



EKMEK YAPMA MAKİNESİ  
TARİF KİTAPÇIĞI



## PROGRAM 1: NORMAL EKMEK

### Patatesli Ekmek

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Süt veya Su	300 ml	350 ml	400 ml
Tereyağı-Margarin	2 yemek kaşığı	2,5 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı
Şeker	2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
Pişirilmiş- haşlanmış patates püresi	90g	95g	100g
Tuz	1 çay kaşığı	1,5 çay kaşığı	1,5 çay kaşığı
Buğday unu	540g	645g	750g
Kuru Maya	bir paket (7g)	bir paket (7g)	bir paket (7g)

Patatesleri çatala eziniz.

### Ay Çekirdekli Ekmek

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
İlik süt	300 ml	375 ml	450 ml
Tereyağı-Margarin	2 yemek kaşığı	1,5 yemek kaşığı	1,5 yemek kaşığı
Şeker	1/2 çay kaşığı	1/2 çay kaşığı	2 yemek kaşığı
Ay çekirdeği	5 yemek kaşığı	6 yemek kaşığı	100g
Tuz	1 çay kaşığı	1,5 çay kaşığı	1,5 çay kaşığı
Buğday unu	540g	675g	810g
Kuru Maya	bir paket (7g)	8g	bir paket (7g)

### Otlı Ekmek

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Kremalı süt	350 ml	440 ml	530 ml
Tereyağı-Margarin	2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2,5 yemek kaşığı
Şeker	1 yemekkaşığı	1 yemek kaşığı	1,5 yemek kaşığı
İnce doğranmış otlar	4 yemek kaşığı	5yemek kaşığı	6 yemek kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1,5 çay kaşığı
Buğday unu	540g	675g	810g
Kuru Maya	5g	8g	bir paket (7g)

## Ekşi Mayalı Ekmek

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Ekşi maya	50g	63g	75g
Tereyağı-Margarin	1.5 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2.5 yemek kaşığı
Şeker	1 yemekkaşığı	1 yemek kaşığı	1.5 yemek kaşığı
çavdar unu	180g	215g	250g
Tuz	1.5 çay kaşığı	1.5 çay kaşığı	2 çay kaşığı
Buğday unu	360g	430g	500g
Kuru Maya	bir paket (7g)	8g	9g
su	350ml	415ml	480ml

## Mısır Ekmeği

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
su	350ml	440ml	530ml
buğday unu	540g	675g	810g
iri taneli mısır unu	3 yemekkaşığı	4 yemek kaşığı	5 yemek kaşığı
Tereyağı	1 yemek kasığı	1.5 yemek kaşığı	1.5 yemek kasığı
Kabuklu doğranmış elma	1/2	1/2	1
Kuru Maya	5g	6g	bir paket (7g)

## Köy Ekmeği

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Süt	300ml	350ml	410ml
Yumurta	2	2	3
Tuz	3 yemekkaşığı	4 yemek kaşığı	5 yemek kaşığı
Tereyağı/Margarin	1.5 yemek kaşığı	2 yemek kasığı	2.5 yemek kasığı
Şeker	1/2	1/2	1
Buğday unu	540g	640g	740g
Kuru Maya	5g	6g	bir paket (7g)

## Pizza Ekmeği

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Su	300ml	375ml	450ml
Yemeklik yağ	1 yemek kaşığı	1.5 yemek kaşığı	1.5 yemek kaşığı
Tuz	1 ay kaşığı	1.5 çay kaşığı	1.5 çay kaşığı
Buğday unu	540g	675g	810g
Şeker	1 ay kaşığı	1 çay kaşığı	1,5 çay kaşığı
KurutulmuŐ Dağ Kekiği	1 ay kaşığı	1,5 çay kaşığı	1,5 çay kaşığı
RendelenmiŐ parmesan peyniri	2 yemek kaşığı	2.5 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı
ince dilimlenmiş salam	50g	60g	75g
Kuru Maya	5g	6g	bir paket (7g)

## PROGRAM 2: FRANSIZ EKMEğİ

### Yumuşak Beyaz Ekmek

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Su	320 ml	370 ml	530 ml
Tereyağı-Margarin	20g	20g	25g
Şeker	1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı	1.5 yemek kaşığı
Yumurta	1	1	2
Tuz	1.5 ay kaşığı	1.5 çay kaşığı	2 çay kaşığı
Buğday unu	600g	690g	780g
Kuru Maya	bir paket (7g)	bir paket (7g)	bir paket (7g)

### Kırmızı Biberli Ekmek

Malzemeler	1000g
Su	310 ml
Kavuzlu un	530g
Tuz	1.5 ay kaşığı
Yemeklik yağ	1.5 çay kaşığı
Kırmızı toz biber	1.5 çay kaşığı
İnce dilimlenmiş kırmızı biber	130g
Kuru Maya	bir paket (7g)

## Klasik Beyaz Ekmek

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Su veya süt	320 ml	360 ml	400ml
Tereyağı-Margarin	2 yemek kaşığı	2.5 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı
Şeker	2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2.5 yemek kaşığı
Tuz	1.5 ay kaşığı	1.5 çay kaşığı	2 çay kaşığı
Buğday unu	600g	675g	750g
Kuru Maya	6g	6g	6g

## Ballı Ekmek

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Su	320 ml	400 ml	480ml
Zeytinyağı	2.5 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	3.5 yemek kaşığı
Bal	1.5 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2.5 yemek kaşığı
Tuz	1.5 ay kaşığı	1.5 çay kaşığı	2 çay kaşığı
Buğday unu	600g	675g	750g
Kuru Maya	6g	6g	6g

## HaŐhaŐlı Ekmek

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Su	300 ml	375ml	450ml
Tereyağı-Margarin	1 yemek kaşığı	1.5 yemek kaşığı	1.5 yemek kaşığı
Buğday unu	540g	675g	810g
Şeker	1 ay kaşığı	1 çay kaşığı	1.5 çay kaşığı
Tuz	1 ay kaşığı	1 çay kaşığı	1.5 çay kaşığı
ÖđütülmüŐ haŐhaŐ	540g	675g	810g
Muskat	1 tutam	1 tutam	1 tutam
RendelenmiŐ parmesan peyniri	1 yemek kaşığı	1.5 yemek kaşığı	1.5 yemek kaşığı
Kuru Maya	5g	6g	bir paket (7g)

## PROGRAM 3: TAM BUĞDAY EKMEĞİ

### Tam Buğday Ekmeği

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Su	350 ml	440 ml	530ml
Tereyağı-Margarin	25g	35g	40g
Şeker	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1.5 çay kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1.5 çay kaşığı
Buğday unu	270g	340g	405g
Tam Buğday unu	270g	340g	405g
Kuru Maya	5g	6g	bir paket (7g)

### Kırık Buğday Ekmeği

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Su	350 ml	410 ml	475ml
Tereyağı-Margarin	2 yemek kaşığı	2.5 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı
Bal	1.5 yemek kaşığı	1.5 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1.5 çay kaşığı
Buğday unu	360g	425g	490g
Tam Buğday unu	180g	210g	240g
Kırık Buğday	50g	55g	65g
Kuru Maya	5g	6g	bir paket (7g)

### Kepekli Çavdar Ekmeği

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Su (sıcak)	325 ml	410 ml	490ml
Ekşi Maya	75g	95g	115g
Kök nar ağacı balı	2 yemek kaşığı	2.5 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı
Yumurta	1	1	2
Tam Buğday unu	150g	225g	270g
Kepekli çavdar unu	350g	450g	540g
Keçiboynuzu unu	1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı	1.5 yemek kaşığı
Tuz	1/2 yemek kaşığı	1/2 yemek kaşığı	1/2 yemek kaşığı
Kuru Maya	bir paket (7g)	8g	10g

## Kavuzlu Buğday Ekmeği

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Kremalı süt	350 ml	440 ml	530ml
Ekşi Maya	75ml	95ml	115ml
Şeker	1/ çay kaşığı	1 /çay kaşığı	1 çay kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1.5 çay kaşığı
Kepekli Kavuzlu Buğday unu	360g	450g	540g
Kavuzlu buğday	90g	115g	135g
Kepekli Çavdar unu	90g	115g	135g
Ay çekirdeği	50g	65g	75g
Kuru Maya	5g	6g	bir paket (7g)

## AyÇekirdekli Çavdar Ekmeği

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
su (sıcak)	400 ml	500ml	600ml
Pekmez	100ml	125ml	150ml
İnce çavdar	180g	225g	270g
Tuz	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1.5 çay kaşığı
Kalın kepekli çavdar	200g	250g	300g
Buğday unu	160g	200g	340g
Kuru ekşi maya	1 paket	1 paket	1.5 paket
Ay çekirdeği	100g	25g	150g
Kuru Maya	bir paket (7g)	8g	10g

## Çok Tahallılı Ekmek

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Su	300 ml	375ml	450ml
Tereyağı/Margarin	1.5 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2.5 yemek kaşığı
Şeker	2.5 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı	3.5 yemek kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1.5 çay kaşığı
Kepekli buğday unu	240g	300g	360g
Buğday unu	240g	300g	360g
7 Tahıl tanesi	60g	75g	90g
Kuru Maya	5g	6g	bir paket (7g)



## Çavdar Ekmeği

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Su	300 ml	375ml	450ml
Tereyağı/Margarin	1.5 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2.5 yemek kaşığı
Şeker	1.5 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1.5 çay kaşığı
Sirke	1.5 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2.5 yemek kaşığı
Buğday unu	360g	450g	540g
Çavdar unu	180g	225g	270g
Kuru Maya	bir paket (7g)	8g	10g

## PROGRAM 4: ÇÖREK

### Çikolatalı Ekmek

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Süt	400 ml	450ml	500ml
Az yağlı lor (süzme peyniri)	100g	115g	130g
Şeker	1.5 çay kaşığı	2 çay kaşığı	2.5 çay kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1.5 çay kaşığı
Kakao	1.5 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2.5 yemek kaşığı
Kepekli Buğday unu	360g	450g	540g
Doğranmış sütlü çikolata	180g	225g	270g
Kuru Maya	bir paket (7g)	8g	10g

Damak tadınıza göre sütlü veya bitter çikolata kullanabilirsiniz. Hamurun yoğurduktan sonra 1-2 yemek kaşığı sütü fırça yardımıyla sürerseniz ekmeğin dış kabuğu daha koyu olacaktır.

