

KENWOOD

Βιβλίο συνταγών

BM450



Περιεχόμενα

Ενότητα	Σελίδα	Ενότητα	Σελίδα
Απλό ψωμί	1-7	Υλικά	39-42
Λευκό ψωμί ταχείας παρασκευής και έτοιμα μείγματα	8-9	Προσαρμογή των δικών σας συνταγών για χρήση με τον αρτοποιητή	43
Ολικής αλέσεως	10-11	Αφαίρεση, κόψιμο σε φέτες και φύλαξη του ψωμιού	44
Ολικής αλέσεως ταχείας παρασκευής	12-13	Γενικές συμβουλές και μυστικά	45-46
Γαλλικό ψωμί	14	Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων	47-50
Γλυκά ψωμί	15-18	BM450: Πίνακας των μενού	51-57
Ψωμί ταχείας παρασκευής/Κέικ	19-22		
Χωρίς γλουτένη	23-26		
Ζύμη	27-29		
Μαρμελάδα	30-32		
Ζύμη πίτσας	33-34		
Κουμπί γρήγορου ψησίματος	35-38		

Λευκό ψωμί εμπλουτισμένο με αβγά

①

Μέγεθος φραντζόλας	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υλικά			
Αβγό	2	1 συν 1 κρόκος αβγού	1
Νερό	Βλ. σημείωση 1	Βλ. σημείωση 1	Βλ. σημείωση 1
Φυτικό έλαιο	1 ½ κουτ. σούπας	1 ½ κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	600 γρ.	450 γρ.	350 γρ.
Αλάτι	1 ½ κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	4 κουτ. γλυκού	1 κουτ. σούπας	2 κουτ. γλυκού
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 ½ κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού

1 Βάλτε το αβγό/τα αβγά στο δοσομετρητή και προσθέστε όσο νερό χρειάζεται για να φτιάξετε:-

Μέγεθος φραντζόλας	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Αραιώστε με υγρό έως	380 ml	300 ml	245 ml

2 Προσθέτετε τα υλικά στη φόρμα με τη σειρά που αναφέρονται στην παραπάνω συνταγή.

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Ψωμί με λιαστές ντομάτες

①

Μέγεθος φραντζόλας	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υλικά			
Νερό	375 ml	300 ml	230 ml
Ελαιόλαδο ή λάδι από τις συσκευασμένες λιαστές ντομάτες	1 ½ κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας	2 κουτ. γλυκού
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	525 γρ.	400 γρ.	300 γρ.
Αλεύρι για ψωμί ολικής αλέσεως	75 γρ.	50 γρ.	50 γρ.
Ψιλοτριμμένη παρμεζάνα	40 γρ.	25 γρ.	15 γρ.
Αλάτι	1 ½ κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	1 κουτ. σούπας	2 κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 ½ κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Αυτόματος διανομέας			
Λιαστές ντομάτες, στραγγισμένες	40 γρ.	25 γρ.	25 γρ.

- 1 Βάλτε τις λιαστές ντομάτες στον αυτόματο διανομέα. Βεβαιωθείτε πως έχουν στραγγίξει καλά.

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Πολύσπορο ψωμί

①

Μέγεθος φραντζόλας	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υλικά			
Νερό	380 ml	300 ml	245 ml
Ελαιόλαδο	1 ½ κουτ. σούπας	1 ½ κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	600 γρ.	450 γρ.	350 γρ.
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	2 κουτ. σούπας	4 κουτ. γλυκού	1 κουτ. σούπας
Αλάτι	1 ½ κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	4 κουτ. γλυκού	1 κουτ. σούπας	2 κουτ. γλυκού
Σπόροι παπαρούνας	3 κουτ. γλυκού	2 κουτ. γλυκού	2 κουτ. γλυκού
Ελαφρώς καβουρντισμένο σουσάμι	3 κουτ. γλυκού	2 κουτ. γλυκού	2 κουτ. γλυκού
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 ½ κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού
Αυτόματος διανομέας			
Σπόροι κολοκύθας	3 κουτ. γλυκού	3 κουτ. γλυκού	2 κουτ. γλυκού
Ηλιόσποροι	3 κουτ. γλυκού	3 κουτ. γλυκού	2 κουτ. γλυκού

1 Βάλτε τους σπόρους κολοκύθας και τους ηλιόσπορους στον αυτόματο διανομέα.

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Ψωμί με καυτερές πιπεριές και τυρί τσένταρ

①

Μέγεθος φραντζόλας	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υλικά			
Ηλιέλαιο	1 ½ κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας	2 κουτ. γλυκού
Κόκκινες καυτερές πιπεριές, χωρίς τα σπόρια τους και ψιλοκομμένες	3 – 4	2 – 3	1 – 2
Νερό	250 ml	200 ml	180 ml
Ημιαποβουτυρωμένο γάλα	130 ml	100 ml	60 ml
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	540 γρ.	450 γρ.	300 γρ.
Αλεύρι για ψωμί ολικής αλέσεως	60 γρ.	50 γρ.	50 γρ.
Ψωμίο τσένταρ, τριμμένο	80 γρ.	65 γρ.	50 γρ.
Αλάτι	1 ½ κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	2 κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 ½ κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού

- 1 Βάλτε το λάδι και τις καυτερές πιπεριές σε ένα μικρό τηγάνι και σωτάρετε σε μέτρια φωτιά για 3 – 4 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν. Αφήστε τις να κρυώσουν. Προσθέστε τις στη φόρμα μαζί με τα υγρά τους.
- 2 Προσθέστε τα υλικά στη φόρμα με τη σειρά που αναφέρονται στην παραπάνω συνταγή.

Παραλλαγή:

Εάν προτιμάτε, μειώστε την ποσότητα των καυτερών πιπεριών για πιο απαλή γεύση και αντικαταστήστε τις με ψιλοκομμένα φρέσκα κρεμμυδάκια.

Χρησιμοποιήστε καυτερές πιπεριές όπως τσίλι χαμπανέρο για «εκρηκτική» γεύση.

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Ψωμί σικάλεως

①

Μέγεθος φραντζόλας	1 κιλό	750 γρ.
Υλικά		
Νερό	400 ml	310 ml
Φυτικό έλαιο	1 ½ κουτ. σούπας	1 ½ κουτ. σούπας
Αλεύρι για ψωμί σικάλεως	600 γρ.	450 γρ.
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	5 κουτ. γλυκού	4 κουτ. γλυκού
Αλάτι	1 ½ κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	4 κουτ. γλυκού	1 κουτ. σούπας
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	2 κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Πιτυρούχο ψωμί με φρούτα και ξηρούς καρπούς

①

Μέγεθος φραντζόλας	1 κιλό	750 γρ.
Υλικά		
Νερό	380 ml	280 ml
Μέλι	3 κουτ. σούπας	2 κουτ. σούπας
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	600 γρ.	450 γρ.
Πίτουρο σιταριού	25 γρ.	15 γρ.
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	1 κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας
Αλάτι	1 ½ κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού
Βούτυρο	25 γρ.	25 γρ.
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 ½ κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού
Αυτόματος διανομέας		
Αποξηραμένα μούρα και κεράσια, ψιλοκομμένα	50 γρ.	50 γρ.
Ξεφλουδισμένα φουντούκια, καβουρντισμένα και ψιλοκομμένα	50 γρ.	40 γρ.

1 Βάλτε τα μούρα, τα κεράσια και τα φουντούκια στον αυτόματο διανομέα.

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Ψωμί σοκολάτα ①			
Μέγεθος φραντζόλας	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υλικά			
Αβγό	1	1	1
Νερό	Βλ. σημείωση 1	Βλ. σημείωση 1	Βλ. σημείωση 1
Ημιαποβουτυρωμένο γάλα	140 ml	100 ml	80 ml
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	600 γρ.	450 γρ.	350 γρ.
Κακάο σε σκόνη	4 κουτ. γλυκού	1 κουτ. σούπας	2 κουτ. γλυκού
Αλάτι	1 ½ κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη άχνη	50 γρ.	40 γρ.	25 γρ.
Βούτυρο	25 γρ.	25 γρ.	15 γρ.
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 ½ κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Σοκολάτα υγείας ευρωπαϊκού τύπου (70% κακάο), χοντροκομμένη ή σε κομματάκια.	100 γρ.	75 γρ.	50 γρ.

- 1** Βάλτε το αβγό/τα αβγά στο δοσομετρητή ή στην κανάτα και προσθέστε όσο νερό χρειάζεται για να φτιάξετε:-

Μέγεθος φραντζόλας	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Αραιώστε με υγρό έως	300 ml	225 ml	185 ml

- 2** Προσθέστε τη σοκολάτα όταν ακούσετε το χαρακτηριστικό ήχο μετά από 20 περίπου λεπτά κατά τη διάρκεια του κύκλου ζυμώματος.

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Λευκό ψωμί ταχείας παρασκευής

②

Μέγεθος φραντζόλας	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υλικά			
Νερό	380 ml	300 ml	245 ml
Φυτικό έλαιο	1 ½ κουτ. σούπας	1 ½ κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	600 γρ.	450 γρ.	350 γρ.
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	2 κουτ. σούπας	5 κουτ. γλυκού	1 κουτ. σούπας
Αλάτι	1 ½ κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	4 κουτ. γλυκού	1 κουτ. σούπας	2 κουτ. γλυκού
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 ½ κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Οι έτοιμες ζύμες ψωμιού μπορούν να αναμειχθούν και να ψηθούν στον παρασκευαστή ψωμιού. Φροντίστε το συνολικό βάρος του μείγματος να μην υπερβαίνει τη μέγιστη ποσότητα που μπορεί να αντέξει το μηχάνημά σας.

Η ρύθμιση 2 μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τα περισσότερα μείγματα λευκού ψωμιού και ψωμιού ολικής αλέσεως. Εάν το καρβέλι ολικής αλέσεως δεν φουσκώνει επαρκώς, την επόμενη φορά δοκιμάστε τον ταχύ κύκλο ψωμιού ολικής αλέσεως.

Προσθέστε πρώτα στη φόρμα την ποσότητα νερού που συνιστά ο κατασκευαστής και, στη συνέχεια, προσθέστε τη ζύμη ψωμιού.

Δεν συνιστάται η χρήση του χρονοδιακόπτη καθυστέρησης γι' αυτά τα έτοιμα μείγματα, καθώς δεν μπορείτε να διαχωρίσετε τη μαγιά από το υγρό.

Ψωμί 100% ολικής αλέσεως
3

Μέγεθος φραντζόλας	1 κιλό	750 γρ.
Υλικά		
Νερό	380 ml	310 ml
Αλεύρι για ψωμί ολικής αλέσεως	600 γρ.	500 γρ.
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	4 κουτ. γλυκού	1 κουτ. σούπας
Αλάτι	2 κουτ. γλυκού	1 1/2 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	1 κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας
Βούτυρο	25 γρ.	25 γρ.
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού

Σημείωση: Το πρόγραμμα για ψωμί ολικής αλέσεως ξεκινά με χρόνο προθέρμανσης 30 λεπτών. Κατά τη διάρκεια του χρόνου προθέρμανσης το εξάρτημα ζυμώματος δεν λειτουργεί.

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Ψωμί ολικής αλέσεως με σπόρους

③

Μέγεθος φραντζόλας	1 κιλό	750 γρ.
Υλικά		
Νερό	380 ml	310 ml
Φυτικό έλαιο	1 κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας
Χυμός λεμονιού	1 κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας
Αλεύρι για ψωμί ολικής αλέσεως	500 γρ.	420 γρ.
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	100 γρ.	80 γρ.
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	5 κουτ. γλυκού	4 κουτ. γλυκού
Αλάτι	2 κουτ. γλυκού	2 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	1 κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας
Σπόροι παπαρούνας	3 κουτ. γλυκού	2 κουτ. γλυκού
Ελαφρώς καβουρντισμένο σουσάμι	3 κουτ. γλυκού	2 κουτ. γλυκού
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Αυτόματος διανομέας		
Σπόροι κολοκύθας	3 κουτ. γλυκού	2 κουτ. γλυκού
Ηλιόσποροι	3 κουτ. γλυκού	2 κουτ. γλυκού

1 Βάλτε τους σπόρους κολοκύθας και τους ηλιόσπορους στον αυτόματο διανομέα.

