

KENWOOD

Rapid-Bake



Gebrauchsanleitung / Rezepte

BM300 series

“SCHNELLANLEITUNG”

ERSTES BACKEN MIT IHREM BROTTBACKAUTOMATEN

Bitte lesen Sie vor dem erstmaligen Gebrauch Ihres Brotbackautomaten sorgfältig die Gebrauchsanweisung und das Rezeptbuch. Damit Sie sich mit Ihrem Brotbackautomaten vertraut machen können, empfehlen wir Ihnen, zunächst eines der folgenden Rezepte auszuprobieren.

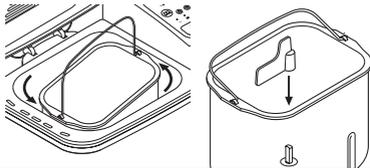
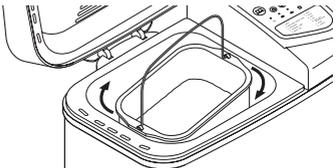
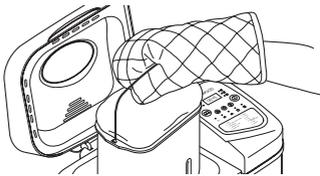
Rezept	Großes Weißbrot	Schnelles Weißbrot
Einstellung	1	12
Zutaten	1 kg mittlere Kruste (3 h 10 Min)	(59 Min)
Wasser	400 ml	400 ml (warm 30-35°C)
Weizenmehl	600 g	600 g
Milchpulver	2 EL	2 EL
Salz	1½ TL	1 TL
Zucker	4 TL	5 TL
Butter	25 g	25 g
Trockenhefe	1½ TL	4 TL
Hinweis		Das Wasser muss lauwarm sein (30-35°C), weil das Brot sonst nicht aufgeht. Messen Sie die Wassertemperatur mit einem Thermometer oder mischen Sie 90 ml kochendes Wasser mit 310 ml kaltem Wasser.

TIPPS & TRICKS FÜR ERFOLGREICHES BROTTBACKEN

1. Bitte befolgen Sie immer die beiliegenden Rezepte und vergewissern Sie sich, dass alle Zutaten korrekt abgemessen und gewogen werden. Verwenden Sie stets gestrichene Ess- oder Teelöffel. Bei halben Messmengen füllen Sie den mitgelieferten Löffel bis zur angegebenen Linie. Der mitgelieferte Messbecher darf nur zum Abmessen von flüssigen Zutaten verwendet werden. Bei ungenauer Messung kann das Backergebnis beeinträchtigt werden.
2. Verwenden Sie immer frische Zutaten und achten Sie darauf, dass das Verfalldatum auf der jeweiligen Verpackung noch nicht abgelaufen ist. Das gilt besonders für Hefe und Mehl. Nach dem Öffnen muss eine Tüte mit Trockenhefe innerhalb von 48 Stunden verbraucht werden. Geöffnete Tüten können wieder verschlossen und bis zum nächsten Gebrauch in der Tiefkühltruhe aufbewahrt werden.
3. Die erforderliche Wassermenge kann je nach Type und Marke des verwendeten Mehls leicht schwanken und beim ersten Gebrauch einer bestimmten Marke können leichte Anpassungen notwendig werden. Wenn das Brot nicht genügend aufgeht und eine dichte Konsistenz aufweist, können Sie beim nächsten Mal versuchen, die Wassermenge um 15 ml (3 TL) zu erhöhen.
Hinweis: Die EXPRESS Einstellung 12 ergibt aufgrund des kürzeren Aufgehzyklus ein etwas kleineres, dichteres Brot als die anderen Einstellungen.
4. Für optimale Ergebnisse und um die Kruste zu erhalten, sollten Sie das Brot möglichst bald nach Ende des Backzyklus aus dem Brotbackautomaten nehmen. Die Kruste wird weicher, wenn das Brot im Warmhaltezyklus bleibt.
5. Die Vollkornbrot – Programm 9 & 4 beginnen mit einer Vorheizperiode. In dieser Zeit arbeitet der Knethaken nicht.

**WEITERE INFORMATIONEN FINDEN SIE IM ABSCHNITT
FEHLERSUCHE AUF DER RÜCKSEITE IHRER GEBRAUCHSANWEISUNG
BZW. IHRES REZEPTBUCHS.**

"SCHNELLANLEITUNG"

SCHRITT	KOMMENTARE
<p style="font-size: 24px; font-weight: bold; margin: 0;">1</p> 	<p>Zum Herausnehmen fassen Sie den Brotbackbehälter am Handgriff und drehen den Behälter zur Rückseite des Brotbackautomaten.</p> <p>Setzen Sie dann den Knethaken ein.</p>
<p style="font-size: 24px; font-weight: bold; margin: 0;">2</p> 	<p>Geben Sie die Zutaten in der in den Rezepten (siehe Seite 22 bis 47) gezeigten Reihenfolge in den Behälter. Achten Sie darauf, dass alle Zutaten korrekt abgewogen werden, weil falsche Messmengen das Backergebnis beeinträchtigen.</p>
<p style="font-size: 24px; font-weight: bold; margin: 0;">3</p> 	<p>Schieben Sie den Brotbackbehälter in die Ofenkammer. Positionieren Sie den Brotbackbehälter in einem Winkel zur Rückseite des Automaten. Drehen Sie den Behälter zum Arretieren dann nach vorn. Drücken Sie den Handgriff nach unten und schließen Sie den Deckel.</p>
<p style="font-size: 24px; font-weight: bold; margin: 0;">4</p> 	<p>Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Brotbackautomaten ein (EIN/AUS-Schalter auf der Rückseite des Brotbackautomaten). Drücken Sie auf die MENÜ Taste, bis das gewünschte Programm ausgewählt ist (siehe Seite 6 & 7). Der Brotbackautomat steht standardmäßig auf 1 kg und mittlere Kruste. Beispiel – Einstellung 1 gewählt.</p>
<p style="font-size: 24px; font-weight: bold; margin: 0;">5</p> <div style="display: flex; align-items: center; gap: 10px;"> <div style="text-align: left;"> <p>750g <input type="radio"/></p> <p>1kg <input type="radio"/></p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: flex; align-items: center; justify-content: center; width: 60px; height: 40px;"> 03:10 </div> <div style="display: flex; flex-direction: column; gap: 5px;"> <div style="display: flex; align-items: center;"> <input type="radio"/> L </div> <div style="display: flex; align-items: center;"> <input type="radio"/> M </div> <div style="display: flex; align-items: center;"> <input type="radio"/> D </div> </div> </div>	<p>Wählen Sie die gewünschte Brotgröße und Krustenfarbe. Drücken Sie dazu auf die Taste GRÖSSE (A) und dann auf KRUSTE (B). Das entsprechende Hinweislicht leuchtet auf, wenn die gewünschte Größe und Krustenfarbe gewählt wurde.</p>
<p style="font-size: 24px; font-weight: bold; margin: 0;">6</p> <div style="display: flex; align-items: center; gap: 10px;"> <div style="text-align: center;"> </div> <div style="display: flex; flex-direction: column; gap: 5px;"> <div style="display: flex; align-items: center;"> <input type="radio"/> Pre-heat </div> <div style="display: flex; align-items: center;"> <input type="radio"/> Knead </div> <div style="display: flex; align-items: center;"> <input type="radio"/> Rise </div> <div style="display: flex; align-items: center;"> <input type="radio"/> Bake </div> <div style="display: flex; align-items: center;"> <input type="radio"/> Keep warm </div> </div> </div>	<p>Drücken Sie Start.</p> <p>Das Hinweislicht über dem relevanten Symbol leuchtet auf, um anzuzeigen, welches Stadium des jeweiligen Zyklus der Brotbackautomat erreicht hat.</p>
<p style="font-size: 24px; font-weight: bold; margin: 0;">7</p> 	<p>Schalten Sie den Brotbackautomaten am Ende des Backzyklus aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Zum Herausnehmen fassen Sie den Brotbackbehälter am Handgriff und drehen den Behälter zur Rückseite des Brotbackautomaten. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe, denn der Handgriff des Behälters ist heiß. Lassen Sie das Brot dann auf einem Kuchengitter abkühlen.</p>
<p style="font-weight: bold; margin: 0;">Reinigen Sie Brotbackbehälter und Knethaken sofort nach Gebrauch. Lassen Sie den Knethaken vor dem Herausnehmen 10 Minuten im Behälter einweichen.</p>	

Inhalt

Einleitung	1
Wichtige Sicherheitshinweise	2
Ihr Kenwood Brotbackautomat	3
Verwendung Ihres Brotbackautomaten	4
EIN/AUS-Schalter	4
Das Bedienfeld	5 - 10
Die Menütaste	6-7
Krustenfarbe und Brotgröße	7
Programm-Statusbalken	8
Verlängerte Gehzeit	9
Verlängerte Backzeit	9
Nur Backen	9
Timer-Funktion	10
Brot/Teig-Zyklen	11 - 12
Schutz vor Unterbrechung der Stromzufuhr	13
Reinigung und Pflege	13
Zutaten	14 - 17
Eigene Rezepte	18
Entnehmen, Aufschneiden und Aufbewahren von Brot	19
Allgemeine Tipps und Hinweise	20 - 21
Rezepte	22 - 47
Weißbrot-Grundrezept	23 - 24
Vollkornbrot	25
Weissbrot (schnell) Backmischungen	26 - 27
Vollkornbrot	28 - 29
Vollkornbrot (schnell) / Körnerbrot	30 - 31
Glutenfreies Brot	32 - 35
Süßes Brot	36 - 37
Französisches Weißbrot	38
Kuchen	39 - 40
Marmelade	41
Teig	42 - 44
Schnellbackprogramm	45 - 47
Fehlersuche & -behebung	48 - 51
Kundendienst	52

Einleitung

Brot spielt eine wichtige Rolle in unserer Ernährung als Lieferant wichtiger Vitamine, Mineralstoffe und Eiweiß. Vollkornbrot wird aus Vollkornmehl hergestellt, und Mehrkornbrot ist auch eine gute Ballaststoffquelle. Ihr Brotbackautomat hilft Ihnen, einige wenige Zutaten in leckeres, goldenes Brot zu verwandeln - er nimmt Ihnen die Arbeit des Mischens und Knetens ab und auch einen Großteil des Abwaschs.

Wenn Sie wie die meisten Leute sofort ein Brot mit Ihrer neuen Brotmaschine backen möchten, sollten Sie die Rezepte in der Schnellanleitung auf den ersten Seiten des Anleitungsbuches ausprobieren.

Lernen Sie Ihre Maschine kennen, und vor allem seien Sie nicht enttäuscht, wenn das Ergebnis Ihrer ersten Versuche alles andere als perfekt aussieht: sie schmecken bestimmt hervorragend. Wenn Sie einige der Rezepte ausprobiert haben, können Sie auch experimentieren, um vielleicht noch bessere Ergebnisse zu erzielen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Informationen zu grundlegenden Zutaten, die Ihnen helfen zu verstehen, wie wichtig diese für erfolgreiches Brotbacken sind. Dort finden Sie auch Tipps und Tricks, wie Sie beste Ergebnisse erzielen, und wie Sie Ihre eigenen Rezepte für den Brotbackautomaten anpassen.

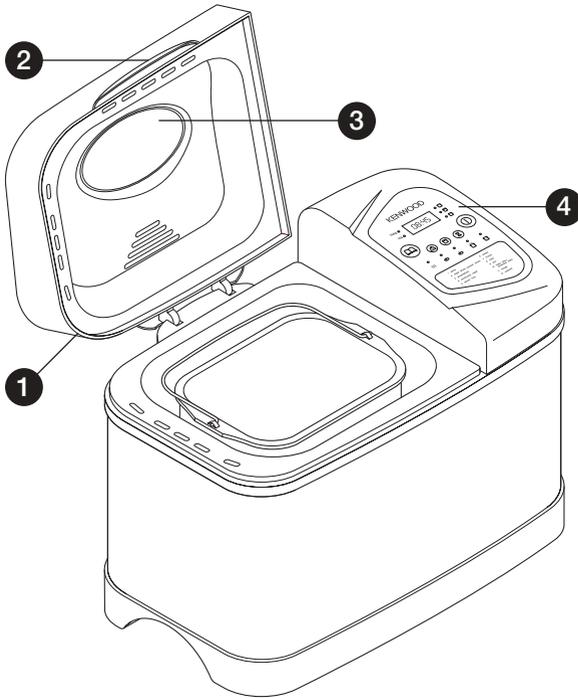
BEDIENUNGSANLEITUNG

Für Ihre Sicherheit und die Sicherheit Ihrer Umgebung beachten Sie bitte unbedingt die nachstehenden wichtigen Sicherheitshinweise:

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

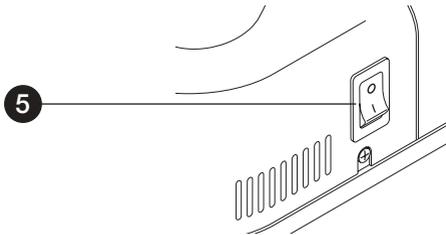
- 1 Lesen Sie die gesamte Anleitung durch.
- 2 Heiße Fläche **NICHT** berühren. Die zugänglichen Flächen können im Gebrauch heiß werden. Zur Herausnehmen der Brotwanne immer Backhandschuhe tragen.
- 3 Der Brotbackautomat ist nur für die Verwendung im Haushalt gedacht.
- 4 Dieses Gerät **NICHT** verwenden, wenn Anzeichen von Schäden am Netzkabel sichtbar sind und wenn es fallengelassen wurde.
- 5 Dieses Gerät, das Netzkabel oder den Netzstecker **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- 6 Bei Nichtgebrauch, zum Anbringen oder Abnehmen von Teilen oder zur Reinigung **IMMER** den Netzstecker ziehen.
- 7 Das Netzkabel **NICHT** über die Kante der Arbeitsfläche hängen oder heiße Flächen wie Gas- oder Elektroplatten berühren lassen.
- 8 Dieses Gerät nicht unbeaufsichtigt in der Nähe von Kindern oder Behinderten lassen.
- 9 Nach Herausnehmen der Backwanne die Hand **NICHT** in den Backraum stecken.
- 10 **KEINE** sich bewegenden Teile im Brotbackautomat berühren.
- 11 Die angegebenen Maximalmengen **NICHT** überschreiten - dadurch kann der Brotbackautomat überlastet werden.
- 12 Den Brotbackautomaten **NICHT** in direktes Sonnenlicht, in die Nähe heißer Geräte oder in Zugluft stellen. Dies kann die Innentemperatur des Ofens und dadurch die Qualität der Ergebnisse beeinflussen.
- 13 Wenn es zu einem Stromausfall kommt, nachdem die Zutaten bereits halb verarbeitet wurden, müssen Sie leider wieder von vorn anfangen.
- 14 Dieses Gerät **NICHT** im Freien verwenden.
- 15 Den Brotbackautomaten **NICHT** leer verwenden - dies kann das Gerät beschädigen.
- 16 Die Backkammer **NICHT** zur Aufbewahrung von Gegenständen oder Nahrungsmitteln benutzen.
- 17 Die Dampfaustrittsöffnungen im Deckel **NICHT** abdecken; immer darauf achten, dass während des Betriebs der Brotbackautomat ausreichend belüftet ist.
- 18 Backraum und Backwanne erst nach dem Abkühlen reinigen.
- 19 Kinder **NICHT** mit dieser Maschine spielen lassen.
- 20 Bei Benutzung der verlängerten Backfunktion **DARF** der Brotbackautomat **NICHT** unbeaufsichtigt bleiben.

