fern, da diese die Wirkung der Hefe verlangsamen. Erhöhen Sie nicht die im Rezept angegebene Hefemenge.

Zimt und Knoblauch verhindern das Aufgehen des Teigs. Wenn Sie diese Zutaten verwenden möchten, sollten Sie sie in einer Ecke der Backform platzieren, um jeglichen Kontakt mit der Hefe zu vermeiden.

Hefeaktivität testen

Lösen Sie einen Teelöffel Zucker in einem halben Messbecher lauwarmem Wasser auf. Zerbröseln Sie zwei Teelöffel Hefe auf der Oberfläche. Rühren Sie vorsichtig um. Lassen Sie die Mischung an einem ruhigen Ort zehn Minuten lang ruhen. Anschließend sollte die Mischung schaumig sein und stark nach Hefe riechen. Wenn dies nicht der Fall ist, sollten Sie neue Hefe kaufen.

Brotbackmischungen

Brotbackmischungen sind in vielen Geschäften erhältlich. Sie enthalten bereits Mehl, Salz, Zucker und Hefe in der richtigen Mischung, sodass sie einfach anzuwenden sind. Es gibt viele verschiedene Sorten und Geschmacksrichtungen. In den meisten Fällen müssen lediglich Wasser oder Milch sowie Butter oder Öl in die Backform gegeben werden, je nach den Angaben auf der Verpackung. Die Brotmischung wird zum Schluss hinzugegeben.

Zutaten abmessen

Ein perfekter Brotlaib hängt von der richtigen Menge der einzelnen Zutaten ab. Messen Sie daher die Zutaten exakt ab. Selbst ein oder zwei ungenau abgemessene Esslöffel (zu viel oder zu wenig) können einen großen Unterschied beim Endergebnis ausmachen. Messen Sie die Zutaten niemals über der Backform ab, da überschüssige Zutaten sonst in die Backform laufen/fallen können.

Tipp: Wenn Sie z. B. 280 ml Wasser hinzufügen müssen, fügen Sie einen Messbecher Wasser (250 ml) hinzu und anschließend 2 Esslöffel (30 ml) Wasser mit dem Messlöffel.

Aufbewahrung

Bewahren Sie Mehl in einem luftdichten Behälter an einem kühlen, trockenen Ort auf. Wenn es Hitze oder Feuchtigkeit ausgesetzt wird, verliert Mehl seine Haltbarkeit und Fähigkeit, aufzugehen. Mehl nimmt schnell einen anderen Geschmack an. Sie sollten es daher getrennt von Zwiebeln oder Knoblauch aufbewahren. Bewahren Sie Brot in einer fest verschlossenen Plastiktüte oder in einem luftdichten Behälter bei Raumtemperatur auf. Es ist ungefähr ein bis zwei Tage haltbar. Baguette-Brot sollte in einer Papiertüte gelagert oder Luft ausgesetzt werden, damit es seine knusprige Kruste beibehält. Es schmeckt am besten, wenn es am selben Tag gegessen wird, an dem es gebacken wurde.

Zubehör

Messlöffel

- Der Messlöffel dient zum Abmessen von Hefe, Zucker, Salz, Milchpulver und Gewürzen.
- Benutzen Sie den Messlöffel nicht, um trockene Zutaten aufzuschöpfen. Geben Sie trockene Zutaten locker mit einem Löffel in den Messlöffel (Abb. 1).
- Beginnen Sie beim Abmessen mit einem gehäuften Messlöffel, und streichen Sie diesen dann mit der Kante eines Metallteigschabers oder einer geraden Messerkante glatt. Drücken Sie die Zutaten nicht in den Löffel, und schütteln Sie den Löffel nicht, um einen gestrichenen Löffel zu erhalten (Abb. 2).
- Brauner Zucker ist die einzige Zutat, die in den Messlöffel gedrückt werden sollte. Drücken Sie auf den Zucker, bis er die Form des Messlöffels hat.

Messbecher

- Verwenden Sie für alle Flüssigkeiten einen transparenten Messbecher mit Messskala. Stellen Sie den Messbecher auf eine ebene Oberfläche, und lesen Sie die Skala auf Augenhöhe ab. Fügen Sie, wenn nötig, mehr Flüssigkeit hinzu bzw. entfernen Sie überschüssige Flüssigkeit (Abb. 3).

Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an das Philips Service-Center in Ihrem Land.

Probleme und mögliche Lösungen

	Wasser oder Milch	Salz	Zucker oder Honig	Mehl	Hefe	Weitere
Brotlaib geht auf und fällt dann in sich zusammen	Verringern Sie die Menge um 1-2 EL, verwenden Sie kältere Flüssigkeiten	Erhöhen Sie die Menge um ¼ TL		Erhöhen Sie die Menge um 1-2 EL, verwenden Sie frischeres Mehl, verwenden Sie den richtigen Mehltyp	Verringern Sie die Menge um 1/8-¼ TL, verwenden Sie frische Hefe, verwenden Sie die richtigen Einstellungen	Überprüfen Sie die Stromversorgung
Brotlaib geht zu sehr auf	Verringern Sie die Menge um 1-2 EL, verwenden Sie kältere Flüssigkeiten	Erhöhen Sie die Menge um 1/4 TL	Verringern Sie die Menge um ½ TL	Verringern Sie die Menge um 1-2 EL	Verringern Sie die Menge um 1/8-¼ TL, verwenden Sie die richtige Hefeart mit den richtigen Einstellungen	
Brotlaib geht zu wenig auf	Erhöhen Sie die Menge um 1-2 EL	Verringern Sie die Menge um 1/4 TL	Erhöhen Sie die Menge um ½ TL	Verwenden Sie frischeres Mehl, verwenden Sie den richtigen Mehltyp	Erhöhen Sie die Menge um 1/8-¼ TL, verwenden Sie frische Hefe, verwenden Sie die richtige Hefeart mit den richtigen Einstellungen	
Brotlaib ist klein und schwer				Verwenden Sie frischeres Mehl, verwenden Sie den richtigen Mehltyp	Fügen Sie Hefe hinzu, verwenden Sie frische Hefe, verwenden Sie die richtige Hefeart mit den richtigen Einstellungen	Überprüfen Sie die Stromversorgung
Kruste ist zu hell			Erhöhen Sie die Menge um ½ TL			Wählen Sie die richtige Einstellung
Brotlaib wurde nicht lange genug gebacken						Überprüfen Sie die Stromversorgung, wählen Sie die richtigen Einstellungen
Brotlaib wurde zu lange gebacken			Verringern Sie die Menge um ½ TL			Wählen Sie die richtige Einstellung
Brotmischung wurde nicht vermischt						Setzen Sie die Backform ordnungsgemäß ein, drücken Sie den Knethaken korrekt auf die Welle in der Backform
Aus den Lüftungsschlitzen tritt Rauch aus						Reinigen Sie das Heizelement

	Wasser oder Milch	Salz	Zucker oder Honig	Mehl	Hefe	Weitere
Anpassung an große Höhenlagen	Verringern Sie die Menge um 1-2 EL		Verringern Sie die Menge um ½ TL		Verringern Sie die Menge um 1/8-¼ TL	

Hinweis: Wenn Sie die Menge einzelner Zutaten anpassen möchten, sollten Sie mit der Hefe beginnen. Ist das Ergebnis weiterhin nicht zufriedenstellend, passen Sie die Menge der Flüssigkeiten und dann die der festen Zutaten an.

Häufig gestellte Fragen

Frage	Antwort
Warum variiert die Brotlaibhöhe und -form manchmal?	Brot reagiert sehr empfindlich auf Umgebungsbedingungen, z. B. auf die Raumtemperatur, das Wetter, die Luftfeuchtigkeit, die Höhe, Luftzugänderungen und die Timer-Funktion. Die Form des Brots kann auch durch Zutaten beeinflusst werden, die nicht frisch sind oder falsch abgemessen wurden.
Welchen Einfluss haben die Jahreszeiten auf die Form des Brotlaibs?	Es kann vorkommen, dass Brotlaibe im Sommer einfallen (und eine Vertiefung in der Mitte aufweisen) oder zu stark aufgehen. Im Winter geht das Brot unter Umständen nicht richtig auf. Sie können dieses Problem lösen, indem Sie Wasser mit einer Temperatur von 20 °C verwenden.
Warum bleibt manchmal Mehl an den Seiten des Brots kleben?	Beim ersten Mischvorgang kann unter Umständen Mehl an der Backform kleben bleiben, das sich beim Backen an den Seiten des Brots absetzt. Kratzen Sie in diesem Fall den betroffenen Teil der Kruste mit einem scharfen Messer ab.
Warum klebt der Teig manchmal stark und lässt sich schwer verarbeiten?	Teig kann eventuell kleben (d. h. er ist zu feucht). Dies hängt von der Raum- und der Wassertemperatur ab. Verwenden Sie kälteres Wasser zur Herstellung des Teigs.
Warum sind auf dem Brotlaib manchmal Risse zu sehen?	Es kann vorkommen, dass der Teig zu sehr aufgeht, was zu Rissen in der Oberfläche des Brots führen kann.
Kann ich in diesem Gerät Eier zum Backen von Brot verwenden?	Ja. Reduzieren Sie dazu die Menge an Wasser, und ersetzen Sie diese durch Eier. Geben Sie zuerst die Eier in den Messbecher, und füllen Sie den Messbecher dann mit Wasser bis zu der im Rezept angegebenen Menge. Wenn Sie Eier verwenden, ist die Timer-Funktion nicht geeignet, da die Eier verderben könnten.
Kann ich mit dem Brotbackautomaten auch Rezepte aus anderen Kochbüchern backen?	Ja. Die Rezepte in diesem Handbuch sind jedoch speziell auf dieses Gerät ausgelegt. Wenn Sie andere Rezepte verwenden, kann sich das Backergebnis ändern. Wenn bei fremden Rezepten Probleme auftauchen, finden Sie weitere Informationen im Kapitel "Fehlerbehebung".
Warum riecht Brot manchmal etwas streng?	Ein schlechter Geruch kann durch zu viel aktive Trockenhefe oder nicht frische Zutaten (vor allem Mehl und Wasser) entstehen. Messen Sie die Zutaten stets genau ab, und verwenden Sie frische Zutaten, um ein optimales Backergebnis zu erzielen.
Kann ich selbst gemahlene Mehl verwenden?	Je nachdem, wie grob das Mehl gemahlen ist, kann das Backergebnis nicht zufriedenstellend sein. Wir empfehlen, selbst gemahlene Mehl mit herkömmlichem Mehl zu mischen, um ein optimales Backergebnis zu erzielen.

Βασικά προγράμματα και συνταγές**Τυπικές συνταγές ψωμιού****Βασικό λευκό ψωμί (προγράμματα 1 και 2)**

Πρόγραμμα: Βασικό Λευκό	500 γρ.	750 γρ.	1000 γρ.
Νερό (27°C/80°F) ή γάλα	220ml	280ml	350 ml
Γάλα σε σκόνη (εάν χρησιμοποιείτε νερό αντί για γάλα)	1 κ.σ.	1½ κ.σ.	2 κ.σ.
Λάδι	1 κ.σ.	1½ κ.σ.	2 κ.σ.
Αλάτι	2/3 κ.γ.	1κ.γ.	1½ κ.γ.
Ζάχαρη	1 κ.σ.	1½ κ.σ.	2 κ.σ.
Λευκό αλεύρι	350 γρ. (2½ φλιτζάνια)	455 γρ. (3¼ φλιτζάνια)	560 γρ. (4 φλιτζάνια)
Ξηρή μαγιά	1κ.γ.	1κ.γ.	1κ.γ.

Ψωμί ολικής άλεσης (προγράμματα 3 και 4)

Πρόγραμμα: Ολικής Άλεσης	500 γρ.	750 γρ.	1000 γρ.
Νερό (27°C/80°F)	230ml	280ml	350 ml
Λάδι	1 κ.σ.	1 κ.σ.	2 κ.σ.
Αλάτι	1κ.γ.	1κ.γ.	2 κ.γ.
Μέλι Ή ζάχαρη	2 κ.σ.	2 κ.σ.	2 κ.σ.
Αλεύρι ολικής άλεσης	350 γρ.	450 γρ.	560 γρ.
Ξηρή μαγιά	1κ.γ.	1κ.γ.	1κ.γ.

Γαλλικό ψωμί (πρόγραμμα 5)

Πρόγραμμα: Γαλλικό	500 γρ.	750 γρ.	1000 γρ.
Νερό (27°C/80°F)	200ml	260 ml	330ml
Λάδι	1 κ.σ.	1½ κ.σ.	2 κ.σ.
Αλάτι	1κ.γ.	1½ κ.γ.	2 κ.γ.
Λευκό αλεύρι	350 γρ. (2½ φλιτζάνια)	450 γρ. (3¼ φλιτζάνια)	560 γρ. (4 φλιτζάνια)
Ξηρή μαγιά	1κ.γ.	1κ.γ.	1κ.γ.

Γλυκό ψωμί (πρόγραμμα 6)

Πρόγραμμα: Γλυκό	500 γρ.	750 γρ.	1000 γρ.
Νερό (27°C/80°F) ή γάλα	180ml	240ml	300ml
Γάλα σε σκόνη (εάν χρησιμοποιείτε νερό αντί για γάλα)	1 κ.σ.	1½ κ.σ.	2 κ.σ.
Λάδι	1½ κ.σ.	2 κ.σ.	3 κ.σ.
Αλάτι	2/3 κ.γ.	1κ.γ.	1κ.γ.
Ζάχαρη	3 κ.σ.	4 κ.σ.	5 κ.σ.
Λευκό αλεύρι	300 γρ. (2 φλιτζάνια)	400 γρ. (2 2/3 φλιτζάνια)	500 γρ. (3 1/3 φλιτζάνια)
Ξηρή μαγιά	1κ.γ.	1κ.γ.	1κ.γ.

Εξαιρετικά γρήγορο ψωμί (πρόγραμμα 7)

Πρόγραμμα: Εξαιρετικά Γρήγορο	500 γρ.	750 γρ.	1000 γρ.
Νερό (27°C/80°F) ή γάλα	-	280ml	350 ml
Γάλα σε σκόνη (εάν χρησιμοποιείτε νερό αντί για γάλα)	-	1½ κ.σ.	2 κ.σ.
Λάδι	-	1½ κ.σ.	2 κ.σ.
Αλάτι	-	½ κ.γ.	1κ.γ.
Ζάχαρη	-	1½ κ.σ.	2 κ.σ.
Λευκό αλεύρι	-	450 γρ. (3¼ φλιτζάνια)	560 γρ. (4 φλιτζάνια)
Ξηρή μαγιά	-	1κ.γ.	4 κ.γ.

Ψωμί χωρίς γλουτένη (πρόγραμμα 8)

Πρόγραμμα: Χωρίς Γλουτένη	500 γρ.	750 γρ.	1000 γρ.
Νερό (27°C/80°F) ή γάλα	-	-	340ml
Γάλα σε σκόνη (εάν χρησιμοποιείτε νερό αντί για γάλα)	-	-	2 κ.σ.
Λάδι	-	-	2 κ.σ.
Αλάτι	-	-	1½ κ.γ.
Ζάχαρη	-	-	2 κ.σ.
Αλεύρι χωρίς γλουτένη	-	-	560 γρ. (4 φλιτζάνια)
Ξηρή μαγιά	-	-	2¼ κ.γ.

Ζύμη/Ζύμη πίτσας (πρόγραμμα 9, προαιρετικά πρόγραμμα 12 έπειτα)

Πρόγραμμα: Ζύμη	500 γρ.	750 γρ.	1000 γρ.
Νερό (27°C/80°F) ή γάλα	-	-	330ml
Γάλα σε σκόνη (εάν χρησιμοποιείτε νερό αντί για γάλα)	-	-	2 κ.σ.
Λάδι	-	-	¼ φλιτζάνι
Αλάτι	-	-	2 κ.γ.
Ζάχαρη	-	-	4 κ.σ.
Λευκό αλεύρι	-	-	560 γρ. (4 φλιτζάνια)
Ξηρή μαγιά	-	-	2 κ.γ.

Ζύμη ζυμαρικών (πρόγραμμα 10)

Πρόγραμμα: Ζύμη Ζυμαρικών	
Σιμιγδάλι	2 φλιτζάνια
Μεγάλα αυγά	3
Ελαιόλαδο	2 κ.σ.
Αλάτι	½ κ.γ.

Μαρμελάδα φράουλα ή βατόμουρο (πρόγραμμα 11)

Πρόγραμμα: Μαρμελάδα	
Φρέσκα ή κατεψυγμένα (ξεπαγωμένα) φρούτα	2 φλιτζάνια
Ζάχαρη	1½ φλιτζάνια

Μαρμελάδα βατόμουρο (μύρτιλλο), βερίκοκο, ροδάκινο ή αχλάδι (πρόγραμμα 11)

Πρόγραμμα: Μαρμελάδα	
Φρέσκα ή κατεψυγμένα (ξεπαγωμένα) φρούτα	2 φλιτζάνια
Ζάχαρη	1½ φλιτζάνια
Χυμό λεμονιού	2 κ.σ.

Πίνακας μετατροπών

κ.γ./κ.σ./φλιτζάνι	ml
¼ κ.γ.	1ml
½ κ.γ.	2ml
1κ.γ.	5ml
1 κ.σ.	15ml
¼ φλιτζάνι	50ml
1/3 φλιτζάνι	75ml
½ φλιτζάνι	125ml
2/3 φλιτζάνι	150ml
¾ φλιτζάνι	175ml
1 φλιτζάνι	250ml

Χρόνοι και θερμοκρασίες ψησίματος

Η τυπική θερμοκρασία διατήρησης θερμοκρασίας για τους τύπους ψωμιού και το Ψήσιμο Μόνο στους παρακάτω πίνακες είναι 60°C. Η θερμοκρασία διατήρησης θερμοκρασίας για μαρμελάδα είναι 20°C.

Ο μέγιστος χρόνος καθυστέρησης που μπορεί να οριστεί για όλα τα είδη ψωμιού εκτός από το Εξαιρετικά Γρήγορο και το Χωρίς Γλουτένη είναι 13 ώρες.

Ο μέγιστος χρόνος καθυστέρησης για το Ψήσιμο Μόνο είναι 1 ώρα και 30 λεπτά.

Προαιρετικό: προσθήκη επιπλέον υλικών κατά τη διάρκεια της φάσης ζύμης

Πρόγραμμα	Προσθήκη επιπλέον υλικών (όταν η συσκευή παράγει ηχητικό σήμα)
Βασικό Λευκό	Μετά από 45 λεπτά
Γρήγορο Λευκό	Μετά από 20 λεπτά
Ολικής Άλεσης	Μετά από 46 λεπτά
Ολικής Άλεσης Γρήγορο	Μετά από 19 λεπτά
Γλυκό	Μετά από 20 λεπτά
Χωρίς Γλουτένη	Μετά από 17 λεπτά
Ζύμη	Μετά από 16 λεπτά

Διάρκεια και θερμοκρασίες στο στάδιο ψησίματος

Τύπος	Κόρα	Θερμ. ψησίματος	Βάρος	Χρόνος ψησίματος	Χρόνος επεξεργασίας
Λευκό	Φως	110°C	500 γρ.	45 λεπτά	3 ώρες 50 λεπτά
			750 γρ.	50 λεπτά	3 ώρες 55 λεπτά
			1000 γρ.	55 λεπτά	4 ώρες
	Μέτρια (Medium)	120°C	500 γρ.	45 λεπτά	3 ώρες 50 λεπτά
			750 γρ.	50 λεπτά	3 ώρες 55 λεπτά
			1000 γρ.	55 λεπτά	4 ώρες
	Σκούρο	130°C	500 γρ.	60 λεπτά	4 ώρες 5 λεπτά
			750 γρ.	65 λεπτά	4 ώρες 10 λεπτά
			1000 γρ.	70 λεπτά	4 ώρες 15 λεπτά
Γρήγορο Λευκό	Φως	110°C	500 γρ.	45 λεπτά	2 ώρες 40 λεπτά
			750 γρ.	50 λεπτά	2 ώρες 45 λεπτά
			1000 γρ.	55 λεπτά	2 ώρες 50 λεπτά
	Μέτρια (Medium)	120°C	500 γρ.	45 λεπτά	2 ώρες 40 λεπτά
			750 γρ.	50 λεπτά	2 ώρες 45 λεπτά
			1000 γρ.	55 λεπτά	2 ώρες 50 λεπτά
	Σκούρο	130°C	500 γρ.	55 λεπτά	2 ώρες 50 λεπτά
			750 γρ.	60 λεπτά	2 ώρες 55 λεπτά
			1000 γρ.	65 λεπτά	3 ώρες
Ολικής Άλεσης	Φως	120°C	500 γρ.	45 λεπτά	3 ώρες 45 λεπτά
			750 γρ.	50 λεπτά	3 ώρες 50 λεπτά
			1000 γρ.	55 λεπτά	3 ώρες 55 λεπτά
	Μέτρια (Medium)	130°C	500 γρ.	50 λεπτά	3 ώρες 50 λεπτά
			750 γρ.	55 λεπτά	3 ώρες 55 λεπτά
			1000 γρ.	60 λεπτά	4 ώρες
	Σκούρο	140°C	500 γρ.	60 λεπτά	4 ώρες
			750 γρ.	65 λεπτά	4 ώρες 5 λεπτά
			1000 γρ.	70 λεπτά	4 ώρες 10 λεπτά
Ολικής Άλεσης Γρήγορο	Φως	120°C	500 γρ.	45 λεπτά	2 ώρες 34 λεπτά
			750 γρ.	50 λεπτά	2 ώρες 39 λεπτά
			1000 γρ.	55 λεπτά	2 ώρες 44 λεπτά
	Μέτρια (Medium)	130°C	500 γρ.	50 λεπτά	2 ώρες 39 λεπτά
			750 γρ.	55 λεπτά	2 ώρες 44 λεπτά
			1000 γρ.	60 λεπτά	2 ώρες 49 λεπτά

Τύπος	Κόρα	Θερμ. ψησίματος	Βάρος	Χρόνος ψησίματος	Χρόνος επεξεργασίας
	Σκούρο	140°C	500 γρ.	55 λεπτά	2 ώρες 44 λεπτά
			750 γρ.	60 λεπτά	2 ώρες 49 λεπτά
			1000 γρ.	65 λεπτά	2 ώρες 54 λεπτά
Γαλλικά	Φως	115°C	500 γρ.	50 λεπτά	5 ώρες 45 λεπτά
			750 γρ.	55 λεπτά	5 ώρες 50 λεπτά
			1000 γρ.	60 λεπτά	5 ώρες 55 λεπτά
	Μέτρια (Medium)	125°C	500 γρ.	55 λεπτά	5 ώρες 50 λεπτά
			750 γρ.	60 λεπτά	5 ώρες 55 λεπτά
			1000 γρ.	65 λεπτά	6 ώρες
	Σκούρο	135°C	500 γρ.	60 λεπτά	5 ώρες 55 λεπτά
			750 γρ.	65 λεπτά	6 ώρες
			1000 γρ.	70 λεπτά	6 ώρες 5 λεπτά
Γλυκό	Φως	105°C	500 γρ.	53 λεπτά	3 ώρες 19 λεπτά
			750 γρ.	57 λεπτά	3 ώρες 22 λεπτά
			1000 γρ.	58 λεπτά	3 ώρες 23 λεπτά
	Μέτρια (Medium)	115°C	500 γρ.	54 λεπτά	3 ώρες 19 λεπτά
			750 γρ.	57 λεπτά	3 ώρες 22 λεπτά
			1000 γρ.	60 λεπτά	3 ώρες 25 λεπτά
	Σκούρο	135°C	500 γρ.	58 λεπτά	3 ώρες 23 λεπτά
			750 γρ.	61 λεπτά	3 ώρες 26 λεπτά
			1000 γρ.	64 λεπτά	3 ώρες 29 λεπτά
Εξαιρετικά Γρήγορο	Μέτρια (Medium)	140°C	ΔΔ	25 λεπτά	58 λεπτά
Χωρίς Γλουτένη	Μέτρια (Medium)	115°C	750 γρ.	95 λεπτά	2 ώρες 54 λεπτά
			1000 γρ.	100 λεπτά	2 ώρες 59 λεπτά
Ζύμη	ΔΔ	ΔΔ	ΔΔ	0 λεπτά	1 ώρα 30 λεπτά
Ζύμη Ζυμαρικών	ΔΔ	ΔΔ	ΔΔ	0 λεπτά	14 λεπτά
Μαρμελάδα	ΔΔ	115°C	ΔΔ	45 λεπτά	1 ώρα
Μόνο Ψήσιμο	ΔΔ	120°C	ΔΔ	10 λεπτά	10 λεπτά

Υλικά και εξαρτήματα

Σε αυτό το κεφάλαιο περιγράφονται διάφορα υλικά και εξαρτήματα που χρησιμοποιούνται για το ψήσιμο ψωμιού. Κάθε υλικό έχει ένα συγκεκριμένο σκοπό. Είναι σημαντικό να αγοράζετε υψηλής ποιότητας υλικά και να τα χρησιμοποιείτε στις ακριβείς ποσότητες που καθορίζονται στις συνταγές. Ενώ μπορείτε να εναλλάσσετε ορισμένα υλικά, κάποια άλλα θα οδηγήσουν σε μη ικανοποιητικά αποτελέσματα.

Υλικά

Λευκό αλεύρι

Το λευκό αλεύρι περιέχει αρκετή πρωτεΐνη (γλουτένη) ώστε το ψωμί να έχει μεγάλο όγκο και υφή. Η γλουτένη σχηματίζει τη δομή του κутταρικού τοιχώματος, παγιδεύει και συγκρατεί τις φυσαλίδες αέρα και επιτρέπει το φούσκωμα του ψωμιού. Τα περισσότερα άλευρα είναι αποχρωματισμένα. Αυτό δεν επηρεάζει την απόδοση του ψησίματος ή τη διάρκεια ζωής τους.

Αλεύρι ολικής άλεσης

Το αλεύρι ολικής άλεσης είναι ένας τύπος αλευριού από ολόκληρο τον καρπό του σιταριού, το πίτουρο, το φύτρο και το ενδοσπέρμιο. Το πίτουρο και το φύτρο παρέχουν το καφέ χρώμα και τη γεύση ξηρών καρπών, ενώ αυξάνουν τις ίνες. Το ψήσιμο με αλεύρι ολικής άλεσης έχει ως αποτέλεσμα πιο μικρές, πυκνές φραντζόλες.

Αλεύρι σίκαλης

Το αλεύρι σίκαλης παρασκευάζεται από τη λεπτή άλεση των καρπών της σίκαλης. Μόνο τα άλευρα που παρασκευάζονται από σιτάρι και σίκαλη περιέχουν πρωτεΐνες που σχηματίζουν γλουτένη. Η γλουτένη στο αλεύρι σίκαλης δεν είναι ιδιαίτερα ελαστική και, επομένως, το αλεύρι σίκαλης πρέπει να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με σιτάλευρο.

Δημητριακά, κόκκοι και σπόροι

Τα δημητριακά, οι κόκκοι και οι σπόροι παρέχουν ποικιλία ως προς την υφή, τη γεύση και την εμφάνιση του ψωμιού και αυξάνουν την περιεκτικότητα σε ίνες. Τα δημητριακά τριών, πέντε, επτά ή δώδεκα σπόρων μπορούν να αντικατασταθούν σε μία συνταγή από οποιοδήποτε πολύσπορο δημητριακό. Το θρυμματισμένο σιτάρι είναι ο καρπός σιταριού που θρυμματίζεται σε κόκκους διαφορετικών μεγεθών, από χοντρό έως λεπτό. Το πλιγούρι είναι ο καρπός του σιταριού χωρίς το πίτουρο, το οποίο βράζεται στον ατμό, αποξηραίνεται και αλέθεται. Το φυσικό πίτουρο, το σιτάρι και η βρώμη, διασπών τους δεσμούς γλουτένης. Για αυτό, μην χρησιμοποιήσετε περισσότερο πίτουρο από ό,τι αναφέρεται στη συνταγή.

Αλεύρι χωρίς γλουτένη

Πολλά δημητριακά, όπως το σιτάρι, η σίκαλη, το κριθάρι, η βρώμη κ.ά., περιέχουν γλουτένη. Το ψωμί χωρίς γλουτένη παρασκευάζεται αποκλειστικά από αλεύρι ή μίγματα για ψωμί χωρίς γλουτένη.

Σιμιγδαλένιο αλεύρι

Το σιμιγδάλι, ένα κιτρινωπό χοντροαλεσμένο αλεύρι από σκληρό σιτάρι, έχει υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη. Χρησιμοποιείται για την παρασκευή φρέσκων ζυμαρικών. Η σιμιγδαλένια ζύμη ζυμαρικών ζυμώνεται πιο εύκολα και διατηρεί το σχήμα της καλύτερα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος σε σύγκριση με τη ζύμη ζυμαρικών από αλεύρι γενικής χρήσης. Μπορείτε να αντικαταστήσετε ένα μέρος από το αλεύρι γενικής χρήσης ή ολικής άλεσης με σιμιγδάλι.

Λίπη

Τα λίπη κάνουν τα προϊόντα πιο μαλακά, προσθέτουν γεύση και παρατείνουν τη διάρκεια ζωής του ψωμιού, διατηρώντας την υγρασία. Στις συνταγές μπορείτε να εναλλάσσετε μαγειρικό λίπος, μαργαρίνη, βούτυρο ή λάδι. Οι φραντζόλες που ψήνονται με αυτά τα λίπη διαφέρουν ελαφρώς. Αποφύγετε τη μαλακή μαργαρίνη με λίγες θερμίδες, καθώς η μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε νερό μπορεί να επηρεάσει σημαντικά το μέγεθος και την υφή της φραντζόλας.

Αλάτι

Το αλάτι ελέγχει τη δράση της μαγιάς και προσθέτει γεύση. Μην παραλείπετε ποτέ το αλάτι από τη ζύμη. Οι ποσότητες που χρησιμοποιούνται είναι μικρές, αλλά απαραίτητες. Χωρίς αλάτι, το ψωμί ενδέχεται να φουσκώσει υπερβολικά ή να "πέσει".

Σάκχαρα

Τα σάκχαρα παρέχουν τροφή για τη μαγιά, γλυκαίνουν τη φραντζόλα και χρωματίζουν την κόρα. Εκτός εάν παρέχεται διαφορετική οδηγία στη συνταγή, χρησιμοποιήστε κρυσταλλική λευκή ζάχαρη. Το μέλι, η μαύρη ζάχαρη και η μελάσα δίνουν στο ψωμί μοναδική γεύση και χρώμα. Εάν αντικαταστήσετε το ένα με το άλλο ενδέχεται να επηρεαστεί το τελικό αποτέλεσμα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε υποκατάστατα κρυσταλλικής ζάχαρης με βάση την ασπαρτάμη (όχι με βάση τη ζαχαρίνη). Το υποκατάστατο πρέπει να έχει ίσες ποσότητες ζάχαρης με τη συνταγή.

Υγρά

Τα υγρά αναμειγνύονται με το αλεύρι κάνοντας τη ζύμη ελαστικότερη. Το γάλα προσδίδει μαλακότερη υφή, ενώ το νερό έχει ως αποτέλεσμα πιο τραγανή κόρα. Το αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη και το βουτυρόγαλα σε σκόνη αυξάνουν τη θρεπτική αξία, ενώ μαλακώνουν την υφή. Δεν χρειάζεται να προσθέσετε νερό στο αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη ή το βουτυρόγαλα σε σκόνη. Η χρήση αυτών των σκονών αυξάνει τον αριθμό των συνταγών που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σε συνδυασμό με τη λειτουργία χρονόμετρου. Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία χρονόμετρου για συνταγές που απαιτούν φρέσκο γάλα. Το βουτυρόγαλα σε σκόνη έχει την τάση να αναμειγνύεται καλύτερα όταν προστίθεται μετά το αλεύρι.

Εάν επιλέξετε γάλα αντί για νερό και γάλα σε σκόνη, χρησιμοποιήστε την ίδια ποσότητα γάλακτος με αυτή του νερού. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ομογενοποιημένο, 2%, 1% ή αποβουτυρωμένο γάλα σε συνταγές που απαιτούν γάλα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε χυμούς φρούτων και λαχανικών χωρίς προσθήκη ζάχαρης στις ποσότητες που αναγράφονται στις συνταγές. Διαβάστε τις ετικέτες αυτών των χυμών για να βεβαιωθείτε ότι δεν περιέχουν επιπλέον αλάτι, ζάχαρη ή γλυκαντικά μέσα.

Αυγά

Τα αυγά προσθέτουν χρώμα, όγκο και γεύση. Χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα αυγά μεγάλου μεγέθους από το ψυγείο. Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία χρονόμετρου για συνταγές που απαιτούν φρέσκα αυγά.

Τυρί

Μην πιέζετε το τυρί στο κουτάλι μέτρησης όταν το μετράτε. Τα τυριά χαμηλά σε λιπαρά ενδέχεται να επηρεάσουν το ύψος και το μέγεθος της φραντζόλας. Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία χρονόμετρου για συνταγές που απαιτούν τυρί.

Μαγιά

Η μαγιά, ένας μικροσκοπικός μονοκύτταρος ζωντανός οργανισμός, τρέφεται με τους υδατάνθρακες στο αλεύρι και τη ζάχαρη και παράγει διοξείδιο του άνθρακα, το οποίο φουσκώνει το ψωμί. Όταν αναμειγνύεται με νερό και ζάχαρη, η μαγιά "ζυπνά" κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ζύμωσης και γεμίζει τη ζύμη με μικροσκοπικές φυσαλίδες που την κάνουν να φουσκώνει. Το αρχικό ψήσιμο έχει ως αποτέλεσμα η ζύμη να φουσκώνει ψηλότερα μέχρι να εξουδετερωθεί η μαγιά. Η έκθεση στον αέρα, τη θερμότητα και την υγρασία μειώνει τη δραστηριότητα της μαγιάς. Χρησιμοποιείτε πάντα τη μαγιά πριν την ημερομηνία λήξης της. Μετά το άνοιγμα, φυλάξτε τη μαγιά στο ψυγείο στην αρχική της συσκευασία και χρησιμοποιήστε την μέσα σε 6-8 εβδομάδες. Υπάρχουν 3 διαθέσιμοι τύποι μαγιάς: η ενεργή ξηρή, η στιγμιαία μαγιά και η μαγιά για την παρασκευή ψωμιού. Η μαγιά για την παρασκευή ψωμιού είναι ένα ιδιαίτερα ενεργό είδος μαγιάς με αυξημένα επίπεδα ασκορβικού οξέος (βιταμίνη C). Αναπτύχθηκε συγκεκριμένα για χρήση σε αρτοποιασμαστές. Για να αντικαταστήσετε την ενεργή ξηρή ή τη στιγμιαία μαγιά με μαγιά για την παρασκευή ψωμιού, αυξήστε την ποσότητα που αναγράφεται στη συνταγή κατά ¼ κ.γ. Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε τον τύπο μαγιάς που αναφέρεται στη συνταγή. Η θερμότητα "σκοτώνει" τη μαγιά. Όταν ετοιμάζετε γέμιση, είναι σημαντικό να αφήνετε τα υλικά όπως το λιωμένο βούτυρο να κρυώσουν πριν τα χρησιμοποιήσετε. Κρατήστε τη μαγιά μακριά από υγρά, λίπη και αλάτι, καθώς επιβραδύνουν τη δραστηριότητά της. Μην αυξάνετε την ποσότητα μαγιάς που αναγράφεται στη συνταγή.

Η κανέλα και το σκόρδο αναστέλλουν το φούσκωμα. Εάν χρησιμοποιείτε αυτά τα υλικά, προσθέστε τα στη γωνία της φόρμας ψωμιού και βεβαιωθείτε ότι δεν έρχονται σε επαφή με τη μαγιά.

Έλεγχος της δραστηριότητας της μαγιάς

Διαλύστε 1 κ.γ. ζάχαρης σε ½ φλιτζάνι με χλιαρό νερό με το δοσομετρητή. Πασπαλίστε 2 κ.γ. μαγιάς στην επιφάνεια. Ανακατέψτε ήπια. Αφήστε το μίγμα για 10 λεπτά. Πρέπει να είναι αφρώδες με έντονη οσμή μαγιάς. Διαφορετικά, αγοράστε νέα μαγιά.

Μίγμα για ψωμί

Τα μίγματα για ψωμί διατίθενται σε πολλά καταστήματα. Το μίγμα για ψωμί περιλαμβάνει ήδη αλεύρι, αλάτι, ζάχαρη και μαγιά στις σωστές ποσότητες και, έτσι, είναι ιδιαίτερα πρακτικό. Επίσης, βγαίνει σε πολλές διαφορετικές γεύσεις και ποικιλίες. Στις περισσότερες περιπτώσεις, πρέπει απλά να προσθέσετε νερό ή γάλα και βούτυρο ή λάδι στη φόρμα ψωμιού, όπως υποδεικνύεται στις οδηγίες της συσκευασίας μίγματος για ψωμί και, έπειτα, να προσθέσετε το μίγμα για ψωμί.

Μέτρηση υλικών

Οι τέλειες φραντζόλες εξαρτώνται από τη σωστή ποσότητα κάθε υλικού. Για αυτό, είναι σημαντικό να μετράτε σωστά τα υλικά. Ακόμη και 1 ή 2 κ.σ. παραπάνω ή λιγότερες επηρεάζουν πολύ το τελικό αποτέλεσμα. Μην μετράτε ποτέ τα υλικά πάνω από τη φόρμα ψωμιού, καθώς ενδέχεται να ριζέτε υπερβολική ποσότητα υλικών στη φόρμα ψωμιού.

Συμβουλή: Όταν πρέπει να προσθέσετε π.χ. 280 ml νερού, προσθέστε 1 φλιτζάνι (250ml) νερού με το δοσομετρητή και, έπειτα, 2 κ.σ. (30ml) νερού με το κουτάλι μέτρησης.

Συστήματα αποθήκευσης

Φυλάξτε το αλεύρι σε αεροστεγές δοχείο σε δροσερό, στεγνό μέρος. Εάν εκτεθεί σε θερμότητα ή υγρασία, το αλεύρι χάνει την ισχύ και την ικανότητά του να φουσκώνει. Το αλεύρι απορροφά τις γεύσεις γρήγορα, για αυτό, φυλάξτε το μακριά από κρεμμύδια ή σκόρδο. Φυλάξτε το ψωμί, καλά σφραγισμένο σε μια πλαστική σακούλα ή κάποιο άλλο αεροστεγές δοχείο, σε θερμοκρασία δωματίου για 1 - 2

ημέρες. Τα ψωμιά γαλλικού τύπου πρέπει να φυλάσσονται σε χάρτινη σακούλα ή να εκτίθενται στον αέρα για να διατηρούν την τραγανή τους κόρα. Καταναλώνονται καλύτερα την ημέρα ψησίματος

Εξαρτήματα καθαρισμού

Κουτάλι μέτρησης

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το παρεχόμενο κουτάλι μέτρησης για να μετρήσετε τη μαγιά, τη ζάχαρη, το αλάτι, το γάλα σε σκόνη και τα καρυκεύματα.
- Μην χρησιμοποιείτε τα κουτάλια μέτρησης για να προσθέσετε ξηρά υλικά. Ακουμπήστε τα ξηρά υλικά απαλά στο κουτάλι μέτρησης (Εικ. 1).
- Κατεβάστε το κουτάλι και ισιώστε το με το άκρο μίας μεταλλικής σπάτουλας ή το ευθύ άκρο ενός μαχαιριού. Μην πιέζετε τα υλικά στο κουτάλι, μην ανακινείτε το κουτάλι για να το ισιώσετε (Εικ. 2).
- Το μόνο συστατικό που πρέπει να πιέζετε στο κουτάλι μέτρησης είναι η μαύρη ζάχαρη. Πιέστε τη ζάχαρη μέχρι να πάρει το σχήμα του δοσομετρητή.