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Ξεροψημένο ψωμί ολικής αλέσεως
4

Μέγεθος φραντζόλας	1 κιλό	750 γρ.
Υλικά		
Νερό	350 ml	280 ml
Χυμός λεμονιού	1 κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας
Αλεύρι για ψωμί ολικής αλέσεως	500 γρ.	425 γρ.
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	100 γρ.	75 γρ.
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	2 κουτ. σούπας	4 κουτ. γλυκού
Αλάτι	1 ½ κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	1 κουτ. σούπας	2 κουτ. γλυκού
Βούτυρο	25 γρ.	25 γρ.
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	2 κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Ψωμί τύπου Granary

④

Μέγεθος φραντζόλας	1 κιλό	750 γρ.
Υλικά		
Νερό	350 ml	280 ml
Φυτικό έλαιο	1 ½ κουτ. σούπας	1 ½ κουτ. σούπας
Χυμός λεμονιού	4 κουτ. γλυκού	1 κουτ. σούπας
Αλεύρι αρτοποιίας τύπου Granary	540 γρ.	450 γρ.
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	60 γρ.	50 γρ.
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	2 κουτ. σούπας	4 κουτ. γλυκού
Αλάτι	2 κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού
Μαύρη ζάχαρη	2 κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	2 κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Γαλλικό ψωμί

⑤

Μέγεθος φραντζόλας	1 κιλό	750 γρ.
Υλικά		
Νερό	400 ml	310 ml
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	540 γρ.	400 γρ.
Φίνο γαλλικό αλεύρι για όλες τις χρήσεις	60 γρ.	50 γρ.
Αλάτι	1 ½ κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	2 κουτ. γλυκού	2 κουτ. γλυκού
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 ½ κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού

Σημείωση: Αντί για γαλλικό μπορείτε να χρησιμοποιήσετε πολύ ψιλό αλεύρι.

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Ψωμί μπριός (Επιλέξτε το πρόγραμμα για ανοιχτόχρωμη κόρα)

6

Μέγεθος φραντζόλας	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υλικά			
Γάλα	280 ml	200 ml	130 ml
Αβγά	2	2	1
Βούτυρο, λιωμένο	150 γρ.	120 γρ.	80 γρ.
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	600 γρ.	500 γρ.	350 γρ.
Αλάτι	1 ½ κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	80 γρ.	60 γρ.	30 γρ.
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	2 ½ κουτ. γλυκού	2 κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Ψωμί με κράνα, αμύγδαλα και καρύδια πεκάν**⑥**

Μέγεθος φραντζόλας	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υλικά			
Νερό	235 ml	170 ml	140 ml
Φυσικό γιαούρτι	180 ml	140 ml	115 ml
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	540 γρ.	425 γρ.	350 γρ.
Αλεσμένα αμύγδαλα	60 γρ.	50 γρ.	40 γρ.
Αλάτι	1 κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού	½ κουτ. γλυκού
Ζάχαρη άχνη	50 γρ.	40 γρ.	25 γρ.
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 ½ κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Αυτόματος διανομέας			
Καρύδια πεκάν, χοντροκομμένα	50 γρ.	40 γρ.	25 γρ.
Αποξηραμένα κράνα, ψιλοκομμένα	25 γρ.	25 γρ.	15 γρ.

- 1** Βάλτε τα καρύδια πεκάν και τα κράνα στον αυτόματο διανομέα.

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Ψωμί με ξανθές σταφίδες, βερίκοκα και εκχύλισμα βύνης

⑥

Μέγεθος φραντζόλας	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υλικά			
Νερό	315 ml	255 ml	200 ml
Εκχύλισμα βύνης	3 κουτ. σούπας	2 κουτ. σούπας	5 κουτ. γλυκού
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	550 γρ.	450 γρ.	350 γρ.
Αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη	5 κουτ. γλυκού	4 κουτ. γλυκού	1 κουτ. σούπας
Μείγμα μπαχαρικών	1 κουτ. γλυκού	½ κουτ. γλυκού	½ κουτ. γλυκού
Ζάχαρη άχνη	25 γρ.	25 γρ.	25 γρ.
Αλάτι	1 κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού	½ κουτ. γλυκού
Βούτυρο, σε κομματάκια	40 γρ.	40 γρ.	25 γρ.
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	2 κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Αυτόματος διανομέας			
Ξανθές σταφίδες	50 γρ.	50 γρ.	40 γρ.
Αποξηραμένα βερίκοκα, ψιλοκομμένα, που δεν χρειάζονται μούλιασμα	60 γρ.	50 γρ.	40 γρ.

Για το γλασάρισμα

Ζάχαρη άχνη	3 κουτ. γλυκού	3 κουτ. γλυκού	2 κουτ. γλυκού
Γάλα	3 κουτ. γλυκού	3 κουτ. γλυκού	2 κουτ. γλυκού

- 1 Βάλτε τις ξανθές σταφίδες και τα βερίκοκα στον αυτόμα διανομέα.
- 2 Ετοιμάστε το γλάσο διαλύοντας τη ζάχαρη άχνη στο γάλα και απλώστε το με μια σπάτουλα στο κέικ, όσο είναι ακόμη ζεστό.

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Ψωμί με εσπεριδοειδή και καρύδια

6

Μέγεθος φραντζόλας	1 κιλό	750 γρ.	500 γρ.
Υλικά			
Γιαούρτι με γεύση λεμόνι	200 ml	170 ml	135 ml
Χυμός πορτοκαλιού	150 ml	115 ml	100 ml
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	550 γρ.	450 γρ.	350 γρ.
Ζάχαρη άχνη	40 γρ.	25 γρ.	15 γρ.
Αλάτι	1 ½ κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Βούτυρο	40 γρ.	40 γρ.	25 γρ.
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	2 κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Αυτόματος διανομέας			
Καρύδια, ψιλοκομμένα	50 γρ.	40 γρ.	25 γρ.
Ξύσμα λεμονιού	2 κουτ. γλυκού	2 κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Ξύσμα πορτοκαλιού	2 κουτ. γλυκού	2 κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού

- 1 Βάλτε τα καρύδια, το ξύσμα πορτοκαλιού και το ξύσμα λεμονιού στον αυτόματο διανομέα.

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Διάρκεια: 2 ώρα και 8 λεπτά

- 1 Ακολουθήστε τη συνταγή που προτιμάτε.
- 2 Τοποθετήστε και ασφαλίστε τη φόρμα ψωμιού μέσα στη συσκευή.
- 3 Επιλέξτε πρόγραμμα 7.
- 4 Μετά από 6 λεπτά ανάμειξης, καθαρίστε το μπολ με μια πλαστική σπάτουλα για να βεβαιωθείτε ότι έχουν αφομοιωθεί όλα τα συστατικά.

Κέικ με μαρμελάδα

7

Υλικά	Μεγάλο
Βούτυρο	115 γρ.
Σιρόπι μελάσας	150 γρ.
Χοντρή ζάχαρη	75 γρ.
Μαρμελάδα πορτοκάλι	75 γρ.
Γάλα	175 ml
Αβγό	1
Λευκό αλεύρι για όλες τις χρήσεις	280 γρ.
Μπέικιν πάουντερ	2 κουτ. γλυκού
Μαγειρική σόδα	1 κουτ. γλυκού
Αλάτι	μια πρέζα

- 1 Βάλτε το βούτυρο, το σιρόπι και τη ζάχαρη σε ένα κατσαρολάκι και ζεστάνετε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να λειώσει η ζάχαρη, ανακατεύοντας κάτω-κάτω. Αφήστε το μείγμα να κρυώσει ελαφρώς και, στη συνέχεια, αδειάστε το στη φόρμα ψωμιού.
- 2 Προσθέστε το γάλα και το αβγό.
- 3 Κοσκινίστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη μαγειρική σόδα και το αλάτι και προσθέστε τα στη φόρμα.

Παραλλαγή:

Αφού το κέικ ψηθεί και κρυώσει, προσθέστε μια επικάλυψη. Ανακατέψτε 140 γρ. τυρί κρέμα με πλήρη λιπαρά ή μασκαρπόνε, 40 γρ. κοσκιτισμένη ζάχαρη άχνη και 15 ml (1 κουτ. σούπας) ψιλοκομμένα φρούτα γλασέ ή μαρμελάδα πορτοκάλι. Απλώστε το μείγμα επάνω στο κέικ.

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Ψωμί με πιπερόριζα

7

Υλικά	Μεγάλο
Βούτυρο	115 γρ.
Σιρόπι μελάσας	125 γρ.
Μελάσα	50 γρ.
Μαύρη ζάχαρη	125 γρ.
Γάλα	180 ml
Αβγά, ελαφρώς χτυπημένα	1
Αλεύρι για όλες τις χρήσεις	280 γρ.
Τριμμένη πιπερόριζα	2 κουτ. γλυκού
Μπέικιν πάουντερ	2 κουτ. γλυκού
Μαγειρική σόδα	1 κουτ. γλυκού

- 1 Βάλτε το βούτυρο, το σιρόπι, τη μελάσα και τη ζάχαρη σε ένα κατσαρολάκι και ζεστάνετε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να λειώσει η ζάχαρη, ανακατεύοντας κάπου-κάπου. Αφήστε το μείγμα να κρυώσει ελαφρώς και, στη συνέχεια, αδειάστε το στη φόρμα ψωμιού.
- 2 Βάλτε το γάλα και τα αβγά στη φόρμα του ψωμιού.
- 3 Κοσκινίστε μαζί το αλεύρι, την πιπερόριζα, το μπέικιν πάουντερ και τη μαγειρική σόδα και προσθέστε τα στη φόρμα.

Σημείωση: Συνιστούμε να αφήσετε το ψωμί με πιπερόριζα για 24 ώρες σε αεροστεγές δοχείο, προτού το καταναλώσετε, έτσι ώστε να αποκτήσει κολλώδη υφή.

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Διάρκεια: 1 ώρα και 22 λεπτά

- 1 Ακολουθήστε τη συνταγή που προτιμάτε.
- 2 Εισαγάγετε και ασφαλίστε τη φόρμα ψωμιού στη συσκευή.
- 3 Επιλέξτε το πρόγραμμα **8**.
- 4 Μετά από 6 λεπτά ανάμειξης, καθαρίστε το μπολ με μια πλαστική σπάτουλα για να βεβαιωθείτε ότι έχουν αφομοιωθεί όλα τα συστατικά.

Κέικ με μπανάνα και κανέλα

8

Υλικά	Μεγάλο
Βούτυρο	115 γρ.
Σιρόπι μελάσας	200 γρ.
Μαύρη ζάχαρη	50 γρ.
Λευκό αλεύρι για όλες τις χρήσεις	280 γρ.
Μπέικιν πάουντερ	2 κουτ. γλυκού
Μαγειρική σόδα	1 κουτ. γλυκού
Τριμμένη κανέλα	½ κουτ. γλυκού
Ξεφλουδισμένες ώριμες μπανάνες	200 γρ.
Αβγά	2
Κρέμα γάλακτος	85 γρ.
Γάλα	60 ml

- 1 Βάλτε το βούτυρο, το σιρόπι και τη ζάχαρη σε ένα κατσαρολάκι και ζεστάνετε σε χαμηλή φωτιά μέχρι να λειώσει η ζάχαρη, ανακατεύοντας κάτω-κάπου. Αφήστε το μείγμα να κρυώσει ελαφρώς και, στη συνέχεια, αδειάστε το στη φόρμα ψωμιού.
- 2 Πολτοποιήστε τις μπανάνες και προσθέστε τις στη φόρμα ψωμιού μαζί με τα αυγά, την κρέμα γάλακτος και το γάλα.
- 3 Κοσκινίστε μαζί το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη μαγειρική σόδα και την κανέλα. Στη συνέχεια προσθέστε το μείγμα στη φόρμα.

Παραλλαγή:

Για να φτιάξετε κέικ με μπανάνα, χουρμάδες και καρύδια προσθέστε 40 γρ. ψιλοκομμένους χουρμάδες και 40 γρ. ψιλοκομμένα καρύδια, αφού καθαρίσετε τα τοιχώματα της φόρμας 6 λεπτά μετά την έναρξη του προγράμματος.

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Παραδοσιακό κέικ Καραϊβικής

8

Υλικά	Μεγάλο
Βούτυρο, λιωμένο	50 γρ.
Γάλα	170 ml
Αβγά, ελαφρώς χτυπημένα	2
Αλεύρι για όλες τις χρήσεις	280 γρ.
Μπέικιν πάουντερ	1 κουτ. σούπας
Αλάτι	Μια πρέζα
Ζάχαρη άχνη	115 γρ.
Αποξηραμένη καρύδα	25 γρ.
Έτοιμα προς κατανάλωση, αποξηραμένα εξωτικά φρούτα, χοντροκομμένα	75 γρ.

