



Bedienungsanleitung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso

Inhaltsverzeichnis:

Bedienungsanleitung.....	1
Technische Angaben.....	1
Sicherheitsbestimmungen	2
Programmablauf.....	2
Fragen zum Gerät und der Handhabung	5
Fehlerbeseitigung	7
Anmerkungen zu den Rezepten	9
Reinigung und Wartung	11
Rezepte	12
Instructions.....	17
Technical Specification.....	17
Important safeguards	17
Program description.....	18
Questions about the appliance and its handling	21
Faults	22
Comments on Baking	24
Cleaning and maintenane.....	26
Recipes	27
Mode d'emploi	32
Spécification technique	32
Consignes de sécurité.....	32
Les fonctions du Backmeister	33
Questions concernant l'appareil et l'utilisation.....	36
Défauts.....	37
Remarques concernant la cuisson	40
Nettoyage et entretien.....	42
Recettes.....	43
Bedieningshandleiding	48
Technische gegevens.....	48
Veiligheidsinstructies	48
Het programma.....	49
Vragen over het apparaat en de werking	52
Verhelpen van storingen	53
Opmerkingen over de recepten	55
Reiniging en onderhoud	57
Recepten	58
Istruzioni.....	63
Caratteristiche tecniche.....	63
Norme di sicurezza	64
Svolgimento dei programmi Backmeister.....	64
Domande relative all'apparecchio e al suo utilizzo.....	67
Soluzione dei problemi.....	69
Note relative alle ricette.....	71
Pulizia e manutenzione	73
Ricette	74
Garantieusage.....	80



- Backform mit QuanTanium-Beschichtung
- Bread pan with QuanTanium antistick-coating
- Moule avec enduction anti-adhésive QuanTanium
- Bakvorm met Quantanium antikleef-coating
- Recipiente con strato antiaderente QuanTanium

- Bedienungsfreundliches Display mit LED-Anzeige und Soft-Touch-Bedienelementen
- User-friendly display with LED display and Soft Touch buttons
- Affichage facile à utiliser avec DEL et touches Soft-Touch
- Gebruikersvriendelijk display met LED-weergave en soft-touch bedieningselementen
- Semplice display con diodi luminosi e pannello comandi soft touch



Bedienungsanleitung

Jetzt lohnt sich Brotbacken auch für kleine Haushalte. Unser neuer, kleiner Brot- und Teigzubereiter arbeitet vollautomatisch und ist sehr bedienungsfreundlich. Das einzigartige Knetverfahren des Backmeisters verbessert den Geschmack des Brotes. Mit wenig Aufwand erhalten Sie echtes „Hausmacher“-Brot, bei dem Sie die Zutaten selbst bestimmen können.

Sie finden in dieser Anleitung eine Vielzahl von Rezepten vom Weißbrot bis zum hellen Mischbrot, Brot mit Körnern, aber auch Brot aus Backmischungen.

Unser BACKMEISTER hat eine rechteckige Backform, d.h. das Brot entspricht in der Form dem handelsüblichen Kastenbrot. Zudem verfügt der Backmeister über 4 verschiedene Programme, die in der Bedienungsanleitung ausführlich beschrieben sind, und ein Cross-Back-Programm für besonders knuspriges Brot.

Mit diesen Programmen kann man

- Weißbrot, helles Mischbrot, Brot mit Körnern backen,
- Brot aus Backmischungen backen,
- Brot für Allergiker backen,
- Teig, den man anderweitig weiterverarbeitet, kneten.

Technische Angaben

Modell 8610 Inhalt für ca. 400-500 g Brotgewicht
510 W (Heizung 430 W, Motor 80 W) - 230 V - 50 Hz
Backform mit QuanTanium-Beschichtung
Innenmaß Backform (L/B/H): 130 x 117 x 94 mm
Geräte-zuleitung 100 cm fest montiert
Gehäuse Kunststoff wärmeisoliert – Sichtfenster
Spritzwassergeschützte Soft-Touch Bedienelemente
4 gespeicherte Programme + Cross-Backen
Automatische Warmhaltestufe
Gewicht: 4250 g
Abmessungen (L/B/H): 29,0 cm x 23,5 cm x 22,5 cm

Zubehör: Knetter, Messbecher, Messlöffel,
Bedienungsanleitung mit Rezeptteil

Kundendienst-Service:



