

DOMO

A party at home!



BREAD MAKER

B3974



NL

INHOUDSTAFEL

Klik hier voor een overzicht van de recepten in het Nederlands >

FR

CONTENU

Cliquez ici pour un aperçu des recettes en français >

EN

CONTENT

Click here for an overview of the recipes in English >

DE

INHALT

Klicken Sie hier für eine Übersicht der Rezepte auf Deutsch >



INGREDIËNTEN

RIETSUIKER

Als je suiker gebruikt, gebruik dan ruwe, ongeraffineerde rietsuiker. In tegenstelling tot geraffineerde suiker, bevat deze nog de oorspronkelijke voedingsstoffen, zoals vezels, vitaminen en mineralen.

NOTEN

Noten bestaan er in vele soorten, en elke soort heeft wel zijn eigen troeven. Amandelen zijn rijk aan calcium en gaan het verouderingsproces tegen, cashewnoten verdrijven vermoeidheid, pistachenoten verlagen de bloeddruk, kastanjes bevatten veel vitamine C en hazelnoten zijn goed voor alles. Walnoten zijn de absolute uitblinkers. Ze verlagen de kans op hart- en vaatziekten en bevatten zelfs kankerbestrijdende stoffen. Een handvol walnoten per dag draagt bij tot een goede gezondheid.

ZADEN EN PITTEN

Pijnboompitten, sesamzaad, lijnzaad, pompoenpitten,... Ze behoren net als noten tot de oliehoudende gewassen en zijn bijgevolg rijk aan eiwitten en goede vetzuren, vezels, vitaminen en mineralen. Ideaal dus om deze gezonde smaakmaker als krokant element aan je brood toe te voegen.

BOEKWEIT

Boekweit is glutenvrij, werkt cholesterolverlagend, bevat noodzakelijke mineralen en verlaagt bovendien het glucosegehalte, wat boekweit tot een ideaal ingrediënt voor diabeten maakt.

SPELT

Spelt is een oude graansoort, heeft een licht notige smaak en wordt op dezelfde manier gebruikt als tarwemeel. Rijk aan vezels en complexe koolhydraten is spelt uitermate goed voor je huid en je spijsvertering.

ZEMELEN

Zemelen zijn de omhulsels van de graan- of haverkorrels. Dit is de plek van de korrel waar de meeste voedingsstoffen zich bevinden.



RECEPTEN



WALNOTEN-BOEKWEIT



WIT BROOD



MUESLI-DADEL



ROZIJNEN-NOTEN



WALDKORN



ROGGEBROOD



GLUTENVRIJ



VOLKORENBROOD





RECEPTEN



MALSE BROODJES



PIZZADEEG



WALNOTEN-BOEKWEIT



Bereidingstijd: 2:53 - 3:00

INGREDIËNTEN

750 G

- 290 ml water
- 2 el olijfolie
- 1 + 1/2 tl zout
- 2 el rietsuiker
- 425 g bloem
- 75 g boekweitmeel
- 1 tl korrelgist
- 50 g walnoten

1000 G

- 415 ml water
- 2 + 3/4 el olijfolie
- 2 tl zout
- 2 + 3/4 el rietsuiker
- 605 g bloem
- 110 g boekweitmeel
- 1 + 1/2 tl korrelgist
- 70 g walnoten

BEREIDING

1. Hak de walnoten fijn.
2. Doe de ingrediënten - behalve de gehakte walnoten - in de bakvorm en bak het brood op het NORMAL programma.
3. Voeg de gehakte walnoten toe na de biep.

Weetje: walnoten zijn de gezondste noten. Ze zijn een uitstekende bron van eiwitten en antioxidanten voor een goede stofwisseling. Ze helpen ook om de bloeddruk op een gezond peil te houden en bevatten bovendien krachtige kankerbestrijdende zuren.



Normal

WIT BROOD



Bereidingstijd: 2:53 - 3:00

INGREDIËNTEN

750 G

- 290 ml water
- 1 + 1/2 el boter of olie
- 3/4 tl zout
- 3/4 tl suiker
- 490 g witte bloem
- 3 g korrelgist

1000 G

- 410 ml water
- 2 el boter of olie
- 1 tl zout
- 1 tl suiker
- 750 G witte bloem
- 5 g korrelgist

BEREIDING

1. Doe de ingrediënten in de bakvorm en bak het brood op het NORMAL programma.

Tip: weeg de verschillende ingrediënten altijd heel nauwkeurig af en zorg ervoor dat ze vers en op kamertemperatuur zijn. Zo krijg je het beste resultaat.



MUESLI-DADEL



Bereidingstijd: 2:53 - 3:00

INGREDIËNTEN

750 G

- 260 ml water
- 2 el olijfolie
- 1+1/2 tl zout
- 300 g tarwebloem
- 75 g volkoren tarwemeel
- 1 + 1/2 tl korrelgist
- 150 g ongezoete vruchtennotenmuesli
- 65 g dadels

1000 G

- 370 ml water
- 2 + 3/4 el olijfolie
- 2 tl zout
- 430 g tarwebloem
- 105 g volkoren tarwemeel
- 2 tl korrelgist
- 215 g ongezoete vruchtennotenmuesli
- 95 g dadels

BEREIDING

1. Ontpit de dadels en hak ze fijn.
2. Doe de ingrediënten - behalve de muesli en de dadels - in de bakvorm en bak het brood op het NORMAL programma.
3. Voeg de muesli en de gehakte dadels toe na de biep.

Weetje: dadels bevatten mineralen, vezels en silicium, goed voor haren, botten, gewrichten en brein. Ze kunnen ook beschouwd worden als een preventief medicijn, voor o.a. gezichtsvermogen en spijsvertering.



ROZIJNEN-NOTEN



Bereidingstijd: 2:53 - 3:00

INGREDIËNTEN

750 G

- 115 ml water
- 175 ml halfvolle melk
- 1 + 1/2 el boter
- 1 ei
- 1 tl zout
- 1 + 1/2 el suiker
- 490 g witte bloem
- 1 tl korrelgist
- 1 tl kaneel
- 150 g rozijnen
- 60 g noten

1000 G

- 160 ml water
- 250 ml halfvolle melk
- 2 el boter
- 2 eieren
- 1 + 1/2 tl zout
- 2 el suiker
- 750 G witte bloem
- 1 + 1/2 tl korrelgist
- 1 + 1/2 tl kaneel
- 250 g rozijnen
- 75 g noten

BEREIDING

1. Klop de eieren los.
2. Doe de ingrediënten - behalve rozijnen en noten - in de bakvorm en bak het brood op het NORMAL programma.
3. Hak de noten grof. Voeg de rozijnen en noten toe na de biep.