Δοσομετρητής

- Χρησιμοποιήστε ένα διάφανο δοσομετρητή με διαβαθμίσεις για όλα τα υγρά. Τοποθετήστε το δοσομετρητή σε επίπεδη επιφάνεια και διαβάστε τη διαβάθμιση που βρίσκεται στο επίπεδο του ματιού. Εάν είναι απαραίτητο, προσθέστε ή αφαιρέστε υγρό (Εικ. 3).

Οδηγός ανεύρεσης/επίλυσης προβλημάτων

Σε αυτό το κεφάλαιο συνοψίζονται τα πιο συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Εάν δεν μπορείτε να επιλύσετε το πρόβλημα βάσει των παρακάτω πληροφοριών, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Προβλήματα και πιθανές λύσεις

	Νερό ή γάλα	Αλάτι	Ζάχαρη ή μέλι	Αλεύρι	Μαγιά	Άλλα
Η φραντζόλα φουσκώνει και, στη συνέχεια, "πέφτει"	Μειώστε κατά 1-2 κ.σ., χρησιμοποιήστε πιο κρύο υγρό	Αυξήστε κατά ¼ κ.γ.		Αυξήστε κατά 1-2 κ.σ., χρησιμοποιήστε πιο φρέσκο αλεύρι, χρησιμοποιήστε αλεύρι σωστού τύπου	Μειώστε κατά 1/8-¼ κ.γ., χρησιμοποιήστε φρέσκια μαγιά, χρησιμοποιήστε το σωστό τύπο μαγιάς στη σωστή ρύθμιση	Ελέγξτε την παροχή ρεύματος
Η φραντζόλα φουσκώνει πάρα πολύ	Μειώστε κατά 1-2 κ.σ., χρησιμοποιήστε πιο κρύο υγρό	Αυξήστε κατά 1/4 κ.γ.	Μειώστε κατά ½ κ.γ.	Μειώστε κατά 1-2 κ.σ.	Μειώστε κατά 1/8-¼ κ.γ., χρησιμοποιήστε το σωστό τύπο μαγιάς στη σωστή ρύθμιση	
Η φραντζόλα δεν φουσκώνει αρκετά	Αυξήστε κατά 1-2 κ.σ.	Μειώστε κατά 1/4 κ.γ.	Αυξήστε κατά ½ κ.γ.	Χρησιμοποιήστε πιο φρέσκο αλεύρι, χρησιμοποιήστε αλεύρι σωστού τύπου	Αυξήστε κατά 1/8-¼ κ.γ., χρησιμοποιήστε φρέσκια μαγιά, χρησιμοποιήστε το σωστό τύπο μαγιάς στη σωστή ρύθμιση	
Η φραντζόλα είναι μικρή και βαριά				Χρησιμοποιήστε πιο φρέσκο αλεύρι, χρησιμοποιήστε αλεύρι σωστού τύπου	Προσθέστε μαγιά, χρησιμοποιήστε φρέσκια μαγιά, χρησιμοποιήστε το σωστό τύπο μαγιάς στη σωστή ρύθμιση	Ελέγξτε την παροχή ρεύματος
Η κόρα είναι εξαιρετικά ανοιχτόχρωμη			Αυξήστε κατά ½ κ.γ.			Επιλέξτε τις σωστές ρυθμίσεις
Το ψωμί είναι ωμό						Ελέγξτε την παροχή ρεύματος, επιλέξτε τις σωστές ρυθμίσεις
Το ψωμί ξεροψήθηκε			Μειώστε κατά ½ κ.γ.			Επιλέξτε τις σωστές ρυθμίσεις
Το μίγμα ψωμιού δεν έχει αναμειχθεί						Τοποθετήστε τη φόρμα ψωμιού σωστά, σπρώξτε τη λεπίδα ζύμωσης σωστά στον άξονα στη φόρμα ψωμιού

Νερό ή γάλα	Αλάτι	Ζάχαρη ή μέλι	Αλεύρι	Μαγιά	Άλλα
Βγαίνει καπνός από τις οπές εξαερισμού					Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο
Ρύθμιση υψηλού υψόμετρου	Μειώστε κατά 1-2 κ.σ.	Μειώστε κατά ½ κ.γ.		Μειώστε κατά 1/8-¼ κ.γ.	

Σημείωση: Όταν διορθώνετε τις ποσότητες των υλικών, αρχικά αλλάξτε την ποσότητα της μαγιάς. Εάν το αποτέλεσμα εξακολουθεί να μην είναι ικανοποιητικό, αναπροσαρμόστε τις ποσότητες των υγρών και στη συνέχεια των ξηρών υλικών.

Συχνές ερωτήσεις

Ερώτηση	Απάντηση
Γιατί οι φραντζόλες ορισμένες φορές διαφέρουν σε μέγεθος και σχήμα;	Το ψωμί είναι εξαιρετικά ευαίσθητο σε παράγοντες, όπως η θερμοκρασία δωματίου, ο καιρός, η υγρασία, το υψόμετρο, οι διακυμάνσεις της ροής αέρα και η χρήση του χρονόμετρου. Το σχήμα του ψωμιού μπορεί, επίσης, να επηρεάζεται, εάν χρησιμοποιείτε υλικά που δεν είναι φρέσκα ή που δεν έχουν μετρηθεί σωστά.
Πώς μπορούν οι φραντζόλες να διαφέρουν σε μέγεθος ανάλογα με την εποχή;	Το καλοκαίρι, οι φραντζόλες ενδέχεται ορισμένες φορές να "πέφτουν" (και να δημιουργείται ένα κοίλωμα στο κέντρο) ή να φουσκώνουν υπερβολικά. Το χειμώνα, το ψωμί ενδέχεται να μην φουσκώνει σωστά. Μπορείτε να λύσετε αυτό το πρόβλημα χρησιμοποιώντας νερό σε θερμοκρασία 68°F/20°C.
Γιατί το αλεύρι κατά διαστήματα κολλάει στην πλευρά του ψωμιού;	Κατά τη διάρκεια της αρχικής διαδικασίας ανάμιξης, μικρές ποσότητες από αλεύρι ενδέχεται ορισμένες φορές να κολλήσουν στις πλευρές της φόρμας ψωμιού και να ψηθούν στις πλευρές του ψωμιού. Σε αυτήν την περίπτωση, ξύστε για να αφαιρέσετε αυτό το μέρος της κόρας με ένα αιχμηρό μαχαίρι.
Γιατί ορισμένες φορές η ζύμη κολλάει υπερβολικά και δουλεύεται δύσκολα;	Η ζύμη ενδέχεται ορισμένες φορές να κολλάει (δηλ. να είναι εξαιρετικά υγρή) ανάλογα με τη θερμοκρασία δωματίου και τη θερμοκρασία του νερού. Δοκιμάστε να χρησιμοποιήσετε πιο κρύο νερό όταν παρασκευάζετε τη ζύμη.
Γιατί το επάνω μέρος της φραντζόλας ορισμένες φορές φαίνεται σκισμένο;	Ορισμένες φορές η ζύμη φουσκώνει υπερβολικά και αυτό μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τη δημιουργία ρωγμών στην επιφάνεια του ψημένου ψωμιού.
Μπορώ να παρασκευάσω ψωμί με αυγά στη συσκευή;	Ναι, μειώστε την ποσότητα νερού και αντικαταστήστε το υπόλοιπο με αυγά. Βάλτε τα αυγά πρώτα στο δοσομετρητή, έπειτα προσθέστε νερό μέχρι τη στάθμη που καθορίζεται στη συνταγή. Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία χρονόμετρου όταν χρησιμοποιείτε αυγά, γιατί ενδέχεται να χαλάσουν.
Μπορώ να χρησιμοποιήσω αυτόν τον αρτοποιητή για να ετοιμάσω συνταγές από άλλα βιβλία μαγειρικής;	Ναι. Ωστόσο, οι συνταγές στο παρόν βιβλίο έχουν δημιουργηθεί ειδικά για τη συγκεκριμένη συσκευή και τα αποτελέσματα ενδέχεται να διαφέρουν κατά τη χρήση άλλων συνταγών. Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με άλλες συνταγές, ανατρέξτε στο κεφάλαιο Επίλυση προβλημάτων.
Γιατί ορισμένες φορές το ψωμί αναδίδει μια περίεργη οσμή;	Η υπερβολικά ενεργή ξηρή μαγιά ή υλικά που δεν είναι φρέσκα (κυρίως αλεύρι και νερό) ενδέχεται να έχουν ως αποτέλεσμα το ψωμί να αναδίδει μια περίεργη οσμή. Μετράτε πάντα προσεκτικά τα υλικά και χρησιμοποιείτε φρέσκα υλικά για καλύτερα αποτελέσματα.
Μπορώ να χρησιμοποιήσω αλεύρι που έχει αλεστεί στο σπίτι;	Ανάλογα με το πόσο χοντροαλεσμένο είναι το αλεύρι, τα αποτελέσματα ψησίματος ενδέχεται να μην είναι ικανοποιητικά. Συνιστούμε να αναμειγνύετε αλεύρι που έχει αλεστεί στο σπίτι με κανονικό αλεύρι για καλύτερα αποτελέσματα.

Programas y recetas estándar**Recetas de pan estándar****Pan blanco (programas 1 y 2)**

Programa: Pan blanco	500 g	750 g	1000 g
Agua (27 °C) o leche	220 ml	280 ml	350 ml
Leche en polvo (si utiliza agua en vez de leche)	1 cucharada	1½ cucharada	2 cucharadas
Aceite	1 cucharada	1½ cucharada	2 cucharadas
Sal	2/3 cucharaditas	1 cucharadita	1½ cucharadita
Azúcar	1 cucharada	1½ cucharada	2 cucharadas
Harina	350 g (2½ tazas)	455 g (3¼ tazas)	560 g (4 tazas)
Levadura seca	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita

Pan integral (programas 3 y 4)

Programa: Integral	500 g	750 g	1000 g
Agua (27 °C)	230 ml	280 ml	350 ml
Aceite	1 cucharada	1 cucharada	2 cucharadas
Sal	1 cucharadita	1 cucharadita	2 cucharaditas
Miel o azúcar	2 cucharadas	2 cucharadas	2 cucharadas
Harina integral	350 g	450 g	560 g
Levadura seca	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita

Pan francés (programa 5)

Programa: Francés	500 g	750 g	1000 g
Agua (27 °C)	200 ml	260 ml	330 ml
Aceite	1 cucharada	1½ cucharada	2 cucharadas
Sal	1 cucharadita	1½ cucharadita	2 cucharaditas
Harina	350 g (2½ tazas)	450 g (3¼ tazas)	560 g (4 tazas)
Levadura seca	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita

Pan dulce (programa 6)

Programa: Dulce	500 g	750 g	1000 g
Agua (27 °C) o leche	180 ml	240 ml	300 ml
Leche en polvo (si utiliza agua en vez de leche)	1 cucharada	1½ cucharada	2 cucharadas
Aceite	1½ cucharada	2 cucharadas	3 cucharadas
Sal	2/3 cucharaditas	1 cucharadita	1 cucharadita
Azúcar	3 cucharadas	4 cucharadas	5 cucharadas
Harina	300 g (2 tazas)	400 g (2 2/3 tazas)	500 g (3 1/3 tazas)
Levadura seca	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita

Pan súper rápido (programa 7)

Programa: Súper rápido	500 g	750 g	1000 g
Agua (27 °C) o leche	-	280 ml	350 ml
Leche en polvo (si utiliza agua en vez de leche)	-	1½ cucharada	2 cucharadas
Aceite	-	1½ cucharada	2 cucharadas
Sal	-	½ cucharadita	1 cucharadita
Azúcar	-	1½ cucharada	2 cucharadas
Harina	-	450 g (3¼ tazas)	560 g (4 tazas)
Levadura seca	-	1 cucharadita	4 cucharaditas

Pan sin gluten (programa 8)

Programa: Sin gluten	500 g	750 g	1000 g
Agua (27 °C) o leche	-	-	340 ml
Leche en polvo (si utiliza agua en vez de leche)	-	-	2 cucharadas
Aceite	-	-	2 cucharadas
Sal	-	-	1½ cucharadita
Azúcar	-	-	2 cucharadas
Harina sin gluten	-	-	560 g (4 tazas)
Levadura seca	-	-	2¼ cucharaditas

Masa/masa para pizza (programa 9. Opcionalmente, a continuación, programa 12)

Programa: Masa	500 g	750 g	1000 g
Agua (27 °C) o leche	-	-	330 ml
Leche en polvo (si utiliza agua en vez de leche)	-	-	2 cucharadas
Aceite	-	-	¼ taza
Sal	-	-	2 cucharaditas
Azúcar	-	-	4 cucharadas
Harina	-	-	560 g (4 tazas)
Levadura seca	-	-	2 cucharaditas

Masa pasta (programa 10)

Programa: Masa pasta	
Sémola	2 tazas
Huevos grandes	3
Aceite de oliva	2 cucharadas
Sal	½ cucharadita

Mermelada de fresa o mora (programa 11)

Programa: Mermelada	
Fruta fresca o congelada (ya descongelada)	2 tazas
Azúcar	1½ taza

Mermelada de arándano, albaricoque, melocotón o pera (programa 11)

Programa: Mermelada	
Fruta fresca o congelada (ya descongelada)	2 tazas
Azúcar	1½ taza
Zumo de limón	2 cucharadas

Tabla de conversión

cucharadita/cucharada/taza	ml
¼ cucharadita	1 ml
½ cucharadita	2 ml
1 cucharadita	5 ml
1 cucharada	15 ml
¼ taza	50 ml
1/3 taza	75 ml
½ taza	125 ml
2/3 taza	150 ml
¾ taza	175 ml
1 taza	250 ml

Tiempos y temperaturas de cocción

En las siguientes tablas, la temperatura estándar del modo de mantenimiento del calor para los tipos de pan y el programa "Sólo hornear" es de 60 °C.

La temperatura estándar del modo de mantenimiento del calor para la mermelada es de 20 °C.

El retraso máximo que se puede establecer para todo tipo de panes, excepto en los programas "Súper rápido" y "Sin gluten", es de 13 horas.

El retraso máximo que se puede establecer en el programa "Sólo hornear" es de 1 hora y 30 minutos.

Opcional: añadir ingredientes adicionales durante el proceso de amasado

Programa	Añadir ingredientes adicionales (cuando el aparato emite un pitido)
Pan blanco	Después de 45 min.
Blanco rápido	Después de 20 min.
Integral	Después de 46 min.
Integral rápido	Después de 19 min.
Dulce	Después de 20 min.
Sin gluten	Después de 17 min.
Masa	Después de 16 min.

Duración y temperatura del proceso de cocción

Modelo	Corteza	Temp. de cocción	Peso	Tiempo de cocción	Tiempo de proceso
White (blancos)	Claro	110 °C	500 g	45 min.	3 horas y 50 min.
			750 g	50 min.	3 horas y 55 min.
			1000 g	55 min.	4 horas
	Medio	120 °C	500 g	45 min.	3 horas y 50 min.
			750 g	50 min.	3 horas y 55 min.
			1000 g	55 min.	4 horas
	Oscuro	130 °C	500 g	60 min.	4 horas y 5 min.
			750 g	65 min.	4 horas y 10 min.
			1000 g	70 min.	4 horas y 15 min.
Blanco rápido	Claro	110 °C	500 g	45 min.	2 horas y 40 min.
			750 g	50 min.	2 horas y 45 min.
			1000 g	55 min.	2 horas y 50 min.
	Medio	120 °C	500 g	45 min.	2 horas y 40 min.
			750 g	50 min.	2 horas y 45 min.
			1000 g	55 min.	2 horas y 50 min.
	Oscuro	130 °C	500 g	55 min.	2 horas y 50 min.
			750 g	60 min.	2 horas y 55 min.
			1000 g	65 min.	3 horas
Integral	Claro	120 °C	500 g	45 min.	3 horas y 45 min.
			750 g	50 min.	3 horas y 50 min.
			1000 g	55 min.	3 horas y 55 min.
	Medio	130 °C	500 g	50 min.	3 horas y 50 min.
			750 g	55 min.	3 horas y 55 min.
			1000 g	60 min.	4 horas
	Oscuro	140 °C	500 g	60 min.	4 horas
			750 g	65 min.	4 horas y 5 min.
			1000 g	70 min.	4 horas y 10 min.
Integral rápido	Claro	120 °C	500 g	45 min.	2 horas y 34 min.
			750 g	50 min.	2 horas y 39 min.
			1000 g	55 min.	2 horas y 44 min.
	Medio	130 °C	500 g	50 min.	2 horas y 39 min.
			750 g	55 min.	2 horas y 44 min.
			1000 g	60 min.	2 horas y 49 min.
	Oscuro	140 °C	500 g	55 min.	2 horas y 44 min.

Modelo	Corteza	Temp. de cocción	Peso	Tiempo de cocción	Tiempo de proceso	
			750 g	60 min.	2 horas y 49 min.	
			1000 g	65 min.	2 horas y 54 min.	
Francés	Claro	115 °C	500 g	50 min.	5 horas y 45 min.	
			750 g	55 min.	5 horas y 50 min.	
			1000 g	60 min.	5 horas y 55 min.	
	Medio	125 °C	500 g	55 min.	5 horas y 50 min.	
			750 g	60 min.	5 horas y 55 min.	
			1000 g	65 min.	6 horas	
	Oscuro	135 °C	500 g	60 min.	5 horas y 55 min.	
			750 g	65 min.	6 horas	
			1000 g	70 min.	6 horas y 5 min.	
	Dulce	Claro	105 °C	500 g	53 min.	3 horas y 19 min.
				750 g	57 min.	3 horas y 22 min.
				1000 g	58 min.	3 horas y 23 min.
Medio		115 °C	500 g	54 min.	3 horas y 19 min.	
			750 g	57 min.	3 horas y 22 min.	
			1000 g	60 min.	3 horas y 25 min.	
	Oscuro	135 °C	500 g	58 min.	3 horas y 23 min.	
			750 g	61 min.	3 horas y 26 min.	
			1000 g	64 min.	3 horas y 29 min.	
Súper rápido	Medio	140 °C	No disponible	25 min.	58 min.	
Sin gluten	Medio	115 °C	750 g	95 min.	2 horas y 54 min.	
			1000 g	100 min.	2 horas y 59 min.	
Masa	No disponible	No disponible	No disponible	0 min.	1 hora y 30 min.	
Masa pasta	No disponible	No disponible	No disponible	0 min.	14 min.	
Mermelada	No disponible	115 °C	No disponible	45 min.	1 hora	
Sólo hornear	No disponible	120 °C	No disponible	10 min.	10 min.	

Ingredientes y accesorios

Este capítulo describe un número de ingredientes y de accesorios que se utilizan para hacer pan. Cada ingrediente tiene un objetivo especial. Es importante adquirir ingredientes de alta calidad y utilizarlos en las cantidades exactas especificadas en las recetas. Mientras que algunos ingredientes se pueden intercambiar, el intercambio de otros podría provocar malos resultados.

Ingredientes

Harina

La harina contiene suficiente proteína (gluten) para dar mucho volumen y textura al pan. Es el gluten el que forma la estructura de pared de células, atrapa y mantiene las burbujas de aire y permite que la masa de pan suba. La mayoría de las harinas están blanqueadas. Esto no afecta a la cocción ni a la salud.

Harina integral

La harina integral es un tipo de harina molida gruesa procedente del grano de trigo entero, es decir, la cáscara, el germen y el endospermo. La cáscara y el germen proporcionan el color marrón y el sabor almendrado a la vez que aumentan la fibra. El pan con harina integral da como resultado rebanadas más cortas y más compactas.

Harina de centeno

La harina de centeno está hecha de granos de centeno molidos finamente. Únicamente las harinas hechas de trigo y centeno contienen proteínas en forma de gluten. El gluten de la harina de centeno no es muy elástico, por tanto la harina de centeno debe usarse en combinación con harina de trigo.

Cereales, granos y semillas

Los cereales, granos y semillas proporcionan variedad a la textura, el sabor y la apariencia del pan. Aumentan el contenido de fibra. En una receta, tres, cinco, siete o hasta doce granos de cereales pueden sustituirse por cualquier multicereal. El trigo quebrado es el grano integral partido en partículas de distintos tamaños de más gruesos a más finos. Bulgur es el grano de trigo sin el salvado, vaporizado, secado y molido. El salvado natural, tanto de trigo como de avena, reduce las hebras de gluten. Por tanto no utilice más salvado del que se indica en la receta.

Harina sin gluten

El gluten está presente en muchos cereales, como el trigo, el centeno, la cebada, la avena, etc. El pan sin gluten se elabora exclusivamente con harina sin gluten o mezclas de pan sin gluten.

Harina de sémola

La harina de sémola es una harina amarilla y cremosa, molida a granos gruesos. Procede del trigo duro y es alta en proteínas. Se utiliza para hacer pasta fresca. La masa de la pasta hecha de sémola es más fácil de amasar y mantiene mejor la forma durante la cocción que la masa de pasta hecha con harina normal. Puede sustituir parte de la harina normal o integral por harina de sémola.

Grasas

Las grasas ablandan, añaden sabor y aumentan la duración del pan, ya que retienen la humedad. En las recetas, puede utilizar indistintamente manteca, margarina, mantequilla o aceite. Las piezas de pan cocidas con estas grasas variarán un poco. Evite utilizar margarina suave baja en calorías ya que el mayor contenido de agua puede afectar en gran parte al tamaño y a la textura del pan.

Sal

La sal controla la acción de la levadura y añade sabor. Nunca olvide echar sal a la masa. Las cantidades que se utilizan son pequeñas pero necesarias, ya que sin sal la masa de pan podría subir demasiado o bajar.

Azúcar

El azúcar proporciona alimento a la levadura así como dulzura al pan y color a la corteza. A menos que en la receta se indique lo contrario, utilice azúcar blanco granulado. La miel, el azúcar moreno y la melaza proporcionan al pan un sabor y color únicos. Sustituir unos por los otros puede afectar el resultado final.

Puede sustituir el azúcar por otros azúcares granulados basados en aspartamo (no basados en sacarina). Sustituya el azúcar por las mismas cantidades que se indiquen en la receta.

Líquidos

Los líquidos se mezclan con la harina para producir una masa elástica. La leche proporciona una textura suave, mientras que el agua hace que la corteza sea más crujiente. La leche desnatada en polvo y el suero de mantequilla en polvo aumentan el valor nutricional a la vez que ablandan la textura. No hace falta reconstituir la leche desnatada en polvo ni el suero de mantequilla en polvo. El uso de estos polvos aumenta el número de recetas que pueden usarse en combinación con la función de temporizador. No utilice la función de temporizador en las recetas que requieran leche fresca. El suero de mantequilla en polvo tiende a mezclarse mejor cuando se añade después de la harina.

Si sustituye el agua y la leche en polvo por leche, utilice la misma cantidad de leche que de agua. Se puede utilizar leche homogeneizada, al 2%, al 1%, o bien leche desnatada en recetas que necesiten leche. También pueden utilizarse zumos de frutas o verduras sin edulcorar en las cantidades que se indican en las recetas. Lea las etiquetas de los zumos para asegurarse de que no contienen sal, azúcares ni edulcorantes añadidos.

Huevos

Los huevos enriquecen y añaden color y sabor. Utilice siempre huevos grandes directamente sacados de la nevera. No utilice la función de temporizador para las recetas que requieran huevos frescos.

Queso

No introduzca queso en el cacito dosificador cuando calcule la cantidad. Los quesos bajos en calorías pueden afectar a la altura y la forma de la pieza de pan. No utilice la función de temporizador para las recetas que requieran queso.

Levadura

La levadura es un organismo vivo unicelular minúsculo, se alimenta de los carbohidratos de la harina y el azúcar para producir el gas de dióxido de carbono que hace que la masa de pan suba. Mezclada con agua y azúcar, la levadura comienza a actuar durante el proceso de amasado y llena la masa con pequeñas burbujas que hacen que suba. La cocción inicial hace que la masa suba más hasta que la levadura deja de actuar. La exposición al aire, al calor y a la humedad disminuye la actividad de la levadura. Utilice siempre la levadura antes de su fecha de caducidad. Después de abrirla, guárdela en la nevera en su recipiente original y utilícela durante las siguientes 6 a 8 semanas. Existen 3 tipos de levadura disponibles: seca activa, instantánea y de panadero. La levadura de panadero es una variedad de levadura particularmente activa con niveles elevados de ácido ascórbico (vitamina C). Se creó para su uso específico en las panificadoras. Si desea sustituir la levadura seca activa o instantánea por la levadura de panadero, aumente la cantidad que se indica en la receta en $\frac{1}{4}$ de cucharadita. Para obtener los mejores resultados, utilice el tipo de levadura que se especifica en la receta. El calor no deja que la levadura actúe. Cuando prepare los rellenos, es importante que deje que los ingredientes, como la mantequilla derretida, se enfríen antes de utilizarlos. Mantenga la levadura fuera del alcance de cualquier líquido, grasas y sales, ya que disminuyen su actividad. No aumente la cantidad de levadura que se indica en la receta.

La canela y el ajo evitan que la masa suba. Si utiliza estos ingredientes, añádalos en la esquina del recipiente para pan para asegurarse de que no toquen la levadura.

Comprobación de la actividad de la levadura

Disuelva 1 cucharadita de azúcar en $\frac{1}{2}$ taza de agua tibia en un vaso medidor. Espolvoree 2 cucharaditas de levadura por la superficie. Remueva suavemente. Deje reposar la mezcla durante 10 minutos. Ésta debería estar esponjosa y desprender un fuerte olor a levadura. Si no es así, compre más levadura.

Mezcla para pan

Las mezclas para pan están disponibles en muchas tiendas. La mezcla para pan ya incluye harina, sal, azúcar y levadura en las cantidades correctas, así que son muy cómodas de usar. También las puede adquirir de muchos sabores y variedades diferentes. En la mayoría de los casos sólo tiene que poner agua o leche y mantequilla o aceite en el recipiente para pan, tal como se indica en las instrucciones del paquete de mezcla para pan y, a continuación, añadir la mezcla para pan.

Cómo calcular las cantidades de los ingredientes

Las piezas de pan perfectas dependen de la cantidad correcta de cada ingrediente. Por tanto, es importante que calcule las cantidades de los ingredientes correctamente. Incluso 1 ó 2 cucharadas mal calculadas (ya sea menos cantidad o demasiada) provocan una gran diferencia en el resultado final. Nunca mida los ingredientes sobre el recipiente de pan, ya que puede caer demasiada cantidad de los ingredientes en él.

Consejo: Cuando tenga que añadir, por ejemplo, 280 ml de agua, añada 1 taza de agua (250 ml) con el vaso medidor y, a continuación, añada 2 cucharadas de agua (30 ml) con el cacito dosificador.

Almacenamiento

Guarde la harina en un recipiente hermético y en un lugar fresco y seco. Si la expone al calor o la humedad, pierde la fuerza y la capacidad de subir la masa. La harina absorbe los sabores rápidamente, así que guárdela alejada de las cebollas y ajos. Guarde el pan a temperatura ambiente en una bolsa de plástico bien cerrada o en un recipiente hermético durante 1 ó 2 días. El pan francés se debe guardar en una bolsa de papel o al aire para que mantenga la corteza crujiente. Es mejor comerlo en el mismo día en que se hace.

Cepillos/boquillas

Cacito dosificador

- Puede utilizar el cacito dosificador suministrado para calcular la cantidad de levadura, azúcar, sal, leche en polvo y especias.
- No utilice el cacito dosificador para recoger ingredientes sólidos. Recoja los ingredientes sólidos suavemente con una cuchara e introdúzcalos en el cacito dosificador (fig. 1).
- Llene el cacito completamente y, a continuación, nivele el contenido con el borde de una espátula o con el lado no afilado de un cuchillo. No presione los ingredientes en el cacito ni lo agite para nivelarlo (fig. 2).

- El único ingrediente que debe presionar en el cacito dosificador es el azúcar moreno. Presiónelo hasta que tenga la forma del vaso medidor.

Vaso medidor

- Utilice un vaso medidor transparente para todos los líquidos. Coloque el vaso medidor en una superficie plana y lea la graduación a la altura de los ojos. Si es necesario, añada o extraiga algo de líquido (fig. 3).

Guía de resolución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de su país.

Problemas y posibles soluciones

	Agua o leche	Sal	Azúcar o miel	Harina	Levadura	Otros
La masa sube y luego baja	Quite 1 ó 2 cucharadas y utilice un líquido más frío	Añada ¼ cucharadita		Añada 1 ó 2 cucharadas y utilice el tipo de harina adecuada y más fresca	Quite de 1/8 a ¼ cucharadita y utilice la levadura fresca, del tipo adecuado y con el ajuste correcto	Compruebe el suministro de energía
La masa de la pieza de pan sube demasiado	Quite 1 ó 2 cucharadas y utilice un líquido más frío	Añada 1/4 cucharadita	Quite ½ cucharadita	Quite 1 ó 2 cucharaditas	Quite de 1/8 a ¼ cucharadita y utilice la levadura del tipo adecuado y con el ajuste correcto	
La masa de la pieza de pan no sube lo suficiente	Añada 1 ó 2 cucharadas	Quite 1/4 cucharadita	Quite ½ cucharadita	Utilice harina del tipo correcto y más fresca	Añada de 1/8 a ¼ cucharaditas, y utilice la levadura fresca, del tipo adecuado y con el ajuste correcto	
La pieza de pan es corta y está dura				Utilice harina del tipo correcto y más fresca	Añada levadura y utilice la levadura fresca, del tipo adecuado y con el ajuste correcto	Compruebe el suministro de energía
La corteza está demasiado clara			Quite ½ cucharadita			Seleccione los ajustes correctos
La pieza de pan está poco hecha						Compruebe el suministro eléctrico y seleccione los ajustes correctos
La pieza de pan está demasiado hecha			Quite ½ cucharadita			Seleccione los ajustes correctos
La mezcla para pan no se ha mezclado						Coloque el recipiente para pan correctamente y coloque también la cuchilla amasadora correctamente en el eje del recipiente para pan
Sale humo de los orificios						Limpié la resistencia
Utilice el ajuste para altitudes altas	Quite 1 ó 2 cucharaditas		Quite ½ cucharadita		Quite de 1/8 a ¼ cucharadita	

Nota: Cuando corrija las cantidades de ingredientes, cambie primero la cantidad de levadura. Si aún así el resultado no es satisfactorio, cambie la cantidad de líquidos y después de los ingredientes sólidos.

Preguntas más frecuentes

Pregunta	Respuesta
¿Por qué algunas veces las piezas de pan varían en longitud y forma?	El pan es muy sensible a los factores ambientales, como la temperatura, el clima, la humedad, la latitud y las fluctuaciones de las corrientes de aire. Además, el uso del temporizador también afecta al pan. La forma del pan también puede verse afectada si utiliza ingredientes que no son frescos o una cantidad de ingredientes incorrecta.

Pregunta	Respuesta
¿Cómo cambian de forma las piezas de pan en función de la época del año?	Durante el verano, es posible que la masa de pan baje (y se ahonde por el centro) o suba demasiado. Durante el invierno, puede que la masa del pan no suba correctamente. Para solucionarlo, puede utilizar agua a 20 °C.
¿Por qué a veces la harina se queda en los lados del pan?	Es posible que durante el proceso inicial de mezclado se queden pequeñas cantidades de harina en los lados del recipiente para pan, de forma que el pan se cuece mucho por los lados. En ese caso, rasque esta parte de la corteza con un cuchillo afilado.
¿Por qué a veces la masa está pegajosa y es muy difícil de amasar?	Puede que a veces la masa esté pegajosa (por ejemplo, demasiado húmeda) dependiendo de la temperatura ambiente y de la del agua. Intente utilizar agua más fría cuando haga la masa.
¿Por qué a veces parece que la pieza de pan esté rasgada?	Algunas veces la masa sube demasiado, lo que puede provocar grietas en la superficie del pan cocido.
¿Puedo hacer pan en el aparato utilizando huevos?	Sí, reduzca la cantidad de agua y sustitúyala por huevos. Primero ponga los huevos en el vaso medidor y después añada agua hasta el nivel especificado en la receta. No utilice la función de temporizador cuando utilice huevos ya que se pueden estropear.
¿Puedo utilizar la panificadora para preparar recetas de otros libros de recetas?	Sí, sin embargo las recetas de este libro de recetas se han creado especialmente para este aparato y los resultados pueden variar si utiliza otras recetas. Si tiene algún problema, consulte el capítulo "Solución de problemas".
¿Por qué a veces el pan tiene un olor extraño?	El uso de demasiada levadura seca activa o de ingredientes que no sean frescos, especialmente harina y agua, puede hacer que el pan tenga un olor extraño. Calcule siempre las cantidades de los ingredientes con cuidado y utilice ingredientes frescos para obtener los mejores resultados.
¿Puedo utilizar harina molida en casa?	Dependiendo del grosor con que se muele la harina, los resultados puede que no sean satisfactorios. Para obtener mejores resultados, le recomendamos que mezcle la harina molida en casa con harina normal.

Perusohjelmat ja -ohjeet**Tavallisia leipäreseptejä****Valkoisen leivän perusohje (ohjelmat 1 ja 2)**

Ohjelma: Basic White (Valkoisen leivän perusohje)	500 g	750 g	1000 g
Vettä (27 °C) tai maitoa	220 ml	280 ml	350 ml
Maitojauhetta (jos käytät vettä maidon sijasta)	1 rkl	1½ rkl	2 rkl
Öljyä	1 rkl	1½ rkl	2 rkl
Suola	2/3 tl	1 tl	1½ tl
Sokeria	1 rkl	1½ rkl	2 rkl
Vehnäjauho	350 g (2½ mittakupillista)	455 g (3¼ mittakupillista)	560 g (4 mittakupillista)
Kuivahiivaa	1 tl	1 tl	1 tl

Kokojyvävehnäleipä (ohjelmat 3 ja 4)

Ohjelma: Whole Wheat (Kokojyvävehnä)	500 g	750 g	1000 g
Vettä (27 °C)	230 ml	280 ml	350 ml
Öljyä	1 rkl	1 rkl	2 rkl
Suola	1 tl	1 tl	2 tl
Hunajaa TAI sokeria	2 rkl	2 rkl	2 rkl
Kokojyvävehnäjauhoja	350 g	450 g	560 g
Kuivahiivaa	1 tl	1 tl	1 tl

Ranskalainen leipä (ohjelma 5)

Ohjelma: French (Ranskalainen)	500 g	750 g	1000 g
Vettä (27 °C)	200 ml	260 ml	330 ml
Öljyä	1 rkl	1½ rkl	2 rkl
Suola	1 tl	1½ tl	2 tl
Vehnäjauho	350 g (2½ mittakupillista)	450 g (3¼ mittakupillista)	560 g (4 mittakupillista)
Kuivahiivaa	1 tl	1 tl	1 tl

Makea leipä (ohjelma 6)

Ohjelma: Sweet (Makea)	500 g	750 g	1000 g
Vettä (27 °C) tai maitoa	180 ml	240 ml	300 ml
Maitojauhetta (jos käytät vettä maidon sijasta)	1 rkl	1½ rkl	2 rkl
Öljyä	1½ rkl	2 rkl	3 rkl
Suola	2/3 tl	1 tl	1 tl
Sokeria	3 rkl	4 rkl	5 rkl
Vehnäjauho	300 g (2 mittakupillista)	400 g (2 2/3 mittakupillista)	500 g (3 1/3 mittakupillista)
Kuivahiivaa	1 tl	1 tl	1 tl

Pikaleipä (ohjelma 7)

Ohjelma: Super Rapid (Pika)	500 g	750 g	1000 g
Vettä (27 °C) tai maitoa	-	280 ml	350 ml
Maitojauhetta (jos käytät vettä maidon sijasta)	-	1½ rkl	2 rkl
Öljyä	-	1½ rkl	2 rkl
Suola	-	½ tl	1 tl
Sokeria	-	1½ rkl	2 rkl
Vehnäjauho	-	450 g (3¼ mittakupillista)	560 g (4 mittakupillista)
Kuivahiivaa	-	1 tl	4 tl

Gluteeniton leipä (ohjelma 8)

Ohjelma: Gluten Free (Gluteeniton)	500 g	750 g	1000 g
Vettä (27 °C) tai maitoa	-	-	340 ml
Maitojauhetta (jos käytät vettä maidon sijasta)	-	-	2 rkl
Öljyä	-	-	2 rkl
Suola	-	-	1½ tl
Sokeria	-	-	2 rkl
Gluteenittomia jauhoja	-	-	560 g (4 mittakupillista)
Kuivahiivaa	-	-	2¼ tl

Taikina/pizzataikina (ohjelma 9, valinnaisesti sen jälkeen ohjelma 12)

Ohjelma: Dough (Taikina)	500 g	750 g	1000 g
Vettä (27 °C) tai maitoa	-	-	330 ml
Maitojauhetta (jos käytät vettä maidon sijasta)	-	-	2 rkl
Öljyä	-	-	¼ mittakupillista
Suola	-	-	2 tl
Sokeria	-	-	4 rkl
Vehnäjauho	-	-	560 g (4 mittakupillista)
Kuivahiivaa	-	-	2 tl

Pastataikina (ohjelma 10)

Ohjelma: Pasta Dough (Pastataikina)	
Semolina-jauhoja	2 mittakupillista
Suuria kananmunia	3
Oliiviöljyä	2 rkl
Suola	½ tl

Mansikka- tai karhunvatukkahillo (ohjelma 11)

Ohjelma: Jam (Hillo)	
Tuoreita tai pakastettuja (sulatettuja) hedelmiä	2 mittakupillista
Sokeria	1½ mittakupillista

Karhunvatukka-, aprikoosi-, persikka- tai päärynähillo (ohjelma 11)

Ohjelma: Jam (Hillo)	
Tuoreita tai pakastettuja (sulatettuja) hedelmiä	2 mittakupillista
Sokeria	1½ mittakupillista
Sitruunamehua	2 rkl

Muuntotaulukko

tl/rkl/mittakupillinen	ml
¼ tl	1 ml
½ tl	2 ml
1 tl	5 ml
1 rkl	15 ml
¼ mittakupillista	50 ml
1/3 mittakupillista	75 ml
½ mittakupillista	125 ml
2/3 mittakupillista	150 ml
¾ mittakupillista	175 ml
1 mittakupillinen	250 ml

Leivonta-ajat ja lämpötilat

Tavallinen lämpimänäpidon lämpötila seuraavan taulukon leipätyypeille ja Bake Only (Vain paistaminen) -ohjelmassa on 60 °C.