Postfach 1407 – Mannheimer Str. 4
68766 Hockenheim
Tel. 06205/941827 – Fax 06205/941822
E-mail: info@unold.de
Internet: <http://www.unold.de>

© Unold AG, D-68766 Hockenheim
Alle Rechte – auch auszugsweise – vorbehalten.
Rezepte: Margret Blum UNOLD AG
Gestaltung: Unold AG
Stand: 09/02

Service-Hotline

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin, Frau Blum, wenden:

montags und dienstags

**von 8.00 – 12.00 Uhr
von 13.00 – 17.00 Uhr**

Service-Hotline – Rufnummer

0180-5941899

(0,12 €/Min.)

Sicherheitsbestimmungen

Lesen Sie bitte alle Instruktionen in der Gebrauchsanleitung und heben Sie diese gut auf!

1. Keine heißen Oberflächen am Gerät berühren, Topflappen verwenden.
2. Anschlusskabel oder Gerät niemals in Wasser oder Flüssigkeit tauchen.
3. Wenn Kinder in der Nähe sind, bitte das Gerät gut beaufsichtigen!
4. Wenn das Gerät nicht benutzt wird, wie auch vor dem Reinigen bitte den Netzstecker ziehen. Vor dem Abnehmen einzelner Teile das Gerät auskühlen lassen.
5. Benutzen Sie das Gerät nie mit einem schadhafte Anschlusskabel, nach Fehlfunktionen oder wenn das Gerät in irgendeiner Weise beschädigt ist. Lassen Sie in diesem Fall das Gerät vom Kundendienst überprüfen bzw. reparieren. Bitte reparieren Sie nicht selbst. Sie verlieren den Garantieanspruch.
6. Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Beschädigungen führen. Das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
7. Stellen Sie das Gerät so auf, dass es nicht von der Arbeitsplatte rutscht, was beim Kneten eines schweren Teiges passieren kann. Bei sehr glatten Arbeitsflächen sollte man das Gerät auf einer dünnen Gummimatte arbeiten lassen, um die Rutschgefahr auszuschließen.
8. Der *Backmeister* muss mit mindestens 10 cm Abstand zu anderen Gegenständen platziert sein, wenn er in Betrieb ist. Das Gerät nur innerhalb von Gebäuden verwenden.
9. Sorgen Sie dafür, dass das Kabel keine heißen Oberflächen berührt und nicht über eine Tischkante hängt, damit z.B. Kinder nicht daran ziehen können.
10. Das Gerät nie auf oder neben einen Gas- oder Elektroherd oder einen heißen Backofen stellen.
11. Höchste Vorsicht ist beim Bewegen des heißen Gerätes geboten.
12. Nehmen Sie die Brotform niemals während des Betriebes heraus.
13. Füllen Sie insbesondere bei Weißbrot keine größeren als die angegebene Mengen in die Backform. Sollte dies geschehen, wird das Brot nicht gleichmäßig gebacken oder der Teig läuft über. Beachten Sie dazu unsere Hinweise.
14. Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden, da dadurch das Risiko eines Brandes oder Kurzschlusses entsteht.
15. Decken Sie das Gerät niemals mit einem Handtuch oder anderem Material ab. Hitze und Dampf müssen entweichen können. Ein Brand kann entstehen, wenn das Gerät mit brennbarem Material abgedeckt wird oder in Kontakt kommt, wie z.B. mit Vorhängen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn das Gerät gewerblich oder in einer nicht der Betriebsanleitung entsprechenden Art und Weise genutzt wird.

Programmablauf

Einsetzen der Backform

Die antihafbeschichtete Backform mit beiden Händen am Rand festhalten und in die Mitte des Sockels im Backraum einsetzen. Drehen Sie die Form vorsichtig im Gegenuhrzeigersinn, bis sie einrastet. Setzen Sie den Kneiter auf die Antriebswelle.

Zutaten Einfüllen

Die Zutaten müssen in der angegebenen Reihenfolge des jeweiligen Rezeptes in die Backform eingefüllt werden.

Programmablauf wählen

Schließen Sie den Netzstecker an eine Steckdose an. Das rote Licht leuchtet beim Programm BASIS auf. Durch Drücken der Menütaste können Sie die Programme BASIS, SCHNELL, BACKEN; TEIG, und CROSS-BACKEN auswählen. Das Licht leuchtet beim jeweiligen Programm auf.

