

BROTBACK AUTOMAT

FÜR BROTE BIS MAX. 1.000 GRAMM



INHALTSVERZEICHNIS

Garantiebedingungen	3
Sicherheitshinweise	4
Der Brotback-Automat	6
Programme	9
Bedienfeld	11
Teig- und Brotherstellung	12
Knet-/Backvorgang	13
Kuchen-Herstellung	13
Marmeladen-Herstellung	14
Benutzung des Timers	15
Reinigung und Pflege	16
Problemlösungen	18
Rezepte	24
Notizen	33

Lieber Kunde,

Sie haben ein hochwertiges W & K-Produkt erworben, welches während der Produktion mehrfach auf einwandfreie Funktion überprüft wurde. Sollte dieses Gerät trotz unserer Qualitäts-Endkontrolle nicht einwandfrei funktionieren, bitten wir Sie um folgendes:

- Verwenden Sie möglichst die Originalverpackung – um Transportschäden zu vermeiden – und senden Sie das Gerät unfrei an unsere Serviceadresse: STEPPER SERVICE GmbH, Auf der Höhe 49, 47059 Duisburg, Tel.: 0203 / 312077, Fax 0203 / 311300
- Zum Einsenden verwenden Sie bitte den beiliegenden Adressaufkleber mit Ihrer deutlich lesbaren Anschrift.
- Für eine Bearbeitung ist es unbedingt erforderlich, den KASSENBON sowie die vollständig ausgefüllte GARANTIEKARTE beizulegen.
- Eine genaue Beschreibung der Beanstandung verkürzt die Reparaturzeit, die in der Regel 10 Tage nicht überschreiten wird.
- Nach Ablauf der Garantiezeit können Sie Ihr Gerät ebenfalls an die Firma STEPPER SERVICE einsenden. Die Reparaturkosten werden Ihnen dann in Rechnung gestellt.

**Öffnen Sie unter keinen Umständen selbst das Gerät,
da sonst die Garantie erlischt!**

Vielen Dank – Ihre AHG Wachsmuth & Krogmann mbH, D-20095 Hamburg

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

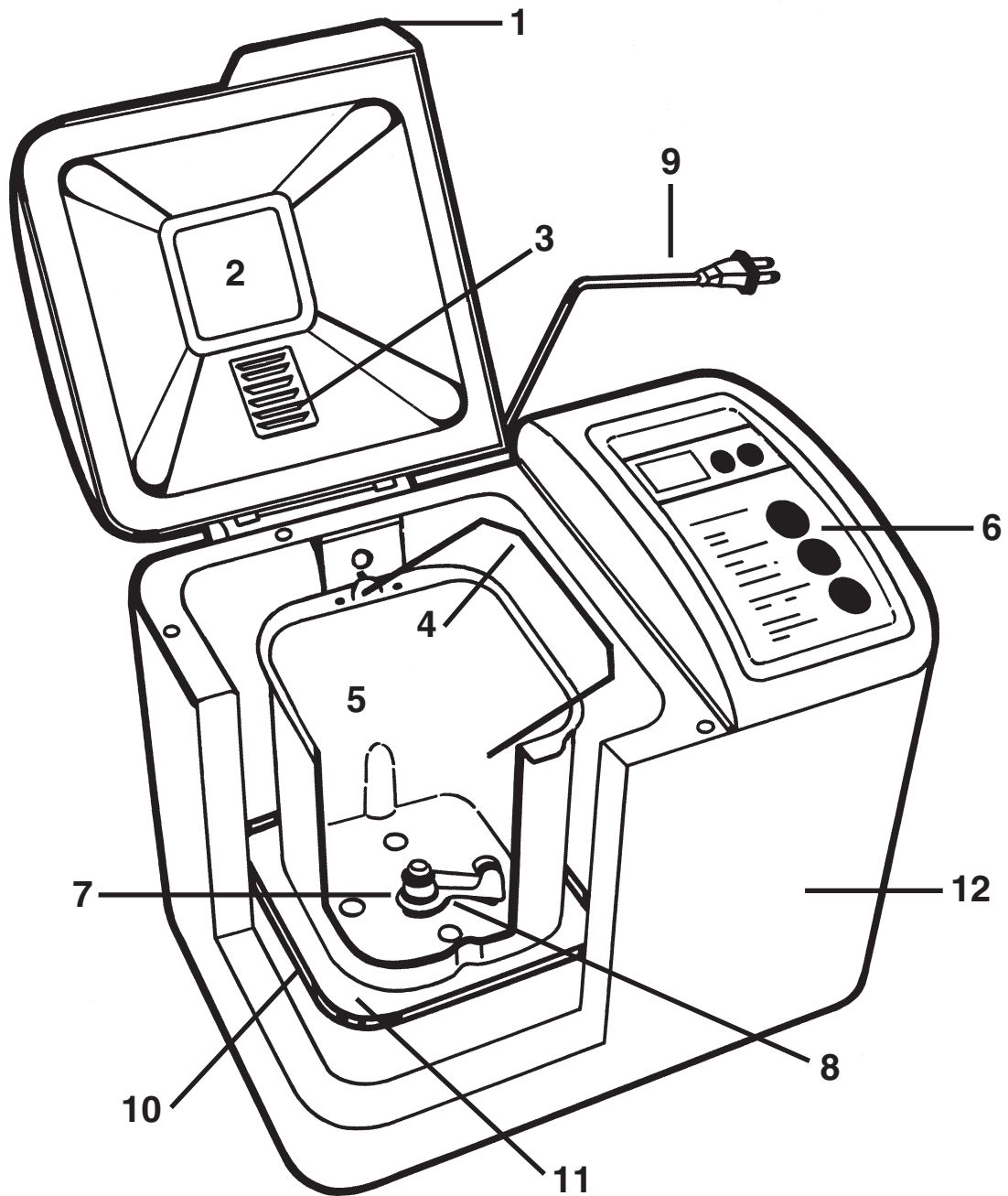
Während der Benutzung des Brotback-Automaten sollten Sie folgende grundsätzliche Sicherheitshinweise beachten:

1. Der Brotback-Automat darf nur an eine Haushalts-Steckdose mit 230 Volt Spannung angeschlossen werden.
2. Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese auf.
3. Der Brotback-Automat darf nur in Betrieb genommen werden, wenn sich der mit Zutaten gefüllte Teigbehälter im Gerät befindet. Ein Betrieb ohne Zutaten könnte zu einer Überhitzung des Gerätes führen.
4. Benutzen Sie immer Handschuhe und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Teigbehälter entnehmen. Lassen Sie die Metall-Teile abkühlen, bevor Sie sie berühren.
5. Nach jedem Gebrauch, auf jeden Fall aber vor einer Reinigung bitte den Netzstecker aus der Steckdose herausziehen. Dasselbe gilt bei jeder Störung, die ggf. während des Betriebes auftritt. Lassen Sie die erhitzten Teile abkühlen, bevor Sie das Gerät verstauen.
6. Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
7. Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten hantieren ! In Anwesenheit von Kindern sollten Sie selbst besonders vorsichtig arbeiten.
8. Achten Sie auf hängende oder liegende Kabel – STOLPERGEFAHR!
9. Benutzen Sie nie beschädigte Elektro-Geräte oder Geräte mit einer beschädigten Netzleitung!
10. Öffnen Sie unter keinen Umständen selbst das Gerät. Bei unsachgemäßem Zusammenbau besteht Verletzungsgefahr. Bei Funktionsstörungen wenden Sie sich bitte an unsere Servicestelle.
11. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile.
12. Benutzen Sie kein Zubehör, welches nicht im Lieferumfang dieses Gerätes enthalten ist.
13. Dieser Brotback-Automat ist nur für den privaten Hausgebrauch geeignet und nicht für gewerbliche Zwecke zu verwenden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