- 1 Βάλτε το λιωμένο βούτυρο, το γάλα και τα αβγά στη φόρμα του ψωμιού.
- 2 Κοσκινίστε μαζί το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι. Προσθέστε τη ζάχαρη άχνη, την αποξηραμένη καρύδα και τα εξωτικά φρούτα. Προσθέστε όλα τα υλικά στη φόρμα ψωμιού.

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Οι παρακάτω συνταγές στις οποίες χρησιμοποιούνται διάφορα είδη ζύμης και αλευριού χωρίς γλουτένη έχουν δοκιμασθεί και ελεγχθεί στον αρτοποιητή BM450. Η παρασκευή ψωμιού χωρίς γλουτένη είναι διαφορετική από το ψήσιμο κανονικού ψωμιού με σιτάλευρο, γι' αυτό δώστε προσοχή και ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες: -

- Είναι σημαντικό να αποφευχθεί η ανάμειξη με άλευρα τα οποία περιέχουν γλουτένη, ιδιαίτερα εάν το ψωμί χωρίς γλουτένη είναι απαραίτητο για λόγους υγείας. Ίσως θα έπρεπε να αγοράσετε μια δεύτερη φόρμα εάν παρασκευάζετε και κανονικά ψωμιά στο μηχάνημα. Διαφορετικά φροντίστε μεταξύ των χρήσεων να καθαρίζετε επιμελώς τη φόρμα, τα σύνεργα και τον υπόλοιπο εξοπλισμό.
- Για καλύτερα αποτελέσματα ζυγίζετε όλα τα υλικά συμπεριλαμβανομένου του νερού.
- Οι ζύμες χωρίς γλουτένη σχηματίζουν ένα παχύ μείγμα χυλού/κέικ αντί για την μπάλα ζύμης που προκύπτει από το παραδοσιακό ψήσιμο. Είναι σημαντικό να καθαρίζετε τη φόρμα κατά τη διάρκεια του σταδίου ζυμώματος για να βεβαιωθείτε ότι όλα τα συστατικά έχουν αφομοιωθεί πλήρως.
- Οι περισσότερες ζύμες χωρίς γλουτένη περιέχουν μαγιά η οποία δεν περιέχει γλουτένη. Εάν χρησιμοποιείτε άλλες μάγκες μαγιάς, είναι σημαντικό να συμβουλευέστε τον κατασκευαστή για να βεβαιωθείτε πως δεν περιέχουν γλουτένη.
- Οι ζύμες χωρίς γλουτένη όπως η Glutafin, η Trufree και η Juvela διατίθενται στα φαρμακεία με συνταγή ιατρού και προσφέρονται επίσης και από ορισμένα καταστήματα υγιεινών τροφών.
- Στις περισσότερες ζύμες, στη λίστα των συστατικών περιλαμβάνεται το ξανθανικό κόμμι και το κόμμι γκουάρ. Πρόκειται για κρεμώδεις σκόνες οι οποίες ενδυναμώνουν τη δομή και βοηθούν το ψωμί να φουσκώσει και να σταθεροποιηθεί κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Το κόμμι γκουάρ είναι πλούσιο σε ίνες και ενδέχεται να έχει καθαριστικό αποτέλεσμα για άτομα με ευαίσθητο πεπτικό σύστημα.
- Αφαιρέστε τη φόρμα του ψωμιού από το μηχάνημα αμέσως μετά την ολοκλήρωση του κύκλου ψησίματος. Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας. Αφήστε το ψωμί στη φόρμα για 5 λεπτά περίπου προτού το βγάλετε και το τοποθετήσετε σε σχάρα για να κρυώσει.
- Είναι φυσιολογικό το ψωμί χωρίς γλουτένη να είναι βαρύ, κάπως «σφιχτό» και με πιο χλωμό χρώμα κόρας σε σχέση με το κανονικό ψωμί. Το αποτέλεσμα ενδέχεται να ποικίλλει ανάλογα με τα έτοιμα μείγματα ή τα άλευρα χωρίς γλουτένη που χρησιμοποιείτε.
- Το ψωμί πρέπει να φυλαχθεί σε δροσερό και ξηρό μέρος και να καταναλωθεί εντός 2 ημερών ή να κοπεί σε φέτες και να διατηρηθεί στην κατάψυξη.
- Μην χρησιμοποιείτε τον χρονοδιακόπτη καθυστέρησης κατά την παρασκευή ψωμιού χωρίς γλουτένη, καθώς ορισμένα από τα συστατικά είναι αλλοιώσιμα και ενδέχεται να καταστραφούν.

Συνταγές για ζύμη ψωμιού χωρίς γλουτένη

9

- 1 Αφαιρέστε τη φόρμα ψωμιού από τον αρτοποιητή και προσαρμόστε το εξάρτημα ζυμώματος.
- 2 Ρίξτε νερό μέσα στη φόρμα ψωμιού και προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά με τη σειρά που αναφέρονται σε κάθε συνταγή.
- 3 Τοποθετήστε και ασφαλίστε τη φόρμα ψωμιού μέσα στον αρτοποιητή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 9 ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ. Στη συνέχεια, πατήστε 'Start' (Έναρξη).
- 4 Μετά από 5 λεπτά ανάμειξης, καθαρίστε το μπολ με μια πλαστική σπάτουλα για να βεβαιωθείτε ότι έχουν αφομοιωθεί όλα τα συστατικά.
- 5 Στο τέλος του κύκλου ψησίματος, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε τη φόρμα ψωμιού χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου. Αναποδογυρίστε πάνω σε μια σχάρα.

Απλό λευκό ψωμί – Ζύμες

9

Υλικά	Ψωμί Glutafin	Ζύμη χωρίς γλουτένη Juvela
Νερό	450 ml	400 ml
Ηλιέλαιο	3 κουτ. σούπας	2 κουτ. σούπας
Ζύμη ψωμιού χωρίς γλουτένη	500 γρ.	500 γρ.
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	2 κουτ. γλυκού	2 κουτ. γλυκού

Σημείωση: Εάν επιτρέπεται, προσθέστε 4 κουτ. γλυκού αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη για πιο σκουρόχρωμη κόρα.

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Συνταγές για ζύμη ψωμιού χωρίς γλουτένη

9

- 1 Αφαιρέστε τη φόρμα ψωμιού από τον παρασκευαστή ψωμιού και προσαρμόστε το εξάρτημα ζυμώματος.
- 2 Ρίξτε νερό μέσα στη φόρμα ψωμιού και προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά με τη σειρά που αναφέρονται σε κάθε συνταγή.
- 3 Τοποθετήστε και ασφαλίστε τη φόρμα ψωμιού μέσα στον αρτοποιητή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 9 ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ. Στη συνέχεια, πατήστε 'Start' (Έναρξη).
- 4 Μετά από 5 λεπτά ανάμειξης, καθαρίστε το μπολ με μια πλαστική σπάτουλα για να βεβαιωθείτε ότι έχουν αφομοιωθεί όλα τα συστατικά.
- 5 Στο τέλος του κύκλου ψησίματος, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε τη φόρμα ψωμιού χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου. Αναποδογυρίστε πάνω σε μια σχάρα.

Απλό ψωμί χωρίς γλουτένη 1

9

Υλικά	Ποσότητα
Νερό	410 ml
Αβγά	160 γρ.
Ηλιέλαιο (ή άλλο φυτικό έλαιο)	45 ml
Ξύδι από μηλίτη	5 ml
Λευκό ρυζάλευρο	330 γρ.
Αλεύρι ταπιόκας	85 γρ.
Πατατάλευρο	85 γρ.
Ξανθανικό κόμμι	2 κουτ. γλυκού
Αλάτι	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	25 γρ.
Μαγιά	1 ½ κουτ. γλυκού

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Απλό ψωμί χωρίς γλουτένη 2 9	
Υλικά	Ποσότητα
Νερό	410 ml
Αβγά	160 γρ.
Ηλιέλαιο (ή άλλο φυτικό έλαιο)	45 ml
Ξύδι από μηλίτη	5 ml
Λευκό ρυζάλευρο	260 γρ.
Καστανό ρυζάλευρο	65 γρ.
Ρεβιθάλευρο	65 γρ.
Κορν-φλάουρ ή πατατάλευρο	110 γρ.
Ξανθανικό κόμμι	2 κουτ. γλυκού
Αλάτι	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	25 γρ.
Μαγιά	1 ½ κουτ. γλυκού

Σημείωση: Με τις δύο αυτές συνταγές παρασκευάζετε επίπεδη φρατζόλα με ελαφρώς αφράτη ψίχα.

Παραλλαγές των δύο συνταγών

Πολύσπορο ψωμί Προσθέστε στα άλλα συστατικά		Γλυκό ψωμί με φρούτα Αφήστε το μείγμα να ζυμωθεί για 10 λεπτά και στη συνέχεια προσθέστε	
Σπόροι κολοκύθας	3 κουτ. γλυκού	Ξανθές σταφίδες	40 γρ.
Ηλιόσποροι	3 κουτ. γλυκού	Σταφίδες	40 γρ.
Σπόροι παπαρούνας	2 κουτ. γλυκού	Φραγκοστάφυλα	40 γρ.
Σουσάμι	2 κουτ. γλυκού		

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml
κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Κρουασάν

10

Υλικά	Για 18 κρουασάν	Για 12 κρουασάν
Ημιαποβουτυρωμένο γάλα	230 ml	150 ml
Αβγό	1	1
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	500 γρ.	350 γρ.
Αλάτι	1 ½ κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	4 κουτ. γλυκού	1 κουτ. σούπας
Βούτυρο	25 γρ. και 250 γρ. μαλακωμένο	25 γρ. και 175 γρ. μαλακωμένο
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 ½ κουτ. γλυκού	1 ½ κουτ. γλυκού
Για το γλάσο:		
Κρόκος αβγού	2	1
Γάλα	2 κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας

- 1 Αφαιρέστε τη φόρμα ψωμιού από τη συσκευή και προσαρμόστε το εξάρτημα ζυμώματος.
- 2 Ρίξτε το γάλα μέσα στη φόρμα ψωμιού. Προσθέστε το αβγό. Πασπαλίστε με το αλεύρι, φροντίζοντας να καλύψει τα υγρά.
- 3 Προσθέστε το αλάτι, τη ζάχαρη και 25 γρ. βούτυρο. Φτιάξτε μια τρύπα στο κέντρο του αλευριού, η οποία όμως να μη φτάνει μέχρι το υγρό, και προσθέστε τη μαγιά.
- 4 Τοποθετήστε και ασφαλίστε τη φόρμα ψωμιού μέσα στον αρτοποιητή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 10 ZYMH. Πατήστε Έναρξη. Εν τω μεταξύ, με το μαλακωμένο βούτυρο φτιάξτε ένα ορθογώνιο πάχους 2 εκ.
- 5 Αφού ολοκληρωθεί ο κύκλος, αναποδογυρίστε τη ζύμη πάνω σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια και ζυμώστε ελαφρά. Ανοίξτε τη ζύμη σε ένα μακρόστενο κομμάτι δύο φορές μακρύτερο από το βούτυρο και απλώστε το ελαφρά. Βάλτε το βούτυρο στο ένα μέρος, διπλώστε τη ζύμη και κλείστε τις άκρες για να μείνει μέσα το βούτυρο.
- 6 Τυλίξτε σε ένα ορθογώνιο πάχους 2 εκ., με μήκος δύο φορές το πλάτος του. Διπλώστε το κάτω τρίτο προς τα πάνω και το επάνω τρίτο προς τα κάτω και ενώστε. Τυλίξτε σε διαφανή μεμβράνη και βάλτε το στο ψυγείο για 20 λεπτά. Επαναλάβετε τη διαδικασία δύο φορές ακόμη αναποδογυρίζοντας τη ζύμη κατά 90° κάθε φορά.
- 7 Τυλίξτε σε ορθογώνιο διαστάσεων 30 x 52 εκ. Κόψτε στη μέση κατά μήκος και, στη συνέχεια, σταυρώστε σε όμοια τρίγωνα με βάση μήκους 15 εκ., αφαιρώντας τα υπολείμματα ζύμης σε κάθε άκρο.