IHR KENWOOD BROTTBACKAUTOMAT

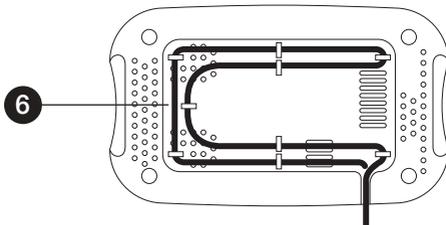


1. Abnehmbarer Deckel
2. Deckelgriff
3. Sichtfenster
4. Bedienfeld
5. Ein/Aus-Schalter
6. Kabelwicklung
7. Heizelement
8. Brotbackbehältergriff
9. Knethaken
10. Antriebswelle
11. Antriebskupplung
12. Messbecher
13. doppelter Messlöffel – 1 TL & 1 EL

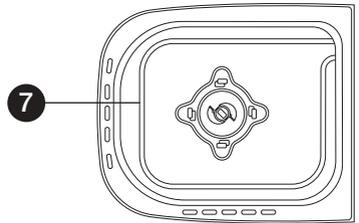
EIN/AUS-Schalter – auf der Rückseite des Brotbackautomaten



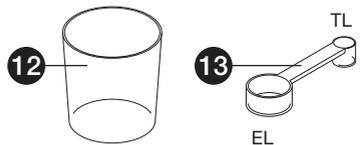
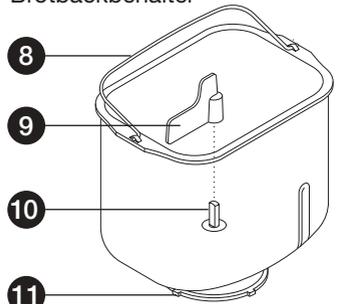
Kabelwicklung – auf der Unterseite



Ofeninnenraum – Ansicht von oben



Brotbackbehälter



VERWENDUNG DES BROTBACKAUTOMATEN

Vor dem Einschalten:

- Prüfen Sie, dass die auf dem Typenschild (auf der Unterseite des Backautomaten befindlich) angegebene Netzspannung mit der Spannung im Stromnetz übereinstimmt.
- Diese Maschine erfüllt die EU-Richtlinie 89/336/EEC.

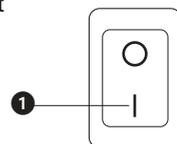
Vor der erstmaligen Verwendung des Brotbackautomaten:

- Entfernen Sie die gesamte Verpackung und alle Etiketten, einschließlich der Schutzfolie über dem Bedienfeld.
- Alle Teile spülen (siehe Reinigung).

EIN/AUS-Schalter

Ihr BM300 Brotbackautomat hat einen EIN/AUS-Schalter und funktioniert erst, wenn dieser Schalter gedrückt wird.

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie den Automaten ein **1** - '000' leuchtet im Anzeigefenster auf.
- Schalten Sie Ihren Brotbackautomaten nach jedem Gebrauch aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

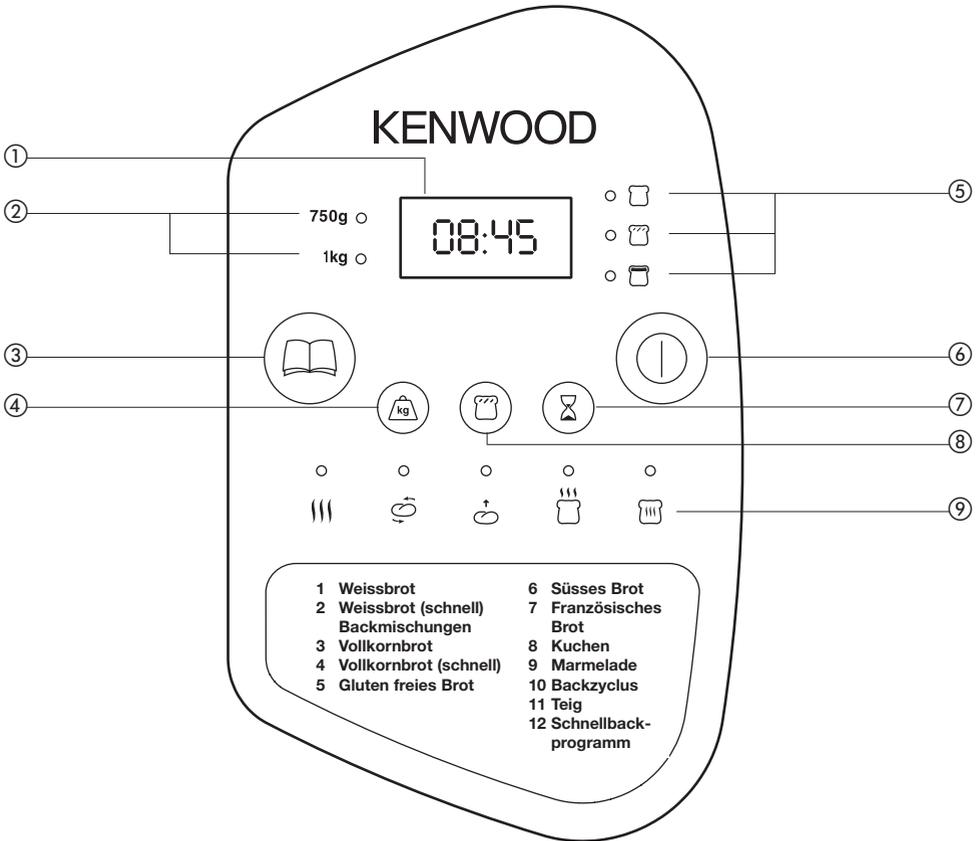


Abmessen der Zutaten:

Für beste Ergebnisse müssen unbedingt die richtigen Zutatenmengen eingehalten werden.

- Flüssige Zutaten **IMMER** im mitgelieferten durchsichtigen Meßbecher mit Skalenteilung abmessen. Flüssigkeiten sollten gerade die Markierung am Becher erreichen, nicht darüber und nicht darunter.
- Flüssige Zutaten sollten **IMMER** Zimmertemperatur haben + 20°C , sofern Sie nicht den Schnellbackzyklus von 1 Stunde verwenden. Befolgen Sie die Anweisungen im Rezeptbuch.
- Messen Sie flüssige Zutaten **IMMER** mit dem mitgelieferten durchsichtigen Messbecher, der Markierungslinien aufweist. 1 Teelöffel entspricht einem gestrichenen Meßlöffel voll, für 1/2 Teelöffel füllen Sie den Meßlöffel bis zur Markierung.

DAS BEDIENFELD



1. Anzeigefenster
2. Hinweislichter für Brotgröße
3. Menütaste
4. Tasten für die Brotgröße (1 kg, 750 g)
5. Hinweislichter für die Krustenfarbe
6. Start/Stopp-Tasten
7. Timer-Funktion
8. Tasten für die Krustenfarbe (hell, mittel oder dunkel)
9. Programm-Statusbalken

DAS BEDIENFELD

Das Bedienfeld enthält die folgenden Merkmale und Funktionen: -

Anzeigefenster

Die Nummer des eingestellten Programms und die Zykluszeiten werden im Fenster angezeigt.

Die Menütaste

Auf dem MENÜ-Feld können Sie verschiedene Broteinstellungen sowie die Einstellungen für Teigkneten, nur Backen oder Marmelade wählen. Mit jedem Drücken der MENÜ Taste erscheint im Anzeigefeld die nächste Nummer im Menü von 1 bis 12.

Wenn Sie den Stecker in die Steckdose gesteckt haben und den Brotbackautomaten einschalten, ertönt ein einzelner Piepton und in der Anzeige erscheint '000', bis Sie eine Einstellung gewählt haben. Drücken Sie zum Auswählen der gewünschten Einstellung die MENÜ Taste. Der Brotbackautomat arbeitet mit einem Gesamtgewicht von 1 kg und mittlerer Krustenfarbe.

1	Weissbrot	7	Französisches Brot
2	Weissbrot (schnell / Backmischungen	8	Kuchen
3	Vollkornbrot	9	Marmelade
4	Vollkornbrot (schnell)	10	Backzyklus
5	Gluten freies Brot	11	Teig
6	Süsses Brot	12	Schnellbackprogramm

- 1 Die Einstellung für das Weißbrot-Grundrezept** kann für fast alle Brotrezepte verwendet werden, für die hauptsächlich Weizenmehl benötigt wird. Mit dieser Einstellung kann auch Roggenmehl verwendet werden. Drücken Sie die MENÜ Taste einmal, um Einstellung 1 zu wählen.
- 2 Die Einstellung für Schnelles Weißbrot** kann verwendet werden, wenn der Weißbrotzyklus um ca. 1 Stunde verkürzt werden soll. Bei dieser Einstellung können auch Backmischungen verwendet werden. Drücken Sie die MENÜ Taste zweimal, um Einstellung 2 zu wählen.
- 3 Die Einstellung für Vollkornbrot** sollte für Brotrezepte verwendet werden, die hauptsächlich Vollkornmehl oder Vollkornmehl vorschreiben. Drücken Sie die MENÜ Taste dreimal, um Einstellung 3 zu wählen.
- 4 Die Einstellung für Vollkornbrot (schnell)** Sollte für Mehl mit Körnermischungen und für einen verkürzten Backzyklus mit Vollkornmehl verwendet werden. Diese Einstellung eignet sich nicht für Brote, die zu 100% aus Vollkornmehl bestehen. Drücken Sie die MENÜ Taste vier Mal, um Einstellung 4 zu wählen.
- 5 Die Einstellung für glutenfreies Brot** sollte für glutenfreies Mehl und glutenfreie Brotmischungen verwendet werden. Drücken Sie die MENÜ Taste fünf Mal, um Einstellung 5 zu wählen.

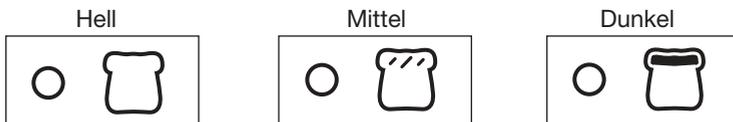
- 6 **Die Einstellung für Süßes Brot backt Brot** bei einer niedrigeren Temperatur, um übermäßige Bräunung von zuckerhaltigem Teig zu vermeiden. Drücken Sie die MENÜ Taste sechs Mal, um Einstellung 6 zu wählen.
- 7 **Die Einstellung für Französisches Weißbrot** ergibt eine knusprigere Kruste und eignet sich am besten für Brote mit geringem Fett- und Zuckergehalt. Drücken Sie die MENÜ Taste sieben Mal, um Einstellung 7 zu wählen.
- 8 **Die Einstellung für Kuchen** ist einzigartig, denn sie kann auch für Brote aus hefefreiem Teig, z.B. Ingwerbrot, verwendet werden. Die Zutaten werden einfach vermischt und der Kuchen / das Brot werden gebacken. Drücken Sie die MENÜ Taste acht Mal, um Einstellung 8 auszuwählen.
- 9 **Die Einstellung für Marmelade** kocht die Marmelade automatisch im Brotbackbehälter. Drücken Sie die MENÜ Taste 9 Mal, um Einstellung 9 nuen.
- 10 **Die Einstellung Backzyklus** ermöglicht es Ihnen, 80 Minuten zu backen. Sie kann auch zum Aufwärmen oder Knusprigmachen von bereits gebackenem und abgekühltem Brot verwendet werden. Drücken Sie die MENÜ Taste 10 Mal, um Einstellung 10 zu wählen.
- 11 **Die Einstellung Teig** wird verwendet, wenn Sie Teig in dem Brotbackautomaten kneten lassen Möchten und im eigenen Ofen backen wollen. Drücken Sie die MENÜ Taste 11 Mal, um Einstellung 11 zu wählen.
- 12 **Das Schnellbackprogramm** kann verwendet werden, um innerhalb von einer Stunde heißes frisches Brot zu backen. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, müssen Trockenhefe und weniger Salz verwendet werden. Drücken Sie die MENÜ Taste 12 Mal, um Einstellung 12 zu wählen.

Taste für die Brotgröße

Wenn Sie die gewünschte Einstellung im MENÜ ausgewählt haben, drücken Sie auf die Taste GRÖSSE, um die gewünschte Menge, 500 g/750 g oder 1 kg, auszuwählen. Das relevante Hinweislicht leuchtet neben der ausgewählten Größe auf. Die Brotgröße steht standardmäßig auf 1 kg. 500-g-Brote sollten mit der Einstellung 750 g gebacken werden. Die Brotgröße kann bei Einstellung 2, 4, 5, 7 bis 12 nicht gewählt werden, weil sie dafür nicht notwendig ist.

Taste für Krustenfarbe

Wenn Sie die gewünschte Einstellung und die Brotgröße gewählt haben, drücken Sie die Taste KRUSTE, um die gewünschte Krustenfarbe auszuwählen – hell, mittel oder dunkel. Das relevante Hinweislicht leuchtet neben der ausgewählten Krustenfarbe auf.



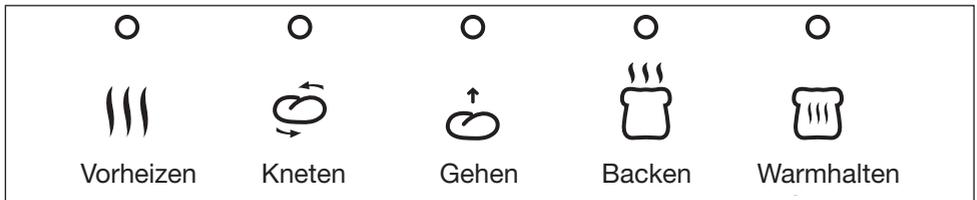
Die Krustenfarbe steht standardmäßig auf Mittel. Die Krustenfarbe kann in Einstellung 2, 4, 5, 7 bis 12 nicht ausgewählt werden, weil sie für diese Einstellungen nicht benötigt wird.