### Cevizli Ekmek

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Su	300 ml	375ml	450ml
Tereyağı	1.5 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2.5 yemek kaşığı
Şeker	1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı	1.5 yemek kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1.5 çay kaşığı
Buğday unu	540g	675g	810g
Doğranmış ceviz	3 yemek kaşığı	4 yemek kaşığı	5 yemek kaşığı
Kuru Maya	5g	6g	bir paket (7g)

## Kuru Üzümli Ekmek

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Su	300 ml	350ml	410ml
Tereyağı	2.5 yemek kaşığı	2.5 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı
Bal	1.5 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2.5 yemek kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1.5 çay kaşığı
Buğday unu	540g	675g	810g
Kuru üzüm	100g	115g	130g
Kuru Maya	5g	6g	bir paket (7g)

## Tatlı Ekmek

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Su veya süt	300 ml	350ml	400ml
Tereyağı	2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
Bal	1.5 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2.5 yemek kaşığı
Tuz	1.5 çay kaşığı	1 5çay kaşığı	1.5 çay kaşığı
Buğday unu	600g	675g	750g
Yumurta	2	2	2
Kuru Maya	6g	6g	6g

## PROGRAM 5: YAĞLI VE SÜTLÜ EKMEK

### Genel Bilgiler

Lütfen yalnızca taze malzemeler kullanınız ve yumurtaları hamura eklemeyen önce çırpmayı unutmayınız.

Bazı un türlerinde, ekmek yapımı sırasında daha fazla sıvıya ihtiyaç duyulabilir. Bu nedenle, yoğurma işlemi sırasında, hamurun kıvamından emin olmak için elinizde kontrol ediniz. Gerek görürseniz, hamur karışımına biraz maden suyu veya süt ekleyebilirsiniz.

Hamurunuz çok akışkan veya yapışkan bir hale gelirse kızartabilirsiniz. Bu tariflerdeki malzemelerin bazıları bozulabilir. Bu nedenle yağlı ve sütlü ekmeğinizi buzdolabınız veya başka serin bir yerde muhafaza ediniz ve hızlıca tüketiniz.

### Yüksek Proteinli Ekmek

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Yumurta (Büyük Boy)	6	7	8
Tam yağlı süt	100ml	100ml	100ml
lor peyniri	300g	400g	500g
Tuz	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1.5 çay kaşığı
Buğday kepeği	50g	75g	100g
Keten Tohumu	50g	75g	100g
Badem unu	50g	75g	100g
Protein tozu	30g	40g	50g
Kuru Maya	bir paket (7g)	8g	10g

### Fıstıklı Ekmek

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Yumurta (Büyük Boy)	5	5	6
Fıstık Ezmesi	150ml	175ml	200ml
lor peyniri	300g	400g	500g
Tuz	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1.5 çay kaşığı
Soya unu	85g	115g	135g
Kavrulmuş fıstık	75g	90g	125g
Maden suyu	75ml	120ml	150ml
Tereyağlı Vanilya özü	2ml	2ml	2ml
Kabartma Tozu	bir paket (16g)	bir paket (16g)	iki paket (32g)

### Hindistan Cevizli Ekmek

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Yumurta (Büyük Boy)	5	6	7
Eritilmiş tereyağı	225g	275g	315g
Hindistan cevizi unu	150g	175g	200g
Sıvı Tadlandırıcı	30ml	40ml	50ml
Hindistan Cevizi Tereyağı	50g	50g	50g
Hindistan Cevizi Yağı	75ml	100ml	120ml

## Hindistan Cevizli Ekmek

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Tuz	5	6	7
Tam yağlı süt	225g	275g	315g
Kabartma Tozu	150g	175g	200g

## Bademli Ekmek

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Yumurta (Büyük Boy)	5	5	6
Eritilmiş tereyağı	75g	100g	100g
lor peyniri	150g	200g	250g
Tam yağlı süt	200ml	250ml	300ml
Badem unu	50g	50g	50g
Tuz	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı
Limon aroması	2ml	2ml	2ml
Badem	100ml	150ml	200ml
Kabartma tozu	1 paket	2 paket	2 paket

## PROGRAM 6: GLUTENSİZ EKMEK

Küçük un kalıntıları bile gluten duyarlılığı olan kişilerde alerjik reaksiyonlara neden olabilir. Glutensiz ekmek pişirmeden önce, ekmek yapma makinesini, fırın tepsisini ve hamur karıştırma başlıklarını iyice temizleyiniz.

## Glutensiz Ekmek

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Su	300 ml	350ml	400ml
Süt	2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
Ayçiçeği yağı	1.5 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2.5 yemek kaşığı
Tuz	1.5 çay kaşığı	1 5çay kaşığı	1.5 çay kaşığı
Şeker	1.5 çay kaşığı	1.5 çay kaşığı	2 çay kaşığı
Glutensiz un	500g	625g	750g
Çekirdek	100g	125g	150g
Kuru Maya	9g	12g	15g

### Glutensiz Patatesli Ekmek

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Su veya süt	300 ml	350ml	400ml
Ay ieği yağı	1.5 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2.5 yemek kaşığı
Tuz	1.5 ay kaşığı	1 çay kaşığı	1.5 çay kaşığı
Şeker	600g	675g	750g
Glutensiz un	400ml	500ml	600ml
Patates püresi	50g	55g	60g
Kuru Maya	2g	2g	2g

### Glutensiz Yoğurtlu Ekmek

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Su	350ml	440ml	530ml
Doğal Yoğurt	150g	190g	230g
Ay ieği yağı	1.5 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı	2.5 yemek kaşığı
Sirke	1.5 yemek kaşığı	1.5 yemek kaşığı	2 yemek kaşığı
Şeker	1.5 ay kaşığı	1.5 çay kaşığı	2 çay kaşığı
Tuz	1.5 ay kaşığı	1.5 çay kaşığı	2 çay kaşığı
Glutensiz un karıŐımı(darı ve ya karabuğday)	100g	125g	150g
Glutensiz un karıŐımı	400g	500g	600g
Guar sakızı veya keçiboynuzu tozu	1 çay kaşığı	1.5 çay kaşığı	2 çay kaşığı
Kuru Maya	5g	6g	1 paket (7g)

## PROGRAM 7: SÜPER HIZLI PROGRAM

### Hızlı Beyaz Ekmek Yapımı

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Su	360 ml	450ml	550ml
Yemeklik yağ	5 yemek kaşığı	6 yemek kaşığı	7 yemek kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1.5 yemek kaşığı
Şeker	4 çay kaşığı	5 çay kaşığı	6 çay kaşığı
Buğday unu	630g	790g	900g
Kuru Maya	1 paket (7)	8g	10g

### Havuçlu Ekmek

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Su	360 ml	450ml	550ml
Tereyağ	5 yemek kaşığı	6 yemek kaşığı	7 yemek kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1.5 yemek kaşığı
Şeker	4 çay kaşığı	5 çay kaşığı	6 çay kaşığı
Buğday unu	630g	790g	900g
ince dilimlenmiş havuç	90g	115g	135g
Kuru Maya	1 paket (7)	8g	10g

### Bademli ve Biberli Ekmek

Malzemeler	1000g	1250g	1500g
Su	300 ml	375ml	450ml
Tereyağ	2 yemek kaşığı	2.5 yemek kaşığı	3 yemek kaşığı
Tuz	1 çay kaşığı	1 çay kaşığı	1.5 yemek kaşığı
Şeker	1 çay kaşığı	1.5 çay kaşığı	2 çay kaşığı
Buğday unu	540g	675g	810g
Kavrulmuş badem	100g	125g	150g
Yeşil biber turşusu	1 yemek kaşığı	1 yemek kaşığı	1.5 yemek kaşığı
Kuru Maya	5g	6g	1 paket (7)

## PROGRAM 8: KEK

Bu program hazır kek karışımları için mükemmel bir tercihtir. Kek karışımlarının ambalajında bulunan pişirme talimatlarını takip ediniz.

## PROGRAM 9: YOĞURMA

Bu programı, sadece hamur yoğurmak istediğinizde kullanınız. Program bir kabartma aşaması içermez.

## PROGRAM 10: HAMUR

### Buğday Kepekli Hamur

200ml su	50g Tereyağı / Margarin
1 Yumurta	3/4 çay kaşığı tuz
3 yemek kaşığı şeker	500g Buğday unu
50g Buğday Kepeği	1 Paket kuru maya

### Fransız Baget Hamuru

300ml su	1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker	540g Buğday unu
1 yemek kaşığı bal	1 Paket kuru maya

Hazırladığınız hamura baget şeklini verin ve şekil verilen bagetlerin üst tarafına boylu boyunca çapraz bir yarık yapınız. Hamuru fırın tepsisinde yaklaşık 30-40 dakika mayalanmaya bıraktıktan sonra 175 derecelik fırında yaklaşık 25 dakika pişirin.

### Bretzel

200ml su	1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker	360g Buğday unu
1/2 Paket kuru maya	

Hamura bretzel şekli veriniz. Bretzellerin üzerlerine, fırça ile çırpılmış yumurta sürüp, iri tuz serpiniz (12 bretzel için 2 yemek kaşığı iri tuz). Bretzelleri bir fırın tepsisine yerleştiriniz ve 230°C sıcaklıkta, 15-20 dakika pişiriniz.