- 8 Τυλίξτε χαλαρά κάθε τρίγωνο από τη βάση των 15 εκ. προς την κορυφή, τελειώνοντας με τη «μύτη» του τριγώνου από κάτω. Δώστε σχήμα μισοφέγγαρου. Τοποθετήστε σε δύο λαδόκολλες που δεν θα εφάπτονται.
- 9 Καλύψτε με ελαφρώς λαδωμένη διαφανή μεμβράνη και αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σε ζεστό μέρος για περίπου 30 λεπτά ή μέχρι να διπλασιαστεί σε όγκο. Εν τω μεταξύ προθερμάνετε το φούρνο στους 200°C/το φούρνο αερίου στο 6.
- 10 Αναμείξτε τον κρόκο αβγού και το γάλα και απλώστε το γλάσο επάνω από τα κρουασάν. Ψήστε για 15-20 λεπτά έως ότου γίνουν τραγανά και ροδίσουν. Τοποθετήστε τα σε μια σχάρα για να κρυώσουν.

Παραλλαγή

Για κρουασάν σοκολάτας, βάλτε ένα κομματάκι σοκολάτας ή 10 ml (2 κουτ. γλυκού) τριμμένη σοκολάτα στο πλατύ τελείωμα της ζύμης προτού δώσετε σχήμα, φροντίζοντας να παραμείνει μέσα όταν τυλίξετε το κρουασάν.

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Υλικά	Για 6 ψωμάκια	Για 3 ψωμάκια
Νερό	180 ml	90 ml
Φυσικό γιαούρτι	6 κουτ. σούπας	3 κουτ. σούπας
Λιωμένο βούτυρο, γκι ή ελαιόλαδο	2 κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	450 γρ.	225 γρ.
Αλάτι	1 ½ κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	2 κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Βούτυρο	25 γρ.	25 γρ.
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	1 ½ κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Λιωμένο βούτυρο ή γκι για επάλειψη	6 κουτ. σούπας	3 κουτ. σούπας

- 1 Αφαιρέστε τη φόρμα ψωμιού από τη συσκευή και προσαρμόστε το εξάρτημα ζυμώματος.
- 2 Βάλτε το νερό, το γιαούρτι, το λιωμένο βούτυρο, το γκι ή το λάδι στη φόρμα του ψωμιού. Στη συνέχεια, προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά εκτός από τη μαγιά.
- 3 Φτιάξτε μια τρύπα στο κέντρο του αλευριού, η οποία όμως να μη φτάνει μέχρι το υγρό, και προσθέστε τη μαγιά.
- 4 Τοποθετήστε και ασφαλίστε τη φόρμα ψωμιού μέσα στον αρτοποιητή. Επιλέξτε το πρόγραμμα **10 ZYMH** από το **MENΟΥ**. Πατήστε Έναρξη.
- 5 Λίγο πριν το τέλος του κύκλου τοποθετήστε 3 λαδόκολλες στο φούρνο και προθερμάνετε τον στην υψηλότερη θερμοκρασία. Αφού ολοκληρωθεί ο κύκλος, αναποδογυρίστε τη ζύμη πάνω σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια. Ζυμώστε ελαφρά τη ζύμη, χωρίστε την σε 3 ίσα μέρη και πλάστε την σε μπαλάκια.
- 6 Ανοίξτε τη ζύμη σε σχήματα οβάλ μήκους 25 εκ. περίπου και πλάτους 13 εκ. Προθερμάνετε το γκριλ. Τοποθετήστε το ψωμί ναν στις προθερμασμένες λαδόκολλες και ψήστε για 4-5 λεπτά, έως ότου φουσκώσει. Βγάλτε το από το φούρνο και τοποθετήστε το κάτω από το προθερμασμένο γκριλ έως ότου ροδίσει ελαφρά και φουσκώσει.
- 7 Αλείψτε με λιωμένο βούτυρο ή γκι και σερβίρετε ζεστό

Παραλλαγές

Προσθέστε στο αλεύρι από 5 ml (1 κουτ. γλυκού) τριμμένο κορίανδρο και κύμινο για πικάντικο ψωμί ναν. Για να παρασκευάσετε ψωμί ναν ολικής αλέσεως, αντικαταστήστε το 50% του αλευριού για λευκό ψωμί με αλεύρι ολικής αλέσεως.

Εάν θέλετε να δώσετε μια διαφορετική γευστική διάσταση, μπορείτε να προσθέσετε μία σκελίδα λιωμένο σκόρδο και /ή λίγο φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι. Το μαύρο πιπέρι μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί ως τελικό πασπάλισμα μετά την επάλειψη με λιωμένο βούτυρο ή γκι.

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Κύκλος μαρμελάδας

Διάρκεια: 1 ώρα και 25 λεπτά

- Σε όλη τη διάρκεια του κύκλου μαρμελάδας το εξάρτημα ζυμώματος θα ανακατεύει τα υλικά.
- Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα ώριμα φρούτα και κόβετε τα μεγάλα φρούτα στα δύο ή στα τέσσερα.
- Χρησιμοποιείτε ειδική ζάχαρη για μαρμελάδα με πρόσθετη πηκτίνη για να πετύχετε ικανοποιητική σύνθεση.
- Εάν χρησιμοποιείτε φρούτα με χαμηλό επίπεδο πηκτίνης, καλύτερα να προσθέσετε 5-10 ml (1-2 κουτ. γλυκού) χυμό λεμονιού.
- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να βγάλετε τη φόρμα ψωμιού από το φούρνο, καθώς θα είναι καυτή.
- Πρέπει να είστε παρόντες καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος για να ρίχνετε μια ματιά στη μαρμελάδα που βράζει έτσι ώστε να αποφύγετε το ενδεχόμενο υπερχέιλισης και, αν χρειαστεί, να ανακατεύετε περιστασιακά τη μαρμελάδα.
- Μεταφέρετε τη μαρμελάδα σε αποστειρωμένο δοχείο, κλείστε ερμητικά και κολλήστε ετικέτα.

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Μαρμελάδα βερίκοκο

12

Υλικά	Για 350 γρ. μαρμελάδα
Φρέσκα ώριμα βερίκοκα	250 γρ.
Χυμός λεμονιού	2 κουτ. γλυκού
Νερό	1 κουτ. σούπας
Ειδική ζάχαρη με πηκτίνη	250 γρ.
Βούτυρο	15 γρ.

- 1 Αφαιρέστε τη φόρμα ψωμιού από τη συσκευή και προσαρμόστε το εξάρτημα ζυμώματος. Κόψτε τα βερίκοκα στη μέση και αφαιρέστε τα κουκούτσια. Κόψτε κάθε κομμάτι στα τέσσερα και τοποθετήστε τα στη φόρμα ψωμιού. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
- 2 Τοποθετήστε και ασφαλίστε τη φόρμα ψωμιού μέσα στον αρτοποιητή. Κλείστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα 12.
- 3 Αφήστε τη συσκευή να αναμείξει τα υλικά για 15 λεπτά και, στη συνέχεια, και εάν είναι απαραίτητο, καθαρίστε τα τοιχώματα της φόρμας με μια ξύλινη κουτάλα από ζάχαρη που έχει κολλήσει. Να είστε προσεκτικοί γιατί η φόρμα ψωμιού είναι καυτή.
- 4 Στο τέλος του κύκλου, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε τη φόρμα ψωμιού χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου.
Αδειάστε προσεκτικά τη μαρμελάδα σε αποστειρωμένο βάζο, κλείστε το ερμητικά και κολλήστε ετικέτα.

Παραλλαγή:

Μπορείτε να αντικαταστήσετε τα βερίκοκα με δαμάσκηνα.

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Μαρμελάδα με καλοκαιρινά φρούτα

12

Υλικά	Για 450 γρ. μαρμελάδα
Φράουλες	115 γρ.
Σμέουρα	115 γρ.
Βατόμουρα	75 γρ.
Χυμός λεμονιού	1 κουτ. γλυκού
Ειδική ζάχαρη με πηκτίνη	300 γρ.
Βούτυρο	15 γρ.

- 1 Αφαιρέστε τη φόρμα ψωμιού από τη συσκευή και προσαρμόστε το εξάρτημα ζυμώματος. Κόψτε τις φράουλες στη μέση, εάν είναι μεγάλες, και τοποθετήστε τις μέσα στη φόρμα ψωμιού μαζί με τα σμέουρα και τα βατόμουρα. Προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά.
- 2 Τοποθετήστε και ασφαλίστε τη φόρμα ψωμιού μέσα στον αρτοποιητή. Κλείστε το καπάκι και επιλέξτε το πρόγραμμα 12.
- 3 Στο τέλος του κύκλου, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφαιρέστε τη φόρμα ψωμιού χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου.
Αδειάστε προσεκτικά τη μαρμελάδα σε αποστειρωμένο βάζο, κλείστε το ερμητικά και κολλήστε ετικέτα.

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Πίτσα
13

Υλικά	Για 2 πίτσες 30 εκ.	Για 1 πίτσα 30 εκ.
Νερό	250 ml	140 ml
Ελαιόλαδο	1 κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	450 γρ.	225 γρ.
Αλάτι	1 ½ κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	1 κουτ. γλυκού	½ κουτ. γλυκού
Ξηρή μαργά που αναμειγνύεται εύκολα	1 κουτ. γλυκού	½ κουτ. γλυκού
Για το γαρνίρισμα:		
Πολτός λιαστής ντομάτας	8 κουτ. σούπας	4 κουτ. σούπας
Αποξηραμένη ρίγανη	2 κουτ. γλυκού	1 κουτ. γλυκού
Φέτες τυριού μοτσαρέλα	280 γρ.	140 γρ.
Φρέσκα ντοματάκια, χοντροκομμένα	8	4
Κίτρινη πιπεριά χωρίς τα κουκούτσια και κομμένη σε λεπτές λωρίδες	1	½
Πράσινη πιπεριά χωρίς τα κουκούτσια και κομμένη σε λεπτές λωρίδες	1	½
Ψιλοκομμένα μανιτάρια	100 γρ.	50 γρ.
Τυρί ντολτσελάτε κομμένο σε μικρά κομμάτια	100 γρ.	50 γρ.

Πίτσα

13

Υλικά	Για 2 πίτσες 30 εκ.	Για 1 πίτσα 30 εκ.
Ζαμπόν Πάρμας σε κομμάτια	100 γρ.	50 γρ.
Φρεσκοτριμμένη παρμεζάνα	50 γρ.	25 γρ.
Φύλλα φρέσκου βασιλικού	12	6
Αλάτι και φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι		
Ελαιόλαδο	2 κουτ. σούπας	1 κουτ. σούπας

- 1 Αφαιρέστε τη φόρμα ψωμιού από τον αρτοποιητή και προσαρμόστε το εξάρτημα ζυμώματος.
- 2 Ρίξτε το νερό και το ελαιόλαδο μέσα στη φόρμα ψωμιού. Προσθέστε το αλεύρι, το αλάτι και τη ζάχαρη.
- 3 Φτιάξτε μια τρύπα στο κέντρο του αλευριού, η οποία όμως να μη φτάνει μέχρι το υγρό, και προσθέστε τη μαγιά.
- 4 Τοποθετήστε και ασφαλίστε τη φόρμα ψωμιού μέσα στον αρτοποιητή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 13 ΖΥΜΗ ΠΙΤΣΑΣ από το MENOY. Πατήστε Έναρξη. Βουτυρώστε ελαφρώς μια φόρμα πίτσας ή μια λαδόκολλα.
- 5 Αφού ολοκληρωθεί ο κύκλος, αναποδογυρίστε τη ζύμη πάνω σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια. Ζυμώστε ελαφρά τη ζύμη. Ανοίξτε τη ζύμη σε κυκλικό σχήμα 30 εκ. και βάλτε την στην φόρμα ή στη λαδόκολλα που έχετε ετοιμάσει.
- 6 Προθερμάνετε το φούρνο στους 220°C/το φούρνο αερίου στο 7. Αλείψτε τον πολτό λιαστής ντομάτας στη βάση της πίτσας. Πασπαλίστε με ρίγανη και καλύψτε με τα δύο τρίτα της μοτσαρέλας.
- 7 Γαρνίρετε με τις ντομάτες, τις πιπεριές, ταμανιτάρια, το τυρί ντολτσελάτε, το ζαμπόν Πάρμας, την υπόλοιπη μοτσαρέλα, την παρμεζάνα και τα φύλλα βασιλικού. Αλατοπιπερώστε και περιχύστε με ελαιόλαδο.
- 8 Ψήστε για 18-20 λεπτά ή έως ότου ροδίσει και σερβίρετε αμέσως.