Weetje: kaneel heeft niet alleen een karaktervolle smaak en heerlijke geur, maar staat ook bekend als immuunversterkend middel, met een gunstig effect op o.a. de bloedsuikerspiegel, het cholesterolniveau en de spijsvertering.



Normal

WALDKORN



Bereidingstijd: 2:53 - 3:00

INGREDIËNTEN

750 G

- 260 ml water
- 1 + 1/2 el boter of olie
- 3/4 tl zout
- 3/4 tl suiker
- 245 g witte bloem
- 245 g waldkornmeel
- 1 tl korrelgist

1000 G

- 375 ml water
- 2 el boter of olie
- 1 tl zout
- 1 tl suiker
- 350 g witte bloem
- 350 g waldkornmeel
- 1 + 1/2 tl korrelgist

BEREIDING

1. Doe de ingrediënten in de bakvorm en bak het brood op het NORMAL programma.

Weetje: waldkornbrood is meergranenbrood met een vaste samenstelling, waarvan het grootste deel in het waldkornmeel verwerkt zit. Het waldkornmeel bevat een variatie aan granen en zaden, zorgt voor een rijkere smaak en koop je handig kant-en-klaar.



Normal

ROGGEBROOD



Bereidingstijd: 2:53 - 3:00

INGREDIËNTEN

750 G

- 270 ml water
- 20 g olijfolie
- 3 g zout
- 3 g suiker
- 350 g witte bloem
- 140 g volroggemeel
- 4 g korrelgist

1000 G

- 390 ml water
- 30 g olijfolie
- 5 g zout
- 5 g suiker
- 500 g witte bloem
- 200 g volroggemeel
- 5 g korrelgist

BEREIDING

1. Doe de ingrediënten in de bakvorm en bak het brood op het NORMAL programma.

Weetje: broden van rogge zijn zwaar en voedzaam en hebben een heel andere smaak dan tarwebroden. De structuur is ook veel compacter omdat er minder gluten in zitten. Lekker met erwtensoep, spek of boerenkaas.



Gluten-
free

GLUTENVRIJ

INGREDIËNTEN

750 G

- 200 ml water
- 15 g olijfolie
- 3 g zout
- 3 g suiker
- 250 g glutenvrije bloem
- 3 g korrelgist
- OF 6 g verse gist

1000 G

- 360 ml water
- 27 g olijfolie
- 5 g zout
- 5 g suiker
- 450 g glutenvrije bloem
- 5 g korrelgist
- OF 10 g verse gist



Bereidingstijd: 2:50 - 2:55

BEREIDING

1. Doe de ingrediënten in de bakvorm en bak het brood op het GLUTEN-FREE programma.
2. Je kan eventueel nog zaden of pitten toevoegen.

Weetje: glutenvrij brood kan gemaakt zijn van graansoorten die van nature glutenvrij zijn zoals: boekweit, rijst, haver, quinoa, gierst, amaranth (kiwicha), teff, tapioca, sorghum of maïs. Ook sojameel, kastanjemeel en kikkererwtenmeel zijn glutenvrij.



VOLKORENBROOD



Bereidingstijd: 3:32 - 3:40

INGREDIËNTEN

750 G

- 240 ml water
- 17 g olijfolie
- 7 g zout
- 400 g voltarwemeel
- 4 g korrelgist

1000 G

- 370 ml water
- 25 g olijfolie
- 10 g zout
- 600 g voltarwemeel
- 5 g korrelgist

BEREIDING

1. Doe de ingrediënten in de bakvorm en bak het brood op het WHOLE WHEAT programma.

Weetje: volkorenbrood is gemaakt van de hele graankorrel en bevat daarom alle goede voedingsstoffen die graan te bieden heeft.



MALSE BROODJES



Bereidingstijd: 1:30

INGREDIËNTEN

750 G

- 280 ml water
- 3 el boter
- 3/4 tl zout
- 1 + 1/2 tl suiker
- 490 g witte bloem
- 2 + 1/2 tl korrelgist
- OF 15 g verse gist

1000 G

- 400 ml water
- 4 + 1/2 el boter
- 1 tl zout
- 2 tl suiker
- 750 G witte bloem
- 3 + 1/4 tl korrelgist
- OF 22 g verse gist

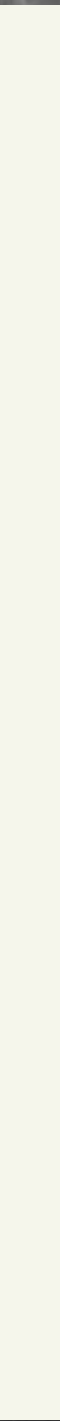
Afwerking:

- 1 ei

BEREIDING

1. Doe de ingrediënten in de bakvorm en kneed het deeg met het DOUGH programma.
2. Neem hierna het deeg uit de machine en verdeel het in bolletjes.
3. Leg ze op een licht geoliede bakplaat en laat ze ongeveer 60 minuten rijzen op 20-30°C.
4. Besmeer ze hierna met geklopt ei. Versier eventueel met maanzaad, sesamzaad, amandelschilfers, pompoenpitten...
5. Bak de broodjes in de oven op 200°C tot ze mooi bruin zijn (+/- 10 minuten).

Tip: je kan aan het deeg nog allerlei ingrediënten toevoegen om meer variatie te creëren, bv. noten, rozijnen, gedroogde vruchten...



PIZZADEEG



Bereidingstijd: 1:30

INGREDIËNTEN

750 G VOOR 4 STUKS

- 245 ml water
- 2 + 1/2 el olijfolie
- 3/4 tl zout
- 1 + 1/2 el suiker
- 490 g witte bloem
- 1 + 1/2 tl korrelgist
- OF 11,5 g verse gist

1000 G VOOR 5 STUKS

- 350 ml water
- 3 + 1/4 el olijfolie
- 1 tl zout
- 2 el suiker
- 750 G witte bloem
- 2 tl korrelgist
- OF 16,5 g verse gist

BEREIDING

1. Doe de ingrediënten in de bakvorm en kneed het deeg met het DOUGH programma.
2. Neem het deeg uit de machine en verdeel het in 4 of 5 bolletjes.
3. Leg 1 bolletje op een met bloem bestrooid werkvlak en rol het glad in een ronde vorm met een bebloemde deegrol.
4. Plaats het deeg op een licht ingevette bakplaat en prik erin met een vork.
5. Garneer en bak de pizza gedurende 15 à 20 minuten in de oven, op 200°C.

Tip: hou je graag deeg voor later? Wikkel de deegbolletjes in huishoudfolie en berg ze in een diepvrieszak op in de diepvries. Zo kan je het deeg nog 2-3 maanden bewaren.