Start/Stopp-Taste ⑩

Drücken Sie die START Taste, um die gewählte Programmeinstellung zu starten oder um den Countdown für die Timer-Funktion in Gang zu setzen. Zum Stoppen des Programms oder zum Löschen der Timer-Funktion drücken Sie die START/STOPP-Taste und halten Sie 2-3 Sekunden lang gedrückt, bis ein Piepton erklingt. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Stecker Ihres Brotbackautomaten aus der Steckdose.

Programm-Statusbalken

Die Hinweislichter über dem relevanten Symbol leuchten auf, um anzuzeigen, welches Stadium des Zyklus der Brotbackautomat erreicht hat.



Vorheizen III

Die Vorheizfunktion ist nur zu Beginn der Einstellungen für Vollweizenbrot ③ & ④ und Marmelade ⑨ aktiv. Während der Vorheizphase werden die Zutaten für Marmelade 15 Minuten und vor Beginn des ersten Knetvorgangs für schnelles Vollkornbrot 5 Minuten und für Vollkornmehl 30 Minuten vorgewärmt. **Das Knetwerk läuft in dieser Phase nicht.**

Kneten ⤴

Der Teig befindet sich im ersten oder zweiten Knetstadium oder wird zwischen den Gehzyklen durchgeknetet. In den letzten 10 Minuten des zweiten Knetzyklus ertönt bei Einstellung ① – ⑥ & ⑪ ein Alarm, der Sie darauf hinweisen soll, dass Sie die weiteren Zutaten manuell zufügen müssen.

Gehen ⤴

Der Teig geht im ersten, zweiten oder dritten Zyklus auf.

In den letzten 5 Minuten des dritten Gehzyklus kann die Zeit in Einstellung ①, ②, ④, ⑥ – ⑦ und ⑫ um bis zu 20 Minuten verlängert werden (siehe Seite 9).

Backen 🍞

Das Brot befindet sich im letzten Backzyklus.

In den letzten 5 Minuten des Backzyklus kann die Zeit in Einstellung ① – ⑧, ⑩ und ⑫ um bis zu 20 Minuten verlängert werden (siehe Seite 9). Wenn Sie ein knusprigeres Brot möchten, sollten Sie es unmittelbar nach Abschluss des Backzyklus aus dem Brotbackautomaten nehmen.

Warmhalten 🍞

In Programm ① – ④, ⑥, ⑦, ⑩ & ⑫ geht der Brotbackautomat am Ende des Backzyklus automatisch in den Warmhaltemodus über. Er bleibt bis zu 1 Stunde bzw. bis zum Abschalten des Brotbackautomaten im Warmhaltemodus.

Bitte beachten: das Heizelement reguliert automatisch während des Warmhaltezyklus die Temperatur.

Verlängern des Gehzyklus

Der letzte Gehzyklus kann auf Wunsch um bis zu 20 Minuten verlängert werden. Die verlängerte Gehzeit steht nur in Einstellung ①, ②, ④, ⑥ - ⑦ und ⑫ zur Verfügung.

Die Maschine piept acht Mal, wenn sie die letzten 5 Minuten des letzten Gehzyklus erreicht hat. Drücken Sie zum Verlängern der Gehzeit während der Pieptöne einmal auf die Taste BROT ☺. Die Zeit wird dann um 10 Minuten verlängert. Wenn die zusätzlichen 10 Minuten verstrichen sind, kann der Gehzyklus um weitere 10 Minuten verlängert werden. Drücken Sie dazu erneut auf die Taste BROT.

Die Gehzeit kann nur zwei Mal um maximal 20 Minuten verlängert werden.

Hinweis: Wenn die START/STOPP Taste gedrückt wird, wird das Programm gelöscht.

Verlängerte Backzeit

Mit dieser Funktion können Sie die Backzeit um 20 Minuten verlängern, damit Sie das Brot etwas länger backen können und es genau so wird, wie Sie es sich wünschen. Die verlängerte Backzeit ist nur bei Einstellung ① bis ⑧, ⑩ und ⑫ verfügbar und sie kann nur in den letzten 5 Minuten des Backzyklus in diesen Programmen gewählt werden.

Die Maschine piept acht Mal, wenn sie die letzten 5 Minuten des Backzyklus erreicht. Drücken Sie zum Verlängern der Backzeit einmal während der Pieptöne auf die Taste KRUSTE ☺. Die Zeit wird dann um 10 Minuten verlängert. Wenn die zusätzlichen 10 Minuten verstrichen sind, kann die Backzeit um weitere 10 Minuten verlängert werden. Drücken Sie dazu erneut auf die Taste KRUSTE.

Die Backzeit kann nur zwei Mal um maximal 20 Minuten verlängert werden.

Hinweis: Wenn die START/STOPP Taste gedrückt wird, wird das Programm gelöscht.

Backzyklus (80 Minuten)

Das Programm Backzyklus kann allein gewählt werden und eignet sich für folgende Anwendungen: -

- a) In Verbindung mit der Teigfunktion.
- b) Zum Aufwärmen oder Knusprigmachen von Broten, die bereits gebacken und abgekühlt sind.

Der Brotbackautomat darf im Backzyklus zum Aufwärmen von Broten nicht unbeaufsichtigt bleiben. Halten Sie das Programm von Hand an, wenn das Brot die gewünschte Krustenfarbe angenommen hat. Schalten Sie den Automaten nach dem Gebrauch aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Timer-Funktion

Mit der Timer-Funktion können Sie den Brotbackvorgang um bis zu 15 Stunden verzögern. Der verzögerte Backbeginn ist für die Einstellungen Teig, Marmelade, Glutenfrei oder Express nicht empfehlenswert.

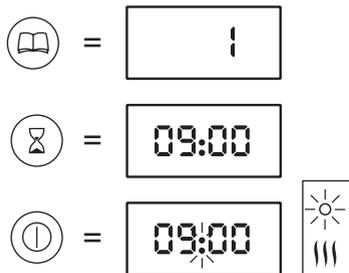
WICHTIG: Für diese Timer-Funktion dürfen Sie keine verderblichen Zutaten verwenden, d.h. keine Zutaten, die bei Raumtemperatur oder höheren Temperaturen leicht schlecht werden, wie z.B. Milch, Eier, Käse und Joghurt usw.

Für die TIMER-FUNKTION geben Sie die Zutaten einfach in den Brotbackbehälter und arretieren den Behälter im Brotbackautomaten. Dann:

- Drücken Sie die MENÜ Taste , um die gewünschte Einstellung zu wählen.
- Wählen Sie die Krustenfarbe und die gewünschte Brotgröße.
- Stellen Sie den Timer ein.
- Drücken Sie die Timer-Taste, wonach die Zykluszeit für die gewählte Einstellung angezeigt wird. Drücken Sie die Timer-Taste solange, bis die erforderliche Gesamtzeit angezeigt wird. Beim Drücken bewegt sich die Timer-Uhr in 10-Minuten-Schritten vorwärts. Sie müssen die verbleibende Zeit zwischen der eingestellten Zeit und den erforderlichen Gesamtstunden nicht selbst ausrechnen, weil der Brotbackautomat beim ersten Drücken des Timers automatisch die gewählte Zykluszeit hinzu rechnet.

Beispiel: Das fertige Brot wird um 7 Uhr benötigt. Wenn der Brotbackautomat mit den erforderlichen Zutaten um 22 Uhr am Vorabend vorbereitet wird, muss auf dem Timer eine Gesamtzeit von 9 Stunden eingestellt werden.

- Drücken Sie die MENÜ Taste, um Ihr gewünschtes Backprogramm zu wählen, z.B. , anschliessend verändern Sie die Zeit mit der Timer-Taste in 10-Minuten-Schritten, bis die Anzeige '9:00' zeigt. Wenn Sie zu weit gedrückt haben, drücken Sie die Timer-Taste einfach solange weiter, bis wieder '9:00' angezeigt wird.
- Drücken Sie auf die Start-Taste. Der Doppelpunkt in der Anzeige und das Vorheiz-Hinweislicht leuchten auf. Der Timer beginnt mit dem Countdown.
- Wenn Sie einen Fehler gemacht haben oder die eingestellte Zeit ändern möchten, drücken Sie auf die START/STOPP Taste, bis der Piepton erklingt und 000 erscheint. Sie können jetzt die Zeit neu einstellen.



Brot/Teig-Zyklen

Damit Sie genau wissen, was in Ihrem Brotbackautomaten während des Backzykluses passiert, zeigt die folgende Tabelle die Dauer der einzelnen Zyklen in Minuten und Sekunden. Diese Zeiten sind ungefähre Angaben, die nur als Leitfaden dienen. Auch die Gesamtzeit ist in Stunden und Minuten angegeben, je nach gewählter Einstellung.

MENÜ	Größe	Kruste	Gesamt-Zeit	Vorheizen *	Kneten 1	Kneten 2**	Gehen 1	Kneten 3	Gehen 2	Kneten 4	Gehen 3***	Backen ***	Warmhalten
1 Weissbrot	750 g	Hell	2:55	-	3	22	37	15 sek	28	3 sek	25	60	60
		Mittel	3:05	-	3	22	37	15 sek	28	3 sek	25	70	60
	1 kg	Dunkel	3:15	-	3	22	37	15 sek	28	3 sek	25	80	60
		Hell	3:00	-	3	22	37	15 sek	28	3 sek	25	65	60
2 Weissbrot (schnell) Backmischungen	750 g	Mittel	3:10	-	3	22	37	15 sek	28	3 sek	25	75	60
		Dunkel	3:20	-	3	22	37	15 sek	28	3 sek	25	85	60
	1 kg	-	2:13	-	3	20	-	-	12	2 sek	35	63	60
		-	2:15	-	3	20	-	-	12	2 sek	35	65	60
3 Vollkornbrot	750 g	Hell	4:00	30	3	22	60	20 sek	60	-	-	65	60
		Mittel	4:10	30	3	22	60	20 sek	60	-	-	75	60
		Dunkel	4:20	30	3	22	60	20 sek	60	60	-	85	60
	1 kg	Hell	4:05	30	3	22	60	20 sek	60	60	-	70	60
		Mittel	4:15	30	3	22	60	20 sek	60	60	-	80	60
		Dunkel	4:25	30	3	22	60	20 sek	60	60	-	90	60
4 Vollkornbrot (schnell)	750 g	-	2:45	5	3	20	-	-	22	3 sek	40	75	60
	1 kg	-	2:48	5	3	20	-	-	22	3 sek	40	78	60
5 Gluten freies Brot	-	-	2:40	-	3	15	62	-	-	-	-	80	-

MENÜ	Größe	Kruste	Gesamt-Zeit	Vorheizen*	Kneten 1	Kneten 2**	Gehen 1	Kneten 3	Gehen 2	Kneten 4	Gehen 3***	Backen***	Warmhalten	
6 Süßes Brot	750g	Hell	3:10	-	3	22	43	15 Sek	27	3 Sek	40	55	60	
		Mittel	3:20	-	3	22	43	15 Sek	27	3 Sek	40	65	60	
		Dunkel	3:30	-	3	22	43	15 Sek	27	3 Sek	40	75	60	
	1Kg	Hell	3:25	-	3	22	43	15 Sek	27	3 Sek	40	70	60	
7 Französisches Brot	750g	Mittel	3:35	-	3	22	43	15 Sek	27	3 Sek	40	80	60	
		Dunkel	3:45	-	3	22	43	15 Sek	27	3 Sek	40	90	60	
		-	3:45	-	3	22	42	15 Sek	28	3 Sek	50	80	60	
8 Kuchen	1Kg	-	3:50	-	3	22	42	15 Sek	28	3 Sek	50	85	60	
		-	1:30	-	3	17	-	-	-	-	-	70	-	
		-	1:20	15	-	-	-	-	-	-	-	-	65	-
		-	1:20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	80	60
10 Backzyklus Teig	-	-	1:20	-	3	15	62	-	-	-	-	-	-	
		-	0:59	-	1	8	-	-	-	-	20	30	60	
12 Schnell backprogramm	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

* Im Vorheizstadium werden die Zutaten vor Beginn des ersten Knetvorgangs vorgewärmt. In dieser Zeit arbeitet das Knetwerk nicht.

** 8 Minuten vor dem Ende des Knetzklus in Einstellung 1 - 6 und 11 ertönt ein Alarm als Hinweis, dass Zutaten zugefügt werden müssen, wenn das Rezept dies verlangt.

*** 5 Minuten vor dem Ende des Genzyklus in Einstellung 1, 2, 4, 6 - 7 und 11 und im Backzyklus in Einstellung 1 - 8, 10 & 12 ertönt ein Alarm als Hinweis, dass die Zeit verlängert werden kann.

Hinweis: In den Programmen 1 - 4, 6, 7, 10, 12 schaltet der Brotbackautomat automatisch am Ende des Backzyklus in den Warmhaltemodus für maximal eine Stunde bzw. bis zum vorzeitigen Abschalten des Brotbackautomatens.
Hinweis: In der Gesamtzeit ist die Warmhaltezeit nicht enthalten.

Unterbrechung der Stromzufuhr

Ihr Brotbackautomat hat einen Stromunterbrechungsschutz von 5-8 Sekunden, falls versehentlich der Stecker des Brotbackautomaten im Betrieb gezogen wird. Der Automat fährt mit dem Programm fort, wenn der Stecker sofort wieder in die Steckdose gesteckt wird.

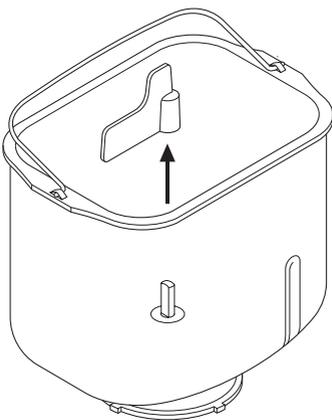
REINIGUNG UND PFLEGE

WICHTIG: Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen und den Brotbackautomaten auskühlen lassen.

- Den Backautomaten oder die Außenseite des Backbehälters **NICHT** in Wasser tauchen.
- Den Backbehälter **NICHT** in die Spülmaschine stellen - dadurch kann die Antihafbeschichtung der Backwanne beschädigt werden, und das Brot backt fest.
- **KEINE** Scheuermittel oder Metallkissen verwenden.
- Nach jeder Verwendung den Backbehälter und das Knetwerk reinigen. Dazu den Backbehälter teilweise mit warmer Seifenlauge füllen und 5 - 10 Minuten einweichen. Das Knetwerk im Uhrzeigersinn drehen und herausnehmen. Mit einem weichen Tuch reinigen, ausspülen und anschließend abtrocknen.

Wenn der Knethaken nach 10 Minuten nicht entfernt werden kann, drehen Sie den Schaft an der Unterseite des Behälters vor und zurück, bis der Knethaken frei ist.

- Wenn nötig, den Backautomaten mit einem weichen feuchten Tuch außen und innen abwischen.
- Der Deckel kann zum Reinigen abgenommen werden



Herausnehmen des Knetwerks

Zutaten

Mehl ist die Hauptzutat eines Brotes. Die Wahl des richtigen Mehls ist deshalb sehr wichtig.