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

- Ο αροτοποιητής σας διαθέτει έναν επιπλέον κύκλο ταχείας παρασκευής ψωμιού που ζυμώνει, φουσκώνει και ψήνει μια πεντανόστιμη φρατζόλα ψωμιού σε 1 μόνον ώρα. Για βέλτιστα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες.
- Χρησιμοποιείτε χλιαρό υγρό για να επιταχύνετε τη διαδικασία φουσκώματος (32-35°C είναι η ιδανική θερμοκρασία). Εάν χρησιμοποιήσετε κρύο νερό, η φρατζόλα θα είναι μικρότερη, ενώ εάν χρησιμοποιήσετε καυτό νερό η μαγιά θα χαλάσει. Για βέλτιστα αποτελέσματα μετρήστε τη θερμοκρασία του νερού με θερμομέτρο ή αναμείξτε 25% βραστό νερό με 75% κρύο νερό.
- Οι συνταγές ψωμιού πρέπει να περιέχουν τουλάχιστον 65% λευκό αλεύρι σε αυτόν τον κύκλο. Τα ψωμιά που παρασκευάζονται εξ ολοκλήρου από αλεύρι ολικής αλέσεως είναι κατώτερης ποιότητας, καθώς η ζύμη δεν έχει αρκετό χρόνο για να φουσκώσει.
- Μειώστε την ποσότητα αλατιού για τα ψωμιά που παρασκευάζετε σε αυτό τον κύκλο, καθώς το αλάτι επιβραδύνει τη δράση της μαγιάς. Μην καταργήσετε, όμως, εντελώς το αλάτι καθώς είναι απαραίτητο για τη γεύση και την υφή του ψωμιού. Χρησιμοποιείτε 5 ml (1 κουτ. γλυκού) αλάτι σε 600 γρ. αλεύρι.
- Αυξήστε την ποσότητα μαγιάς σε αυτό τον κύκλο για να φουσκώσει γρήγορα το ψωμί. Χρησιμοποιήστε 15-20 ml (3-4 κουτ. γλυκού) ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα.
- Εάν θέλετε να παρασκευάσετε πολλές φρατζόλες διαδοχικά σε αυτό τον κύκλο, αφήστε ανοικτό το καπάκι και απενεργοποιήστε τη συσκευή για 30 λεπτά μετά από κάθε φρατζόλα. Με τον τρόπο αυτό, ο αισθητήρας θερμοκρασίας που υπάρχει μέσα στη συσκευή θα λειτουργεί με μεγαλύτερη ακρίβεια, κάτι που είναι πολύ σημαντικό κατά τον κύκλο ταχείας παρασκευής ψωμιού.
- Τα ψωμιά που παρασκευάζονται σε αυτό τον κύκλο δεν φουσκώνουν όσο οι φρατζόλες που παρασκευάζετε σε άλλες ρυθμίσεις. Είναι φυσιολογικό οι φρατζόλες αυτές να έχουν μαλακότερη κόρα και πιο πυκνή υφή.

Λευκό χωριάτικο ψωμί



Υλικά	Μεγάλο
Ημιαποβουτυρωμένο γάλα, χλιαρό	230 ml
Νερό, χλιαρό	180 ml
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	450 γρ.
Αλεύρι για ψωμί ολικής αλέσεως	150 γρ.
Αλάτι	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	4 κουτ. γλυκού
Βούτυρο	25 γρ.
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	4 κουτ. γλυκού

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Ψωμί με καρότο και κόλιανδρο



Υλικά	Μεγάλο
Φρεσκοτριμμένο καρότο, σε θερμοκρασία δωματίου	235 γρ.
Νερό, χλιαρό	280 ml
Ηλιέλαιο	2 κουτ. σούπας
Φρεσκοκομμένο κόλιανδρο	4 κουτ. γλυκού
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	600 γρ.
Τριμμένο κόλιανδρο	2 κουτ. γλυκού
Αλάτι	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	5 κουτ. γλυκού
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	4 κουτ. γλυκού

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Ψωμί με καραμελωμένα κρεμμύδια



Υλικά	Μεγάλο
Βούτυρο	50 γρ.
Μεγάλο κρεμμύδι, ψιλοκομμένο	1
Ημιαποβουτυρωμένο γάλα, χλιαρό	350 ml
Αλεύκαστο αλεύρι για λευκό ψωμί	530 γρ.
Αλεύρι για ψωμί ολικής αλέσεως	70 γρ.
Αλάτι	1 κουτ. γλυκού
Ζάχαρη	4 κουτ. γλυκού
Φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι	1 κουτ. γλυκού
Ξηρή μαγιά που αναμειγνύεται εύκολα	4 κουτ. γλυκού

- 1 Λιώστε το βούτυρο σε ένα τηγάνι και σοτάρετε τα κρεμμύδια σε χαμηλή φωτιά μέχρι να ροδίσουν. Κατεβάστε τα από τη φωτιά. Προσθέστε το γάλα.

κουτ. γλυκού = κουταλάκι του γλυκού των 5 ml

κουτ. σούπας = κουταλιά της σούπας των 15 ml

Το βασικό υλικό για την παρασκευή του ψωμιού είναι το αλεύρι. Επομένως, η σωστή επιλογή αλευριού αποτελεί το βασικό παράγοντα για ένα πετυχημένο καρβέλι.

Αλεύρια σιταριού

Τα καλύτερα καρβέλια παρασκευάζονται από αλεύρια σιταριού. Το σιτάρι αποτελείται από ένα εξωτερικό κέλυφος, που συχνά αναφέρεται ως πίτουρο, και έναν εσωτερικό πυρήνα, ο οποίος περιέχει το φύτρο και το ενδοσπέρμιο. Η πρωτεΐνη εντός του ενδοσπερμίου, όταν αναμιχθεί με νερό, σχηματίζει τη γλουτένη. Η γλουτένη τεντώνεται σαν ελαστικό και τα αέρια που αναδίδει η μαγιά κατά τη διάρκεια της ζύμωσης παγιδεύονται, πράγμα που κάνει τη ζύμη να φουσκώνει.

Λευκά αλεύρια

Στα αλεύρια αυτά έχει αφαιρεθεί το εξωτερικό πίτουρο και το φύτρο, αφήνοντας μόνο το ενδοσπέρμιο το οποίο αλέθεται σε λευκό αλεύρι. Είναι απαραίτητο να χρησιμοποιείτε δυνατό λευκό αλεύρι ή λευκό αλεύρι αρτοποιίας, διότι έχει υψηλότερο επίπεδο πρωτεΐνης, πράγμα απαραίτητο για το σχηματισμό της γλουτένης. Μη χρησιμοποιείτε απλό λευκό αλεύρι ή αλεύρι που φουσκώνει μόνο του για να φτιάξετε στον αρτοποιητή ψωμιά που φουσκώνουν με μαγιά, διότι τα καρβέλια που θα παρασκευαστούν θα είναι κατώτερης ποιότητας. Διατίθενται αρκετές μάρκες λευκού αλευριού αρτοποιίας. Χρησιμοποιήστε μία μάρκα καλής ποιότητας, κατά προτίμηση αλέγκαστου αλευριού, για να έχετε βέλτιστα αποτελέσματα.

Αλεύρια ολικής άλεσης

Τα αλεύρια ολικής άλεσης συμπεριλαμβάνουν το πίτουρο και το φύτρο, πράγμα που δίνει στο αλεύρι μια πιο 'γεμάτη' γεύση και μια πιο σκληρή υφή στο καρβέλι. Όπως και προηγουμένως, πρέπει να χρησιμοποιείτε δυνατό αλεύρι ολικής άλεσης ή αλεύρι ολικής άλεσης αρτοποιίας. Τα καρβέλια που παρασκευάζονται με αλεύρι ολικής άλεσης 100% είναι πιο σφικτά από τα λευκά καρβέλια. Το πίτουρο που υπάρχει στο αλεύρι αναστέλλει την απελευθέρωση της γλουτένης με αποτέλεσμα οι ζύμες ολικής άλεσης να διογκώνονται πιο αργά. Χρησιμοποιήστε τα ειδικά προγράμματα ολικής άλεσης για να αφήσετε το απαραίτητο χρονικό περιθώριο για τη διόγκωση του ψωμιού. Για ελαφρύτερο καρβέλι, αντικαταστήστε ένα μέρος της ποσότητας του αλευριού ολικής άλεσης με λευκό αλεύρι αρτοποιίας. Μπορείτε να παρασκευάσετε γρήγορα ένα καρβέλι ολικής άλεσης χρησιμοποιώντας τη ρύθμιση ολικής άλεσης, ταχείας παρασκευής.

Δυνατό μαύρο αλεύρι

Το αλεύρι αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με λευκό αλεύρι, ή μόνο του. Αυτό το αλεύρι περιέχει περίπου το 80-90% του πυρήνα σταριού και κατά συνέπεια παράγει ελαφρύτερο καρβέλι το οποίο όμως είναι εξίσου γευστικό. Δοκιμάστε να χρησιμοποιήσετε το αλεύρι αυτό στον κύκλο Απλό λευκό, αντικαθιστώντας το 50% του δυνατού λευκού αλευριού με δυνατό μαύρο αλεύρι. Μπορεί να χρειαστεί να προσθέσετε λίγο επιπλέον υγρό.

Αλεύρι αρτοποιίας τύπου "Granary"

Το αλεύρι αυτό είναι ένας συνδυασμός από λευκό αλεύρι, αλεύρι ολικής άλεσης και αλεύρι σίκαλης αναμιγμένα με βυνούχους σπόρους ολικής άλεσης, πράγμα που κάνει το ψωμί πιο γευστικό και του προσφέρει ιδιαίτερη υφή. Χρησιμοποιήστε το μόνο του ή σε συνδυασμό με δυνατό λευκό αλεύρι.

Αλεύρια που δεν παρασκευάζονται από σιτάρι

Άλλα αλεύρια όπως το αλεύρι σίκαλης μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε συνδυασμό με λευκά και ολικής άλεσης αλεύρια για να παρασκευάσετε παραδοσιακά ψωμιά όπως το σικαλόψωμο ή το κριθαρόψωμο. Η προσθήκη ακόμη και μιας μικρής ποσότητας ενός τέτοιου αλευριού δίνει μια ξεχωριστή αφάδα στο καρβέλι. Μην τα χρησιμοποιείτε μόνο τους, διότι η ζύμη θα είναι κολλώδης, πράγμα που θα έχει ως αποτέλεσμα ένα σφικτό, βαρύ καρβέλι. Άλλα σιτηρά όπως το κεχρί, το κριθάρι, το φαγόπυρο, το καλαμποκάλευρο και το αλεύρι βρώμης έχουν λίγες πρωτεΐνες και για το λόγο αυτό δεν σχηματίζουν τη γλουτένη που απαιτείται για να παρασκευάσετε παραδοσιακό καρβέλι.

Τα αλεύρια αυτά μπορούν να χρησιμοποιηθούν με επιτυχία σε μικρές ποσότητες. Δοκιμάστε να αντικαταστήσετε το 10-20% της ποσότητας του λευκού αλευριού αρτοποιίας με οποιοδήποτε από αυτά τα εναλλακτικά αλεύρια.

Αλάτι

Μια μικρή ποσότητα αλατιού είναι απαραίτητη για την παρασκευή του ψωμιού διότι απαιτείται για τη δημιουργία της ζύμης και δίνει γεύση. Χρησιμοποιήστε φιλό αλάτι μαγειρικής ή θαλάσσης και όχι αλάτι αλεσμένο σε χοντρούς κόκκους, το οποίο είναι καλύτερα να το πασπαλίζετε σε ψωμάκια που πλάσατε με το χέρι για να τους δώσετε πιο τραγανιστή υφή. Είναι καλύτερα να αποφεύγετε τα υποκατάστατα με χαμηλή περιεκτικότητα άλατος διότι τα περισσότερα από αυτά δεν περιέχουν νάτριο.

- Το αλάτι ενισχύει τη δομή της γλουτένης και κάνει τη ζύμη πιο ελαστική.
- Το αλάτι αναστέλλει την ανάπτυξη της μαγιάς, πράγμα που αποτρέπει την υπερδιόγκωση και την καθίζηση της ζύμης.
- Η υπερβολική ποσότητα αλατιού δεν επιτρέπει την επαρκή διόγκωση της ζύμης.

Γλυκαντικές ουσίες

Χρησιμοποιήστε άσπρη ή μαύρη ζάχαρη, μέλι, εκχύλισμα βύνης, σιρόπι σφενδάμνου ή μελάσα.

