

Recepten.....	62
Algemene informatie.....	62
Programma's.....	62
Programma 1 Boerenbrood.....	62
Programma 2 Snel witbrood.....	63
Programma 3 Witbrood.....	63
Programma 4 Italiaans witbrood.....	63
Programma 5 Botertoast.....	64
Programma 6 Volkoren toast.....	64
Programma 7 Spelt-kwarkbrood.....	64
Programma 8 Volkoren speltbrood met oudbakken brood.....	65
Programma 9 Graanbrood.....	65
Programma 10 Tarwebrood met haver en lijnzaad.....	66
Programma 11 Aardappelbrood.....	66
Programma 12 Wortel-graanbrood.....	67
Programma 13 Boerenbrood met zuurdesem en oudbakken brood.....	67
Programma 14 Witbrood met zuurdesem.....	67
Programma 15 Gemengd brood met zuurdesem.....	68
Programma 16 Gemengd yoghurtbrood.....	69
Programma 17 Yoghurt-honingbrood met walnoten.....	69
Programma 18 Eiwitbrood.....	70
Programma 19 Glutenvrij brood.....	70
Programma 20 Brioche.....	71
Programma 21 Chocoladebrood.....	71
Programma 22 Bananenbrood.....	72
Programma 23 Rozijnenbrood.....	72
Programma 24 Speltbroodjes.....	72
Programma 25 Zuurdesembroodjes.....	73
Programma 26 Koolhydraatarme broodjes (glutenvrij).....	73
Programma 27 Pizzadeeg.....	74
Programma 28 Stokbrooddeeg.....	74
Programma 29 Starter.....	74
Programma 30 Roeren en opwarmen.....	75
Programma 31 Jam.....	75
Programma 32 Appelcompote (3 varianten).....	76
Programma 32 Gelei van rood fruit.....	77
Programma 33 Chutney basisrecept.....	77
Programma 34 Yoghurt.....	78
Programma 35 Alleen bakken.....	78
Programma 36 DIY.....	78

## RECEPTEN

### ALGEMENE INFORMATIE

- Gebruik voor broodrecepten altijd lauw water. Dit mag echter niet warmer zijn dan 30° C.
- Ingrediënten uit de koelkast kunnen direct worden gebruikt.
- Als zoetstof kan suiker, honing of elk ander alternatief worden gebruikt, b.v. agavesiroop, rode biet of kokosbloesemsuiker.
- Boter of bakolie kan vegan worden vervangen, behalve bij brioche en rozijnenbrood. Snijd boter (of vervanger) altijd in kleine stukjes.
- Eieren kunnen worden vervangen door vegan eivervangers.
- Melk kan worden vervangen door plantaardige melk.
- Yoghurt, kwark en slagroom kunnen plantaardig worden vervangen.
- Alle tarwemeelsoorten zijn 1:1 uitwisselbaar door speltmeel, type nummers in acht nemen.
- De recepten hebben betrekking op eieren maat M of L.
- Als een brood na het bakken onvoldoende luchtig is, gebruik dan meer gist.
- Als de bovenkant van het brood inzakt, zat er te veel gist in het deeg. De ideale hoeveelheid gist is wanneer het brood aan de bovenkant een gladde, licht ronde (licht koepelvormig) vorm heeft.
- Voor een broodbakmix adviseren wij programma 3.
- Het oude brood moet altijd met de hand in kleine stukjes worden verkrumeld of, idealiter, gemalen (paneermeel) voordat het aan het deeg wordt toegevoegd.

### PROGRAMMA'S

#### PROGRAMMA 1 BOERENBROOD

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
140 ml water	210 ml water	Kneden I	10	10
90 ml botermelk	135 ml botermelk	Rusten	20	20
10 g boter	20 g boter	Kneden II	20	20
3 g gedroogde gist	4 g gedroogde gist	Rijzen I	20	20
10 g bietenstroop	10 g bietenstroop	Rijzen II	65	65
230 g speltmeel 1050	350 g speltmeel 1050	Bakken	60	65
30 g volkoren speltmeel	50 g volkoren speltmeel	In total	03:15	03:20
30 g volkoren roggemeel	40 g volkoren roggemeel			
7 g zout	10 g zout			

**PROGRAMMA 2 SNEL WITBROOD**

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
205 ml water	310 ml water	Kneden I	10	10
15 ml bakolie	20 ml bakolie	Rusten	10	10
4 g gedroogde gist	7 g gedroogde gist	Kneden II	10	10
5 g honing of suiker	10 g honing of suiker	Rijzen II	45	45
310 g tarwemeel 550	470 g tarwemeel 550	Bakken	40	45
7 g zout	10 g zout	In total	01:55	02:00