Weizenmehl

Weizenmehl ergibt das beste Brot. Das Weizenkorn besteht aus der äußeren Hülse, der Spelze, und dem inneren Kern mit dem Weizenkeim und dem Endosperma. Das Protein im Endosperma bildet zusammen mit Wasser das Gluten. Gluten ist elastisch und nimmt die bei der Fermentierung freigesetzten Gase auf und bringt dadurch den Teig zum "gehen".

Weißes Mehl

Weißes Mehl entsteht, wenn Weizenkörner ohne die äußere Hülse und den Keim, also nur das Endosperma, gemahlen wird. Wichtig ist, daß Sie starkes weißes Mehl oder Weißbrotmehl verwenden - es hat einen höheren Proteingehalt, und das Protein ist notwendig für die Entwicklung des Gluten. Einfaches weißes Mehl oder Speisestärke sind für Hefebrote im Brotbackautomaten ungeeignet - damit lassen sich nur Brote minderer Qualität backen.

Es gibt verschiedene Weizenmehltypen (Type 405, 550, 1050) im Handel.

Bei den französischen Brotrezepten wird oft etwas feines französisches Mehl Speisestärke zugegeben, um die für diese Brotsorten typische Krume zu erzielen. Siehe Rezept auf Seite 38.

Vollkornmehl (Vollkornmehltypen 610, 997, 1150)

Vollkornmehl enthält noch die Hülse und den Keim - daraus hergestelltes Brot hat einen leicht nussigen Geschmack und eine gröbere Krume. Auch hier müssen Sie starkes Vollkornmehl verwenden. Brot aus 100% Vollkornmehl wird fester als Weißbrot. Die im Mehl vorhandene Hülse behindert die Freisetzung des Glutens, so daß der Teig aus Vollkornmehl langsamer geht. Bitte verwenden Sie die speziellen Vollkornbrotprogramme.

Für ein leichteres Brot können Sie einen Teil des Vollkornmehls durch Weizenmehl ersetzen. Einen Laib Vollkornbrot können Sie schnell mit der Einstellung "Vollkornbrot (schnell)" **4** backen.

Starkes braunes Mehl (Type 1150)

Starkes braunes Mehl kann zusammen mit weißem Mehl oder allein verwendet werden. Es enthält 80-90% des Weizenkerns und ergibt so ein leichteres geschmackvolles Brot. Versuchen Sie dieses Mehl mit dem Grundrezept Weißbrot, wobei Sie 50% des starken Weizenmehls durch starkes braunes Mehl ersetzen. Wahrscheinlich werden Sie etwas mehr Flüssigkeit zugeben müssen.

Zutaten

Kornkammermehl

Eine Mischung aus Weizenmehl, Vollkornmehl und Roggenmehl, mit gemälztem Vollkorn, das zusätzlich Struktur und Geschmack verleiht. Es wird allein oder zusammen mit Weizenmehl verwendet.

Andere Mehlsorten

Roggenmehl z.B. kann zusammen mit Weizen- und Vollkornbrotmehl für traditionelle Brotsorten wie Pumpernickel oder Roggenbrot verwendet werden. Die Zugabe selbst einer kleinen Menge sorgt für einen besonderen Geschmack. Sie sollten es nicht allein verwenden, denn Roggenmehl macht einen klebrigen Teig, aus dem sich nur dichte schwere Laibe backen lassen.

Anderes Getreide wie Hirse, Gerste, Buchweizen, Hafer und Mais haben einen geringen Proteingehalt und entwickeln daher nicht genügend Gluten für einen traditionellen Brotlaib. Mehle dieser Getreidesorten können aber erfolgreich in kleinen Mengen verwendet werden. Versuchen Sie, 10-20% des Weizenmehls durch eines dieser Getreide zu ersetzen.

Salz

Eine geringe Menge Salz ist beim Brotbacken wichtig für die Entwicklung des Teigs und den Geschmack. Verwenden Sie feinkörniges Tafel- oder Meersalz; grobkörniges Salz verwenden Sie am besten zum Bestreuen handgemachter Brötchen für eine knusprige Kruste. Salzersatzstoffe sollten Sie vermeiden, da die meisten von ihnen kein Natrium enthalten.

- Salz stärkt die Glutenstruktur und macht den Teig elastischer
- Salz behindert das Wachstum der Hefe, verhindert dadurch ein zu starkes Gehen des Teigs und daß der Teig in sich zusammenfällt
- Zu viel Salz verhindert aber auch, daß der Teig ausreichend geht.

Süßungsmittel

Verwenden Sie weißen oder braunen Zucker, Honig, Malzextrakt, Rübensaft (Goldsirup), Ahornsirup, Melasse.

- Zucker und flüssige Süßungsmittel sind gut für die Farbe des Brots und verleihen der Kruste eine goldbraune Farbe.
- Zucker zieht Feuchtigkeit an und verbessert so die Haltbarkeit.
- Zucker ist Nahrung für die Hefe, wenn auch nicht unbedingt notwendig, da die modernen Trockenhefen sich von den natürlichen Zuckern und Stärken im Mehl ernähren können. Aber Zucker macht den Teig aktiver.
- Süßteige enthalten nur mäßig Zucker; die zusätzliche Süße erhalten sie aus den Früchten, dem Guß oder Puderzuckerüberzug. Für solche Brote ist der Süßbrotzyklus vorgesehen.
- Wenn Sie flüssiges Süßungsmittel anstelle von Zucker nehmen, müssen Sie die Gesamt-Flüssigkeitsmenge des Rezepts verringern.

Zutaten

Fett und Öle

Etwas Fett oder Öl wird oft dem Brot zugegeben, um eine weichere Krume zu erhalten, und damit der Laib länger frisch bleibt. Verwenden Sie Butter, Margarine oder Schmalz in kleinen Mengen, bis zu 25 g. Wenn ein Rezept größere Mengen für den Geschmack verlangt, ist Butter das Beste.

- Oliven- oder Sonnenblumenöl kann anstelle von Butter verwendet werden, wenn Sie die Flüssigkeitsmenge um 3 TL (15 ml) verringern. Sonnenblumenöl ist eine gute Alternative, wenn Sie Probleme mit dem Cholesterin haben.
- Fettreduzierte Brotaufstriche enthalten bis zu 40% Wasser und haben daher nicht die gleichen Eigenschaften wie Butter.

Flüssigkeit

Flüssigkeit ist wesentlich; meistens wird Wasser oder Milch verwendet. Wasser liefert eine knusprigere Kruste als Milch, und wird oft zusammen mit Milchpulver benutzt. Dies ist wichtig, wenn Sie die Timerfunktion benutzen, weil frische Milch schnell sauer wird. Für die meisten Backprogramme können Sie Wasser direkt aus dem Wasserhahn verwenden, für das 1-Stunden-Schnellbackprogramm muß es jedoch lauwarm sein.

- An sehr kalten Tagen das Wasser 30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen. Frische Milch aus dem Kühlschrank ebenso.
- Buttermilch, Joghurt, Sauerrahm und Weichkäse wie Ricotta, Hüttenkäse und Frischkäse als Teil der Gesamtflüssigkeitsmenge ergeben eine zartere, weichere Krume. Buttermilch gibt dem Brot zusätzlich eine angenehme, leicht säuerliche Note ähnlich der, die Sie in Bauernbrot und Sauerteigbrot finden.
- Eier können hinzugefügt werden, um den Teig anzureichern, die Farbe des Brots zu verbessern und dem Gluten während des Gehens mehr Struktur und Stabilität zu verleihen. In diesem Fall muß jedoch die Flüssigkeitsmenge entsprechend reduziert werden. Geben Sie das Ei in den Meßbecher und füllen Sie mit Flüssigkeit bis zur im Rezept angegebenen Menge auf.

Zutaten

Hefe

Hefe gibt es als Frisch- und als Trockenhefe. Alle Rezepte in diesem Buch wurden mit Trockenhefe getestet, die nicht vorher in Wasser aufgelöst werden muß. Sie wird in eine Mulde im Mehl gegeben, wo sie trocken und getrennt von der Flüssigkeit bleibt, bis der Knetvorgang beginnt.

- Für beste Ergebnisse sollten Sie Trockenhefe verwenden. Frischhefe wird nicht empfohlen, da die Ergebnisse stärker variieren als bei Trockenhefe. Verwenden Sie keine Frischhefe, wenn Sie mit dem Timer arbeiten.
Wenn Sie Frischhefe verwenden, sollten Sie auf folgendes achten:
6g Frischhefe = 1 Teelöffel Trockenhefe
Die Frischhefe mit 1 TL Zucker und 2 EL warmem Wasser vermischen. Die Mischung 5 Minuten stehen lassen, bis sich Blasen gebildet haben.
Danach die Hefemischung in eine Mulde im Mehl geben.
Zur Erzielung optimaler Ergebnisse empfiehlt es sich, mit der Hefemenge zu experimentieren.
- Nur die in den Rezepten angegebene Menge verwenden - zu viel Hefe läßt den Teig zu stark gehen und über den Rand der Backwanne laufen.
- Eine geöffnete Tüte Trockenhefe ist innerhalb von 48 Stunden aufzubrauchen, sofern der Hersteller nichts anderes angegeben hat. Nach Entnahme der benötigten Menge die Tüte wieder fest verschließen.
- Trockenhefe vor Ablauf des Verfallsdatums verwenden - ihre Treibwirkung nimmt mit der Zeit ab.
- Es gibt auch Trockenhefe speziell für den Brotbackautomaten. Mit dieser Hefe lassen sich gute Ergebnisse erzielen, wenn die Mengen angepaßt werden.

Ihre eigenen Rezepte anpassen

Nachdem Sie einige Erfahrungen mit den Rezepten aus diesem Buch gemacht haben, wollen Sie sicher einige Ihrer eigenen Rezepte, die Sie bislang von Hand gemischt und geknetet haben, anpassen. Wählen Sie dazu das Rezept aus diesem Buch, das Ihrem eigenen am nächsten kommt, als Grundlage.

Beachten Sie die folgenden Richtlinien und stellen Sie sich darauf ein, daß Sie das eine oder andere anpassen müssen.

- Achten Sie auf die für den Brotbackautomaten richtigen Mengen. Die empfohlene Maximalmenge auf keinen Fall überschreiten. Reduzieren Sie, wenn nötig, Mehl und Flüssigkeit auf das entsprechende Maß.
- Immer zuerst die Flüssigkeit in die Backwanne geben. Geben Sie die Hefe erst zum Schluß zu, damit sie von der Flüssigkeit getrennt bleibt.
- Frischhefe durch Trockenhefe ersetzen.
- Wenn Sie mit dem Timer arbeiten, ersetzen Sie frische Milch durch Milchpulver und Wasser.
- Wenn Sie in Ihrem eigenen Rezept ein Ei verwenden, geben Sie das Ei als Teil der Gesamtflüssigkeitsmenge zu.
- Salz, Zucker, Butter und Hefe getrennt voneinander halten, bis der Knetvorgang beginnt.
- Während der ersten Minuten des Knetens die Teigkonsistenz prüfen. Brotbackautomaten erfordern einen etwas weicheren Teig - unter Umständen müssen Sie noch etwas Flüssigkeit zugeben. Der Teig sollte feucht genug sein, um langsam wieder zurückzufallen.

Brot entnehmen, schneiden und lagern

- Das Brot, sobald es fertig gebacken ist, aus der Maschine nehmen und auf einen Gitterrost stürzen, auch wenn Ihr Backautomat es bis zu 1 Stunde warm hält.
- Mit Ofenhandschuhen - auch während der Warmhaltezeit - den Backbehälter aus der Maschine nehmen, umdrehen und mehrmals schütteln, um das gebackene Brot zu lösen. Wenn das Brot nur schwer herausgeht, klopfen Sie mit der Kante der Backwanne mehrmals sanft auf eine Holzfläche, oder drehen Sie den Knethaken auf der Unterseite der Backwanne.
- Der Knethaken sollte beim Lösen des Brotes in dem Backbehälter bleiben. Gelegentlich bleibt er aber auch im Brot stecken. In diesem Fall mit einem hitzebeständigen Kunststoffwerkzeug den Knethaken heraushebeln, bevor Sie das Brot aufschneiden. Keinen Metallgegenstand verwenden - er könnte die Antihafbeschichtung des Knethakens verkratzen.
- Das Brot mindestens 30 Minuten auskühlen und ausdampfen lassen, sonst ist es schwer zu schneiden.

Lagerung

Selbst gebackenes Brot enthält keine Konservierungsstoffe und sollte daher innerhalb von 2-3 Tagen nach dem Backen aufgebraucht werden. Angeschnittenes Brot in Alufolie einschlagen oder in einem fest verschlossenen Kunststoffbeutel aufbewahren.

- Knuspriges Brot nach französischer Art wird beim Aufbewahren weich - solches Brot bis zum Aufschneiden nicht abdecken.
- Sie können frisches Brot auch im Gefrierschrank aufbewahren - aufgeschnitten lässt sich leichter die gerade benötigte Menge entnehmen.

Allgemeine Tipps und Hinweise

Das Ergebnis Ihrer eigenen Bäckerei hängt von vielen Faktoren ab - Qualität der Zutaten, sorgfältigem Abmessen, Temperatur und Feuchtigkeit. Nachfolgend finden Sie einige nützliche Tipps und Hinweise.

Der Brotbackautomat ist keine luftdicht verschlossene Einheit und unterliegt daher Temperatureinflüssen. An sehr heißen Tagen oder wenn der Automat in einer sehr warmen Küche verwendet wird, geht das Brot stärker als an kalten Tagen. Die optimale Raumtemperatur liegt zwischen 20°C und 24°C.

- An sehr kalten Tagen Leitungswasser 30 Minuten lang bei Zimmertemperatur stehen lassen, bevor Sie es verwenden. Das gleiche gilt für Zutaten aus dem Kühlschrank.
- Alle Zutaten bei Zimmertemperatur verwenden, sofern im Rezept nichts anderes angegeben ist (für den 1-Stunden-Schnellbackzyklus z.B. müssen Sie die Flüssigkeit anwärmen).
- Die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in die Backwanne geben. Hefe trocken und von der bereits zugegebenen Flüssigkeiten getrennt halten, bis der Knetvorgang beginnt.
- Das wichtigste für ein erfolgreiches Backergebnis ist sicher das genaue Abmessen der Zutaten. Die meisten Probleme entstehen durch ungenaues Abmessen oder Vergessen einer Zutat. Zum Abmessen den mitgelieferten Meßbecher und Meßlöffel verwenden.
- Immer frische Zutaten vor dem jeweiligen Verfallsdatum verwenden. Verderbliche Zutaten wie Milch, Käse, Gemüse und frische Früchte können, besonders unter warmen Bedingungen, schnell unbrauchbar werden und sollten daher nur in Broten verwendet werden, die sofort gebacken werden.
- Nicht zu viel Fett zugeben - Fett bildet eine Barriere zwischen Hefe und Mehl und verzögert die Wirkung der Hefe. Das Ergebnis ist ein schwereres, kompaktes Brot.
- Vor der Zugabe in die Backwanne Butter und anderes festes Fett in kleine Stücke schneiden.
- Brot mit Fruchtgeschmack erhalten Sie, wenn Sie einen Teil des Wassers durch Fruchtsaft wie Orange, Apfel oder Ananas ersetzen.