Wenn Sie Ihr gewünschtes Programm angewählt haben, drücken Sie die START-/STOPP-Taste. Die grüne Kontrollleuchte leuchtet auf und der Programmablauf startet.

Haben Sie aus Versehen das falsche Programm eingestellt, drücken Sie erneut die STOPP-Taste. Das Programm wird gelöscht, mit der Menü-Taste kann erneut das richtige Programm eingestellt werden.

Vorwärmphase

Das Gerät verfügt über eine Vorwärmphase (außer im Programm TEIG), in der alle Zutaten auf die optimale Temperatur zum Weiterverarbeiten temperiert werden. In dieser Phase sind keine Knetgeräusche zu hören. Es liegt also kein Fehler vor, wenn das Gerät nach Drücken der Starttaste nicht sofort anfängt zu kneten.

Teig kneten

Der Backmeister mischt und knetet den Teig automatisch, bis er die richtige Konsistenz hat.

Knetter entfernen

Wir empfehlen, nach dem letzten Kneten den Knetter mit bemehlten Händen zu entnehmen, um das entstehende Loch im Brot so klein wie möglich zu halten. Im Programm BASIS ist dieser Zeitpunkt 71 Min. nach Drücken der Start-Taste, im Programm SCHNELL 20 Min. nach Drücken der Start-Taste. Bitte verwenden Sie hierzu einen Zeitmesser wie z.B. eine Eieruhr. Gleichzeitig können Sie zu diesem Zeitpunkt auch die Teigoberfläche nach Wunsch einschneiden oder z.H. mit Körnern bestreuen oder für eine dunklere Oberfläche mit einem verquirlten Ei bestreichen.

Aufgehen des Teigs

Nach dem Kneten erzeugt der Backmeister die optimale Temperatur zum Gehen des Teiges. Während dieser Phase sowie während der Backphase sollte der Backmeister nicht mehr geöffnet werden.

Backen

Der Brotbackautomat reguliert die Backtemperatur und -zeit automatisch. Nach Ablauf der Backzeit zeigt ein fünfmaliger Piepston an, dass das Brot entnommen werden kann bzw. dass die Warmhaltephase von 30 Min. nun beginnt.

Warmhalten

Nach Ende des Backprogramms hält der Backmeister das Brot etwa 30 Min. warm. Die rote Kontrollleuchte über der START-/STOPP-Taste leuchtet auf. Wünschen Sie diese Funktion nicht, können Sie diese direkt nach dem Backen durch Drücken der START-/ STOPP-Taste (mind. 4 Sek.) abbrechen.

Cross-Backen

Wenn Ihnen das Brot nach Ende der Warmhaltezeit zu hell ist oder Sie eine festere Kruste wünschen, können Sie jetzt mit der Menüwahltaste das Programm CROSS-BACKEN wählen. Dann drücken Sie die START-/STOPP-Taste. Nun wird das Brot weitere 15 Min. gebacken. Es folgt erneut eine Warmhaltezeit von 30 Min.

Ende des Programmablaufs

Nach Beendigung des Programmablaufes kehrt das Gerät wieder in die Ausgangsstellung zurück. Den Behälter mit Hilfe von Topflappen herausnehmen, auf den Kopf stellen und, sofern das Brot nicht gleich auf das Kuchengitter fällt, den Knetantrieb von unten einige Male hin- und herbewegen, bis das Brot herausfällt. Dabei kann man sehen, an welcher Stelle im Brot sich der Flügel des Kneters befindet. Sie können dort das Brot leicht einschneiden und danach den Knetter ganz herausziehen.

Wenn Sie keine weiteren Brote mehr backen wollen, ziehen Sie bitte den Netzstecker.