**PROGRAMMA 3 WITBROOD**

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
160 ml water	240 ml water	Kneden I	15	15
45 ml melk	70 ml melk	Rusten	35	35
35 g boter	50 g boter	Kneden II	20	20
1 g gedroogde gist	2 g gedroogde gist	Rijzen I	25	25
5 g honing of suiker	10 g honing of suiker	Rijzen II	60	60
300 g tarwemeel 550	450 g tarwemeel 550	Bakken	55	60
7 g zout	10 g zout	In total	03:30	03:35

**PROGRAMMA 4 ITALIAANS WITBROOD**

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
210 ml water	315 ml water	Kneden I	18	18
20 ml olijfolie	30 ml olijfolie	Rusten	30	30
2 g gedroogde gist	3 g gedroogde gist	Kneden II	10	10
70 g durumtarwemeel, fijn (Semola)	110 g durumtarwemeel, fijn (Semola)	Rijzen I	25	25
240 g tarwemeel 550	350 g tarwemeel 550	Rijzen II	30	30
7 g zout	10 g zout	Bakken	60	65
		In total	02:53	02:58

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

**PROGRAMMA 5 BOTERTOAST**

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
165 ml water	250 ml water	Kneden I	15	15
50 ml room	70 ml room	Rusten	40	40
30 g boter	50 g boter	Kneden II	15	15
2 g gedroogde gist	3 g gedroogde gist	Rijzen I	20	20
5 g honing	10 g honing	Rijzen II	30	30
290 g tarwemeel 550	440 g tarwemeel 550	Bakken	60	65
7 g zout	10 g zout	In total	03:00	03:05

**PROGRAMMA 6 VOLKOREN TOAST**

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
230 ml botermelk	350 ml botermelk	Kneden I	15	15
30 g boter	50 g boter	Rusten	45	45
2 g gedroogde gist	3 g gedroogde gist	Kneden II	5	5
5 g honing	10 g honing	Rijzen I	45	45
10 g oud brood	20 g oud brood	Rijzen II	60	60
160 g volkoren tarwemeel	240 g volkoren tarwemeel	Bakken	65	70
110 g tarwemeel 550	160 g tarwemeel 550	In total	03:55	04:00
7 g zout	11 g zout			

**PROGRAMMA 7 SPELT-KWARKBROOD**

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
120 ml water	180 ml water	Kneden I	16	16
5 g boter	10 g boter	Rusten	30	30
2 g gedroogde gist	3 g gedroogde gist	Kneden II	17	17
120 g kwark (40 %)	180 g kwark (40 %)	Rijzen I	20	20
5 g honing	10 g honing	Rijzen II	50	50
290 g speltmeel 630	440 g speltmeel 630	Bakken	60	65
7 g zout	10 g zout	In total	03:13	03:18

**PROGRAMMA 8 VOLKOREN SPELTBROOD MET OUDBAKKEN BROOD**

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
210 ml water	310 ml water	Kneden I	10	10
10 g boter	10 g boter	Rusten	20	20
2 g gedroogde gist	3 g gedroogde gist	Kneden II	10	10
5 g honing	5 g honing	Rijzen I	20	20
20 g speltvlokken	30 g speltvlokken	Rijzen II	40	40
20 g geroosterde zonnebloempitten (toevoegen via het ingrediëntenvak)	30 g geroosterde zonnebloempitten (toevoegen via het ingrediëntenvak)	Bakken	65	70
20 g oud brood (optioneel)	30 g oud brood (optioneel)	In total	02:45	02:50
130 g speltmeel 630	190 g speltmeel 630			
140 g volkoren speltmeel	210 g volkoren speltmeel			
7 g zout	10 g zout			

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL


**PROGRAMMA 9 GRAANBROOD**
**Stap 1**

500 g	750 g
110 ml kokend water	160 ml kokend water
40 g roggeschroot, fijn	60 g roggeschroot, fijn
40 g tarweschroot, fijn	60 g tarweschroot, fijn
Giet kokend water over het schroot en laat deze afgedekt afkoelen.	Giet kokend water over het schroot en laat deze afgedekt afkoelen.