## PROGRAM 11: MAKARNA HAMURU

### Yumurtalı Makarna Hamuru

2 yemek kaşığı su	1 çay kaşığı sofrata tuzu
1 çay kaşığı zeytinyağı	250g yumuşak Buğday unu
250g irmik	5 adet yumurta oda sıcaklığında

İstenen kıvamı elde etmek ve mükemmel sonuca ulaşmak için hamuru elle yoğurmanızı öneririz. Hamurunuz çok yapışkan veya sulu kalmış ise biraz un ekleyiniz. Hamurunuz çok sertse, içine az miktarda su veya zeytinyağı ekleyiniz.

### Makarna Hamuru

300ml su
250g yumuşak Buğday unu
250g Sert Buğday unu

## PROGRAM 12: YOĞURT

Bu program ile kendi yoğurdunuzu kolayca yapabilirsiniz.

İhtiyacınız olan 1.8 litre UHT süt. Tam yağlı veya pastörize edilmemiş süt kullanıyorsanız, mikropları ve bakterileri öldürmek için önceden kısa bir süre kaynatmanız gerekir. Ardından sütü tekrar soğumaya bırakınız. UHT sütü kaynatmanız gerekmez. En iyi sonucu elde etmek için sütün oda sıcaklığında olması gerekir.

Sütü pişirme kabına dökün.

Yoğurt ile canlı yoğurt kültürlerini karıştırın (1 litre süte yaklaşık 100ml yoğurt). Yoğurt, sütle yaklaşık aynı sıcaklıkta (oda sıcaklığında) olmalıdır.

Aşırı kaynama riski oluşabileceğinden, pişirme kabındaki toplam miktarın 2 litreyi geçmemesine dikkat ediniz.

Program 12'yi başlatın.

Cihaza doldurulan miktara bağlı olarak sekiz saatlik varsayılan program uzunluğunu aşağıda belirtilen şekilde ayarlamınızı öneriyoruz:

Seviye	Program uzunluğu
1000ml ye kadar	8-10 saat
1000ml den 1500 ml ye kadar	9-11 saat
1500ml den fazla	10-12 saat



Program tamamlandıktan sonra yoğurdu biraz soğumaya bırakınız. Yoğurdu küçük kavanozlara dökün ve tüketmeden önce yaklaşık 24 saat buzdolabında muhafaza ediniz. Yoğurdu tüketmeden önce karıştırınız.

### **Soya içeceğinden yoğurt yapılması**

Süte alternatif olarak, yoğurt yapmak için soya içeceği de kullanabilirsiniz. Bir soya içeceğinden (doğal) yoğurt üretirken, aynı zamanda soyadan üretilmiş canlı yoğurt kültürleri içeren bir yoğurt kullanmalısınız. Bunun dışında, uygulama önceki bölüm ile aynıdır.

### **İyi yoğurt yapmanın püf noktaları**

Aşağıdaki ipuçlarını uygulayabilirsiniz:

- Yoğurdun yoğunlaşması için 1 litre süte yaklaşık 2 yemek kaşığı süt tozu karıştırınız.
- Kullandığınız süütün ve yoğurdun aynı yağ içeriğine sahip olduğundan emin olunuz.
- Yoğurdun krema kıvamında olması için 1 litre süte bir veya iki yemek kaşığı inülin ekleyiniz. İnülin tatsız bir lif olup, esas olarak hindiba kökünden elde edilir. İnülini internetten ve bir sağlıklı gıda ürünleri mağazasından satın alabilirsiniz.
- Mümkün olduğunca taze ve "son kullanma tarihi" uzun süreli olan malzemeleri kullanınız.

Yoğurdunuzu yaptıktan sonra dilediğiniz gibi rafine edebilirsiniz.

### **Meyveli yoğurt**

Yoğurdunuza reçel veya meyve ekleyiniz.

### **Tatlı yoğurt**

Damak tadınıza göre, yoğurda çikolata parçacıkları, nuga, vanilya, bal, fındık, badem ezmesi veya diğer başka malzemeler ekleyebilirsiniz.

### **Yoğurt sosu**

Yoğurdun içine biraz krema ve şeker ilave ediniz. Bir miktar taze doğranmış ot ekleyiniz. Biraz tuz ve karabiber ile tatlandırınız. Dilerseniz biraz limon veya misket limonu suyu ekleyebilirsiniz.

## **PROGRAM 13: REÇEL**

Otomatik ekmek yapma makinesinde taze meyve ezmeleri, reçel ve marmelat çeşitlerinin yapımı son derece basittir. Bunun için aşağıda belirtilen talimatları uygulayınız.

Taze ve olgun meyveleri iyice yıkayınız.

Elmaları, şeftalileri ve diğer sert kabuklu meyveleri soyun ve gerekirse çekirdeklerini çıkarınız.

Gereğinden erken sürede kaynama ve buna bağlı olası taşmaları önlemek için belirtilen miktarlara tamamıyla uyunuz. Program tam olarak belirtilen miktarlara göre uyarlanabilir.

Meyveleri en fazla 1 cm'lik küçük parçalar halinde doğrayınız veya püre haline getiriniz. Hazırladığınız meyveleri pişirme kabına yerleştiriniz. Meyveye belirtilen miktarda reçel şekeri ekleyiniz.

Yalnızca "1'e 1 ölçüde reçel şekeri" kullanınız. Normal ev şekeri ve "2'ye 1 ölçü reçel şekeri", reçel yoğun kıvamda olmadığından yemek için uygun değildir.

Meyveleri ve reçel şekerini pişirme kabında iyice karıştırınız. Programı başlatınız.

Program tamamlandıktan sonra hazırladığınız reçeli kavanozlara doldurunuz ve ağzını sıkıca kapatınız.

Bitir! Çok az çabayla lezzetli bir reçeliniz oldu.

#### **Çilek Reçeli**

500g çilek
500g reçel şekeri
3-4 yemek kaşığı limon suyu

#### **Vişne Reçeli**

500g vişne
500g reçel şekeri
1 yemek kaşığı limon suyu

#### **Portakal ve Limon Marmeladı**

400g portakal
100g limon
500g reçel şekeri

#### **Orman meyveli reçel**

500g çözülmüş karışık orman meyvesi
500g reçel şekeri
2-3 yemek kaşığı limon suyu

### **PROGRAM 14: SADECE PİŞİRME**

Bu programı az pişmiş ekmekler için kullanabilirsiniz. Programda yoğurma, kabartma ve pişirme aşaması bulunmamaktadır. Üç farklı sıcaklık seçeneği bulunmaktadır.

## PROGRAM 15: EV YAPIMI (MANUEL)

Bu programı tercihlerinize ve deneyiminize göre ayarlayabilirsiniz. Pişirme işleminin her aşaması için (yoğurma, kabarma, pişirme, sıcak tutma) ayrı süreler ile kendiniz ayarlayabilirsiniz.

### Afiyet olsun!

Hiçbir tarifin garantisi bulunmamaktadır. Malzemeler ve hazırlama bilgileri yalnızca yaklaşık değerlerdir. Bu kılavuzda önerilen tarifler üzerinde, kişisel deneyimlerinize göre değişiklikler yapabilirsiniz. Böylece tercihlerinize göre uygun sonuçlar alabilirsiniz.

### Tarifler için öneriler ve ipuçları

Pişireceğiniz ürünlerinizle ilgili küçük veya büyük sorunlar için aşağıda verilen ipuçları, hataları izlemenize ve tariflerinizi daha hassas hale getirmenize ve kendi tercihlerinize uygun ekmeği pişirmenize yardımcı olmayı amaçlamaktadır. Tariflerde belirtilen çay kaşığı ve yemek kaşığı ölçüsü ürünün sahip olduğu ek kaşığın gramajlarına göre verilmiştir.

Malzemeleri neden belirli bir sırayla eklemeliyim?

Malzemelerin belirli bir sırayla eklenmesi, hamurun mükemmel şekilde hazırlanmasına olanak sağlar. Özellikle zamanlayıcı fonksiyonu kullanılırken, hamur karıştırılmadan önce mayanın sıvı ile karıştırılmaması önemlidir. Tarifleri uygulamaya başladığınızda hazneye öncelikle sıvı malzemelerin karışımını ekleyin, daha sonra kuru malzemelerin karışımını ekleyin ve programı çalıştırmaya başlayın.

### Bitmiş ekmeğin yan kabuğunda neden zaman zaman un oluyor?

Bu hamurun çok kuru olmasından kaynaklanabilir. Tarifi tekrar denediğinizde malzemeleri doğru ölçtüğünüzden emin olun. Buna rağmen başarısız olursanız, 1 yemek kaşığı kadar ek sıvı ekleyebilirsiniz. Ancak ekleyeceğiniz sıvı miktarını çok artırmayın. Bunun pişirme sonucu üzerinde de olumsuz bir etkisi olabilir.

### Hamur yeterince yoğrulmamış?

İlk olarak, pişirme kabının ve hamur karıştırma başlıklarının doğru takılıp takılmadığını kontrol edin. Ayrıca, hamur çok kuru olabilir, bu durumda, gerektiğinde bir miktar sıvı ekleyin. Hazır pişirme karışımlarında, pişirme karışımının ve malzemelerin miktarı, pişirme kabının kapasitesine göre ayarlanmamış olabilir. Miktarları azaltın.

### Çok yaş ekmek?

Tarifi tekrar denediğinizde malzemeleri doğru ölçtüğünüzden emin olun. Buna rağmen başarısız olursanız, bir miktar un ekleyebilirsiniz. Çok fazla un eklenmesi de pişirme sonucu üzerinde olumsuz etkilere sebep olabilir.



BREAD MAKER  
RECIPE BOOKLET

## PROGRAMME 1: REGULAR

### Potato Bread

Ingredients	1000g	1250g	1500g
Milk or water	300 ml	350 ml	400 ml
Butter/margarine	2 tbsp	2,5 tbsp	3 tbsp
Sugar	2 tbsp	2 tbsp	2 tbsp
Cooked, mashed potatoes	90g	95g	100g
Salt	1 tsp	1.5 tsp	1.5 tsp
Wheat flour	540g	645g	750g
Dry yeast	bir pkt (7g)	bir pkt (7g)	bir pkt (7g)

Mash the potatoes with a fork.