Zeitlicher Ablauf der Programme

	BASIS	SCHNELL	TEIG	BACKEN	CROSS- BACKEN
Gesamtzeit, Std.:	2:56	1:45	0:15	1:15	0:45
	Nach dem Drücken der START-Taste sind alle anderen Tasten außer der STOPP-Taste außer Funktion. Die Kontrollleuchte blinkt langsam (2 Sek. an, 1 Sek. aus)				
Vorheizen Heizung Ein/Aus bei 30/45°C	5 Min.	5 Min.			
1. Kneten	20 Min. Heizung Ein/Aus bei 30/35°C Motor Ein/Aus 1s/1s – 2 Min. 28s/2s – 6 Min. 12 Min.	15 Min. Heizung: 5 Min. Ein/Aus bei 30/45°C 10 Min. Ein/Aus bei 30/35°C Motor: Ein/Aus 1s/1s – 1 Min. 28s/2s – 3 Min. 11 Min.	15 Min.		
Knetter entnehmen		Knetter entnehmen (20 Min. ab Start)			
1. Aufgehen Heizung Ein/Aus bei 30/35°C	45 Min.	15 Min.			
2. Kneten Heizung Ein/Aus bei 30/35°C	1 Min. Motor: 1 Min. ohne Unterbrechung				
Knetter entnehmen	Knetter entnehmen (71 Min. ab Start)				
2. Aufgehen Heizung Ein/Aus bei 30/35°C	30 Min.				
Backen Heizung Ein/Aus bei 180/190°C	45 Min.	40 Min.		45 Min.	15 Min. Temp. 125/135°C
	Nach dem Ende der Backzeit ertönt 5 mal ein Piepston. Durch Drücken der STOPP-Taste kann die Warmhaltephase beendet werden (mind. 4 Sek.).				
Warmhalten Heizung Ein/Aus bei 80/90°C	30 Min.	30 Min.		30 Min.	30 Min.
	Nach Ablauf der Warmhaltezeit kehrt das Gerät automatisch in die Ausgangsposition zurück.				

Fragen zum Gerät und der Handhabung

Das Brot klebt nach dem Backen im Behälter

Vor dem Backen den Knetter mit etwas Öl oder Margarine einreiben, das Loch im Knetter vor dem Einsetzen mit hitzebeständiger Margarine (keine Halbfettmargarine) ausstreichen. Das Brot einige Minuten im Behälter auskühlen lassen, dann den Behälter auf den Kopf stellen und evtl. den Flügel (Knetteranschluss) leicht hin- und herbewegen.

Wie lassen sich die Löcher im Brot (Knetter) verhindern?

Sie können mit bemehlten Fingern den Knetter entnehmen, bevor der Teig zum letzten Mal aufgeht, wenn Sie ein größeres Loch im fertigen Brot vermeiden wollen. Bitte beachten Sie dazu den Programmablauf auf der vorherigen Seite und verwenden Sie für den zeitlichen Ablauf ggf. eine Eieruhr.

Der Teig läuft beim Aufgehen über die Backform.

Das passiert insbesondere bei Verwendung von Weizenmehl, das aufgrund des höheren Kleberanteils besser aufgeht. Reduzieren Sie die Mehlmenge und passen sie die übrigen Zutaten an. Das fertige Brot hat nach wie vor ein großes Volumen.

Das Brot geht auf, fällt jedoch beim Backen ein.

- a) wenn in der Mitte des Brotes eine „V“-förmige Kuhle entsteht, fehlt dem Mehl Kleber, was daran liegt, dass das Getreide zu wenig Eiweiß enthält (kommt bei verregneten Sommern vor), oder dass das Mehl zu feucht ist.

Abhilfe: Dem Brotteig 1 TL Weizenkleber beifügen.

- b) wenn das Brot trichterförmig in der Mitte einfällt, kann das daran liegen, dass
- die Wassertemperatur zu hoch war,
 - zuviel Wasser verwendet wurde,
 - dem Mehl Kleber fehlt,
 - zuviel Hefe verwendet wurde.

Das Brot ist von oben nicht braun genug.

1 Eigelb mit 1 TL Sahne verrühren und den Teig nach dem Kneten damit bestreichen.

Wann kann man den Deckel des Backmeisters während des Backvorgangs öffnen?

Grundsätzlich ist dies immer dann möglich, wenn der Knetvorgang läuft. In dieser Zeit kann man nötigenfalls noch geringe Mengen Mehl oder Flüssigkeit ergänzen.