**Stap 2**

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
110 ml water	170 ml water	Kneden I	10	10
3 g gedroogde gist	4 g gedroogde gist	Rusten	20	20
20 g zuurdesem (eindproduct)	30 g zuurdesem (eindproduct)	Kneden II	15	15
5 g bietenstroop	10 g bietenstroop	Rijzen I	20	20
50 g gemengde zaden (toevoegen via ingrediëntenvak)	70 g gemengde zaden (toevoegen via ingrediëntenvak)	Rijzen II	60	60
160 g tarwemeel 1050	240 g tarwemeel 1050	Bakken	60	65
7 g zout	10 g zout	In total	03:05	03:10

Door het schroot wordt het deeg erg zwaar en stijf, waardoor u tijdens het kneden het deeg handmatig moet controleren. Anders bestaat het risico dat het brood door een slechte menging niet volledig zal rijzen.

Pauzeer hiervoor het kneedproces tussendoor, controleer het deeg en duw het indien nodig met een deegschrapper terug naar het midden, zodat de kneedhaak bedekt is met deeg. Druk na de controle op het symbool , om verder te gaan met het programma.

#### PROGRAMMA 10 TARWEBROOD MET HAVER EN LIJNZAAD

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
195 ml water	250 ml water	Kneden I	10	10
20 g boter of bakolie	25 g boter of bakolie	Rusten	20	20
2 g gedroogde gist	3 g gedroogde gist	Kneden II	20	20
5 g honing of suiker	10 g honing of suiker	Rijzen I	20	20
25 g havervlokken	35 g havervlokken	Rijzen II	60	60
25 g lijnzaad (-schroot)	35 g lijnzaad (-schroot)	Bakken	60	65
270 g tarwemeel 550	340 g tarwemeel 550	In total	03:10	03:15
7 g zout	9 g zout			

#### PROGRAMMA 11 AARDAPPELBROD

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
240 ml water	250 ml water	Kneden I	20	20
2 g gedroogde gist	2 g gedroogde gist	Rusten	35	35
20 g aardappelvlokken	30 g aardappelvlokken	Kneden II	20	20
40 g roggemeel 1150	40 g roggemeel 1150	Rijzen I	20	20
230 g tarwemeel 550	240 g tarwemeel 550	Rijzen II	70	70
7 g zout	7 g zout	Bakken	60	65
		In total	03:45	03:50

**PROGRAMMA 12 WORTEL-GRAANBROOD**

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
195 ml botermelk	295 ml botermelk	Kneden I	10	10
90 g volkoren speltmeel	130 g volkoren speltmeel	Rusten	25	25
40 g gemengde zaden (toevoegen via ingrediënten- tenvak)	50 g gemengde zaden (toevoegen via ingrediënten- tenvak)	Kneden II	20	20
50 g wortel, fijn geraspt	80 g wortel, fijn geraspt	Rijzen I	20	20
2 g gedroogde gist	3 g gedroogde gist	Rijzen II	60	60
5 g bietenstroop	10 g bietenstroop	Bakken	60	65
10 g oud brood	15 g oud brood	In total	03:15	03:20
140 g speltmeel 630	210 g speltmeel 630			
6 g zout	9 g zout			

**PROGRAMMA 13 BOERENBROOD MET ZUURDESEM EN OUDBAKKEN BROOD**

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
240 ml water	360 ml water	Kneden I	10	10
3 g gedroogde gist	4 g gedroogde gist	Rusten	20	20
30 g zuurdesem (eindproduct)	50 g zuurdesem (eindproduct)	Kneden II	10	10
5 g bietenstroop	10 g bietenstroop	Rijzen I	20	20
25 g oud brood	40 g oud brood	Rijzen II	30	30
90 g roggemeel 1150	130 g roggemeel 1150	Bakken	60	65
170 g speltmeel 1050	250 g speltmeel 1050	In total	02:30	02:35
7 g zout	10 g zout			

Als het brood te zuur is, moet eventueel de hoeveelheid worden verminderd, afhankelijk van het zuurdesem-eindproduct.

**PROGRAMMA 14 WITBROOD MET ZUURDESEM**
**Stap 1: Bereid de starter voor zuurdesem voor (gebruik programma 29)**

500 g	750 g
55 ml water	85 ml water
10 g zuurdesem (zetsel)	15 g zuurdesem (zetsel)
55 g volkoren tarwemeel	85 g volkoren tarwemeel

Laat de ingrediënten voor de zuurdesemstarter op programma 29 kneden en dan 12–18 uur rijpen met gesloten deksel.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

Gebruik de bereide zuurdesemstarter om verder te gaan met het recept.