Allgemeine Tipps und Hinweise

- Gemüfefonds können als Teil der Flüssigkeit zugegeben werden. Kartoffelkochwasser z.B. enthält Stärke, also zusätzliche Nahrung für die Hefe, und trägt zu einem gut aufgegangenen, weicheren, länger haltbaren Brot bei.
- Für den Geschmack Gemüse wie geriebene Karotten, Zucchini oder gekochte pürierte Kartoffeln zugegeben werden. Diese sind jedoch wasserhaltig - Sie werden in diesem Fall also die Flüssigkeitsmenge reduzieren müssen. Beginnen Sie mit weniger Wasser und prüfen Sie den Teig, wenn das Kneten beginnt, und geben Sie gegebenenfalls noch etwas Wasser zu.
- Die in den Rezepten angegebenen Mengen nicht überschreiten, damit Ihr Brotbackautomat nicht beschädigt wird.
- Wenn das Brot nicht gut aufgeht, versuchen Sie, das Leitungswasser durch in Flaschen abgefülltes Wasser zu ersetzen, oder kochen Sie das Leitungswasser vorher ab. Stark chlor- oder flourhaltiges Leitungswasser, oder hartes Leitungswasser behindert das Aufgehen des Teigs.
- Es lohnt sich, den Teig nach etwa 5 Minuten Kneten zu prüfen. Halten Sie einen Gummispatel bereit, um eventuell in den Ecken der Backwanne hängende Zutaten abzuschaben. Nicht in die Nähe des Knethakens schaben oder dessen Bewegung behindern. Gleichzeitig sollten Sie den Teig auf die richtige Konsistenz prüfen. Ist der Teig zu krümelig, oder wenn die Maschine sich schwer tut beim Kneten, geben Sie noch etwas Wasser zu. Wenn der Teig an den Wänden hängt und keine Kugel bildet, noch etwas Mehl zugeben.

KENWOOD

Rapid-Bake



Rezepte

Weißbrot-Grundrezept (Programm 1)

Krustenfarbe Mittel

500g 3 Std. 5 Min

750g 3 Std. 5 Min

1kg 3 Std. 10 Min

- 1 Nehmen Sie den Brotbackbehälter aus dem Brotbackautomaten und setzen Sie den Kneithaken ein.
- 2 Gießen Sie das Wasser in den Brotbackbehälter.
- 3 Fügen Sie die restlichen Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge zu, außer der Hefe.
- 4 Drücken Sie in die Mitte des Mehls eine Vertiefung, die aber nicht bis zur Flüssigkeit reichen sollte, und fügen Sie die Hefe hinzu.
- 5 Positionieren Sie den Brotbackbehälter in einem Winkel zur Rückseite des Brotbackautomaten, und arretieren Sie den Behälter dann durch Drehen zur Vorderseite. Drücken Sie den Handgriff nach unten.
- 6 Drücken Sie die MENÜ Taste einmal, um Programm 1 Weißbrot zu wählen.
- 7 Wählen Sie die Brotgröße und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie dann Start.
- 8 Schalten Sie den Brotbackautomaten am Ende des Backzyklus ab und ziehen Sie den Stecker. Entnehmen Sie den Brotbackbehälter. Halten Sie dabei den Handgriff fest und drehen Sie den Behälter zur Rückseite der Maschine. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe. Lassen Sie das Brot dann auf einem Kuchengitter abkühlen.

Weißbrot-Grundrezept

Brotgröße	1 kg	750 g	500 g
Zutaten			
Wasser	400 ml	315 ml	245 ml
Weizenmehl	600 g	450 g	350 g
Milchpulver	2 EL	5 TL	1EL
Salz	1½ TL	1½TL	1 TL
Zucker	4 TL	1 EL	2 TL
Butter	25 g	25 g	15 g
Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	1½ TL

TL = 5 ml Teelöffel

EL = 15 ml Esslöffel

Weißbrot-Grundrezept (Programm 1)

Weißbrot mit Eizugabe			
Brotgröße	1 kg	750 g	500 g
Zutaten			
Ei	2	1 plus 1 Eigelb	1
Wasser	Siehe Punkt 1	Siehe Punkt 1	Siehe Punkt 1
Weizenmehl	600 g	450 g	350 g
Salz	1½ TL	1½ TL	1 TL
Zucker	4 TL	1 EL	2 TL
Butter	25 g	25 g	15 g
Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	1 TL

- 1 Geben Sie das Ei/die Eier in den Messbecher und geben Sie ausreichend Wasser hinzu für:-

Brotgröße	1 kg	750 g	500 g
Flüssigkeit bis zu	400 ml	300 ml	245 ml

- 2 Geben Sie die Zutaten in der im obigen Rezept angegebenen Reihenfolge dem Behälter zu.

Brot mit sonnengetrockneten Tomaten			
Brotgröße	1 kg	750 g	500 g
Zutaten			
Wasser	375 ml	300 ml	230 ml
Olivöl oder Öl von den sonnengetrockneten Tomaten	1½ EL	1 EL	2 TL
Weizenmehl	525 g	400 g	300 g
Vollkornmehl	75 g	50 g	50 g
Fein geriebener Parmesan	40 g	25 g	15 g
Salz	1½ TL	1½ TL	1 TL
Zucker	3 TL	2 TL	1½ TL
Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	1 TL
Gut abgetropfte sonnengetrocknete Tomaten	40 g	25 g	25 g

- 1 Geben Sie Wasser und Öl in den Brotbackbehälter.
- 2 Fügen Sie die sonnengetrockneten Tomaten hinzu, sobald der Automat ca. 17 Minuten nach Beginn des Knetzyklus einen Ton abgibt.

Vollkornbrot (Verwenden Sie Programm 1)

Krustenfarbe Mittel

500g 3 Std. 5 Min

750g 3 Std. 5 Min

1kg 3 Std. 10 Min

- 1 Nehmen Sie den Brotbackbehälter aus dem Brotbackautomaten und setzen Sie den Kneithaken ein.
- 2 Gießen Sie das Wasser in den Brotbackbehälter.
- 3 Fügen Sie die restlichen Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge zu, außer der Hefe.
- 4 Drücken Sie in die Mitte des Mehls eine Vertiefung, die aber nicht bis zur Flüssigkeit reichen sollte, und fügen Sie die Hefe hinzu.
- 5 Positionieren Sie den Brotbackbehälter in einem Winkel zur Rückseite des Brotbackautomaten, und arretieren Sie den Behälter dann durch Drehen zur Vorderseite. Drücken Sie den Handgriff nach unten.
- 6 Drücken Sie die MENÜ Taste einmal, um Programm 1 Weißbrot zu wählen.
- 7 Wählen Sie die Brotgröße und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie dann Start.
- 8 Schalten Sie den Brotbackautomaten am Ende des Backzyklus ab und ziehen Sie den Stecker. Entnehmen Sie den Brotbackbehälter. Halten Sie dabei den Handgriff fest und drehen Sie den Behälter zur Rückseite der Maschine. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe. Lassen Sie das Brot dann auf einem Kuchengitter abkühlen.

Vollkornbrot			
Brotgröße	1 kg	750 g	500 g
Zutaten			
Wasser	410 ml	325 ml	245 ml
Vollkornmehl	600 g	450 g	350 g
Milchpulver	2 EL	4 TL	1 EL
Salz	1½ TL	1½ TL	1 TL
Zucker	5 TL	1 EL	2 TL
Butter	25 g	25 g	15 g
Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	1½ TL

TL = 5 ml Teelöffel

EL = 15 ml Esslöffel

Weissbrot (schnell) / Backmischungen

(Programm 2)

750g 2 Std. 13 Min

1kg 2 Std. 15 Min

- 1 Nehmen Sie den Brotbackbehälter aus dem Brotbackautomaten und setzen Sie den Knethaken ein.
- 2 Gießen Sie das Wasser in den Brotbackbehälter.
- 3 Fügen Sie die restlichen Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge zu, außer der Hefe.
- 4 Drücken Sie in die Mitte des Mehls eine Vertiefung, die aber nicht bis zur Flüssigkeit reichen sollte, und fügen Sie die Hefe hinzu.
- 5 Positionieren Sie den Brotbackbehälter in einem Winkel zur Rückseite des Brotbackautomaten, und arretieren Sie den Behälter dann durch Drehen zur Vorderseite. Drücken Sie den Handgriff nach unten.
- 6 Drücken Sie die MENÜ Taste zwei Mal, um Programm 2 WEISSBROT (SCHNELL) zu wählen.
- 7 Wählen Sie die gewünschte Brotgröße. Drücken Sie dann Start.
- 8 Schalten Sie den Brotbackautomaten am Ende des Backzyklus ab und ziehen Sie den Stecker. Entnehmen Sie den Brotbackbehälter. Halten Sie dabei den Handgriff fest und drehen Sie den Behälter zur Rückseite der Maschine. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe. Lassen Sie das Brot dann auf einem Kuchengitter abkühlen.

Weissbrot (schnell)			
Brotgröße	1 kg	750 g	500 g
Zutaten			
Wasser	400 ml	315 ml	245 ml
Weizenmehl	600 g	450 g	350 g
Milchpulver	2 EL	5 TL	1 EL
Salz	1 TL	1 TL	1 TL
Zucker	4 TL	1 EL	2 TL
Butter	25 g	25 g	15 g
Trockenhefe	2 TL	2 TL	1½TL

TL = 5 ml Teelöffel

EL = 15 ml Esslöffel

Backmischungen

In Ihrem Brotbackautomaten können Sie fertige Backmischungen mischen und backen. Stellen Sie sicher, dass das Gesamtgewicht der Backmischung nicht größer ist als die Höchstmenge, die Ihr Automat verarbeiten kann.

Einstellung ② kann für die meisten Weizen- und Vollkornbackmischungen verwendet werden. Wenn Ihr Vollkornbrot nicht ausreichend aufgeht, probieren Sie es beim nächsten Mal mit dem Programm 4 (Vollkornbrot schnell).

Geben Sie zunächst die vom Hersteller empfohlene Wassermenge in den Behälter und fügen Sie dann die Brotbackmischung hinzu.

Für diese Backmischungen ist die Timer-Funktion nicht geeignet, weil die Hefe nicht von der Flüssigkeit getrennt werden kann.

Vollkornbrot (Programm 3)

Krustenfarbe Mittel

750g 4 Std. 10 Min

1kg 4 Std. 15 Min

Hinweis: Vollkornbrot Programme beginnen mit einer 30-minütigen Vorheizphase. In dieser Zeit läuft das Knetwerk nicht.

- 1 Nehmen Sie den Brotbackbehälter aus dem Brotbackautomaten und setzen Sie den Kethaken ein.
- 2 Gießen Sie das Wasser in den Brotbackbehälter.
- 3 Fügen Sie die restlichen Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge zu, außer der Hefe.
- 4 Drücken Sie in die Mitte des Mehls eine Vertiefung, die aber nicht bis zur Flüssigkeit reichen sollte, und fügen Sie die Hefe hinzu.
- 5 Positionieren Sie den Brotbackbehälter in einem Winkel zur Rückseite des Brotbackautomaten, und arretieren Sie den Behälter dann durch Drehen zur Vorderseite. Drücken Sie den Handgriff nach unten.
- 6 Drücken Sie die MENÜ Taste 3 Mal, um Programm **3** VOLLKORNBROT zu wählen.
- 7 Wählen Sie die Brotgröße und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie dann Start.
- 8 Schalten Sie den Brotbackautomaten am Ende des Backzyklus ab und ziehen Sie den Stecker. Entnehmen Sie den Brotbackbehälter. Halten Sie dabei den Handgriff fest und drehen Sie den Behälter zur Rückseite der Maschine. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe. Lassen Sie das Brot dann auf einem Kuchengitter abkühlen.

100% Vollkornbrot		
Brotgröße	1 kg	750 g
Zutaten		
Wasser	420 ml	360 ml
Vollkornmehl	600 g	500 g
Milchpulver	2 EL	2 EL
Salz	2 TL	1½ TL
Zucker	2 EL	5 TL
Butter	25 g	25 g
Trockenhefe	1 TL	1 TL

TL = 5 ml Teelöffel

EL = 15 ml Esslöffel

Vollkornbrot (Programm 3)

Vollkornbrot		
Brotgröße	1 kg	750 g
Zutaten		
Eier	2	1 plus 1 Eigelb
Wasser	Siehe Punkt 1	Siehe Punkt 1
Zitronensaft	1 EL	1 EL
Honig	2 EL	2 EL
Vollkornmehl	540 g	450 g
Weizenmehl	60 g	50 g
Salz	2 TL	2 TL
Trockenhefe	1½ TL	1 TL

- 1 Geben Sie das Ei/die Eier in den Messbecher und fügen Sie ausreichend Wasser hinzu für:-

Brotgröße	1 kg	750 g
Flüssigkeit bis zu	380 ml	310 ml

- 2 Schütten Sie die Flüssigkeit zusammen mit dem Honig und dem Zitronensaft in den Brotbackbehälter.

Vollkornbrot (schnell) (Programm 4)

750g 2 Std. 45 Min

1kg 2 Std. 48 Min

Hinweis: Vollkornbrot Programme beginnen mit einer 5minütigen Vorheizphase. In dieser Zeit läuft das Knetwerk nicht.

- 1 Nehmen Sie den Brotbackbehälter aus dem Brotbackautomaten und setzen Sie den Kneithaken ein.
- 2 Gießen Sie das Wasser in den Brotbackbehälter.
- 3 Fügen Sie die restlichen Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge zu, außer der Hefe.
- 4 Drücken Sie in die Mitte des Mehls eine Vertiefung, die aber nicht bis zur Flüssigkeit reichen sollte, und fügen Sie die Hefe hinzu.
- 5 Positionieren Sie den Brotbackbehälter in einem Winkel zur Rückseite des Brotbackautomaten, und arretieren Sie den Behälter dann durch Drehen zur Vorderseite. Drücken Sie den Handgriff nach unten.
- 6 Drücken Sie die MENÜ Taste 4 vier, um Programm 4 VOLLKORNBROT (SCHNELL) zu wählen.
- 7 Wählen Sie die gewünschte Brotgröße. Drücken Sie dann Start.
- 8 Schalten Sie den Brotbackautomaten am Ende des Backzyklus ab und ziehen Sie den Stecker. Entnehmen Sie den Brotbackbehälter. Halten Sie dabei den Handgriff fest und drehen Sie den Behälter zur Rückseite der Maschine. Nehmen Sie das Brot mit Ofenhandschuhen heraus und lassen Sie es auf einem Kuchengitter abkühlen.