Hillon lämpimänäpidon lämpötila on 20 °C.

Pisin mahdollinen viiveaika, jota voidaan käyttää kaikkien leipien kohdalla (pikaleipää ja gluteenitonta leipää lukuun ottamatta), on 13 tuntia. Bake Only (Vain paistaminen) -ohjelman pisin mahdollinen viiveaika on 1 tunti 30 minuuttia.

Valinnainen: Lisäraaka-aineiden lisäys taikinavaiheessa

Ohjelma	Lisäraaka-aineiden lisäys (kun laitteesta kuuluu merkkiäni)
Valkoisen leivän perusohje	45 minuutin kuluttua
Valkoinen leipä, nopea	20 minuutin kuluttua
Kokojyvävehnä	46 minuutin kuluttua
Kokojyvävehnä, nopea	19 minuutin kuluttua
Makea	20 minuutin kuluttua
Gluteeniton	17 minuutin kuluttua
Taikina	16 minuutin kuluttua

Kestot ja lämpötilat paistovaiheessa

Tyyppi	Kuori	Paistolämpötila	Paino	Paistoaika	Käsittelyaika
Valkoinen leipä	Vaalea	110 °C	500 g	45 min	3 h 50 min
			750 g	50 min	3 h 55 min
			1000 g	55 min	4 h
	Keskitumma	120 °C	500 g	45 min	3 h 50 min
			750 g	50 min	3 h 55 min
			1000 g	55 min	4 h
	Tumma	130 °C	500 g	60 min	4 h 5 min
			750 g	65 min	4 h 10 min
			1000 g	70 min	4 h 15 min
Valkoinen leipä, nopea	Vaalea	110 °C	500 g	45 min	2 t 40 min
			750 g	50 min	2 h 45 min
			1000 g	55 min	2 h 50 min
	Keskitumma	120 °C	500 g	45 min	2 h 40 min
			750 g	50 min	2 h 45 min
			1000 g	55 min	2 h 50 min
	Tumma	130 °C	500 g	55 min	2 h 50 min
			750 g	60 min	2 h 55 min
			1000 g	65 min	3 h
Kokojyvävehnä	Vaalea	120 °C	500 g	45 min	3 h 45 min
			750 g	50 min	3 h 50 min
			1000 g	55 min	3 h 55 min
	Keskitumma	130 °C	500 g	50 min	3 h 50 min
			750 g	55 min	3 h 55 min
			1000 g	60 min	4 h
	Tumma	140 °C	500 g	60 min	4 h
			750 g	65 min	4 h 5 min
			1000 g	70 min	4 h 10 min
Kokojyvävehnä, nopea	Vaalea	120 °C	500 g	45 min	2 h 34 min
			750 g	50 min	2 h 39 min
			1000 g	55 min	2 h 44 min
	Keskitumma	130 °C	500 g	50 min	2 h 39 min
			750 g	55 min	2 h 44 min
			1000 g	60 min	2 h 49 min
	Tumma	140 °C	500 g	55 min	2 h 44 min
			750 g	60 min	2 h 49 min
			1000 g	65 min	2 h 54 min

Tyyppi	Kuori	Paistolämpötila	Paino	Paistoaika	Käsittelyaika
			1000 g	65 min	2 h 54 min
ranska	Vaalea	115 °C	500 g	50 min	5 h 45 min
			750 g	55 min	5 h 50 min
			1000 g	60 min	5 h 55 min
	Keskitumma	125 °C	500 g	55 min	5 h 50 min
			750 g	60 min	5 h 55 min
			1000 g	65 min	6 h
	Tumma	135 °C	500 g	60 min	5 h 55 min
			750 g	65 min	6 h
			1000 g	70 min	6 h 5 min
Makea	Vaalea	105 °C	500 g	53 min	3 h 19 min
			750 g	57 min	3 h 22 min
			1000 g	58 min	3 h 23 min
	Keskitumma	115 °C	500 g	54 min	3 h 19 min
			750 g	57 min	3 h 22 min
			1000 g	60 min	3 h 25 min
	Tumma	135 °C	500 g	58 min	3 h 23 min
			750 g	61 min	3 h 26 min
			1000 g	64 min	3 h 29 min
Pikaleipä	Keskitumma	140 °C	n/a	25 min	58 min
Gluteeniton	Keskitumma	115 °C	750 g	95 min	2 h 54 min
			1000 g	100 min	2 h 59 min
Taikina	n/a	n/a	n/a	0 min	1 h 30 min
Pastataikina	n/a	n/a	n/a	0 min	14 min
Hillo	n/a	115 °C	n/a	45 min	1 h
Vain paistaminen	n/a	120 °C	n/a	10 min	10 min

Raaka-aineet ja välineet

Tässä kappaleessa esitellään muutamia leivän leivonnassa käytettäviä raaka-aineita ja välineitä. Jokaisella raaka-aineella on tietty tarkoituksensa. On tärkeää hankkia laadukkaita raaka-aineita ja käyttää niitä täsmälleen resepteissä mainittu määrä. Vaikka jotkin raaka-aineet voidaan vaihtaa toisiin, joidenkin raaka-aineiden vaihtaminen huonontaa leivontatulosta.

Aineet

Vehnäjauho

Vehnäjauhon proteiini (gluteeni) takaa leivän kuohkeuden ja rakenteen. Gluteeni muodostaa hiivaleivän rakenteen, sitoo ilmakuplat ja mahdollistaa leivän kohoamisen. Useimmat jauhot ovat valkaistuja. Tämä ei vaikuta paistotulokseen tai säilyvyyteen.

Kokojyvävehnä jauhoja

Kokojyvävehnä jauhot ovat karkeaksi jauhettuja jauhoja, jotka jauhetaan kokonaisista vehnäjyvistä kuorineen, alkioineen ja siemenvalkuaisineen. Kuori ja alkio muodostavat ruskean värin ja pähkinäisen maun sekä lisäävät kuidun määrää. Kokojyvävehnä jauhoista saadaan lyhyehköjä, kiinteitä leipiä.

Ruisjauho

Ruisjauho valmistetaan jauhamalla rukiinjyviä hienoksi. Vain vehnästä ja rukiista valmistetut jauhot sisältävät gluteenia muodostavia proteiineja. Rukiin gluteeni ei ole kovin joustavaa, minkä vuoksi ruisjauhoja on käytettävä yhdessä vehnäjauhojen kanssa.

Jyvät ja siemenet

Jyvät ja siemenet tarjoavat vaihtelua leipien rakenteeseen, makuun ja ulkonäköön. Ne lisäävät kuitupitoisuutta. Reseptin monijyvivilja voidaan korvata kolmen, viiden, seitsemän tai kahdentoista viljalajin viljalla. Rouhevehnä on kokojyvävehnän jyviä, jotka on rouhittu erikokoisiksi hiukkasiksi (toiset karkeampia, toiset hienompia). Bulgur on vehnän jyvä, josta on poistettu kuori ja joka on höyrytetty, kuivattu ja jauhettu. Luonnon leseet (sekä vehnä- että kauraleseet) katkovat gluteeniketjuja. Älä käytä sen vuoksi leseitä enempää kuin reseptissä ilmoitettu määrä.

Gluteenittomia jauhoja

Gluteenia on monissa jyvissä, kuten vehnässä, rukiissa, ohrassa ja kaurassa. Gluteeniton leipä valmistetaan pelkästään gluteenittomista jauhoista tai gluteenittomista leipäjauhoseoksista.

Semolina-jauho

Semolina on kermanen keltainen, kovasta durumvehnästä karkeaksi jauhettu jauho, joka sisältää runsaasti proteiinia. Sitä käytetään tuorepastan valmistukseen. Semolinasta valmistettua pastataikinaa on helpompi vaivata ja se säilyttää keittämisen aikana muotonsa paremmin kuin perusvehnäjauhoista valmistettu pastataikina. Voit korvata osan perus- tai kokojyvävehnäjauhoista semolinalla.

Rasvat

Rasvat pidättävät kosteutta ja siten pehmentävät leipää sekä lisäävät sen makua ja säilyvyyttä. Reseptissä mainittu kovetettu kasvirasva, margariini, voi tai öljy voidaan vaihtaa toiseen rasvatyyppiin. Eri rasvoilla leivotut leivät eroavat hieman toisistaan. Vältä vähäkalorista, pehmeää margariinia, koska sen suuri vesipitoisuus voi vaikuttaa hyvin voimakkaasti leivän kokoon ja rakenteeseen.

Suola

Suola säätelee hiivan toimintaa ja lisää makua. Älä koskaan jätä suolaa pois taikinasta. Käytettävät määrät ovat pieniä, mutta välttämättömiä. Ilman suolaa leipä saattaa kohota liikaa tai painua kokoon.

Sokerit

Sokerit toimivat hiivan ravintona ja lisäävät leipään makeutta sekä väriä leivän pintaan. Käytä valkoista kidesokeria, ellei reseptissä toisin mainita. Hunaja, fariinisokeri ja melassit antavat leivälle omaleimaisen maun ja värin. Aineen korvaaminen toisella saattaa vaikuttaa lopputulokseen. Voit käyttää aspartaamipohjaisia (ei sakkariinipohjaisia) kidesokerin korvikkeita. Käytä korviketta niin, että se vastaa sokerin määrää reseptissä.

Nesteet

Jauhoihin sekoitettava neste tuottaa joustavan taikinan. Maito tuottaa pehmeän rakenteen, kun taas vesi rapeuttaa leivän kuorta. Rasvaton maitojauhe ja piimäjauhe lisäävät ravintoarvoa ja samalla pehmentävät rakennetta. Rasvatonta maitojauhetta tai piimäjauhetta ei tarvitse sekoittaa veteen ennen käyttöä. Näiden jauheiden käyttö laajentaa sellaisten reseptien valikoimaa, joiden toteutuksessa voidaan hyödyntää ajastintointia. Älä käytä ajastinta tuoretta maitoa sisältävissä resepteissä. Piimäjauhe sekoittuu parhaiten, kun se lisätään jauhojen jälkeen. Jos korvaat veden ja maitojauheen maidolla, käytä maitoa reseptissä ilmoitetun vesimäärän verran. Voit käyttää maitoa sisältävissä resepteissä homogenisoitua 2- tai 1-prosenttista tai rasvatonta maitoa. Makeuttamattomia hedelmä- ja kasvismehuja voidaan käyttää resepteissä mainittuja määriä. Varmista mehujen tuoteselosteista, etteivät ne sisällä lisättyä suolaa, sokeria tai makeutusaineita.

Kananmunat

Kananmunat tuovat lisää väriä, runsautta ja makua. Käytä aina suurikokoisia kananmunia suoraan jääkaapista. Älä käytä ajastintointia resepteissä, jotka sisältävät tuoreita kananmunia.

Juusto

Älä purista juustoa tiiviisti mittalusikkaan mitatessasi. Vähärasvaiset juustot saattavat vaikuttaa leivän korkeuteen ja muotoon. Älä käytä ajastintointia resepteissä, jotka sisältävät juustoa.

Hiiva

Hiiva on hyvin pieni yksisoluihin eliö, joka käyttää ravinnokseen sokeria ja jauhojen hiilihydraatteja ja tuottaa hiilidioksidikaasua, joka aiheuttaa leivän kohoamisen. Veteen ja sokeriin sekoitettu hiiva herää vaivaamisen aikana ja täyttää taikinan pienillä kuplilla, joiden ansiosta taikina kohoaa. Paistamisen alkuvaiheessa taikina kohoaa, kunnes hiiva lopettaa toimintansa. Altistuminen ilmalle, kuumuus ja kosteus heikentävät hiivan aktiivisuutta. Käytä hiiva aina ennen sen viimeistä käyttöpäivää. Säilytä hiiva pakkauksen avaamisen jälkeen alkuperäisessä pakkauksessaan jääkaapissa ja käytä se 6 - 8 viikon kuluessa. Käytettävissä on kolme erilaista hiivatyyppeä - kuivahiiva, pikahiiva ja leipäkonehiiva. Leipäkonehiiva on erityisen aktiivinen hiivakanta, jossa on paljon askorbiinihappoa (C-vitamiini). Se kehitettiin nimenomaan käytettäväksi leipäkoneissa. Jos haluat korvata leipäkonehiivan kuivahiivalla tai pikahiivalla, lisää reseptissä annettuun määrään ¼-teelusikallinen hiivaa. Parhaan tuloksen saat käyttämällä reseptissä määriteltyä hiivatyyppeä. Kuumuus tappaa hiivan. On tärkeää, että täytteitä valmistaessasi annat aineiden, kuten sulatetun voin, jäähtyä ennen niiden käyttämistä. Säilytä hiivaa erillään nesteistä, rasvoista ja suolasta, koska ne hidastavat hiivan toimintaa. Älä lisää hiivaa yli reseptissä annetun määrän.

Kaneli ja valkosipuli estävät kohoamista. Jos käytät niitä, sijoita ne leipävuoaan nurkkaan. Näin varmistat, etteivät ne pääse kosketuksiin hiivan kanssa.

Hiivan toiminnan testaaminen

Liuota 1 tl sokeria 1,25 desilitraan haaleaa vettä mittakupissa. Ripottele pinnalle 2 teelusikallista hiivaa. Sekoita varovasti. Anna seoksen seistä koskemattomana 10 minuuttia. Seoksen tulisi olla vaahtoavaa ja voimakkaasti hiivan tuoksuista. Jos näin ei ole, osta uutta hiivaa.

Leipäjauhoseos

Leipäjauhoseoksia on saatavilla monissa kaupoissa. Leipäjauhoseos sisältää valmiiksi jauhot, suolan, sokerin ja hiivan oikeissa mittasuhteissaan, joten sitä on helppo käyttää. Siitä on myös saatavissa useita eri makuja ja tyyppisiä. Useimmiten riittää, että laitat leipävuokaan vettä tai maitoa ja voitaa tai öljyä leipäjauhopakkausten ohjeiden mukaisesti ja lisää leipäjauhoseoksen.

Raaka-aineiden mittaaminen

Täydellisen leivän aikaansaamiseksi on jokaista raaka-ainetta mitattava oikea määrä. Niinpä on tärkeää, että suoritat mittaukset oikein. Jopa 1 tai 2 virheellisesti mitattua teelusikallista (liikaa tai liian vähän) aiheuttaa suuren eron lopputuloksessa. Älä koskaan mittaa raaka-aineita leipävuoaan yläpuolella, koska tällöin aineita saattaa läikkyä leipävuokaan.

Vinkki: Jos sinun on lisättävä esim. 280 ml vettä, lisää 1 mittakupillinen (250 ml) vettä mittakupilla ja sitten 2 rkl (30 ml) mittalusikalla.

Säilytys

Säilytä jauho ilmatiiviissä astiassa viileässä ja kuivassa paikassa. Kuumuus ja kosteus tuhoavat jauhon kohoamiskyvyn. Jauho imee nopeasti sivumakuja, joten säilytä se erillään sipulista ja valkosipulista. Leipä säilyy tiiviisti suljetussa muovipussissa tai muussa ilmatiiviissä astiassa huoneenlämmössä 1 - 2 päivää. Ranskalaistyylliset leivät on säilytettävä paperipussissa tai kosketuksessa ilman kanssa, jotta ne säilyttävät rapean kuorensa. Tämän tyyppiset leivät ovat parhaimmillaan leipomispäivänä.

Lisäosat

Mittalusikka

- Voit käyttää laitteen mukana tullutta mittalusikkaa hiivan, sokerin, suolan, maitojauheen ja mausteiden mittaamiseen.
- Älä käytä kukkuraisia mittalusikkaisia, kun mittaat kuivia raaka-aineita. Täytä mittalusikka kevyesti kyseisillä aineilla (Kuva 1).
- Täytä lusikka ja tasoita sitten pinta metallilastan reunalla tai veitsen suoralla reunalla. Älä purista raaka-aineita tiiviisti lusikkaan tai ravista lusikkaa pinnan tasoittamiseksi (Kuva 2).
- Ainoa raaka-aine, jota täytyy puristaa tiiviisti mittalusikkaan, on fariinisokeri. Paina sokeria, kunnes se muotoutuu mittakupin mukaiseksi.

Mittakuppi

- Käytä nesteiden mittaamiseen asteikollista, läpinäkyvää mittakuppiä. Aseta mittakuppi tasaiselle pinnalle ja lue asteikkoa silmän tasolta. Lisää tai poista nestettä tarpeen mukaan (Kuva 3).

Vianmääritys

Tässä luvussa kuvataan tavallisimmat laitteen käyttöön liittyvät ongelmat. Ellet onnistu ratkaisemaan ongelmaa alla olevien ohjeiden avulla, ota yhteys Philipsin maakohtaiseen asiakaspalveluun.

Ongelmatilanteita ja niiden mahdolliset ratkaisut

	Vesi tai maito	Suola	Sokeri tai hunaja	Jauho	Hiiva	Muut
Leipä kohoaa ja sitten painuu	Vähennä 1 - 2 rkl, käytä kylmempää nestettä	Lisää ¼ tl		Lisää 1 - 2 rkl, käytä tuoreempia jauhoja, käytä oikeantyyppisiä jauhoja	Vähennä 1/8 - ¼ tl, käytä tuoretta hiivaa, käytä oikean tyyppistä hiivaa ja oikeita asetuksia	Tarkista virransaanti
Leipä kohoaa liikaa	Vähennä 1 - 2 rkl, käytä kylmempää nestettä	Lisää 1/4 tl	Vähennä ½ tl	Vähennä 1 - 2 rkl	Vähennä 1/8 - ¼ tl, käytä oikeantyyppistä hiivaa ja oikeita asetuksia	
Leipä ei kohoa riittävästi	Lisää 1 - 2 rkl	Vähennä 1/4 tl	Lisää ½ tl	Käytä tuoreempia jauhoja, käytä oikeantyyppisiä jauhoja	Lisää 1/8 - ¼ tl, käytä tuoretta hiivaa, käytä oikeantyyppistä hiivaa ja oikeita asetuksia	
Leipä on lyhyt ja raskas				Käytä tuoreempia jauhoja, käytä oikeantyyppisiä jauhoja	Lisää hiivaa, käytä tuoretta hiivaa ja oikeita asetuksia	Tarkista virransaanti
Kuori on liian vaalea			Lisää ½ tl			Valitse oikeat asetukset
Leipä on raaka						Tarkista virtalähde, valitse oikeat asetukset
Leipä on ylikypsä			Vähennä ½ tl			Valitse oikeat asetukset
Leipäseos ei ole sekoittunut						Asenna leipävuoka oikein, työnnä vaivausterä kunnolla vuossa olevan akselin päälle
Aukoista tulee savua						Puhdista lämmitysvastus
Mukauttaminen korkean ilmanalan asuinpaikkaan	Vähennä 1 - 2 rkl		Vähennä ½ tl		Vähennä 1/8 - ¼ tl	

Huomautus: Jos muutat raaka-ainemääriä, muuta ensin hiivan määrää. Jos tulos ei edelleenkaan ole tyydyttävä, muuta nesteiden määrää ja vasta viimeiseksi kuivien raaka-aineiden määrää.

Tavallisimmat kysymykset

Kysymys	Vastaus
Miksi leipien korkeus ja muoto toisinaan vaihtelee?	Leipä on hyvin herkkä ympäristön olosuhteille, kuten huoneenlämpö, säättilä, kosteus, korkeusolot, ilmavirtausten vaihtelut ja ajastimen käyttö. Leipän muoto voi vaihdella myös siinä tapauksessa, että käytettävät raaka-aineet eivät ole tuoreita tai niitä ei ole mitattu oikein.
Miten leipien muoto vaihtelee vuodenajan mukaan?	Kesällä leivät saattavat joskus painua kasaan (ja niiden keskelle muodostuu kuoppa) tai ne voivat kohota liikaa. Talvella leipä ei ehkä kohoaa kunnolla. Voit ratkaista tämän ongelman käyttämällä vettä, jonka lämpötila on 20 °C.
Miksi jauho toisinaan tarttuu leivän kylkeen?	Alun sekoitusvaiheessa pieniä jauhomääriä voi joskus tarttua leipävuolan reunoihin ja jäädä paistamisen aikana leivän kylkiin. Voit raaputtaa ne irti terävällä veitsellä.
Miksi taikina on joskus hyvin tahmeaa ja hankalasti työstettävää?	Taikina saattaa olla joskus tahmeaa (eli liian märkää) huoneenlämmön ja veden lämpötilan vuoksi. Kokeile käyttää kylmempää vettä.
Miksi leivän yläpinta on joskus repeytynyt?	Joskus taikina kohoaa liikaa, mikä saattaa aiheuttaa leivän pintaan repeämiä.
Voinko käyttää kananmunia, kun valmistan leipää laitteella?	Kyllä, vähennä veden määrää ja korvaa se kananmunilla. Laita ensin kananmunat mittakuppiin ja lisää sitten vettä reseptin mukaiseen merkkiin asti. Älä käytä ajastintoimintoa, koska kananmunat saattavat pilaantua.
Voinko käyttää tätä leipäkonetta muissa keittokirjoissa olevien reseptien toteuttamiseen?	Kyllä. Tämän kirjasen reseptit on kuitenkin erityisesti suunniteltu tälle laitteelle, ja tulokset saattavat vaihdella muista resepteistä käyttäessäsi. Jos kohtaat ongelmia muiden reseptien kohdalla, tutustu kappaleeseen Vianmääritys.

Kysymys	Vastaus
Miksi leivässä on joskus outo tuoksu?	Liian suuri määrä kuivahiivaa tai vanhentuneita raaka-aineita (etenkin jauhoja ja vettä) saattaa aiheuttaa leipään oudon tuoksun. Mittaa raaka-aineet aina huolellisesti ja käytä tuoreita raaka-aineita parhaan tuloksen saamiseksi.
Voinko käyttää kotona jauhettuja jauhoja?	Kaikki jauhantakarkeudet eivät välttämättä tuota tyydyttävää leivontatulosta. Parhaan tuloksen saamiseksi suosittelemme kotona jauhettujen jauhojen sekoittamista tavallisiin jauhoihin.

Recettes et programmes classiques**Recettes de pain classiques****Pain blanc (programmes 1 et 2)**

Programme : Basic White (Pain blanc)	500 g	750 g	1 000 g
Eau (27 °C) ou lait	220 ml	280 ml	350 ml
Lait en poudre (si vous utilisez de l'eau à la place du lait)	1 cuil. à soupe	1 cuil. à soupe ½	2 cuil. à soupe
Huile	1 cuil. à soupe	1 cuil. à soupe ½	2 cuil. à soupe
Sel	2/3 cuil. à café	1 cuil. à café	1 cuil. à café ½
Sucre	1 cuil. à soupe	1 cuil. à soupe ½	2 cuil. à soupe
Farine blanche	350 g (2 tasses ½)	455 g (3 tasses ¼)	560 g (4 tasses)
Levure de boulanger déshydratée	1 cuil. à café	1 cuil. à café	1 cuil. à café

Pain complet (programmes 3 et 4)

Programme : Whole Wheat (Pain complet)	500 g	750 g	1 000 g
Eau (27 °C)	230 ml	280 ml	350 ml
Huile	1 cuil. à soupe	1 cuil. à soupe	2 cuil. à soupe
Sel	1 cuil. à café	1 cuil. à café	2 cuil. à café
Miel OU sucre	2 cuil. à soupe	2 cuil. à soupe	2 cuil. à soupe
Farine complète	350 g	450 g	560 g
Levure de boulanger déshydratée	1 cuil. à café	1 cuil. à café	1 cuil. à café

Pain français (programme 5)

Programme : French (Pain français)	500 g	750 g	1 000 g
Eau (27 °C)	200 ml	260 ml	330 ml
Huile	1 cuil. à soupe	1 cuil. à soupe ½	2 cuil. à soupe
Sel	1 cuil. à café	1 cuil. à café ½	2 cuil. à café
Farine blanche	350 g (2 tasses ½)	450 g (3 tasses ¼)	560 g (4 tasses)
Levure de boulanger déshydratée	1 cuil. à café	1 cuil. à café	1 cuil. à café

Brioche (programme 6)

Programme : Sweet (Brioche)	500 g	750 g	1 000 g
Eau (27 °C) ou lait	180 ml	240 ml	300 ml
Lait en poudre (si vous utilisez de l'eau à la place du lait)	1 cuil. à soupe	1 cuil. à soupe ½	2 cuil. à soupe
Huile	1 cuil. à soupe ½	2 cuil. à soupe	3 cuil. à soupe
Sel	2/3 cuil. à café	1 cuil. à café	1 cuil. à café
Sucre	3 cuil. à soupe	4 cuil. à soupe	5 cuil. à soupe
Farine blanche	300 g (2 tasses)	400 g (2 tasses 2/3)	500 g (3 tasses 1/3)
Levure de boulanger déshydratée	1 cuil. à café	1 cuil. à café	1 cuil. à café

Pain ultra-rapide (programme 7)

Programme : Super Rapid (Pain ultra-rapide)	500 g	750 g	1 000 g
Eau (27 °C) ou lait	-	280 ml	350 ml
Lait en poudre (si vous utilisez de l'eau à la place du lait)	-	1 cuil. à soupe ½	2 cuil. à soupe
Huile	-	1 cuil. à soupe ½	2 cuil. à soupe
Sel	-	½ cuil. à café	1 cuil. à café

Programme : Super Rapid (Pain ultra-rapide)	500 g	750 g	1 000 g
Sucre	-	1 cuil. à soupe ½	2 cuil. à soupe
Farine blanche	-	450 g (3 tasses ¼)	560 g (4 tasses)
Levure de boulanger déshydratée	-	1 cuil. à café	4 cuil. à café

Pain sans gluten (programme 8)

Programme : Gluten Free (Pain sans gluten)	500 g	750 g	1 000 g
Eau (27 °C) ou lait	-	-	340 ml
Lait en poudre (si vous utilisez de l'eau à la place du lait)	-	-	2 cuil. à soupe
Huile	-	-	2 cuil. à soupe
Sel	-	-	1 cuil. à café ½
Sucre	-	-	2 cuil. à soupe
Farine sans gluten	-	-	560 g (4 tasses)
Levure de boulanger déshydratée	-	-	2 cuil. à café ¼

Pâte à pain/pizza (programme 9, éventuellement suivi du programme 12)

Programme : Dough (Pâte)	500 g	750 g	1 000 g
Eau (27 °C) ou lait	-	-	330 ml
Lait en poudre (si vous utilisez de l'eau à la place du lait)	-	-	2 cuil. à soupe
Huile	-	-	¼ tasse
Sel	-	-	2 cuil. à café
Sucre	-	-	4 cuil. à soupe
Farine blanche	-	-	560 g (4 tasses)
Levure de boulanger déshydratée	-	-	2 cuil. à café

Base pâtes (programme 10)

Programme : Pasta Dough (Base pâtes)	
Semoule	2 tasses
Gros œufs	3
Huile d'olive	2 cuil. à soupe
Sel	½ cuil. à café

Confiture de fraises ou de mûres (programme 11)

Programme : Jam (Confiture)	
Fruits frais ou surgelés (décongelés)	2 tasses
Sucre	1 tasse ½

Confiture de myrtilles, abricots, pêches ou poires (programme 11)

Programme : Jam (Confiture)	
Fruits frais ou surgelés (décongelés)	2 tasses
Sucre	1 tasse ½
Jus de citron	2 cuil. à soupe

Tableau de conversion

cuil. à café/cuil. à soupe/tasse	ml
¼ cuil. à café	1 ml
½ cuil. à café	2 ml
1 cuil. à café	5 ml
1 cuil. à soupe	15 ml
¼ tasse	50 ml
1/3 tasse	75 ml
½ tasse	125 ml
2/3 tasse	150 ml
¾ tasse	175 ml
1 tasse	250 ml

Temps de cuisson et températures

La température de maintien au chaud normale pour les pains et le mode de cuisson simple dans les tableaux ci-dessous est inférieure à 60 °C. La température de maintien au chaud pour la confiture est de 20 °C.

Le décalage maximal pouvant être programmé pour tous les pains à l'exception des pains ultra-rapides et sans gluten est de 13 heures. Le décalage maximal pour le mode de cuisson simple est de 1 heure 30 minutes.

Facultatif : ajout d'ingrédients supplémentaires pendant la préparation de la pâte

Programme	Ajout d'ingrédients supplémentaires (lorsque l'appareil émet un signal sonore)
Pain blanc	Au bout de 45 min
Pain blanc rapide	Au bout de 20 min
Pain complet	Au bout de 46 min
Pain complet rapide	Au bout de 19 min
Brioche	Au bout de 20 min
Pain sans gluten	Au bout de 17 min
Pâte	Au bout de 16 min

Temps et températures, étape de cuisson de la pâte

Type	Croûte	Température de cuisson	Poids	Temps de cuisson	Temps de traitement	
Blanc	Lumière	110 °C	500 g	45 min	3 h 50 min	
			750 g	50 min	3 h 55 min	
			1 000 g	55 min	4 h	
	Moyenne	120 °C	500 g	45 min	3 h 50 min	
			750 g	50 min	3 h 55 min	
			1 000 g	55 min	4 h	
Foncée	130 °C	500 g	60 min	4 h 5 min		
		750 g	65 min	4 h 10 min		
		1 000 g	70 min	4 h 15 min		
	Pain blanc rapide	Lumière	110 °C	500 g	45 min	2 h 40 min
				750 g	50 min	2 h 45 min
				1 000 g	55 min	2 h 50 min
Moyenne		120 °C	500 g	45 min	2 h 40 min	
			750 g	50 min	2 h 45 min	
			1 000 g	55 min	2 h 50 min	
			500 g	45 min	2 h 40 min	
			750 g	50 min	2 h 45 min	
			1 000 g	55 min	2 h 50 min	
Foncée	130 °C	500 g	55 min	2 h 50 min		

Type	Croûte	Température de cuisson	Poids	Temps de cuisson	Temps de traitement
			750 g	60 min	2 h 55 min
			1 000 g	65 min	3 h
Pain complet	Lumière	120 °C	500 g	45 min	3 h 45 min
			750 g	50 min	3 h 50 min
			1 000 g	55 min	3 h 55 min
	Moyenne	130 °C	500 g	50 min	3 h 50 min
			750 g	55 min	3 h 55 min
			1 000 g	60 min	4 h
	Foncée	140 °C	500 g	60 min	4 h
			750 g	65 min	4 h 5 min
			1 000 g	70 min	4 h 10 min
Pain complet rapide	Lumière	120 °C	500 g	45 min	2 h 34 min
			750 g	50 min	2 h 39 min
			1 000 g	55 min	2 h 44 min
	Moyenne	130 °C	500 g	50 min	2 h 39 min
			750 g	55 min	2 h 44 min
			1 000 g	60 min	2 h 49 min
	Foncée	140 °C	500 g	55 min	2 h 44 min
			750 g	60 min	2 h 49 min
			1 000 g	65 min	2 h 54 min
Français	Lumière	115 °C	500 g	50 min	5 h 45 min
			750 g	55 min	5 h 50 min
			1 000 g	60 min	5 h 55 min
	Moyenne	125 °C	500 g	55 min	5 h 50 min
			750 g	60 min	5 h 55 min
			1 000 g	65 min	6 heures
	Foncée	135 °C	500 g	60 min	5 h 55 min
			750 g	65 min	6 heures
			1 000 g	70 min	6 h 5 min
Brioche	Lumière	105 °C	500 g	53 min	3 h 19 min
			750 g	57 min	3 h 22 min
			1 000 g	58 min	3 h 23 min
	Moyenne	115 °C	500 g	54 min	3 h 19 min
			750 g	57 min	3 h 22 min
			1 000 g	60 min	3 h 25 min
	Foncée	135 °C	500 g	58 min	3 h 23 min
			750 g	61 min	3 h 26 min
			1 000 g	64 min	3 h 29 min
Pain ultra-rapide	Moyenne	140 °C	N/A	25 min	58 min
Pain sans gluten	Moyenne	115 °C	750 g	95 min	2 h 54 min
			1 000 g	100 min	2 h 59 min
Pâte	N/A	N/A	N/A	0 min	1 h et 30 min
Base pâtes	N/A	N/A	N/A	0 min	14 min
Confiture	N/A	115 °C	N/A	45 min	1 h
Cuisson simple	N/A	120 °C	N/A	10 min	10 min

Ingrédients et accessoires

Ce chapitre présente un certain nombre d'ingrédients et d'accessoires utilisés pour faire du pain. Chacun de ces ingrédients a son utilité. Il est important de vous procurer des ingrédients de bonne qualité et de bien respecter les quantités précisées dans les recettes. Bien que certains ingrédients soient interchangeables, certains autres peuvent donner de mauvais résultats.

Ingrédients

Farine blanche

La farine blanche contient suffisamment de protéines (gluten) pour apporter volume et texture au pain. C'est le gluten qui forme les parois des alvéoles de la mie, piège les bulles d'air et permet au pain de lever. La plupart des farines sont blanchies, ce qui n'affecte ni le résultat ni la durée de conservation du pain.

Farine complète

La farine complète est une farine grossièrement moulue à partir de la totalité du grain de blé : son, germe et endosperme. Le son et le germe donnent à la farine une couleur brune et un goût de noisette, et augmentent son taux de fibres. Elle donne un pain plus dense.

Farine de seigle

La farine de seigle s'obtient en moulant des grains de seigle. Seules les farines de blé et de seigle contiennent des protéines formant du gluten. Toutefois, le gluten de la farine de seigle n'étant pas très élastique, cette dernière doit être utilisée mélangée à de la farine de blé.

Céréales et graines

Les céréales et graines permettent de faire varier la texture, le goût et l'apparence des pains. Elles augmentent le taux de fibres. Des mélanges de 3, 5, 7 ou 12 graines et céréales peuvent être utilisés indifféremment dans une recette de pain aux céréales. Le blé concassé est un grain de blé complet réduit en plusieurs morceaux de différentes tailles, de gros à fin. Le boulgour est un grain de blé débarrassé de son son, puis cuit à la vapeur, séché et concassé. Le son naturel, qu'il provienne du blé ou de l'avoine, coupe les filaments de gluten. N'augmentez donc pas la quantité de son indiquée dans la recette.

Farine sans gluten

Le gluten est présent dans de nombreuses céréales notamment le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, etc. Le pain sans gluten doit être réalisé exclusivement à partir de farine sans gluten ou de mélanges à pain sans gluten.

Semoule

La semoule, une farine jaune clair grossière fabriquée à partir de blé dur, est riche en protéines. Elle est utilisée pour la fabrication de pâtes fraîches. Une base pour pâtes réalisée avec de la semoule est plus facile à travailler et reste plus ferme à la cuisson qu'une pâte réalisée avec de la farine blanche. Vous pouvez remplacer une partie de la farine blanche ou complète par de la semoule.

Graisses

Les graisses rendent le pain plus moelleux et goûteux, et augmentent sa durée de conservation en retenant l'humidité. La margarine, le beurre et l'huile sont interchangeables dans les recettes, tout en donnant des résultats légèrement différents. Évitez la margarine allégée, car sa forte teneur en eau peut affecter la taille et la texture du pain.

Sel

Le sel limite l'action de la levure et rehausse le goût. N'omettez jamais le sel dans la pâte. Il est utilisé en quantité réduite mais nécessaire. Sans sel, le pain pourrait trop lever ou retomber.

Sucres

Les sucres nourrissent la levure, donnent un goût sucré au pain et rendent sa croûte plus colorée. Sauf indication contraire dans la recette, utilisez du sucre blanc en poudre. Le miel, le sucre brun et la mélasse donnent au pain un goût et une couleur particuliers. Toute substitution risque d'affecter le résultat final.

Les succédanés de sucre en poudre à base d'aspartame (et non de saccharine) peuvent être utilisés. Utilisez la même quantité que celle indiquée pour le sucre dans la recette.

Liquides

Le mélange de liquides et de farine produit une pâte élastique. Le lait permet d'obtenir une texture moelleuse, et l'eau une croûte croquante. Les poudres de lait écrémé et de petit-lait améliorent la valeur nutritive du pain tout en augmentant son moelleux. Il n'est pas nécessaire de reconstituer les poudres de lait écrémé ou de petit-lait. Ces poudres permettent d'augmenter le nombre de recettes pouvant être utilisées avec le programmeur. N'utilisez pas le programmeur avec des recettes nécessitant du lait frais. La poudre de petit-lait se mélange généralement mieux lorsqu'elle est ajoutée après la farine.

Si vous remplacez l'eau et le lait en poudre par du lait, utilisez-le en même quantité que l'eau. Vous pouvez opter pour du lait homogénéisé, écrémé ou demi-écrémé dans les recettes contenant du lait. Des jus de fruits ou de légumes peuvent être utilisés dans les quantités indiquées dans les recettes. Lisez les étiquettes des jus pour vérifier qu'ils ne contiennent pas de sel et de sucre ajoutés, ou d'édulcorants.

Œufs

Les œufs apportent couleur, richesse et goût. Utilisez toujours de gros œufs directement sortis du réfrigérateur. N'utilisez pas le programmeur pour les recettes nécessitant des œufs frais.

Fromage

Ne tassez pas le fromage dans la cuillère de mesure. Les fromages allégés peuvent affecter le volume et la forme du pain. N'utilisez pas le programmeur pour les recettes nécessitant du fromage.

Levure de boulanger

La levure est un organisme unicellulaire minuscule. Il se nourrit des hydrates de carbone de la farine et du sucre et produit du dioxyde de carbone, qui fait gonfler le pain. Mélangée à de l'eau et à du sucre, les levures se réactivent lors du pétrissage et remplissent la pâte de petites bulles qui font lever le pain. La cuisson finit de faire lever la pâte, jusqu'à ce que les levures deviennent inactives. L'activité des levures diminue avec l'exposition à l'air, la chaleur et l'humidité. Utilisez toujours de la levure n'ayant pas dépassé sa date de péremption. Une fois le paquet ouvert, conservez la levure au réfrigérateur dans son paquet d'origine, et utilisez-la sous 6 à 8 semaines. Il existe 3 types de levure : active déshydratée, fraîche, et spéciale machine à pain. La levure spéciale machine à pain est une levure particulièrement active, contenant une dose importante d'acide ascorbique (vitamine C). Elle a été spécialement développée pour les machines à pain. Si vous souhaitez la remplacer par de la levure active déshydratée ou fraîche, augmentez la quantité indiquée dans la recette de $\frac{1}{4}$ de cuillère à café. Pour un résultat optimal, utilisez le type de levure spécifié dans la recette. La chaleur tue les levures. Lorsque vous préparez des farces, il est important de laisser les ingrédients tels que le beurre fondu refroidir avant de les utiliser. Éviter le contact des levures avec les liquides, les graisses et le sel car ces ingrédients ralentissent leur activité. N'augmentez pas la quantité de levure indiquée dans la recette.