**Stap 2: Voeg de ingrediënten voor het hoofddeeg direct toe aan de eerder gerijpte zuurdesemstarter.**

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
140 ml water	210 ml water	Kneden I	20	20
20 g boter	30 g boter	Rusten	30	30
3 g verse gist	4 g verse gist	Kneden II	20	20
5 g suiker	10 g suiker	Rijzen I	25	25
250 g tarwemeel 550	380 g tarwemeel 550	Rijzen II	45	45
6 g zout	8 g zout	Bakken	60	65
		In total	03:20	03:25

#### PROGRAMMA 15 GEMENGD BROOD MET ZUURDESEM

**Stap 1: Bereid de starter voor zuurdesem voor (gebruik programma 29)**

500 g	750 g
75 ml water	110 ml water
10 g zuurdesem (zetsel)	15 g zuurdesem (zetsel)
75 g volkoren tarwemeel	110 g volkoren tarwemeel

Laat de ingrediënten voor de zuurdesemstarter op programma 29 kneden en dan 12–18 uur rijpen met gesloten deksel.

Gebruik de bereide zuurdesemstarter om verder te gaan met het recept.

**Stap 2: Voeg de ingrediënten voor het hoofddeeg direct toe aan de eerder gerijpte zuurdesemstarter.**

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
130 ml water	190 ml water	Kneden I	15	15
4 g verse gist	5 g verse gist	Rusten	30	30
7 g bietenstroop	11 g bietenstroop	Kneden II	18	18
110 g roggemeel 1150	160 g roggemeel 1150	Rijzen I	20	20
150 g tarwemeel 1050	220 g tarwemeel 1050	Rijzen II	30	30
7 g zout	11 g zout	Bakken	60	65
		In total	02:53	02:58



**PROGRAMMA 16 GEMENGD YOGHURTBROOD**

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
130 ml water	195 ml water	Kneden I	10	10
15 g boter	20 g boter	Rusten	20	20
100 g yoghurt 3,5–3,8%	145 g yoghurt 3,5–3,8%	Kneden II	25	25
2 g gedroogde gist	3 g gedroogde gist	Rijzen I	20	20
5 g honing	10 g honing	Rijzen II	60	60
200 g tarwemeel 1050	290 g tarwemeel 1050	Bakken	65	70
100 g roggemeel 1150	150 g roggemeel 1150	In total	03:20	03:25
7 g zout	10 g zout			

**PROGRAMMA 17 YOGHURT-HONINGBROOD MET WALNOTEN**

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
115 ml melk	175 ml melk	Kneden I	10	10
25 g boter of bakolie	25 g boter of bakolie	Rusten	20	20
95 g yoghurt 10 %	140 g yoghurt 10 %	Kneden II	20	20
4 g gedroogde gist	6 g gedroogde gist	Rijzen I	20	20
15 g honing of suiker	25 g honing of suiker	Rijzen II	65	65
15 g gehakte walnoten (toevoegen via ingrediëntenvak)	35 g gehakte walnoten (toevoegen via ingrediëntenvak)	Bakken	60	65
270 g tarwemeel 550	410 g tarwemeel 550	In total	03:15	03:20
7 g zout	10 g zout			

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK


SL

## PROGRAMMA 18 EIWITBROOD

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
130 ml water	200 ml water	Kneden I	4	4
135 g skyr	200 g skyr	Pauze	Start	Start
5 g gedroogde gist	7 g gedroogde gist	Kneden I	5	5
40 g gehakte noten of gemengde zaden	70 g gehakte noten of gemengde zaden	Rusten	20	20
40 g gehakte noten of gemengde zaden (toevoegen via ingrediëntenvak)	70 g gehakte noten of gemengde zaden (toevoegen via ingrediëntenvak)	Kneden II	5	5
80 g sojameel	120 g sojameel	Pauze	Start	Start
140 g volkoren tarwemeel	210 g volkoren tarwemeel	Kneden II	7	7
6 g zout	9 g zout	Pauze	Start	Start
		Kneden II	6	6
		Rijzen I	21	21
		Rijzen II	62	62
		Bakken	50	60
		In total	03:00	03:10

Voeg de eerste portie noten of zaden direct toe aan het deeg en de tweede portie aan het ingrediëntenvak.


### BELANGRIJK!

- Sojameel bindt veel water.
- Met een deegschrapper moet het deeg meerdere keren naar beneden worden gedrukt, daarom maakt het apparaat na de kneedfasen een korte pauze. Een piepsignaal geeft het tijdstip van de pauze aan.
- Nadat het deeg is gecontroleerd, drukt u opnieuw op het symbool , om het programma voort te zetten.