Leichtes Vollweizenbrot

Brotgröße	1 kg	750 g	500 g
Zutaten			
Wasser	380 ml	310 ml	250 ml
Zitronensaft	1 EL	1 EL	2 TL
Vollkornmehl	500 g	425 g	350 g
Weizenmehl	100 g	75 g	50 g
Milchpulver	2 EL	4 TL	1 EL
Salz	1½ TL	1½ TL	1 TL
Zucker	1 EL	2 TL	2 TL
Butter	25 g	25 g	15 g
Trockenhefe	2 TL	1½ TL	1½ TL

Vollkornbrot (schnell) (Programm 4)

Körnerbrot			
Brotgröße	1 kg	750 g	500 g
Zutaten			
Wasser	380 ml	310 ml	250 ml
Zitronensaft	4 TL	1 EL	2 TL
Vollkornmehl mit Körnern	540 g	450 g	350 g
Weizenmehl	60 g	50 g	50 g
Milchpulver	2 EL	4 TL	1 EL
Salz	2 TL	2 TL	1½ TL
Brauner Zucker	2 TL	1 TL	1 TL
Butter	25 g	25 g	15 g
Trockenhefe	2 TL	1½ TL	1½ TL

Glutenfreies Brot (Programm 5)

Die folgenden Rezepte mit glutenfreien Backmischungen und glutenfreiem Mehl wurden im BM300 Brotbackautomat ausprobiert. Die Zubereitung glutenfreien Brotes unterscheidet sich vom normalen Brotbacken mit Weizenmehl. Deshalb sollten die folgenden Richtlinien beachtet werden: -

- Eine Kreuzkontamination mit glutenhaltigen Mehlsorten muss vermieden werden, insbesondere wenn das glutenfreie Mehl aus gesundheitlichen Gründen verwendet wird. Die Anschaffung eines zweiten Behälters kann sich lohnen, wenn Sie in Ihrem Brotbackautomaten auch normales Brot backen wollen. Ansonsten müssen Sie darauf achten, dass Behälter, Utensilien und andere Ausrüstungsteile zwischen den einzelnen Benutzungen gründlich gereinigt werden.
- Optimale Resultate erhalten Sie, wenn Sie alle Zutaten, einschließlich dem Wasser, wiegen.
- Die glutenfreien Backmischungen ergeben eine homogenen Teig anstelle einer Teigkugel wie beim herkömmlichen Backen. Es ist wichtig, dass der Teig beim Kneten von der Backbehälterwand entfernt wird damit sichergestellt wird, dass alle Zutaten vollständig eingearbeitet werden.
- Die meisten glutenfreien Backmischungen enthalten glutenfreie Treibmittel. Wenn Sie andere Treibmittel verwenden, müssen Sie beim Hersteller nachprüfen, ob diese wirklich glutenfrei sind.
- Glutenfreie Backmischungen wie z.B. Glutafin, Trufree und Juvela sind auf Rezept in der Apotheke erhältlich und werden auch von einigen Reformhäusern verkauft.
- Die meisten Backmischungen enthalten Xanthangummi oder Guar gummi. Dies sind cremige Pulver, die der Mischung Struktur verleihen und dafür sorgen, dass das Brot beim Backen aufgeht und sich setzt. Guar gummi enthält viele Ballaststoffe und kann auf Personen mit empfindlicher Verdauung abführend wirken.
- Nehmen Sie den Brotbackbehälter am Ende des Backzyklus sofort aus dem Backautomaten heraus. Verwenden Sie nicht die Warmhaltefunktion. Lassen Sie das Brot ca. 5 Minuten im Brotbackbehälter, bevor sie es stürzen und auf einen Kuchengitter abkühlen lassen.
- Es ist normal, dass glutenfreies Brot eine schwere und eher dichte Struktur und eine hellere Kruste hat als normales Brot. Das Ergebnis kann je nach Backmischung oder verwendetem glutenfreiem Mehl schwanken.
- Das Brot sollte an einem kühlen trockenen Ort gelagert und innerhalb von 2 Tagen aufgebraucht oder in Scheiben geschnitten und eingefroren werden.
- Bei der Zubereitung von glutenfreiem Brot darf die Timer-Funktion nicht verwendet werden, weil einige Zutaten verderben können.

Glutenfreies Brot (Programm 5)

Rezepte für glutenfreie Brotmischungen

- 1 Nehmen Sie den Brotbackbehälter aus dem Brotbackautomaten und setzen Sie den Knethaken ein.
- 2 Gießen Sie das Wasser in den Brotbackbehälter und fügen Sie dann die restlichen Zutaten in der im jeweiligen Rezept aufgeführten Reihenfolge hinzu.
- 3 Setzen Sie den Brotbackbehälter in den Brotbackautomaten und arretieren Sie ihn. Drücken Sie die MENÜ Taste fünf Mal, um Programm **5** GLUTENFREI zu wählen. Drücken Sie dann ‚Start‘.
- 4 Entfernen Sie nach 5 Minuten Mischzeit Teigreste mit von den Behälterwänden um sicherzustellen, dass alle Zutaten eingearbeitet werden.
- 5 Schalten Sie den Automaten am Ende des Backzyklus aus und entnehmen Sie den Brotbackbehälter mit Ofenhandschuhen. Stürzen Sie das Brot auf ein Kuchengitter.

Weißbrot-Grundrezept (Backmischungen)

Zutaten	Glutafin Brotbackmischung	Juvela Glutenfreie Backmischung	Trufree Brotbackmischung*
Wasser	400 ml	400 ml	400 ml
Sonnenblumenöl	3 EL	2 EL	3 EL
Glutenfreie Brotbackmischung	500 g	500 g	500 g
Trockenhefe	2 TL	2 TL	2 TL

* Weizen- und glutenfrei.

Hinweis: Wenn gestattet, können 4 TL Magermilchpulver hinzugefügt werden, damit die Kruste dunkler wird.

Juvela Erntemischung /Ballaststoffmischung

Zutaten	Erntemischung	Ballaststoffmischung
Wasser	400 ml	450 ml
Sonnenblumenöl	2 EL	2 EL
Glutenfreie Brotmischung	500 g	500 g
Trockenhefe	2 TL	2 TL

Glutenfreies Brot (Programm 5)

Glutenfreie Brotrezepte

- 1 Nehmen Sie den Brotbackbehälter aus dem Brotbackautomaten und setzen Sie den Knethaken ein.
- 2 Gießen Sie das Wasser in den Brotbackbehälter und fügen Sie dann die restlichen Zutaten in der im jeweiligen Rezept aufgeführten Reihenfolge hinzu.
- 3 Setzen Sie den Brotbackbehälter in den Brotbackautomaten und arretieren Sie ihn. Drücken Sie die MENÜ Taste fünf Mal, um Programm 5 GLUTENFREI zu wählen. Drücken Sie dann ‚Start‘.
- 4 Entfernen Sie nach 5 Minuten Mischzeit Teigreste mit von den Behälterwänden um sicherzustellen, dass alle Zutaten eingearbeitet werden.
- 5 Schalten Sie den Automaten am Ende des Backzyklus aus und entnehmen Sie den Brotbackbehälter mit Ofenhandschuhen. Stürzen Sie das Brot auf ein Kuchengitter.

Glutenfreie Brotmischung 1	
Zutaten	Menge
Wasser	410 ml
Eier	160 g
Sonnenblumenöl (oder anderes Pflanzenöl)	45 ml
Apfelweinessig	5 ml
Weißes Reismehl	330 g
Tapiokamehl	85 g
Kartoffelmehl	85 g
Xanthangummi	2 TL
Salz	1 TL
Zucker	25 g
Hefe	1½ TL

Glutenfreie Brotmischung 2

Zutaten	Menge
Wasser	410 ml
Eier	160 g
Sonnenblumenöl (oder anderes Pflanzenöl)	45 ml
Apfelweinessig	5 ml
Weißes Reismehl	260 g
Braunes Reismehl	65 g
Kichererbsenmehl	65 g
Maisstärke oder Kartoffelmehl	110 g
Xanthangummi	2 TL
Salz	1 TL
Zucker	25 g
Hefe	1½ TL

Hinweis: Beide Rezepte ergeben ein Brot mit einer flachen Oberfläche und einer leicht luftigen krümeligen Struktur.

Variationen für beide Rezepte

Mehrkornbrot

Mit anderen Zutaten zufügen

Kürbiskerne	3 TL
Sonnenblumenkerne	3 TL
Mohnsamen	2 TL
Sesamkörner	2 TL

Früchtebrot

Mischung 10 Minuten kneten und dann zufügen:

Sultaninen	40 g
Rosinen	40 g
Korinthen	40 g

Süßes Brot (Programm 6)

Krustenfarbe Mittel

750g 3 Std. 20 Min

1kg 3 Std. 35 Min

- 1 Nehmen Sie den Brotbackbehälter aus dem Brotbackautomaten und setzen Sie den Knethaken ein.
- 2 Gießen Sie das Wasser in den Brotbackbehälter.
- 3 Fügen Sie die restlichen Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge zu, außer der Hefe.
- 4 Drücken Sie in die Mitte des Mehls eine Vertiefung, die aber nicht bis zur Flüssigkeit reichen sollte, und fügen Sie die Hefe hinzu.
- 5 Positionieren Sie den Brotbackbehälter in einem Winkel zur Rückseite des Brotbackautomaten, und arretieren Sie den Behälter dann durch Drehen zur Vorderseite. Drücken Sie den Handgriff nach unten.
- 6 Drücken Sie die MENÜ Taste sechs Mal, um Programm 6 SÜSSES BROT zu wählen.
- 7 Wählen Sie die Brotgröße und die gewünschte Krustenfarbe. Drücken Sie dann Start.
- 8 Schalten Sie den Brotbackautomaten am Ende des Backzyklus ab und ziehen Sie den Stecker. Entnehmen Sie den Brotbackbehälter. Halten Sie dabei den Handgriff fest und drehen Sie den Behälter zur Rückseite der Maschine. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe. Lassen Sie das Brot dann auf einem Kuchengitter abkühlen.

Preiselbeeren, Mandel- & Pecannussbrot

Brotgröße	1 kg	750 g	500 g
Zutaten			
Wasser	235 ml	170 ml	140 ml
Naturjoghurt	180 ml	140 ml	115 ml
Weizenmehl	540 g	425 g	350 g
Gemahlene Mandeln	60 g	50 g	40 g
Salz	1 TL	1 TL	½ TL
Zucker	50 g	40 g	25 g
Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	1 TL
Pecannüsse, grob gehackt	50 g	40 g	25 g
Getrocknete Preiselbeeren, gehackt	25 g	25 g	15 g

- 1 Geben Sie die Pecannüsse und die Preiselbeeren in den Brotbackbehälter, wenn der Brotbackautomat ca. 17 Minuten nach Beginn des Knetzyklus piepst.

Hinweis: Optimale Resultate erhalten Sie mit der Einstellung HELLE Kruste für den 500-g-Laib.

TL = 5 ml Teelöffel

EL = 15 ml Esslöffel

Süßes Brot (Programm 6)

Malzbrot mit Sultaninen & Aprikosen			
Brotgröße	1 kg	750 g	500 g
Zutaten			
Wasser	315 ml	255 ml	200 ml
Malzextrakt	3 EL	2 EL	5 TL
Weizenmehl	550 g	450 g	350 g
Milchpulver	5 TL	4 TL	1 EL
Gewürzmischung	1 TL	½ TL	½ TL
Zucker	25 g	25 g	25 g
Salz	1 TL	1 TL	½ TL
Butter, in Stücke geschnitten	40 g	40 g	25 g
Trockenhefe	2 TL	1½ TL	1 TL
Sultaninen	60 g	50 g	40 g
Weiche getrocknete Aprikosen, gehackt	60 g	50 g	40 g
Für die Glasur			
Puderzucker	3 TL	3 TL	2 TL
Milch	3 TL	3 TL	2 TL

- 1 Geben Sie Sultaninen und Aprikosen in den Brotbackbehälter, wenn der Brotbackautomat ca. 17 Minuten nach Beginn des Knetzyklus piepst.
- 2 Lösen Sie für die Glasur den Zucker in der Milch auf und bestreichen Sie damit die Kruste, solange das Brot noch warm ist.

Französisches Weissbrot (Programm 7)

750g 3 Std. 45 Min

1kg 3 Std. 50 Min

Methode

- 1 Nehmen Sie den Brotbackbehälter aus dem Brotbackautomaten und setzen Sie den Knethaken ein.
- 2 Gießen Sie das Wasser in den Brotbackbehälter.
- 3 Fügen Sie die restlichen Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge zu, außer der Hefe.
- 4 Drücken Sie in die Mitte des Mehls eine Vertiefung, die aber nicht bis zur Flüssigkeit reichen sollte, und fügen Sie die Hefe hinzu.
- 5 Positionieren Sie den Brotbackbehälter in einem Winkel zur Rückseite des Brotbackautomaten, und arretieren Sie den Behälter dann durch Drehen zur Vorderseite. Drücken Sie den Handgriff nach unten.
- 6 Drücken Sie MENÜ Taste sieben Mal, um Programm 7 FRANZÖSISCHES BROT zu wählen.
- 7 Wählen Sie die gewünschte Brotgröße. Drücken Sie dann Start.
- 8 Schalten Sie den Brotbackautomaten am Ende des Backzyklus ab und ziehen Sie den Stecker. Entnehmen Sie den Brotbackbehälter. Halten Sie dabei den Handgriff fest und drehen Sie den Behälter zur Rückseite der Maschine. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe. Lassen Sie das Brot dann auf einem Kuchengitter abkühlen.

Französisches Weissbrot		
Brotgröße	1 kg	750 g
Zutaten		
Wasser	400 ml	310 ml
Weizenmehl	540 g	400 g
Feines Weizenmehl für Französisches Weißbrot	60 g	50 g
Salz	1½ TL	1½ TL
Zucker	2 TL	2 TL
Trockenhefe	1½ TL	1½ TL

Hinweis: Anstelle von speziellem Mehl für französisches Weißbrot kann auch superfeines Mehl Speisestärke verwendet werden.

Kuchen (Programm 8)

Dieses Programm ist gedacht speziell zum Mischen und Backen von Kuchen und Broten ohne Hefe. Da das Programm keine Gehzeit enthält, ist es nicht geeignet für süße Brote und Kuchen auf Hefeteigbasis - hierfür verwenden Sie besser Programm 6 (siehe Seite 36 bis 37).