Wenn das Brot nach dem Backen ein bestimmtes Aussehen haben soll, geht man wie folgt vor: Man öffnet vor dem letzten Aufgehen (siehe Tabelle Programmablauf) vorsichtig und kurz den Deckel und ritzt z.B. mit einem scharfen, vorgewärmten Messer die sich bildende Brotkruste ein oder streut Körner darauf, oder bestreicht die Brotkruste mit einer Kartoffelmehl-Wasser Mischung, damit es nach dem Backen glänzt. In dem angegebenen Zeitabschnitt ist das Öffnen des BACKMEISTERS letztmalig möglich, da das Brot anderenfalls zusammenfällt.

Was bedeuten die Typen-Zahlen beim Mehl

Je niedriger die Typen-Zahl, umso weniger enthält das Mehl Ballaststoffe und umso heller ist es. Da die Bezeichnung der einzelnen Mehlsorten je nach Land unterschiedlich ist, anbei eine kurze Aufstellung:

	Deutschland	Österreich	Schweiz
Weizenmehl, Type	405	480	400
	550	780	550
	1050	1600	1100
	1600	1700	1900

	Deutschland	Österreich	Schweiz
Roggenmehl, Type	815	500	720
	997	960	1100
	1150	960	1100
	1740	2500	1900

Was ist Vollkornmehl?

Aus allen Getreidesorten lässt sich Vollkornmehl herstellen, d.h. auch aus Weizen. Die Bezeichnung Vollkorn bedeutet, dass das Mehl aus dem ganzen Korn gemahlen wird und entsprechend mehr Ballaststoffgehalt hat. Weizenvollkornmehl ist deshalb etwas dunkler. Vollkornbrot muss aber kein dunkles Brot ergeben, wie meist angenommen wird.

Was ist bei der Verwendung von Roggenmehl zu beachten?

Roggenmehl enthält keinen Kleber und das Brot daraus geht deshalb kaum auf. Der Verträglichkeit wegen muss deshalb ein Roggenvollkornbrot mit Sauerteig hergestellt werden. Der Teig geht nur dann auf, wenn man bei Verwendung von Roggenmehl mindestens $\frac{1}{4}$ der angegebenen Menge mit Mehl der Type 550 austauscht.

Was ist Kleber im Mehl?

Je höher die Typen-Zahl um so weniger Kleber enthält das Mehl und um so weniger geht der Teig auf. *Den höchsten Kleberanteil enthält Mehl mit der Typen-Zahl 550.*

Welche verschiedenen Mehlsorten gibt es und wie werden sie verwendet?

- a) Mais, Reis, Kartoffelmehl eignet sich insbesondere für Gluten-Allergiker, oder solche, die an „Sprue“ oder „Zöliakie“ leiden. Entsprechende Rezepte wie auch die Anschriften von Herstellern für spezielle Zutaten finden Sie im Rezeptteil dieser Bedienungsanleitung.
- b) Dinkelmehl ist sehr teuer, aber auch vollkommen frei von chemischen Mitteln, da Dinkel, der auf sehr kargen Böden wächst, keine Düngemittel aufnimmt. Dinkelmehl eignet sich deshalb insbesondere für Allergiker. Es können alle Rezepte, die die Mehltypen 405 - 550 - 1050 vorschreiben, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, verwendet werden.
- c) Hartweizenmehl (DURUM) eignet sich aufgrund seiner Konsistenz insbesondere für Baguette-Brote und kann durch Hartweizengriess ersetzt werden.

In welchem Verhältnis verwendet man Treibmittel?

Sowohl bei Hefe, als auch beim Sauerteig, die es in unterschiedlichen Mengen zu kaufen gibt, muss man sich an die Angaben der Hersteller auf der Verpackung halten und die Menge ins Verhältnis zu der verwendeten Mehlmenge setzen. Bei sehr weichem Wasser sollte die Hefemenge um ca. $\frac{1}{4}$ reduziert werden.

Was kann man tun, wenn das Brot nach Hefe schmeckt?

- a) Evtl. Zucker weglassen, wobei das Brot dann allerdings auch weniger braun wird;
- b) dem Wasser $\frac{1}{2}$ - 1 TL Branntweinessig zusetzen;
- c) das Wasser durch Buttermilch oder Kefir ersetzen, was bei allen Rezepten möglich ist und sich wegen der Frische des Brotes empfiehlt.

Warum schmeckt das Brot aus dem Backofen anders als aus dem BACKMEISTER?