La cannelle et l'ail empêchent la pâte de lever. Si vous utilisez ces ingrédients, placez-les dans un coin du moule à pain de manière à ce qu'ils ne rentrent pas en contact avec la levure.

Vérification de l'activité de la levure

Dissolvez 1 cuillère à café de sucre dans $\frac{1}{2}$ tasse d'eau tiède dans un verre mesureur. Saupoudrez 2 cuillères à café de levure à la surface. Mélangez délicatement. Laissez le mélange reposer sans y toucher pendant 10 minutes. Il doit devenir mousseux et sentir la levure. Si ce n'est pas le cas, rachetez de la levure.

Mélanges à pain

Les mélanges à pain sont disponibles dans de nombreux magasins. Pratiques, ils réunissent farine, sel, sucre et levure dans les bonnes proportions et se déclinent sous différents goûts et variétés. Dans la plupart des cas, il suffit d'ajouter de l'eau ou du lait ainsi que du beurre ou de l'huile dans le moule à pain, comme précisé dans les instructions sur l'emballage du mélange, puis d'ajouter le mélange à pain.

Mesure des ingrédients

L'obtention de pains parfaits dépend du respect des quantités indiquées pour chaque ingrédient. Il est donc important de mesurer les ingrédients correctement. Même 1 ou 2 cuillères à soupe mal mesurées (trop ou trop peu remplies) peuvent faire la différence. Ne mesurez jamais les ingrédients au-dessus du moule à pain car vous risqueriez d'en faire tomber dans le moule.

Conseil : Lorsque vous devez ajouter 280 ml d'eau, par exemple, ajoutez une tasse d'eau (250 ml) à l'aide du verre mesureur, puis complétez avec 2 cuillères à soupe d'eau (30 ml) à l'aide de la cuillère de mesure.

Rangement

Conservez la farine dans une boîte hermétique rangée dans un endroit frais et sec. Au contact de la chaleur et de l'humidité, la farine perd ses qualités et sa capacité à lever. La farine absorbant rapidement les odeurs, ne la conservez pas à proximité des oignons ou de l'ail. Le pain se conserve emballé soigneusement dans un sac en plastique ou rangé dans une boîte hermétique à température ambiante pendant 1 à 2 jours. Les pains français se conservent dans un sac en papier ou à l'air libre pour que leur croûte ne ramollisse pas. Ils sont meilleurs mangés le jour même.

Accessoires

Cuillère de mesure

- La cuillère de mesure permet de mesurer la levure, le sucre, le sel, le lait en poudre et les épices.
- Ne prélevez pas directement les ingrédients secs avec la cuillère de mesure. Versez-les plutôt dans cette dernière à l'aide d'une cuillère classique (fig. 1).
- Remplissez la cuillère jusqu'à ce qu'elle soit bombée, arasez-la avec le bord d'une spatule métallique ou le bord droit d'un couteau. Ne tassez pas les ingrédients dans la cuillère et ne la secouez pas pour l'araser (fig. 2).
- Le seul ingrédient qui doit être tassé dans la cuillère de mesure est le sucre brun. Il doit prendre la forme de son contenant.

Verre mesureur

- Utilisez un verre mesureur transparent pour tous les liquides. Posez-le sur une surface plane et alignez vos yeux au niveau de la graduation pour lire la mesure. Si nécessaire, ajoutez ou retirez du liquide (fig. 3).

Dépannage

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problèmes et solutions éventuelles

	Eau ou lait	Sel	Sucre ou miel	Farine	Levure de boulanger	Autre
Le pain gonfle, puis retombe	Diminuez la quantité de 1 à 2 cuillères à soupe, utilisez un liquide plus froid	Augmentez la quantité de ¼ de cuillère à café		Augmentez la quantité de 1 à 2 cuillères à soupe, utilisez de la farine plus récente, utilisez le bon type de farine	Diminuez la quantité de 1/8 à ¼ de cuillère à café, utilisez de la levure récente, utilisez le bon type de levure et le bon réglage	Vérifiez l'alimentation électrique
Le pain gonfle trop	Diminuez la quantité de 1 à 2 cuillères à soupe, utilisez un liquide plus froid	Augmentez la quantité de 1/4 de cuillère à café	Diminuez la quantité de ½ de cuillère à café	Diminuez la quantité de 1 à 2 cuillères à soupe	Diminuez la quantité de 1/8 à ¼ de cuillère à café, utilisez le bon type de levure et le bon réglage	
Le pain ne gonfle pas suffisamment	Augmentez la quantité de 1 à 2 cuillères à soupe	Diminuez la quantité de 1/4 de cuillère à café	Augmentez la quantité de ½ de cuillère à café	Utilisez de la farine plus récente, utilisez le bon type de farine	Augmentez la quantité de 1/8 à ¼ de cuillère à café, utilisez de la levure récente, utilisez le bon type de levure et le bon réglage	
Le pain est compact et lourd				Utilisez de la farine plus récente, utilisez le bon type de farine	Ajoutez de la levure, utilisez de la levure récente, utilisez le bon type de levure et le bon réglage	Vérifiez l'alimentation électrique
La croûte est trop claire			Augmentez la quantité de ½ de cuillère à café			Sélectionnez les bons réglages
Le pain n'est pas assez cuit						Vérifiez l'alimentation électrique, sélectionnez les bons réglages
Le pain est trop cuit			Diminuez la quantité de ½ de cuillère à café			Sélectionnez les bons réglages
La pâte n'est pas mélangée						Placez correctement le moule à pain, fixez correctement la lame de pétrissage à l'axe dans le moule à pain
De la fumée se dégage des événements						Nettoyez la résistance chauffante
Ajustement en haute altitude	Diminuez la quantité de 1 à 2 cuillères à soupe		Diminuez la quantité de ½ de cuillère à café		Diminuez la quantité de 1/8-¼ de cuillère à café	

Remarque : Lorsque vous ajustez les quantités d'ingrédients, commencez par modifier la quantité de levure. Si le résultat n'est toujours pas satisfaisant, ajustez les quantités des liquides, puis des ingrédients secs.

Foire aux questions

Question	Réponse
Pourquoi les pains n'ont-ils pas tous la même taille et forme ?	Le pain est très sensible à différents facteurs de son environnement, tels que la température de la pièce, les conditions météorologiques, l'humidité, l'altitude, les courants d'air et l'utilisation d'un programmeur. La taille du pain peut également être affectée par l'utilisation d'ingrédients éventés ou mal mesurés.
Comment la taille des pains évolue-t-elle en fonction des saisons ?	En été, il arrive que les pains retombent (avec une dépression au milieu) ou gonflent trop. En hiver, il se peut qu'ils lèvent mal. Vous pouvez résoudre ce problème en utilisant de l'eau à 20 °C.
Pourquoi de la farine adhère-t-elle sur le bord du pain ?	Lors du mélange initial de la pâte, il peut arriver qu'une petite quantité de farine attache au bord du moule à pain, puis adhère au pain lors de la cuisson. Si c'est le cas, grattez-la au couteau.
Pourquoi la pâte est-elle parfois très collante et difficile à travailler ?	Il arrive que la pâte soit collante (elle a un taux d'humidité trop élevé) pour une raison de température de la pièce ou de l'eau. Utilisez de l'eau plus froide pour faire votre pâte.
Pourquoi le dessus du pain est-il parfois craquelé ?	Il arrive que la pâte lève trop, ce qui peut faire craquelier la surface du pain.
Puis-je utiliser des recettes contenant des œufs avec cet appareil ?	Oui, remplacez une partie de l'eau par des œufs. Versez les œufs dans le verre mesureur, puis ajoutez l'eau jusqu'au niveau indiqué dans la recette. Ne vous servez pas du programmeur lorsque vous utilisez des œufs, car ils pourraient se gâter.
Puis-je utiliser des recettes trouvées dans d'autres livres de cuisine avec cette machine à pain ?	Oui. Toutefois, les recettes réunies dans ce livret ont été spécialement conçues pour cet appareil, et les résultats obtenus avec d'autres recettes peuvent être variables. En cas de problème avec d'autres recettes, consultez le chapitre Dépannage.
Pourquoi l'odeur du pain est-elle parfois étrange ?	Une odeur étrange peut provenir d'une quantité trop importante de levure active déshydratée, ou d'ingrédients manquant de fraîcheur (surtout la farine et l'eau). Mesurez toujours attentivement les ingrédients et utilisez des ingrédients de première fraîcheur pour des résultats optimaux.
Puis-je utiliser de la farine « maison » ?	Selon la finesse de la farine, il est possible que le résultat soit décevant. Nous vous recommandons de mélanger farine « maison » et farine du commerce pour un résultat optimal.

Standaardprogramma's en -recepten**Standaardbroodrecepten****Gewoon witbrood (programma 1 en 2)**

Programma: Basic White	500 g	750 g	1000 g
Water (27°C) of melk	220 ml	280 ml	350 ml
Melkpoeder (als u water in plaats van melk gebruikt)	1 el	1½ el	2 el
Olie	1 el	1½ el	2 el
Zout	2/3 tl	1 tl	1½ tl
Suiker	1 el	1½ el	2 el
Witte bloem	350 g (2½ kopje)	455 g (3¼ kopje)	560 g (4 kopjes)
Droge gist	1 tl	1 tl	1 tl

Volkorenbrood (programma 3 en 4)

Programma: Whole Wheat	500 g	750 g	1000 g
Water (27°C)	230 ml	280 ml	350 ml
Olie	1 el	1 el	2 el
Zout	1 tl	1 tl	2 tl
Honing OF suiker	2 el	2 el	2 el
Volkorenmeel	350 g	450 g	560 g
Droge gist	1 tl	1 tl	1 tl

Frans brood (programma 5)

Programma: French	500 g	750 g	1000 g
Water (27°C)	200 ml	260 ml	330 ml
Olie	1 el	1½ el	2 el
Zout	1 tl	1½ tl	2 tl
Witte bloem	350 g (2½ kopje)	450 g (3¼ kopje)	560 g (4 kopjes)
Droge gist	1 tl	1 tl	1 tl

Zoet brood (programma 6)

Programma: Sweet	500 g	750 g	1000 g
Water (27°C) of melk	180 ml	240 ml	300 ml
Melkpoeder (als u water in plaats van melk gebruikt)	1 el	1½ el	2 el
Olie	1½ el	2 el	3 el
Zout	2/3 tl	1 tl	1 tl
Suiker	3 el	4 el	5 el
Witte bloem	300 g (2 kopjes)	400 g (2 2/3 kopje)	500 g (3 1/3 kopje)
Droge gist	1 tl	1 tl	1 tl

Supersnel brood (programma 7)

Programma: Super Rapid	500 g	750 g	1000 g
Water (27°C) of melk	-	280 ml	350 ml
Melkpoeder (als u water in plaats van melk gebruikt)	-	1½ el	2 el
Olie	-	1½ el	2 el
Zout	-	½ tl	1 tl
Suiker	-	1½ el	2 el
Witte bloem	-	450 g (3¼ kopje)	560 g (4 kopjes)
Droge gist	-	1 tl	4 tl

Glutenvrij brood (programma 8)

Programma: Gluten Free	500 g	750 g	1000 g
Water (27°C) of melk	-	-	340 ml
Melkpoeder (als u water in plaats van melk gebruikt)	-	-	2 el
Olie	-	-	2 el
Zout	-	-	1½ tl
Suiker	-	-	2 el
Glutenvrije bloem	-	-	560 g (4 kopjes)
Droge gist	-	-	2¼ tl

(Pizza)deeg (programma 9, vervolgens desgewenst programma 12)

Programma: Dough	500 g	750 g	1000 g
Water (27°C) of melk	-	-	330 ml
Melkpoeder (als u water in plaats van melk gebruikt)	-	-	2 el
Olie	-	-	¼ kopje
Zout	-	-	2 tl
Suiker	-	-	4 el
Witte bloem	-	-	560 g (4 kopjes)
Droge gist	-	-	2 tl

Pastadeeg (programma 10)

Programma: Pasta Dough	
Griesmeel	2 kopjes
Grote eieren	3
Olijfolie	2 el
Zout	½ tl

Aardbeien- of bramenjam (programma 11)

Programma: Jam	
Vers of bevroren (ontdood) fruit	2 kopjes
Suiker	1½ kopje

Bosbessen-, abrikozen-, perziken- of perenjam (programma 11)

Programma: Jam	
Vers of bevroren (ontdood) fruit	2 kopjes
Suiker	1½ kopje
Citroensap	2 el

Conversietabel

tl/el/kopje	ml
¼ tl	1 ml
½ tl	2 ml
1 tl	5 ml
1 el	15 ml
¼ kopje	50 ml
1/3 kopje	75 ml
½ kopje	125 ml
2/3 kopje	150 ml
¾ kopje	175 ml
1 kopje	250 ml

Baktijden en -temperaturen

De standaardwarmhoudtemperatuur voor de broodsoorten en Bake Only in de volgende tabellen is 60°C.

De warmhoudtemperatuur voor jam is 20°C.

U kunt voor alle broden behalve Super Rapid en Gluten Free een maximale vertragingstijd van 13 uur instellen.

De maximale vertragingstijd voor Bake Only is 1 uur en 30 minuten.

Optioneel: extra ingrediënten toevoegen in de deegfase

Programma	Extra ingrediënten toevoegen (als het apparaat piept)
Basic White	Na 45 min.
White Rapid	Na 20 min.
Whole Wheat	Na 46 min.
Whole Wheat Rapid	Na 19 min.
Sweet	Na 20 min.
Gluten Free	Na 17 min.
Dough	Na 16 min.

Duur en temperaturen in de bakfase

Type	Korst	Baktemp.	Gewicht	Baktijd	Procestijd
Wit	Licht	110°C	500 g	45 min.	3 uur 50 min.
			750 g	50 min.	3 uur 55 min.
			1000 g	55 min.	4 uur
	Gemiddeld	120°C	500 g	45 min.	3 uur 50 min.
			750 g	50 min.	3 uur 55 min.
			1000 g	55 min.	4 uur
	Donker	130°C	500 g	60 min.	4 uur 5 min.
			750 g	65 min.	4 uur 10 min.
			1000 g	70 min.	4 uur 15 min.
White Rapid	Licht	110°C	500 g	45 min.	2 uur 40 min.
			750 g	50 min.	2 uur 45 min.
			1000 g	55 min.	2 uur 50 min.
	Gemiddeld	120°C	500 g	45 min.	2 uur 40 min.
			750 g	50 min.	2 uur 45 min.
			1000 g	55 min.	2 uur 50 min.
	Donker	130°C	500 g	55 min.	2 uur 50 min.
			750 g	60 min.	2 uur 55 min.
			1000 g	65 min.	3 uur
Whole Wheat	Licht	120°C	500 g	45 min.	3 uur 45 min.
			750 g	50 min.	3 uur 50 min.
			1000 g	55 min.	3 uur 55 min.
	Gemiddeld	130°C	500 g	50 min.	3 uur 50 min.
			750 g	55 min.	3 uur 55 min.
			1000 g	60 min.	4 uur
	Donker	140°C	500 g	60 min.	4 uur
			750 g	65 min.	4 uur 5 min.
			1000 g	70 min.	4 uur 10 min.
Whole Wheat Rapid	Licht	120°C	500 g	45 min.	2 uur 34 min.
			750 g	50 min.	2 uur 39 min.
			1000 g	55 min.	2 uur 44 min.
	Gemiddeld	130°C	500 g	50 min.	2 uur 39 min.
			750 g	55 min.	2 uur 44 min.
			1000 g	60 min.	2 uur 49 min.
	Donker	140°C	500 g	55 min.	2 uur 44 min.
			750 g	60 min.	2 uur 49 min.

Type	Korst	Baktemp.	Gewicht	Baktijd	Procestijd
			1000 g	65 min.	2 uur 54 min.
French	Licht	115°C	500 g	50 min.	5 uur 45 min.
			750 g	55 min.	5 uur 50 min.
			1000 g	60 min.	5 uur 55 min.
	Gemiddeld	125°C	500 g	55 min.	5 uur 50 min.
750 g			60 min.	5 uur 55 min.	
1000 g			65 min.	6 uur	
	Donker	135°C	500 g	60 min.	5 uur 55 min.
750 g			65 min.	6 uur	
1000 g			70 min.	6 uur 5 min.	
Sweet	Licht	105°C	500 g	53 min.	3 uur 19 min.
			750 g	57 min.	3 uur 22 min.
			1000 g	58 min.	3 uur 23 min.
	Gemiddeld	115°C	500 g	54 min.	3 uur 19 min.
750 g			57 min.	3 uur 22 min.	
1000 g			60 min.	3 uur 25 min.	
	Donker	135°C	500 g	58 min.	3 uur 23 min.
750 g			61 min.	3 uur 26 min.	
1000 g			64 min.	3 uur 29 min.	
Super Rapid	Gemiddeld	140°C	n.v.t.	25 min.	58 min.
Gluten Free	Gemiddeld	115°C	750 g	95 min.	2 uur 54 min.
			1000 g	100 min.	2 uur 59 min.
Dough	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	0 min.	1 uur 30 min.
Pasta Dough	n.v.t.	n.v.t.	n.v.t.	0 min.	14 min.
Jam	n.v.t.	115°C	n.v.t.	45 min.	1 uur
Bake Only	n.v.t.	120°C	n.v.t.	10 min.	10 min.

Ingrediënten en keukengerei

In dit hoofdstuk wordt een aantal ingrediënten en hulpmiddelen voor het bakken van brood beschreven. Elk ingrediënt heeft een speciaal doel. Het is belangrijk kwaliteitsingrediënten te kopen en deze te gebruiken in de precieze hoeveelheden die in de recepten zijn aangegeven. Bepaalde ingrediënten kunnen uitstekend door andere worden vervangen, terwijl andere teleurstellende bakresultaten zullen opleveren.

Ingrediënten

Witte bloem

Witte bloem bevat genoeg eiwit (gluten) om brood een behoorlijke hoeveelheid volume en textuur te geven. Gluten vormt de celwandstructuur; houdt de luchtbelletjes vast en zorgt ervoor dat het brood kan rijzen. De meeste bloem is gebleekt. Dit heeft geen invloed op de bakprestaties of de houdbaarheid.

Volkorenmeel

Volkorenmeel is een grof soort meel dat wordt gemalen van de hele tarwekorrel: zemel, kiem en kiemwit. De zemel en kiem zorgen voor de bruine kleur en nootachtige smaak en verhogen het vezelgehalte. Met volkorenmeel bakt u kortere, compactere broden.

Roggemeel

Roggemeel bestaat uit fijngemalen roggekorrels. Alleen meelsoorten die van tarwe en rogge zijn gemaakt, bevatten glutenvormende eiwitten. De gluten in roggemeel is niet erg elastisch, zodat roggemeel in combinatie met tarwebloem moet worden gebruikt.

Granen, graanproducten en zaden

Graanproducten, graankorrels en zaden zorgen voor verscheidenheid in textuur, smaak en uiterlijk van broden. Ze verhogen het vezelgehalte. In recepten met drie, vijf, zeven of twaalf granen kunt u deze vervangen door elk ander meergranenproduct. Gebroken tarwe bestaat uit hele tarwekorrels die in deeltjes van verschillende grootte zijn gebroken. Bulgur bestaat uit gestoomde, gedroogde en gemalen tarwekorrels waarvan de zemel is verwijderd. Natuurlijke zemelen (tarwe- zowel als haverzemelen) verbreken de glutenketens. Gebruik dus niet meer zemelen dan in het recept is vermeld.

Glutenvrije bloem

Gluten zit in veel granen zoals tarwe, rogge, gerst, haver, enz. Glutenvrij brood kan alleen worden gemaakt van glutenvrije bloem of glutenvrije broodmixen.

Griesmeel

Griesmeel, een roomgeel, grofgemalen meel van harde tarwe, is rijk aan eiwitten. Het wordt gebruikt om verse pasta te maken. Pastadeeg van griesmeel is gemakkelijker te kneden en behoudt tijdens het koken beter zijn vorm dan pastadeeg van standaardbloem. U kunt standaardbloem of volkorenmeel gedeeltelijk vervangen door griesmeel.

Vetten

Vetten maken het brood smeuijg, smakelijker en langer houdbaar door het vochtgehalte vast te houden. In recepten kunt u bakvet, margarine, boter of olie gebruiken. Broden die met deze vetten zijn gebakken, zullen enigszins variëren. U kunt beter geen caloriearme zachte margarine gebruiken, omdat het hogere watergehalte de grootte en textuur van broden aanzienlijk kan beïnvloeden.

Zout

Zout regelt de werking van het gist en draagt bij aan de smaak. Voeg altijd zout aan het deeg toe. De gebruikte hoeveelheden zijn klein maar onontbeerlijk. Zonder zout kan het brood te hoog rijzen of inzakken.

Suikers

Suikers zorgen dat het gist beter werkt, maken het brood zoeter en geven de korst meer kleur. Gebruik witte kristalsuiker tenzij anders vermeld in het recept. Honing, bruine suiker en stroop geven brood een unieke smaak en kleur. Als u een van deze producten gebruikt, zal het brood waarschijnlijk anders uitvallen.

U kunt suikersubstituten met aspartaam (niet met sacharine) in korrelvorm gebruiken. Vervang de suiker in het recept door dezelfde hoeveelheid zoetstof.

Vloeistoffen

Door de bloem met vloeistof te vermengen, krijgt u een elastisch deeg. Melk geeft een smeuijgere textuur; terwijl water de korst knapperiger maakt. Magere-melkpoeder en karnemelkpoeder verhogen de voedingswaarde en geven een zachtere textuur. U hoeft magere-melkpoeder of karnemelkpoeder niet eerst op te lossen. Gebruik van deze poeders vergroot het aantal recepten dat in combinatie met de timerfunctie gebruikt kan worden. Gebruik de timerfunctie niet voor recepten met verse melk. Karnemelkpoeder laat zich doorgaans gemakkelijker mengen wanneer u het na de bloem toevoegt.

Als u water en melkpoeder vervangt door melk, gebruik dan dezelfde hoeveelheid melk als water. In recepten met melk kunt u gehomogeniseerde melk met een vetgehalte van 2% of 1% of magere melk gebruiken. U kunt ongezoete fruit- en groentesappen gebruiken in de hoeveelheden die in de recepten worden vermeld. Lees de etiketten van deze sappen om te controleren of ze geen toegevoegd zout of suiker of toegevoegde zoetstoffen bevatten.

Eieren

Voor extra kleur en smaak kunt u recepten verrijken met eieren. Gebruik altijd grote eieren rechtstreeks uit de koelkast. Gebruik de timerfunctie niet voor recepten met eieren.

Kaas

Druk kaas niet aan wanneer u deze in het maatschepje afmeet. Bij gebruik van magere kaassoorten kunnen de hoogte en vorm van het brood afwijken. Gebruik de timerfunctie niet voor recepten met kaas.

Gist

Gist is een eencellig, levend micro-organisme dat zich voedt met de koolhydraten in bloem en suiker om koolzuurgas te produceren, waardoor brood rijst. Bij vermenging met water en suiker wordt de gist tijdens het kneedproces geactiveerd, waardoor zich luchtbelletjes in het deeg vormen die zorgen dat het rijst. Tijdens het bakken rijst het deeg in eerste instantie hoger tot de gist inactief wordt. Bij blootstelling aan lucht, hoge temperaturen en vocht neemt de gistactiviteit af. Gebruik gist altijd vóór de uiterste gebruiksdatum. Als u na het bakken gist over hebt, kunt u deze 6-8 weken in de koelkast bewaren (in de oorspronkelijke verpakking). Er zijn 3 soorten gist verkrijgbaar: actieve droge gist, instantgist en gist voor de broodbakmachine. De laatste soort gist is bijzonder actief, met een hoog gehalte aan ascorbinezuur (vitamine C). Deze soort is speciaal voor gebruik in broodbakmachines ontwikkeld. Als u gist voor de broodbakmachine wilt vervangen door actieve droge gist of instantgist, moet u ¼ theelepel meer gebruiken dan in het recept is aangegeven. Gebruik voor optimale resultaten de soort gist die in het recept wordt vermeld. Gist gaat dood bij hoge temperaturen. Wanneer u vullingen maakt, is het dus belangrijk dat u ingrediënten zoals gesmolten boter laat afkoelen voordat u ze verwerkt. Houd gist uit de buurt van vloeistoffen, vetten en zout, omdat de activiteit hierdoor wordt vertraagd. Gebruik niet meer gist dan in het recept is aangegeven.

Kaneel en knoflook hinderen het rijstproces. Als u deze ingrediënten gebruikt, voeg ze dan in de hoek van de broodpan toe om te voorkomen dat ze in contact komen met de gist.

De activiteit van gist testen

Los 1 theelepel suiker in een maatbeker op in ½ kopje lauw water. Strooi er 2 theelepels gist bij. Roer voorzichtig. Laat het mengsel 10 minuten staan. Het mengsel is nu bedekt met schuim en ruikt sterk naar gist. Als dit niet het geval is, koop dan nieuwe gist.

Broodmix

In tal van winkels kunt u broodmix kopen. Broodmix bevat bloem, zout, suiker en gist in de juiste verhoudingen, en is dus gemakkelijk te gebruiken. Er is een aantal verschillende smaken en varianten. In de meeste gevallen hoeft u alleen water of melk, en boter of olie in de broodpan te doen, zoals aangegeven in de instructies op het pak, waarna u de broodmix toevoegt.

Ingrediënten afmeten

Voor perfecte broden moet u de juiste hoeveelheden ingrediënten gebruiken. Daarom is het belangrijk dat u ingrediënten correct afmeet. 1 of 2 slordig afgemeten eetlepels (te vol of niet vol genoeg) maken al een groot verschil voor het eindresultaat. Meet ingrediënten nooit af boven de broodpan, om te voorkomen dat u ingrediënten in de pan morst.

Tip: Als een recept bijvoorbeeld 280 ml water voorschrijft, voegt u eerst 1 kop (250 ml) toe met de maatbeker, gevolgd door 2 eetlepels (30 ml) met het maatschepje.

Opbergen

Bewaar bloem in een luchtdicht afsluitbare voorraaddoos op een koele, droge plek. Bij blootstelling aan hoge temperaturen of vocht gaan de kwaliteit en het rijstvermogen van de bloem achteruit. Geuren worden snel door bloem geabsorbeerd; houd uien en knoflook dus uit de buurt. U kunt brood 1 à 2 dagen bewaren in een goed afgesloten plastic zak of luchtdicht afsluitbare voorraaddoos (op kamertemperatuur). Bewaar Frans brood in een papieren zak of op een plaats waar er lucht bij kan komen, om te zorgen dat de korst knapperig blijft. Dit soort brood smaakt het best op de dag waarop het is gebakken.

Onderdelen

Maatschepje

- U kunt het bijgeleverde maatschepje gebruiken om gist, suiker, zout, melkpoeder en kruiden af te meten.
- Gebruik maatschepjes niet om droge ingrediënten ergens uit te scheppen. Schep droge ingrediënten met een lepel lichtjes in het maatschepje (fig. 1).
- Vul het maatschepje en strijk het af met de rand van een metalen spatel of de rechte kant van een mes. Druk de ingrediënten niet aan in het maatschepje en schud het maatschepje niet om de ingrediënten die boven de rand uitsteken te verwijderen (fig. 2).

- Het enige ingrediënt dat in het maatschepje moet worden aangedrukt, is bruine suiker. Druk de suiker in tot deze de vorm van de maatbeker heeft.

Maatbeker

- Gebruik een doorzichtige maatbeker met schaalverdeling voor alle vloeistoffen. Plaats de maatbeker op een vlakke ondergrond en controleer het niveau van de ingrediënten op oogniveau. Voeg zo nodig vloeistof toe of giet vloeistof weg (fig. 3).

Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van het apparaat. Als u er niet in slaagt het probleem op te lossen met behulp van de onderstaande informatie, neem dan contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

Problemen en mogelijke oplossingen

	Water of melk	Zout	Suiker of honing	Bloem	Gist	Overig
Brood rijst en zakt daarna in	Verminder met 1-2 eetlepels, gebruik koudere vloeistof	Vermeerder met ¼ theelepel		Vermeerder met 1-2 eetlepels, gebruik versere bloem, gebruik de juiste soort bloem	Verminder met 1/8-¼ theelepel, gebruik verse gist, gebruik de juiste soort gist op de juiste stand	Controleer stroomvoorziening
Brood rijst te hoog	Verminder met 1-2 eetlepels, gebruik koudere vloeistof	Vermeerder met 1/4 theelepel	Verminder met ½ theelepel	Verminder met 1-2 eetlepels	Verminder met 1/8-¼ theelepel, gebruik de juiste soort gist op de juiste stand	
Brood rijst niet genoeg	Vermeerder met 1-2 eetlepels	Verminder met 1/4 theelepel	Vermeerder met ½ theelepel	Gebruik versere bloem, gebruik de juiste soort bloem	Vermeerder met 1/8-¼ theelepel, gebruik verse gist, gebruik de juiste soort gist op de juiste stand	
Brood is kort en zwaar				Gebruik versere bloem, gebruik de juiste soort bloem	Voeg gist toe, gebruik verse gist, gebruik de juiste soort gist op de juiste stand	Controleer stroomvoorziening
Korst te licht			Vermeerder met ½ theelepel			Kies de juiste standen
Brood is niet doorbakken						Controleer stroomvoorziening, kies de juiste standen
Brood is te ver doorbakken			Verminder met ½ theelepel			Kies de juiste standen
Broodingrediënten zijn niet gemengd						Plaats de broodpan op de juiste wijze in het apparaat, duw het kneedblad goed op de as in de broodpan
Er komt rook uit de ventilatieopeningen						Maak het verwarmingselement schoon
Aanpassing bij gebruik op grote hoogte	Verminder met 1-2 eetlepels		Verminder met ½ theelepel		Verminder met 1/8-¼ theelepel	

Opmerking: Wanneer u de hoeveelheden ingrediënten bijstelt, verander dan eerst de hoeveelheid gist. Is het resultaat nog steeds niet naar wens, pas dan de vloeistoffen aan en vervolgens de droge ingrediënten.

Veelgestelde vragen

Vraag	Antwoord
Waarom hebben broden niet altijd dezelfde hoogte en vorm?	Brood is zeer gevoelig voor omgevingsfactoren zoals kamertemperatuur, weer, luchtvochtigheid, hoogte, luchtstroomvariaties en gebruik van de timer. De vorm van het brood kan ook worden beïnvloed door het gebruik van ingrediënten die niet vers zijn of niet juist zijn afgemeten.

Vraag	Antwoord
Welke invloed hebben jaargetijden op de vorm van broden?	's Zomers kan het gebeuren dat broden inzakken (en een deuk in het midden krijgen) of te hoog rijzen. In de winter bestaat de kans dat brood niet goed rijst. U kunt dit verhelpen door water met een temperatuur van 20°C te gebruiken.
Waarom zit er soms bloem aan de zijkant van het brood?	Tijdens het mengproces vóór het bakken kunnen kleine hoeveelheden bloem aan de zijden van de broodpan blijven plakken. Deze bloem bakt vervolgens vast aan de zijkanten van het brood. Als dit gebeurt, schraapt u de bloem met een scherp mes van de korst.
Waarom is het deeg soms plakkerig en lastig te verwerken?	Afhankelijk van de kamer- en watertemperatuur kan het deeg soms plakkerig (te nat) zijn. Gebruik kouder water wanneer u het deeg maakt.
Waarom is de bovenkant van het brood soms gebarsten?	Soms rijst het deeg te hoog, waardoor het oppervlak van het gebakken brood kan barsten.
Kan ik in het apparaat brood maken met eieren?	Ja, verminder de hoeveelheid water en gebruik in plaats hiervan eieren. Breek eerst de eieren in de maatbeker en vul dit met water aan tot de hoeveelheid die in het recept is aangegeven. Maak in dit geval geen gebruik van de timerfunctie, omdat eieren kunnen bederven.
Kan ik met deze broodbakmachine recepten uit andere kookboeken maken?	Ja. De recepten in dit boekje zijn echter speciaal voor dit apparaat geschreven, en bij gebruik van andere recepten kunnen de resultaten variëren. Raadpleeg hoofdstuk 'Problemen oplossen' als u problemen ondervindt met andere recepten.
Waarom ruikt het brood soms vreemd?	Misschien hebt u te veel actieve droge gist gebruikt, of ingrediënten die niet vers zijn (met name bloem en water). Meet ingrediënten altijd zorgvuldig af en gebruik verse ingrediënten voor de beste resultaten.
Kan ik zelfgemalen meel gebruiken?	Afhankelijk van de grofheid van de maling kunnen de bakresultaten tegenvallen. Voor de beste resultaten kunt u het beste zelfgemalen meel met gewone bloem mengen.

Standard programmer og oppskrifter**Vanlige oppskrifter på brød****Enkelt hvitt brød (programmene 1 og 2)**

Program: Enkelt hvitt	500 g	750 g	1000 g
Vann (27 °C) eller melk	220 ml	280 ml	350 ml
Melkepulver (hvis du bruker vann i stedet for melk)	1 ss	1½ ss	2 ss
Olje	1 ss	1½ ss	2 ss
Salt	2/3 ts	1 ts	1½ ts
Sukker	1 ss	1½ ss	2 ss
Fint hvetemel	350 g (2½ kopper)	455 g (3¼ kopper)	560 g (4 kopper)
Tørrgjær	1 ts	1 ts	1 ts

Grovbrød (programmene 3 og 4)

Program: Grovbrød	500 g	750 g	1000 g
Vann (27 °C)	230 ml	280 ml	350 ml
Olje	1 ss	1 ss	2 ss
Salt	1 ts	1 ts	2 ts
Honning ELLER sukker	2 ss	2 ss	2 ss
Sammalt hvetemel	350 g	450 g	560 g
Tørrgjær	1 ts	1 ts	1 ts

Fransk brød (program 5)

Program: Fransk	500 g	750 g	1000 g
Vann (27 °C)	200 ml	260 ml	330 ml
Olje	1 ss	1½ ss	2 ss
Salt	1 ts	1½ ts	2 ts
Fint hvetemel	350 g (2½ kopper)	450 g (3¼ kopper)	560 g (4 kopper)
Tørrgjær	1 ts	1 ts	1 ts

Søtt brød (program 6)

Program: Søtt	500 g	750 g	1000 g
Vann (27 °C) eller melk	180 ml	240 ml	300 ml
Melkepulver (hvis du bruker vann i stedet for melk)	1 ss	1½ ss	2 ss
Olje	1½ ss	2 ss	3 ss
Salt	2/3 ts	1 ts	1 ts
Sukker	3 ss	4 ss	5 ss
Fint hvetemel	300 g (2 kopper)	400 g (2 2/3 kopper)	500 g (3 1/3 kopper)
Tørrgjær	1 ts	1 ts	1 ts

Superraskt brød (program 7)

Program: Superraskt	500 g	750 g	1000 g
Vann (27 °C) eller melk	-	280 ml	350 ml
Melkepulver (hvis du bruker vann i stedet for melk)	-	1½ ss	2 ss
Olje	-	1½ ss	2 ss
Salt	-	½ ts	1 ts
Sukker	-	1½ ss	2 ss
Fint hvetemel	-	450 g (3¼ kopper)	560 g (4 kopper)
Tørrgjær	-	1 ts	4 ts

Glutenfritt brød (program 8)

Program: Glutenfritt	500 g	750 g	1000 g
Vann (27 °C) eller melk	-	-	340 ml
Melkepulver (hvis du bruker vann i stedet for melk)	-	-	2 ss
Olje	-	-	2 ss
Salt	-	-	1½ ts
Sukker	-	-	2 ss
Glutenfritt mel	-	-	560 g (4 kopper)
Tørrgjær	-	-	2¼ ts

Deig/pizzadeig (program 9, eventuelt program 12 etterpå)

Program: Deig	500 g	750 g	1000 g
Vann (27 °C) eller melk	-	-	330 ml
Melkepulver (hvis du bruker vann i stedet for melk)	-	-	2 ss
Olje	-	-	¼ kopp
Salt	-	-	2 ts
Sukker	-	-	4 ss
Fint hvetemel	-	-	560 g (4 kopper)
Tørrgjær	-	-	2 ts

Pastadeig (program 10)

Program: Pastadeig		
Semulegryn		2 kopper
Store egg		3
Olivenolje		2 ss
Salt		½ ts

Jordbær- eller bjørnebærsyltetøy (program 11)

Program: Syltetøy		
Fersk eller frossen (tint) frukt		2 kopper
Sukker		1½ kopper

Blåbær-, aprikos-, fersken- eller pæresyltetøy (program 11)

Program: Syltetøy		
Fersk eller frossen (tint) frukt		2 kopper
Sukker		1½ kopper
Sitronsaft		2 ss

Konverteringstabell

ts/ss/kopp	ml
¼ ts	1 ml
½ ts	2 ml
1 ts	5 ml
1 ss	15 ml
¼ kopp	50 ml
1/3 kopp	75 ml
½ kopp	125 ml
2/3 kopp	150 ml
¾ kopp	175 ml
1 kopp	250 ml

Steketider og -temperaturer

Den standard hold varm-temperaturen for brødtypene og Bare steke i tabellene nedenfor er 60 °C.

Hold varm-temperaturen for syltetøy er 20 °C.

Den maksimale forsinkelsestiden som kan angis for alle brød, unntatt Superraskt og Glutenfritt, er 13 timer.

Den maksimale forsinkelsestiden for Bare steke er 1 time og 30 minutter.