14. Das Gerät und die Zuleitung dürfen niemals mit heißen Oberflächen oder offenem Feuer in Berührung kommen.
15. Achten Sie bei Benutzung des Brotback-Automaten auf sicheren Stand des Gerätes. Während der Arbeit keine lose Kleidung oder lange Haare in die Nähe des Gerätes bringen.
16. Stellen Sie das Gerät nie in der Nähe von Hitzequellen oder auf dem Herd auf.
17. Halten Sie während und kurz nach der Benutzung bitte einen Sicherheitsabstand von mindestens 5 cm zu anderen Gegenständen ein. Während des Betriebes achten Sie bitte darauf, daß sich das Gehäuse leicht erwärmt und daß in der Umgebung des Dampfauslasses die Luft stark erhitzt wird. Aus diesem Grund sollten Sie das Gerät nur an einem für Kinder unzugänglichen Ort benutzen.
18. Möchten Sie das Gerät vom Stromnetz trennen, ziehen Sie den Stecker niemals an der Netzleitung aus der Steckdose, sondern nur am Stecker selbst.
19. Stellen Sie den Brotback-Automat nach beendeter Arbeit an einen sicheren Ort, der Kindern nicht zugänglich ist.
20. Sollten Sie ein Verlängerungskabel benutzen, so achten Sie bitte darauf, daß die für dieses Kabel maximal zulässige Leistung mindestens so hoch ist wie die Leistung des Brotback-Automaten.
21. Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte muß auch diese Bedienungsanleitung unbedingt mitgegeben werden!
22. **Die Teile des Brotback-Automaten sind nicht spülmaschinengeeignet und dürfen nur per Hand gereinigt werden.**
23. **Aus Sicherheitsgründen darf der Brotbackautomat niemals, auch nicht während des Timer-Betriebs, unbeaufsichtigt bleiben.**

DER BROTBACKAUTOMAT



1. Deckel, 2. Sichtfenster, 3. Dampfauslaß, 4. Griff, 5. Teig-/
Brotbehälter, 6. Bedienungselemente, 7. Antriebsachse,
8. Knethaken, 9. Netzleitung und Stecker, 10. Heizspirale,
11. Ofen, 12. Gehäuse

DER BROTBACK-AUTOMAT

Mit Ihrem neuen Brotback-Automaten können Sie:

- Fertigbrotmischungen verarbeiten. Die Rezepte finden Sie meistens in oder auf der Verpackung.
- Brot anhand der beigefügten Rezepte herstellen.
- Teig für z.B. Pizza, Plätzchen oder Brötchen kneten lassen und anschließend selbst formen und backen.
- Marmelade herstellen.

Allgemeines

Vor der ersten Benutzung des Brotback-Automaten entnehmen Sie bitte den Teigbehälter und den Knethaken und reinigen Sie beide Teile. Trocknen Sie nun beides sorgfältig. Jetzt stecken Sie bitte zunächst den Knethaken so auf die Antriebsachse, daß die flachen Innenseiten der Öffnung des Knethakens zu den flachen Seiten der Antriebsachse passen. Die Oberkante der Antriebsachse muß bündig mit der Oberseite des Knethakens sein. Geben Sie nun die von Ihnen ausgewählten Zutaten in den Behälter und setzen Sie ihn so ein, daß die Seite mit dem entsprechenden Aufdruck nach vorn zeigt. Drücken Sie den Behälter nun soweit hinein, bis er mit einem deutlich vernehmbaren Geräusch einrastet.

Die Zutaten müssen unbedingt vor dem Einsetzen des Behälters zugegeben werden, um eine Verunreinigung des Ofens und der darin enthaltenen Heizspirale zu vermeiden. Nach Fertigstellung des Teiges, Brotes oder der Marmelade benutzen Sie bitte Ofen-Handschuhe, um einer möglichen Verbrennung vorzubeugen.

Das fertige Brot können Sie aus dem Behälter lösen, indem Sie ihn kopf-über halten und leicht schütteln. Sollte der Knethaken noch im Teig/Brot stecken, entfernen Sie ihn bitte mit einem stumpfen Gegenstand. Bedenken Sie hierbei bitte, daß hierfür kein Metallgegenstand benutzt werden darf, da sonst der Knethaken sowie der Behälter verkratzt werden könnten.

DER BROTBACK-AUTOMAT

Hinweise zur Benutzung

- Benutzen Sie immer Ofen-Handschuhe, wenn Sie erhitzte Teile des Brotback-Automaten berühren.
- Reinigen Sie den Brotback-Automat nach jedem Arbeitsvorgang, um das Gerät in einem sauberen Zustand zu erhalten.
- Trennen Sie das Gerät von der Steckdose, wenn Sie es nicht benutzen.
- Es ist völlig normal, wenn das Sichtfenster am Anfang des Backvorganges beschlägt. Nach einer gewissen Zeit wird das Kondenswasser durch die Lüftungsschlitze entweichen.
- Während des Backvorganges sollten Sie **nie** den Deckel öffnen; dieses könnte das Ergebnis des Backvorganges beeinflussen.
- Während des Betriebes dürfen die Lüftungsöffnungen des Motors und das Dampfaustrittsloch, welches sich im Deckel befindet, niemals abgedeckt werden.
- Verwenden Sie bitte ausschließlich Trockenhefe zur Herstellung Ihrer Brote. Frischhefe könnte das Ergebnis negativ beeinflussen, z. B. könnte der Teig in sich zusammenfallen.
- **Der Brotback-Automat ist zur Herstellung von Brot mit einem Gesamtgewicht von max. 1.000 g geeignet. Geben Sie bitte niemals mehr als diese Menge an Zutaten, inklusive Flüssigkeit, in den Teigbehälter. Bei einer Menge von über 1.000 g wird der Teig nicht mehr einwandfrei durchgeknetet.**
- Die Zutaten müssen immer in der im Rezept angegebenen Reihenfolge eingefüllt werden.
- Beachten Sie bitte unbedingt die genaue Dosierung der Zutaten. Bereits geringe Abweichungen der vorgesehenen Menge Hefe, Zucker oder Flüssigkeit, werden das Backergebnis negativ beeinflussen.

DER BROTBACK-AUTOMAT

Programme

Ihr neuer Brotback-Automat ist mit insgesamt 11 Programmen zum Backen, Teigneten oder zur Marmeladen-Herstellung ausgestattet.

Mit den Programmen für feines Mehl, z. B. Weizen- oder Roggenmehl, oder für Vollkornmehl können Sie die verschiedensten Brotsorten herstellen. Wir empfehlen Ihnen, zunächst einige Brote mit bereits fertigen Backmischungen herzustellen, um die Arbeitsweise des Gerätes ein wenig kennenzulernen.