- Dieses Programm immer für Brote und Kuchen ohne Hefe verwenden. Andere Programme sind dafür nicht geeignet.
- Butter oder Margarine bei Zimmertemperatur, in kleine Stücke geschnitten, oder flüssig zugeben, damit sie beim Mischen des Teig gleichmäßig verteilt wird.
- Verwenden Sie einfaches Mehl und Treibmittel wie Backpulver, Natriumbikarbonat oder Hirschhornsalz.
- Nach 5 Minuten Mischen das noch an den Seitenwänden des Backbehälters hängende Mehl mit einem Plastikspatel entfernen. Dabei das Knetwerk nicht berühren oder behindern. Zum Abschaben der Seiten den Backautomaten nicht ausschalten oder den Backbehälter herausnehmen.
- Vor dem Stürzen den Kuchen oder das Brot 5 Minuten in den Backbehälter abkühlen lassen. Mit einem stumpfen Plastikspatel die Kanten des Kuchens lösen, damit er sich leichter herausnehmen läßt.
- Vor dem Schneiden den Kuchen bzw. das Brot auf einem Rost abkühlen lassen. Feuchte Kuchen, wie Ingwerbrot, gewinnen, wenn sie vor dem Verzehr 24 Stunden in Folie eingeschlagen gelagert werden.
- In diesem Programm beträgt die Backzeit 1 ½ Stunden - ausreichend für verschiedene Sorten. Manche Kuchen benötigen weniger Backzeit. Nach etwa 1 ¼ Stunden können Sie nachsehen, ob der Kuchen bereits gar ist, so wie in einem normalen Backofen. Wenn der Kuchen gar ist, den Backautomaten abschalten und den Backbehälter herausnehmen. Den Kuchen zum Abkühlen auf einen Rost stürzen.

Kuchen (Programm 8)

Ingwerbrot	
Zutaten	Large
Butter	115g
Goldsirup	125g
Rübensaft	50g
Brauner Zucker	125g
Milch	180ml
Ei, leicht geschlagen	1
Weizenmehl	280g
gemahlene Ingwer	2 TL
Backpulver	2 TL
Natriumbikarbonat	1 TL

- 1 Butter, Sirup, Rübensaft und Zucker in einem kleinen Topf bei milder Hitze und gelegentlichem Umrühren schmelzen. Etwas abkühlen lassen und in den Backbehälter geben.
- 2 Milch und Ei dazugeben.
- 3 Mehl, Ingwer, Backpulver und Natriumbikarbonat zusammen sieben und über die Flüssigkeit streuen.

Hinweis: Vor dem Verzehr Ingwerbrot am besten in einem luftdichten Behälter 24 Stunden lagern, damit es klebrig werden kann.

Karibisches Teebrot	
Zutaten	Large
flüssige Butter	50g
Milch	170ml
Eier, leicht geschlagen	2
Weizenmehl	280g
Backpulver	1 EL
Salz	Prise
Zucker	115g
Kokosflocken	25g
verzehrfertige getrocknete tropische Früchte, grob gehackt	75g

- 1 Flüssige Butter, Milch und Eier in die Backwanne geben.
- 2 Mehl, Backpulver und Salz zusammensieben. Zucker, Kokosflocken und die Früchte daruntermischen. Über die Flüssigkeit in den Backbehälter streuen.

Marmeladenzyklus (Programm 9)

- Der Marmeladenzyklus beginnt mit einer 15-minütigen Vorheizphase. **Während dieser Zeit läuft das Knetwerk nicht.**
- Während des gesamten Marmeladezyklus verrührt der Knethaken die Zutaten.
- Optimale Ergebnisse lassen sich nur mit frischen und reifen Früchten erzielen; große Früchte werden halbiert oder geviertelt.
- Verwenden Sie Gelierzucker mit Pektin, damit die Marmelade die richtige Steife bekommt.
- Wenn Sie pektinarme Früchte verwenden, sollte 5 - 10 ml (1 - 2 TL) Zitronensaft hinzugefügt werden.
- Der Brotbackbehälter wird sehr heiß - bitte verwenden Sie stets Ofenhandschuhe.
- Sie sollten während der gesamten Kochzeit anwesend sein, um darauf zu achten, dass die siedende Marmelade nicht überkocht. Die Marmelade sollte ab und zu umgerührt werden.
- Geben Sie die gekochte Marmelade in sterilisierte Gläser. Die Gläser sollten danach sofort verschlossen und etikettiert werden.

Aprikosenmarmelade	
Zutaten	Ergibt 350 g Marmelade
Frische, reife Aprikosen	250 g
Zitronensaft	2 TL
Wasser	1 EL
Gelierzucker (mit Pektin)	250 g

- 1 Nehmen Sie den Brotbackbehälter aus dem Brotbackautomaten und setzen Sie den Knethaken ein. Halbieren und entsteinen Sie die Aprikosen. Schneiden Sie jede Hälfte in vier Stücke und legen Sie diese in den Brotbackbehälter. Fügen Sie die restlichen Zutaten hinzu.
- 2 Positionieren und arretieren Sie den Brotbackbehälter im Brotbackautomaten. Schließen Sie den Deckel und wählen Sie aus dem MENÜ Programm **9** MARMELADE.
- 3 Lassen Sie 15 Minuten mischen und entfernen Sie dann, falls erforderlich, mit einem Holzlöffel Restzucker von den Seiten des Brotbackbehälters. Denken Sie daran, dass der Behälter heiß ist.
- 4 Schalten Sie den Brotbackautomaten am Ende des Backzyklus ab. Entnehmen Sie den Brotbackbehälter stets mit Ofenhandschuhen. Gießen Sie die Marmelade vorsichtig in ein sterilisiertes Glas. Das Glas sollte danach sofort verschlossen und etikettiert werden.

Alternative:

Statt Aprikosen können auch Pflaumen verwendet werden.

Teigzyklus (programm 11)

Zeit: 1 Std. 20 Min

Mit diesem Programm können Sie Teig mischen und kneten, ohne ihn zu backen - wichtig für handgeformte Brote und Brötchen. Nach dem Formen brauchen Sie den Teig nur noch stehen lassen, damit er noch einmal gehen kann, und dann in einem konventionellen Backofen backen.

Der Teigzyklus ist ideal für unterschiedlich geformte Brotlaibe, Pizza, Brötchen, Croissants, Doughnuts, Teigstangen und ähnliches.

Das folgende Rezept für Brötchen zeigt Ihnen, wie Sie verschiedene Formen herstellen. Das Rezept ist auch geeignet für Teigstangen. Sie können es dahingehend abwandeln, daß Sie 250 ml Wasser und 50 ml Olivenöl anstelle von Wasser, Ei und Butter nehmen. Das Olivenöl mit dem Wasser zugeben.

Teigstangen formen

- 1 Den Teig halbieren, jede Hälfte zu einem etwa 1 cm dicken Rechteck ausrollen. In etwa 7 cm lange und 2 cm breite Streifen schneiden.
- 2 Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche diese Streifen mit den Handflächen zu langen dünnen Schnüren rollen. Wenn gewünscht, können Sie diese Schnüre anheben und den Teig etwas langziehen. Während des Formens den Teig eventuell etwas ruhen lassen.
- 3 Die Schnüre in Mohn, Sesam, grobem Salz oder geriebenem Parmesan wälzen.
- 4 Auf einem leicht geölten Backblech verteilen.
- 5 Mit etwas Olivenöl bestreichen, abdecken und an einem warmen Ort 10-15 Minuten gehen lassen.
- 6 Im vorgeheizten Backofen -200°C / Gas Stufe 6 für 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Dabei einmal wenden. Zum Abkühlen auf ein Drahtgitter legen.

Teigzyklus (programm 11)

Brötchen	
Zutaten	Ergibt 12 Brötchen
Wasser	240ml
Ei	1
Weizenmehl	450g
Salz	1tsp
Zucker	2tsp
Butter	25g
Trockenhefe	1½TL
Für die Glasur:	
Eigelb, mit 3 TL (15 ml) Wasser verquirlt	1
Sesam und Mohn nach Geschmack	

- 1 Den Backbehälter aus dem Brotbackautomaten nehmen und das Knetwerk einsetzen.
- 2 Gießen Sie das Wasser in den Brotbackbehälter.
- 3 Fügen Sie die restlichen Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge zu, außer Hefe. Drücken Sie in die Mitte des Mehls eine Vertiefung, aber nicht bis zur Flüssigkeit, und fügen Sie die Hefe hinzu.
- 4 Setzen Sie den Brotbackbehälter in den Brotbackautomaten und arretieren Sie ihn. Drücken Sie die MENÜ Taste und wählen Sie Programm **11** TEIG. Drücken Sie Start. Ölen Sie zwei Backbleche leicht ein.
- 5 Am Ende des Zyklus den Teig auf eine leicht bemehlte Fläche geben, etwas zurückklopfen und in 12 gleich große Stücke teilen. Einfache runde Brötchen formen, oder:
 - Hüttenbrötchen: ein Drittel des Teigs abschneiden, beide Stücke rund formen. Das kleinere Stück auf das größere setzen und mit einem bemehlten Finger ein Loch durch die Mitte bohren.
 - Knoten: Jedes Teigstück zu einer langen Rolle ausrollen und zu einem Knoten schlagen.
 - Zöpfe: Jedes Teigstück in drei Teile teilen, jeden Teil zu einer langen Wurst ausrollen. Die drei Streifen an einem Ende zusammendrücken, dann zu einem Zopf flechten. Die Enden unterschlagen.
- 6 Die geformten Teiglinge auf die vorbereiteten Backbleche verteilen. Mit gefetteter Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort 20-30 Minuten gehen lassen, bzw. bis die Teigmenge sich verdoppelt hat. In der Zwischenzeit den Backofen auf 220°C / Gas Stufe 7 vorheizen.
- 7 Mit verquirltem Ei bestreichen und nach Geschmack mit Sesam oder Mohn bestreuen. 15-18 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Zum Abkühlen auf einen Rost legen.

Teigzyklus (programm 11)

Pizza		
Zutaten	Für 2 Pizzen 30 cm Durchmesser	Für 1 Pizza 30 cm Durchmesser
Wasser	250ml	140ml
Olivenöl	1 EL	1 EL
Weizenmehl	450g	225g
Salz	1½ TL	1 TL
Zucker	1 TL	½ TL
Trockenhefe	1 TL	½ TL
Für den Belag:		
Tomatenmark	8 EL	4 EL
Oregano (getrocknet)	2 TL	1 TL
Mozzarella, in Scheiben geschnitten	280g	140g
frische Eiertomaten, grob gehackt	8	4
Paprika, ohne Kerne, in dünne Streifen geschnitten	1	½
grüne Paprika, ohne Kerne, in dünne Streifen geschnitten	1	½
Champignons, in Scheiben geschnitten	100g	50g
Dolcellate-Käse, in kleine Stücke geschnitten	100g	50g
Parmaschinken, in Stücke gezupft	100g	50g
frisch geriebener Parmesan	50g	25g
frische Basilikumblätter	12	6
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer		
Olivenöl	2 EL	1 EL

- 1 Den Backbehälter aus dem Brotbackautomaten nehmen und den Knethaken einsetzen.
- 2 Schütten Sie das Wasser und Olivenöl in den Brotbackbehälter. Fügen Sie Mehl, Salz und Zucker hinzu.
- 3 Drücken Sie in die Mitte des Mehls eine Vertiefung, aber nicht bis zur Flüssigkeit und geben Sie die Hefe hinzu.
- 4 Setzen Sie den Brotbackbehälter in den Brotbackautomaten und arretieren Sie ihn. Wählen Sie Programm **11** TEIG im MENÜ. Drücken Sie Start. Ölen ein Pizzablech oder ein Backblech leicht ein.
- 5 Am Ende des Zyklus den Teig auf eine leicht bemehlte Fläche geben, etwas zurückklopfen, zu einer 30 cm großen Scheibe ausrollen und auf das vorbereitete Pizza- oder Backblech geben
- 6 Den Backofen auf 220°C / Gas Stufe 7 vorheizen. Das Tomatenmark auf dem Pizzateig verteilen, mit Oregano bestreuen und zwei Drittel des Mozzarellas darauf verteilen.
- 7 Tomaten, Paprika, Champignons, Dolcellate-Käse, Parmaschinken, restlichen Mozzarella, Parmesan und Basilikumblätter auf den Teig streuen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln.
- 8 18-20 Minuten, bzw. bis der Rand goldbraun ist, backen. Sofort servieren.

Schnellbackprogramm (Programm 12)

- Ihr Brotbackautomat verfügt über einen extraschnellen Brotzyklus, der ein köstliches Brot in nur 1 Stunde knetet, treibt und backt. Optimale Ergebnisse erhalten Sie, wenn Sie die nachstehenden Richtlinien befolgen.
- Verwenden Sie lauwarmer Flüssigkeit, um den Gehprozess zu beschleunigen (32-35°C sind optimal). Kaltes Wasser ergibt ein kleineres Brot, heißes Wasser tötet die Hefebakterien. Für optimale Ergebnisse messen Sie die Wassertemperatur mit einem Thermometer oder mischen Sie 90 ml kochendes Wasser mit 310 ml kaltem Wasser.
- Brotrezepte sollten mindestens 65% Weizenmehl in diesem Zyklus enthalten. 100% Vollkornmehl oder andere Körnermehlsorten liefern mangelhafte Ergebnisse, weil die Zeit zum Aufgehen des Teigs nicht ausreicht.
- Bei Broten, die in diesem Zyklus gebacken werden, wird die Salzmenge reduziert, weil Salz die Aktivität der Hefe beeinträchtigt. Verzichteten Sie aber nicht völlig auf Salz, denn es ist wichtig für den Geschmack und die Textur des Brotes. Verwenden Sie 5 ml (1 TL) Salz mit 600 g Mehl.
- In diesem Zyklus wird mehr Hefe verwendet, damit das Brot schnell aufgeht. Verwenden Sie 15-20 ml (3-4 TL) Trockenhefe.
- Wenn Sie in diesem Schnellbackprogramm mehrere Brote nacheinander backen wollen, lassen Sie den Deckel offen und schalten Sie den Brotbackautomaten zwischen den einzelnen Brotbackvorgängen 30 Minuten aus. Dadurch kann der Temperaturfühler im Brotbackautomaten genau arbeiten, was für den kurzen Brotbackzyklus von kritischer Bedeutung ist.
- Brote, die mit diesem Zyklus gebacken werden, gehen nicht so stark auf wie mit anderen Einstellungen gebackene Brote. Sie haben eine weichere Kruste und sind etwas dichter, aber das ist normal.