Alternativ: tilsette ekstra ingredienser under deigtrinnet

Program	Tilsette ekstra ingredienser (når apparatet piper)
Enkelt hvitt	Etter 45 min
Raskt hvitt	Etter 20 min
Grovbrød	Etter 46 min
Raskt grovbrød	Etter 19 min
Søtt	Etter 20 min
Glutenfritt	Etter 17 min
Deig	Etter 16 min

Varighet og temperaturer i steketrinnet

Type	Skorpe	Steketemp.	Vekt	Steketid	Prosesstid
Hvit	Lys	110 °C	500 g	45 min	3 timer 50 min
			750 g	50 min	3 timer 55 min
			1000 g	55 min	4 timer
	Medium	120 °C	500 g	45 min	3 timer 50 min
			750 g	50 min	3 timer 55 min
			1000 g	55 min	4 timer
	Mørk	130 °C	500 g	60 min	4 timer 5 min
			750 g	65 min	4 timer 10 min
			1000 g	70 min	4 timer 15 min
Raskt hvitt	Lys	110 °C	500 g	45 min	2 timer 40 min
			750 g	50 min	2 timer 45 min
			1000 g	55 min	2 timer 50 min
	Medium	120 °C	500 g	45 min	2 timer 40 min
			750 g	50 min	2 timer 45 min
			1000 g	55 min	2 timer 50 min
	Mørk	130 °C	500 g	55 min	2 timer 50 min
			750 g	60 min	2 timer 55 min
			1000 g	65 min	3 timer
Grovbrød	Lys	120 °C	500 g	45 min	3 timer 45 min
			750 g	50 min	3 timer 50 min
			1000 g	55 min	3 timer 55 min
	Medium	130 °C	500 g	50 min	3 timer 50 min
			750 g	55 min	3 timer 55 min
			1000 g	60 min	4 timer
	Mørk	140 °C	500 g	60 min	4 timer
			750 g	65 min	4 timer 5 min
			1000 g	70 min	4 timer 10 min
Raskt grovbrød	Lys	120 °C	500 g	45 min	2 timer 34 min
			750 g	50 min	2 timer 39 min
			1000 g	55 min	2 timer 44 min
	Medium	130 °C	500 g	50 min	2 timer 39 min
			750 g	55 min	2 timer 44 min
			1000 g	60 min	2 timer 49 min
	Mørk	140 °C	500 g	55 min	2 timer 44 min
			750 g	60 min	2 timer 49 min

Type	Skorpe	Steketemp.	Vekt	Steketid	Prosesstid
			1000 g	65 min	2 timer 54 min
Fransk	Lys	115 °C	500 g	50 min	5 timer 45 min
			750 g	55 min	5 timer 50 min
			1000 g	60 min	5 timer 55 min
	Medium	125 °C	500 g	55 min	5 timer 50 min
750 g			60 min	5 timer 55 min	
1000 g			65 min	6 timer	
	Mørk	135 °C	500 g	60 min	5 timer 55 min
750 g			65 min	6 timer	
1000 g			70 min	6 timer 5 min	
Søtt	Lys	105 °C	500 g	53 min	3 timer 19 min
			750 g	57 min	3 timer 22 min
			1000 g	58 min	3 timer 23 min
	Medium	115 °C	500 g	54 min	3 timer 19 min
			750 g	57 min	3 timer 22 min
			1000 g	60 min	3 timer 25 min
Mørk	135 °C	500 g	58 min	3 timer 23 min	
		750 g	61 min	3 timer 26 min	
		1000 g	64 min	3 timer 29 min	
Superraskt	Medium	140 °C	i/t	25 min	58 min
Glutenfritt	Medium	115 °C	750 g	95 min	2 timer 54 min
			1000 g	100 min	2 timer 59 min
Deig	i/t	i/t	i/t	0 min	1 time 30 min
Pastadeig	i/t	i/t	i/t	0 min	14 min
Syltetøy	i/t	115 °C	i/t	45 min	1 time
Bare steke	i/t	120 °C	i/t	10 min	10 min

Ingredienser og redskaper

Dette avsnittet beskriver noen ingredienser og redskaper som brukes til brødbaking. Hver ingrediens har en spesiell oppgave. Det er viktig å kjøpe ingredienser av høy kvalitet og å bruke dem i nøyaktig de mengdene som er angitt i oppskriftene. Noen ingredienser kan byttes ut med andre, mens utskifting av enkelte ingredienser fører til et dårlig brød.

Ingredienser

Fint hvetemel

Fint hvetemel inneholder nok protein (gluten) til å gi mye volum og struktur til brødet. Det er gluten som lager celleveggstrukturen, binder og holder på luftboblene og får brødet til å heve. Mel er som oftest bleket. Dette påvirker ikke stekeeffekten eller holdbarheten.

Sammalt hvetemel

Sammalt hvetemel er en grovmalt type mel som er malt av hele hvetekornet – kli, kime og endosperm. Klien og kimen gir brunfargen og den nøtteaktige smaken og øker fiberinnholdet. Baking med sammalt hvetemel gir lavere, tettere brød.

Rugmel

Rugmel lages ved å finmale rugkorn. Kun mel av hvete og rug inneholder glutendannende proteiner. Gluten i rugmel er ikke særlig elastisk, og derfor må rugmel brukes sammen med hvetemel.

Kornprodukter, gryn og frø

Kornprodukter, gryn og frø gir variasjon i brødens tekstur, smak og utseende. De øker fiberinnholdet. Kornprodukter med tre, fem, sju eller tolv korntyper kan erstattes i en oppskrift med hvilken som helst kornblanding med flere korntyper. Knust hvete er hele hvetekorn som er knust til partikler av forskjellig størrelse fra grovt til fint. Bulgur er hvetekorn uten kli som er dampet, tørket og malt. Naturlig kli, fra både hvete og havre, kutter glutenfibrene. Derfor må du ikke bruke mer kli enn det som er oppgitt i oppskriften.

Glutenfritt mel

Gluten finnes i mange korntyper, slik som hvete, rug, bygg, havre osv. Glutenfritt brød må utelukkende fremstilles fra glutenfritt mel eller glutenfrie brødblandinger.

Semulegryn

Semulegryn, et kremet, gult, grovmalt mel som kvemes fra hard durumhvete, har et høyt protein. Det brukes til å lage fersk pasta. Pastadeig av semulegryn er enklere å elte og holder bedre på fasongen under koking enn pastadeig av flerbruksmel. Du kan bytte ut deler av flerbruksmelet eller det sammalte hvetemelet med semulegryn.

Fettstoffer

Fettstoffer gjør brød møre, tilsetter smak og forlenger holdbarheten ved å holde på fuktigheten. Matfett, margarin, smør eller olje kan alle brukes i oppskrifter. Brød som bakes med disse fettstoffene, gir forskjellige resultater. Unngå myk margarin med lavt kaloriinnhold, siden det økte vanninnholdet kan påvirke størrelsen og strukturen til brødet.

Salt

Salt kontrollerer virkningen til gjæren og tilsetter smak. Du må aldri utelate salt fra deigen. Mengden er liten, men nødvendig. Uten salt kan brødet heve for mye eller falle sammen.

Sukker

Sukker gir næring til gjæren samt søthet til brødet og farge til skorpen. Med mindre noe annet er oppgitt i oppskriften, skal du bruke vanlig hvitt sukker. Honning, brunt sukker og melasse gir brødet en unik smak og farge. Hvis du bytter én type i en annen, kan det påvirke det endelige resultatet.

Aspartambaserte (ikke sakkarinbaserte) kornede sukkererstatninger kan brukes. Erstattes med like mengder for sukker i oppskriften.

Væsker

Væsker blandes med melet for å gi en elastisk deig. Melk gir en myk struktur, mens vann gir en sprøere skorpe. Pulver av skummet melk og kjernemelk øker næringsverdien, mens det mykner strukturen. Du trenger ikke å spe ut pulver av skummet melk eller kjernemelk til opprinnelig konsistens. Bruken av slikt pulver øker antallet oppskrifter som kan brukes med timerfunksjonen. Ikke bruk timerfunksjonen til oppskrifter som inneholder fersk melk. Kjernemelkepulver har en tendens til å være enklere å blande hvis det tilsettes etter melet.

Hvis du bruker melk i stedet for vann og melkepulver, bruker du den samme mengden som med vann. Homogenisert 2 %, 1 % eller skummet melk kan brukes i oppskrifter som krever melk. Usøtete frukt- og grønnsaksjuicer kan brukes i mengder som er oppgitt i oppskriftene. Les etiketten på disse juicene for å kontrollere at de ikke er tilsatt salt, sukker eller søtningsstoffer.

Egg

Egg tilsetter farge, fylldighet og smak. Bruk alltid store egg rett fra kjøleskapet. Ikke bruk timerfunksjonen med oppskrifter som inneholder ferske egg.

Ost

Ikke press ost inn i måleskjeen når du måler den opp. Ost med lite fett kan påvirke høyden og fasongen til brødet. Ikke bruk timerfunksjonen med oppskrifter som inneholder ost.

Gjær

Gjær, en liten éncellet levende organisme, får næring fra karbohydratene i mel og sukker for å produsere karbondioksid som får brødet til å heve. Blandet med vann og sukker våkner gjæren under elteprosessen og fyller deigen med små bobler som får den til å heve. I begynnelsen av steking hever deigen høyere til gjæren blir inaktivert. Eksponering for luft, varme og fuktighet reduserer gjæraktiviteten. Bruk alltid gjær før utløpsdatoen. Etter åpning kan gjær oppbevares i kjøleskapet i originalinnpakningen i 6–8 uker. Du kan bruke tre typer gjær – aktiv tørrgjær (med grovere tekstur), tørrgjær og brødbakemaskingjær. Brødbakemaskingjær er en spesielt aktiv type gjær med økt nivå av askorbinsyre (vitamin C). Den ble spesielt utviklet for bruk i brødbakemaskiner. Du kan bytte ut aktiv tørrgjær eller vanlig tørrgjær med brødbakemaskingjær ved å øke mengden i oppskriften med ¼ teskje. For å få best mulig resultater bør du bruke den gjærtypen som er oppgitt i oppskriften. Varme dreper gjær. Når du tilbereder fyll, er det viktig at du lar ingredienser som smeltet smør avkjøles før du bruker dem. Hold gjær unna væsker, fettstoffer og salt, siden disse stoffene reduserer aktiviteten. Ikke øk mengden gjær som er oppgitt i oppskriften.

Både kanel og hvitløk hemmer hevingen. Hvis du bruker disse ingrediensene, må de tilsettes i hjørnet av brødpannen, slik at de ikke er i kontakt med gjæren.

Test av gjæraktivitet

Løs opp 1 ts sukker i ½ kopp lunke vann i en målekopp. Dryss 2 ts gjær over overflaten. Rør forsiktig. La blandingen stå uforstyrret i 10 minutter. Blanding skal være skumaktig med en sterk gjærlukt. Hvis ikke må du kjøpe ny gjær.

Brødblanding

Brødblandinger finnes i mange butikker. Brødblandinger inneholder allerede mel, salt, sukker og gjær i de riktige forholdene, så de er praktiske å bruke. Det finnes også mange forskjellige typer og smaker. I de fleste tilfeller må du bare tilsette vann eller melk og smør i brødpannen etter instruksjonene på emballasjen til brødblandingen og deretter tilsette brødblandingen.

Måle opp ingredienser

Perfekte brød er avhengig av riktig mengde av hver ingrediens. Derfor er det viktig at du måler hver ingrediens riktig. Selv én eller to feilmålte spiseskjeer (enten for mye eller for lite) har mye å si for sluttresultatet. Mål aldri opp ingredienser over brødpannen, siden du kan søle for mye av ingrediensen ned i brødpannen.

Tips: Når du må tilsette for eksempel 280 ml vann, kan du tilsette 1 kopp (250 ml) vann med målekoppen og deretter tilsette 2 ss (30 ml) vann med måleskjeen.

Lagring

Mel må oppbevares i en lufttett beholder på et kjølig, tørt sted. Hvis mel utsettes for varme eller fuktighet, mister det styrken sin og evnen til å heve. Mel tar raskt til seg smak, så det må ikke oppbevares sammen med løk eller hvitløk. Brød kan oppbevares i en lukket plastpose eller en annen lufttett beholder i romtemperatur i 1–2 dager. Franske brød bør oppbevares i papirpose eller utsettes for luft for å bevare den sprø skorpen. De skal helst spises samme dag som de ble bakt.

Verktøy

Måleskje

- Du kan bruke måleskjeen som følger med, til å måle opp gjær, sukker, salt, melkepulver og krydder.
- Ikke bruk måleskjeen til å skuffe opp tørre ingredienser. Bruk en annen skje til å fylle måleskjeen med tørre ingredienser (fig. 1).
- Topp skjeen, og stryk den deretter med kanten av en metallstekespade eller den rette kanten på en kniv. Ikke press ingrediensene ned i skjeen eller rist skjeen for å stryke den (fig. 2).
- Den eneste ingrediensen som skal presses ned i måleskjeen, er brunt sukker. Press sukkeret til det blir formet som målekoppen.

Målekopp

- Bruk en gradert, gjennomiktig målekopp til alle væsker. Plasser målekoppen på en jevn overflate, og les graderingen på øyenivå. Tilsett eller fjern væske etter behov (fig. 3).

Feilsøking

Dette avsnittet oppsummerer de vanligste problemene som kan oppstå med apparatet. Hvis du ikke klarer å løse problemet med informasjonen nedenfor, kan du ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor.

Problemer og mulige løsninger

	Vann eller melk	Salt	Sukker eller honning	Mel	Gjær	Annet
Brødet hever og faller sammen etterpå	Reduser med 1–2 ss, bruk kaldere væske	Øk med ¼ ts		Øk med 1–2 ss, bruk ferskere mel, bruk riktig type mel	Reduser med 1/8–¼ ts, bruk fersk gjær; bruk riktig type gjær med riktig innstilling	Kontroller strømforsyningen
Brødet hever for mye	Reduser med 1–2 ss, bruk kaldere væske	Øk med 1/4 ts	Reduser med ½ ts	Reduser med 1–2 ss	Reduser med 1/8–¼ ts, bruk riktig type gjær med riktig innstilling	
Brødet hever ikke nok	Øk med 1–2 ss	Reduser med 1/4 ts	Øk med ½ ts	Bruk ferskere mel, bruk riktig type mel	Øk med 1/8–¼ ts, bruk fersk gjær; bruk riktig type gjær med riktig innstilling	
Brødet er kort og tungt				Bruk ferskere mel, bruk riktig type mel	Tilsett gjær; bruk fersk gjær; bruk riktig type gjær med riktig innstilling	Kontroller strømforsyningen
Skorpen er for lys			Øk med ½ ts			Velg riktige innstillinger
Brødet er for lite stekt						Kontroller strømforsyningen, velg riktige innstillinger
Brødet er overstekt			Reduser med ½ ts			Velg riktige innstillinger
Brødblandingen er ikke blandet						Plasser brødpannen riktig, skyv eltebladet riktig ned på akselen i brødpannen
Det kommer røyk ut av ventilene						Rengjør varmeelementet
Justering for høytliggende områder	Reduser med 1–2 ss		Reduser med ½ ts		Reduser med 1/8–¼ ts	

Merk: Når du gjør endringer i ingrediensmengdene, må du først endre gjærmengden. Hvis resultatet fremdeles ikke er tilfredsstillende, må du gjøre endringer i væsker og deretter i tørre ingredienser.

Vanlige spørsmål

Spørsmål	Svar
Hvorfor varierer brødene av og til i høyde og fasong?	Brød er veldig sensitivt overfor faktorer i omgivelsene som romtemperatur, vær, fuktighet, høyde over havet, luftstrøm og bruk av timeren. Fasongen til brødet kan også påvirkes hvis du bruker ingredienser som ikke er ferske, eller som ikke har blitt målt opp riktig.
Hvordan varierer brød i fasong avhengig av årstid?	Om sommeren kan brødene noen ganger falle sammen (og få en dump i midten) eller heves for mye. Om vinteren kan det hende at brødet ikke hever ordentlig. Du kan løse dette ved å bruke vann med en temperatur på 20 °C.
Hvorfor henger det noen ganger mel på siden av brødet?	Under den første blandeprosessen kan små mengder mel noen ganger sette seg fast på siden av brødpannen og bli bakt inn i siden av brødet. Hvis dette skjer, skraper du av denne delen av skorpen med en skarp kniv.
Hvorfor er deigen noen ganger veldig klissete og vanskelig å arbeide med?	Deig kan noen ganger være klissete (dvs. for våt) avhengig av romtemperaturen og vanntemperaturen. Prøv å bruke kaldere vann når du lager deigen.
Hvorfor ser toppen av brødet noen ganger opprevet ut?	Noen ganger hever deigen for mye, noe som kan føre til sprekker på toppen av det stekte brødet.
Kan jeg lage brød med egg i apparatet?	Ja. Reduser vannmengden og erstatt den med egg. Ha eggene i målekoppen først, og tilsett så vann opp til mengden som er oppgitt i oppskriften. Ikke bruk timerfunksjonen når du bruker egg, siden de kan bli dårlige.

Spørsmål	Svar
Kan jeg bruke denne brødbakemaskinen til å tilberede oppskrifter jeg har funnet i andre kokebøker?	Ja. Oppskriftene i dette heftet har imidlertid blitt laget spesielt for dette apparatet, og resultatene kan variere når du bruker andre oppskrifter. Hvis du får problemer med andre oppskrifter, kan du se avsnittet Feilsøking.
Hvorfor har brødet noen ganger en rar lukt?	For mye aktiv tørrgjær eller ingredienser som ikke er ferske (spesielt mel og vann), kan gjøre at brødet får en rar lukt. For å få best mulig resultat bør du alltid måle opp ingrediensene nøye og bruke ferske ingredienser.
Kan jeg bruke hjemmemalt eller hjemmekvernet mel?	Avhengig av hvor grovmalt melet er, er det ikke sikkert at bakeresultatet blir tilfredsstillende. Vi anbefaler at du blander hjemmemalt mel med vanlig mel for å få best mulig resultat.

Programas e receitas convencionais**Receitas de pão convencionais****Pão básico branco (programas 1 e 2)**

Programa: Basic White (Básico Branco)	500 g	750 g	1000 g
Água (27°C) ou leite	220 ml	280 ml	350 ml
Leite em pó (se utilizar água em vez de leite)	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Óleo	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Sal	2/3 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Açúcar	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Farinha branca	350 g (2½ chávenas)	455 g (3¼ chávenas)	560 g (4 chávenas)
Fermento em pó	1 c.c.	1 c.c.	1 c.c.

Pão integral (programas 3 e 4)

Programa: Whole Wheat (Integral)	500 g	750 g	1000 g
Água (27°C)	230 ml	280 ml	350 ml
Óleo	1 c.s.	1 c.s.	2 c.s.
Sal	1 c.c.	1 c.c.	2 c.c.
Mel OU açúcar	2 c.s.	2 c.s.	2 c.s.
Farinha de trigo integral	350 g	450 g	560 g
Fermento em pó	1 c.c.	1 c.c.	1 c.c.

Pão francês (programa 5)

Programa: French (Francês)	500 g	750 g	1000 g
Água (27°C)	200ml	260 ml	330 ml
Óleo	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Sal	1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Farinha branca	350 g (2½ chávenas)	450 g (3¼ chávenas)	560 g (4 chávenas)
Fermento em pó	1 c.c.	1 c.c.	1 c.c.

Pão doce (programa 6)

Programa: Sweet (Doce)	500 g	750 g	1000 g
Água (27°C) ou leite	180 ml	240 ml	300 ml
Leite em pó (se utilizar água em vez de leite)	1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Óleo	1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sal	2/3 c.c.	1 c.c.	1 c.c.
Açúcar	3 c.s.	4 c.s.	5 c.s.
Farinha branca	300 g (2 chávenas)	400 g (2 2/3 chávenas)	500 g (3 1/3 chávenas)
Fermento em pó	1 c.c.	1 c.c.	1 c.c.

Pão super rápido (programa 7)

Programa: Super Rapid (Super rápido)	500 g	750 g	1000 g
Água (27°C) ou leite	-	280 ml	350 ml
Leite em pó (se utilizar água em vez de leite)	-	1½ c.s.	2 c.s.
Óleo	-	1½ c.s.	2 c.s.
Sal	-	½ c.c.	1 c.c.
Açúcar	-	1½ c.s.	2 c.s.
Farinha branca	-	450 g (3¼ chávenas)	560 g (4 chávenas)
Fermento em pó	-	1 c.c.	4 c.c.

Pão sem glúten (programa 8)

Programa: Gluten Free (Sem glúten)	500 g	750 g	1000 g
Água (27°C) ou leite	-	-	340 ml
Leite em pó (se utilizar água em vez de leite)	-	-	2 c.s.
Óleo	-	-	2 c.s.
Sal	-	-	1½ c.c.
Açúcar	-	-	2 c.s.
Farinha sem glúten	-	-	560 g (4 chávenas)
Fermento em pó	-	-	2¼ c.c.

Massa/massa para piza (programa 9, seguido, opcionalmente, do programa 12)

Programa: Dough (Massa)	500 g	750 g	1000 g
Água (27°C) ou leite	-	-	330 ml
Leite em pó (se utilizar água em vez de leite)	-	-	2 c.s.
Óleo	-	-	¼ chávena
Sal	-	-	2 c.c.
Açúcar	-	-	4 c.s.
Farinha branca	-	-	560 g (4 chávenas)
Fermento em pó	-	-	2 c.c.

Preparar massa fresca (programa 10)

Programa: Pasta Dough (Massa fresca)	
Sémola	2 chávenas
Ovos grandes	3
Azeite	2 c.s.
Sal	½ c.c.

Compota de morango ou amora (programa 11)

Programa: Jam (Compota)	
Fruta fresca ou congelada (já descongelada)	2 chávenas
Açúcar	1½ chávenas

Compota de mirtilo, damasco, pêsego ou pêra (programa 11)

Programa: Jam (Compota)	
Fruta fresca ou congelada (já descongelada)	2 chávenas
Açúcar	1½ chávenas
Sumo de limão	2 c.s.

Tabela de conversão

c.c./c.s./chávena	ml
¼ c.c.	1 ml
½ c.c.	2 ml
1 c.c.	5 ml
1 c.s.	15 ml
¼ chávena	50 ml
1/3 chávena	75 ml
½ chávena	125 ml
2/3 chávena	150 ml
¾ chávena	175 ml
1 chávena	250 ml

Tempos de cozedura e temperaturas

A temperatura normal para conservar o calor para os tipos de pão e para Bake Only (Apenas cozer) nas tabelas em baixo é de 60 °C.

A temperatura para conservação do calor para a compota é de 20°C.

O tempo máximo de adiantamento que pode ser definido para todos os tipos de pão, excepto o Super Rapid (Super rápido) e Gluten Free (Sem glúten), é de 13 horas.

O tempo máximo de adiantamento para o Bake Only (Apenas cozer) é de 1 hora e 30 minutos.

Opcional: adição de ingredientes extra durante a fase da massa

Programa	Adição de ingredientes extra (quando o aparelho emite um sinal sonoro)
Basic White (Básico Branco)	Depois de 45 min.
White Rapid (Branco rápido)	Depois de 20 min.
Whole Wheat (Integral)	Depois de 46 min.
Whole Wheat Rapid (Integral rápido)	Depois de 19 min.
Sweet (Doce)	Depois de 20 min.
Gluten Free (Sem glúten)	Depois de 17 min.
Dough (Massa)	Depois de 16 min.

Duração e temperaturas na fase da cozedura

Tipo	Côdea	Temp. de cozedura	Peso	Tempo de cozedura	Tempo do processo
White (Branco)	Luz	110°C	500 g	45 min.	3 horas 50 min.
			750 g	50 min.	3 horas 55 min.
			1000 g	55 min.	4 horas
	Média	120 °C	500 g	45 min.	3 horas 50 min.
			750 g	50 min.	3 horas 55 min.
			1000 g	55 min.	4 horas
	Escura	130 °C	500 g	60 min.	4 horas 5 min.
			750 g	65 min.	4 horas 10 min.
			1000 g	70 min.	4 horas 15 min.
White Rapid (Branco rápido)	Luz	110°C	500 g	45 min.	2 horas 40 min.
			750 g	50 min.	2 horas 45 min.
			1000 g	55 min.	2 horas 50 min.
	Média	120 °C	500 g	45 min.	2 horas 40 min.
			750 g	50 min.	2 horas 45 min.
			1000 g	55 min.	2 horas 50 min.
	Escura	130 °C	500 g	55 min.	2 horas 50 min.
			750 g	60 min.	2 horas 55 min.
			1000 g	65 min.	3 horas
Whole Wheat (Integral)	Luz	120 °C	500 g	45 min.	3 horas 45 min.
			750 g	50 min.	3 horas 50 min.
			1000 g	55 min.	3 horas 55 min.
	Média	130 °C	500 g	50 min.	3 horas 50 min.
			750 g	55 min.	3 horas 55 min.
			1000 g	60 min.	4 horas
	Escura	140 °C	500 g	60 min.	4 horas
			750 g	65 min.	4 horas 5 min.
			1000 g	70 min.	4 horas 10 min.
Whole Wheat Rapid (Integral rápido)	Luz	120 °C	500 g	45 min.	2 horas 34 min.
			750 g	50 min.	2 horas 39 min.
			1000 g	55 min.	2 horas 44 min.
	Média	130 °C	500 g	50 min.	2 horas 39 min.
			750 g	55 min.	2 horas 44 min.

Tipo	Côdea	Temp. de cozedura	Peso	Tempo de cozedura	Tempo do processo
			1000 g	60 min.	2 horas 49 min.
	Escura	140 °C	500 g	55 min.	2 horas 44 min.
			750 g	60 min.	2 horas 49 min.
			1000 g	65 min.	2 horas 54 min.
Francês	Luz	115 °C	500 g	50 min.	5 horas 45 min.
			750 g	55 min.	5 horas 50 min.
			1000 g	60 min.	5 horas 55 min.
	Média	125 °C	500 g	55 min.	5 horas 50 min.
			750 g	60 min.	5 horas 55 min.
			1000 g	65 min.	6 horas
	Escura	135 °C	500 g	60 min.	5 horas 55 min.
			750 g	65 min.	6 horas
			1000 g	70 min.	6 horas 5 min.
Sweet (Doce)	Luz	105 °C	500 g	53 min.	3 horas 19 min.
			750 g	57 min.	3 horas 22 min.
			1000 g	58 min.	3 horas 23 min.
	Média	115 °C	500 g	54 min.	3 horas 19 min.
			750 g	57 min.	3 horas 22 min.
			1000 g	60 min.	3 horas 25 min.
	Escura	135 °C	500 g	58 min.	3 horas 23 min.
			750 g	61 min.	3 horas 26 min.
			1000 g	64 min.	3 horas 29 min.
Super Rapid (Super rápido)	Média	140 °C	N/A	25 min.	58 min.
Gluten Free (Sem glúten)	Média	115 °C	750 g	95 min.	2 horas 54 min.
			1000 g	100 min.	2 horas 59 min.
Dough (Massa)	N/A	N/A	N/A	0 min.	1 hora 30 min.
Pasta Dough (Preparar massa fresca)	N/A	N/A	N/A	0 min.	14 min.
Jam (Compota)	N/A	115 °C	N/A	45 min.	1 hora
Bake Only (Apenas cozer)	N/A	120 °C	N/A	10 min.	10 min.

Ingredientes e utensílios

Este capítulo descreve vários ingredientes e utensílios utilizados para cozer pão. Cada ingrediente tem uma finalidade especial. É importante comprar ingredientes de alta qualidade e utilizá-los nas quantidades exactas especificadas nas receitas. Alguns ingredientes podem ser trocados, outros produzirão pão de baixa qualidade.

Ingredientes

Farinha branca

A farinha branca contém proteína (glúten) suficiente para dar muito volume e textura ao pão. É o glúten que forma a estrutura de parede celular, que capta e conserva as bolhas de ar e permite que o pão cresça. A maior parte da farinha é branqueada. Isto não afecta o desempenho de cozedura ou a duração da frescura do pão.

Farinha de trigo integral

A farinha de trigo integral é um tipo de farinha de moagem grossa feita a partir do grão de trigo completo - o farelo, o gérmen e o endosperma. O farelo e o gérmen conferem a cor acastanhada e o sabor a frutos secos e aumentam as fibras. A cozedura de farinha de trigo integral resulta em pães mais pequenos e mais compactos.

Farinha de centeio

A farinha de centeio é preparada através da moagem fina de grãos de centeio. Apenas as farinhas de trigo e centeio contêm proteínas que formam o glúten. O glúten da farinha de centeio não é muito elástico, consequentemente, a farinha de centeio tem de ser usada em conjunto com a farinha de trigo.

Cereais, grãos e sementes

Os cereais, grãos e sementes proporcionam variedade na textura, sabor e aparência do pão. Eles aumentam o teor de fibras. Numa receita, misturas de três, cinco, sete ou doze cereais podem ser substituídas por uma mistura de vários cereais. Trigo quebrado consiste em grãos de trigo partidos em partículas de diferentes tamanhos, de grossos a finos. Bulgur é o grão de trigo depois da remoção do farelo, que é vaporizado, seco e moído. O farelo natural, de trigo e de aveia, corta as fibras de glúten. Por isso, não utilize mais farelo do que o indicado na receita.

Farinha sem glúten

O glúten está presente em muitos cereais, tais como trigo, centeio, cevada, aveia, etc. O pão sem glúten é confeccionado apenas com farinha sem glúten ou misturas de farinha sem glúten.

Farinha de sêmola

A sêmola, uma farinha bege amarelada com moagem grossa feita a partir de trigo duro, é rica em proteína. É utilizada para preparar massa fresca. A massa fresca preparada com sêmola é mais fácil de amassar e mantém melhor a sua forma durante a cozedura do que a massa fresca feita com farinha multi-usos. Pode substituir parte da farinha multi-usos ou farinha de trigo integral por sêmola.

Gorduras

As gorduras tornam o pão mais tenro, conferem-lhe sabor e aumentam o tempo que se mantém fresco através da retenção da humidade. Gordura vegetal, margarina, manteiga ou óleo podem ser substituídos entre si nas receitas. Os pães preparados com estas gorduras irão variar ligeiramente. Evite margarinas baixas em calorias, visto que o seu alto teor de água pode afectar significativamente o tamanho e textura do pão.

Sal

O sal controla a acção do fermento e dá sabor. Nunca elimine o sal da massa. As quantidades utilizadas são reduzidas mas necessárias. Sem sal, o pão pode crescer demasiado ou abater.

Adoçantes

As substâncias adoçantes alimentam o fermento, adoçam o pão e dão cor à cõdea. Salvo indicação em contrário na própria receita, utilize açúcar branco granulado. Mel, açúcar amarelo e melaço conferem um sabor e cor únicos. A substituição de um por outro pode afectar o resultado final. Podem ser utilizados substitutos de açúcar granulado com base em aspartamo (não sacarina). Substitua em quantidades equivalentes às do açúcar na receita.

Líquidos

Os líquidos misturam-se com a farinha para produzir uma massa elástica. O leite confere-lhe uma textura mais tenra, enquanto a água assegura uma cõdea mais estaladiça. O leite em pó desnatado e o soro de leite coalhado em pó aumentam o valor nutricional e tornam a textura mais macia. Não é necessário preparar primeiro o leite em pó desnatado ou o soro de leite coalhado em pó. A utilização destes pós aumenta o número de receitas que podem ser utilizadas em combinação com a função do temporizador. Não utilize a função do temporizador em receitas que necessitem de leite fresco. Normalmente, o soro de leite coalhado em pó mistura-se melhor quando é adicionado depois da farinha. Se utilizar leite em vez de água e leite em pó, utilize uma quantidade equivalente à água. Nas receitas que precisam de leite, pode ser utilizado leite homogeneizado, 2%, 1% ou magro. Podem ser utilizados sumos de fruta e vegetais sem adição de açúcar nas quantidades indicadas nas receitas. Leia as etiquetas destes sumos para se assegurar que não contêm sal, açúcar ou adoçantes.

Ovos

Os ovos conferem cor, riqueza e sabor. Utilize sempre ovos grandes e frescos do frigorífico. Não utilize a função do temporizador para receitas que necessitem de ovos frescos.

Queijo

Não pressione o queijo na colher de medição quando o estiver a medir. Os queijos com pouca gordura podem afectar a altura e forma do pão. Não utilize a função do temporizador para receitas que necessitem de queijo.

Fermento

Fermento, um minúsculo organismo vivo unicelular, alimenta-se dos hidratos de carbono da farinha e do açúcar para produzir gases de dióxido de carbono que provocam o crescimento do pão. Misturado com água e açúcar, o fermento actua durante o processo de amassar e enche a massa com pequenas bolhinhas que causam o seu crescimento. A cozedura inicial provoca um crescimento mais forte da massa, até o fermento ficar inactivo. A exposição ao ar, calor e humidade diminui a actividade do fermento. Utilize sempre o fermento antes do fim da validade. Depois de aberto, guarde o fermento no frigorífico dentro do seu recipiente original e utilize-o num prazo de 6 a 8 semanas. Há 3 tipos de fermento disponíveis - fermento seco activo, fermento instantâneo e fermento de padeiro. O fermento de padeiro é um tipo particularmente activo de fermento com níveis elevados de ácido ascórbico (vitamina C). Este foi desenvolvido especialmente para ser utilizado em máquinas de fazer pão. Para substituir o fermento seco ou instantâneo por fermento de padeiro, aumente a quantidade indicada na receita em $\frac{1}{4}$ de colher de chá. Para obter os melhores resultados, utilize o tipo de fermento indicado na receita. O calor estraga o fermento. Quando preparar recheios, é importante que deixe os ingredientes, como a manteiga derretida, arrefecerem antes de os usar. Mantenha o fermento afastado de líquidos, gorduras e sal, visto que estes diminuem a actividade. Não aumente a quantidade de fermento indicada na receita.

A canela e o alho inibem o crescimento. Se utilizar estes ingredientes, adicione-os no canto da forma para se assegurar que eles não entram em contacto com o fermento.

Testar a actividade do fermento

Dissolva uma 1 colher de chá de açúcar em $\frac{1}{2}$ chávena de água morna num copo medidor. Polvilhe 2 colheres de chá de fermento sobre a superfície. Mexa com cuidado. Deixe a mistura repousar durante 10 minutos. A mistura deve formar espuma e ter um cheiro forte a fermento. Caso contrário, compre fermento novo.

Mistura para pão

As misturas para pão estão disponíveis em muitas lojas. Estas já incluem farinha, sal, açúcar e fermento nas medidas correctas, por isso, a sua utilização é muito cómoda. Estas também estão disponíveis em vários sabores e variedades. Na maior parte dos casos, basta colocar água ou leite e manteiga ou óleo na forma, conforme indicado nas instruções do pacote da mistura para pão e, em seguida, adicionar a mistura para pão.

Medição dos ingredientes

Os pães perfeitos dependem da quantidade correcta de cada ingrediente. Por isso, é importante que meça os ingredientes correctamente. Até 1 ou 2 colheres de sopa medidas incorrectamente (a mais ou a menos) podem fazer uma grande diferença no resultado final. Nunca meça os ingredientes por cima da forma, visto que pode derramar ingredientes em excesso para dentro desta.

Sugestão: Quando tem de adicionar, p. ex. 280 ml de água, adicione 1 chávena (250 ml) de água com o copo medidor e 2 colheres de sopa (30 ml) de água com a colher de medição.

Armazenamento

Guarde a farinha num recipiente hermético num local fresco e seco. Se for exposta ao calor e à humidade, a farinha perde a sua força e capacidade para crescer. A farinha absorve rapidamente os sabores, por isso, guarde-a afastada de cebolas ou alhos. Guarde o pão num saco de plástico bem fechado ou num recipiente hermético, à temperatura ambiente durante 1 ou 2 dias. Os pães do tipo francês devem ser guardados num saco de papel ou expostos ao ar para manter a sua cõdea estaladiça. O melhor é consumi-los no mesmo dia em que são cozidos.

Acessórios

Colher de medição

- Pode utilizar a colher de medição fornecida para medir fermento, açúcar, sal, leite em pó e especiarias.
- Não utilize as colheres de medição para recolher os ingredientes secos. Coloque cuidadosamente os ingredientes secos na colher de medição com outra colher (fig. 1).
- Encha a colher e, em seguida, nivele o seu conteúdo com o rebordo de uma espátula metálica ou de uma faca. Não comprima os ingredientes na colher; nem abane a colher para a nivelar (fig. 2).
- O único ingrediente que deve ser comprimido na colher de medição é o açúcar amarelo. Pressione o açúcar até ele ter a forma do copo medidor.

Copo medidor

- Utilize um copo medidor graduado transparente para todos os líquidos. Coloque o copo medidor numa superfície plana e leia a graduação ao nível dos olhos. Se necessário, adicione ou remova algum líquido (fig. 3).

Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que pode ter com o aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, contacte o Centro de Assistência ao Cliente do seu país.

Problemas e possíveis soluções

	Água ou leite	Sal	Açúcar ou mel	Farinha	Fermento	Outros
Pão cresce, depois abate	Diminuir 1-2 c.s., utilizar líquido mais frio	Aumentar ¼ c.c.		Aumentar 1-2 c.s., usar farinha mais fresca, usar tipo certo de farinha	Diminuir 1/8-¼ c.c., usar fermento fresco, usar o tipo certo de fermento na regulação correcta	Verificar a fonte de alimentação
Pão cresce muito	Diminuir 1-2 c.s., utilizar líquido mais frio	Aumentar 1/4 c.c.	Diminuir ½ c.c.	Diminuir 1-2 c.s.	Diminuir 1/8-¼ c.c., usar o tipo certo de fermento na regulação correcta	
Pão não cresce o suficiente	Aumentar 1-2 c.s.	Diminuir 1/4 c.c.	Aumentar ½ c.c.	Usar farinha mais fresca, usar o tipo correcto de farinha	Aumentar 1/8-¼ c.c., usar fermento fresco, usar o tipo certo de fermento na regulação correcta	
Pão é pequeno e pesado				Usar farinha mais fresca, usar o tipo correcto de farinha	Adicionar fermento, usar fermento fresco, usar o tipo certo de fermento na regulação correcta	Verificar a fonte de alimentação
Côdea demasiado clara			Aumentar ½ c.c.			Seleccionar as regulações correctas
O pão está mal cozido						Verificar a fonte de alimentação, seleccionar as regulações correctas
O pão está demasiado cozido			Diminuir ½ c.c.			Seleccionar as regulações correctas
A mistura para pão não foi misturada						Posicione a forma do pão de forma adequada e empurre correctamente a pá de amassar para o eixo na forma do pão
Sai fumo pelas aberturas						Limpar a placa de aquecimento
Ajuste para altitudes elevadas	Diminuir 1-2 c.s.		Diminuir ½ c.c.		Diminuir 1/8-¼ c.c.	

Nota: Quando fizer correcções das quantidades de ingredientes, altere primeiro a quantidade de fermento. Se o resultado continuar a não ser satisfatório, altere os líquidos e, em seguida, os ingredientes secos.

Perguntas mais frequentes

Pergunta	Resposta
Porque é que, por vezes, o peso e o formato dos pães variam?	O pão é muito sensível aos factores ambientais, como a temperatura ambiente, as condições climáticas, a humidade, a altitude, as flutuações das correntes de ar e a utilização do temporizador. O formato do pão também pode ser afectado se utilizar ingredientes que não sejam frescos ou que tenham sido medidos incorrectamente.
Como é que o formato dos pães varia dependendo da estação?	Durante o Verão, os pães podem abater (ficando um buraco no meio) ou podem crescer demais. Durante o Inverno, o pão pode não crescer correctamente. Pode resolver este problema utilizando água a uma temperatura de 20°C.
Porque é que ocasionalmente fica farinha colada na parte lateral do pão?	Durante o processo de mistura inicial, pequenas quantidades de farinha podem ficar coladas às paredes da forma e são cozidas na parte lateral do pão. Se isto ocorrer, raspe esta parte da cõdea com uma faca afiada.
Porque é que a massa, por vezes, fica muito pegajosa e difícil de trabalhar?	Por vezes, a massa pode ficar pegajosa (i.e. demasiado molhada) dependendo da temperatura ambiente e da temperatura da água. Experimente usar água mais fria quando fizer a massa.
Porque é que, por vezes, parte de cima do pão parece rasgada?	Por vezes a massa cresce demais, o que pode levar a fendas na superfície do pão cozido.
Posso preparar o meu pão no aparelho utilizando ovos?	Sim, reduza a quantidade de água e substitua-a por ovos. Coloque primeiro os ovos no copo medidor e, em seguida, adicione água até ao nível especificado na receita. Não utilize a função do temporizador quando utilizar ovos, pois estes poderão estragar-se.
Posso utilizar esta máquina de fazer pão para preparar receitas de outros livros de cozinha?	Sim. No entanto, as receitas neste folheto foram criadas especificamente para este aparelho e os resultados podem variar quando utilizar outras receitas. Se tiver problemas com outras receitas, consulte o capítulo Resolução de problemas.
Porque é que, por vezes, o pão tem um odor estranho?	Demasiado fermento seco activo ou ingredientes que não são frescos (especialmente farinha e água) podem provocar um estranho odor no pão. Meça sempre os ingredientes com cuidado e utilize ingredientes frescos para um melhor resultado.
Posso utilizar farinha moída em casa?	Dependendo do grão de moagem da farinha, os resultados da cozedura poderão não ser satisfatórios. Nós recomendamos que misture farinha moída em casa com farinha comum para os melhores resultados.