INGRÉDIENTS

SUCRE DE CANNE

Si vous utilisez du sucre, prenez du sucre de canne brut, non raffiné. Celui-ci contient toujours les ingrédients originaux, tels que fibres, vitamines et minéraux.

FRUITS À COQUE

Il en existe différentes variétés, chacune d'entre elles possédant ses propres atouts. Les amandes sont riches en calcium et retardent le processus de vieillissement, les noix de cajou combattent la fatigue, les pistaches diminuent la pression artérielle, les châtaignes contiennent beaucoup de vitamines C et les noisettes sont excellentes pour tout. Les noix sont les championnes toutes catégories. Elles réduisent les risques de maladies cardio-vasculaires et contiennent même des substances anticancérigènes. Une poignée de noix par jour contribuent à un bon état de santé.

GRAINES ET PÉPINS

Pignons de pin, graines de sésame, graines de lin, graines de citrouille, ... Tout comme les fruits à coque, ce sont des végétaux oléagineux, riches en protéines, en bons acides gras, en fibres, en vitamines et en minéraux. Il est donc idéal d'ajouter à pain ce type d'exhausteur de goût parfaitement sain. De plus, cela donnera un petit côté croquant à votre pain.

SARRASIN

Le sarrasin ne contient pas de gluten, il diminue le cholestérol et contient des minéraux indispensables. Il fait en outre baisser le taux de glucose ; c'est donc un ingrédient idéal pour les diabétiques.

ÉPEAUTRE

L'épeautre est une ancienne céréale ; il a un léger goût de noix et est employé de la même manière que la farine de froment. Riche en fibres et en glucides complexes, l'épeautre est excellent pour la peau et la digestion.

SON

Le son est l'enveloppe des grains de blé ou d'avoine. C'est la partie du grain où la majorité des nutriments se trouvent.



RECETTES



NOIX-SARRASIN



PAIN BLANC



MUESLI-DATTE



RAISINS-FRUIITS DE COQUE



WALDKORN



PAIN DE SEIGLE



SANS GLUTEN



PAIN COMPLET





RECETTES



PETITS PAINS



PÂTE À PIZZA



Normal

NOIX-SARRASIN



Temps de préparation : 2:53 - 3:00

INGRÉDIENTS

750 G

- 290 ml eau
- 2 c.à.s. huile d'olive
- 1 + 1/2 c.à.c sel
- 2 c.à.s. sucre de canne
- 425 g farine
- 75 g farine de sarrasin
- 1 c.à.c levure en granulés
- 50 g noix

1000 G

- 415 ml eau
- 2 + 3/4 c.à.s. huile d'olive
- 2 c.à.c. sel
- 2 + 3/4 c.à.s. sucre de canne
- 605 g farine
- 110 g farine de sarrasin
- 1 + 1/2 c.à.c levure en granulés
- 70 g noix

PRÉPARATION

1. Hachez finement les noix.
2. Mettez les ingrédients - à l'exception des noix hachées - dans le moule et cuisez le pain avec le programme NORMAL.
3. Rajoutez les noix hachées au bip sonore.

Bon à savoir : Les noix sont les fruits à coque les plus sains. Ils constituent une source de protéines et d'antioxydants, favorisant le métabolisme. Ils contribuent à garder la pression artérielle à un niveau sain et contiennent de puissants acides anticancérigènes.



Normal

PAIN BLANC



Temps de préparation : 2:53 - 3:00

INGRÉDIENTS

750 G

- 290 ml eau
- 1 + 1/2 c.à.s. beurre ou huile
- 3/4 c.à.c sel
- 3/4 c.à.c sucre
- 490 g farine blanche
- 3 g levure en granulés

1000 G

- 410 ml eau
- 2 c.à.s. beurre ou huile
- 1 c.à.c sel
- 1 c.à.c sucre
- 750 G farine blanche
- 5 g levure en granulés

PRÉPARATION

1. Mettez les ingrédients dans le moule et cuisez le pain avec le programme NORMAL.

Astuce : pesez toujours très soigneusement les ingrédients et veillez à ce qu'ils soient frais et à température ambiante. C'est ainsi que vous obtiendrez le meilleur résultat.



Normal

MUESLI-DATTE



Temps de préparation : 2:53 - 3:00

INGRÉDIENTS

750 G

- 260 ml eau
- 2 c.à.s. huile d'olive
- 1 + 1/2 c.à.c sel
- 300 g farine de froment
- 75 g farine de froment complète
- 1 + 1/2 c.à.c levure en granulés
- 150 g muesli de fruits-noix non édulcorés
- 65 g dattes

1000 G

- 370 ml eau
- 2 + 3/4 c.à.s. huile d'olive
- 2 c.à.c sel
- 430 g farine de froment
- 105 g farine de froment complète
- 2 c.à.c levure en granulés
- 215 g muesli de fruits-noix non édulcorés
- 95 g dattes

PRÉPARATION

1. Épépinez les dattes et hachez-les.
2. Mettez les ingrédients - à l'exception du muesli et des dattes - dans le moule et cuisez le pain avec le programme NORMAL.
3. Rajoutez le muesli et les dattes au bip sonore.

Bon à savoir : les dattes contiennent des minéraux, des fibres et du silicium, excellent pour les cheveux, les os, les articulations, le cerveau et comme médicament préventif, favorisant e.a. l'acuité visuelle et la digestion.



RAISINS-FRUIITS DE COQUE



Temps de préparation : 2:53 - 3:00

INGRÉDIENTS

750 G

- 115 ml eau
- 175 ml lait demi-écrémé
- 1 + 1/2 c.à.s. beurre
- 1 oeuf
- 1 c.à.c. sel
- 1 + 1/2 c.à.s. sucre
- 490 g farine blanche
- 1 c.à.c levure en granulés
- 1 c.à.c cannelle
- 150 g raisins
- 60 g fruits de coque

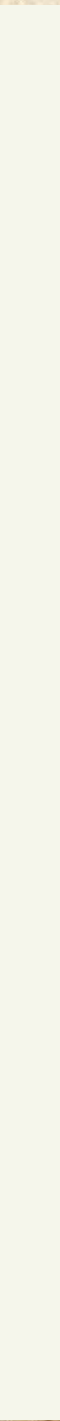
1000 G

- 160 ml eau
- 250 ml lait demi-écrémé
- 2 c.à.s. beurre
- 2 oeufs
- 1 + 1/2 c.à.c sel
- 2 c.à.s. sucre
- 750 G farine blanche
- 1 + 1/2 c.à.c levure en granulés
- 1 + 1/2 c.à.c cannelle
- 250 g raisins
- 75 g fruits de coque

PRÉPARATION

1. Battez les œufs.
2. Hacher grossièrement les fruits à coque.
3. Mettez les ingrédients - sauf les raisins et fruits de coque - dans le moule et cuisez le pain avec le programme NORMAL.
4. Rajoutez les raisins secs et les fruits à coque au bip.