## PROGRAMMA 19 GLUTENVRIJ BROOD

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
185 ml water	280 ml water	Kneden I	5	5
10 ml olie	15 ml olie	Pauze	Start	Start
75 g yoghurt	110 g yoghurt	Kneden I	5	5
5 g gedroogde gist	7 g gedroogde gist	Pauze	Start	Start
20 g lijnzaad	30 g lijnzaad	Kneden I	5	5
250 g glutenvrije bloem	370 g glutenvrije bloem	Rijzen I	25	25
6 g zout	9 g zout	Rijzen II	25	25
		Bakken	45	50
		In total	01:50	01:55

**BELANGRIJK!**

- Met een deegschrapper moet het deeg meerdere keren naar beneden worden gedrukt, daarom maakt het apparaat na de kneedfasen een korte pauze. Een piepsignaal geeft het tijdstip van de pauze aan.
- Nadat het deeg is gecontroleerd, drukt u opnieuw op het symbool , om het programma voort te zetten.

DE

EN

FR

**NL**

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

**PROGRAMMA 20 BRIOCHE**

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
2 eieren (ca. 36 g)	3 eieren (ca. 54 g)	Kneden I	25	25
110 ml melk	160 ml melk	Rusten	30	30
80 g boter, kleine stukjes	120 g boter, kleine stukjes	Kneden II	20	20
40 g room	50 g room	Rijzen I	20	20
3 g verse gist	4 g verse gist	Rijzen II	60	60
20 g suiker	40 g suiker	Bakken	60	65
5 g vanillesuiker	10 g vanillesuiker	In total	03:35	03:40
een beetje citroenschil	een beetje citroenschil			
260 g tarwemeel 550	390 g tarwemeel 550			
2 g zout	4 g zout			

Optioneel: Voeg 50 g chocoladedruppels voor 500 g of 70 g chocoladedruppels voor 750 g toe via het ingrediëntenvak.

**PROGRAMMA 21 CHOCOLADEBROOD**

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
150 ml melk	220 ml melk	Kneden I	15	15
2 g gedroogde gist	3 g gedroogde gist	Rusten	35	35
80 g kwark	120 g kwark	Kneden II	20	20
40 g notennougatcrème	60 g notennougatcrème	Rijzen I	20	20
20 g cacao poeder	30 g cacao poeder	Rijzen II	60	60
30 g gemalen hazelnoten of amandelen	40 g gemalen hazelnoten of amandelen	Bakken	60	65
240 g tarwemeel 550	360 g tarwemeel 550	In total	03:30	03:35

### PROGRAMMA 22 BANANENBROOD

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
160 g yoghurt	240 g yoghurt	Kneden I	15	15
40 g boter	60 g boter	Rusten	35	35
30 g pindakaas	45 g pindakaas	Kneden II	20	20
2 g gedroogde gist	3 g gedroogde gist	Rijzen I	25	25
40 g bruine suiker	60 g bruine suiker	Rijzen II	60	60
2 g kaneel	2 g kaneel	Bakken	60	65
1 kleine banaan, rijp	1 kleine banaan, rijp	In total	03:35	03:40
40 g gemalen amandelen	60 g gemalen amandelen			
240 g tarwemeel 550	360 g tarwemeel 550			
2 g zout	2 g zout			

### PROGRAMMA 23 ROZIJNENBROOD

500 g	750 g		Tijden in minuten	
			500 g	750 g
130 ml melk	200 ml melk	Kneden I	25	25
50 g boter, kleine stukjes	80 g boter, kleine stukjes	Rusten	30	30
2 g gedroogde gist	3 g gedroogde gist	Kneden II	20	20
30 g suiker	50 g suiker	Rijzen I	20	20
1 heel ei	1 heel ei	Rijzen II	60	60
50 g rozijnen	80 g rozijnen	Bakken	50	55
2 g zout	3 g zout	In total	03:25	03:30
280 g tarwemeel 550	420 g tarwemeel 550			

Melk en boter moeten op koelkasttemperatuur zijn. Voeg boter toe in kleine stukjes. Voeg de rozijnen direct toe aan het deeg, zonder eerst te weken.