Standardprogram och -recept**Standardbrödrecept****Vitt bröd (program 1 och 2)**

Program: Vitt bröd	500 g	750 g	1 000 g
Vatten (27 °C) eller mjölk	220 ml	280 ml	350 ml
Mjölkpulver (om du använder vatten istället för mjölk)	1 msk	1 ½ msk	2 msk
Olja	1 msk	1 ½ msk	2 msk
Salt	2/3 tsk	1 tsk	1 ½ tsk
Socker	1 msk	1 ½ msk	2 msk
Vetemjöl	350 g (2½ bägare)	455 g (3¼ bägare)	560 g (4 bägare)
Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1 tsk

Fullkornsbröd (program 3 och 4)

Program: Fullkorn	500 g	750 g	1 000 g
Vatten (27 °C)	230 ml	280 ml	350 ml
Olja	1 msk	1 msk	2 msk
Salt	1 tsk	1 tsk	2 tsk
Honung ELLER socker	2 msk	2 msk	2 msk
Fullkornsmjöl	350 g	450 g	560 g
Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1 tsk

Franskbröd (program 5)

Program: Franskbröd	500 g	750 g	1 000 g
Vatten (27 °C)	200 ml	260 ml	330 ml
Olja	1 msk	1 ½ msk	2 msk
Salt	1 tsk	1 ½ tsk	2 tsk
Vetemjöl	350 g (2½ bägare)	450 g (3¼ bägare)	560 g (4 bägare)
Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1 tsk

Sött bröd (program 6)

Program: Sött	500 g	750 g	1 000 g
Vatten (27 °C) eller mjölk	180 ml	240ml	300 ml
Mjölkpulver (om du använder vatten istället för mjölk)	1 msk	1 ½ msk	2 msk
Olja	1 ½ msk	2 msk	3 msk
Salt	2/3 tsk	1 tsk	1 tsk
Socker	3 msk	4 msk	5 msk
Vetemjöl	300 g (2 bägare)	400 g (2 2/3 bägare)	500 g (3 1/3 bägare)
Torrjäst	1 tsk	1 tsk	1 tsk

Extra snabbt bröd (program 7)

Program: Extra snabbt	500 g	750 g	1 000 g
Vatten (27 °C) eller mjölk	-	280 ml	350 ml
Mjölkpulver (om du använder vatten istället för mjölk)	-	1 ½ msk	2 msk
Olja	-	1 ½ msk	2 msk
Salt	-	½ tsk	1 tsk
Socker	-	1 ½ msk	2 msk
Vetemjöl	-	450 g (3¼ bägare)	560 g (4 bägare)
Torrjäst	-	1 tsk	4 tsk

Glutenfritt bröd (program 8)

Program: Glutenfritt	500 g	750 g	1 000 g
Vatten (27 °C) eller mjölk	-	-	340 ml
Mjörkpulver (om du använder vatten istället för mjölk)	-	-	2 msk
Olja	-	-	2 msk
Salt	-	-	1 ½ tsk
Socket	-	-	2 msk
Glutenfritt mjöl	-	-	560 g (4 bägare)
Torrjäst	-	-	2 ¼ tsk

Deg/pizzadeg (program 9, program 12 efteråt – valfritt)

Program: Deg	500 g	750 g	1 000 g
Vatten (27 °C) eller mjölk	-	-	330 ml
Mjörkpulver (om du använder vatten istället för mjölk)	-	-	2 msk
Olja	-	-	¼ bägare
Salt	-	-	2 tsk
Socket	-	-	4 msk
Vetemjöl	-	-	560 g (4 bägare)
Torrjäst	-	-	2 tsk

Pastadeg (program 10)

Program: Pastadeg	
Semolina	2 bägare
Stora ägg	3
Olivolja	2 msk
Salt	½ tsk

Jordgubbs- eller björnbärssylt (program 11)

Program: Sylt	
Färsk eller frusen (tinad) frukt	2 bägare
Socket	1½ bägare

Björnbärs-, aprikos-, persiko- eller päronmarmelad (program 11)

Program: Sylt	
Färsk eller frusen (tinad) frukt	2 bägare
Socket	1½ bägare
Citronsaft	2 msk

Konverteringstabell

tsk/msk/bägare	ml
¼ tsk	1 ml
½ tsk	2 ml
1 tsk	5 ml
1 msk	15 ml
¼ bägare	50 ml
1/3 bägare	75 ml
½ bägare	125 ml
2/3 bägare	150 ml
¾ bägare	175 ml
1 bägare	250 ml

Bakningstider och temperaturer

Den värmehållningstemperatur som är standard för brödtyperna och Endast bakning i tabellerna nedan är 60 °C. Värmehållningstemperaturen för sylt är 20 °C.

Den maximala fördröjningstiden som kan ställas in för alla bröd förutom Extrasnabbt och Glutenfritt är 13 timmar. Den maximala fördröjningstiden för Endast bakning är 1 timme och 30 minuter.

Valfritt: lägga till extra ingredienser under degstadiet

Program	Lägga till extra ingredienser (när apparaten piper)
Vitt bröd	Efter 45 min
Vitt, snabb	Efter 20 min
Fullkorn	Efter 46 min
Fullkorn, snabb	Efter 19 min
Sött	Efter 20 min
Glutenfritt	Efter 17 min
Deg	Efter 16 min

Tider och temperaturer under bakningsstadiet

Typ	Brödskorpa	Bakningstemp.	Vikt	Bakningstid	Processtid
Vit	Ljus	110 °C	500 g	45 min	3 tim och 50 min
			750 g	50 min	3 tim och 55 min
			1 000 g	55 min	4 tim
	Medelstor	120 °C	500 g	45 min	3 tim och 50 min
			750 g	50 min	3 tim och 55 min
			1 000 g	55 min	4 tim
	Mörkt	130 °C	500 g	60 min	4 tim och 5 min
			750 g	65 min	4 tim och 10 min
			1 000 g	70 min	4 tim och 15 min
Vitt, snabb	Ljus	110 °C	500 g	45 min	2 tim och 40 min
			750 g	50 min	2 tim och 45 min
			1 000 g	55 min	2 tim och 50 min
	Medelstor	120 °C	500 g	45 min	2 tim och 40 min
			750 g	50 min	2 tim och 45 min
			1 000 g	55 min	2 tim och 50 min
	Mörkt	130 °C	500 g	55 min	2 tim och 50 min
			750 g	60 min	2 tim och 55 min
			1 000 g	65 min	3 tim
Fullkorn	Ljus	120 °C	500 g	45 min	3 tim och 45 min
			750 g	50 min	3 tim och 50 min
			1 000 g	55 min	3 tim och 55 min
	Medelstor	130 °C	500 g	50 min	3 tim och 50 min
			750 g	55 min	3 tim och 55 min
			1 000 g	60 min	4 tim
	Mörkt	140 °C	500 g	60 min	4 tim
			750 g	65 min	4 tim och 5 min
			1 000 g	70 min	4 tim och 10 min
Fullkorn, snabb	Ljus	120 °C	500 g	45 min	2 tim och 34 min
			750 g	50 min	2 tim och 39 min
			1 000 g	55 min	2 tim och 44 min
	Medelstor	130 °C	500 g	50 min	2 tim och 39 min
			750 g	55 min	2 tim och 44 min
			1 000 g	60 min	2 tim och 49 min
	Mörkt	140 °C	500 g	55 min	2 tim och 44 min
			750 g	60 min	2 tim och 49 min

Typ	Brödskorpa	Bakningstemp.	Vikt	Bakningstid	Processtid
			1 000 g	65 min	2 tim och 54 min
Franska	Ljus	115 °C	500 g	50 min	5 tim och 45 min
			750 g	55 min	5 tim och 50 min
			1 000 g	60 min	5 tim och 55 min
	Medelstor	125 °C	500 g	55 min	5 tim och 50 min
750 g			60 min	5 tim och 55 min	
1 000 g			65 min	6 tim	
	Mörkt	135 °C	500 g	60 min	5 tim och 55 min
750 g			65 min	6 tim	
1 000 g			70 min	6 tim och 5 min	
Sött	Ljus	105 °C	500 g	53 min	3 tim och 19 min
			750 g	57 min	3 tim och 22 min
			1 000 g	58 min	3 tim och 23 min
	Medelstor	115 °C	500 g	54 min	3 tim och 19 min
750 g			57 min	3 tim och 22 min	
1 000 g			60 min	3 tim och 25 min	
	Mörkt	135 °C	500 g	58 min	3 tim och 23 min
750 g			61 min	3 tim och 26 min	
1 000 g			64 min	3 tim och 29 min	
Extra snabb	Medelstor	140 °C	Saknas	25 min	58 min
Glutenfritt	Medelstor	115 °C	750 g	95 min	2 tim och 54 min
			1 000 g	100 min	2 tim och 59 min
Deg	Saknas	Saknas	Saknas	0 min	1 tim och 30 min
Pastadeg	Saknas	Saknas	Saknas	0 min	14 min
Sylt	Saknas	115 °C	Saknas	45 min	1 timme
Endast bakning	Saknas	120 °C	Saknas	10 min	10 min

Ingredienser och verktyg

I det här kapitlet beskrivs ett antal ingredienser och verktyg som används för att baka bröd. Varje ingrediens har ett speciellt syfte. Det är viktigt att skaffa ingredienser av hög kvalitet och använda exakt den mängd som anges i receptet. Vissa ingredienser är utbytbara, medan andra ger ett mycket dåligt brödresultat.

Ingredienser

Vetemjöl

Vetemjöl innehåller tillräckligt med protein (gluten) för att ge brödet mycket volym och konsistens. Det är gluten som formar cellväggstrukturen, fångar och håller kvar luftbubblorna och gör att brödet jäser. Mjölet är vanligtvis blekt. Det påverkar inte bakningsresultatet eller hållbarheten.

Fullkornsmjöl

Fullkornsmjöl är en grovmalen mjöltyp som mals av hela vetekornets kärna - klid, grodd och frövit. Klid och grodden ger den bruna färgen och den nöjiga smaken samtidigt som fiberinnehållet ökar. Bakning med fullkornsmjöl ger kortare, kompaktare limpor.

Rågmjöl

Rågmjöl är tillverkat av finmalda rågkorn. Endast mjöl som har utvunnits från vete och råg innehåller glutenbildande proteiner. Gluten i rågmjöl är inte särskilt elastiskt. Därför måste rågmjöl användas tillsammans med vetemjöl.

Brödsäd, gryn och frön

Brödsäd, gryn och frön ger variation i brödets konsistens, smak och utseende. De ökar fiberinnehållet. Brödsäd bestående av tre, fem, sju eller tolv sädeslag kan ersättas i alla recept med valfri brödsäd som består av flera olika sädeslag. Krossat vete är när hela vetekärnan har krossats till partiklar i olika storlekar; från grova till fina. Bulgur är vetekärnan utan kli, som har ångkokats, torkats och malts. Naturligt kli, av både vete och havre, klipper av glutenrådarna. Använd därför inte mer kli än vad som anges i receptet.

Glutenfritt mjöl

Gluten finns i många sädeslag, t.ex. vete, råg, korn och havre. Glutenfritt bröd ska endast bakas med glutenfritt mjöl eller glutenfri brödmix.

Semolinamjöl

Semolina, ett krämigt, gult, grovt malet mjöl från det hårda durumvetet, är proteinrikt. Det används till att göra färsk pasta. Pastadeg som tillverkas av semolina är enklare att knåda och håller formen bättre under tillagningen än pasta som tillverkas av vetemjöl. Du kan ersätta delar av vetemjölet eller fullkornsmjölet med semolina.

Fett

Fett mörar, tillsätter smak och förlänger brödets hållbarhet genom att hålla kvar fukt. Matfett, margarin, smör eller olja kan bytas ut i recept. Resultatet för limpor som har bakats med sådana fetter varierar något. Undvik lågkalorimargarin eftersom vatteninnehållet kan inverka kraftigt på limpans storlek och konsistens.

Salt

Salt kontrollerar jästens funktion och lägger till smak. Ta aldrig bort salt från degen. Den mängd som används är liten men nödvändig. Utan salt kan brödet överjäsa eller sjunka ihop.

Socker

Socker göder jästen, ger limpan sötma och brödskorpan färg. Använd vitt strösocker om inget annat anges i receptet. Honung, råsocker och melass ger brödet en unik smak och färg. Om du byter ut det ena mot det andra kan slutresultatet påverkas. Aspartambaserade (inte sackarinbaserade) alternativ till strösocker kan användas. Ersätt med samma mängd som anges för socker i receptet.

Vätskor

Vätskor blandas med mjölet för att skapa en elastisk deg. Mjöl ger en mjuk konsistens medan vatten ger en krispigare brödskorpa. Skummjölkspulver ökar näringsvärdet och mjukar upp konsistensen. Det finns ingen anledning att spä ut skummjölkspulver eller kärnmjölkspulver. Användning av sådana pulver ökar antalet recept som kan användas i kombination med timerfunktionen. Använd inte timerfunktionen till recept som kräver färsk mjölk. Kärnmjölkspulver blandas bättre när det tillsätts efter mjölet. Om du använder mjölk istället för vatten och mjölkpulver ska du använda samma mängd som för vattnet. Homogeniserad, 2-procentig mjölk, 1-procentig mjölk eller lättmjölk kan användas i recept där mjölk ingår. Osötade frukt- och grönsaksjuicer kan användas i samma mängder som anges i receptet. Läs på juicens etiketter för att kontrollera att de inte innehåller tillsatt salt, socker eller sötningsmedel.

Ägg

Ägg bidrar med färg, fyllighet och smak. Använd alltid stora ägg direkt från kylan. Använd inte timerfunktionen för recept som innehåller färska ägg.

Ost

Tryck inte ned osten i måttet när du mäter den. Mager ost kan påverka limpans höjd och form. Använd inte timerfunktionen för recept där ost ingår.

Jäst

Jäst, en pytteliten, encellig levande organism, förbrukar kolhydraterna i mjöl och socker för att producera koldioxid som gör att brödet jäser. När jäst blandas med vatten och socker vaknar den upp under knådningsprocessen och fyller degen med små bubblor som gör att den jäser. Den inledande bakningen får degen att jäsa mer tills jästen blivit mindre aktiv. Om jästen utsätts för luft, värme och luftfuktighet minskar dess aktivitet. Använd alltid jäst före bäst före-datum. När du har öppnat jästen ska den förvaras i kylskåp i originalförpackningen och användas inom 6-8 veckor. Det finns 3 olika sorters jäst - aktiv torrjäst, snabbjäst och jäst för bakmaskiner. Den sistnämnda är en särskilt aktiv typ av jäst med ökade nivåer av askorbinsyra (C-vitamin). Den är särskilt utvecklad för användning i bakmaskiner. Om du byter ut jästen för bakmaskiner mot aktiv torrjäst eller snabbjäst ökar du den mängd som anges i receptet med ¼ tesked. Du får bäst resultat genom att använda den typ av jäst som anges i receptet. Värme dödar jäst. När du tillreder fyllningar är det viktigt att du låter ingredienser som smält smör svalna innan du använder dem. Håll isär jästen från vätskor, fetter och salt eftersom jästens aktivitet då sjunker. Öka inte den mängd jäst som anges i receptet.

Både kanel och vitlök hämmar jäsningsen. Om du använder de ingredienserna ska du tillsätta dem i ett av brödformens hörn så att de inte vidrör jästen.

Testa jästens aktivitet

Lös upp 1 tsk socker i ½ bägare ljummet vatten i en mätbägare. Strö 2 tsk jäst över ytan. Rör försiktigt. Låt blandningen stå orörd i 10 minuter. Blandningen ska nu vara skummig och ha en stark jästlukt. Köp ny jäst om så inte är fallet.

Brödmix

Brödmix finns att köpa i många butiker. Brödmix innehåller redan mjöl, salt, socker och jäst i rätt proportioner, så den är bekväm att använda. Det finns även en mängd olika smaker och sorter. I de flesta fall behöver du bara hålla vatten eller mjölk och smör eller olja i brödformen, enligt instruktionerna på brödmixförpackningen, och sedan tillsätta brödmixen.

Mäta upp ingredienser

Rätt mängd av varje ingrediens krävs för perfekta limpor. Därför är det viktigt att ingredienserna mäts upp korrekt. T.o.m 1 eller 2 felaktigt uppmätta matskedar (antingen för mycket eller för lite) gör stor skillnad för slutresultatet. Mät aldrig upp ingredienser ovanför brödformen, eftersom du kan spilla av ingredienserna i brödformen.

Tips: När du ska tillsätta t.ex. 280 ml vatten kan du först tillsätta 1 bägare (250 ml) vatten med mätbägaren och sedan tillsätta 2 msk (30 ml) vatten med matskedsmåttet.

Förvaring

Förvara mjöl i en lufttät behållare på en sval och torr plats. Om mjölet utsätts för värme eller fukt förlorar det sin förmåga att jäsa. Mjöl absorberar smak snabbt, så förvara det inte tillsammans med lök eller vitlök. Förvara bröd i en tätt försluten plastpåse eller annan lufttät behållare i rumstemperatur i 1 till 2 dagar. Förvara franskbröd i en papperspåse eller så att det utsätts för luft, så att den krispiga skorpan behålls. Den här typen av bröd ska helst ätas samma dag som det bakades.

Munstycken

Matskedmått

- Du kan använda det medföljande matskedsmåttet för att mäta upp jäst, socker, salt, mjölkpulver och kryddor.
- Använd inte matskedsmått för att skopa upp torra ingredienser. Håll dem försiktigt i matskedsmåttet med hjälp av en sked (Bild 1).
- Fyll skeden och stryk av den med en stekspade av metall eller en kniv. Tryck inte ned ingredienserna i skeden och skaka inte ned ingredienserna (Bild 2).
- Den enda ingrediens som ska tryckas ned i matskedsmåttet är råsocker. Tryck ned sockret tills det har samma form som matskedsmåttet.

Mätbägare

- Använd en graderad, genomskinlig mätbägare för alla vätskor. Placera mätbägaren på en plan yta och läs av i ögonhöjd. Tillsätt eller ta bort vätska vid behov (Bild 3).

Felsökning

I det här kapitlet finns en översikt över de vanligaste problemen som kan uppstå med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av nedanstående information kan du kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem och möjliga lösningar

	Vatten eller mjölk	Salt	Socker eller honung	Mjöl	Jäst	Övrigt
Limpan jäser och sjunker sedan ihop	Minska 1-2 msk, använd kallare vätska	Öka ¼ tsk		Öka 1-2 msk, använd färskare mjöl, använd rätt typ av mjöl	Minska 1/8-¼ tsk, använd färsk jäst, använd rätt typ av jäst med rätt inställning	Kontrollera strömtillförseln
Limpan jäser för mycket	Minska 1-2 msk, använd kallare vätska	Öka 1/4 tsk	Minska ½ tsk	Minska 1-2 msk	Minska 1/8-¼ tsk, använd rätt typ av jäst med rätt inställning	
Limpan jäser inte tillräckligt	Öka 1-2 msk	Minska 1/4 tsk	Öka ½ tsk	Använd färskare mjöl, använd rätt typ av mjöl	Öka 1/8-¼ tsk, använd färsk jäst, använd rätt typ av jäst med rätt inställning	
Limpan är kort och tung				Använd färskare mjöl, använd rätt typ av mjöl	Lägg till jäst, använd färsk jäst, använd rätt typ av jäst med rätt inställning	Kontrollera strömtillförseln
Brödskorpan är för ljus			Öka ½ tsk			Välj rätt inställningar
Limpan är undergräddad						Kontrollera strömtillförseln, välj rätt inställningar
Limpan är övergräddad			Minska ½ tsk			Välj rätt inställningar
Bröddegen är inte ordentligt blandad						Sätt fast brödformen ordentligt, tryck fast knådningsbladet på rätt sätt på axeln i brödformen
Det kommer rök ur ångöppningarna						Rengör värmeelementet
Justering för hög höjd	Minska 1-2 msk		Minska ½ tsk		Minska 1/8-¼ tsk	

Obs! När du ändrar mängden av ingredienser ändrar du först mängden jäst. Om resultatet fortfarande inte är tillfredsställande justerar du mängden vätska och sedan mängden torra ingredienser.

Vanliga frågor

Fråga	Svar
Varför kan limporna variera i höjd och form?	Bröd är mycket känsligt för miljöfaktorer som rumstemperatur, väder, luftfuktighet, höjd över havet, variationer i luftflöde och användning av timer. Brödets form kan också påverkas om du använder ingredienser som inte är färska eller inte har mätts upp korrekt.
Hur varierar limporna i form beroende på årstid?	Under sommaren kan limporna ibland falla ihop (och få ett hål i mitten) eller jäsa för mycket. Under vintern kanske inte brödet jäser tillräckligt. Du kan lösa problemet genom att använda vatten som har temperaturen 20 °C.
Varför fastnar mjölet ibland på brödet?	Under den inledande blandningsprocessen kan det hända att små mängder mjöl fastnar på brödformens sidor och fastnar på limpans sidor vid gräddningen. Om det inträffar kan du skrapa bort det med en vass kniv.
Varför blir degen ibland väldigt klubbig och svårarbetad?	Deg kan ibland bli klubbig (dvs. för våt) beroende på rummets respektive vattnets temperatur. Prova att använda kallare vatten när du gör degen.
Varför blir det sprickor på brödets ovansida?	Ibland jäser degen för mycket, och det kan leda till sprickor i ytan på det gräddade brödet.
Kan jag baka bröd som innehåller ägg i apparaten?	Ja, minska mängden vatten och byt ut mot ägg. Lägg först äggen i en mätbägare och tillsätt vatten upp till den nivå som anges i receptet. Använd inte timerfunktionen när du använder ägg, eftersom de kan bli dåliga.
Kan jag använda bakmaskinen till recept jag hittar i andra kokböcker?	Ja. Men kom ihåg att recepten i det här häftet är skapade just för den här apparaten och att resultatet kan variera när du använder andra recept. Läs i kapitlet Felsökning om du har problem med andra recept.

Fråga	Svar
Varför luktar brödet konstigt ibland?	För mycket aktiv torrjäst eller ingredienser som inte är färska (särskilt mjöl och vatten) kan ge brödet en konstig lukt. Du får bäst resultat om du alltid mäter ingredienserna noggrant och använder färska ingredienser.
Kan jag använda hemmalet eller hemkrossat mjöl?	Bakningsresultatet kanske inte blir tillfredsställande beroende på mjölets malningsgrad. Vi rekommenderar att du blandar det hemmalda mjölet med vanligt mjöl för bästa resultat.

Standart programlar ve tarifler**Standart ekmek tarifleri****Standart beyaz ekmek (program 1 ve 2)**

Program: Standart Beyaz	500 gr	750 gr	1000 gr
Su (27°C/80°F) veya süt	220 ml	280 ml	350 ml
Süt tozu (süt yerine su kullanırsanız)	1 yemek kaşığı	1½ yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
Yağ	1 yemek kaşığı	1½ yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
Tuz	2/3 yemek kaşığı	1 çay kaşığı	1½ çay kaşığı
Şeker	1 yemek kaşığı	1½ yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
Beyaz un	350 gr (2½ fincan)	455 gr (3¼ fincan)	560 (4 fincan)
Kuru maya	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı

Kepek ekmeği (program 3 ve 4)

Program: Kepek	500 gr	750 gr	1000 gr
Su (27°C/80°F)	230 ml	280 ml	350 ml
Yağ	1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	2 çay kaşığı
Baş VEYA şeker	2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
Kepekli buğday unu	350 gr	450 g	560 gr
Kuru maya	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı

Fransız ekmeği (program 5)

Program: Fransız	500 gr	750 gr	1000 gr
Su (27°C/80°F)	200 ml	260ml	330ml
Yağ	1 yemek kaşığı	1½ yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı	1½ çay kaşığı	2 çay kaşığı
Beyaz un	350 gr (2½ fincan)	450 gr (3¼ fincan)	560 (4 fincan)
Kuru maya	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı

Tatlı ekmek (program 6)

Program: Tatlı	500 gr	750 gr	1000 gr
Su (27°C/80°F) veya süt	180ml	240 ml	300 ml
Süt tozu (süt yerine su kullanırsanız)	1 yemek kaşığı	1½ yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
Yağ	1½ yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı
Tuz	2/3 yemek kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı
Şeker	3 yemek kaşığı	4 yemek kaşığı	5 yemek kaşığı
Beyaz un	300 gr (2 fincan)	400 gr (2 2/3 fincan)	500 (3 1/3 fincan)
Kuru maya	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı

Süper hızlı ekmek (program 7)

Program: Süper Hızlı	500 gr	750 gr	1000 gr
Su (27°C/80°F) veya süt	-	280 ml	350 ml
Süt tozu (süt yerine su kullanırsanız)	-	1½ yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
Yağ	-	1½ yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
Tuz	-	½ çay kaşığı	1 çay kaşığı
Şeker	-	1½ yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
Beyaz un	-	450 gr (3¼ fincan)	560 (4 fincan)
Kuru maya	-	1 çay kaşığı	4 çay kaşığı

Glütensiz ekmek (program 8)

Program: Glütensiz	500 gr	750 gr	1000 gr
Su (27°C/80°F) veya süt	-	-	340ml

Program: Glütensiz	500 gr	750 gr	1000 gr
Süt tozu (süt yerine su kullanırsanız)	-	-	2 yemek kaşığı
Yağ	-	-	2 yemek kaşığı
Tuz	-	-	1½ çay kaşığı
Şeker	-	-	2 yemek kaşığı
Glütensiz un	-	-	560 (4 fincan)
Kuru maya	-	-	2¼ çay kaşığı

Hamur/pizza hamuru (program 9, ardından opsiyonel olarak program 12)

Program: Hamur	500 gr	750 gr	1000 gr
Su (27°C/80°F) veya süt	-	-	330ml
Süt tozu (süt yerine su kullanırsanız)	-	-	2 yemek kaşığı
Yağ	-	-	¼ fincan
Tuz	-	-	2 çay kaşığı
Şeker	-	-	4 yemek kaşığı
Beyaz un	-	-	560 (4 fincan)
Kuru maya	-	-	2 çay kaşığı

Makarna hamuru (program 10)

Program: Makarna Hamuru		
İrmik		2 fincan
Büyük yumurta		3
Zeytinyağı		2 yemek kaşığı
Tuz		½ çay kaşığı

Çilek veya böğürtlen reçeli (program 11)

Program: Reçel		
Taze veya donmuş (erimiş) meyve		2 fincan
Şeker		1½ fincan

Yaban mersini, kayısı, şeftali veya armut reçeli (program 11)

Program: Reçel		
Taze veya donmuş (erimiş) meyve		2 fincan
Şeker		1½ fincan
Limon suyu		2 yemek kaşığı

Dönüşüm tablosu

çay kaşığı/yemek kaşığı/fincan	ml
¼ çay kaşığı	1 ml
½ çay kaşığı	2 ml
1 çay kaşığı	5 ml
1 yemek kaşığı	15 ml
¼ fincan	50 ml
1 fincan	75 ml
½ fincan	125ml
2/3 fincan	150 ml
¾ fincan	175 ml
1 fincan	250 ml

Pişirme süreleri ve sıcaklıklar

Aşağıdaki tablodaki ekmeğin türleri ve Yalnızca Pişirme için standart sıcak tutma sıcaklığı 60°C'dir.

Reçel için sıcak tutma sıcaklığı 20°C'dir.

Süper Hızlı ve Glütensiz hariç tüm ekmeğin tipleri için ayarlanabilecek maksimum gecikme süresi 13 saattir.

Yalnızca Pişirme için maksimum gecikme süresi 1 saat 30 dakikadır.

İsteğe bağlı: hamur aşamasında ekstra malzeme ekleme

Program	Ekstra malzeme ekleme (cihaz bip sesi çıkardığında)
Standart Beyaz	45 dak. sonra
Beyaz Hızlı	20 dak. sonra
Kepek	46 dak. sonra
Kepek Hızlı	19 dak. sonra
Tatlı	20 dak. sonra
Glütensiz	17 dak. sonra
Hamur	16 dak. sonra

Piştirme aşamasında süre ve sıcaklıklar

Tip	Kabuk	Piştirme sıcaklığı	Ağırlık	Piştirme süresi	İşlem süresi
Beyaz	Açık	110°C	500 gr	45 dak.	3 sa 50 dak.
			750 gr	50 dak.	3 sa 55 dak.
			1000 gr	55 dak.	4 saat
	Orta	120°C	500 gr	45 dak.	3 sa 50 dak.
			750 gr	50 dak.	3 sa 55 dak.
			1000 gr	55 dak.	4 saat
	Koyu	130°C	500 gr	60 dak.	4 sa 5 dak.
			750 gr	65 dak.	4 sa 10 dak.
			1000 gr	70 dak.	4 sa 15 dak.
Beyaz Hızlı	Açık	110°C	500 gr	45 dak.	2 sa 40 dak.
			750 gr	50 dak.	2 sa 45 dak.
			1000 gr	55 dak.	2 sa 50 dak.
	Orta	120°C	500 gr	45 dak.	2 sa 40 dak.
			750 gr	50 dak.	2 sa 45 dak.
			1000 gr	55 dak.	2 sa 50 dak.
	Koyu	130°C	500 gr	55 dak.	2 sa 50 dak.
			750 gr	60 dak.	2 sa 55 dak.
			1000 gr	65 dak.	3 hrs
Kepek	Açık	120°C	500 gr	45 dak.	3 sa 45 dak.
			750 gr	50 dak.	3 sa 50 dak.
			1000 gr	55 dak.	3 sa 55 dak.
	Orta	130°C	500 gr	50 dak.	3 sa 50 dak.
			750 gr	55 dak.	3 sa 55 dak.
			1000 gr	60 dak.	4 saat
	Koyu	140°C	500 gr	60 dak.	4 saat
			750 gr	65 dak.	4 sa 5 dak.
			1000 gr	70 dak.	4 sa 10 dak.
Kepek Hızlı	Açık	120°C	500 gr	45 dak.	2 sa 34 dak.
			750 gr	50 dak.	2 sa 39 dak.
			1000 gr	55 dak.	2 sa 44 dak.
	Orta	130°C	500 gr	50 dak.	2 sa 39 dak.
			750 gr	55 dak.	2 sa 44 dak.
			1000 gr	60 dak.	2 sa 49 dak.
	Koyu	140°C	500 gr	55 dak.	2 sa 44 dak.
			750 gr	60 dak.	2 sa 49 dak.
			1000 gr	65 dak.	2 sa 54 dak.
Fransızca	Açık	115°C	500 gr	50 dak.	5 sa 45 dak.
			750 gr	55 dak.	5 sa 50 dak.
			1000 gr	60 dak.	5 sa 55 dak.

Tip	Kabuk	Piştirme sıcaklığı	Ağırlık	Piştirme süresi	İşlem süresi
	Orta	125°C	500 gr	55 dak.	5 sa 50 dak.
			750 gr	60 dak.	5 sa 55 dak.
			1000 gr	65 dak.	6 sa.
	Koyu	135°C	500 gr	60 dak.	5 sa 55 dak.
			750 gr	65 dak.	6 sa.
			1000 gr	70 dak.	6 sa 5 dak.
Tatlı	Açık	105°C	500 gr	53 dak.	3 sa 19 dak.
			750 gr	57 dak.	3 sa 22 dak.
			1000 gr	58 dak.	3 sa 23 dak.
	Orta	115°C	500 gr	54 dak.	3 sa 19 dak.
			750 gr	57 dak.	3 sa 22 dak.
			1000 gr	60 dak.	3 sa 25 dak.
	Koyu	135°C	500 gr	58 dak.	3 sa 23 dak.
			750 gr	61 dak.	3 sa 26 dak.
			1000 gr	64 dak.	3 sa 29 dak.
Süper Hızlı	Orta	140°C	Yok	25 dak.	58 dak.
Glütensiz	Orta	115°C	750 gr	95 dak.	2 sa 54 dak.
			1000 gr	100 dak.	2 sa 59 dak.
Hamur	Yok	Yok	Yok	0 dak.	1 sa 30 dak.
Makarna Hamuru	Yok	Yok	Yok	0 dak.	14 dak.
Reçel	Yok	115°C	Yok	45 dak.	1 sa.
Sadece Pişir	Yok	120°C	Yok	10 dak.	10 dak.

Malzemeler ve araçlar

Bu bölümde ekmekek yaparken kullanılan bazı malzemeler ve araçlar anlatılmaktadır. Her malzemenin belirli bir amacı vardır. Kaliteli malzeme almak ve tam olarak tariflerde belirtilen miktarlarda kullanmak oldukça önemlidir. Bazı malzemeler değiştirilebilirken bazılarının değiştirilmesi ekmeğin kalitesi açısından olumsuz sonuçlara yol açar:

Malzemeler

Beyaz un

Beyaz un, ekmeğe hacim ve doku sağlamaya yetecek kadar protein (glüten) içerir. Hücre duvarı yapısını sağlayan, hava kabarcıklarını tutan ve ekmeğin kabarmasını sağlayan glütendir. Birçok maya beyazlatılmıştır. Bu, piştirme performansını veya raf ömrünü etkilemez.

Kepekli buğday unu

Kepekli buğday unu, buğday tanesinin pası, çekirdeği ve endospermi olmak üzere tamamından daha iri bir şekilde çekilen un tipidir. Par ve çekirdek kahverengi rengi ve yemişi tadı sağlamanın yanı sıra lifleri artırır. Kepekli buğday unuyla pişirilen ekmekek daha çabuk pişer ve somunlar daha yoğun olur.

Çavdar unu

Çavdar unu, ince çekilmiş çavdar tanelerinden yapılır. Glüten oluşturan proteinler yalnızca buğday ve çavdar unlarında bulunur. Çavdardaki glüten çok esnek değildir; bu nedenle çavdar unu, buğday unu ile birlikte kullanılmalıdır.

Tahıl, tane ve tohumlar

Tahıl, tane ve tohumlar, ekmeğin aroması, dokusu ve görünümünü anlamında çeşitlilikler gösterir. Lif içeriğini artırır. İstenen tahıl karışımını elde etmek için bir tarifte üç, beş, yedi ya da on iki tahıl kullanılabilir. Yarım buğday, iriden inceye kadar değişen büyüklüklerde parçalara kınılmış kepekli buğdaydır. Bulgur, kepeğin çıkarıldığı buharlanmış, kurutulmuş ve çekilmiş bulgurdur. Buğday ve yulaf tanesinden elde edilen doğal kepek glüten dokularını keser. Bu nedenle tarifte belirtilenden daha fazla kepek kullanmayın.

Glütensiz un

Glüten buğday, çavdar, arpa, yulaf vb. birçok tahılda bulunur. Glütensiz ekmekek mutlaka glütensiz un veya glütensiz ekmekek karışımları kullanılarak yapılmalıdır.

İrmik unu

Sert durum buğdayından irice çekilen krem rengi ve sarımsı bir un olan irmik bol miktarda protein içerir. Taze makarna yapmak için kullanılır. İrmik unundan yapılan makarna hamuru, diğer unlardan yapılanlara göre daha kolay yoğrulur ve piştirme sırasında şeklini daha iyi korur. Standart unun bir kısmının yerine irmik unu kullanabilirsiniz.

Yağlar

Yağlar, nemi koruyarak ekmeği yumuşatır, aroma katar ve ekmeğin raf ömrünü uzatır. Tariflerde katı yağ, margarin, tereyağı veya sıvı yağ kullanılabilir. Bu yağlarla pişirilen somunlar biraz farklıdır. Yüksek su içeriği boyutu ve dokuyu önemli ölçüde etkileyebileceğinden düşük kalorili hafif yağlar kullanmayın.

Tuz

Tuz mayanın etkinliğini kontrol eder ve aroma ekler. Hamurda tuzu kesinlikle unutmayın. Kullanılan miktar az ancak gereklidir. Tuz almazsa ekmekek aşırı veya çok az kabarmaz.

Şekerler

Şekerler; somun için tat ve kabuk için rengin yanı sıra maya için gıda sağlarlar. Tarifte aksi belirtilmediği sürece beyaz toz şeker kullanın. Bal, kahverengi şeker veya pekmez ekmeğe özel bir aroma ve renk verir. Bunların birbiriyle değiştirilmesi sonucu etkileyebilir. Aspartam-bazlı (sakarın bazlı olmayan) toz şeker de kullanılabilir. Tariftekine eşit miktarda değiştirerek kullanın.

Sıvılar

Sıvılar hamur ile karışarak esnek bir hamur sağlar. Süt yumuşak bir doku verirken su daha gevrek bir kabuk sağlar. Yağsız süt tozu ve süt kreması tozu ekmeğin besin değerini artırırken dokusunu da yumuşatır. Yağsız süt tozu ve süt kreması tozunun sulandırılması gerekli değildir. Bu tozların kullanılması zamanlayıcı fonksiyonu ile birlikte kullanılacak tarif sayısını artırır. Taze süt gerektiren tariflerle zamanlayıcı fonksiyonunu kullanmayın. Süt kreması tozu una eklendiğinde daha iyi karışır.

Su ve yağsız süt tozu yerine süt kullanacaksanız, su ile aynı miktarda kullanın. Süt gerektiren tariflerde homojen, %2, %1 veya yağsız süt kullanılabilir. Tatlandırıcısız meyve ve sebze suları tariflerde belirtilen miktarlarda kullanılabilir. Ekstra tuz, şeker ve tatlandırıcı içermediklerinden emin olmak için bu meyve ve sebze sularının etiketlerine bakın.

Yumurta

Yumurta renk, zenginlik ve aroma katar. Her zaman buzdolabından yeni çıkmış büyük boy yumurta kullanın. Taze yumurta bulunan tariflerde zamanlayıcı fonksiyonunu kullanmayın.

Peynir

Peyniri ölçerken ölçme kaşığına bastırmayın. Az yağlı peynirler somunun boyunu ve şeklini etkileyebilir. Peynir bulunan tariflerde zamanlayıcı fonksiyonunu kullanmayın.