- Η ζάχαρη και οι υγρές γλυκαντικές ουσίες συνεισφέρουν στο χρώμα του ψωμιού, βοηθώντας να πετύχετε χρυσαφένιο φινίρισμα στην κρούστα.
- Η ζάχαρη προσελκύει την υγρασία, πράγμα που ενισχύει τις ιδιότητες του καρβελιού όσον αφορά στη συντήρησή του.
- Η ζάχαρη παρέχει τροφή για τη μαγιά, εάν και αυτό δεν είναι απαραίτητο, καθώς οι νέοι τύποι στεγνής μαγιάς έχουν την ικανότητα να τρέφονται από τα φυσικά σάκχαρα και άμυλα που βρίσκονται στο αλεύρι, και κάνει τη ζύμη πιο ενεργή.
- Τα γλυκά ψωμιά έχουν μέτρια περιεκτικότητα σε ζάχαρη, καθώς η γλυκάδα προστίθεται με τα φρούτα ή το γλασάρισμα. Χρησιμοποιήστε τον κύκλο γλυκού ψωμιού για αυτά τα ψωμιά.
- Εάν αντικαταστήσετε τη ζάχαρη με υγρή γλυκαντική ουσία τότε πρέπει να μειώσετε ελαφρώς τη συνολική ποσότητα του υγρού της συνταγής.

Λίπη και λάδια

Συχνά προστίθεται στο ψωμί μια μικρή ποσότητα λίπους ή λαδιού, ώστε η ψίχα να είναι μαλακότερη. Αυτό βοηθά επίσης να διατηρηθεί το καρβέλι φρέσκο για μεγαλύτερο διάστημα. Χρησιμοποιήστε βούτυρο, μαργαρίνη ή ακόμη και λαρδί σε μικρές ποσότητες έως 25 γρ. (1 oz) ή 22 ml (1 ½ κουταλιά) φυτικό έλαιο. Στις συνταγές όπου χρησιμοποιούνται μεγαλύτερες ποσότητες ώστε η γεύση να είναι πιο αισθητή, το βούτυρο προσφέρει τα καλύτερα αποτελέσματα.

- Αντί για βούτυρο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ελαιόλαδο ή ηλιέλαιο. Προσαρμόστε ανάλογα την ποσότητα του υγρού για ποσότητες μεγαλύτερες από 15 ml (3 κουταλάκια). Το ηλιέλαιο είναι μια καλή εναλλακτική λύση εάν ανησυχείτε για το επίπεδο της χοληστερόλης σας.
- Μη χρησιμοποιείτε μαργαρίνες με λίγα λιπαρά διότι περιέχουν νερό έως και 40% και επομένως δε διαθέτουν τις ίδιες ιδιότητες με το βούτυρο.

Υγρό

Κάποια μορφή υγρού είναι απαραίτητη. Συνήθως χρησιμοποιείται νερό ή γάλα. Το νερό δημιουργεί πιο τραγανή κόρα από ό,τι το γάλα. Το νερό συνδυάζεται συχνά με αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη. Αυτό είναι απαραίτητο εάν χρησιμοποιήσετε το χρονοδιακόπτη καθυστέρησης διότι το φρέσκο γάλα θα χαλάσει. Για τα περισσότερα προγράμματα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε νερό της βρύσης. Ωστόσο, στον κύκλο μιας ώρας ταχείας παρασκευής, το νερό πρέπει να είναι χλιαρό.

- Σε ημέρες με πολύ χαμηλή θερμοκρασία, μετρήστε το νερό και αφήστε το να σταθεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος επί 30 λεπτά πριν τη χρήση. Εάν χρησιμοποιήσετε γάλα κατευθείαν από το ψυγείο, κάντε το ίδιο.
- Το βουτυρόγαλα, το γιαούρτι, η ξινή κρέμα και τα μαλακά τυριά όπως η ρικότα, το τυρί τύπου κότατζ και το "fromage frais" μπορούν όλα να χρησιμοποιηθούν σαν μέρος της ποσότητας υγρού για να έχετε πιο υγρή και τρυφερή ψίχα. Το βουτυρόγαλα προσθέτει μια ευχάριστη, ελαφρώς ξινή γεύση, που μοιάζει κάπως με τη γεύση που έχει το χωριάτικο ψωμί και το προζύμι.
- Μπορείτε να προσθέσετε αυγά για να εμπλουτίσετε τη ζύμη, να βελτιώσετε το χρώμα του ψωμιού και να ενισχύσετε τη δομή και την ευστάθεια της γλουτένης κατά τη διάρκεια της διόγκωσης. Εάν χρησιμοποιήσετε αυγά, μειώστε ανάλογα την ποσότητα του υγρού. Βάλτε το αυγό στην κούπα-μεζούρα και συμπληρώστε με υγρό μέχρι τη σωστή στάθμη της συνταγής.

Μαγιά

Διατίθεται τόσο νωπή όσο και στεγνή μαγιά. Όλες οι συνταγές του παρόντος βιβλίου έχουν δοκιμαστεί χρησιμοποιώντας εύκολης ανάμιξης, στεγνή μαγιά ταχείας δράσης η οποία δεν χρειάζεται να διαλυθεί πρώτα σε νερό. Η μαγιά τοποθετείται σε μια λαγκούβα στο αλεύρι, όπου διατηρείται στεγνή και ξεχωριστά από το υγρό έως ότου αρχίσει η ανάμιξη.

Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε στεγνή μαγιά. Δεν συνιστάται να χρησιμοποιείτε νωπή μαγιά διότι τείνει να δίνει πιο ευμετάβλητα αποτελέσματα σε σχέση με τη στεγνή μαγιά. Μη χρησιμοποιείτε νωπή μαγιά με τον χρονοδιακόπτη καθυστέρησης. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε νωπή μαγιά, έχετε υπόψη τα εξής:

6 γρ. νωπή μαγιά = 1 κουταλάκι στεγνή μαγιά

Αναμίξτε τη νωπή μαγιά με 1 κουταλάκι ζάχαρη και δύο κουταλιές νερό (χλιαρό). Αφήστε το μίγμα για 5 λεπτά μέχρι να αφρίσει.

Στη συνέχεια, προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά στον κάδο.

Για να έχετε βέλτιστα αποτελέσματα, η ποσότητα της μαγιάς μπορεί να χρειαστεί ρύθμιση.

Χρησιμοποιήστε την ποσότητα που αναφέρεται στις συνταγές. Εάν η ποσότητα είναι υπερβολική, το ψωμί μπορεί να φουσκώσει υπερβολικά και να χυθεί έξω από τον κάδο.

Αφού ανοίξετε ένα φακελάκι μαγιάς, πρέπει να το χρησιμοποιήσετε εντός 48 ωρών, εκτός εάν οι προδιαγραφές του κατασκευαστή είναι διαφορετικές. Μετά τη χρήση, ξανακλείστε ερμητικά το φακελάκι. Τα ανοικτά φακελάκια που έχουν ξανακλείσει ερμητικά, μπορούν να φυλαχτούν στην κατάψυξη μέχρι να τα χρησιμοποιήσετε.

Χρησιμοποιήστε τη στεγνή μαγιά πριν την ημερομηνία λήξης, διότι η αποτελεσματικότητά της μειώνεται σταδιακά με την πάροδο του χρόνου.

Μπορείτε να βρείτε στεγνή μαγιά, που έχει παρασκευαστεί ειδικά για χρήση σε αρτοποιητές. Αυτή η μαγιά θα δώσει επίσης καλά αποτελέσματα, εάν και μπορεί να χρειαστεί να προσαρμόσετε τις συνιστώμενες ποσότητες.

Προσαρμογή των δικών σας συνταγών για χρήση με τον αρτοποιητή

Αφού δοκιμάσετε ορισμένες από τις συνταγές που παρέχονται, ίσως θελήσετε να προσαρμόσετε ορισμένες από τις αγαπημένες σας συνταγές για τις οποίες μέχρι σήμερα αναμειγνύατε και ζυμώνατε τα υλικά με τα χέρια. Ξεκινήστε επιλέγοντας μία από τις συνταγές του βιβλίου που μοιάζει με τη δική σας συνταγή και χρησιμοποιήστε την ως οδηγό.

Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω κατευθυντήριες οδηγίες και να είστε προετοιμασμένοι να κάνετε προσαρμογές στη συνταγή σας καθώς την εφαρμόζετε.

- Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τις σωστές ποσότητες για τον αρτοποιητή. Μην υπερβαίνετε τη συνιστώμενη μέγιστη ποσότητα. Εάν χρειαστεί, μειώστε τις ποσότητες της συνταγής σας ώστε να ταιριάζουν με την ποσότητα αλευριού και υγρού των συνταγών του αρτοποιητή.
- Προσθέτετε πάντα πρώτο το υγρό στον κάδο. Ξεχωρίστε τη μαγιά από το υγρό, προσθέτοντας την μετά το αλεύρι.
- Αντικαταστήστε τη νωπή μαγιά με στεγνή μαγιά εύκολης ανάμιξης. Σημείωση: 6 γρ. νωπή μαγιά = 1 κουταλάκι (5 ml) στεγνή μαγιά.
- Χρησιμοποιήστε νερό και αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη αντί για φρέσκο γάλα, εάν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη ρύθμιση χρονοδιακόπτη καθυστέρησης.
- Εάν στη δική σας συνταγή χρησιμοποιείτε αυγά, προσθέστε το αυγό ως μέρος της συνολικής ποσότητας του υγρού.
- Φροντίστε η μαγιά να παραμένει χωριστά από τα υπόλοιπα υλικά του κάδου μέχρι να αρχίσει η ανάμιξη.
- Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης κατά τη διάρκεια των πρώτων λεπτών της ανάμιξης. Οι συσκευές παρασκευής ψωμιού απαιτούν ελαφρώς μαλακότερη ζύμη και γι' αυτό το λόγο μπορεί να χρειαστεί να συμπληρώσετε επιπλέον υγρό. Η ζύμη πρέπει να είναι αρκετά υγραμένη ώστε να 'ξεκουράζεται' σταδιακά.

Αφαίρεση, κόψιμο σε φέτες και φύλαξη του ψωμιού

- Για βέλτιστα αποτελέσματα, αφού ψηθεί το καρβέλι, βγάλτε το από το μηχάνημα και από τον κάδο. Ωστόσο, εάν δεν βρískεστε εκεί, ο αρτοποιητής θα διατηρήσει το καρβέλι ζεστό έως και για 1 ώρα.
- Βγάλτε τον κάδο από το μηχάνημα χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου, ακόμη και όταν ο αρτοποιητής λειτουργεί στον κύκλο διατήρησης θερμότητας. Αναποδογυρίστε τον κάδο και κουνήστε τον αρκετές φορές για να βγει το ψημένο ψωμί. Εάν το ψωμί δεν βγαίνει εύκολα, δοκιμάστε να κτυπήσετε τη γωνία του κάδου σε ξύλινη τάβλα ή περιστρέψτε τη βάση του άξονα που βρίσκεται κάτω από τον κάδο.
- Ο ζυμωτής παραμένει στο εσωτερικό του κάδου όταν βγάλετε το ψωμί. Ωστόσο, ορισμένες φορές μπορεί να παραμείνει μέσα στο καρβέλι. Εάν συμβεί αυτό, βγάλτε το ζυμωτή πριν κόψετε το ψωμί σε φέτες, χρησιμοποιώντας ένα πλαστικό σκεύος κουζίνας ανθεκτικό στη θερμότητα. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικό εργαλείο διότι αυτό μπορεί να ξύσει την αντικολλητική επικάλυψη του ζυμωτή.
- Αφήστε το ψωμί να κρυώσει επί τουλάχιστον 30 λεπτά σε σχάρα, ώστε να διαφύγουν οι υδρατμοί. Το ψωμί κόβεται δύσκολα σε φέτες όταν είναι καυτό.

Φύλαξη

- Το σπιτικό ψωμί δεν περιέχει συντηρητικά και γι' αυτό το λόγο πρέπει να καταναλωθεί εντός 2-3 ημερών από το ψήσιμο. Εάν το ψωμί δεν πρόκειται να καταναλωθεί αμέσως, τυλίξτε το σε αλουμινόχαρτο ή τοποθετήστε το σε πλαστική σακούλα και κλείστε την ερμητικά.
- Το τραγανιστό ψωμί γαλλικού τύπου μαλακώνει κατά τη φύλαξη και γι' αυτό το λόγο είναι καλύτερα να το αφήσετε ξεσκεπαστο μέχρι να το κόψετε σε φέτες. Εάν θέλετε να διατηρήσετε το ψωμί για μερικές ημέρες, φυλάξτε το στην κατάψυξη. Κόψτε το ψωμί σε φέτες πριν το καταψύξετε, ώστε να μπορείτε να βγάζετε εύκολα όση ποσότητα θέλετε.