Bon à savoir : la cannelle a non seulement un goût bien affirmé et une odeur agréable, mais elle est également connue comme tonique immunitaire, avec une influence favorablement e.a. la glycémie, le taux de cholestérol et la digestion.



Normal

WALDKORN



Temps de préparation : 2:53 - 3:00

INGRÉDIENTS

750 G

- 260 ml eau
- 1 + 1/2 c.à.s. beurre ou huile
- 3/4 c.à.c sel
- 3/4 c.à.c sucre
- 245 g farine blanche
- 245 g farine de waldkorn
- 1 c.à.c levure en granulés

1000 G

- 375 ml eau
- 2 c.à.s. beurre ou huile
- 1 c.à.c sel
- 1 c.à.c sucre
- 350 g farine blanche
- 350 g farine de waldkorn
- 1 + 1/2 c.à.c levure en granulés

PRÉPARATION

1. Mettez les ingrédients dans le moule et cuisez le pain avec le programme NORMAL.

Bon à savoir : le pain waldkorn est un pain multigrain à composition fixe, dont la majeure partie est composée de farine waldkorn. La farine waldkorn contient une variété de grains et de graines et procure un goût plus riche. Vous l'achetez directement prête à l'emploi : quoi de plus pratique ?



Normal

PAIN DE SEIGLE



Temps de préparation : 2:53 - 3:00

INGRÉDIENTS

750 G

- 270 ml eau
- 20 g huile d'olive
- 3 g sel
- 3 g sucre
- 350 g farine blanche
- 140 g farine de seigle complète
- 4 g levure en granulés

1000 G

- 390 ml eau
- 30 g huile d'olive
- 5 g sel
- 5 g sucre
- 500 g farine blanche
- 200 g farine de seigle complète
- 5 g levure en granulés

PRÉPARATION

1. Mettez les ingrédients dans le moule et cuisez le pain avec le programme NORMAL.

Bon à savoir : riche et nourrissant, le pain de seigle offre un goût totalement différent du pain de froment. La farine de seigle, pauvre en gluten, rend le pain beaucoup plus compact. Délicieux avec une soupe aux petits pois, du lard ou du fromage de ferme.



Gluten-free

SANS GLUTEN



Temps de préparation : 2:50 - 2:55

INGRÉDIENTS

750 G

- 200 ml eau
- 15 g huile d'olive
- 3 g sel
- 3 g sucre
- 250 g farine sans gluten
- 3 g levure en granulés
- OU 6 g levure fraîche

1000 G

- 360 ml eau
- 27 g huile d'olive
- 5 g sel
- 5 g sucre
- 450 g farine sans gluten
- 5 g levure en granulés
- OU 10 g levure fraîche

PRÉPARATION

1. Mettez les ingrédients dans le moule et cuisez le pain avec le programme GLUTEN-FREE.
2. Vous pouvez encore rajouter des graines ou pépins.

Bon à savoir : pour réaliser un pain sans gluten, on peut utiliser des céréales naturellement exemptes de gluten, comme le sarrasin, le riz, l'avoine, le quinoa, le millet, l'amarante (kiwicha), le teff, le tapioca, le sorgho ou encore le maïs. Sans oublier les farines de soja, de châtaigne et de pois chiche.



Whole
wheat

PAIN COMPLET



Temps de préparation : 3:32 - 3:40

INGRÉDIENTS

750 G

- 240 ml eau
- 17 g huile d'olive
- 7 g sel
- 400 g farine de blé complet
- 4 g levure en granulés

1000 G

- 370 ml eau
- 25 g huile d'olive
- 10 g sel
- 600 g farine de blé complet
- 5 g levure en granulés

PRÉPARATION

1. Mettez les ingrédients dans le moule et cuisez le pain avec le programme WHOLE WHEAT.

Bon à savoir : le pain complet est fabriqué à partir du grain entier et contient donc tous les bons nutriments que le grain peut offrir.



PETITS PAINS



Temps de préparation : 1:30

INGRÉDIENTS

750 G

- 280 ml eau
- 3 c.à.s. beurre
- 3/4 c.à.c sel
- 1 + 1/2 c.à.c sucre
- 490 g farine blanche
- 2 + 1/2 c.à.c levure en granulés
- OU 15 g levure fraîche

1000 G

- 400 ml eau
- 4 + 1/2 c.à.s. beurre
- 1 c.à.c sel
- 2 + 3/4 c.à.c sucre
- 750 G farine blanche
- 3 + 1/4 c.à.c levure en granulés
- OU 22 g levure fraîche

Garniture :

- 1 oeuf

PRÉPARATION

1. Mettez les ingrédients dans le moule et pétrissez la pâte avec le programme DOUGH.
2. Retirez ensuite la pâte et répartissez-la en petites boules.
3. Posez-les sur une plaque de cuisson légèrement huilée et laissez-les monter pendant 60 minutes à une température de 20-30°C.
4. Enduisez-les ensuite d'œuf battu. Décorez de graines de pavot, de sésame, de citrouille, de copeaux d'amandes, ...
5. Cuire les petits pains au four à 200 °C jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés (+/- 10 minutes).

Bon à savoir : vous pouvez encore rajouter différents ingrédients à la pâte pour créer plus de variation: fruits à coque, raisins secs, fruits secs,...



PÂTE À PIZZA



Temps de préparation : 1:30

INGRÉDIENTS

750 G (POUR 4 PIÈCES)

- 245 ml eau
- 2 + 1/2 c.à.s. huile d'olive
- 3/4 c.à.c sel
- 1 + 1/2 c.à.s. sucre
- 490 g farine blanche
- 1 + 1/2 c.à.c levure en granulés
- OU 11,5 g levure fraîche

1000 G (POUR 5 PIÈCES)

- 350 ml eau
- 3 + 1/4 c.à.s. huile d'olive
- 1 c.à.c sel
- 2 c.à.s. sucre
- 750 G farine blanche
- 2 c.à.c levure en granulés
- OU 16,5 g levure fraîche

PRÉPARATION

1. Mettez les ingrédients dans le moule et pétrissez la pâte avec le programme DOUGH.
2. Retirez la pâte et répartissez-la en 4 - 5 petites boules.
3. Placez 1 boule de pâte sur une surface enfarinée et aplatissez-la en une forme ronde avec un rouleau à pâtisserie enfariné.
4. Posez la pâte sur une plaque de cuisson légèrement graissée et piquez dedans avec une fourchette.
5. Garnissez et cuisez la pizza pendant 15 à 20 minutes dans le four à 200°C.