Maya

Küçük bir tek hücreli canlı organizma olan maya, un ve şekerdeki karbonhidratlarla beslenerek ekmeğin kabarmasını sağlayan karbon dioksiti üretir. Su ve şeker ile karıştırıldığında maya, yoğurma işlemi sırasında etkinleşir ve hamuru, kabarmasını sağlayan küçük kabarcıklarla doldurur. İlk pişirme hamurun, mayanın etkinliği ortadan kalkana kadar daha fazla kabarmasına neden olur. Hava, ısı ve neme maruz kalması mayanın etkinliğini azaltır. Mayayı mutlaka son kullanma tarihinden önce kullanın. Açılan mayayı orijinal kabında buzdolabında saklayın ve 6-8 hafta içinde kullanın. 3 tür maya bulunmaktadır; aktif kuru, hazır ve ekme mayası. Ekme mayası, absorbtik asit (C vitamini) seviyeleri yüksek, özellikle aktif bir maya türüdür. Özellikle ekme yapımında kullanılmak üzere geliştirilmiştir. Ekme mayası yerine aktif kuru maya veya hazır maya kullanırken tarifte belirtilen miktardan ¼ çay kaşığı artırırsınız. En iyi sonucu elde etmek için tarifte belirtilen türde maya kullanın. Isı mayayı öldürür. Doldu malzemesi hazırlarken eritilmiş tereyağı gibi malzemelerin kullanılmadan önce soğutulması son derece önemlidir. Mayayı, etkinliğini yavaşlatacaklarından sıvılarda, yağlardan ve tuzdan uzak tutun. Tarifte belirtilen miktardan daha fazla maya kullanmayın.

Tarçın ve sarımsak kabarmayı engeller. Bu malzemeleri, mayayla temas etmelerini engellemek için ekme tavasının köşesine koyun.

Maya etkinliğinin test edilmesi

Bir ölçüm fincanında 1 çay kaşığı şekeri ½ fincan ılık suda eritin. Üzerine 2 çay kaşığı maya serpin. Yavaşça karıştırın. Karışımı 10 dakika bekletin. Karışım, güçlü bir maya kokusuna sahip ve köpüklü olmalıdır. Eğer değilse, yeni maya alın.

Ekme karışımı

Ekme karışımı birçok mağazada bulunmaktadır. Ekme karışımında un, tuz, şeker ve maya doğru ölçülerde bulunur; bu nedenle kullanımı kolaydır. Aynı zamanda çeşitli aroma ve çeşitleri vardır. Genellikle ekme tavasına ekme karışımı ambalajındaki talimatlara göre su veya süt koymaz ve ekme karışımını eklemeniz yeterlidir.

Malzemeleri ölçme

Mükemmel somun elde etmek, her bir malzemenin miktarına bağlıdır. Bu nedenle malzemelerin doğru ölçülmesi son derece önemlidir. 1 veya 2 çay kaşığı hata dahi (fazla ya da az) sonuç üzerinde büyük fark yaratabilir. Ekme tavasına dökülebileceklerinden malzemeleri kesinlikle ekme tavasının üzerinde ölçmeyin.

İpucu: Örneğin, 280 ml su eklemeniz gerektiğinde, ölçme kabını kullanarak bir fincan (250 ml) su koyun ve ölçme kaşığını kullanarak 2 yemek kaşığı (30 ml) su ekleyin.

Saklama

Unu hava geçirmez bir kapta serin, kuru bir yerde saklayın. Isı veya neme maruz kalan un kalitesini ve kabarma özelliğini kaybeder. Un her türlü aromayı hızlı bir şekilde emer; bu nedenle soğan veya sarımsaktan uzak tutun. Ekmeği oda sıcaklığında, sıkıca kapatılmış plastik bir kap içinde veya hava geçirmez bir kapta 1 - 2 gün bekletin. Fransız tipi ekme, gevrek kabuğunu korumak için kağıt torbada veya açıkta bırakılmalıdır. Bunlar en iyi pişirildiği gün yenilebilir.

Başlıklar

Ölçüm kaşığı

- Maya, şeker, tuz, süt tozu ve baharatları ölçmek için birlikte verilen ölçme kaşığını kullanabilirsiniz.
- Ölçme kaşığını kuru malzemeleri toplamak için kullanmayın. Kuru malzemeleri ölçme kaşığıyla hafifçe alın (Şek. 1).
- Kaşığı doldurun, bir metal spatulanın kenarı veya bıçağın düz tarafı ile düzleyin. Düzlemek için malzemeyi kaşığın içine doğru bastırmayın ve sallamayın (Şek. 2).
- Ölçüm kaşığının içine doğru bastırılması gereken tek malzeme kahverengi şekerdir. Ölçüm kabının şeklini alana kadar şekerin üzerine bastırın.

Ölçme kabı

- Tüm sıvılar için dereceli bir şeffaf bardak kullanın. Ölçüm kabını düz bir yüzeye koyun ve göz seviyesinde dereceyi okuyun. Eğer gerekiyorsa sıvı ekleyin veya boşaltın (Şek. 3).

Sorun giderme

Bu bölümde, cihazda en sık karşılaşılabileceğiniz sorunlar özetlenmektedir. Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemezseniz, bulunduğunuz ülkedeki Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişim kurun.

Problemler ve olası çözümler

	Su veya süt	Tuz	Şeker veya bal	Un	Maya	Diğer
Somun kabanyor; ardından sönüyor	1-2 yemek kaşığı azaltın, daha soğuk sıvı kullanın	¼ çay kaşığı artırm		1-2 yemek kaşığı artırm, doğru tür un kullanın	1/8-¼ çay kaşığı azaltın, taze maya kullanın, doğru ayarda doğru tür maya kullanın	Güç kaynağını kontrol edin
Somun çok fazla kabanyor	1-2 yemek kaşığı azaltın, daha soğuk sıvı kullanın	1/4 çay kaşığı artırm	½ çay kaşığı azaltın	1-2 yemek kaşığı azaltın	1/8-¼ çay kaşığı azaltın, doğru ayarda doğru tür maya kullanın	
Somun yeterince kabarmıyor	1-2 yemek kaşığı artırm	1/4 çay kaşığı azaltın	½ çay kaşığı artırm	Daha taze un kullanın, doğru tür un kullanın	1/8-¼ çay kaşığı artırm, taze maya kullanın, doğru ayarda doğru tür maya kullanın	
Somun kısa ve ağır				Daha taze un kullanın, doğru tür un kullanın	Maya ekleyin, taze maya kullanın, doğru ayarda doğru tür maya kullanın	Güç kaynağını kontrol edin
Kabuk çok açık			½ çay kaşığı artırm			Doğru ayarları seçin
Somun tam pişmemiş						Güç kaynağını kontrol edin, doğru ayarları seçin
Somun fazla pişmiş			½ çay kaşığı azaltın			Doğru ayarları seçin
Ekmek karışımı karışmamış						Ekmek tavasını uygun şekilde yerleştirin, yoğurma bıçağını ekmek tavasının içindeki mile doğru şekilde bastırm
Deliklerden duman çıkıyor						Isıtma elemanını temizleyin
Yüksek değere ayarlama	1-2 yemek kaşığı azaltın		½ çay kaşığı azaltın		1/8-¼ çay kaşığı azaltın	

Dikkat: Malzemelerin miktarında düzeltme yaptığınızda öncelikle maya miktarını değiştirin. Eğer sonuç olumlu olmazsa sıvılarda, ardından kuru malzemelerde değişiklik yapın.

Sıkça sorulan sorular

Soru	Cevap
Somunların boyu veya şekli niçin bazen farklı oluyor?	Ekmek; od sıcaklığı, hava durumu, nem, yükseklik, hava akışında dalgalanmalar ve zamanlayıcının kullanımı gibi çevresel faktörlere son derece duyarlıdır. Ekmeğin şekli, taze olmayan veya doğru ölçülmemiş malzeme kullanımından da etkilenebilir.
Somunların şekli mevsime göre nasıl değişir?	Yaz aylarında somunlar sönebilir (ve ortalarında bir çöküntü oluşur) veya fazla kabarmayabilir. Kış aylarında ekmek uygun şekilde kabarmayabilir. Bu sorunu 20°C/68°F sıcaklıkta su kullanarak çözebilirsiniz.
Un niçin sıklıkla ekmeğin kenarına yapışıyor?	İlk karıştırma işlemi sırasında az miktarda un ekmek tavasının yanına yapışarak somunun kenarlarında pişebilir. Bu durumda, kabuğun bu kısmını keskin bir bıçakla kesin.
Bazı durumlarda hamur niçin çok yapışkan ve çalışılması zor oluyor?	Hamur, oda sıcaklığı ve su sıcaklığına bağlı olarak bazı durumlarda yapışkan (yani çok sulu) olabilir. Hamur yaparken daha soğuk su kullanın.
Somunun üst kısmı niçin çatlak görünüyor?	Bazı durumlarda hamur çok fazla kabarıp, bu da pişen ekmeğin yüzeyinde çatlaklara neden olur.
Cihazda yumurta kullanarak ekmek yapabilir miyim?	Evet, suyun miktarını azaltın ve yerine yumurta koyun. Yumurtalan önce ölçme kabına koyun, ardından tarifte belirtilen seviyeye kadar üzerine su ekleyin. Yumurta bozulabileceğinden yumurta ile birlikte zamanlayıcı fonksiyonunu kullanmayın.
Ekmek yapma makinesini diğer yemek kitaplarındaki tarifleri hazırlamak için kullanabilir miyim?	Evet. Ancak bu kitapçıktaki tarifler özel olarak bu cihaz için yapılmıştır ve başka tarifler kullandığınızda sonuçlar değişebilir. Eğer başka tarifler ile ilgili sorun yaşarsanız lütfen Sorun Giderme bölümüne bakın.
Ekmek niçin bazı durumlarda değişik kokuyor?	Çok fazla aktif kuru maya veya taze olmayan malzemeler (özellikle un ve su) ekmeğin değişik bir kokusunun olmasına neden olabilir. En iyi sonuçları elde etmek için malzemeleri her zaman dikkatli ölçün ve taze malzeme kullanın.
Evde çekilmiş un kullanabilir miyim?	Unun ne kadar iri çekildiğine bağlı olarak pişirme sonuçları yetersiz olabilir. En iyi sonuçları elde etmek için evde çekilmiş unu standart unla karıştırmanızı öneririz.

الماء أو الحليب	الملح	السكر أو العسل	الدقيق	الخميرة	أخرى
الرغيف قصير وثقيل			استخدمي دقيق طازج أكثر، واستخدمي النوع الصحيح من الدقيق	أضيفي الخميرة، استخدمي خميرة طازجة، استخدمي النوع الصحيح الخميرة على الإعداد الصحيح	تحققي من التيار
قشرة الرغيف فاتحة جيداً		زودي ٢/١ ملعقة صغيرة			اختاري الإعدادات الصحيحة
الرغيف غير مخبوز جيداً					تحققي من التيار، اختياري الإعدادات الصحيحة
الرغيف مخبوز أكثر من اللازم		قللي ٢/١ ملعقة صغيرة			اختاري الإعدادات الصحيحة
خليط الخبز غير مخلوط					ركبي وعاء الخبز بالشكل الصحيح، اضغطي بشفرة العجن على عمود الدوران الموجود في وعاء الخبز بالشكل الصحيح
يخرج دخان من الفتحات					نظفي عنصر التسخين
ضبط الارتفاع العالي	قللي من ١ إلى ٢ ملعقة كبيرة	قللي ٢/١ ملعقة صغيرة		قللي من ٨/١ إلى ٤/١ ملعقة	

ملاحظة: عند إجراء التعديلات على مقادير المكونات، قومي بتغيير مقدار الخميرة أولاً وإذا كانت النتيجة لا تزال غير مرضية، قومي بإجراء التعديلات على السوائل ثم على المكونات الجافة.

الأسئلة المتكررة دائماً

السؤال	الإجابة
لماذا تختلف الأرغفة فيما بينها أحياناً من حيث الشكل والارتفاع؟	الخبز حساس جداً للعوامل الموجودة في البيئة مثل درجة حرارة الغرفة والرطوبة والارتفاع عن سطح الأرض والتغيرات في تدفق الهواء واستخدام المؤقت. كما يمكن أن يتأثر شكل الخبز إذا استخدمتي مكونات غير طازجة أو لم تتم معالجتها بالشكل الصحيح.
كيف يختلف شكل الأرغفة باختلاف الموسم؟	خلال فصل الصيف، أحياناً ما قد تفسد الأرغفة (ويتكون انبعاج في المنتصف) أو ترتفع بشكل زائد جيداً. وخلال الشتاء، قد لا يترفع الخبز بالشكل الملائم. يمكنك التغلب على هذه المشكلة باستخدام الماء على درجة حرارة ٦٨ درجة فهرنهايت/٢٠ درجة مئوية.
لماذا يلتصق الدقيق بجوانب الخبز أحياناً؟	خلال عملية الخلط الأولية، يمكن أن تلتصق كميات صغيرة من الدقيق بجوانب وعاء الخبز أحياناً ويتم خبزها على أطراف الرغيف. وفي حال حدوث ذلك، اكتشطي هذا الجزء من قشرة الرغيف باستخدام سكين حاد.
لماذا أحياناً ما تكون العجينة ملتصقة (رطبة جيداً على سبيل المثال) وفقاً لدرجة حرارة الغرفة ودرجة حرارة الماء. جربي استخدام ماء أكثر برودة عند تحضير العجينة.	أحياناً ما قد تكون العجينة ملتصقة (رطبة جيداً على سبيل المثال) وفقاً لدرجة حرارة الغرفة ودرجة حرارة الماء. جربي استخدام ماء أكثر برودة عند تحضير العجينة.
لماذا أحياناً ما يبدو الجزء العلوي من الرغيف كما لو كان ممزقاً؟	أحياناً ما تختمر العجينة وترتفع بشكل زائد عن اللزوم، مما يؤدي إلى تشققات في سطح الخبز المخبوز.
هل يمكنني عمل الخبز باستخدام البيض في الجهاز؟	نعم، قللي من كمية الماء واستبدليه بالبيض. ضعي البيض في كأس المعايرة أولاً، ثم أضيفي الماء حتى المستوى المحدد في الوصفة. لا تستخدمِي وظيفة المؤقت عند استخدام البيض، حيث أن البيض قابل لأن يفسد.
هل يمكنني استخدام صانع الخبز هذا في إعداد الوصفات الموجودة في كتيبات أخرى للطهي؟	نعم. لكن الوصفات الموجودة في هذا الكتيب تم إعدادها خصيصاً لهذا الجهاز ويمكن أن تختلف النتائج عند استخدام وصفات أخرى. إذا واجهتي أي مشاكل مع الوصفات الأخرى، يرجى الرجوع إلى فصل "دليل حل المشكلات".
لماذا أحياناً ما يكون للخبز رائحة غريبة؟	يمكن أن تنتسب الكميات الزائدة من الخميرة الجافة النشطة أو المكونات غير الطازجة (خاصة الدقيق والماء) في وجود رائحة غريبة للخبز. احرصِي دائماً على معايرة المكونات بعناية واستخدام مكونات طازجة للحصول على أفضل النتائج.
هل يمكنني استخدام دقيق مطحون في المنزل؟	وفقاً لمدى خشونة الدقيق المطحون، قد لا تكون نتائج الخبز مرضية لك. ننصحك بخلط الدقيق المطحون في المنزل مع الدقيق العادي للحصول على أفضل النتائج.

الملح

يتحكم الملح في عمل الخميرة ويضيف النكهة. حذاراً أن تستغني عن الملح في العجينة. المقادير المستخدمة ضئيلة لكنها ضرورية. وبدون الملح يمكن أن يختمر الخبز بدرجة زائدة أو قد يفسد.

السكريات

تعطي السكريات للطعام الخميرة بالإضافة إلى الحلوة وللرغيف ولون قشرة الرغيف. وما لم تنص الوصفة على خلاف ذلك، استخدمي السكر الأبيض الحبيبي. العسل والسكر الأسمر وحبس السكر تعطي الخبز نكهة ولون مميزين. لكن وضع أحدهما بدلاً من الآخر يمكن أن يؤثر على النتيجة النهائية. يمكن استخدام بدائل السكر الحبيبي المعتمد على الأسبارتام (وليس المعتمد على السكرين). استبدلي كميات مساوية من السكر في نفس الوصفة.

السوائل

تختلط السوائل مع الدقيق لإعطاء عجينة مطاطة. كما يُعطي الحليب قواماً أكثر ليونة بينما يعطي الماء قشرة أكثر قرمشة لرغيف الخبز. يساعد الحليب البودرة منزوع الدسم والحليب البودرة الدسم على زيادة القيمة الغذائية مع زيادة ليونة القوام. لا توجد حاجة إلى إعادة تشكيل الحليب البودرة منزوع الدسم أو الحليب البودرة الدسم. ويؤدي استخدام هذه الأنواع إلى زيادة عدد الوصفات التي يمكن استخدامها بالإضافة إلى وظيفة المؤقت. لا تستخدم وظيفة المؤقت بالنسبة للوصفات التي تتطلب حليب طازج. يميل حليب البودرة كامل الدسم إلى الخلط بشكل أفضل عند إضافته بعد الدقيق. إذا استخدمت الحليب بدلاً من الماء وحليب البودرة فعليك أن تستخدم نفس المقادير المستخدمة مع الماء. يمكن استخدام حليب متجانس أو ٢٪ أو ١٪ أو منزوع الدسم في الوصفات التي تتطلب استخدام الحليب. كما يمكن استخدام عصائر الفاكهة والخضروات غير المحلاة بالمقادير المحددة في الوصفات. اطلعي على ملصقات هذه العصائر للتأكد من أنها لا تحتوي على ملح مضاف أو سكر أو محليات.

البيض

البيض يعطي لونا وكثافة ونكهة. احرصي دائماً على استخدام بيض طازج كبير الحجم من التلاجة. لا تستخدم وظيفة المؤقت بالنسبة للوصفات التي تتطلب بيض طازج.

الجبين

لا تضيفي الجبن في ملعقة المعايرة عند معايرته. يمكن أن تؤثر الأجبان منخفضة الدهون على ارتفاع وشكل الرغيف. لا تستخدم وظيفة المؤقت بالنسبة للوصفات التي تتطلب استخدام الجبن.

الخميرة

الخميرة هي كائن حي ضئيل وحيد الخلية يتغذى على الكربوهيدرات في الدقيق والسكر لإنتاج غاز ثاني أكسيد الكربون الذي يجعل الخبز يختمر. عند خلطها مع الماء والسكر، تنشيط الخميرة خلال عملية العجن وتملأ العجينة بالفقع الصغرة التي تجعلها تختمر. يتسبب الخبز الأولي في اختتام العجينة بشكل أعلى حتى تصبح الخميرة خاملة. عند تعرضها للهواء والحرارة والرطوبة فسوف يقل نشاط الخميرة. احرصي دائماً على استخدام الخميرة قبل تاريخ انتهاء صلاحيتها. وبعد فتح العبوة، خزني الخميرة في التلاجة في الوعاء الأصلي الخاص بها، واستخدمها خلال ٦ إلى ٨ أسابيع. توجد ٣ أنواع متاحة من الخميرة - الجافة النشطة والفورية وخميرة صانع الخبز. وخميرة صانع الخبز نوع من الخميرة نشط على وجه الخصوص مع المستويات الزائدة لحمض الأسكوربيك (فيتامين ج). لقد تم تطويرها بشكل خاص للاستخدام في أجهزة صانع الخبز. لاستخدام الخميرة الجافة النشطة أو الخميرة الفورية بدلاً من خميرة صانع الخبز، قومي بزيادة الكمية المحددة في الوصفة بمقدار ربع (٤/١) ملعقة. ولتحقيق أفضل النتائج، استخدمي أنواع الخميرة المحددة في الوصفة. تتسبب الحرارة في قتل الخميرة. وعند تحضير الحشوات، من الهام أن تتركي المكونات، مثل الزبدة الناعية، لتبرد قبل استخدامها. احتفظي بالخميرة بعيداً عن السوائل والدهون والملح حيث أنها تنقل من نشاطها. لا تريدي من كمية الخميرة المحددة في الوصفة.

تتسبب القرفة والثوم في منع التخمر. وفي حال استخدام هذه المكونات، قومي بإضافتها في جانب وعاء الخبز للتأكد من عدم ملاستها للخميرة.

اختبار نشاط الخميرة

قومي بإذابة ١ ملعقة صغيرة سكر في نصف كوب ماء دافئ في كأس المعايرة. رشي ملعقتين صغيرتين خميرة على السطح. قلبي برفق. اتركي الخليط بدون تقلاب لمدة ١٠ دقائق. يجب أن يكون الخليط مزبد وتنفخ منه رائحة الخميرة القوية. وإذا لم يكن كذلك، قومي بشراء خميرة جديدة.

خليط الخبز

خلاد الخبز متوفرة في العديد من المتاجر. يحتوي خليط الخبز بالفعل على دقيق وملح وسكر وخميرة بالمعايير الصحيحة، لذلك فهو مناسب للاستخدام. كما أنها تحتوي على العديد من النكهات والتشكيلات المختلفة.

وفي معظم الحالات يجب عليك فقط أن تقومي بوضع الماء أو الحليب والزبدة أو الزيت في وعاء الخبز كما هو موضح في التعليمات الخاصة بعبوة خليط الخبز، ثم أضيفي خليط الخبز.

معايرة المكونات

تعتمد الأزرعة المثالية على المقدار الصحيح لكل مكون. وبناء عليه فمن الهام أن تقومي بمعايرة المكونات بالشكل الصحيح. وحتى أن ١ أو ٢ ملعقة كبيرة معايرة بشكل خاطئ (سواء كانت كبيرة جداً أو قليلة جداً) تؤدي إلى اختلافات كبيرة بالنسبة لكل نتيجة نهائية. لا تعاري المكونات على وعاء الخبز، حيث يمكن أن تتسبب منك مكونات زائدة في وعاء الخبز.

نصيحة: عند إضافة ٢٨٠ ملي ماء على سبيل المثال، أضيفي كوب واحد (٢٥٠ ملي) ماء باستخدام كأس المعايرة ثم أضيفي ملعقتين كبيرتين (٣٠ ملي) ماء باستخدام ملعقة المعايرة.

التخزين

خزني الدقيق في وعاء محكم الغلق في مكان جاف وبارد. في حال تعرضه للحرارة أو الرطوبة، يفقد الدقيق قوته وقدرته على التخمر. يمتص الدقيق النكهات بسرعة، لذلك يجب تخزينه بعيداً عن البصل أو الثوم. قومي بتخزين الخبز محكم الغلق في كيس بلاستيك أو أي وعاء آخر وفي درجة حرارة الغرفة لمدة ١ إلى ٢ يوماً. يجب تخزين الخبز الفرنسي في كيس ورقي أو معرضاً للهواء من أجل الحفاظ على قرمشة قشرة الرغيف، ويُفضل أكله في نفس يوم خبزه.

الأدوات

ملعقة المعايرة

- يمكنك استخدام ملعقة المعايرة المزودة لمعايرة الخميرة والسكر والملح والحليب البودرة والتوابل.
- لا تستخدم ملاعق المعايرة في غرف المكونات الجافة. اغرفي المكونات الجافة برفق في ملعقة المعايرة (شكل ١).
- املي الملعقة ثم قومي بتسويتها باستخدام حافة ملعقة معدنية أو بالحد المستقيم للسكين. لا تضيفي المكونات في الملعقة، ولا تهزي الملعقة لتسويتها (شكل ٢).
- المكونات الوحيد الذي يجب ضغطه في ملعقة المعايرة هو السكر الأسمر. اضغطي على السكر حتى يأخذ شكل كأس المعايرة.

كأس المعايرة

- استخدمي كأس معايرة شفاف مدرج بالنسبة لجميع السوائل. ضعي كأس المعايرة على سطح مستوي واقرني التدرج عند مستوى العين. وعند الضرورة، قومي بإضافة أو إزالة بعض السائل (شكل ٣).

دليل حل المشكلات

يلخص هذا الفصل المشاكل العامة التي يمكن أن تواجهينها مع استخدام الجهاز. في حالة تعذر حل المشكلة باستخدام المعلومات الموضحة أدناه، اتصلي بمركز خدمة العملاء في بلدك.

المشكلات والحلول الممكنة

أخرى	الخميرة	الدقيق	السكر أو العسل	الملح	الماء أو الحليب	الرغيف يرتفع ثم يهبط
تحققي من التيار	قللي من ٨/١ إلى ٤/١ ملعقة صغيرة، استخدمي خميرة طازجة، واستخدمي النوع الصحيح من الخميرة على الإعداد الصحيح	زودي ١ إلى ٢ ملعقة كبيرة، واستخدمي دقيق طازج واستخدمي دقيق من النوع الصحيح	زودي ١/٢ ملعقة صغيرة	زودي بمقدار ربع ملعقة صغيرة	قللي ١ إلى ٢ ملعقة كبيرة، استخدمي سائل أكثر برودة	
	قللي من ٨/١ إلى ٤/١ ملعقة صغيرة، واستخدمي النوع الصحيح من الخميرة على الإعداد الصحيح	قللي من ١ إلى ٢ ملعقة كبيرة	قللي ٢/١ ملعقة صغيرة	زودي ٤/١ ملعقة صغيرة	قللي ١ إلى ٢ ملعقة كبيرة، استخدمي سائل أكثر برودة	الرغيف يرتفع بشكل زائد عن اللزوم
	زودي من ٨/١ إلى ٤/١ ملعقة صغيرة، استخدمي خميرة طازجة، واستخدمي النوع الصحيح من الخميرة على الإعداد الصحيح	استخدمي دقيق طازج أكثر، واستخدمي النوع الصحيح من الدقيق	زودي ٢/١ ملعقة صغيرة	قللي ٤/١ ملعقة صغيرة	زودي ١ إلى ٢ ملعقة كبيرة	الرغيف لا يرتفع بالدرجة الكافية

النوع	قشرة الرغيف	درجة حرارة الخبز	الوزن	وقت الخبز	وقت التحضير
			٧٥٠ جرام	٦٠ دقيقة	٢ ساعات و ٤٩ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٦٥ دقيقة	٢ ساعات و ٥٤ دقيقة
فرنسي	فاتح	١١٥ درجة مئوية	٥٠٠ جرام	٥٠ دقيقة	٥ ساعات و ٤٥ دقيقة
			٧٥٠ جرام	٥٥ دقيقة	٥ ساعات و ٥٠ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٦٠ دقيقة	٥ ساعات و ٥٥ دقيقة
	متوسط	١٢٥ درجة مئوية	٥٠٠ جرام	٥٥ دقيقة	٥ ساعات و ٥٠ دقيقة
			٧٥٠ جرام	٦٠ دقيقة	٥ ساعات و ٥٥ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٦٥ دقيقة	٦ ساعات
	داكن	١٢٥ درجة مئوية	٥٠٠ جرام	٦٠ دقيقة	٥ ساعات و ٥٥ دقيقة
			٧٥٠ جرام	٦٥ دقيقة	٦ ساعات
			١٠٠٠ جرام	٧٠ دقيقة	٦ ساعات و ٥٥ دقيقة
حلو	فاتح	١٠٥ درجة مئوية	٥٠٠ جرام	٥٢ دقيقة	٢ ساعات و ١٩ دقيقة
			٧٥٠ جرام	٥٧ دقيقة	٢ ساعات و ٢٢ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٥٨ دقيقة	٢ ساعات و ٢٣ دقيقة
	متوسط	١١٥ درجة مئوية	٥٠٠ جرام	٥٤ دقيقة	٢ ساعات و ١٩ دقيقة
			٧٥٠ جرام	٥٧ دقيقة	٢ ساعات و ٢٢ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٦٠ دقيقة	٢ ساعات و ٢٥ دقيقة
	داكن	١٢٥ درجة مئوية	٥٠٠ جرام	٥٨ دقيقة	٢ ساعات و ٢٣ دقيقة
			٧٥٠ جرام	٦١ دقيقة	٢ ساعات و ٢٦ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٦٤ دقيقة	٢ ساعات و ٢٩ دقيقة
فائق السرعة	متوسط	١٤٠ درجة مئوية	لا ينطبق	٢٥ دقيقة	٥٨ دقيقة
خالٍ من الغلوتين	متوسط	١١٥ درجة مئوية	٧٥٠ جرام	٩٥ دقيقة	٢ ساعة و ٥٤ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	١٠٠ دقيقة	٢ ساعة و ٥٩ دقيقة
العجينة	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	٠ دقيقة	١ ساعة و ٣٠ دقيقة
عجينة المعكرونة	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق	٠ دقيقة	١٤ دقيقة
المربي	لا ينطبق	١١٥ درجة مئوية	لا ينطبق	٤٥ دقيقة	١ ساعة
الخبز فقط	لا ينطبق	١٢٠ درجة مئوية	لا ينطبق	١٠ دقيقة	١٠ دقائق

المكونات والأدوات

يتناول هذا الفصل بالوصف لعدد من المكونات والأدوات المستخدمة في خبز الخبز. وكل مكون له غرض خاص به. من الهام أن تقوم بشراء مكونات عالية الجودة واستخدامها بالمقادير الصحيحة المحددة في الوصفات. وفي حين أن بعض المكونات يمكن تغييرها، لكن سوف تؤدي بعضها إلى نتائج ضعيفة في الخبز في حال تغييرها.

المكونات

دقيق أبيض

يحتوي الدقيق الأبيض على كمية كافية من البروتين (الغلوتين) لإعطاء حجم وبنية أكبر للخبز. والغلوتين هو الذي يكون بنية جدار الخلية ويحتجز ويثبت فقاعات الهواء ويسمح للخبز بالاختتام. معظم الدقيق يتم تبييضه، لكن لا يؤثر ذلك على أداء الخبز أو على مدة القابلية للتخزين.

دقيق قمح متكامل

دقيق القمح المتكامل هو نوع من الدقيق يتم طحنه بدرجة خشنة من حبة القمح كاملة - القشرة والبذرة واللحم. تعطي القشرة والبذرة اللون البني والتكهة الجوزية مع زيادة الألياف. يؤدي الخبز باستخدام دقيق القمح المتكامل إلى أرغفة أكثر كثافة وفي وقت أقصر.

دقيق الجاودار

يُصنع دقيق الجاودار عن طريق الطحن الناعم لحبات الجاودار. وأنواع الدقيق المصنوعة من القمح والجاودار هي فقط التي تحتوي على بروتينات مكونة للغلوتين. والغلوتين الموجود في دقيق الجاودار لا يكون شديد المطاطية، وبناء عليه يجب استخدام دقيق الجاودار مع دقيق القمح.

وجبات الحبوب والحبوب والبذور

تعطي وجبات الحبوب والحبوب والبذور تنوعاً في القوام والتكهة وبشكل الخبز. وهي تزيد من محتوى الألياف. يمكن استبدال ثلاث أو خمس أو سبع أو إثنتا عشرة وجبة حبوب في الوصفة بأي وجبة متعددة الحبوب. والقمح المكسور هو حبوب القمح المتكامل المكسورة إلى أجزاء بأحجام مختلفة من الدرجة الخشنة إلى الناعمة. حبوب القمح المكسورة هي حبات القمح منزوعة النخالة، والتي يتم طهيها بالبخر وتجفيفها وطحنها. تعمل النخالة الطبيعية، في القمح والشوفان، على تقطيع أربطة الغلوتين. لذلك يجب أن لا تستخدم نخالة أكثر مما هو محدد في الوصفة.

دقيق خالي من الغلوتين

يوجد الغلوتين في العديد من وجبات القمح، مثل القمح والجاودار والشعير والشوفان... إلخ. ولا يمكن صنع الخبز الخالي من الغلوتين إلا من الدقيق الخالي من الغلوتين أو خلطات الخبز الخالية من الغلوتين فقط.

دقيق السميد

السميد، وهو دقيق مطحون بدرجة خشنة دسم أصفر يُطحن من القمح الصلب، وبه محتوى عالي من البروتين. يُستخدم في صنع المعكرونة الطازجة. إن المعكرونة المصنوعة من السميد تكون أكثر سهولة في العجن وتحفظ بشكلها بشكل أفضل خلال الطهي عن عجينة المعكرونة المصنوعة من الدقيق متعدد الأغراض. يمكنك استبدال جزء من الدقيق الصالح لكل الأغراض أو دقيق القمح المتكامل بالسميد.

الدهون

تعمل الدهون على تليين الخبز وإضافة التكهة له والإطالة من عمره التخزيني عن طريق احتجاز الرطوبة. ويمكن تبديل الدهن أو السمن الصناعي أو الزبدة أو الزيت في الوصفات. لكن سوف تختلف الأرغفة المخبوزة بهذه الدهون قليلاً.

تجنب استخدام السمن الصناعي الطري منخفض السعرات الحرارية حيث يمكن أن يؤثر محتوى الماء الأعلى بشكل كبير على حجم وقوام الرغيف.

أوقات ودرجات حرارة الخبز

درجة الحرارة القياسية للاحتفاظ بالسخونة بالنسبة لأنواع الخبز ولعملية الخبز فقط في الجداول التالية تساوي ٦٠ درجة مئوية. درجة حرارة الاحتفاظ بسخونة المربي هي ٢٠ درجة مئوية. الحد الأقصى لوقت التأخير الذي يمكن ضبطه بالنسبة لجميع أنواع الخبز باستثناء الخبز فائق السرعة والحالي من الغلوتين هو ١٢ ساعة. الحد الأقصى لوقت التأخير بالنسبة لعملية الخبز فقط هو ١ ساعة و٣٠ دقيقة.

اختياري: إضافة مكونات إضافية خلال مرحلة العجينة

البرنامج	إضافة مكونات إضافية (عندما يطلق الجهاز صفارة)
أبيض أساسي	بعد ٤٥ دقيقة
أبيض سريع	بعد ٢٠ دقيقة
قمح متكامل	بعد ٤٦ دقيقة
قمح متكامل سريع	بعد ١٩ دقيقة
حلو	بعد ٢٠ دقيقة
خالٍ من الغلوتين	بعد ١٧ دقيقة
العجينة	بعد ١٦ دقيقة

المدة ودرجات الحرارة في مرحلة الخبز

النوع	قشرة الرغيف	درجة حرارة الخبز	الوزن	وقت الخبز	وقت التحضير
أبيض	فاتح	١١٠ درجة مئوية	٥٠٠ جرام	٤٥ دقيقة	٣ ساعات و ٥٠ دقيقة
			٧٥٠ جرام	٥٠ دقيقة	٢ ساعات و ٥٥ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٥٥ دقيقة	٤ ساعات
	متوسط	١٢٠ درجة مئوية	٥٠٠ جرام	٤٥ دقيقة	٢ ساعات و ٥٠ دقيقة
			٧٥٠ جرام	٥٠ دقيقة	٢ ساعات و ٥٥ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٥٥ دقيقة	٤ ساعات
	داكن	١٣٠ درجة مئوية	٥٠٠ جرام	٦٠ دقيقة	٤ ساعات و ٥ دقيقة
			٧٥٠ جرام	٦٥ دقيقة	٤ ساعات و ١٠ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٧٠ دقيقة	٤ ساعات و ١٥ دقيقة
أبيض سريع	فاتح	١١٠ درجة مئوية	٥٠٠ جرام	٤٥ دقيقة	٢ ساعات و ٤٠ دقيقة
			٧٥٠ جرام	٥٠ دقيقة	٢ ساعات و ٤٥ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٥٥ دقيقة	٢ ساعات و ٥٠ دقيقة
	متوسط	١٢٠ درجة مئوية	٥٠٠ جرام	٤٥ دقيقة	٢ ساعات و ٤٠ دقيقة
			٧٥٠ جرام	٥٠ دقيقة	٢ ساعات و ٤٥ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٥٥ دقيقة	٢ ساعات و ٥٠ دقيقة
	داكن	١٢٠ درجة مئوية	٥٠٠ جرام	٥٥ دقيقة	٢ ساعات و ٥٠ دقيقة
			٧٥٠ جرام	٦٠ دقيقة	٢ ساعات و ٥٥ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٦٥ دقيقة	٣ ساعات
قمح متكامل	فاتح	١٢٠ درجة مئوية	٥٠٠ جرام	٤٥ دقيقة	٣ ساعات و ٤٥ دقيقة
			٧٥٠ جرام	٥٠ دقيقة	٣ ساعات و ٥٠ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٥٥ دقيقة	٣ ساعات و ٥٥ دقيقة
	متوسط	١٢٠ درجة مئوية	٥٠٠ جرام	٥٠ دقيقة	٣ ساعات و ٥٠ دقيقة
			٧٥٠ جرام	٥٥ دقيقة	٣ ساعات و ٥٥ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٦٠ دقيقة	٤ ساعات
	داكن	١٤٠ درجة مئوية	٥٠٠ جرام	٦٠ دقيقة	٤ ساعات
			٧٥٠ جرام	٦٥ دقيقة	٤ ساعات و ٥ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٧٠ دقيقة	٤ ساعات و ١٠ دقيقة
قمح متكامل سريع	فاتح	١٢٠ درجة مئوية	٥٠٠ جرام	٤٥ دقيقة	٢ ساعات و ٢٤ دقيقة
			٧٥٠ جرام	٥٠ دقيقة	٢ ساعات و ٢٩ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٥٥ دقيقة	٢ ساعات و ٤٤ دقيقة
	متوسط	١٣٠ درجة مئوية	٥٠٠ جرام	٥٠ دقيقة	٢ ساعات و ٢٩ دقيقة
			٧٥٠ جرام	٥٥ دقيقة	٢ ساعات و ٤٤ دقيقة
			١٠٠٠ جرام	٦٠ دقيقة	٢ ساعات و ٤٩ دقيقة
	داكن	١٤٠ درجة مئوية	٥٠٠ جرام	٥٥ دقيقة	٢ ساعات و ٤٤ دقيقة

خبز خالي من الغلوتين (البرنامج ٨)

البرنامج: خالي من الغلوتين	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام
ماء (٣٧ درجة مئوية/٨٠ درجة فهرنهايت) أو حليب	-	-	٣٤٠ مللي
حليب بودرة (إذا كنت تستخدم الماء بدلاً من الحليب)	-	-	٢ ملعقة كبيرة
زيت	-	-	٢ ملعقة كبيرة
ملح	-	-	١ ونصف ملعقة صغيرة
سكر	-	-	٢ ملعقة كبيرة
دقيق خالي من الغلوتين	-	-	٥٢٠ (٤ أكواب)
خميرة مجففة	-	-	٢ ٤/١ ملعقة صغيرة

عجينة/عجينة البيتزا (البرنامج ٩، البرنامج ١٢ وما بعد اختياريًا)

البرنامج: العجينة	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام
ماء (٣٧ درجة مئوية/٨٠ درجة فهرنهايت) أو حليب	-	-	٣٣٥ مللي
حليب بودرة (إذا كنت تستخدم الماء بدلاً من الحليب)	-	-	٢ ملعقة كبيرة
زيت	-	-	٤/١ كوب
ملح	-	-	٢ ملعقة صغيرة
سكر	-	-	٤ ملاعق كبيرة
دقيق أبيض	-	-	٥٢٠ (٤ أكواب)
خميرة مجففة	-	-	٢ ملعقة صغيرة

عجينة المعكرونة (البرنامج ١٠)

البرنامج: عجينة المعكرونة	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام
سميد	-	-	٢ كوب
بيض كبير	-	-	٢
زيت زيتون	-	-	٢ ملعقة كبيرة
ملح	-	-	٢/١ ملعقة صغيرة

مرية الفراولة أو التوت (البرنامج ١١)