Γενικές συμβουλές και μυστικά

Το πετυχημένο ψήσιμο του ψωμιού εξαρτάται από μια ποικιλία διαφορετικών παραγόντων, όπως η ποιότητα των υλικών, η προσεκτική μέτρηση, η θερμοκρασία και η υγρασία.

Αξίζει να διαβάσετε τα μυστικά και τις συμβουλές που ακολουθούν, ώστε να διασφαλίσετε ότι θα έχετε επιτυχή αποτελέσματα.

Η συσκευή παρασκευής ψωμιού δεν είναι μια στεγανοποιημένη μονάδα και ως εκ τούτου επηρεάζεται από τη θερμοκρασία. Εάν η ημέρα είναι πολύ ζεστή ή το μηχάνημα χρησιμοποιείται σε ζεστή κουζίνα, τότε το ψωμί είναι πιθανό να φουσκώσει περισσότερο από ό,τι όταν κάνει κρύο. Η βέλτιστη θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι μεταξύ 20°C/68°F και 24°C/75°F.

- Σε ημέρες με πολύ χαμηλή θερμοκρασία, αφήστε το νερό της βρύσης να σταθεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος επί 30 λεπτά πριν τη χρήση. Κάντε το ίδιο για τα υλικά που χρησιμοποιούνται απευθείας από το ψυγείο.
- Χρησιμοποιήστε όλα τα υλικά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος εκτός εάν προβλέπεται διαφορετικά από τη συνταγή, π.χ., στον κύκλο 1 ώρας ταχείας παρασκευής θα χρειαστεί να ζεστάνετε το υγρό.
- Προσθέστε τα υλικά στον κάδο με τη σειρά που αναφέρεται στη συνταγή. Φροντίστε η μαγιά να παραμένει στεγνή και να είναι χωριστά από οποιαδήποτε άλλα υγρά που προστέθηκαν στον κάδο, μέχρι να αρχίσει η ανάμιξη.
- Η ακριβής μέτρηση είναι πιθανόν ο πιο σημαντικός παράγοντας για ένα πετυχημένο καρβέλι. Τα περισσότερα προβλήματα οφείλονται σε ανακριβείς μετρήσεις ή στην παράλειψη ενός από τα υλικά. Για τη μέτρηση των υλικών της συνταγής ακολουθήστε το μετρικό ή το βρετανικό σύστημα. Μη χρησιμοποιείτε και τα δύο συστήματα στην ίδια συνταγή. Χρησιμοποιήστε την κούπα-μεζούρα και το κουτάλι που παρέχονται.
- Χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα υλικά, εντός της ημερομηνίας λήξης. Τα ευπαθή υλικά όπως το γάλα, το τυρί, τα λαχανικά και τα φρέσκα φρούτα μπορεί να χαλάσουν, ιδιαίτερα σε υψηλή θερμοκρασία περιβάλλοντος. Αυτά τα υλικά πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο σε ψωμί που παρασκευάζεται αμέσως.
- Μην προσθέτετε υπερβολική ποσότητα λίπους διότι αυτό σχηματίζει φράγμα μεταξύ της μαγιάς και του αλευριού, επιβραδύνοντας τη δράση της μαγιάς, πράγμα που μπορεί να έχει σαν αποτέλεσμα ένα βαρύ και συμπαγές καρβέλι.
- Κόψτε κομματάκια το βούτυρο και τα άλλα λίπη πριν τα προσθέσετε στον κάδο.
- Αντικαταστήστε μέρος της ποσότητας του νερού με χυμούς φρούτων, όπως πορτοκάλι, μήλο ή ανανά όταν φτιάχνετε ψωμιά με γεύση φρούτων.
- Μπορείτε να προσθέσετε σαν μέρος της ποσότητας του υγρού και ζωμό λαχανικών. Το νερό από τις βραστές πατάτες περιέχει άμυλο, πράγμα που αποτελεί μία πρόσθετη πηγή τροφής για τη μαγιά και βοηθά να παρασκευάσετε ένα καλά φουσκωμένο, μαλακότερο καρβέλι που μπορεί να διατηρηθεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Για τη γεύση, μπορείτε να προσθέσετε λαχανικά όπως τριμμένο καρότο, κολοκυθάκια ή πουρέ πατάτας. Επειδή αυτά τα τρόφιμα περιέχουν νερό, θα χρειαστεί να μειώσετε την ποσότητα υγρού της συνταγής. Αρχίστε με λίγο νερό, ελέγξτε τη ζύμη καθώς αρχίζει να αναμειγνύεται και προσαρμόστε την ποσότητα όπως απαιτείται.
- Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες που αναφέρονται στις συνταγές διότι μπορεί να καταστρέψετε τον αροτοποιητή.

Γενικές συμβουλές και μυστικά

- Εάν το ψωμί δε φουσκώσει καλά, δοκιμάστε να αντικαταστήσετε το νερό της βρύσης με εμφιαλωμένο νερό ή βρασμένο νερό. Εάν το νερό της βρύσης είναι πολύ χλωριωμένο και φθοριωμένο μπορεί να επηρεαστεί η διόγκωση του ψωμιού. Το σκληρό νερό μπορεί επίσης να έχει το ίδιο αποτέλεσμα.
- Αξίζει να ελέγξετε τη ζύμη μετά από περίπου 5 λεπτά συνεχές ζύμωμα. Φροντίστε να έχετε δίπλα στη συσκευή μια εύκαμπτη, ελαστική σπάτουλα, ώστε να μπορείτε να ξύσετε τα τοιχώματα του κάδου εάν κάποια από τα υλικά κολλήσουν στις γωνίες. Μη βάζετε τη σπάτουλα δίπλα στο ζυμωτή ούτε να παρεμποδίζετε την κίνησή του. Επίσης, ελέγξτε τη ζύμη για να δείτε εάν έχει τη σωστή σύσταση. Εάν η ζύμη τρίζεται ή η συσκευή δείχνει να λειτουργεί με δυσκολία, προσθέστε λίγο παραπάνω νερό. Εάν η ζύμη κολλά στα τοιχώματα του κάδου και δεν σχηματίζει μπάλα, προσθέστε λίγο παραπάνω αλεύρι.
- Μην ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του κύκλου φουσκώματος της ζύμης ή του κύκλου ψησίματος διότι το ψωμί μπορεί να διαλυθεί.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

Παρακάτω αναφέρονται κάποια συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να προκύψουν όταν φτιάχνετε ψωμί στον παρασκευαστή ψωμιού. Διαβάστε τα προβλήματα, τις πιθανές αιτίες και τι πρέπει να κάνετε ώστε να εξασφαλίζεται η επιτυχημένη παρασκευή του ψωμιού.

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΙ ΣΧΗΜΑ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑΣ		
1. Το ψωμί δεν φουσκώνει αρκετά.	• Τα ψωμιά ολικής αλέσεως φουσκώνουν λιγότερο από τα λευκά ψωμιά εξαιτίας της λιγότερης γλουτένης που περιέχει το αλεύρι ολικής αλέσεως.	Φυσιολογική περίπτωση, καμία λύση.
	• Τα υγρά δεν είναι αρκετά.	Αυξήστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού.
	• Λείπει ζάχαρη ή δεν έχει προστεθεί αρκετή.	Προσθέστε τα υλικά όπως ορίζεται στη συνταγή.
	• Δεν χρησιμοποιήθηκε ο σωστός τύπος αλευριού.	Ίσως να χρησιμοποιήσατε απλό αλεύρι αντί για το σκληρό αλεύρι για ψωμί που έχει μεγαλύτερη περιεκτικότητα σε γλουτένη. Μην χρησιμοποιείτε αλεύρι για όλες τις χρήσεις.
	• Δεν χρησιμοποιήθηκε ο σωστός τύπος μαγιάς.	Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιείτε μόνο μαγιά που ενεργεί γρήγορα και «αναμειγνύεται εύκολα».
	• Δεν προστέθηκε αρκετή μαγιά ή ήταν μπαγιάτικη.	Μετρήστε την ποσότητα που συνιστάται και ελέγξτε την ημερομηνία λήξης στη συσκευασία.
	• Επιλέχθηκε ο γρήγορος κύκλος παρασκευής ψωμιού.	Σε αυτόν τον κύκλο παρασκευάζονται μικρότερες φραντζόλες. Φυσιολογικό.
	• Η μαγιά αναμείχθηκε με τη ζάχαρη πριν από τον κύκλο του ζιμώματος.	Βεβαιωθείτε ότι δεν αναμειγνύονται όταν προστίθενται στη φόρμα ψωμιού.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΙ ΣΧΗΜΑ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑΣ		
2. Επίπεδες φραντζόλες, δεν έχουν φουσκώσει.	• Λείπει η μαγιά.	Προσθέστε τα υλικά όπως ορίζεται στη συνταγή.
	• Μπαγιάτικη μαγιά.	Ελέγξτε την ημερομηνία λήξης.
	• Τα υγρά ήταν καντά.	Τα υγρά πρέπει να είναι στη σωστή θερμοκρασία για τη ρύθμιση που χρησιμοποιείται.
	• Προστέθηκε πολύ αλάτι.	Χρησιμοποιήστε τις συνιστώμενες ποσότητες.
	• Εάν χρησιμοποιήθηκε χρονόμετρο, η μαγιά βράχθηκε προτού ξεκινήσει η παρασκευή του ψωμιού.	Τοποθετήστε τα στεγνά υλικά στις γωνίες της φόρμας και ανοίξτε μια λακουβίτσα στη μέση ώστε η μαγιά να μην έρθει σε επαφή με τα υγρά.
3. Φραντζόλα που έχει φουσκώσει στο επάνω μέρος, σαν μανιτάρι.	• Πάρα πολλή μαγιά.	Μειώστε τη μαγιά κατά 1/4 κουτ. γλυκού.
	• Πάρα πολλή ζάχαρη.	Μειώστε τη ζάχαρη κατά 1 κουτ. γλυκού.
	• Πάρα πολύ αλεύρι.	Μειώστε το αλεύρι κατά 6 με 9 κουτ. γλυκού.
	• Λιγότερο αλάτι.	Χρησιμοποιήστε την συνιστώμενη από την συνταγή ποσότητα.
	• Ζεστός, υγρός καιρός.	Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού και τη μαγιά κατά 1/4 κουτ. γλυκού.
4. Το πάνω μέρος και οι πλευρές της φραντζόλας μπαίνουν προς τα μέσα.	• Πάρα πολλά υγρά.	Μειώστε την επόμενη φορά τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού ή προσθέστε λίγο ακόμα αλεύρι.
	• Πάρα πολλή μαγιά.	Χρησιμοποιήστε την συνιστώμενη από την συνταγή ποσότητα ή δοκιμάστε τον γρήγορο κύκλο.
	• Λόγω του υγρού και ζεστού καιρού, η ζύμη φούσκωσε . πολύ γρήγορα	Βάλτε στο ψυγείο το νερό ή προσθέστε γάλα κατευθείαν από το ψυγείο.
5. Ανόμαλη επιφάνεια – όχι λεία.	• Τα υγρά δεν ήταν αρκετά.	Αυξήστε τα υγρά κατά 15 ml/3κουτ. γλυκού.
	• Πάρα πολύ αλεύρι.	Μετρήστε με ακρίβεια το αλεύρι.
	• Το επάνω μέρος της φραντζόλας μπορεί να μην έχει το τέλειο σχήμα, αυτό όμως δεν επηρεάζει την υπέροχη γεύση του ψωμιού.	Βεβαιωθείτε ότι η ζύμη φουσκώνει κάτω από τις καλύτερες δυνατές συνθήκες.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΑΙ ΣΧΗΜΑ ΦΡΑΝΤΖΟΛΑΣ		
6. Ξεφουσκώνει ενώ ψήνεται.	• Η συσκευή ήταν τοποθετημένη κοντά σε ρεύμα αέρα ή πιθανόν να χτυπήθηκε ή να τσαντάχτηκε κατά τον κύκλο του φουσκώματος.	Τοποθετήστε τον παρασκευαστή ψωμιού σε σωστή θέση.
	• Έχετε υπερβεί τη χωρητικότητα της φόρμας ψωμιού.	Μην χρησιμοποιείτε μεγαλύτερες ποσότητες υλικών από τις συνιστώμενες για τις μεγάλες φραντζόλες (μεγ. 1kg).
	• Δεν έχει χρησιμοποιηθεί αρκετό ή καθόλου αλάτι. (Το αλάτι βοηθά στο να μην φουσκώνει υπερβολικά η ζύμη)	Χρησιμοποιήστε τη συνιστώμενη από τη συνταγή ποσότητα αλατιού.
	• Πάρα πολλή μαγιά.	Μετρήστε με ακρίβεια τη μαγιά.
	• Ζεστός, υγρός καιρός.	Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού και τη μαγιά κατά 1/4 κουτ. γλυκού.
7. Φραντζόλες ανομοιόμορφα μικρότερες από τη μια πλευρά.	• Η ζύμη είναι πολύ ξερή και δεν μπορεί να φουσκώσει ομοιόμορφα μέσα στη φόρμα.	Αυξήστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού.
ΥΦΗ ΨΩΜΙΟΥ		
8. Πολύ σφιχτό.	• Πάρα πολύ αλεύρι.	Μετρήστε με ακρίβεια.
	• Λιγότερη μαγιά.	Μετρήστε τη σωστή συνιστώμενη ποσότητα μαγιάς.
	• Λιγότερη ζάχαρη.	Μετρήστε με ακρίβεια.
9. Ζύμη που έχει σκάσει με τρύπες.	• Λείπει το αλάτι.	Προσθέστε τα υλικά όπως ορίζεται στη συνταγή.
	• Πάρα πολλή μαγιά.	Μετρήστε τη σωστή συνιστώμενη ποσότητα μαγιάς.
	• Πάρα πολλά υγρά.	Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού.