Bedenken Sie bitte, daß sich die Gewichtsangaben auf dem Bedienfeld auf das Gesamtgewicht der Zutaten beziehen.

Das Programm für französischen Teig dient zur Herstellung von Brot mit einem sehr geringen Anteil von Zucker bzw. Süßstoff.

Das Obst- und Nußkuchen-Programm dient zur Herstellung von z.B. Rosinen- oder Walnußbrot. Bei diesem Programm werden Sie während des Betriebes durch ein akustisches Signal auf die Zugabe von weiteren Zutaten aufmerksam gemacht.

Mit dem Marmeladen-Programm können Sie von Ihnen selbst kreierte Marmeladen herstellen. In der Rezeptliste haben wir außerdem noch einige weitere Rezepte für Sie zusammengestellt.

Dem Brotbackautomat liegen ein Meßbecher sowie ein kombinierter Ess-/Teelöffel bei. Dieses soll Ihnen beim Abmessen der Zutaten helfen.

In der folgenden Tabelle sind die Zeiten für die einzelnen Vorgänge während des Betriebes aufgelistet:

	1 Feines Mehl Brotgewicht 500-750g	2 Feines Mehl Brotgewicht bis 1.000g	3 Feines Mehl Brotgewicht bis 1.000g Kruste kross	4 Vollkorn- mehl Brotgewicht 500-750g	5 Vollkorn- mehl Brotgewicht bis 1.000g	6 Vollkorn- mehl Brotgewicht bis 1.000g schnell	7 Speziali- täten franz. Teig	8 Speziali- täten Obst/Nuß- Kuchen	9 Speziali- täten Teig kneten	10 Speziali- täten Back- misch- ungen für Kuchen	11 Speziali- täten Marmelade
Pause	-----	-----	-----	30 min.	30 min.	15 min.	-----	-----	-----	-----	-----
1. Knetvor- gang	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	6 min.	-----
2. Knetvor- gang	27 min.	31 min.	31 min.	18 min.	25 min.	25 min.	22 min.	31 min.	24 min.	4 min.	-----
1. Geh- phase	23 min.	29 min.	29 min.	76 min.	79 min.	39 min.	34 min.	40 min.	60 min.	-----	-----
Schlagen	-----	-----	-----	10 sek.	15 sek.	15 sek.	20 sek.	20 sek.	-----	-----	-----
Pause	-----	-----	-----	30 min.	30 min.	15 min.	29 min.	29 min.	-----	-----	-----
Form- gebung	20 sek.	20 sek.	20 sek.	3 sek.	3 sek.	3 sek.	20 sek.	20 sek.	-----	-----	-----
2. Geh- phase	64 min.	54 min.	54 min.	55 min.	45 min.	45 min.	54 min.	49 min.	-----	-----	-----
Backen	45 min.	50 min.	70 min.	45 min.	55 min.	55 min.	65 min.	50 min.	-----	90 min.	-----
Erhitzen + Mischen	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	45 min.
Mischen	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	15 min.
Gesamt- zeit	2 : 45	2 : 50	3 : 10	4 : 20	4 : 30	3 : 20	3 : 30	3 : 25	1 : 30	1 : 40	1 : 00
Warmhalte- phase*	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	60 min.	-----	-----	-----

* Wenn Sie das Brot nach Beendigung des Backvorganges noch nicht aus dem Automaten nehmen und die STOP-Taste noch nicht betätigt wurde, wird die Warmhaltephase bei allen Programmen, mit Ausnahme von TEIGKNETEN, BACKMISCHUNGEN und MARMELADE, eingeleitet. Sie sollten das Brot jedoch möglichst schnell nach Beendigung der Backphase aus dem Gerät entnehmen, um eine gleichmäßige Abkühlung zu gewährleisten.

BEDIENFELD

Display

Auf dem Display wird zu Beginn der Programmierung das gewählte Programm und anschließend die noch verbleibende Betriebszeit angezeigt.

Timer

Mit Hilfe dieser beiden Tasten können Sie die Vorlaufzeit um jeweils 10 Minuten verlängern ▲ oder verkürzen ▼. Die maximal erreichbare Dauer beträgt 12 Stunden.

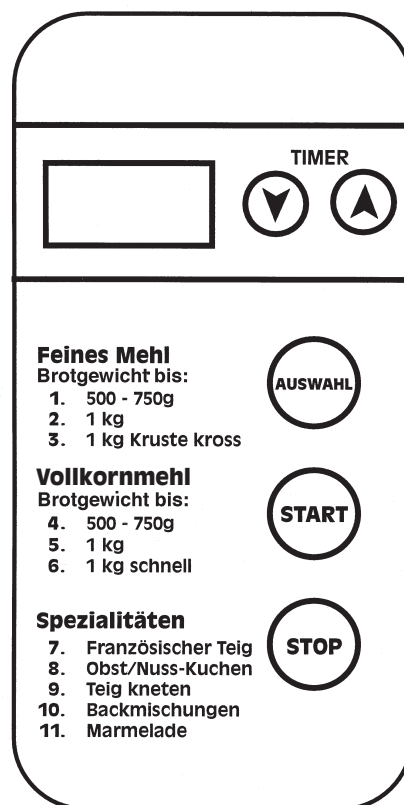
Auswahl taste

Mit Hilfe dieser Taste können Sie eines der folgenden Knet-, Back- oder Spezial-Programme auswählen. Ihre Auswahl wird auf dem Display angezeigt (Programm 1 - 11):

Feines Mehl Brotgewicht bis:
1. 500 - 750g
2. 1 kg
3. 1 kg Kruste kross

Vollkornmehl Brotgewicht bis:
4. 500 - 750g
5. 1 kg
6. 1 kg schnell

Spezialitäten
7. Französischer Teig
8. Obst/Nuss-Kuchen
9. Teig kneten
10. Backmischungen für Kuchen
11. Marmelade



Start

Mit dieser Taste können Sie das von Ihnen gewählte Programm starten.

Stop

Drücken Sie diese Taste für ca. 2 Sekunden, um den Backvorgang zu stoppen, den Timer und das Programm zurückzusetzen oder das Gerät auszuschalten.

Bei jedem Druck auf eine der o. g. Tasten muß ein Signal ertönen. Dieses weist darauf hin, daß die von Ihnen gewünschten Schritte ausgeführt wurden.

Auswahl des Programmes

Um ein Programm auszuwählen, drücken Sie die AUSWAHL-Taste sooft, bis das von Ihnen gewünschte Programm erreicht ist. Bei jedem Tastendruck wird in der unten aufgeführten Reihenfolge weitergeschaltet (1 - 11).

Feines Mehl

Brotgewicht bis:

1. 500 - 750 g
2. 1 kg
3. 1 kg Kruste kross

Vollkornmehl

Brotgewicht bis:

4. 500 - 750 g
5. 1 kg
6. 1 kg schnell

Spezialitäten

7. Französischer Teig
8. Obst/Nuss-Kuchen
9. Teig kneten
10. Backmischungen
11. Marmelade

Teig- und Brotherstellung

Öffnen Sie bitte zunächst den Deckel des Brotback-Automaten und entnehmen Sie den Teigbehälter, indem Sie ihn an dem Griff senkrecht nach oben aus dem Gerät ziehen. Die Aufschrift auf dem Behälter soll Sie daran erinnern, welche Seite des Behälters wieder nach vorne zeigen muß, wenn er wieder in das Gerät eingesetzt wird.