### Sunflower seed bread

Ingredients	1000g	1250g	1500g
Lukewarm milk	300 ml	375 ml	450 ml
Butter/margarine	1 tbsp	1,5 tbsp	1,5 tbsp
Sugar	1/2 tsp	1/2 tsp	1 tsp
sunflower seed	5 tbsp	6 tbsp	7 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	1.5 tsp
Wheat flour	540g	675g	810g
Dry yeast	bir pkt (7g)	8g	10g

### Herb bread

Ingredients	1000g	1250g	1500g
Buttermilk	350ml	440ml	530ml
Butter/margarine	1,5 tbsp	2 tbsp	2,5 tbsp
Sugar	1 tsp	1 tsp	1,5tsp
Finely chopped herbs	5 tbsp	6 tbsp	7 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	1.5 tsp
Wheat flour	540g	675g	810g
Dry yeast	5g	6g	bir pkt (7g)

## Sourdough bread

<b>Ingredients</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Sourdough	50g	63g	75g
water	350ml	415ml	480ml
Sugar	1 tsp	1 tsp	1,5tsp
Butter /margarine	1,5 tbsp	2 tbsp	2,5 tbsp
Salt	1,5 tsp	1,5 tsp	2 tsp
Rye flour	180g	215g	280g
Wheat flour	540g	675g	810g
Dry yeast	5g	6g	bir pkt (7g)

## Sourdough bread

<b>Ingredients</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
water	150ml	185ml	225ml
Pale ale	150ml	185ml	225ml
Sugar	1 tsp	1 tsp	1,5tsp
Malt extract	1,5 tbsp	1,5 tbsp	2 tbsp
Salt	1,5 tsp	2 tsp	2 tsp
Sourdough base	100ml	130ml	150ml
Wheat flour	540g	675g	810g
Buckwheat flour	3 tbsp	4tbsp	5 tbsp
Bran	1,5 tbsp	2 tbsp	2 tbsp
Sesame seeds	3 tbsp	4tbsp	5 tbsp
Dry yeast	5g	16g	bir pkt (7g)

## Rustic bread

<b>Ingredients</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
water	350ml	440ml	530ml
Butter	1, tbsp	1.5 tbsp	1,5 tbsp
Cornmeal	3 tsp	4 tsp	5 tsp
Unpeeled, chopped apple	1/2	1/2	1
Wheat flour	540g	675g	810g
Dry yeast	5g	6g	bir pkt (7g)

## Pizza bread

Ingredients	1000g	1250g	1500g
water	300ml	375ml	450ml
cooking oil	1 tbsp	1,5 tbsp	1,5 tbsp
Sugar	1 tsp	1 tsp	1,5tsp
Dried oragano	1 tsp	1,5tsp	1,5tsp
Salt	1 tsp	1 tsp	1.5 tsp
Grated Parmesan cheese	2 tbsp	2,5 tbsp	3 tbsp
Finely sliced salami	50g	65g	75g
Wheat flour	540g	675g	810g
Dry yeast	5g	6g	bir pkt (7g)

## PROGRAMME 2: FRENCH

### Fluffy white bread

Ingredients	1000g	1250g	1500g
water	320ml	370ml	420ml
Butter/Margarin	20g	20g	25g
Eggs	1	1	2
salt	1,5 tsp	1,5 tsp	2 tsp
Sugar	1,5 tsp	1,5 tsp	2 tsp
Wheat flour	600g	690g	780g
Dry yeast	bir pkt (7g)	bir pkt (7g)	bir pkt (7g)

### Pabrika bread

Ingredients	1000g
water	310ml
Spelt flour	530g
cooking oil	1,5 tsp
salt	1,5 tsp
paprika powder	1,5 tsp
Finely diced red pepper	130g
Dry yeast	bir pkt (7g)

## Classic white bread

<b>Ingredients</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Milk or water	320 ml	360 ml	400 ml
Butter/margarine	2 tbsp	2,5 tbsp	3 tbsp
Sugar	2 tbsp	2 tbsp	2,5 tbsp
Salt	1.5 tsp	1.5 tsp	2 tsp
Wheat flour	600g	675g	750g
Dry yeast	bir pkt (7g)	bir pkt (7g)	bir pkt (7g)

## Honey bread

<b>Ingredients</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
water	320 ml	400 ml	480 ml
Honey	1,5 tbsp	2 tbsp	2,5 tbsp
Olive oil	2 tbsp	3 tbsp	3,5 tbsp
Salt	1.5 tsp	1.5 tsp	2 tsp
Wheat flour	600g	675g	900g
Dry yeast	bir pkt (7g)	8g	

## PROGRAMME 3: WHOLE WHEAT

### Wholemeal bread

<b>Ingredients</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
water	320 ml	360 ml	400 ml
Butter/margarine	2 tbsp	2,5 tbsp	3 tbsp
Sugar	2 tbsp	2 tbsp	2,5 tbsp
Salt	1.5 tsp	1.5 tsp	2 tsp
Wholemeal wheat flour	270g	340g	405g
Wheat flour	270g	340g	405g
Dry yeast	5g	6g	bir pkt (7g)



## Cracked wheat bread

Ingredients	1000g	1250g	1500g
water	350ml	410ml	475 ml
Butter/margarine	2 tbsp	2,5 tbsp	3 tbsp
Honey	1.5 tsp	1.5 tsp	2 tsp
Salt	1 tsp	1 tsp	1,5 tsp
Wheat flour	360g	425g	490g
Wholemeal wheat flour	180g	210g	240g
Cracked wheat	50g	55g	65g
Dry yeast	5g	5g	6g

## Wholemeal rye bread

Ingredients	1000g	1250g	1500g
water(warm)	325ml	410ml	490ml
Egg	1	1	2
Sourdough	75g	95g	115g
Fir Free Honey	2 tbsp	2,5 tbsp	3 tbsp
Salt	1/2 tsp	1/2 tsp	1/2 tsp
Wholemeal rye flour	150g	225g	275g
Wholemeal wheat flour	180g	210g	240g
Carob powder	1 tsp	1 tsp	1,5 tsp
Dry yeast	1 pkt (7g)	8g	10g

## Spelt bread

Ingredients	1000g	1250g	1500g
Buttermilk	350ml	430ml	530ml
Sourdough base	75ml	95ml	115ml
Sugar	1/2 tsp	1/2 tsp	1 tsp
salt	1 tsp	1 tsp	1,5 tsp
Spelt grain	90g	115g	135g
Wholemeal rye flour	90g	115g	135g
Wholemeal spelt flour	360g	450g	540g
sunflower seeds	50g	60g	75g
Dry yeast	5g	6g	1 pkt (7g)

## Pumpernickel bread

<b>Ingredients</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
water (warm)	400ml	500ml	600ml
Dark treacle	100ml	125ml	150ml
salt	1 tsp	1 tsp	1,5 tsp
Wheat flour	160g	200g	240g
Coarse wholemeal rye grain	200g	250g	300g
Dry sourdough	1 paket	1 paket	2 paket
Sunflower seeds	100g	125g	150g
Fine rye grain	180g	225g	275g
Dry yeast	1 pkt (7g)	8g	10g

## Multi-grain cereal bread

<b>Ingredients</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
water	300ml	375ml	400ml
Butter/margarine	1,5 tbsp	2 tbsp	2,5 tbsp
salt	1 tsp	1 tsp	1,5 tsp
sugar	2,5 tbsp	3 tbsp	3,5 tbsp
Wheat flour	240g	300g	360g
Wholemeal wheat flour	240g	300g	360g
7-grain flakes cereal	60g	75g	90g
Dry yeast	5g	6g	1 pkt (7g)

## Rye bread

<b>Ingredients</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
water	300ml	375ml	450ml
Butter/margarine	1,5 tbsp	2 tbsp	2,5 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	1,5 tsp
Sugar	1,5 tbsp	2 tbsp	2,5 tbsp
Vinegar	1,5 tbsp	1,5 tbsp	2 tbsp
Rye flour	180g	225g	270g
Wheat flour	360g	450g	540g
Dry yeast	1 pkt (7g)	8g	10g

## PROGRAMME 4: SWEET

### Chocolate bread

Ingredients	1000g	1250g	1500g
milk	400ml	450ml	500ml
Low-fat quark	100g	115g	130g
Sugar	1,5 tsp	2 tsp	2,5 tsp
salt	1,5 tsp	1,5tsp	2 tsp
Wholemeal wheat flour	600g	700g	800g
Chopped milk chocolate	100g	115g	135g
Cocoa	10 tbsp	10 tbsp	13 tbsp
Dry yeast	1 pkt (7g)	1 pkt (7g)	8g

Use milk or dark chocolate depending on the desired flavour. If you brush the dough with 1-2 tbsp. milk after kneading, the crust will be darker.

### Raisin and walnut bread

Ingredients	1000g	1250g	1500g
water	300ml	375ml	450ml
butter	1,5 tbsp	2 tbsp	2,5 tbsp
Sugar	1 tbsp	1 tbsp	1,5 tbsp
salt	1 tsp	1 tsp	1,5tsp
wheat flour	540g	675g	810g
Raisins	100g	125g	150g
Chopped walnuts	3 tbsp	4 tbsp	5 tbsp
Dry yeast	5g	6g	1 pkt (7g)

### Sweet bread

Ingredients	1000g	1250g	1500g
water or milk	300ml	375ml	450ml
eggs	1,5 tbsp	2 tbsp	2,5 tbsp
Honey	1 tbsp	1 tbsp	1,5 tbsp
salt	1 tsp	1 tsp	1,5tsp
wheat flour	540g	675g	810g
butter/margarine	100g	125g	150g
Dry yeast	5g	6g	1 pkt (7g)

## Raisin bread

Ingredients	1000g	1250g	1500g
water	300ml	350ml	410ml
butter	2,5 tbsp	2,5 tbsp	3 tbsp
Honey	1,5tbsp	2 tbsp	2,5 tbsp
salt	1 tsp	1 tsp	1,5tsp
wheat flour	540g	675g	810g
Raisins	100g	115g	130g
Dry yeast	5g	5g	6g

## PROGRAMME 5: LOW CARB

### General information:

Please make sure that you only use fresh ingredients and remember to whisk the eggs before incorporating them into the batter. Certain types of flour absorb a lot of moisture from the bread. For that reason, make sure during the kneading process that you have enough liquid on hand to ensure that the dough is sufficiently moist. If necessary, add some mineral water or milk to the mixture. If your dough becomes too moist or sticky, you can slice and toast it. Some of the ingredients in these recipes are perishable. For this reason, keep your low-carb bread in the refrigerator or another cool place, and consume it quickly.