Das liegt an der unterschiedlichen Feuchtigkeit: Im Backofen wird das Brot durch den größeren Backraum wesentlich trockener ausgebacken. Aus dem BACKMEISTER ist das Brot feuchter.

Fehlerbeseitigung

1. Fehler am Gerät

Fehler	Ursache	Beseitigung
Rauch entweicht aus der Backkammer oder den Lüftungsöffnungen	- Zutaten kleben in der Backkammer oder an der Außenseite der Form	Netzstecker ziehen, Form entnehmen und Außenseite der Form sowie Backkammer reinigen.
Brot ist teilweise zusammengefallen und an der Unterseite feucht	- Brot ist nach dem Backen und Warmhalten zu lange in der Form geblieben	Brot spätestens 5-10 Min. nach Ablauf der Warmhaltefunktion aus der Form nehmen.
Brot lässt sich schlecht aus der Form entnehmen	- Die Unterseite des Brotes hängt am Knetter fest.	a) Knetter und Welle nach dem Backvorgang reinigen. Dazu falls erforderlich warmes Wasser für 30 Min. in die Form füllen. b) Beim nächsten Backen: Vor dem Einfüllen der Zutaten die Antriebswelle mit etwas hitzebeständiger Margarine einfetten.
Zutaten sind nicht gemischt oder Brot nicht richtig durchgebacken.	- Falsche Programmeinstellung	Überprüfen Sie nochmals das gewählte Programm.
	- Start/Stopp-Taste wurde während des Betriebs berührt.	Zutaten wegwerfen und neu anfangen.
	- Deckel wurde während des Betriebs mehrfach geöffnet.	Nach dem letzten Aufgehen den Deckel nicht mehr öffnen.
	- Längerer Stromausfall während des Betriebs	Zutaten wegwerfen und neu anfangen.
	- Die Rotation des Kneters ist blockiert.	Prüfen, ob der Knetter durch Körner etc. blockiert ist. Backform entnehmen und prüfen, ob sich der Mitnehmer dreht. Falls nein, bitte das Gerät an den Kundendienst einsenden.

2. Fehler bei den Rezepten

Fehler	Ursache	Behebung
Brot geht zu stark auf	zuviel Hefe oder Mehl, zu wenig Salz, oder mehrere dieser Ursachen	a/b
Brot geht nicht oder nicht genug auf	- keine oder zuwenig Hefe - alte oder überlagerte Hefe - Flüssigkeit zu heiß - Hefe zu früh mit Flüssigkeit in Kontakt gekommen - falsches oder altes Mehl - zuviel oder zuwenig Flüssigkeit - zuwenig Zucker	a/b e c d e a/b/g a/b
Teig geht zu sehr auf und läuft über die Backform	- sehr weiches Wasser lässt die Hefe stärker gären - zuviel Milch beeinflusst die Hefegärung.	f/k c

Fehler	Ursache	Behebung
Brot zusammengefallen	- Brotvolumen größer als Form, daher zusammengefallen	a/f
	- zu frühe/schnelle Hefegärung durch zu warmes Wasser, warme Backkammer, hohe Feuchtigkeit, zu wenig Kleber im Mehl	c/h/i
Brot hat nach dem Backen eine Delle	- zu wenig Kleber im Mehl - zuviel Flüssigkeit - zuviel Hefe	l a/b/h j
Schwere, klumpige Struktur	- zuviel Mehl oder zuwenig Flüssigkeit - zuwenig Hefe oder Zucker - zuviel Früchte, Vollkorn oder sonstige Zutaten - altes oder schlechtes Mehl	a/b/g a/b b e
In der Mitte nicht durchgebacken	- zuviel oder zuwenig Flüssigkeit - hohe Feuchtigkeit - bei Rezepten mit feuchten Zutaten, wie z.B. Joghurt	a/b/g h g
Offene, grobe oder löchrige Struktur	- zuviel Wasser - kein Salz - hohe Feuchtigkeit, zu warmes Wasser - zu heiße Flüssigkeit	g b h/i c
Pilzartige, nicht gebackene Oberfläche	- Brotvolumen größer als Form - Mehlmenge insbesondere bei Weißbrot zu groß - zuviel Hefe oder zuwenig Salz - zuviel Zucker - süße Zutaten zusätzlich zum Zucker	a/f f a/b a/b b
Brotscheiben werden ungleichmäßig oder klumpen	- Brot nicht ausreichend abgekühlt (Dampf entweichen)	i
Mehlrückstände an der Kruste	- Mehl wird beim Kneten nicht richtig untergearbeitet	g / l