### PROGRAMMA 24 SPELTBROODJES

Recept voor 9 stuks		Tijden in minuten	
130 ml water	20 g aardappelvlokken	Kneden	30
155 ml melk	5 g honing		
20 g boter	430 g speltmeel 630		
7 g gedroogde gist	10 g zout		
140 g kwark			

Controleer het deeg tijdens het kneedproces. Druk op het symbool , om het kneedproces te stoppen. Duw eventueel het deeg met een deegschrapper naar beneden zodat het deeg goed kan worden gekneet. Anders kan het gebeuren dat het deeg "los kneedt" en er een groot gat ontstaat rond de kneedhaak. Druk op het symbool , om het kneedproces weer te starten.

Haal het deeg na het kneden uit de vorm en laat het afgedekt in een licht geoliede kom op kamertemperatuur gedurende 30–45 minuten rijzen. Vorm vervolgens 9 broodjes van gelijke grootte en laat ze nog eens gedurende 30–45 minuten rijzen. Besproei de broodjes voor het bakken met water en bestrooi ze eventueel met zaadjes. Bak de broodjes vervolgens op 240 °C hetelucht gedurende ca. 15–18 minuten.

#### PROGRAMMA 25 ZUURDESEMBROODJES

##### Recept voor 9 stuks

290 ml water	10 g honing
10 g boter	460 g tarwemeel 550
13 g verse gist	70 g roggemeel 1150
40 g vaste zuurdesem (zetsel)	13 g zout

##### Tijden in minuten

Kneden I	20
Rijzen I	30

Haal het deeg na het kneden uit de vorm en laat het afgedekt in een licht geoliede kom op kamertemperatuur gedurende 30–45 minuten rijzen. Vorm vervolgens 9 broodjes van gelijke grootte en laat ze nog eens gedurende 30–45 minuten rijzen. Besproei de broodjes voor het bakken met water en bestrooi ze eventueel met zaadjes. Bak de broodjes vervolgens op 240 °C hetelucht gedurende ca. 15–18 minuten.

De toevoeging van zuurdesem is optioneel en kan worden vervangen door yoghurt, kwark en zure room.

##### Kaas-broodjes:

Leg per broodje een plakje Gouda klaar. Besproei de broodjes voor het bakken met water en bak ze dan op 240° C gedurende 10 minuten.

Leg vervolgens op elk broodje een plakje Gouda en bak de broodjes op 210°C gedurende 7–10 minuten.

#### PROGRAMMA 26 KOOLHYDRAATARME BROODJES (GLUTENVRIJ)

##### Recept voor 4 stuks

2 eieren, M	20 g psylliumschillen
40 g kruidenroomkaas	10 g sesam
10 g chiazaad	25 g parmezaan
20 g zonnebloempitten	7 g bakpoeder
10 g lijnzaad	5 g zout

##### Tijden in minuten

Kneden	30
--------	----

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

Geef alle ingrediënten in de broodbakmachine en laat het deeg kneden. Verwarm ondertussen de oven voor op 180°C hetelucht.

Haal aan het einde van het programma het deeg uit de bakvorm, kneed het kort met natte handen en snijd vier broodjes van dezelfde grootte. Vorm deze voorzichtig rond en snijd een kruis op de gevormde broodjes.

Besproei de broodjes dan voor het bakken met water en bestrooi ze met zaadjes van uw keuze. Bak de broodjes gedurende 18–20 minuten in de oven. Maak de oven tijdens het bakken niet open.

#### PROGRAMMA 27 PIZZADEEG

Voor 1 bakplaat

240 ml water  
1 g gedroogde gist

400 g tarwemeel 550  
10 g zout

Tijden in minuten	
Kneden	30

Geef alle ingrediënten in de broodbakmachine en start het programma.

Plaats het afgewerkte deeg afgedekt in de koelkast gedurende 24 uur. Laat het erna 6 uur rijpen op kamertemperatuur en bereid het vervolgens naar wens.

#### PROGRAMMA 28 STOKBROODDEEG

230 ml water, lauw  
15 ml bakolie  
7 g gedroogde gist

5 g suiker  
400 g tarwemeel 550  
10 g zout

Tijden in minuten	
Kneden	30

Geef alle ingrediënten in de broodbakmachine en start het programma.

Laat het afgewerkte deeg een uur rusten. Verdeel deze dan in 8 stukken van gelijke grootte, rol ze uit tot ca. 20 cm lange strengen en wikkel ze om een stokje. Laat het deeg daarna afgedekt nog eens rusten gedurende 30 minuten. Vervolgens over de gloed van alle kanten goudbruin bakken.