Füllen Sie nun die von Ihnen gewünschten Zutaten in der richtigen Reihenfolge in den Teigbehälter ein. Um beste Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Ihnen, zuerst die flüssigen Zutaten in den Behälter zu geben. Hefe darf immer erst als letzte Zutat beigegeben werden. Sollte Ihr Rezept Salz enthalten, fügen Sie dieses bitte zusammen mit den flüssigen Zutaten bei. Das Salz darf erst später mit der Hefe in Berührung kommen, da diese sonst frühzeitig reagieren würde. Formen Sie eine kleine Vertiefung in die Zutaten, um die Hefe dort hineinzugeben. Diese Vertiefung darf sich jedoch nicht bis zu den flüssigen Zutaten erstrecken, die sich am Boden des Behälters befinden.

Für das Programm MARMELADE ist es unbedeutend, in welcher Reihenfolge die Zutaten eingefüllt werden.

Setzen Sie nun den gefüllten Teigbehälter wieder senkrecht in die Maschine ein. Beachten Sie bitte die korrekte Richtung des Behälters. Drücken Sie den Behälter soweit hinein, bis er mit einem leisen Geräusch fest eingerastet ist. Schließen Sie nun den Deckel des Brotback-Automaten und schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Es wird jetzt ein kurzer Signalton ertönen.

Knet-/Backvorgang

Zuerst wird der Brotback-Automat Ihre Zutaten einige Minuten mischen. Anschließend beginnt der Knetprozeß. Nach einigen Minuten wird der Knetvorgang beendet, um den Teig gehen zu lassen. Während dieser Zeit beginnt die Hefe zu arbeiten, und es kann vorkommen, daß das Sichtfenster ein wenig beschlägt. Bei den Programmen 2, 3 und 8 wird das Gerät einige Signaltöne abgeben; dieses signalisiert Ihnen, daß Sie nun weitere Zutaten hinzufügen können. Bedenken Sie bitte, daß bei den Programmen 4 - 6 zunächst eine Einwirkphase von 30 bzw. 15 Minuten eingehalten wird.

Wenn Sie das Programm „Teig kneten“ gewählt haben, werden Sie durch einen Signalton darauf hingewiesen, daß der Teig nun fertig ist und weiter bearbeitet werden kann. Lassen Sie dem Teig, nachdem Sie ihm die von Ihnen gewünschte Form gegeben haben, noch einige Minuten Zeit zu gehen. Anschließend können Sie ihn in einem Backofen fertigstellen. Bei allen anderen Back-Programmen setzt der Brotback-Automat den Backprozeß automatisch fort. Ist Ihr Brot fertiggestellt, wird das Gerät einen Signalton aussenden.

Drücken Sie dann die STOP-Taste, ziehen Sie Ihre Ofen-Handschuhe an und entnehmen Sie den Behälter aus dem Gerät. Denken Sie bitte immer daran, daß der Teigbehälter und das Brot kurz nach der Fertigstellung sehr heiß sind. Stellen Sie den Behälter nur auf einer hitzebeständigen Fläche ab; niemals auf einer Tischdecke, Kunststoff-Oberfläche oder irgend einer anderen Unterlage, die schmelzen könnte.

Wenn das Brot nicht unmittelbar nach der Fertigstellung entnommen wird und auch die STOP-Taste nicht gedrückt wurde, beginnt der Brotback-Automat mit einer Warmhalte-Phase von ca. 60 Minuten. Wir empfehlen Ihnen jedoch, das Brot sofort nach Beendigung des Backvorganges zu entnehmen. Um eine gleichmäßige Abkühlung zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen, das fertige Brot auf einem Rost abzulegen. Bevor Sie es anschneiden, sollte das Brot ca. 30 Minuten abkühlen.

Kuchen-Herstellung

Mit dem Programm BACKMISCHUNGEN können Sie Kuchen-Fertigmischungen oder Kuchen nach Ihren eigenen Vorstellungen herstellen. Bevor Sie hiermit beginnen, befestigen Sie bitte zunächst den Knethaken an der Antriebswelle. Geben Sie nun die abgewogenen bzw. abgemessenen Zutaten in den Teigbehälter. Setzen Sie dann den Behälter richtig herum in das Gerät ein. Drücken Sie nun die AUSWAHL-Taste so oft, bis das Programm 10 im Display erscheint, und betätigen Sie die START-Taste.

MARMELADEN- HERSTELLUNG

Der Backvorgang selbst dauert 90 Minuten. Im Anschluß daran ertönt ein kurzer Signalton, der Sie darauf hinweisen soll, daß der Backbehälter nun entnommen werden kann. Tragen Sie bitte unbedingt Handschuhe, um eine mögliche Verbrennung auszuschließen. Legen Sie den fertigen Kuchen nun auf ein Backblech oder Rost und lassen Sie ihn abkühlen.

Marmeladen-Herstellung

Diese Programm ist dem Kuchen-Programm sehr ähnlich.

Die laut Rezept vorgesehene Menge an Zucker sollte niemals verringert werden, und es darf auch kein Zuckerersatzstoff (Süßstoff) verwendet werden. Achten Sie bitte unbedingt darauf, daß die verwendeten Früchte die richtige Reife besitzen. Wir empfehlen Ihnen, das Obst vor der Verarbeitung zu waschen. Anschließend sollten Sie die Früchte entkernen und eventuell vorhandene Stiele entfernen. Um eine gleichmäßige Konsistenz der Marmelade zu erreichen, müssen die Früchte z.B. mit einem Stabmixer etwas zerkleinert werden. Erst jetzt sollten die zerkleinerten Früchte gewogen werden, um das exakte Gewicht zu ermitteln.

Entnehmen Sie zunächst den Behälter aus dem Gerät und montieren Sie den Knethaken. Anschließend geben Sie bitte die Früchte und die übrigen Zutaten in den Behälter. Führen Sie nun den Behälter wieder in das Gerät ein und schließen Sie den Deckel. Jetzt drücken Sie die AUSWAHL-Taste so oft, bis Programm 11 (Marmelade) auf dem Display erscheint, und drücken dann die START-Taste. Der Brotback-Automat wird nun die Mischung ca. 45 Minuten lang mischen und erhitzen, anschließend wird alles noch einmal ca. 15 Minuten gemixt, jedoch ohne Erwärmung. Nach Beendigung des Vorganges wird ein Signalton ertönen. Entnehmen Sie nun den Behälter, nachdem Sie sich Ofen-Handschuhe angezogen haben. Füllen Sie die heiße Marmelade in einen hitzebeständigen und gefriersicheren Behälter und stellen Sie ihn in den Kühlschrank. Lassen Sie zwischen Marmelade und Deckel bitte mindestens 3 cm Platz. Die Marmelade wird sich nun verfestigen. Zur Lagerung halten Sie den Behälter am besten geschlossen, um eine längere Haltbarkeit zu erreichen.