Astuce : vous voulez conserver la pâte? Enveloppez les boules dans un film plastique et rangez-les dans le congélateur, dans un sac de congélation. Vous pouvez les conserver pour 2-3 mois.







INGREDIENTS

Before we get started, we'd like to offer a few healthy tips and useful nuggets of knowledge about particular ingredients:

CANE SUGAR

If you use sugar, then use coarse unrefined cane sugar. Unlike refined sugar, this contains genuine original nutrients such as fibre, vitamins and minerals.

NUTS

There are many kinds of nut: each type has its own particular benefits. Almonds are high in calcium and help slow down the aging process; cashew nuts fight fatigue; pistachio nuts reduce high blood pressure, chestnuts are high in vitamin C, while hazel nuts are good in every respect. Walnuts are absolutely amazing. They reduce the risk of heart and vascular disease, and even contain cancer-fighting substances. A handful of walnuts per day will make a contribution towards robust health.

SEEDS AND PIPS

Pine-nuts, sesame seed, linseed, pumpkin seeds etc. are, like nuts, among the oil-containing plants and are consequently rich in proteins and good fatty acids, fibre, vitamins and minerals. Ideal, then, to add this healthy flavouring to make your bread extra crisp.

BUCKWHEAT

Buckwheat is gluten-free, helps to reduce cholesterol and contains essential minerals. Moreover, it reduces glucose levels, making buckwheat an ideal ingredient for diabetics.

SPELT

Spelt is an ancient type of grain, has a mild nutty flavour and is used in the same way as wheatmeal. High in fibre and complex carbohydrates, spelt is the ultimate aid for your skin and digestive system.

BRAN

Brans are the husks of grain or oat-grain. This is the part of the grain that contains the most nutrients.



RECIPES



WALNUTS-BUCKWHEAT



WHITE BREAD



MUESLI-DATES



RAISINS-NUTS



WALDKORN



RYE BREAD



GLUTEN-FREE



WHOLEMEAL BREAD





RECIPES



SOFT BUNS



PIZZA DOUGH



Normal

WALNUTS-BUCKWHEAT



Preparation time: 2:53 - 3:00

INGREDIENTS

750 G

- 290 ml water
- 2 tbsp olive oil
- 1 + 1/2 tsp salt
- 2 tbsp cane sugar
- 425 g flour
- 75 g buckwheat
- 1 tsp grain yeast
- 50 g walnuts

1000 G

- 415 ml water
- 2 + 3/4 tbsp olive oil
- 2 tsp salt
- 2 + 3/4 tbsp cane sugar
- 605 g flour
- 110 g buckwheat
- 1 + 1/2 tsp grain yeast
- 70 g walnuts

PREPARATION

1. Chop the walnuts up fine.
2. Place the ingredients – apart from the chopped walnuts - in the baking tray and bake the bread using the NORMAL programme.
3. Add the chopped walnuts after the beep.

Good to know: walnuts are the healthiest nuts. They are an excellent source of protein and anti-oxidants for good metabolism. They also help to hold the blood pressure at a healthy level. Moreover, they contain potent cancer-fighting acids.



Normal

WHITE BREAD



Preparation time: 2:53 - 3:00

INGREDIENTS

750 G

- 290 ml water
- 1 + 1/2 tbsp butter or oil
- 3/4 tsp salt
- 3/4 tsp sugar
- 490 g white flour
- 3 g grain yeast

1000 G

- 410 ml water
- 2 tbsp butter or oil
- 1 tsp salt
- 1 tsp sugar
- 750 G white flour
- 5 g grain yeast

PREPARATION

1. Place the ingredients in the baking tray and bake the bread using the NORMAL programme.

Tip: always weigh your various ingredients accurately. Ensure that they are fresh and at room temperature. This will give the best results.



Normal

MUESLI-DATES



Preparation time: 2:53 - 3:00

INGREDIENTS

750 G

- 260 ml water
- 2 tbsp olive oil
- 1 + 1/2 tsp salt
- 300 g wheat flour
- 75 g wholemeal wheat flour
- 1 + 1/2 tsp grain yeast
- 150 g non-sweetened fruits-nuts muesli
- 65 g dates

1000 G

- 370 ml water
- 2 + 3/4 tbsp olive oil
- 2 tsp salt
- 430 g wheat flour
- 105 g wholemeal wheat flour
- 2 tsp grain yeast
- 215 g non-sweetened fruits-nuts muesli
- 95 g dates

PREPARATION

1. Unpip the dates and chop up fine.
2. Place the ingredients – apart from the muesli and dates - in the baking tray and bake the bread using the NORMAL programme.
3. Add the muesli and the chopped dates after the beep.

Good to know: dates contain minerals, fibre and silicon, which are good for the hair, bones, joints and brain. They can also be considered as preventive medicine, especially for the eyesight and digestion.



Normal

RAISINS-NUTS



Preparation time: 2:53 - 3:00

INGREDIENTS

750 G

- 115 ml water
- 175 ml semi-skimmed milk
- 1 + 1/2 tbsp butter
- 1 egg
- 1 tsp salt
- 1 + 1/2 tbsp sugar
- 490 g white flour
- 1 tsp grain yeast
- 1 tsp cinnamon
- 150 g dry raisins
- 60 g nuts

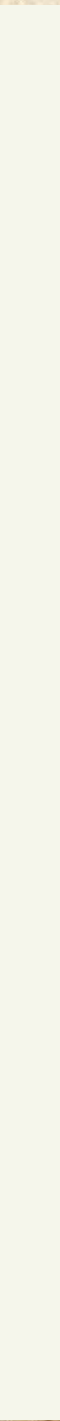
1000 G

- 160 ml water
- 250 ml semi-skimmed milk
- 2 tbsp butter
- 2 eggs
- 1 + 1/2 tsp salt
- 2 tbsp sugar
- 750 G white flour
- 1 + 1/2 tsp grain yeast
- 1 + 1/2 tsp cinnamon
- 250 g dry raisins
- 75 g nuts

PREPARATION

1. Beat the eggs.
2. Place the ingredients – apart from the nuts and raisins - in the baking tray and bake the bread using the NORMAL programme.
3. Chop the nuts coarsely.
4. Add the nuts and raisins after the beep.

Good to know: cinnamon does not only have a distinctive flavour and lovely smell: it is also known to build up the immune system, with beneficial effects on for example blood sugar levels, cholesterol level and the digestion.