#### PROGRAMMA 29 STARTER

Varieert afhankelijk van het recept

Zie witbrood met zuurdesem **programma 14** of gemengd brood met zuurdesem **programma 15**

Tijden in minuten	
Kneden I	5
Pauze	Start
Rijzen I	30
Rijzen II	30

## BELANGRIJK!

- Met een deegschrapper moet het deeg meerdere keren naar beneden worden gedrukt, daarom maakt het apparaat na de kneedfasen een korte pauze. Een piepsignaal geeft het tijdstip van de pauze aan.
- Nadat het deeg is gecontroleerd, drukt u opnieuw op het symbool , om het programma voort te zetten.

## PROGRAMMA 30 ROEREN EN OPWARMEN

Dit programma is geschikt voor het bereiden en opwarmen van diverse gerechten (bijv. het maken van pap, het opwarmen van soepen e.d.).

Tijden in minuten	
Kneden	90

## BELANGRIJK!

Bij gebruik van het programma is het noodzakelijk om regelmatig het gewenste resultaat te controleren en indien nodig het programma voortijdig te beëindigen.

## PROGRAMMA 31 JAM

750 g fruit (vers of diepvries, naar keuze)  
375 g inmaaksuiker 2: 1  
vanillesuiker, indien gewenst

Tijden in minuten	
Rusten	15
Rijzen II	45
Bakken	45
Roeren	8
In total	01:53

Laat het fruit ontdooien en pureer het naar wens.

Doe het fruitmengsel samen met de inmaaksuiker in de bakvorm en start het programma. Nadat het programma is afgelopen, verwijdert u de bakvorm met een ovenwant en doet u de hete jam in potjes.

## BELANGRIJK!

- Wees voorzichtig, de bakvorm is heet! Draag handschoenen en wees goed voorbereid. Plaats het potje met de hete jam uiterst voorzichtig (risico van kantelen). Zorg ervoor dat je schoon te werk gaat, vooral bij het maken van jam (gesteriliseerde potjes etc.).
- Na het toebereiden van jam moet de bakvorm onmiddellijk worden geweekt, anders kan het schoonmaken lastig worden bij rood fruit.
- De jam moet helemaal afkoelen om stevig te worden. Direct na de toebereiding is deze nog vloeibaar.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

## PROGRAMMA 32 APPELCOMPOTE (3 VARIANTEN)

### Appelcompote eenvoudig

1.000 g zure appels (komt overeen met ca. 5 grote appels, bijv. Boskop)  
50 g suiker  
1 snuifje kaneel, indien gewenst

Tijden in minuten	
Rijzen I	40
Rijzen II	10
Bakken	10
Roeren	8
In total	01:08

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in gelijke blokjes. Meng de gehakte appels met suiker en kaneel en doe ze in de bakvorm. Start het programma. Vul het mengsel na afloop van het programma nog heet in glazen en laat het daarin afkoelen. Bewaar de appelcompote in de koelkast.

### Appelmoes

1.000 g zure appels (komt overeen met ca. 5 grote appels, bijv. Boskop)  
50 g suiker  
1 snuifje kaneel, indien gewenst

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in gelijke blokjes. Meng de gehakte appels met suiker en kaneel en doe ze in de bakvorm. Start het programma. Haal na afloop van het programma de appelmoes uit de bakvorm en laat deze afkoelen. Pureer het mengsel als het afgekoeld is naar wens en vul het in glazen. Bewaar de appelmoes in de koelkast.

### Verfijnde appelcompote

600 g zure appels (komt overeen met ca. 3 grote appels, bijv. Boskop)  
2 el appelsap/water  
1 snuifje zout  
150 g inmaaksuiker 3 : 1  
1 tl vanille-extract  
100 g rozijnen (naar wens)

Schil de appels, verwijder het klokhuis en snijd ze in gelijke blokjes. Meng de gehakte appels met suiker en kaneel en doe ze in de bakvorm. Start het programma. Vul het mengsel na afloop van het programma nog heet in glazen en laat het daarin afkoelen. Bewaar de appelcompote in de koelkast.



### PROGRAMMA 32 GELEI VAN ROOD FRUIT

600 g gemengde diepvriesbessen, bijv. rode bessen,  
aardbeien, kersen, frambozen (ontdooïd)  
200 g inmaaksuiker 3 : 1  
1 tl vanille-extract

Tijden in minuten	
Rijzen I	40
Rijzen II	10
Bakken	10
Roeren	8
In total	01:08

Geef alle ingrediënten in de bakvorm en start het programma.  
Geniet van de rode geleï, bijv. met verse wafels, vanille-ijs of rijstepap.