Der Timer kann für dieses Programm ebenfalls verwendet werden.

BENUTZUNG DES TIMERS

Benutzung des Timers

Sie können den Timer zwischen 2:45 Stunden (Programm 1) und 16:30 Stunden (Programm 5), vorgerechnet auf die Zeit der Fertigstellung, vorprogrammieren. 2:45 Stunden ist die Dauer für die Herstellung eines 500 - 750 g schweren Brotes. Der Timer sollte nicht benutzt werden, wenn Sie verderbliche Zutaten wie z.B. Eier oder Milch verwenden. Um den Timer einzustellen, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Geben Sie zunächst die Zutaten wie weiter oben beschrieben in den Backbehälter. Bedenken Sie bitte, daß Hefe nicht mit Flüssigkeit in Berührung kommen darf.
2. Sollte Ihr Rezept Salz enthalten, fügen Sie dieses bitte zusammen mit der Flüssigkeit zu Anfang, also auf den Boden des Behälters, ein.
3. Stellen Sie den Behälter in das Gerät und schließen Sie den Deckel.
4. Wählen Sie nun das von Ihnen gewünschte Programm aus. Die folgende Tabelle gibt die Gesamtdauer des jeweiligen Programms an und soll Ihnen ein wenig bei der Programmierung helfen:

1. 2:45 Stunden
2. 2:50 Stunden
3. 3:10 Stunden
4. 4:20 Stunden
5. 4:30 Stunden
6. 3:20 Stunden
7. 3:30 Stunden
8. 3:25 Stunden
9. 1:30 Stunden
10. 1:40 Stunden
11. 1:00 Stunden

Drücken Sie die Taste ▲, um die Zeit um jeweils 10 Minuten zu erhöhen, und die Taste ▼, um die Zeit um jeweils 10 Minuten zu verringern. Die Zeit wird dabei jeweils im Display angezeigt. Zur Erläuterung hier nun einige Beispiele: Wenn es 13:00 Uhr ist und Sie ein fertiges Brot um 18:00 Uhr haben möchten, stellen Sie zunächst das von Ihnen gewünschte Programm ein. Anschließend stellen Sie den Timer auf 5:00. Ist es z.B. 08:00 Uhr, und Sie möchten am Abend um 19:00 Uhr ein frisches Vollkornbrot von 500 g haben, so stellen Sie das Programm 4 ein und den Timer auf 11:00. Drücken Sie die START-Taste, um zu beginnen. Die beiden Punkte des Display beginnen nun zu blinken.

REINIGUNG UND PFLEGE

Wenn auf dem Display END erscheint, ist der Backvorgang beendet. Sollte Ihnen während der Programmierung ein Fehler unterlaufen sein, können Sie durch einen Druck der Taste STOP für ca. 3 Sekunden den Timer und das Programm löschen und von neuem beginnen.

Um die besten Ergebnisse zu erzielen, halten Sie bitte die folgenden Regeln ein:

1. Wiegen bzw. messen Sie die Zutaten sehr genau ab; ungenaue Mengen können das Ergebnis erheblich beeinflussen. Besonders genau sollte Wasser abgemessen werden.
2. Es dürfen **nicht mehr als 1.000 g an Zutaten** in den Behälter gegeben werden; überquellender Teig würde das Ergebnis negativ beeinflussen, und der Teig könnte sich am Deckel oder evtl. an der Heizspirale festsetzen.
3. Benutzen Sie nur Trockenhefe und achten Sie beim Einfüllen der Zutaten bitte unbedingt auf die richtige Reihenfolge.
4. Benutzen Sie nur frische Zutaten. Feuchtigkeit schadet dem Mehl, deshalb sollte es immer in einem luftdichten Gefäß oder an einem trockenen Ort aufbewahrt werden.
5. Obwohl Sie den Timer ebenfalls für die Teigherstellung benutzen können, empfehlen wir Ihnen, dieses nur für Fertig-Backmischungen vorzunehmen, da frische Zutaten wie Eier und Milch sehr schnell verderben können.
6. Lassen Sie den Deckel des Gefäßes während des gesamten Arbeitsvorganges geschlossen, andernfalls könnte das Ergebnis negativ beeinflusst werden.
7. Nachdem Ihr frisch gebackenes Brot abgekühlt ist, empfehlen wir Ihnen, es in einem luftdichten Gefäß aufzubewahren, um es vor dem Austrocknen zu schützen.

Reinigung und Pflege

Der Teigbehälter sowie der Knethaken sind mit einer antihaft-beschichteten Oberfläche ausgestattet; dieses soll Ihnen die Reinigung erleichtern. Bevor Sie mit der Reinigung beginnen, ziehen Sie bitte zunächst den Netzstecker aus der Steckdose und vergewissern sich, daß das Gerät vollständig abgekühlt ist. Entnehmen Sie nun den Teigbehälter aus dem Brotback-Automaten und aus diesem den Knethaken. Nun können Sie die beiden Teile mit warmem Seifenwasser reinigen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Bedenken Sie bitte, daß Sie die Oberflächen nicht beschädigen dürfen und daß beide Teile nicht spülmaschinenfest sind. Sollte der Knethaken sich nicht ohne weiteres von der Antriebswelle lösen lassen, füllen Sie den Behälter bitte mit heißem Wasser und versuchen Sie einige Minuten später erneut, ihn zu lösen. Wenden Sie niemals Gewalt an.

Den Deckel des Gerätes können Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen. Verwenden Sie jedoch niemals irgendwelche Scheuermittel, chemische Reinigungsmittel oder kratzende Schwämme.

Setzen Sie den Teigbehälter niemals längere Zeit unter Wasser, dieses könnte die Lagerung der Antriebswelle beschädigen.

Füllen Sie niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Aufnahme-
wanne des Teigbehälters, da hierdurch die Heizspirale beschädigt werden könnte.

Bevor Sie den Brotback-Automaten wegstellen, vergewissern Sie sich bitte, daß alle Teile vollständig trocken sind.

Fragen/Probleme

Das Brot riecht ungewöhnlich.

Die Maschine beginnt nicht zu arbeiten, obwohl die START-Taste gedrückt wurde.

Das Display zeigt END an.

Das Display zeigt ERR an

Antworten/Lösungen

Die verwendeten Zutaten sind evtl. nicht in der korrekten Menge benutzt worden. Zuviel Hefe kann diesen Geruch verursachen und den Teig zu hoch gehen lassen.

Stellen Sie sicher, daß das Gerät an eine Steckdose angeschlossen ist. Die START-Taste wurde evtl. zu kurz betätigt. Bevor Sie die START-Taste drücken, muß zunächst ein Programm gewählt werden.

Dieses tritt ein, wenn Sie die STOP-Taste drücken, den Netzstecker ziehen oder es einen Stromausfall gab. In allen diesen Fällen entnehmen Sie bitte den Inhalt des Teigbehälters und beginnen das von Ihnen gewählte Programm von neuem. Nach Beendigung eines Programmes erscheint diese Anzeige ebenfalls.

Diese Anzeige bedeutet, daß Ihr Brotback-Automat zu heiß geworden ist und kein weiteres Brot bearbeitet werden kann. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Teig-Behälter. Lassen Sie das Gerät ca. 15 Minuten abkühlen, bevor Sie einen neuen Durchgang starten

Fragen/Probleme

Der Knethaken bleibt im Brot stecken.