Normal

WALDKORN



Preparation time: 2:53 - 3:00

INGREDIENTS

750 G

- 260 ml water
- 1 + 1/2 tbsp butter or oil
- 3/4 tsp salt
- 3/4 tsp sugar
- 245 g white flour
- 245 g waldkorn flour
- 1 tsp grain yeast

1000 G

- 375 ml water
- 2 tbsp butter or oil
- 1 tsp salt
- 1 tsp sugar
- 350 g white flour
- 350 g waldkorn flour
- 1 + 1/2 tsp grain yeast

PREPARATION

1. Place the ingredients in the baking tray and bake the bread using the NORMAL programme.

Good to know: waldkorn bread is a multi-grain bread with a set composition, the greater part of which is processed in the waldkorn flour. Waldkorn flour contains a variety of grains and seeds to give a richer flavour, and is bought ready-to-use.



Normal

RYE BREAD



Preparation time: 2:53 - 3:00

INGREDIENTS

750 G

- 270 ml water
- 20 g olive oil
- 3 g salt
- 3 g sugar
- 350 g white flour
- 140 g whole rye flour
- 4 g grain yeast

1000 G

- 390 ml water
- 30 g olive oil
- 5 g salt
- 5 g sugar
- 500 g white flour
- 200 g whole rye flour
- 5 g grain yeast

PREPARATION

1. Place the ingredients in the baking tray and bake the bread using the NORMAL programme.

Good to know: rye breads are dense and nutritious, and have an entirely different flavour than wheat breads. Their structure is also much more compact because they contain less gluten. Delicious with pea soup, bacon, or farmhouse cheese.



Gluten-free

GLUTEN-FREE



Preparation time: 2:50 - 2:55

INGREDIENTS

750 G

- 200 ml water
- 15 g olive oil
- 3 g salt
- 3 g sugar
- 250 g gluten-free flour
- 3 g grain yeast
- OR 6 g fresh yeast

1000 G

- 360 ml water
- 27 g olive oil
- 5 g salt
- 5 g sugar
- 450 g gluten-free flour
- 5 g grain yeast
- OR 10 g fresh yeast

PREPARATION

1. Place the ingredients in the baking tray and bake the bread using the GLUTEN-FREE programme.
2. If desired, you can also add seeds.

Good to know: gluten-free bread can be made from different types of grain which are naturally free of gluten such as buckwheat, rice, oats, quinoa, millet, amaranth (kiwicha), teff, tapioca, sorghum, or corn. Soya bean flour, chestnut flour, and chickpea flour are also gluten-free.



WHOLEMEAL BREAD



Preparation time: 3:32 - 3:40

INGREDIENTS

750 G

- 240 ml water
- 17 g olive oil
- 7 g salt
- 400 g wholemeal flour
- 4 g grain yeast

1000 G

- 370 ml water
- 25 g olive oil
- 10 g salt
- 600 g wholemeal flour
- 5 g grain yeast

PREPARATION

1. Place the ingredients in the baking tray and bake the bread using the WHOLE WHEAT programme.

Fun fact: wholemeal bread is made of the whole grain of wheat and therefore contains all healthy nutrients which the grain has to offer.



Dough

SOFT BUNS



Preparation time: 1:30

INGREDIENTS

750 G

- 280 ml water
- 3 tbsp butter
- 3/4 tsp salt
- 1 + 1/2 tsp sugar
- 490 g white flour
- 2 + 1/2 tsp grain yeast
- OR 15 g fresh yeast

1000 G

- 400 ml water
- 4 + 1/2 tbsp butter
- 1 tsp salt
- 2 tsp sugar
- 750 G white flour
- 3 + 1/4 tsp grain yeast
- OR 22 g fresh yeast

Garnish :

- 1 egg

PREPARATION

1. Place the ingredients in the baking tray and knead the dough using the DOUGH programme.
2. Then take the dough out of the machine and divide it into pellets. Place on a lightly oiled baking dish, and allow to rise for around 60 minutes at 20-30°C.
3. Then spread the beaten egg over the buns.
4. Sprinkle with poppy seed, sesame seed, almond flakes, pumpkin pips, etc.
5. Bake the buns in the oven for +/- 10 minutes at 200°C.

Tip: you can add all kinds of ingredients to the dough for extra variety, e.g. nuts, raisins, dried fruit, etc.



Dough

PIZZA DOUGH



Preparation time: 1:30

INGREDIENTS

750 G (FOR 4 PIECES)

- 245 ml water
- 2 + 1/2 tbsp olive oil
- 3/4 tsp salt
- 1 + 1/2 tbsp sugar
- 490 g white flour
- 1 + 1/2 tsp grain yeast
- OR 11.5 g fresh yeast

1000 G (FOR 5 PIECES)

- 350 ml water
- 3 + 1/4 tbsp olive oil
- 1 tsp salt
- 2 tbsp sugar
- 750 G white flour
- 2 tsp grain yeast
- OR 16.5 g fresh yeast

PREPARATION

1. Place the ingredients in the baking tray and knead the dough using the DOUGH programme.
2. Take the dough out of the machine and divide into 4 - 5 pellets.
3. Place 1 pellet on a worktop sprinkled with flour, and roll it flat into a round shape, using a dough-roller coated with flour.
4. Place the dough on a slightly greased baking tray and prick with a fork.
5. Garnish and bake the pizza in the oven for 15 to 20 minutes at 200°C.

Tip: are you keeping some dough for later? Wrap the pellets of dough in foil and store them in a deep-freezing bag in the freezer. This way, you can store the dough another 2-3 months.







ZUTATEN

Bevor wir beginnen, möchten wir Ihnen ein paar gesunde Tipps und nützliche Hinweise zu einigen speziellen Zutaten geben:

ROHRZUCKER

Wenn Sie Zucker verwenden, sollten Sie rohen unraffinierten Rohrzucker benutzen. Im Gegensatz zu raffiniertem Zucker enthält er noch die ursprünglichen Nährstoffe, wie Ballaststoffe, Vitamine und Mineralstoffe.

NÜSSE

Es gibt zahlreiche Nussorten, wobei jede Sorte ihre eigene Stärke hat. Mandeln sind reich an Kalzium und wirken dem Alterungsprozess entgegen, Cashewkerne vertreiben Müdigkeit, Pistazien senken den Blutdruck, Maronen enthalten viel Vitamin C und Haselnüsse eignen sich für alles. Walnüsse sind die absoluten Spitzenköpfer. Sie senken das Risiko von Herz- und Gefäßkrankheiten und enthalten krebbsbekämpfende Substanzen. Eine Handvoll Walnüsse pro Tag trägt zu einer guten Gesundheit bei.