### High-protein bread

Ingredients	1000g	1250g	1500g
Eggs (Size L = 63-73 g)	6	7	8
Full-fat milk	100ml	100ml	100ml
Quark	300g	400g	500g
salt	1 tsp	1 tsp	1 tsp
Wheat bran	50g	75g	100g
Flaxseed	50g	75g	100g
Almond flour	50g	75g	100g
Protein powder	30g	40g	50g
Dry yeast	5g	5g	6g

## Peanut bread

<b>Ingredients</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Eggs (Size L = 63-73 g)	5	5	6
Peanut butter	150g	175g	200g
Quark	300g	400g	500g
Soy flour	85g	115g	135g
Mineral water	75ml	120ml	150ml
Roasted peanuts	75g	90g	125g
Salt	1 tsp	1 tsp	1tsp
Butter vanilla extract	2ml	2ml	2ml
Baking powder	1 sachet (16 g)	1 sachet (16 g)	2 sachets (32 g)

## Coconut bread

<b>Ingredients</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Eggs (Size L = 63-73 g)	5	6	7
Butter (melted)	225g	275g	315g
Coconut flour	150g	175g	200g
Liquid sweetener	30ml	40ml	50ml
Coconut butter	50g	50g	50g
Coconut oil	75ml	100ml	120ml
Salt	1 tsp	1 tsp	1tsp
Full-fat milk	100ml	125ml	150ml
Baking powder	1 sachet (16 g)	1 sachet (16 g)	1 sachet (16 g)

## Almond bread

<b>Ingredients</b>	<b>1000g</b>	<b>1250g</b>	<b>1500g</b>
Eggs (Size L = 63-73 g)	5	6	7
Butter (melted)	75g	100g	100g
Quark	150g	200g	250g
Almond flour	150g	200g	250g
Lemon extract	2ml	2ml	2ml
Almonds	100g	150g	200g
Salt	1 tsp	1 tsp	1tsp
Full-fat milk	200ml	250ml	300ml
Baking powder	1 sachet (16 g)	2 sachets (32 g)	2 sachets (32 g)

## PROGRAMME 6: GLUTEN-FREE

### CAUTION:

Even small residues of flour dust may cause allergic reactions in gluten-intolerant individuals. Before you bake gluten-free bread, clean the automatic bread maker, baking tin and dough hooks very thoroughly.

### Gluten-free seed bread

Ingredients	1000g	1250g	1500g
Water	250ml	310ml	375ml
Milk	200ml	250ml	300ml
Sunflower oil	1,5 tbsp	2 tbsp	2,5 tbsp
Salt	1,5 tsp	1,5 tsp	2 tsp
Sugar	1,5 tsp	1,5 tsp	2 tsp
Gluten-free flour mix	500g	625g	750g
Sunflower Seeds	100g	125g	150g
Dry yeast	9g	12g	15g

### Gluten-free potato bread

Ingredients	1000g	1250g	1500g
Water or milk	400ml	500ml	600ml
Sunflower oil	1,5 tbsp	2 tbsp	2,5 tbsp
salt	1,5 tsp	1,5 tsp	2 tsp
Sugar	1,5 tsp	1,5 tsp	2 tsp
Gluten-free flour mix	400g	500g	600g
Mashed potato	50g	55g	60g
Dry yeast	2g	2g	2g

### Gluten-free yogurt bread

Ingredients	1000g	1250g	1500g
Water	5	6	7
natural yogurt	75g	100g	100g
sunflower oil	150g	200g	250g
vinegar	150g	200g	250g
salt	2ml	2ml	2ml
sugar	100g	150g	200g

## Gluten-free yogurt bread

Ingredients	1000g	1250g	1500g
gluten free flour	1 tsp	1 tsp	1tsp
Guar gum or carob powder	200ml	250ml	300ml
Dry yeast	1 sachet (16 g)	2 sachets (32 g)	2 sachets (32 g)

## PROGRAMME 7: SUPER RAPID

### Express white bread

Ingredients	1000g	1250g	1500g
Water	360ml	450ml	540ml
Cooking oil	5 tbsp	6 tbsp	7 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	1,5 tsp
Sugar	4 tsp	5 tsp	6 tsp
Wheat flour	630g	790g	900g
Dry yeast	1 pkt. (7g)	8g	10g

### Carrot bread

Ingredients	1000g	1250g	1500g
Water	330ml	410ml	500ml
Butter	1,5 tbsp	2 tbsp	2,5 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	1,5 tsp
Sugar	1,5 tsp	2 tsp	2,5 tsp
Wheat flour	600g	750g	900g
Finely grated carrots	90g	115g	135g
Dry yeast	1 pkt. (7g)	8g	10g

### Almond and pepper bread

Ingredients	1000g	1250g	1500g
Water	330ml	375ml	450ml
Butter/margarine	2 tbsp	2,5 tbsp	3 tbsp
Salt	1 tsp	1 tsp	1,5 tsp
Sugar	1 tsp	1,5 tsp	2 tsp
Wheat flour	540g	675g	810g
Toasted flaked almonds	100g	125g	150g

## Almond and pepper bread

Ingredients	1000g	1250g	1500g
Pickled green peppercorns	1 tbsp	1 tbsp	1,5tbsp
Dry yeast	5g	6g	1 pkt. (7g)

### PROGRAMME 8: CAKE

This programme is excellent for pre-made cake mixes. Follow the baking instructions on the packaging of cake mixes.

### PROGRAMME 9: KNEAD

Use this programme if you only want to knead dough. The programme does not include a rising phase.

### PROGRAMME 10: DOUGH

#### Bran rolls

200ml water	3 tbsp sugar
50g butter/margarine	500g wheat flour
1 egg	50g wheat bran
3/4 tsp salt	1 packet dry yeast (7g)

#### French baguettes

300ml water	1 tbsp honey
1 tsp sugar	540g wheat flour
1 tsp salt	1 packet dry yeast (7g)

Shape the finished dough into baguettes and make a diagonal slit along the top of the shaped baguettes. Let the dough rise for approximately 30 to 40 minutes on the baking tray and then bake it in the oven at 175°C for approximately 25 minutes.

#### Pretzels

200ml water	360g wheat flour
1 tsp sugar	1/2 packet dry yeast (3.5g)
1 tsp salt	

Ensure that you shape the dough into pretzels. Brush the pretzels with a beaten egg and then sprinkle coarse salt on top of them (2 tbsp. coarse salt for 12 pretzels). Place the pretzels on a prepared baking tray and bake them in the oven at 230°C for 15-20 minutes.



## PROGRAMME 11: PASTA DOUGH

### Egg pasta dough

5 eggs room temperature	250g semolina
1 tsp olive oil	250g soft wheat flour
1 tsp table salt	2 tbsp wat

**CAUTION:** We recommend then kneading the dough by hand to bring it the desired consistency and achieve the perfect result. Add some flour to your dough if it is too moist or too sticky. If your dough is too firm, add a small amount of water or olive oil to it.

### Pasta dough

300ml water
250g soft wheat flour
250g hard wheat flour

## PROGRAMME 12: YOGURT

You can easily make your own yogurt with this programme.

- You need 1.8 litres of UHT milk. If you use whole or unpasteurised milk, you must boil it briefly in advance in order to kill germs and bacteria. Then let the milk cool down again. UHT milk does not have to be boiled. To achieve an optimum result, the milk should be at room temperature.
- Pour the milk into the baking tin.
- Stir yogurt with live yogurt cultures (approx. 100ml yogurt to 1 litre of milk).

**CAUTION:** The yogurt should be at about the same temperature (room temperature) as the milk. Please note that the total quantity in the baking tin must not exceed 2 litres. There is a risk of overboiling otherwise.

- Start programme 13.

**CAUTION:** We recommended adjusting the default programme length of eight hours depending on the volume filled into the device as follows:

Volume	Programme length
up to 1000ml	Eight to ten hours
1000ml to 1500ml	Nine to 11 hours
over 1500ml	Ten to 12 hours

- Let the yogurt cool slightly after the programme has completed. Pour the yogurt into small jars and store it in the refrigerator for approximately 24 hours before you consume it. Stir the yogurt before consuming it.

### **Yogurt from a soy drink**

As an alternative to milk, you can also use a soy drink for your yogurt. When producing yogurt from a soy drink (natural), you should also use yogurt with live yogurt cultures which were produced from soy too. Apart from that, the procedure is the same as that described in the previous section.

Tips for producing good yogurt

You have the option of using the following tips:

- Use approximately 2 tablespoons of milk powder to 1 litre of milk to thicken the yogurt.
- Make sure that the milk that you use and the yogurt have the same fat content.
- Add one to two tablespoons of inulin to 1 litre of milk to make the yogurt creamier. Inulin is a tasteless fibre and is mainly extracted from the chicory root. You can purchase inulin on the Internet and in a health food store.
- Use ingredients that are as fresh as possible and have a long "best before" date. After producing your yogurt, you can refine it as desired.

### **Fruit yogurt**

Add jam or fruit to the yogurt.

### **Sweet yogurt**

Add, for example, chocolate sprinkles, nougat, vanilla, honey, nuts, marzipan or other ingredient to the yogurt according to taste.

### **Yogurt dressing**

Stir some cream and sugar into the yogurt. Add some fresh chopped herbs.