Das Brot geht zu hoch.

An den Ecken des Brotes ist noch Mehl.

Der Teig wird nicht geknetet, obwohl der Motor läuft.

Wie lange dauert es, bis das Brot fertig ist?

Antworten/Lösungen

Stellen Sie vor Einfüllen der Zutaten sicher, daß der Knethaken richtig auf der Antriebswelle steckt. Bei Herstellung von Brot mit einer festen und groben Kruste kann der Haken stecken bleiben, entfernen Sie den Knethaken dann mit einem stumpfen Gegenstand aus dem Brot.

Bedenken Sie bitte, daß die Oberfläche des Knethakens niemals beschädigt werden darf.

Stellen Sie sicher, daß Sie nicht zuviel Hefe, Mehl oder Wasser verwendet haben. Es sollte nur Trockenhefe verwendet werden.

Kratzen Sie das Mehl nach Fertigstellung des Brotes einfach mit einem Messer ab.

Der Knethaken ist nicht richtig auf der Antriebswelle befestigt, oder der Teigbehälter ist nicht ganz im Gehäuse eingerastet. Stellen Sie sicher, daß der Knethaken richtig sitzt und daß auch der Teigbehälter mit der Markierung nach vorne zeigt und richtig im Gerät befestigt ist.

Die Zeiten können Sie der Tabelle auf Seite 10 entnehmen.

Fragen/Probleme

Warum kann der Timer nicht bei Verwendung von frischen Zutaten verwendet werden?

Wird das Brot auch noch fertiggestellt, nachdem während des Betriebes der Strom ausgefallen ist?

Warum müssen die Zutaten in einer bestimmten Reihenfolge eingefüllt werden?

Für welches Brotgewicht ist dieser Brotback-Automat geeignet?

Nach dem Backvorgang bleibt der Knethaken auf der Antriebswelle stecken.

Wieviel Watt hat der Brotback-Automat?

Können der Teigbehälter und der Knethaken in der Spülmaschine gewaschen werden?

Antworten/Lösungen

Frische Zutaten könnten verderben, wenn sie zu lange im Gerät verbleiben, ohne verarbeitet zu werden.

Nach einem Stromausfall während des Betriebes muß der Teig entnommen werden, und der Vorgang kann mit neuen Zutaten wiederholt werden.

Die Reihenfolge der Zutaten ist wichtig, um ein gutes Knetergebnis zu erhalten und die Hefe nicht sofort mit Flüssigkeit in Berührung kommen zu lassen.

Mit diesem Brotback-Automaten können Sie Brote von 500–1000 Gramm herstellen.

Gießen Sie warmes Wasser in den Teigbehälter und lassen Sie es ca. 30 Minuten einwirken.

Der Brotback-Automat hat während des Backvorgangs eine Nennleistung von ca. 500 Watt.

Die Teile des Brotback-Automaten sind nicht spülmaschinenfest und sollten per Hand gewaschen werden.

Fragen/Probleme

Warum sollte das Brot nach dem Backvorgang nicht zu lange im Teigbehälter verbleiben?

Warum wird der Teig nicht vollständig geknetet?

Der Teig geht nicht auf.

Wann müssen Zutaten beigegeben werden?

Das fertige Brot ist zu feucht.

Antworten/Lösungen

Wird das Brot zu lange im Behälter belassen, kann die Feuchtigkeit, die sich im noch warmen Brot befindet, nicht entweichen. Daher sollte das Brot unmittelbar nach Beendigung des Backvorganges entnommen und auf ein Backrost gelegt werden.

Die Zutaten wurden nicht in der richtigen Reihenfolge eingefüllt oder das Gesamtgewicht der Zutaten ist zu hoch. Evtl. war die verwendete Butter nicht weich genug, oder die Flüssigkeit war zu kalt.

Evtl. wurde keine Hefe zugegeben, die Hefe war nicht in Ordnung, oder das Verfallsdatum war bereits abgelaufen.

Bei den Programmen 2, 3 und 8 ertönt nach ca. 32 Minuten ein Signalton, um Sie darauf hinzuweisen, nun Ihre zusätzlichen Zutaten beizugeben.

Beim nächsten Brot sollte ein Eßlöffel Mehl zusätzlich verwendet werden und 1/4 Teelöffel Hefe weniger und/oder weniger Wasser/ Milch oder evtl. Zucker.

Fragen/Probleme

Nachdem der Teig aufgegangen ist, fällt er wieder zusammen.

Können auch andere Rezepte als die im Heft erwähnten benutzt werden?

Welche Temperatur sollten die Zutaten haben?

Warum unterscheidet sich die Größe eines Vollkornbrottes von der eines Weißbrottes?

Das Brot scheint nicht durchgebacken zu sein.

Antworten/Lösungen

Der Teig ist zu schnell aufgegangen. Reduzieren Sie die Menge an Wasser und/oder erhöhen Sie die Menge an Salz und/oder die Menge der verwendeten Hefe.

Es können auch eigene Rezept-Kreationen verwendet werden, dies bedarf jedoch einer evtl. häufigen Wiederholung, bevor sie gelingen. Es dürfen auf keinen Fall mehr als 1.000 g Zutaten verwendet werden.

Um die besten Ergebnisse zu erzielen, sollten die trockenen Zutaten Raumtemperatur haben. Flüssigkeit sollte lauwarm sein.

Vollkornmehl ist schwerer als helles, feines Mehl und geht daher nicht in demselben Maße auf.

Wurde das richtige Programm verwendet? Evtl. nochmals mit Programm 3 versuchen (70 Minuten Backzeit).

Sollten Sie weitere Fragen haben, können Sie selbstverständlich unsere Service-Stelle unter der Telefonnummer 0203 - 31 20 77 erreichen.





Weitere Tips

Um ein zufriedenstellendes Ergebnis zu erhalten, empfehlen wir Ihnen, über die von Ihnen verwendeten Zutaten genau Buch zu führen. Sollte ein Rezept einmal nicht gelingen, können Sie anhand Ihrer Aufzeichnungen die jeweilige Menge der entsprechenden Zutaten korrigieren. Bei jedem Versuch sollte jedoch nur jeweils die Menge einer einzelnen Zutat erhöht oder verringert werden. Die weiter unten aufgeführte Tabelle soll Ihnen hierbei ein wenig behilflich sein.

Bedenken Sie bitte, daß bei Verwendung von Mehlsorten unterschiedlicher Hersteller ebenfalls unterschiedliche Ergebnisse entstehen können. Das gleiche gilt auch für alle übrigen Zutaten.

Bei Arbeiten mit dem Brotback-Automaten sollte ausschließlich Trockenhefe verwendet werden. Ebenfalls sollten niemals 2 verschiedene Sorten Hefe für ein Brot benutzt werden.