SAMEN UND KERNE

Pinienkerne, Sesam, Leinsamen, Kürbiskerne usw. Sie gehören ebenso wie Nüsse zu den Ölsaaten und sind demzufolge reich an Eiweißen sowie nützlichen Fettsäuren, Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen. Somit bestens geeignet, um Ihrem Brot als knusprige Bestandteile hinzuzufügen.

BUCHWEIZEN

Buchweizen ist glutenfrei, wirkt cholesterinsenkend und enthält essentielle Mineralstoffe. Darüber hinaus senkt er den Glukosegehalt, was ihn zu einer idealen Zutat für Diabetiker macht.

DINKEL

Dinkel ist eine alte Getreidesorte, hat einen leicht nussigen Geschmack und wird in gleicher Weise verwendet wie Weizenmehl. Da Dinkel reich an Ballaststoffen und komplexen Kohlenhydraten ist, hat er ausgesprochen positive Wirkung auf Ihre Haut und Ihr Verdauungssystem.

KLEIE

Als Kleie werden die Spelzen von Getreide- oder Haferkörnern bezeichnet. Dies ist der Ort des Kornes, wo sich die meisten Nährstoffe befinden.



REZEPTE



WALNUSS-BUCHWEIZEN



WEISSBROT



MÜSLI-DATTEL



ROSINEN-NÜSSE



WALDKORN



ROGGENBROT



GLUTENFREI



VOLLKORNROT





REZEPTE



WEICHE BRÖTCHEN



PIZZATEIG



Normal

WALNUSS-BUCHWEIZEN



Vorbereitungszeit: 2:53 - 3:00

ZUTATEN

750 G

- 290 ml Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 1 + 1/2 TL Salz
- 2 EL Rohrzucker
- 425 g Mehl
- 75 g Buchweizenmehl
- 1 TL Trockenhefe
- 50 g Walnüsse

1000 G

- 415 ml Wasser
- 2 + 3/4 EL Olivenöl
- 2 TL Salz
- 2 + 3/4 EL Rohrzucker
- 605 g Mehl
- 110 g Buchweizenmehl
- 1 + 1/2 TL Trockenhefe
- 70 g Walnüsse

ZUBEREITUNG

1. Hacken Sie die Walnüsse klein.
2. Geben Sie die Zutaten mit Ausnahme der gehackten Walnüsse in die Backform und backen Sie das Brot mit dem Programm NORMAL.
3. Fügen Sie nach dem Piepton die gehackten Walnüsse hinzu.

Hinweis: Walnüsse sind die gesündesten Nüsse. Sie sind eine hervorragende Quelle für Eiweiße und Antioxidantien für einen guten Stoffwechsel. Sie tragen dazu bei, den Blutdruck auf einem gesunden Niveau zu erhalten und enthalten leistungsfähige krebsbekämpfende Säuren.



Normal

WEISSBROT



Vorbereitungszeit: 2:53 - 3:00

ZUTATEN

750 G

- 290 ml Wasser
- 1 + 1/2 EL Butter oder Öl
- 3/4 TL Salz
- 3/4 TL Zucker
- 490 g Weißmehl
- 3 g Trockenhefe

1000 G

- 410 ml Wasser
- 2 EL Butter oder Öl
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 750 G Weißmehl
- 5 g Trockenhefe

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die Zutaten in die Backform und backen Sie das Brot mit dem Programm NORMAL.

Tipp: Wiegen Sie die verschiedenen Zutaten stets ganz genau ab und stellen Sie sicher, dass sie frisch sind und Zimmertemperatur besitzen. Auf diese Weise erhalten Sie das beste Brot.



Normal

MÜSLI-DATTEL



Vorbereitungszeit: 2:53 - 3:00

ZUTATEN

750 G

- 260 ml Wasser
- 2 EL Olivenöl
- 1 + 1/2 TL Salz
- 300 g Weizenmehl
- 75 g Vollkorn-weizenmehl
- 1 + 1/2 TL Trockenhefe
- 150 g ungesüßtes Früchte-Nuss-Müsli
- 65 g Datteln

1000 G

- 370 ml Wasser
- 2 + 3/4 EL Olivenöl
- 2 TL Salz
- 430 g Weizenmehl
- 105 g Vollkorn-weizenmehl
- 2 TL Trockenhefe
- 215 g ungesüßtes Früchte-Nuss-Müsli
- 95 g Datteln

ZUBEREITUNG

1. Entkernen Sie die Datteln und hacken Sie sie klein. Geben Sie die Zutaten mit Ausnahme des Müslis und der Datteln in die Backform und backen Sie das Brot mit dem Programm NORMAL.
2. Fügen Sie nach dem Piepton das Müsli und die Datteln hinzu.

Hinweis: Datteln enthalten Mineralstoffe, Ballaststoffe sowie Silizium, das gut für Haare, Knochen, Gelenke und Gehirn ist. Sie können auch als eine vorbeugende Medizin angesehen werden, u.a. für Sehkraft und Verdauung.



ROSINEN-NÜSSE



Vorbereitungszeit: 2:53 - 3:00

ZUTATEN

750 G

- 115 ml Wasser
- 175 ml teilentrahmte Milch
- 1 + 1/2 EL Butter
- 1 Eier
- 1 TL Salz
- 1 + 1/2 EL Zucker
- 490 g Weißmehl
- 1 TL Trockenhefe
- 1 TL Zimt
- 150 g trockene Rosinen
- 60 g Nüsse

1000 G

- 160 ml Wasser
- 250 ml teilentrahmte Milch
- 2 EL Butter
- 2 Eier
- 1 + 1/2 TL Salz
- 2 EL Zucker
- 750 G Weißmehl
- 1 + 1/2 TL Trockenhefe
- 1 + 1/2 TL Zimt
- 250 g trockene Rosinen
- 75 g Nüsse

ZUBEREITUNG

1. Schlagen Sie die Eier.
2. Geben Sie die Zutaten – mit Ausnahme der Rosinen und Nüsse – in die Backform und backen Sie das Brot mit dem Programm NORMAL.
3. Hacken Sie die Nüsse grob. Fügen Sie nach dem Piepton die Rosinen und Nüsse hinzu.

Hinweis: Zimt hat nicht nur einen charakteristischen Geschmack und wunderbaren Geruch, sondern ist auch als immunstärkendes Mittel bekannt, das sich beispielsweise günstig auf den Blutzuckerspiegel, den Cholesterinspiegel und die Verdauung auswirkt.