## PROGRAMME 13: JAM

The production of fresh fruit spreads, jams and marmalade in the automatic bread maker is simple.

Proceed as follows:

-Wash fresh, ripe fruit thoroughly.

-Peel apples, peaches and other hard-shelled fruit, and remove stones if necessary.

-Adhere exactly to the specified quantities to avoid premature boiling and thus possibly boiling over. The programme is tailored exactly to the specified quantities.

-Cut the fruit into small pieces of 1cm at most or puree them. Place the prepared fruit in the baking tin.

-Add the specified quantity of jam sugar to the fruit.

**CAUTION:** Use "1:1 jam sugar" only. Normal household sugar and "2:1 jam sugar" are unsuitable as the jam does not thicken with them.

-Mix the fruit well with the jam sugar in the baking tin.

-Start the programme.

-After the programme has completed, fill the finished jam into jars and close them tightly.

-Finished! You have made a delicious spread with the minimum of effort.

### Strawberry jam

500g strawberries
500g jam sugar
3-4 tbsp. lemon juice

### Sour cherry jam

500g sour cherries
500g jam sugar
1 tbsp. lemon juice

### Orange and lemon marmalade

400g oranges
100g lemons
500g jam sugar

### Berry jam

500g thawed mixed berries
500g jam sugar
2-3 tbsp. lemon juice

## **PROGRAMME 14: BAKE**

With this programme, you may bake breads that are too pale or are not baked enough. The programme does not include a kneading or a rising phase. You have a choice of three different temperatures.

## **PROGRAMME 15: HOME MADE**

You can set this programme according to your preferences and experience. You can set individual times for each phase of the baking process (kneading, rising, baking, keeping warm).

### **Bon appétit!**

All recipes are without guarantee. The ingredients and preparation information are only approximate. Change the suggested recipes contained in this booklet according to your personal experience. Thus you will achieve results that meet your preferences.

### **Suggestions and tips for the recipes**

The following tips for smaller or larger problems with your baking products are intended to assist you in tracing errors and help you to refine recipes and make bread according to your preferences.

#### **Why must I add ingredients in a specific sequence?**

This ensures that the dough is prepared perfectly. Especially when using the timer function, it is important that the yeast is not mixed with liquid before the dough is stirred.

#### **Why does the finished bread sometimes have flour on the side crust?**

This could result from dough that is too dry. Make sure to measure the ingredients exactly when you try the recipe again. If this is also unsuccessful, you can add up to 1 tbsp. of additional liquid. However, do not increase the volume of liquid too much. This could also have a negative effect on the baking result.

#### **The dough has not been kneaded enough**

First, check whether the baking tin and dough hooks are inserted correctly. The dough may also be too dry, thus add some liquid to it if necessary. In the case of pre-made baking mixes, the amount of baking mix and ingredients may not have been adapted to the capacity of the baking tin. Reduce the quantities.

#### **The baked bread is too moist**

Make sure to measure the ingredients exactly when you try the recipe again. If this is also unsuccessful, you can add some flour. The addition of too much flour could also have a negative effect on the baking result.



BROTBACKAUTOMAT  
REZEPTHEFT

## PROGRAMM 1: NORMAL

### Kartoffelbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Milch oder Wasser	300ml	350ml	400ml
Butter / Margarine	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel	3 Esslöffel
Zucker	2 Esslöffel	2 Esslöffel	2 Esslöffel
Gekochter / gegarter Kartoffelpüree	90g	95g	100g
Salz	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Weizenmehl	540g	645g	750g
Trockenhefe	1 Pack (7g)	1 Pack (7g)	1 Pack (7g)

Kartoffeln mit einer Gabel zerdrücken.

### Sonnenblumenkerne-Brot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Warme Milch	300ml	375ml	450ml
Butter / Margarine	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel	1,5 Esslöffel
Zucker	1/2 Teelöffel	1/2 Teelöffel	1 Teelöffel
Sonnenblumenkerne	5 Esslöffel	6 Esslöffel	7 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Weizenmehl	540g	675g	810g
Trockenhefe	1 Pack (7g)	1 Pack (7g)	1 Pack (7g)

### Kräuterbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Cremige Milch	350ml	440ml	530ml
Weizenmehl	540g	675g	810g
Butter / Margarine	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel
Fein gehackte Kräuter	4 Esslöffel	5 Esslöffel	6 Esslöffel
Zucker	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Salz	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel	1,5 Esslöffel
Trockenhefe	5g	6g	1 Pack (7g)

## Sauerteigbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Sauerteighefe	50g	63g	75g
Wasser	350ml	415ml	480ml
Salz	1,5 Esslöffel	1,5 Esslöffel	2,5 Esslöffel
Butter/ Margarine	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel
Zucker	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Roggenmehl	180g	215g	250g
Weizenmehl	360g	430g	500g
Trockenhefe	1 Pack (7g)	8g	9g

## Bier-Brot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Bier mit Hopfen	150ml	185ml	225ml
Wasser	150ml	185ml	225ml
Gerstenkonzentrat	1,5 Esslöffel	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
Sauerteighefe	100ml	130ml	150ml
Kleie	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Sesam	3 Esslöffel	4 Esslöffel	5 Esslöffel
Buchweizenmehl	3 Esslöffel	4 Esslöffel	5 Esslöffel
Weizenmehl	540g	675g	810g
Trockenhefe	1 Pack (7g)	8g	10g

## Maisbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	350ml	440ml	530ml
Weizenmehl	540ml	675ml	810ml
Großkörniges Maismehl	3 Esslöffel	4 Esslöffel	5 Esslöffel
Butter	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel	1,5 Esslöffel
Apfel, gewürfelt, mit Schale	1/2	1/2	1
Trockenhefe	5g	6g	1 Pack (7g)

## Bauernbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Milch	300ml	350ml	410ml
Eier	2	2	3
Butter/ Margarine	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel
Salz	1.5 Teelöffel	1.5 Teelöffel	2 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel
Weizenmehl	540g	640g	810g
Trockenhefe	1 Pack (7g)	8g	10g

## Pizza-Brot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
wasser	300ml	375ml	450ml
Speiseöl	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel	1,5 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Getrockneter Thymian	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Weizenmehl	540g	640g	810g
Geraspelter Parmesankäse	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel	3 Esslöffel
Dünn geschnittene Salami	50g	65g	75g
Trockenhefe	5g	6g	1 Pack (7g)

## PROGRAMM 2 : FRANZÖSISCHES BROT

### Weiches Weißbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	320ml	370ml	420ml
Weizenmehl	600g	690	780g
Eier	1	1	2
Butter / Margarine	20g	20g	25g
Zucker	1.5 Teelöffel	1.5 Teelöffel	2 Teelöffel
Salz	1.5 Teelöffel	1.5 Teelöffel	2 Teelöffel
Trockenhefe	5g	6g	1 Pack (7g)



## Brot mit rote Paprika

Zutaten	1000g
Wasser	310ml
Dinkelmehl	530g
Salz	1.5 Teelöffel
Speiseöl	1.5 Teelöffel
Roter Pfeffer, Pulver	1.5 Teelöffel
Feingeschnittene rote Paprika	130g
Trockenhefe	1 Pack (7g)

## Klassisches Weißbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Milch oder Wasser	320ml	360ml	400ml
Weizenmehl	600g	675g	750g
Butter / Margarine	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel	3 Esslöffel
Zucker	2 Esslöffel	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel
Salz	1.5 Teelöffel	1.5 Teelöffel	2 Teelöffel
Trockenhefe	6g	6g	6g

## Honig-Brot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	320ml	400ml	480ml
Weizenmehl	600g	750g	900g
Honig	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel
Olivenöl	2.5 Teelöffel	3 Teelöffel	3,5 Teelöffel
Salz	1.5 Teelöffel	1.5 Teelöffel	2 Teelöffel
Trockenhefe	1 Pack (7g)	8g	10g

## Mohn-Brot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	300ml	375ml	450ml
Butter / Margarine	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel	1,5 Esslöffel
Weizenmehl	540g	675g	810g
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel	1,5 Teelöffel

## Mohn-Brot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Gemahlener Mohn	75g	95g	110g
Muskat	1 prise	1 prise	1 prise
Geraspelter Parmesankäse	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel	1,5 Esslöffel
Trockenhefe	5g	6g	1 Pack (7g)

## PROGRAMM 3: VOLLWEIZEN

### Vollweizenbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	350ml	440ml	530ml
Butter / Margarine	25g	35g	40g
Weizenmehl	270g	340g	405g
Tam Weizenmehl	270g	340g	405g
Zucker	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Trockenhefe	5g	6g	1 Pack (7g)

### Brot mit gebrochenen Weizen

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	350ml	410ml	475ml
Butter / Margarine	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel	3 Esslöffel
Weizenmehl	360g	425g	490g
Tam Weizenmehl	180g	120g	240g
Honig	1,5 Esslöffel	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Gebrochener Weizen	50g	55g	60g
Trockenhefe	5g	5g	6g

## Roggenvollkornbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser (warm)	325ml	410ml	490ml
Sauerteighefe	75g	95g	115g
Tannenhonig	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel	3 Esslöffel
Eier	1	1	2
Roggenvollkornmehl	350g	450g	540g
Tam Weizenmehl	150g	225g	270g
Johannisbrotmehl	1 Esslöffel	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel
Salz	1/2 Esslöffel	1/2 Esslöffel	1/2 Esslöffel
Trockenhefe	1 Pack (7g)	8g	10g

## Dinkelweizenbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Milch mit Creme	350ml	440ml	550ml
Sauerteighefe	75ml	95ml	115ml
Zucker	1/2 Teelöffel	1/2 Teelöffel	1 Teelöffel
Dinkelweizenmehl	360g	450g	540g
Roggenvollkornmehl	90g	115g	135g
Dinkelweizen	90g	115g	135g
Sonnenblumenkerne	50g	60g	75g
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Trockenhefe	5g	6g	1 Pack (7g)

## Vollkornbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser (warm)	400ml	500ml	600ml
Traubensirup	100ml	125ml	150ml
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	2,5 Esslöffel	3 Esslöffel	3,5 Esslöffel
Weizenmehl	240g	340g	360g
Vollkornweizenmehl	240g	340g	360g
7 Körner	60g	75g	90g
Trockenhefe	5g	6g	1 Pack (7g)

## Roggenbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser (warm)	400ml	500ml	600ml
Traubensirup	100ml	125ml	150ml
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Weizenmehl	160g	200g	240g
Grobroggen	200g	250g	300g
Trockene Sauerteighefe	1 pack	1 pack	1,5 pack
Sonnenblumenkerne	100g	125g	150g
Feinroggen	180g	225g	270g
Trockenhefe	1 Pack (7g)	8g	10g

## Roggenbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser (warm)	300	375ml	450ml
Butter / Margarine	1.5 Esslöffel	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Weizenmehl	360g	450g	540g
Zucker	1.5 Esslöffel	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel
Essig	1.5 Esslöffel	1.5 Esslöffel	2 Esslöffel
Roggenmehl	180g	225g	270g
Trockenhefe	1 Pack (7g)	8g	10g

## PROGRAMM 4: SÜSS

### Schokoladenbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Milch	400ml	450ml	500ml
Fettarmer Molkekäse	100g	115g	130g
Salz	1,5 Teelöffel	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel
Zucker	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel	2,5 Teelöffel
Vollkornweizenmehl	600g	700g	800g
Kakao	10 Esslöffel	10 Esslöffel	13 Esslöffel

## Schokoladenbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Gehackte Milkschokolade	100g	115g	130g
Trockenhefe	1 Pack (7g)	1 Pack (7g)	8g

Je nach Geschmack können Sie Milkschokolade oder Bitterschokolade verwenden. Kneten Sie den Teig und bestreichen Sie diesen mit 1-2 Esslöffel Milch, so wird die Außenschicht dunkler.

## Sultaninen-Walnuss-Brot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser (warm)	300ml	375ml	450ml
Butter	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Zucker	1 Esslöffel	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel
Weizenmehl	540g	675g	810g
Sultaninen	100g	125g	150g
Gehackte Walnüsse	3 Esslöffel	4 Esslöffel	5 Esslöffel
Trockenhefe	5g	6g	1 Pack (7g)

## Süßes Brot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser oder Milch	300ml	350ml	400ml
Butter	2 Esslöffel	2 Esslöffel	2 Esslöffel
Salz	1,5 Teelöffel	1,5 Teelöffel	1,5 Teelöffel
Eier	2	2	2
Weizenmehl	600g	675g	750
Honig	100g	125g	150g
Trockenhefe	6g	6g	6g

## Sultaninen-Brot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	300ml	350ml	410ml
Butter	2 ,5 Esslöffel	2 ,5 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel

## Sultaninen-Brot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Honig	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel
Weizenmehl	540g	640g	740g
Sultaninen	100g	115g	130g
Trockenhefe	5g	5g	6g

## PROGRAMM 5: KOHLENHYDRATARM

### Allgemeine Information:

Bitte verwenden Sie ausschließlich frische Zutaten und vergessen Sie nicht, die Eier gründlich zu schlagen, bevor Sie diese dem Teig zugeben.

Einige Mehlsorten benötigen beim Brotbacken mehr Flüssigkeit.

Überprüfen Sie daher während des Knetvorgangs den Teig in Ihren Händen auf seine Konsistenz. Bei Bedarf können Sie der Teigmischung etwas Mineralwasser oder Milch hinzufügen. Wird Ihr Teig zu flüssig oder klebrig, können Sie den Teig in Scheiben schneiden und toasten. Einige der Zutaten in diesen Rezepten sind verderblich. Bewahren Sie Ihr kohlenhydratarmes Brot daher im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort auf und verzehren Sie es in Kürze.

### Proteinreiches Brot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Eier	6	7	8
Vollmilch	100ml	100ml	100ml
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Molkenkäse	300g	400g	500g
Weizenkleie	50g	75g	100g
Mandelmehl	50g	75g	100g
Proteinpulver	30g	40g	50g
Leinsamen	50g	75g	100g
Trockenhefe	1 Pack (7g)	1 Pack (7g)	1 Pack (7g)

### Erdnussbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Eier	5	5	6
Molkenkäse	300g	400g	500g
Erdnussbutter	150g	175g	200g

## Erdnussbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Sojamehl	85g	115g	135g
Mineralwasser	75ml	120ml	150ml
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Geröstete Erdnüsse	75g	90g	125g
Buttervanillekonzentrat	2ml	2ml	2ml
Backpulver	1 Pack (16g)	1 Pack (16g)	2 Pack (32g)

## Kokosnussbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Eier	5	6	7
Geschmolzene Butter	225g	275g	315g
Kokosnussmehl	150g	175g	200g
Flüssiger Süßstoff	30ml	40ml	50ml
Kokosnussbutter	50g	50g	50g
Kokosnussfett	75ml	100ml	120ml
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Vollmilch	100ml	125ml	150ml
Backpulver	1 Pack (16g)	1 Pack (16g)	1 Pack (16g)

## Mandelbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Eier	5	5	6
Geschmolzene Butter	75g	100g	100g
Molkenkäse	150g	175g	200g
Vollmilch	200ml	250ml	300ml
Mandelmehl	150g	200g	250g
Zitronenaroma	2ml	2ml	2ml
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1 Teelöffel
Mandel	100g	150g	200g
Backpulver	1 Pack (16g)	1 Pack (16g)	2 Pack (32g)

## PROGRAMM 6: GLUTEN-FREI

**VORSICHT:** Bereits die kleinsten Mehreste können bei Menschen mit Gluten-Empfindlichkeit allergische Reaktionen hervorrufen. Vor dem Backen von Gluten-freiem Brot den Brotbackautomaten, die Backform und die Knethaken gründlich reinigen.

### Gluten-freies Brot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	250ml	310ml	375ml
Milch	200ml	250ml	300ml
Sonnenblumenöl	1.5 Esslöffel	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel
Salz	1.5 Teelöffel	1.5 Teelöffel	2 Teelöffel
Zucker	1.5 Teelöffel	1.5 Teelöffel	2 Teelöffel
Gluten-freie Mehlmischung	500g	625g	750g
Kerne	100g	125g	150g
Trockenhefe	9g	12g	15g

### Gluten-freies Kartoffelbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser oder Milch	400ml	500ml	600ml
Sonnenblumenöl	1.5 Esslöffel	1.5 Esslöffel	2 Teelöffel
Salz	1.5 Esslöffel	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel
Zucker	1.5 Teelöffel	1.5 Teelöffel	2 Teelöffel
Gluten-freie Mehlmischung	400g	500g	600g
Kartoffelpüree	50g	55g	60g
Trockenhefe	2g	2g	2g

### Gluten-freies Joghurt-Brot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	350ml	440ml	530ml
Naturjoghurt	150g	190g	230g
Sonnenblumenöl	1.5 Teelöffel	1.5 Teelöffel	2 Teelöffel
Essig	1.5 Teelöffel	1.5 Teelöffel	2 Teelöffel
Salz	1.5 Teelöffel	1.5 Teelöffel	2 Teelöffel



## Gluten-freies Joghurt-Brot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Zucker	1.5 Teelöffel	1.5 Teelöffel	2 Teelöffel
Gluten-freie Mehlmischung (z.B. Hirse oder Buchweizen)	100g	125g	150g
Gluten-freie Mehlmischung	400g	500g	600g
Guarkernmehl oder Johannisbrotpulver	1.5 Teelöffel	1.5 Teelöffel	2 Teelöffel
Trockenhefe	5g	6g	1 Pack (16g)

## PROGRAMM 7: SUPERSCHNELL

### Schnelles Weißbrot backen

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	360ml	450ml	500ml
Speiseöl	5 Esslöffel	6 Esslöffel	7 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5,Teelöffel
Zucker	4 Teelöffel	5 Teelöffel	6 Teelöffel
Weizenmehl	630g	790g	900g
Trockenhefe	1 Pack (7g)	8g	9g

### Karottenbrot

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	330ml	410ml	540ml
Butter	1,5 Esslöffel	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5,Teelöffel
Zucker	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel	2,5 Teelöffel
Weizenmehl	600g	750g	900g
Feingeschnittene Karotten	90g	115g	135g
Trockenhefe	1 Pack (7g)	8g	10g

## Mandelbrot mit Peperoni

Zutaten	1000g	1250g	1500g
Wasser	300ml	375ml	450ml
Butter	2 Esslöffel	2,5 Esslöffel	3 Esslöffel
Salz	1 Teelöffel	1 Teelöffel	1,5,Teelöffel
Zucker	1 Teelöffel	1,5 Teelöffel	2 Teelöffel
Weizenmehl	540g	675g	810g
Geröstete Mandel	1 Esslöffel	1 Esslöffel	1,5 Esslöffel
Eingelegte grüne Peperoni	100g	125g	150g
Trockenhefe	5g	6g	1 Pack (7g)

### PROGRAMM 8: KUCHEN

Die perfekte Wahl für fertige Kuchenmischungen. Befolgen Sie die Backanleitung auf der Verpackung von Kuchenmischungen.

### PROGRAMM 9: TEIGKNETEN

Verwenden Sie dieses Programm, wenn Sie den Teig nur kneten möchten. Das Programm umfasst keine Gehphase.

### PROGRAMM 10: TEIG

#### Weizenkleie-Teig

200ml wasser	50g Weizenkleie
1 Eier	1 Pack Trockenhefe (7g)
3 Esslöffel Zucker	¼ Teelöffel Salz
50 Butter / Margarine	500g Weizenmehl

#### Französisches Baguette-Brot

300ml wasser	540g Weizenmehl
1 Esslöffel Honig	1 Pack Trockenhefe (7g)
1 Teelöffel Zucker	1 Teelöffel Salz

Formen Sie den vorbereiteten Teig in Baguette-Form und machen Sie einen diagonalen Schlitz über die Oberseite der geformten Baguettes. Nachdem der Teig auf dem Backblech etwa 30-40 Minuten gegangen ist, backen Sie den Teig etwa 25 Minuten bei 175 Grad im Backofen.