Schnellbackprogramm (Programm 12)

Ergibt 1 großes Brot

Zeit: 59 Min

- 1 Nehmen Sie den Brotbackbehälter aus dem Brotbackautomaten und vergewissern Sie sich, dass der Knethaken eingesetzt ist.
- 2 Gießen Sie die warmen Flüssigkeiten (32 - 35°C) in den Brotbackautomaten.
- 3 Fügen Sie die restlichen Zutaten in der in den Rezepten aufgeführten Reihenfolge hinzu, mit Ausnahme der Hefe.
- 4 Drücken Sie in die Mitte des Mehls eine Vertiefung, aber nicht bis zur Flüssigkeit, und fügen Sie die Hefe hinzu.
- 5 Positionieren Sie den Brotbackbehälter in einem Winkel zur Rückseite des Brotbackautomaten, und arretieren Sie den Behälter dann durch Drehen zur Vorderseite. Drücken Sie den Handgriff nach unten.
- 6 Drücken Sie die MENÜ Taste 12 Mal, um das Programm **12** EXPRESS zu wählen. Drücken Sie dann Start.
- 7 Schalten Sie den Brotbackautomaten am Ende des Backzyklus ab und ziehen Sie den Stecker. Entnehmen Sie den Brotbackbehälter. Halten Sie dabei den Handgriff fest und drehen Sie den Behälter zur Rückseite der Maschine. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe. Stürzen Sie das Brot dann zum Abkühlen auf ein Kuchengitter.

Weißbrot-Grundrezept

Zutaten	Groß
Wasser, lauwarm	400 ml
Weizenmehl	600 g
Milchpulver	2 EL
Salz	1 TL
Zucker	5 TL
Butter	25 g
Trockenhefe	4 TL

Rustikales Weißbrot

Zutaten	Groß
Milch, lauwarm	230 ml
Wasser, lauwarm	180 ml
Weizenmehl	450 g
Vollkornmehl	150 g
Salz	1 TL
Zucker	5 TL
Butter	25 g
Trockenhefe	4 TL

Schnellbackprogramm (Programm 12)

Walnussbrot	
Zutaten	Groß
Buttermilch, lauwarm	200 ml
Wasser, lauwarm	120 ml
Weizenmehl	340 g
Vollkornmehl	110 g
Gehackte Walnüsse	50 g
Salz	1 TL
Zucker	3 TL
Butter	25 g
Trockenhefe	2½ TL

Möhren-Koriander-Brot	
Zutaten	Groß
Frisch geriebene Möhren, Raumtemperatur	235 g
Wasser, lauwarm	280 ml
Sonnenblumenöl	2 EL
Frisch gehackter Koriander	4 TL
Weizenmehl	600 g
Gemahlener Koriander	2 TL
Salz	1 TL
Zucker	5 TL
Trockenhefe	4 TL

- 1 Geben Sie Möhren, Koriander und Öl mit den warmen Flüssigkeiten in den Brotbackbehälter. Fügen Sie den gemahlene Koriander mit dem Mehl hinzu. Befolgen Sie die Anweisungen auf Seite 46.

Karamellisiertes Zwiebelbrot	
Zutaten	Groß
Butter	50 g
Große Zwiebel, gehackt	1
Milch, lauwarm	350 ml
Weizenmehl	530 g
Vollkornmehl	70 g
Salz	1 TL
Zucker	4 TL
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	1 TL
Trockenhefe	4 TL

- 1 Schmelzen Sie die Butter in einer Pfanne und sautieren Sie darin die Zwiebeln über niedriger Hitze, bis sie goldbraun sind. Ziehen Sie die Pfanne von der Herdplatte. Rühren Sie die Milch hinein. Befolgen Sie die Anweisungen auf Seite 46.

FEHLERSUCHANLEITUNG

Nachfolgend finden Sie einige typische Probleme, die beim Backen von Brot in Ihrem Brotbackautomaten auftreten können. Die Tabelle enthält die Fehler und die möglichen Ursachen, sowie für jede Ursache eine Maßnahme zur Behebung.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
GRÖSSE UND FORM DES LAIBS		
1. Brot geht nicht genug	<ul style="list-style-type: none"> • Vollkornbrote sind niedriger als Weizenbrote, weil sie weniger Gluten enthalten. • Nicht genug Flüssigkeit. • Kein oder zu wenig Zucker. • Falsches Mehl verwendet • Falsche Hefe verwendet • Nicht genug oder zu alte Hefe • Schnellprogramm gewählt • Hefe und Zucker kamen in Kontakt, bevor das Kneten begann. 	<ul style="list-style-type: none"> • Normal, keine Lösung • Flüssigkeitsmenge um 15 ml erhöhen. • Zutaten laut Rezept bereit stellen. • Einfaches Weizenmehl mit höheren Glutengehalt verwendet. • Für beste Ergebnisse sollten Sie Trockenhefe verwenden. • Empfohlene Menge abmessen, vorher Verfallsdatum überprüfen. • Normal - dieser Zyklus ergibt kürzere Laibe. • Darauf achten, daß Sie bei Zugabe in den Backbehälter getrennt bleiben.
2. Flache Laibe, nicht gegangen	<ul style="list-style-type: none"> • Hefe vergessen. • Hefe zu alt. • Flüssigkeit zu heiß. • Zuviel Salz zugegeben. • Bei Verwendung des Timers: Hefe wurde feucht, bevor der Knetprozess begann. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten laut Rezept bereit stellen. • Auf Verfallsdatum achten. • Flüssigkeit mit der für das gewählte Programm richtigen Temperatur verwenden. • Empfohlene Menge verwenden. • Trockene Zutaten in die Ecken des Backbehälters geben und für die Hefe eine Mulde in die mitte der trockenen Zutaten drücken, um sie vor Flüssigkeiten zu schützen.
3. Oberfläche eingefallen, pilzförmiges Aussehen.	<ul style="list-style-type: none"> • Zuviel Hefe. • Zuviel Zucker. • Zuviel Mehl. • Nicht genug Salz. • Warmes, feuchtes Wetter. 	<ul style="list-style-type: none"> • 1/4 TL weniger Hefe nehmen. • 1 TL weniger Zucker nehmen. • 6-9 TL weniger Mehl nehmen. • Die im Rezept empfohlene Menge Salz verwenden. • 3 TL (15 ml) weniger Flüssigkeit und 1/4 TL weniger Hefe nehmen.
4. Oberseite und Seiten eingefallen	<ul style="list-style-type: none"> • Zuviel Flüssigkeit. • Zuviel Hefe. • Durch warmes Wetter und hohe Luftfeuchtigkeit kann der Teig zu schnell gegangen sein. 	<ul style="list-style-type: none"> • Beim nächsten Mal 3 TL (15 ml) weniger Flüssigkeit oder etwas mehr Mehl. • Menge laut Rezept verwenden, oder das nächste Mal ein kürzeres Backprogramm wählen. • Kaltes Wasser oder Milch direkt aus dem Kühlschrank verwenden.
5. Oberfläche nicht glatt	<ul style="list-style-type: none"> • Zuwenig Flüssigkeit. • Zuviel Mehl. • Die Oberfläche ist vielleicht nicht immer perfekt, dies hat jedoch keinen Einfluß auf den Geschmack. 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 TL (15 ml) mehr Flüssigkeit. • Mehlmenge genau abmessen. • Den Teig unter bestmöglichen Bedingungen ansetzen. Siehe Tipps und Tricks.

FEHLERSUCHANLEITUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
6. Fällt beim Backen zusammen.	<ul style="list-style-type: none"> • Während des Gehens stand die Maschine im Zug oder wurde geschubst oder gestoßen. • Kapazität des Backbehälters überschritten. • Nicht genug oder kein Salz (Salz hilft, damit der Teig nicht zu stark geht). • Zu viel Hefe. • Warmes, feuchtes Wetter. 	<ul style="list-style-type: none"> • Backautomaten an anderer Stelle aufstellen. • Mengenangaben für großen Laib beachten. • Salzmenge nach Rezept. • Hefe genau abmessen. • 3 TL (15 ml) weniger Flüssigkeit und 1/4 TL weniger Hefe nehmen.
7. Laib an einem Ende ungleichmäßig kürzer.	<ul style="list-style-type: none"> • Teig zu trocken und konnte in der Wanne nicht gleichmäßig aufgehen. 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 TL (15 ml) mehr Flüssigkeit nehmen.
STRUKTUR DES BROTLAIBS		
8. Schwer und fest.	<ul style="list-style-type: none"> • Zuviel Mehl. • Zuwenig Hefe. • Zuwenig Zucker. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengen genau abmessen (siehe Seite 4). • Richtige Menge der empfohlenen Hefe abmessen. • Genau abmessen (siehe Seite 4).
9. Offene, grobe Krume, löchrig.	<ul style="list-style-type: none"> • Salz vergessen. • Zuviel Hefe. • Zuviel Flüssigkeit. 	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten nach Rezept bereitstellen. • Richtige Menge der empfohlenen Hefe abmessen. • 3 TL (15 ml) weniger Flüssigkeit.
10. Klitsch, nicht durchgebacken.	<ul style="list-style-type: none"> • Zuviel Flüssigkeit. • Stromausfall während des Backens. • Mengen waren zu groß für die Maschine. 	<ul style="list-style-type: none"> • 3 TL (15 ml) weniger Flüssigkeit. • Bei einem Stromausfall während des Backens bleibt der Backautomat auch Wiederkehr des Stroms ausgeschaltet. Sie müssen das ungebackene Brot aus den Backbehälter nehmen und mit frischen Zutaten neu beginnen. • Mengen auf die maximal zulässigen Mengen reduzieren.
11. Brot ist sehr klebrig, läßt sich schlecht schneiden.	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Schneiden noch zu heiß. • Falsches Messer. 	<ul style="list-style-type: none"> • Vor dem Schneiden das Brot auf einem Gitterrost mindestens 30 Minuten abkühlen und ausdampfen lassen. • Ein gutes Brotmesser verwenden.
FARBE UND DICKE DER KRUSTE		
12. Kruste zu dunkel/zu dick.	<ul style="list-style-type: none"> • Krusteneinstellung DUNKEL verwendet. 	<ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie beim nächsten Mal die Einstellung hell oder mittel.
13. Laib ist verbrannt.	<ul style="list-style-type: none"> • Brotbackautomat defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Siehe "Kundendienst" (Seite 52).
14. Kruste zu hell.	<ul style="list-style-type: none"> • Brot wurde nicht lange genug gebacken. • Rezept enthält kein Milchpulver oder Milch. 	<ul style="list-style-type: none"> • Backzeit verlängern. • Für bessere Bräunung 15 ml (3 TL) Milchpulver zugeben, oder 50% des Wassers durch Milch ersetzen.

FEHLERSUCHANLEITUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
PROBLEME MIT DER BACKWANNE		
15. Knethaken läßt sich nicht herausnehmen.	<ul style="list-style-type: none"> • Wasser in den Backbehälter geben und einweichen lassen, dann läßt sich Knethaken herausnehmen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nach der Verwendung nach Vorschrift reinigen. Eventuell nach dem Einweichen das Knetwerk etwas drehen.
16. Brot klebt in dem Brotbackbehälter /läßt sich nur schwer herausnehmen.	<ul style="list-style-type: none"> • Kann bei längerer Verwendung passieren. 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Innenseite des Behälters mit etwas Pflanzenöl einpinseln. • Siehe "Kundendienst" (Seite 52).
MASCHINENMECHANIK		
17. Brotbackgerät nicht in Betrieb / Knethaken bewegt sich nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Brotbackgerät ist nicht eingeschaltet. • Brotbackbehälter nicht korrekt positioniert. • Timer-Funktion gewählt. • Vollkornbrot-Programm gewählt. 	<ul style="list-style-type: none"> • EIN/AUS-Schalter prüfen. Muss sich in der Stellung EIN befinden (siehe Seite 4) • Prüfen Sie, dass der Brotbackbehälter eingerastet ist. • Der Brotbackautomat beginnt erst dann, wenn der Countdown die Startzeit des Programms erreicht hat. • 5 - 30 Minuten Verzögerung zu Beginn der Programme 3, 4, 9.
18. Zutaten wurden nicht vermischt.	<ul style="list-style-type: none"> • Backautomat wurde nicht gestartet. • Vergessen, den Knethaken einzusetzen. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nach der Programmauswahl mit der START-Taste den Backautomaten einschalten. • Darauf achten, dass der Knethaken auf der Welle im Boden des Backbehälters sitzt, bevor die Zutaten zugegeben werden.
19. Während des Betriebs riecht es verbrannt.	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten sind in den Backraum übergelaufen • Backwanne undicht. • Fassungsvermögen der Backwanne überschritten. 	<ul style="list-style-type: none"> • Beim Einfüllen in die Backwanne die Zutaten nicht verschütten. Die Zutaten können auf dem Heizelement verbrennen. • Ersatzbehälter erhalten Sie von dem Händler, beim dem Sie den Brotbackautomaten gekauft haben. • Die in den Rezepten angegebenen Mengen genau abmessen und verwenden (siehe Seite 4).
20. Während des Betriebs wurde die Maschine versehentlich ausgeschaltet, oder der Strom fiel aus. Wie kann ich das Brot retten?.	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn sich der Automat im Knetzyklus befindet, werfen Sie die Zutaten weg und beginnen erneut. • Wenn sich der Automat im Gehzyklus befindet, nehmen Sie den Teig aus dem Brotbackbehälter, formen Sie ihn und legen Sie ihn in eine gefettete Kastenform (23 x 12,5 cm). Decken Sie die Form ab und lassen Sie den Teig aufgehen. Verwenden Sie die Einstellung Backzyklus 10 oder backen Sie das Brot in einem vorgeheizten konventionellen Ofen bei 200°C/400°F/Gasstufe 6 für 30-35 Minuten oder bis das Brot goldbraun ist. • Wenn sich der Automat im Backzyklus befindet, verwenden Sie die Einstellung Backzyklus 10 oder backen Sie das Brot in einem vorgeheizten konventionellen Ofen bei 200°C/400°F/Gasstufe 6 und nehmen Sie das obere Gitter heraus. Nehmen Sie den Brotbackbehälter vorsichtig aus dem Brotbackautomaten und stellen Sie ihn auf das untere Gitter im Ofen. Backen Sie das Brot, bis es goldbraun ist. 	

FEHLERSUCHANLEITUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	LÖSUNG
PROBLEME MIT DER BACKWANNE		
21. Anzeige zeigt E:01 und Maschine läßt sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none">• Backraum zu heiß.	<ul style="list-style-type: none">• Netzstecker ziehen und 30 Minuten abkühlen lassen.
22. E:02, E:03, E:04, E:05 erscheint in der Anzeige und der Brotbackautomat funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none">• Ihr Brotbackautomat weist eine Fehlfunktion auf. E:02 oder E:03 = Temperaturfühlerfehler E:04, E:05 oder E:08 = Heizreglerfehler.	<ul style="list-style-type: none">• Siehe Abschnitt "Service und Kundendienst" (Seite 52).

KUNDENDIENST

Wenn das Netzkabel Ihres Brotbackautomaten beschädigt ist, darf es aus Sicherheitsgründen nur von Kenwood oder einer autorisierten Werkstatt ausgewechselt werden.

Bei allen Fragen und Problemen wenden Sie sich bitte an den Händler, bei dem Sie den Brotbackautomaten gekauft haben.