Tips für Brote aus Hefeteig

MENGEN-ÄNDERUNG		ERGEBNIS		Brot geht auf und fällt wieder zusammen	Brot ist eingedrückt	Teig geht zu hoch auf	Teig geht nicht auf	Kruste zu dunkel	Kruste zu hell
									
Wasser oder Milch	mehr +						1 EL		
	weniger -	1 EL	1 EL	1 EL					2 EL
Salz	mehr +	1/4 TL	1/4 TL	1/4 TL					
	weniger -					1/4 TL			
Zucker oder Honig	mehr +						1/2 EL		1/2 TL
	weniger -			1/2 EL		1/2 EL			
Mehl	mehr +								
	weniger -			1 EL					
Hefe	mehr +						1/8 - 1/4 TL		
	weniger -	1/8 - 1/4 TL	1/8 - 1/4 TL	1/8 - 1/4 TL					

Tips zu den Rezepten

Bei den Eß- bzw. Teelöffel-Angaben handelt es sich jeweils um eine gestrichene Füllung der großen bzw. kleinen Seite des Löffels, der im Lieferumfang enthalten ist. Schon geringe Abweichungen der Zutaten können das Backergebnis erheblich beeinflussen, deshalb sollten Sie bei der Abmessung besonders genau vorgehen.

Die Programme 1–3 dienen zur Herstellung von Brot aus feinem Mehl. Hierunter fallen die meisten handelsüblichen Mehlsorten wie Weizen- oder Roggenmehl (Typ 405–1150) und ebenfalls die meisten im Handel erhältlichen Brotback-Fertigmischungen. Bei Zugabe geringer Mengen (10–20 %) Schrot oder vollen Körnern sollten ebenfalls diese Programme verwendet werden.

Die Programme 4–6 können bei der Herstellung von Broten aus überwiegend (70–100 %) vollen Körnern verwendet werden. Möchten Sie Ihre eigenen Rezepte mit Vollkornanteil verarbeiten, empfehlen wir Ihnen, dieses zunächst mit den Programmen 1–3 zu probieren. Sollte das Ergebnis nicht zufriedenstellend sein, wiederholen Sie den Vorgang bitte nochmals mit den Programmen 4–6. Beachten Sie hierbei bitte, daß die max. zulässigen Gewichtsangaben der einzelnen Programme beachtet werden.

Bei Fertigmischungen für Kuchen (z. B. Sandkuchen) sollte Programm 10 verwendet werden.

Als flüssiger Bestandteil der meisten unten aufgeführten Rezepte empfiehlt sich Milch, Sie können hierfür jedoch ebenfalls Wasser verwenden.

Die Zutaten müssen immer gemäß der in den Tabellen aufgeführten Reihenfolge in den Backbehälter gegeben werden.

Mengenangaben

B = eine Füllung des im Lieferumfang enthaltenen Bechers (entspricht je nach Mehlsorte ca. 140–160 Gramm)

EL = gestrichener Eßlöffel

TL = gestrichener Teelöffel

Brotgewicht

Klein = 500 g

Mittel = max. 750 g

Groß = max. 1.000 g

WEISSBROT

Brotgewicht

Zutaten	Klein	Mittel	Groß
Milch	1 B	1 1/4 B	1 2/3 B
Backfett (Margarine, Butter)	2 EL	2 EL	2 EL
Zucker	2 EL	2 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 TL	1 TL
Weizenmehl	2 2/3 B	3 3/8 B	4 1/3 B
Trockenhefe	1 TL	1 1/2 TL	1 1/2 TL
Programm	1	2	3

BROT AUS VOLLKORNMEHL

Brotgewicht

Zutaten	Klein	Mittel	Groß
Milch	1 B	1 1/4 B	1 2/3 B
Backfett (Margarine, Butter)	1 EL	2 EL	3 EL
Honig	1 EL	2 EL	2 EL
Rübensirup	1 EL	1 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL	1 EL
Vollkornmehl (Weizen oder Roggen)	2 2/3 B	3 3/8 B	4 1/3 B
Trockenhefe	1 1/4 TL	1 1/2 TL	1 1/2 TL
Programm	4	5, 6	5, 6

PUMPERNICKEL

Brotgewicht

Zutaten	Mittel	Groß
Milch	1 B	1 1/4 B
Butter	1 EL	1 EL
Zucker	1 EL	2 EL
Ahorn- oder Rübensirup	1 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Weizenmehl	1 1/3 B	1 3/4 B
Vollkornmehl (Roggen oder Weizen)	3/4 B	1 B
Roggenschrot	1/4 B	1/2 B
Kakaopulver	1 EL	2 EL
Kaffeepulver (löslicher Kaffee)	1 TL	1 1/2 TL
Trockenhefe	1 1/2 TL	1 1/2 TL
Programm	1	2, 3

MISCHBROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel
Wasser	1 1/4 B
Rübensirup	1 EL
Salz	2 EL
Roggenmehl	2 1/2 B
Weizenmehl	1 B
Trockenhefe	2 TL
Programm	6

SAUERTEIG-BROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel
Wasser	1/2 B
Zucker	1 1/2 TL
Salz	1 1/2 TL
Weizenvollkornmehl	3 1/2 B
Maisschrot	1/4 B
Sauerteig	1 1/2 B
Trockenhefe	3 TL
Stärkemehl	1 TL
Programm	3, 5

VOLLKORN-MISCHBROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel
Wasser	1 1/4 B
Salz	1 EL
Essig	1 EL
Weizenmehl	1 1/2 B
Roggenschrot	1 B
Trockenhefe	1 1/2 TL
Programm	2, 5

KARTOFFELBROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel	Groß
Milch	1 B	1 1/3 B
Butter	1 EL	2 EL
Zucker	1 EL	2 EL
Salz	1 1/2 TL	1 1/2 TL
Kartoffelchips (z. B. Paprika-Kartoffelchips, etwas zerkleinert)	1/3 B	1/3 B
Weizenmehl	2 1/2 B	3 1/2 B
Trockenhefe	1 1/2 TL	1 1/2 TL
Programm	1	2

KÜMMEL-ROGGENBROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel	Groß
Milch	1 B	1 1/4 B
Butter	1 EL	2 EL
Brauner Zucker	2 EL	2 EL
Sirup	1 EL	1 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Kümmel	1 1/2 TL	2 TL
Weizenmehl	1 1/2 B	1 3/4 B
Roggenmehl	1 1/2 B	1 3/4 B
Vollkornmehl	3/4 B	3/4 B
Trockenhefe	1 1/2 TL	1 1/2 TL
Programm	1	2, 3

MEHRKORNBROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel	Groß
Milch	1 B	1 1/4 B
Butter	1 EL	2 EL
Honig	1 EL	2 EL
Salz	1 1/4 TL	1 1/2 TL
Weizenmehl	1 1/3 B	2 B
Vollkornmehl	2/3 B	1 B
Ganze Körner oder Schrot (Weizen, Roggen, Hafer etc.)	1/2 B	1/2 B
Trockenhefe	1 1/2 TL	1 3/4 TL
Programm	1	2, 3

KRÄUTERBROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel	Groß
Milch	1 B	1 1/3 B
Butter	1 EL	2 EL
Zucker	2 EL	1 EL
Salz	1 TL	1 TL
Getrockneter, zerkleinerter Majoran	1/2 TL	1 TL
Getrocknetes, zerkleinertes Basilikum	1/2 TL	1 TL
Getrockneter, zerkleinerter Thymian	1/2 TL	1 TL
Weizenmehl	1 1/3 B	1 3/4 B
Trockenhefe	1 TL	1 1/2 TL
Programm	7	7

MAISBROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel	Groß
Wasser	1 B	1 1/4 B
Ei (geschlagen)	1	1
Milchpulver	1 EL	2 EL
Butter	2 EL	2 EL
Honig	2 EL	3 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Weizenmehl	2 B	3 Becher
Maisschrot	1/3 B	1/3 B
Trockenhefe	1 1/2 TL	1 3/4 TL
Programm	1	2

PESTO-BROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel
Wasser	1 B
Zucker	1 EL
Salz	1 TL
Pesto	1/3 B
Weizenmehl	1 2/3 B
Vollkornmehl	1 2/3 B
Trockenhefe	1 TL
Programm	2, 3

DUNKLES ROGGENBROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel	Groß
Schwarzer Kaffee, kalt	1 B	1 1/4 B
Butter	1 EL	2 EL
Sirup	1 EL	2 EL
Brauner Zucker	1 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Weizenmehl	1 3/4 B	2 1/2 B
Dunkles Roggenmehl	3/4 B	1 B
Trockenhefe	1 TL	1 1/4 TL
Programm	1	2, 3

FRANZÖSISCHES BROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel	Groß
Wasser	1 B	1 1/4 B
Butter	2 TL	1 EL
Zucker	2 TL	1 EL
Salz	1 TL	1 1/4 TL
Weizenmehl	2 1/4 B	3 1/2 B
Trockenhefe	1 1/4 TL	1 1/2 TL
Programm	7	7

JOGHURTBROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel
Joghurt	1 1/3 B
Brauner Zucker	1 EL
Salz	1 TL
Weizenmehl	3 1/4 B
Trockenhefe	1 1/2 TL
Programm	7

ROSINENBROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel	Groß
Milch	1 B	1 1/4 B
Butter	2 EL	2 EL
Zucker	2 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Rosinen	3 EL	1/4 B
Zimt	1/4 TL	1/2 TL
Weizenmehl	2 2/3 B	3 1/4 B
Trockenhefe	1 TL	1 1/2 TL
Programm	1	2, 3

NUSSBROT

Brotgewicht

Zutaten	Mittel	Groß
Wasser	1 B	1 1/4 B
Olivenöl	2 EL	2 EL
Honig	2 EL	2 EL
Salz	1 TL	1 1/2 TL
Sonnenblumenkerne	1/4 B	1/4 B
Walnüsse, gehackt	1/4 B	1/4 B
Weizenvollkornmehl	3 B	3 1/4 B
Trockenhefe	1 1/2 TL	1 1/2 TL
Programm	8	8

ZWIEBELBROT

Brotgewicht

Zutaten	Groß
Wasser	1 B
Zucker	1/2 TL
Salz	1 EL
Getrocknete Zwiebeln, zerkleinert	1/4 B
Schwarzer Pfeffer, gemahlen	1/2 TL
Kümmel	1 EL
Weizenmehl	1 1/4 B
Roggenmehl	1 B
Weizenvollkornmehl	1 B
Trockenhefe	1 1/2 TL
Programm	2, 3

PIZZATEIG

Zutaten	
Wasser oder Bier	1 B
Butter	1 EL
Zucker	2 EL
Salz	2 1/2 EL
Weizenmehl	2 3/4 B
Trockenhefe	1 TL
Programm	9

Den Teig im Brotback-Automaten fertigstellen. Nun können Sie ihn entweder auf ein gefettetes Pizzablech oder ein Backblech geben und nach Belieben belegen. Im vorgeheizten Ofen wird die Pizza nun bei ca. 200°C in etwa 15 Minuten fertiggestellt.

BRÖTCHEN

Zutaten für ca. 12 Brötchen	
Wasser	1 B
Speiseöl	1 EL
Zucker	1 EL
Weizenmehl	3 B
Trockenhefe	1 1/2 TL
Programm	9

Der Teig wird im Brotback-Automaten vorgefertigt, per Hand werden dann die Brötchen geformt, mit Wasser bestrichen und nach Belieben mit Mohn, Kümmel, Sesam oder Sonnenblumenkernen bestreut. An einem warmen Ort zugedeckt nochmals 10 Minuten gehen lassen. Im Backofen bei ca. 200°C etwa 15–20 Minuten fertigbacken.

CROISSANTS

Zutaten	
Sahne	1 B
Trockenhefe	1 1/2 TL
Zucker	3 EL
Weizenmehl	3 B
Butter (geschmolzen und abgekühlt)	200 g
Salz	1/3 TL
Eigelb	2
Programm	9

Die Sahne etwas erhitzen und mit der Hefe, wenig Zucker und etwas Mehl im Backautomaten mit Programm 9 zu einem Vorteig verarbeiten lassen. Ist der 1. Knetgang nach ca. 6 Minuten beendet, geben Sie den restlichen Zucker, das Mehl, Salz, Eigelb sowie die Butter dazu und lassen den Teig weiterkneten und gehen. Ist das Programm beendet, wird der Teig zu einer ca. 0,5 cm dünnen Platte ausgerollt. Mit einem Teigrädchen werden nun ca. 15 Dreiecke ausgeschnitten, welche dann von der breiten Seite zur Spitze locker aufgerollt werden. Die Röllchen werden jetzt auf ein gefettetes Blech gelegt, um sie für ca. 10 Minuten gehen zu lassen. Anschließend können die Croissants im Backofen bei ca. 200°C etwa 10 Minuten gebacken werden.

ERDBEER-ORANGEN-MARMELADE

Zutaten	
Erdbeeren	500 g
Gelierzucker	250 g
Zitronensäure	1 Päckchen
Orange	1
Grenadine	2 EL
Programm	11

Erdbeeren waschen, Stiele und Blätter entfernen und die Beeren zerkleinern. Die Schale und die weißen Trennhäute der Orange entfernen und das Fruchtfleisch klein schneiden. Den Saft sollten Sie hierbei auffangen.

Mischen Sie nun alle Zutaten und geben Sie sie in den Backbehälter.

Ist die Marmelade nach ca. 60 Minuten fertiggestellt, kann sie in ein gereinigtes Marmeladen-Glas gegeben werden.

RHABARBER-MARMELADE

Zutaten	
Rhabarber	600 g
Gelierzucker	500 g
Ingwerwurzel	40 g
Zimt	1 TL
Programm	11

Den Rhabarber waschen und im Sieb abtropfen lassen. Die Stangen werden in der Längsrichtung halbiert und in ca. 1,5 cm breite Stücke geschnitten.

Die Rhabarber-Stücke und der Zimt werden mit dem Gelierzucker vermengt. Diese Mischung sollte ca. 15 Minuten ziehen.

Der Ingwer wird geschält und in dünne Stifte geschnitten, mit der Rhabarber-Zucker-Masse gemischt und in den Backbehälter gegeben. Wenn die Marmelade fertig ist, kann sie mit etwas Zimtpulver verfeinert werden.

NOTIZEN

A series of horizontal dashed lines for writing notes, spanning the width of the page.

NOTIZEN

A series of horizontal dashed lines for writing notes.