البرنامج: المربية	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام
فاكهة طازجة أو مجمدة (مذاب الثلج منها)	-	-	٢ كوب
سكر	-	-	١ ٢/١ كوب

مرية عنب الدب أو المشمش أو الخوخ أو الكمثرى (البرنامج ١١)

البرنامج: المربية	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام
فاكهة طازجة أو مجمدة (مذاب الثلج منها)	-	-	٢ كوب
سكر	-	-	١ ٢/١ كوب
عصير ليمون	-	-	٢ ملعقة كبيرة

جدول التحويل

ملعقة صغيرة/ملعقة كبيرة/كوب	مللي
٤/١ ملعقة صغيرة	١ مللي
٢/١ ملعقة صغيرة	٢ مللي
١ ملعقة صغيرة	٥ مللي
١ ملعقة كبيرة	١٥ مللي
٤/١ كوب	٥٠ مللي
٢/١ كوب	٧٥ مللي
٢/١ كوب	١٢٥ مللي
٢/٢ كوب	١٥٠ مللي
٤/٣ كوب	١٧٥ مللي
١ كوب	٢٥٠ مللي

البرامج والوصفات القياسية

وصفات الخبز القياسية

لخبز الأبيض الأساسي (البرامج ١ و ٢)

البرنامج: أبيض أساسي	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام
ماء (٢٧ درجة مئوية/٨٠ درجة فهرنهايت) أو حليب	٢٢٠ ملي	٢٨٠ ملي	٣٥٠ ملي
حليب بودرة (إذا كنت تستخدم الماء بدلًا من الحليب)	١ ملعقة كبيرة	١ ونصف ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة
زيت	١ ملعقة كبيرة	١ ونصف ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة
الملح	٣/٢ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	١ ونصف ملعقة صغيرة
سكر	١ ملعقة كبيرة	١ ونصف ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة
دقيق أبيض	٢٥٠ جرام (٢ ونصف كوب)	٤٥٥ جرام (٣ وربع كوب)	٥٦٠ (٤ أكواب)
خميرة مجففة	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة

خبز قمح متكامل (البرامج ٣ و ٤)

البرنامج: قمح متكامل	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام
ماء (٢٧ درجة مئوية/٨٠ درجة فهرنهايت)	٢٢٠ ملي	٢٨٠ ملي	٣٥٠ ملي
زيت	١ ملعقة كبيرة	١ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة
ملح	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	٢ ملعقة صغيرة
عسل أو سكر	٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة
دقيق قمح متكامل	٢٥٠ جرام	٤٥٠ جرام	٥٦٠ جرام
خميرة مجففة	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة

خبز فرنسي (البرنامج ٥)

البرنامج: فرنسي	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام
ماء (٢٧ درجة مئوية/٨٠ درجة فهرنهايت)	٢٠٠ ملي	٢٦٠ ملي	٣٢٠ ملي
زيت	١ ملعقة كبيرة	١ ونصف ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة
ملح	١ ملعقة صغيرة	١ ونصف ملعقة صغيرة	٢ ملعقة صغيرة
دقيق أبيض	٢٥٠ جرام (٢ ونصف كوب)	٤٥٠ جرام (٣ وربع كوب)	٥٦٠ (٤ أكواب)
خميرة مجففة	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة

خبز حلو (البرنامج ٦)

البرنامج: حلو	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام
ماء (٢٧ درجة مئوية/٨٠ درجة فهرنهايت) أو حليب	١٨٠ ملي	٢٤٠ ملي	٣٠٠ ملي
حليب بودرة (إذا كنت تستخدم الماء بدلًا من الحليب)	١ ملعقة كبيرة	١ ونصف ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة
زيت	١ ونصف ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة	٣ ملاعق كبيرة
ملح	٣/٢ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة
سكر	٣ ملاعق كبيرة	٤ ملاعق كبيرة	٥ ملاعق كبيرة
دقيق أبيض	٣٠٠ جرام (٢ كوب)	٤٠٠ جرام (٣ ٢/٢ كوب)	٥٠٠ جرام (٣ ١/٢ كوب)
خميرة مجففة	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة

خبز فائق السرعة (البرنامج ٧)

البرنامج: فائق السرعة	٥٠٠ جرام	٧٥٠ جرام	١٠٠٠ جرام
ماء (٢٧ درجة مئوية/٨٠ درجة فهرنهايت) أو حليب	-	٢٨٠ ملي	٣٥٠ ملي
حليب بودرة (إذا كنت تستخدم الماء بدلًا من الحليب)	-	١ ونصف ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة
زيت	-	١ ونصف ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة
ملح	-	٢/١ ملعقة صغيرة	١ ملعقة صغيرة
سكر	-	١ ونصف ملعقة كبيرة	٢ ملعقة كبيرة
دقيق أبيض	-	٤٥٠ جرام (٣ وربع كوب)	٥٦٠ (٤ أكواب)
خميرة مجففة	-	١ ملعقة صغيرة	٤ ملاعق صغيرة

موارد دیگر	مخمر	آرد	عسل یا شکر	نمک	آب یا شیر
	۱ هشتم تا ۱ چهارم قاشق غذا خوری کاهش دهید، از مخمر تازه استفاده کنید، از نوع مناسب استفاده کنید.	۱ تا ۲ قاشق غذا خوری کاهش دهید.	نیم قاشق غذا خوری کاهش دهید.	۱ چهارم قاشق غذا خوری اضافه کنید.	۱ یا ۲ قاشق غذا خوری کم کنید. از مایع سردتر استفاده کنید.
	۱ هشتم تا ۱ چهارم قاشق غذا خوری مخمر اضافه کنید، از مخمر تازه استفاده کنید، از نوع مناسب استفاده کنید.	از آرد تازه استفاده کنید، از آرد مناسب استفاده کنید.	نیم قاشق غذا خوری کاهش دهید.	۱ چهارم قاشق غذا خوری کاهش دهید.	۱ تا ۲ قاشق غذا خوری افزایش دهید.
	مخمر اضافه کنید، از مخمر تازه و مناسب استفاده کنید.	از آرد تازه استفاده کنید، از آرد مناسب استفاده کنید.			نان کوتاه و سنگین است.
تنظیمات صحیح را انتخاب کنید.			نیم قاشق غذا خوری کاهش دهید.		رویه نان بیش از حد روشن است
برق دستگاه را بررسی کنید، تنظیمات صحیح را انتخاب کنید.					نان خوب پخته نشده است.
تنظیمات صحیح را انتخاب کنید.			نیم قاشق غذا خوری کاهش دهید.		نان بیش از حد پخته شده است
طرف نان را درست در محل قرار دهید، تیغه ورز دادن را به طرز صحیح روی محور در طرف نان جا بزنید.					مواد نان مخلوط نشده اند.
المنت حرارتی را تمیز کنید.					دود از درجه ها بیرون می زند.
	۱ هشتم تا ۱ چهارم قاشق غذا خوری کاهش دهید.		نیم قاشق غذا خوری کاهش دهید.		۱ تا ۲ قاشق غذا خوری کاهش دهید.

توجه: هنگام تصحیح مقادیر مواد، اول مقدار مخمر را تغییر دهید. اگر نتیجه کار رضایت بخش نبود، تنظیمات را روی مایعات انجام دهید و سپس مواد خشک را امتحان کنید.

سوالات معمول

سؤال	جواب
چرا برخی از نانها از نظر ارتفاع و شکل با یکدیگر متفاوت می باشند؟	نان به عوامل محیطی مانند درجه حرارت اتاق، هوا، رطوبت، ارتفاع تغییرات جریان هوا و استفاده از تایمر بسیار حساس می باشد. شکل نان ممکن است در صورت استفاده از موادی که تازه نمی باشند یا موادی که به طرز صحیح اندازه گیری نشده اند هم تغییر کند.
چرا نانها بر اساس فصل شکلشان تغییر می کند؟	در تابستان، نان گاهی پف نمی کند (و در مرکز دارای فرو رفتگی می شود) یا بیش از حد پف می کند. در زمستان ممکن است نان بدرستی پف نکند. می توانید این مسئله را با آبی که درجه حرارت آن 68 درجه فارنهایت/20 درجه سانتی گراد است حل کنید.
چرا آرد معمولا به کنار نان می چسبد؟	در ابتدای فرآیند مخلوط کردن، مقادیر کم آرد ممکن است به کنارهای طرف نان بچسبد و در کنارهای نان همراه با آن پخته شود. اگر این اتفاق افتاد، این بخش را با استفاده از یک چاقوی تیز بتراشید.
چرا گاهی اوقات خمیر بسیار چسبناک است و کار با آن مشکل می باشد؟	گاهگاهی خمیر ممکن است چسبناک شود (یعنی بیش از حد خیس باشد) که به درجه حرارت اتاق و درجه حرارت آب بستگی دارد. سعی کنید هنگام خمیر کردن از آب خنک تر استفاده کنید.
چرا بالای نان گاهی اوقات ترک می خورد؟	بعضی اوقات خمیر بیش از حد پف می کند که ممکن است باعث ترک خوردگی سطح نان پخته شده گردد.
آیا می توانم با این دستگاه نان را با تخم مرغ درست کنم؟	بلی، مقدار آب را کاهش دهید و مقدار کاهش یافته را با تخم مرغ عوض کنید. اول تخم مرغها را درون پیمانه اندازه گیری قرار دهید، سپس به مقدار قید شده در دستور پخت آب اضافه کنید. از عملکرد تایمر هنگام استفاده از تخم مرغ استفاده نکنید چون ممکن است تخم مرغها خراب شوند.
آیا می توانم از دستگاه نان ساز برای آماده کردن دستورالعملهای پخت سایر کتابهای آشپزی هم استفاده کنم؟	بلی. اما دستورات پخت موجود در این کتابچه مخصوص این دستگاه تهیه شده اند و نتیجه پخت هنگام استفاده از سایر دستورالعملها ممکن است تغییر نماید. اگر با سایر دستورالعملها با مشکل روبرو شوید به فصل عیب یابی مراجعه کنید.
چرا نان گاهی اوقات بوی عجیبی می دهد؟	مقدار مخمر فعال استفاده شده بیش از حد بوده یا مواد استفاده شده تازه نبوده اند (خصوصا آرد و آب) و این موارد باعث می شوند تا نان بوی عجیبی بگیرد. همیشه مواد را با دقت اندازه گیری کنید و از مواد تازه برای کسب بهترین نتیجه استفاده کنید.
آیا می توانم از آردهایی که در خانه آسیاب کرده ام استفاده کنم؟	بر اساس میزان درشت بودن آرد ممکن است نتایج طبع هم تغییر کند و رضایت بخش نباشد. توصیه می کنیم که برای کسب بهترین نتیجه آردهای آسیاب شده خانگی را با آرد معمولی مخلوط نماییم.

نمک

نمک تأثیر مخمر را کنترل می کند و به نان طعم می دهد. هرگز خمیر را از نان حذف نکنید. مقادیر استفاده شده می تواند کم باشد، اما لازم است. بدون نمک، نان بیش از اندازه بزرگ خواهد شد یا پف نخواهد کرد.

انواع شکر

شکر غذای مخمر می باشد و همچنین شیرینی نان و رنگ رویه نان را تعیین می کنند. از شکر سفید دانه ای استفاده کنید مگر در دستور پخت موارد دیگر ذکر شده باشد. عسل، شکر قهوه ای و ملاس به نان طعم و رنگ خاص می دهند. استفاده یکی به جای دیگری روی نتیجه کار تأثیر خواهد گذاشت. بجای شکر معمولی می توان از شکر دانه ای اسپراتام (نه ساکارین) استفاده نمود. به جای شکر معمولی از همان مقادیر به طور یکسان استفاده کنید.

مایعات

مایعات با آرد مخلوط می شوند تا بتوانیم خمیر کشدار تولید کنیم. شیر بافت نان را ترد و آب رویه نان را ترد تر می کند. شیر چربی گرفته و پودر بائر میک آرنش غذایی را افزایش می دهند و نان را نرم می کنند. نیازی به استفاده از پودر شیر بدون چربی یا پودر بائر میک نمی باشد. استفاده از این پودرها تعداد دستورالعملهای پخت که با استفاده از تایمر دستگاه می توان تنظیم کرد را افزایش می دهد. از عملکرد تایمر برای دستورالعملهای پخت که نیازمند شیر تازه می باشند استفاده نکنید. پودر بائر میک هنگام افزودن بهتر مخلوط می شود. اگر شیر را به جای آب و پودر شیر استفاده کنید به همان مقدار هم آب نیاز خواهید داشت. شیر هموژنیزه ۲٪، ۱٪ یا شیر چربی گرفته را می توان در دستورالعملهای پخت که به شیر نیاز دارند استفاده کرد. میوه شیرین نشده و آب سبزیجات را می توان به مقادیر قید شده در دستورالعملهای پخت مورد استفاده قرار داد. برچسبهای آب میوه ها را بخوانید تا مطمئن شوید که حاوی نمک، شکر یا شیرین کننده های اضافه شده نمی باشند.

تخم مرغ

تخم مرغ رنگ، طعم و چربی نان را افزایش می دهد. همیشه از تخم مرغهای بزرگ از یخچال نگهداری شده اند استفاده کنید. از عملکرد تایمر برای دستورالعملهای پخت که نیازمند تخم مرغ تازه می باشند استفاده نکنید.

پنیر

هنگام اندازه گیری پنیر را درون پیمانته پرس نکنید. استفاده از پنیرهای کم چرب ممکن است روی ارتفاع و شکل نان تأثیر بگذارد. از عملکرد تایمر برای دستورالعملهای پخت که نیازمند پنیر می باشند استفاده نکنید.

مخمر

مخمر که یک ارگانیسم تک سلولی کوچک می باشد از کربوهیدراتهای موجود در آرد و شکر استفاده می کند تا گاز دی اکسید کربن ایجاد کند و باعث پف کردن نان شود. مخمر به هنگام مخلوط شدن با آب و شکر در حین فرآیند هم زدن فعال می شود و خمیر را با حبابهای کوچک که ممکن است بزرگ شوند پر می کند. پخت اولیه باعث می شود که خمیر پف کند تا هنگامی که مخمر غیر فعال گردد. قرار گرفتن در معرض هوا، حرارت و رطوبت فعالیت مخمر را کاهش خواهد داد. همیشه از مخمر قبل از تاریخ انقضا استفاده کنید. بعد از باز کردن، مخمر را در یخچال و در ظرف اصلی نگهداری کنید و از آن طی ۶ تا ۸ هفته نگهداری کنید. سه نوع مخمر موجود می باشد، مخمر خشک فعال، فوری و نان ساز. مخمر نان ساز یک نوع مخمر فعال خاص می باشد که دارای میزان افزایش یافته اسید آسکروبیك (ویتامین C) می باشد. این مخمر به منظور خاص برای ساخت نان ساخته شده است. برای تعویض مخمر فعال خشک یا مخمر فوری بجای مخمر نان ساز، مقدار قید شده در دستور پخت را به میزان ۱ چهارم قاشق غذا خوری افزایش دهید. برای کسب بهترین نتیجه، از مخمر تعیین شده در دستور پخت استفاده کنید. گرما مخمر را از بین می برد. هنگامی که مواد پر کردن داخل نان را آماده می کنید، بگذارید تا مواد ذوب شده خشک شوند. مخمر را مایعات، چربنها و نمک دور نگاه دارید چون فعالیت مخمر را کند می کنند. مقدار مخمر ذکر شده در دستور پخت را افزایش ندهید.

دارچین، سیریف کردن نان را کاهش می دهند. اگر از این مواد استفاده می کنید آنها را در گوشه ظرف نان قرار دهید تا مطمئن شوید که با مخمر در تماس نمی باشند.

آزمایش فعالیت مخمر

۱ قاشق غذا خوری شکر را در نیم پیمانته آب ولرم و در پیمانته اندازه گیری حل کنید. ۲ قاشق غذا خوری مخمر را روی مخلول بریزید. به آرامی هم بزنید. بگذارید تا مخلول بمدت ۱۰ دقیقه بدون حرکت باقی بماند. مخلول باید کف کرده و بوی قوی مخمر به مشام برسد. در غیر این صورت مخمر جدید تهیه کنید.

خمیر نان

خمیر نان در بسیاری از فروشگاهها موجود می باشد. خمیر نان از قبل حاوی آرد، نمک، شکر و مخمر در اندازه های دقیق می باشد و استفاده از آن بسیار راحت می باشد. این خمیرها همچنین در طعمها و انواع مختلف هم ارائه می گردند. در بیشتر موارد فقط باید به مخلوط آب یا شیر و کره یا روغن در ظرف نان به روش شرح داده شده در بسته بندی مخلوط نان اضافه کنید و سپس مخلوط نان را اضافه کنید.

اندازه گیری مواد

پخت یک نان عالی به استفاده از مقدار صحیح هر ماده بستگی دارد. بنابراین اندازه گیری صحیح مواد مهم می باشد. حتی با ۱ یا ۲ اندازه گیری اشتباه (یا بیش از حد یا کمتر از حد لازم) در نتیجه بدست آمده تفاوت بسیار خواهد گذاشت. هرگز مواد را روی ظرف نان اندازه گیری نکنید چون ممکن است مواد بیش از اندازه در ظرف نان ریخته شود.

نکته: هنگامی که باید مثلاً، ۲۸۰ میلی لیتر آب اضافه کنید، ۱ پیمانته (۲۵۰ میلی لیتر) آب را با استفاده از پیمانته اندازه گیری اضافه کرده و سپس ۲ قاشق غذا خوری (۳۰ میلی لیتر) آب را با قاشق اندازه گیری اضافه کنید.

نگهداری

آرد یا در یک ظرف در بسته در محل خشک و خشک نگهداری کنید. آرد اگر در معرض حرارت یا رطوبت قرار گیرد قدرت و توانایی ور آمدن خود را از دست می دهد. آرد طعمها را سریع جذب می کند بنابراین آن را در دوز پیاپی سیر نگهداری کنید. نان را در کیسه پلاستیکی یا سایر ظروف در بسته و در درجه حرارت اتاق به مدت ۱ تا ۲ روز نگهداری کنید. نان فرانسوی را در کیسه کاغذی نگهداری کنید یا آن را در معرض هوا قرار دهید تا تردی روی آن حفظ گردد. طعم نان در همان روزی که طبخ شده است مصرف شود بهتر خواهد بود.

ابزارها**قاشق اندازه گیری**

می توانید از قاشق اندازه گیری ارائه شده برای اندازه گیری مخمر، شکر، نمک، پودر شیر و چاشنی ها استفاده کنید. از قاشقهای اندازه گیری برای ریختن مواد خشک استفاده نکنید. با قاشق مواد خشک را به آرامی در قاشق اندازه گیری بریزید (شکل ۱). قاشق را پر کنید و سپس با لبه یک کاردک فلزی یا لبه کارد آن را صاف کنید. مواد را در قاشق فشار ندهید تا برای صاف کردن سطح قاشق را تکان ندهید (شکل ۲). تنها ماده ای که باید در قاشق اندازه گیری پرس شوند، شکر قهوه ای می باشد. شکر را فشار دهید تا به شکل پیمانته اندازه گیری درآید.

پیمانته اندازه گیری

از یک پیمانته اندازه گیری شفاف برای کلیه مایعات استفاده کنید. پیمانته اندازه گیری را روی یک سطح صاف قرار دهید و کلیه اندازه گیری ها را در سطح چشم اندازه گیری کنید. در صورت لزوم، قدری مایع اضافه کرده یا بردارید (شکل ۳).

عیب یابی

این فصل مشکلات معمول که هنگام استفاده از دستگاه با آن مواجه می گردید را بطور خلاصه تشریح می کند. اگر با استفاده از اطلاعات ارائه شده قادر به رفع مشکل نیستید، با مرکز حمایت از مصرف کننده در کشور خود تماس بگیرید.

مشکلات و راه حل های احتمالی

آب یا شیر	نمک	عسل یا شکر	آرد	مخمر	موارد دیگر
۱ یا ۲ قاشق غذا خوری کم کنید. از مایع سردتر استفاده کنید.	۱ چهارم قاشق غذا خوری اضافه کنید.		۱ تا ۲ قاشق غذا خوری اضافه کنید، از آرد تازه تر استفاده کنید، از آرد مناسب استفاده کنید.	۱ هشتم تا ۱ چهارم قاشق غذا خوری کاهش دهید، از مخمر تازه استفاده کنید، از نوع مناسب استفاده کنید.	برق دستگاه را بررسی کنید.

نوع	رویه نان	درجه حرارت پخت	وزن	زمان پخت	زمان آماده شدن
			۱۰۰۰ گرم	۶۵ دقیقه	۲ ساعت و ۵۴ دقیقه
فرانسوی	روشن	۱۱۵°C	۵۰۰ گرم	۵۰ دقیقه	۵ ساعت و ۴۵ دقیقه
			۷۵۰ گرم	۵۵ دقیقه	۵ ساعت و ۵۰ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۶۰ دقیقه	۵ ساعت و ۵۵ دقیقه
	متوسط	۱۲۵°C	۵۰۰ گرم	۵۵ دقیقه	۵ ساعت و ۵۰ دقیقه
			۷۵۰ گرم	۶۰ دقیقه	۵ ساعت و ۵۵ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۶۵ دقیقه	۶ ساعت و
	تیره	۱۲۵°C	۵۰۰ گرم	۶۰ دقیقه	۵ ساعت و ۵۵ دقیقه
			۷۵۰ گرم	۶۵ دقیقه	۶ ساعت و
			۱۰۰۰ گرم	۷۰ دقیقه	۶ ساعت و ۵ دقیقه
شیرین	روشن	۱۰۵°C	۵۰۰ گرم	۵۲ دقیقه	۲ ساعت و ۱۹ دقیقه
			۷۵۰ گرم	۵۷ دقیقه	۲ ساعت و ۲۳ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۵۸ دقیقه	۲ ساعت و ۲۳ دقیقه
	متوسط	۱۱۵°C	۵۰۰ گرم	۵۴ دقیقه	۲ ساعت و ۱۹ دقیقه
			۷۵۰ گرم	۵۷ دقیقه	۲ ساعت و ۲۳ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۶۰ دقیقه	۲ ساعت و ۲۵ دقیقه
	تیره	۱۲۵°C	۵۰۰ گرم	۵۸ دقیقه	۲ ساعت و ۲۳ دقیقه
			۷۵۰ گرم	۶۱ دقیقه	۲ ساعت و ۲۶ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۶۴ دقیقه	۲ ساعت و ۲۹ دقیقه
سوپر رید	متوسط	۱۴۰°C	کاربرد ندارد	۲۵ دقیقه	۵۸ دقیقه
بدون گلوتن	متوسط	۱۱۵°C	۷۵۰ گرم	۹۵ دقیقه	۲ ساعت و ۵۴ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۱۰۰ دقیقه	۲ ساعت و ۵۹ دقیقه
خمیر	کاربرد ندارد	کاربرد ندارد	کاربرد ندارد	۰ دقیقه	۱ ساعت و ۳۰ دقیقه
خمیر پاستا	کاربرد ندارد	کاربرد ندارد	کاربرد ندارد	۰ دقیقه	۱۴ دقیقه
مریا	کاربرد ندارد	۱۱۵°C	کاربرد ندارد	۴۵ دقیقه	۱ ساعت
فقط پخت	کاربرد ندارد	۱۲۰°C	کاربرد ندارد	۱۰ دقیقه	۱۰ دقیقه

مواد و ابزار

این فصل تعداد از مواد و ابزار استفاده شده برای پخت نان را شرح می دهد. هر کدام از مواد برای یک منظور خاص استفاده می شود. خرید مواد عالی با کیفیت و استفاده از آنان در مقادیر دقیق در دستورات پخت حائز اهمیت است. برخی از مواد قابل تعویض می باشند و برخی دیگر کیفیت نان را پایین می آورند.

مواد

آرد سفید

آرد سفید حاوی پروتئین کافی (گلوتن) برای دادن حجم و بافت زیاد به نان می باشد. این گلوتن است که ساختار دیوار سلولی را تشکیل می دهد و حبابهای هوا را در نان نگاه می دارد و باعث پف کردن نان می شود. بخشی عمده آرد سفید شده است. این روی عملکرد پخت یا زمان نگهداری نان تاثیری نمی گذارد.

آرد گندم سبوس دار

آرد گندم سبوس دار یک نوع آرد آسیاب شده با دانه های درشت است که از کل دانه گنده گرفته شده است، دانه و سبوس. پوست و سبوس رنگ قهوه ای داشته و طعم آجیل گونه آرد و فیبر آرد را افزایش می دهد. پخت با آرد کامل باعث می شود که نانهای کوتاهتر و توپر تر شوند.

آرد چاودار

آرد چاودار از دانه های ریز آسیاب شده چاودار بدست می آید. فقط آردهای گرفته شده از گندم و چاودار حاوی گلوتن سازنده پروتئین می باشند. گلوتن در آرد چاودار خیلی الاستیک نیست، بنابراین آرد چاودار باید همراه با آرد گندم مورد استفاده قرار گیرد.

سریال، دانه های و بذرها

غلات، جو و دانه ها انواع بافت، طعم و ظاهر مختلف را در نان بوجود می آورند. این نانها محتوی فیبر را افزایش می دهند. سه، پنج یا دوازده نوع دانه غله ای را می توان در دستورات پخت مربوط به نانهای چند دانه ای را با یکدیگر تعویض نمود. گندم خرد شده دانه گندمی است که به بخشهای مختلف با اندازه های متفاوت از درشت تا ریز خرد شده است. بلغور دانه گندمی است که سبوس آن گرفته شده است، بخار زده شده است، خشک شده و خرد شده است. سبوس طبیعی، هم در گندم و هم در جو، میزان گلوتن را کم می کند. بنابراین بیش از آنچه که در دستور پخت ذکر شده است سبوس استفاده نکنید.

آرد بدون گلوتن

گلوتن در انواع غلات موجود است مانند گندم، چاودار، جو، جو دو سر و غیره. نان بدون گلوتن باید منحصراً از آرد بدون گلوتن یا مخلوطهای نان بدون گلوتن ساخته شود.

آرد سمولینا

سمولینا، یک آرد کرم رنگ می باشد که از آسیاب گندم دوروم که دانه آن سخت می باشد بدست می آید و میزان پروتئین آن بالا می باشد. از این آرد برای درست کردن پاستای تازه استفاده می شود. خمیر پاستا که از سمولینا ساخته شده آسانتر خمیر می شود و در هنگام پخت شکل خود را بهتر از پاستایی که از آرد معمولی ساخته شده است نگاه می دارد. می توانید بخش مربوط به آرد کامل معمولی را با آرد سمولینا تعویض کنید.

چربیها

چربیها به نان طعم داده و عمر نگهداری نان را با نگاهداشتن رطوبت بالا می برند. روغن شیرینی، مارگارین، کره یا روغن معمولی را می توان در دستورالعملهای پخت بجای یکدیگر استفاده نمود. تفاوت نانهای پخته شده با این چربیها اندک است. از مارگارین کم کالری نرم استفاده نکنید چون میزان آب بیشتر به مقدار زیاد روی اندازه و بافت نان تاثیری می گذارد.

زمانها و درجه حرارت‌های پخت

درجه حرارت گرم نگاه داشتن استاندارد برای انواع نان و پخت نان در جدولهای زیر زیر ۶۰ درجه است.
درجه حرارت گرم نگاه داشتن مریا برابر با ۲۰ درجه سانتی گراد است.
حداکثر زمان تاخیری که می توان برای انواع نان بجز سوپررپید و بدون گلوتن تنظیم کرد برابر با ۱۳ ساعت می باشد.
حداکثر زمان تاخیر برای پخت فقط ۱ ساعت و ۳۰ دقیقه می باشد.

اختیاری: افزودن مواد اضافه در مرحله خمیر

پرنامه	افزودن مواد اضافه (هنگام بوق زدن دستگاه)
سفید معمولی	بعد از ۴۵ دقیقه
سفید سریع	بعد از ۲۰ دقیقه
گندم سبوس دار	بعد از ۴۶ دقیقه
گندم سبوس دار سریع	بعد از ۱۹ دقیقه
شیرین	بعد از ۲۰ دقیقه
بدون گلوتن	بعد از ۱۷ دقیقه
خمیر	بعد از ۱۶ دقیقه

مدت و درجه حرارت در مرحله پخت

نوع	رویه نان	درجه حرارت پخت	وزن	زمان پخت	زمان آماده شدن
سفید	روشن	۱۱۰°C	۵۰۰ گرم	۴۵ دقیقه	۳ ساعت و ۵۰ دقیقه
			۷۵۰ گرم	۵۰ دقیقه	۲ ساعت و ۵۵ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۵۵ دقیقه	۴ ساعت و
	متوسط	۱۲۰°C	۵۰۰ گرم	۴۵ دقیقه	۳ ساعت و ۵۰ دقیقه
			۷۵۰ گرم	۵۰ دقیقه	۲ ساعت و ۵۵ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۵۵ دقیقه	۴ ساعت و
	تیره	۱۳۰°C	۵۰۰ گرم	۶۰ دقیقه	۴ ساعت و ۵ دقیقه
			۷۵۰ گرم	۶۵ دقیقه	۴ ساعت و ۱۰ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۷۰ دقیقه	۴ ساعت و ۱۵ دقیقه
سفید سریع	روشن	۱۱۰°C	۵۰۰ گرم	۴۵ دقیقه	۲ ساعت و ۴۰ دقیقه
			۷۵۰ گرم	۵۰ دقیقه	۲ ساعت و ۴۵ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۵۵ دقیقه	۲ ساعت و ۵۰ دقیقه
	متوسط	۱۲۰°C	۵۰۰ گرم	۴۵ دقیقه	۲ ساعت و ۴۰ دقیقه
			۷۵۰ گرم	۵۰ دقیقه	۲ ساعت و ۴۵ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۵۵ دقیقه	۲ ساعت و ۵۰ دقیقه
	تیره	۱۲۰°C	۵۰۰ گرم	۵۵ دقیقه	۲ ساعت و ۵۰ دقیقه
			۷۵۰ گرم	۶۰ دقیقه	۲ ساعت و ۵۵ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۶۵ دقیقه	۲ ساعت و
گندم سبوس دار	روشن	۱۲۰°C	۵۰۰ گرم	۴۵ دقیقه	۳ ساعت و ۴۵ دقیقه
			۷۵۰ گرم	۵۰ دقیقه	۳ ساعت و ۵۰ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۵۵ دقیقه	۳ ساعت و ۵۵ دقیقه
	متوسط	۱۲۰°C	۵۰۰ گرم	۵۰ دقیقه	۳ ساعت و ۵۰ دقیقه
			۷۵۰ گرم	۵۵ دقیقه	۳ ساعت و ۵۵ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۶۰ دقیقه	۳ ساعت و ۴ دقیقه
	تیره	۱۴۰°C	۵۰۰ گرم	۶۰ دقیقه	۳ ساعت و
			۷۵۰ گرم	۶۵ دقیقه	۳ ساعت و ۵ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۷۰ دقیقه	۳ ساعت و ۱۰ دقیقه
گندم سبوس دار سریع	روشن	۱۲۰°C	۵۰۰ گرم	۴۵ دقیقه	۲ ساعت و ۲۴ دقیقه
			۷۵۰ گرم	۵۰ دقیقه	۲ ساعت و ۲۹ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۵۵ دقیقه	۲ ساعت و ۴۴ دقیقه
	متوسط	۱۲۰°C	۵۰۰ گرم	۵۰ دقیقه	۲ ساعت و ۲۹ دقیقه
			۷۵۰ گرم	۵۵ دقیقه	۲ ساعت و ۴۴ دقیقه
			۱۰۰۰ گرم	۶۰ دقیقه	۲ ساعت و ۴۹ دقیقه
	تیره	۱۴۰°C	۵۰۰ گرم	۵۵ دقیقه	۲ ساعت و ۴۴ دقیقه
			۷۵۰ گرم	۶۰ دقیقه	۲ ساعت و ۴۹ دقیقه

نان بدون گلوتن (برنامه ۸)

برنامه: بدون گلوتن	۵۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
آب (C ۲۳۰/F ۸۰۰) یا شیر	-	-	۳۰ میلی لیتر
پودر شیر (اگر آب به جای شیر استفاده می کنید)	-	-	۲ قاشق غذا خوری
روغن	-	-	۲ قاشق غذا خوری
نمک	-	-	۱ و نیم قاشق غذا خوری
شکر	-	-	۲ قاشق غذا خوری
آرد بدون گلوتن	-	-	۵۶۰ (۴ پیمانه)
مخمر خشک	-	-	۲ و یک چهارم قاشق غذا خوری

خمیر/نان پیترزا (برنامه ۹، اختیاری برنامه ۱۲ بعد از آن)

برنامه: خمیر	۵۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
آب (C ۲۳۰/F ۸۰۰) یا شیر	-	-	۳۰ میلی لیتر
پودر شیر (اگر آب یا شیر استفاده می کنید)	-	-	۲ قاشق غذا خوری
روغن	-	-	یک چهارم پیمانه
نمک	-	-	۲ قاشق غذا خوری
شکر	-	-	۴ قاشق غذا خوری
آرد سفید	-	-	۵۶۰ (۴ پیمانه)
مخمر خشک	-	-	۲ قاشق غذا خوری

خمیر پاستا (برنامه ۱۰)

برنامه: خمیر پاستا	۵۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
سمولینا	-	-	۲ پیمانه
تخم مرغ بزرگ	-	-	۳
روغن زیتون	-	-	۲ قاشق غذا خوری
نمک	-	-	۱ و نیم قاشق غذا خوری

مریای توت فرنگی یا بلک بری (برنامه ۱۱)

برنامه: مریا	۵۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
میوه تازه یا منجمد (یخ آن آب شده باشد)	-	-	۲ پیمانه
شکر	-	-	۱ و نیم پیمانه

مریای بلوبری، زردآلو، هلو (برنامه ۱۱)

برنامه: مریا	۵۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
میوه تازه یا منجمد (یخ آن آب شده باشد)	-	-	۲ پیمانه
شکر	-	-	۱ و نیم پیمانه
آب لیمو	-	-	۲ قاشق غذا خوری

جدول تبدیل

قاشق غذا خوری/غذا خوری/پیمانه	میلی لیتر
۱ چهارم قاشق غذا خوری	۱ میلی لیتر
۱ و نیم قاشق غذا خوری	۲ میلی لیتر
۱ قاشق غذا خوری	۵ میلی لیتر
۱ قاشق غذا خوری	۱۵ میلی لیتر
یک چهارم پیمانه	۵۰ میلی لیتر
۱ سوم پیمانه	۷۵ میلی لیتر
نیم پیمانه	۱۲۵ میلی لیتر
۲ سوم پیمانه	۱۵۰ میلی لیتر
۳ چهارم پیمانه	۱۷۵ میلی لیتر
۱ پیمانه	۲۵۰ میلی لیتر

برنامه ها و دستورالعملهای استاندارد

دستورالعملهای پخت استاندارد نان

نان سفید معمولی (برنامه ۱ و ۲)

برنامه: سفید معمولی	۵۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
آب (C ۲۷۰/F ۸۰۰) یا شیر	۲۲۰ میلی لیتر	۲۸۰ میلی لیتر	۳۵۰ میلی لیتر
پودرشیر (اگر آب به جای شیر استفاده می کنید)	۱ قاشق غذا خوری	۱ و نیم قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری
روغن	۱ قاشق غذا خوری	۱ و نیم قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری
نمک	۲ سوم قاشق چای خوری	۱ قاشق غذا خوری	۱ و نیم قاشق غذا خوری
شکر	۱ قاشق غذا خوری	۱ و نیم قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری
آرد سفید	۳۵۰ گرم (۲ و نیم پیمانه)	۴۵۰ گرم (۲ و یک چهارم پیمانه)	۵۶۰ (۴ پیمانه)
مخمر خشک	۱ قاشق غذا خوری	۱ قاشق غذا خوری	۱ قاشق غذا خوری

نان گندم سبوس دار (برنامه ۳ و ۴)

برنامه: گندم سبوس دار	۵۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
آب (C ۲۷۰/F ۸۰۰)	۲۲۰ میلی لیتر	۲۸۰ میلی لیتر	۳۵۰ میلی لیتر
روغن	۱ قاشق غذا خوری	۱ قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری
نمک	۱ قاشق غذا خوری	۱ قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری
عسل یا شکر	۲ قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری
آرد گندم سبوس دار	۳۵۰ گرم	۴۵۰ گرم	۵۶۰ گرم
مخمر خشک	۱ قاشق غذا خوری	۱ قاشق غذا خوری	۱ قاشق غذا خوری

نان فرانسوی (برنامه ۵)

برنامه: فرانسوی	۵۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
آب (C ۲۷۰/F ۸۰۰)	۲۰۰ میلی لیتر	۲۶۰ میلی لیتر	۳۲۰ میلی لیتر
روغن	۱ قاشق غذا خوری	۱ و نیم قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری
نمک	۱ قاشق غذا خوری	۱ و نیم قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری
آرد سفید	۳۵۰ گرم (۲ و نیم پیمانه)	۴۵۰ گرم (۲ و یک چهارم پیمانه)	۵۶۰ (۴ پیمانه)
مخمر خشک	۱ قاشق غذا خوری	۱ قاشق غذا خوری	۱ قاشق غذا خوری

نان شیرین (برنامه ۶)

برنامه: شیرین	۵۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
آب (C ۲۷۰/F ۸۰۰) یا شیر	۱۸۰ میلی لیتر	۲۴۰ میلی لیتر	۳۰۰ میلی لیتر
پودرشیر (اگر آب به جای شیر استفاده می کنید)	۱ قاشق غذا خوری	۱ و نیم قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری
روغن	۱ و نیم قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری	۳ قاشق غذا خوری
نمک	۲ سوم قاشق چای خوری	۱ قاشق غذا خوری	۱ قاشق غذا خوری
شکر	۳ قاشق غذا خوری	۴ قاشق غذا خوری	۵ قاشق غذا خوری
آرد سفید	۳۰۰ گرم (۲ پیمانه)	۴۰۰ گرم (۲ و دو سوم پیمانه)	۵۰۰ (۳ و یک سوم پیمانه)
مخمر خشک	۱ قاشق غذا خوری	۱ قاشق غذا خوری	۱ قاشق غذا خوری

نان سوپر سریع (برنامه ۷)

برنامه: سوپر سریع	۵۰۰ گرم	۷۵۰ گرم	۱۰۰۰ گرم
آب (C ۲۷۰/F ۸۰۰) یا شیر	-	۲۸۰ میلی لیتر	۳۵۰ میلی لیتر
پودرشیر (اگر آب به جای شیر استفاده می کنید)	-	۱ و نیم قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری
روغن	-	۱ و نیم قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری
نمک	-	۱ و نیم قاشق غذا خوری	۱ قاشق غذا خوری
شکر	-	۱ و نیم قاشق غذا خوری	۲ قاشق غذا خوری
آرد سفید	-	۴۵۰ گرم (۲ و یک چهارم پیمانه)	۵۶۰ (۴ پیمانه)
مخمر خشک	-	۱ قاشق غذا خوری	۳ قاشق غذا خوری