Normal

WALDKORN



Vorbereitungszeit: 2:53 - 3:00

ZUTATEN

750 G

- 260 ml Wasser
- 1 + 1/2 EL Butter oder Öl
- 3/4 TL Salz
- 3/4 TL Zucker
- 245 g Weißmehl
- 245 g Waldkornmehl
- 1 TL Trockenhefe

1000 G

- 375 ml Wasser
- 2 EL Butter oder Öl
- 1 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 350 g Weißmehl
- 350 g Waldkornmehl
- 1 + 1/2 TL Trockenhefe

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die Zutaten in die Backform und backen Sie das Brot mit dem Programm NORMAL.

Hinweis: Waldkornbrot ist ein Mehrkornbrot mit einer festen Zusammensetzung, von der der größte Teil im Waldkornmehl enthalten ist. Das Waldkornmehl enthält Körner und Samen, und sorgt für einen intensiveren Geschmack. Sie können es als sofort verwendbare Backmischung kaufen.



Normal

ROGGENBROT



Vorbereitungszeit: 2:53 - 3:00

ZUTATEN

750 G

- 270 ml Wasser
- 20 g Olivenöl
- 3 g Salz
- 3 g Zucker
- 350 g Weißmehl
- 140 g Roggenvollkornmehl
- 4 g Trockenhefe

1000 G

- 390 ml Wasser
- 30 g Olivenöl
- 5 g Salz
- 5 g Zucker
- 500 g Weißmehl
- 200 g Roggenvollkornmehl
- 5 g Trockenhefe

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die Zutaten in die Backform und backen Sie das Brot mit dem Programm NORMAL.

Tipp: Roggenbrote sind schwer und nahrhaft und haben einen ganz anderen Geschmack als Weizenbrote. Die Textur ist auch viel kompakter, weil weniger Gluten enthalten ist. Köstlich mit Erbsensuppe, Speck oder Bauernkäse.



Gluten-
free

GLUTENFREI



Vorbereitungszeit: 2:50 - 2:55

ZUTATEN

750 G

- 200 ml Wasser
- 15 g Olivenöl
- 3 g Salz
- 3 g Zucker
- 250 g glutenfreies Mehl
- 3 g Trockenhefe
- ODER 6 g frische Hefe

1000 G

- 360 ml Wasser
- 27 g Olivenöl
- 5 g Salz
- 5 g Zucker
- 450 g glutenfreies Mehl
- 5 g Trockenhefe
- ODER 10 g frische Hefe

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die Zutaten in die Backform und backen Sie das Brot mit dem Programm GLUTEN-FREE.
2. Sie können auch Samenkörner hinzufügen.

Tipp: Glutenfreies Brot kann aus Getreidearten hergestellt werden, die von Natur aus glutenfrei sind, wie: Buchweizen, Reis, Hafer, Quinoa, Hirse, Amaranth (Kiwicha), Teff, Tapioka, Sorghum oder Mais. Sojamehl, Kastanienmehl und Kichererbsenmehl sind ebenfalls glutenfrei.



Whole
wheat

VOLLKORNBROT



Vorbereitungszeit: 3:32 - 3:40

ZUTATEN

750 G

- 240 ml Wasser
- 17 g Olivenöl
- 7 g Salz
- 400 g Vollkornmehl
- 4 g Trockenhefe

1000 G

- 370 ml Wasser
- 25 g Olivenöl
- 10 g Salz
- 600 g Vollkornmehl
- 5 g Trockenhefe

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die Zutaten in die Backform und backen Sie das Brot mit dem Programm WHOLE WHEAT.

Tatsache: Vollkornbrot wird aus dem ganzen Weizenkorn hergestellt und enthält deshalb alle guten Nährstoffe, die das Korn zu bieten hat.



WEICHE BRÖTCHEN



Vorbereitungszeit: 1:30

ZUTATEN

750 G

- 280 ml Wasser
- 3 EL Butter
- 3/4 TL Salz
- 1 + 1/2 TL Zucker
- 490 g Weißmehl
- 2 + 1/2 TL Trockenhefe
- ODER 15 g frische Hefe

1000 G

- 400 ml Wasser
- 4 + 1/2 EL Butter
- 1 TL Salz
- 2 TL Zucker
- 750 G Weißmehl
- 3 + 1/4 TL Trockenhefe
- ODER 22 g frische Hefe

Garnierung :

- 1 Ei

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die Zutaten in die Backform und kneten Sie den Teig mit dem Programm DOUGH.
2. Nehmen Sie den Teig aus der Maschine und formen Sie Kugeln.
3. Geben Sie die Kugeln auf ein gefettetes Backblech und lassen Sie sie etwa 60 Minuten bei 20-30°C aufgehen.
4. Bestreichen Sie sie mit geschlagenem Ei. Dekorieren Sie möglicherweise mit Mohn, Sesam, Mandelstiften, Kürbiskernen...
5. Backen Sie sie bei 200 °C +/- 10 Min. im Ofen.

Tipp: Sie können dem Teig noch Zutaten hinzufügen, um für mehr Abwechslung zu sorgen, wie z. B. Nüsse, Rosinen, Trockenfrüchte usw.



PIZZATEIG



Vorbereitungszeit: 1:30

ZUTATEN

750 G (FÜR 4 STÜCK)

- 245 ml Wasser
- 2 + 1/2 EL Olivenöl
- 3/4 TL Salz
- 1 + 1/2 EL Zucker
- 490 g Weißmehl
- 1 + 1/2 TL Trockenhefe
- ODER 11,5 g frische Hefe

1000 G (FÜR 5 STÜCK)

- 350 ml Wasser
- 3 + 1/4 EL Olivenöl
- 1 TL Salz
- 2 EL Zucker
- 750 G Weißmehl
- 2 TL Trockenhefe
- ODER 16,5 g frische Hefe

ZUBEREITUNG

1. Geben Sie die Zutaten in die Backform und kneten Sie mit dem Programm DOUGH.
2. Nehmen Sie den Teig aus der Maschine und formen Sie 4 - 5 Kugeln.
3. Geben Sie 1 Kugel auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche und rollen Sie sie mit einem bemehlten Nudelholz zu einer runden Form aus.
4. Legen Sie den Teig auf ein leicht gefettetes Backblech und stechen Sie ihn mit einer Gabel ein.
5. Garnieren Sie und backen Sie bei 200°C 15-20 Min. im Ofen.

Tipp: Teig aufbewahren? Wickeln Sie die Teigkugeln in Frischhaltefolie und legen Sie sie in einem Gefrierbeutel im Tiefkühlschrank. So können Sie den Teig noch 2-3 Monate aufbewahren.



DOMO

A party at home!

LINEA 2000 BV
Dompel 9 • 2200 Herentals • Belgium
www.domo-elektro.be