Οδηγός αντιμετώπισης προβλημάτων

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΠΙΘΑΝΗ ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
ΥΦΗ ΨΩΜΙΟΥ		
10. Η φραντζόλα στο κέντρο είναι ωμή, δεν έχει ψηθεί αρκετά.	• Πάρα πολλά υγρά.	Μειώστε τα υγρά κατά 15 ml/3 κουτ. γλυκού.
	• Διακοπή ρεύματος κατά τη λειτουργία.	Εάν διακοπεί το ρεύμα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας για διάστημα μεγαλύτερο των 8 λεπτών, θα πρέπει να αφαιρέσετε την άψητη φραντζόλα από τον κάδο και να ξεκινήσετε πάλι τη διαδικασία με καινούργια συστατικά.
	• Οι ποσότητες ήταν πολύ μεγάλες και η συσκευή δεν μπόρεσε να δουλέψει τα υλικά.	Μειώστε τις ποσότητες σύμφωνα με τις μέγιστες επιτρεπόμενες ποσότητες.
11. Το ψωμί δεν κόβεται καλά, κολλάει στο μαχαίρι.	• Κόπηκε σε φέτες ενώ ήταν πολύ ζεστό.	Πριν κόψετε το ψωμί σε φέτες, αφήστε το να κρυώσει πάνω σε σχάρα για τουλάχιστον 30 λεπτά ώστε να εξατμιστούν οι υδατμοί.
	• Δεν χρησιμοποιήθηκε το κατάλληλ. μαχαίρι.	Χρησιμοποιήστε ένα καλό μαχαίρι για ψωμί.
ΧΡΩΜΑ ΚΟΡΑΣ ΚΑΙ ΠΥΚΝΟΤΗΤΑ		
12. Σκούρο χρώμα κόρας / πολύ παχιά.	• Χρησιμοποιήθηκε η ρύθμιση για ΣΚΟΥΡΟΧΡΩΜΗ κόρα.	Χρησιμοποιήστε την επόμενη φορά τη ρύθμιση «μέτρια» αντί της «ανοιχτής».
13. Η φραντζόλα κίτρινη.	• Ο παρασκευαστής ψωμιού δεν λειτουργεί σωστά.	Συμβουλευτείτε την ενότητα «Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
14. Πολύ ανοιχτόχρωμη κόρα.	• Το ψωμί δεν ψήθηκε για αρκετό . χρόνο	Παρατείνετε το χρόνο ψησίματος.
	• Δεν αναφέρεται στη συνταγή γάλα σε σκόνη ή φρέσκο γάλα.	Προσθέστε 15 ml/3 κουτ. του γλυκού αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη ή αντικαταστήστε το 50% του νερού με γάλα για να ενισχυθεί το χρώμα.

ΒΜ450: Πίνακας των μενού

①

Λευκό

Χρόμα χόρσας	Ανοιγό			Μέτριο			Σκούγο		
	500 γρ.	750 γρ.	1 κιλό	500 γρ.	750 γρ.	1 κιλό	500 γρ.	750 γρ.	1 κιλό
Βάρος									
Προθέρμανση	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά
Ζύμωμα 1	3 λεπτά	3 λεπτά	3 λεπτά	3 λεπτά	3 λεπτά	3 λεπτά	3 λεπτά	3 λεπτά	3 λεπτά
Ζύμωμα 2	31 λεπτά	31 λεπτά	31 λεπτά	31 λεπτά	31 λεπτά	31 λεπτά	31 λεπτά	31 λεπτά	31 λεπτά
Φούσκωμα 1	26 λεπτά	26 λεπτά	26 λεπτά	26 λεπτά	26 λεπτά	26 λεπτά	26 λεπτά	26 λεπτά	26 λεπτά
Ζύμωμα 3	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.
Φούσκωμα 2	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά	25 λεπτά
Ζύμωμα 4	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.
Φούσκωμα 3	55 λεπτά	55 λεπτά	55 λεπτά	55 λεπτά	55 λεπτά	55 λεπτά	55 λεπτά	55 λεπτά	55 λεπτά
Ψήσιμο	37 λεπτά	40 λεπτά	43 λεπτά	45 λεπτά	50 λεπτά	55 λεπτά	60 λεπτά	65 λεπτά	70 λεπτά
Σύνολο	2:57	3:00	3:03	3:05	3:10	3:15	3:20	3:25	3:30
Αυτόματος διανομέας	2:37	2:40	2:43	2:45	2:50	2:55	3:00	3:05	3:10
Διατήρηση της θερμοκρασίας	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα
Καθυστέρηση	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Κενό υπό τη χροιά

[illegible]

ΒΜ450: Πίνακας των μενού

3

Ολικής αλέσεως

Χρόμα χόρως	Ανοιγό			Μέτριο			Σκούγο		
	500 γρ.	750 γρ.	1 κιλό	500 γρ.	750 γρ.	1 κιλό	500 γρ.	750 γρ.	1 κιλό
Βάρος									
Προθέρμανση	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά
Ζύμωμα 1	2 λεπτά	2 λεπτά	2 λεπτά	2 λεπτά	2 λεπτά	2 λεπτά	2 λεπτά	2 λεπτά	2 λεπτά
Ζύμωμα 2	28 λεπτά	28 λεπτά	28 λεπτά	28 λεπτά	28 λεπτά	28 λεπτά	28 λεπτά	28 λεπτά	28 λεπτά
Φούσκωμα 1	45 λεπτά	45 λεπτά	45 λεπτά	45 λεπτά	45 λεπτά	45 λεπτά	45 λεπτά	45 λεπτά	45 λεπτά
Ζύμωμα 3	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.
Φούσκωμα 2	35 λεπτά	35 λεπτά	35 λεπτά	35 λεπτά	35 λεπτά	35 λεπτά	35 λεπτά	35 λεπτά	35 λεπτά
Ζύμωμα 4	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.
Φούσκωμα 3	80 λεπτά	80 λεπτά	80 λεπτά	80 λεπτά	80 λεπτά	80 λεπτά	80 λεπτά	80 λεπτά	80 λεπτά
Ψήσιμο	40 λεπτά	44 λεπτά	48 λεπτά	45 λεπτά	50 λεπτά	55 λεπτά	54 λεπτά	60 λεπτά	64 λεπτά
Σύνολο	4:20	4:24	4:28	4:25	4:30	4:35	4:34	4:40	4:44
Αυτόματος διανομέας	3:34	3:38	4:42	3:39	3:44	3:49	3:48	3:54	3:58
Διατήρηση της θερμοκρασίας	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα
Καθυστέρηση	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Ολικής αλάνης ταχείας ζωής

[illegible]

BM450: Πίνακας των μενού

⑤

Γαλλικό

Χρόμα νόρας	Ανοιγό			Μέτριο			Σκούγο		
	500 γρ.	750 γρ.	1 κιλό	500 γρ.	750 γρ.	1 κιλό	500 γρ.	750 γρ.	1 κιλό
Βάρος									
Προθέρμανση	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά
Ζύμωμα 1	3 λεπτά	3 λεπτά	3 λεπτά	3 λεπτά	3 λεπτά	3 λεπτά	3 λεπτά	3 λεπτά	3 λεπτά
Ζύμωμα 2	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά
Φούσκωμα 1	32 λεπτά	32 λεπτά	32 λεπτά	32 λεπτά	32 λεπτά	32 λεπτά	32 λεπτά	32 λεπτά	32 λεπτά
Ζύμωμα 3	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.
Φούσκωμα 2	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά	30 λεπτά
Ζύμωμα 4	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.	15 δευτ.
Φούσκωμα 3	55 λεπτά	55 λεπτά	55 λεπτά	55 λεπτά	55 λεπτά	55 λεπτά	55 λεπτά	55 λεπτά	55 λεπτά
Ψήσιμο	42 λεπτά	53 λεπτά	64 λεπτά	62 λεπτά	66 λεπτά	70 λεπτά	65 λεπτά	72 λεπτά	74 λεπτά
Σύνολο	3:12	3:23	3:34	3:32	3:36	3:40	3:35	3:42	3:44
Αυτόματος διανομέας	2:53	3:04	3:15	3:13	3:17	3:21	3:16	3:23	3:25
Διατήρηση της θερμοκρασίας	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα	1 ώρα
Καθυστέρηση	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

BM450: Πίνακας των μενού

BM450: Πίνακας των μενού

BM450: Πίνακας των μενού

ΒΜ450 Πίνακας των μενού

7 – 14

	7	8	9	10	11	12	13	14	Κουτί γρήγορου ψησίματος
Στοιχείο	Ψομί ταχείας παρασυνής	Κέικ	Χορίς γλουτένη	Ζύμη	Ζύμη για χορσάκιο ψομί	Μαριμελάδα	Ζύμη πίτσας	Ψήσιμο	
Κόρα	Μέτρια	Δ/Ι	Μέτρια	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι
Βάρος	Δ/Ι	Δ/Ι	750 γρ.	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι	1 κιλό
Προβέβιαση	Δ/Ι	Δ/Ι	8 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά
Ζύμωμα 1	3 λεπτά	3 λεπτά	4 λεπτά	3 λεπτά	5 λεπτά	0 λεπτά	3 λεπτά	0 λεπτά	3 λεπτά
Ζύμωμα 2	20 λεπτά	4 λεπτά	19 λεπτά	27 λεπτά	45 λεπτά	85 λεπτά	27 λεπτά	0 λεπτά	12 λεπτά
Φούσκαμα 1	0 λεπτά	0 λεπτά	48 λεπτά	60 λεπτά	70 λεπτά	0 λεπτά	60 λεπτά	0 λεπτά	18 λεπτά
Ζύμωμα 3	0 δευτ.	0 δευτ.	0 δευτ.	0 λεπτά	10 δευτ.	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά
Φούσκαμα 2	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	85 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά
Ζύμωμα 4	0 δευτ.	0 δευτ.	0 δευτ.	0 δευτ.	10 δευτ.	0 δευτ.	0 λεπτά	0 δευτ.	0 δευτ.
Φούσκαμα 3	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	110 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά
Ψήσιμο	105 λεπτά	75 λεπτά	95 λεπτά	0 λεπτά	0 λεπτά	70 λεπτά	0 λεπτά	10 – 90 λεπτά	25 λεπτά
Σύνολο	2:08	1:22	2:54	1:30	5:15	1:25	1:30	0:10-1:30	0:58
Αυτόματος διαονιμέας	Δ/Ι	Δ/Ι	2:37	1:14	4:39	Δ/Ι	1:14	Δ/Ι	Δ/Ι
Διατήρηση της θερμοκρασίας	22 λεπτά	22 λεπτά	1 ώρα	Δ/Ι	Δ/Ι	20 λεπτά	Δ/Ι	1 ώρα	1 ώρα
Καθυστέρηση	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι	Δ/Ι



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com