## Bretzel

200ml wasser	1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Zucker	360g Weizenmehl
½ Pack Trockenhefe (3.5g)	

Formen Sie den Teig zu einem Bretzel. Die Bretzel mit geschlagenen Eiern bestreichen und mit grobem Salz bestreuen (2 Esslöffel grobes Salz für 12 Bretzel). Die Bretzel auf ein Backblech legen und bei 230°C 15-20 Minuten backen.

## PROGRAMM 11: NUDELTEIG

### Eiernudelteig

5 Stück Eier (bei Raumtemperatur)	2 Esslöffel Wasser
1 Teelöffel Olivenöl	250g Grieß
1 Teelöffel Speisesalz	250g feines Weizenmehl

**VORSICHT:** Wir empfehlen Ihnen, den Teig an Hand zu kneten, um die gewünschte Konsistenz und ein perfektes Ergebnis zu erzielen. Wird Ihr Teig zu klebrig oder zu feucht ist, fügen Sie etwas Mehl hinzu. Ist Ihr Teig zu hart, fügen Sie etwas Wasser oder Olivenöl hinzu.

### Nudelteig

300ml Wasser
250g feines Weizenmehl
250g hartes Weizenmehl

## PROGRAMM 12: JOGURT

Mit diesem Programm können Sie Ihren eigenen Joghurt ganz einfach herstellen.

-Sie brauchen 1,8 Liter UHT-Milch. Verwenden Sie Vollmilch oder Rohmilch, müssen Sie die Milch vorher kurz aufkochen, um Keime und Bakterien abzutöten. Anschließend die Milch wieder abkühlen lassen. UHT-Milch muss nicht gekocht werden. Für hervorragende Ergebnisse muss die Milch Raumtemperatur haben.

-Gießen Sie die Milch in die Backform.

-Den Joghurt mit lebenden Joghurtkulturen vermischen (pro 1 Liter Milch ca. 100 ml Joghurt). Joghurt muss ungefähr dieselbe Temperatur (Raumtemperatur) wie die Milch haben.

**VORSICHT:** Achten Sie darauf, dass die Gesamtmenge in der Form 2 Liter nicht überschreitet, da Gefahr des Überkochens besteht.

-Programm 13 starten

**VORSICHT:** Wir empfehlen Ihnen, abhängig von der in das Gerät eingefüllten Menge, die voreingestellte Programmdauer von acht Stunden, wie folgt einzustellen:

Stufe	Programmdauer
Bis 1000ml	8-10 Stunden
Zwischen 1000ml bis 1500ml	9-11 Stunden
Über 1500ml	10-12 Stunden

Nach Beendigung des Programms den Joghurt etwas abkühlen lassen. Gießen Sie den Joghurt in kleine Gläser und stellen Sie ihn für etwa 24 Stunden in den Kühlschrank, bevor Sie ihn verzehren. Rühren Sie den Joghurt vor dem Verzehr um.

## **Joghurt aus Sojagetränk herstellen**

Alternativ zu Milch können Sie für die Herstellung von Joghurt auch ein Sojagetränk verwenden.

Bei der Herstellung von (natürlichem) Joghurt aus einem Sojagetränk empfehlen wir, auch Joghurt zu verwenden, der lebende Joghurtkulturen aus Soja enthält.

Ansonsten ist die Zubereitung wie im vorherigen Abschnitt beschrieben.

### **Tipps für die Herstellung von gutem Joghurt**

#### **Folgende Tipps sind empfehlenswert:**

- Mischen Sie ca. 2 Esslöffel Milchpulver in 1 Liter Milch, um den Joghurt anzudicken.
- Stellen Sie sicher, dass Milch und Joghurt den gleichen Fettgehalt haben.
- Fügen Sie in 1 Liter Milch ein oder zwei Esslöffel Inulin hinzu, um einen cremigen zu erhalten. Inulin ist ein geschmackloser Ballaststoff, der hauptsächlich aus Endivienwurzeln gewonnen wird. Sie können Inulin online und in einem Bioladen kaufen.
- Verwenden Sie möglichst frische Zutaten mit einem langen „Haltbarkeitsdatum“.

Nachdem Sie Ihren Joghurt hergestellt haben, können Sie ihn beliebt verfeinern.

### **Fruchtjoghurt**

Fügen Sie Ihrem Joghurt Marmelade oder Obst hinzu.

### **Süßer Joghurt**

Je nach Geschmack können Sie dem Joghurt Schokoladenstückchen, Nougat, Vanille, Honig, Haselnüsse, Marzipan oder auch andere Zutaten hinzufügen.

### **Joghurtsauce**

Etwas Sahne und Zucker in den Joghurt geben. Einige frischgehackte Kräuter hinzufügen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Je nach Geschmack etwas Zitronen- oder Limettensaft hinzufügen.

## **PROGRAMM 13: MARMELADE**

Die Herstellung frischer Fruchtpasten, Konfitüren und Marmeladensorten in einem Brotbackautomaten ist sehr einfach. Befolgen Sie hierzu die folgenden Anweisungen:

- Frisches und reifes Obst gründlich waschen.
- Äpfel, Pfirsiche und andere Hartschalenfrüchte schälen und bei Bedarf entkernen.
- Um ein vorzeitiges Kochen und ein mögliches Überlaufen zu vermeiden, die angegebenen Mengen unbedingt einhalten. Das Programm kann an die angegebenen Mengen genau angepasst werden.
- Die Früchte in maximal 1 cm kleine Stücke hacken oder pürieren. Die vorbereiteten Früchte in die Backform geben.
- Geben Sie den Früchten die angegebene Menge Gelierzucker hinzu.

- VORSICHT:** Verwenden Sie nur "Gelierzucker nur im Verhältnis von 1 zu 1".  
Normaler Hauszucker und "Gelierzucker im Verhältnis von 2 zu 1" sind nicht zum Essen geeignet, solange die Marmelade nicht dickflüssig ist.
- Früchte und Gelierzucker in der Backform gut vermischen.
  - Das Programm starten.
  - Nach Beendigung des Programms die vorbereitete Marmelade in Gläser füllen und diese fest schließen.
  - Fertig! Mit nur sehr wenig Aufwand haben Sie eine schmackhafte Marmelade zubereitet.

### **Erdbeerenmarmelade**

500g Erdbeeren
500g Gelierzucker
3-4 Esslöffel Zitronenwasser

### **Sauerkirschenmarmelade**

500g Sauerkirschen
500g Gelierzucker
1 Esslöffel Zitronenwasser

### **Orangen-Zitronen-Marmelade**

400g Orange
100g Zitrone
500g Gelierzucker

### **Waldfrüchte-Marmelade**

500g aufgetaute gemischte Waldfrüchte
500g Gelierzucker
2-3 Esslöffel Zitronenwasser

## **PROGRAMM 14: BACKEN**

Dieses Programm empfiehlt sich für wenig-gebackene Brote. Das Programm verfügt über keine Knet- oder Gehphase. Es stehen drei verschiedene Temperaturoptionen zur Verfügung.

## **PROGRAMM 15: HAUSGEMACHT**

Sie können dieses Programm Ihren Wünschen und Erfahrungen anpassen. Für jede Stufe des Backens (Kneten, Aufgehen, Backen, Warmhalten) können Sie separate Zeiten einstellen.

### **Guten Appetit!**

Keines der Rezepte wird garantiert. Die Zutaten- und Zubereitungsangaben sind nur ungefähre Angaben. Sie können die in dieser Anleitung vorgeschlagenen Rezepte Ihren persönlichen Erfahrungen entsprechend ändern. So können Sie Ihren Vorlieben passende Ergebnisse erzielen.

### **Anregungen und Tipps für Rezepte**

Die folgenden Tipps für kleinere oder größere Probleme bei der Zubereitung Ihrer Backwaren sollen Ihnen dabei helfen, eventuelle Fehler zu erkennen, Ihre Rezepte zu verfeinern und Brot nach Ihren eigenen Vorlieben zu backen.

### **Warum müssen die Zutaten in einer bestimmten Reihenfolge hinzugefügt werden?**

Durch die Zugabe der Zutaten in einer bestimmten Reihenfolge kann der Teig perfekt zubereitet werden. Besonders bei der Verwendung der Timer-Funktion ist es wichtig, die Hefe vor dem Anrühren des Teiges nicht mit Flüssigkeit zu vermischen.

### **Warum bleibt auf der Seitenkruste des fertigen Brotes gelegentlich Mehl?**

Dies kann daran liegen, dass der Teig zu trocken ist. Achten Sie beim nächsten Versuch des Rezepts darauf, die Zutaten richtig abzumessen. Sollten Sie trotz dessen dasselbe Problem wiederhaben, können Sie bis zu 1 Esslöffel zusätzliche Flüssigkeit hinzufügen. Jedoch nicht zu viel Flüssigkeit hinzufügen. Denn das kann sich auf das Backergebnis auch negativ auswirken.

### **Teig nicht genug geknetet**

Überprüfen Sie zunächst, ob die Backform und die Knethaken richtig angebracht sind. Hinzu kann der Teig zu trocken sein. Fügen Sie in diesem Fall je nach Bedarf etwas Flüssigkeit hinzu. Bei Fertigbackmischungen kann es vorkommen, dass die Menge der Backmischung und der Zutaten nicht dem Fassungsvermögen der Backform entsprechen. In diesem Fall die Mengen reduzieren.

### **Brot ist zu feucht**

Achten Sie beim nächsten Versuch des Rezepts darauf, die Zutaten richtig abzumessen. Sollten Sie trotz dessen dasselbe Problem wiederhaben, können Sie etwas Mehl hinzufügen. Jedoch nicht zu viel Mehl hinzufügen. Denn das kann sich auf das Backergebnis auch negativ auswirken.



