### PROGRAMMA 33 CHUTNEY BASISRECEPT

200 g fruit (naar wens, bijv. pruimen, mango of kersen),  
vers of diepvries  
200 g zachte groenten (kan variëren, bijv.  
tomaten, courgette, aubergine; paprika en wortel zijn  
niet geschikt omdat ze niet zacht worden)  
1 fijn gesneden ui  
1 stukje gember (ca. 4 cm), geraspt  
1 geperst teentje knoflook, indien gewenst  
150 g inmaaksuiker 3 : 1  
2 el mosterd/gemalen mosterdzaad  
een beetje citroensap  
125 ml azijn/appelazijn  
1/2 tl zout  
indien gewenst, chili, pepperoni, peper voor pittigheid

Tijden in minuten	
Rusten	15
Rijzen II	45
Bakken	45
Roeren	8
In total	01:53

Was het fruit en de groenten, schil ze en snijd ze in fijne, kleine blokjes. Geef alle ingrediënten in de bakvorm en start het programma.

Vul de hete chutney in een glas en laat dit goed afkoelen.

Geniet van de chutney met kaas, vlees en antipasti.

#### BELANGRIJK!

- Chutney mag niet te veel vloeistof bevatten, anders wordt hij niet stevig en kan hevig op het deksel en in de binnenkant spatten.
- Direct na de toebereiding is deze nog vloeibaar. De chutney moet helemaal afkoelen om stevig te worden.

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL

### PROGRAMMA 34 YOGHURT

2 liter melk  
2 el yoghurt of alternatief yoghurtculturen (let op de doseringsinstructies op de verpakking)

**Tip:** Om yoghurt te maken kunt u bijv. koemelk als rauwe melk, volle melk, gehomogeniseerde melk, lactosevrije melk, sojamelk, geitenmelk of havermelk gebruiken.

Roer de yoghurt/yoghurtculturen in de melk en geef alles in de bakvorm. De kneedhaak is niet nodig.

De tijden kunnen via het symbool  worden ingesteld.

Stel de tijd in tussen 8 en 12 uur

### PROGRAMMA 35 ALLEEN BAKKEN

Tijd instelbaar van 00:05 tot 01:30 uur. De tijden kunnen via het symbool  worden ingesteld.

### PROGRAMMA 36 DIY

Druk op het symbool , om de tijden te wijzigen. Met de toetsen +/- kunnen de tijden worden aangepast. Het opnieuw drukken op het symbool  brengt u naar de instelling voor de volgende verwerkingsstap. Als u de laatste stap  hebt bereikt, komt u door opnieuw drukken op het symbool  terug naar de eerste stap .

Nu kunnen de instellingen nog eens worden gecontroleerd, aangepast of meteen worden opgeslagen.

Druk ca. 2 seconden lang op het symbool , om uw instellingen op te slaan. De totale tijd voor de geselecteerde instellingen wordt aangetoond.

Door drukken op het symbool , verschijnen nu de vooraf zelf ingestelde tijden.

Het programma kan zoals gewoonlijk worden gestart door op het symbool  te drukken.

### BELANGRIJK!

- Het ingrediëntenvak in  gaat alleen open in .
- Als u  op „0“ instelt, dus deactiveren, gaat het ingrediëntenvak niet open.

### Instelbare tijden:



**Kneden I**



**Rusten**



**Kneden II**

U kunt tussen 0 en 30 minuten instellen.



**Rijzen I**



**Rijzen II**

U kunt tussen 0 en 90 minuten instellen.




**Bakken**

U kunt tussen 0 en 90 minuten instellen.

	Tijden in minuten	
	Tijdkeuze	Fabrieksinstelling
Kneden I	0-30	10
Rusten	0-45	20
Kneden II	0-30	10
Rijzen I	0-90	30
Rijzen II	0-90	30
Bakken	0-90	40

Door het verminderen van de tijd op "0" kan een verwerkingsstap worden overgeslagen.

### Waterreservoir

Via het waterreservoir is het mogelijk tijdens het kneden/roeren (in stap ) water of alcohol aan het deeg of andere bereidingen toe te voegen.

Het is mogelijk om pure alcohol toe te voegen (tot 45% alcoholgehalte, bijv. rum, whisky of gin). Dit is bijvoorbeeld geschikt voor het verfijnen van chutney, rode gelei of jam.

Houd er rekening mee dat het waterreservoir alleen kan worden gebruikt in het DIY programma (programma 36).

DE

EN

FR

NL

IT

DK

SE

NO

PL

CZ

SK

SL