*** Behebung der Fehlerpunkte**

- Messen Sie die Zutaten korrekt ab.
- Passen Sie die Zutatenmenge entsprechend an und prüfen Sie, ob eine Zutat vergessen wurde.
- Nehmen Sie eine andere Flüssigkeit oder lassen Sie diese auf Raumtemperatur abkühlen. Fügen Sie die Zutaten in der im Rezept genannten Reihenfolge zu. Machen Sie ein kleines Loch in der Mitte und geben Sie dort die zerbröckelte Hefe oder die Trockenhefe hinein. Vermeiden Sie den direkten Kontakt zwischen Hefe und Flüssigkeit.
- Verwenden Sie nur frische und richtig gelagerte Zutaten.
- Vermindern Sie die Gesamtzutatenmenge, nehmen Sie keinesfalls mehr als die angegebene Mehlmenge. Reduzieren Sie ggf. alle Zutaten um 1/3.
- Korrigieren Sie die Flüssigkeitsmenge. Falls feuchte Zutaten verwendet werden, muss die Flüssigkeitsmenge entsprechend verringert werden.
- Bei sehr feuchtem Wetter ½-1 EL weniger nehmen.
- Verwenden Sie kalte Flüssigkeiten.
- Nehmen Sie das Brot sofort nach dem Backen aus der Form und lassen Sie es auf einem Rost mind. 15 Minuten auskühlen, bevor Sie es anschneiden.
- Verringern Sie die Hefe oder ggf. die gesamten Zutaten um ¼ der angegebenen Mengen.
- Fügen Sie dem Teig 1 TL Weizenkleber bei.

Anmerkungen zu den Rezepten

1. Zutaten

Da jede Zutat eine bestimmte Rolle beim Gelingen des Brotes spielt, ist das Abmessen ebenso wichtig wie die richtige Reihenfolge beim Zugeben der Zutaten.

- **Die wichtigsten Zutaten**, wie Flüssigkeit, Mehl, Salz, Zucker und Hefe (sowohl Trocken- als auch Frischhefe kann verwendet werden) beeinflussen das erfolgreiche Ergebnis bei der Zubereitung von Brot und Teig. Verwenden Sie daher immer die entsprechenden Mengen im richtigen Verhältnis zueinander.
- Die Zutaten sollten stets kalt sein bzw. Zimmertemperatur haben, um ein optimales Backergebnis zu erzielen.
- Margarine, Butter und Milch beeinflussen lediglich den Geschmack des Brotes.
- Gluten (Weizenkleber), das beim Kneten im Mehl entsteht, sorgt für die Struktur des Brotes. Die ideale Mehlmischung besteht aus 40% Vollkornmehl und 60% Weißmehl.
- Wenn Sie ganze Getreidekörner zugeben wollen, weichen Sie diese vorher über Nacht ein. Verringern Sie entsprechend die Mehlmenge und die Flüssigkeit (bis zu 1/5 weniger).
- **Sauerteig** ist bei Verwendung von Roggenmehl unentbehrlich. Er enthält Milch- und Essigsäurebakterien, die bewirken, dass das Brot locker wird und fein gesäuert ist. Man kann ihn selbst herstellen, was allerdings relativ zeitaufwendig ist. Deshalb verwenden wir in den nachstehenden Rezepten Sauerteigpulver konzentriert, das es in Päckchen zu 15 g (für 1 kg Mehl) zu kaufen gibt. Bitte beachten Sie hierbei die Mengenangaben des Herstellers.
- **Flüssiger Sauerteig**, den es abgepackt in Beuteln zu kaufen gibt, lässt sich ebenfalls gut verwenden. Richten Sie sich bezüglich der Menge nach den Angaben auf der Verpackung. Füllen Sie den flüssigen Sauerteig in den Messbecher und füllen Sie mit der im Rezept angegebenen Flüssigkeitsmenge auf.
- **Weizensauerteig**, den es ebenfalls getrocknet zu kaufen gibt, verbessert die Teigbeschaffenheit, Frischhaltung und den Geschmack. Er ist milder als Roggensauerteig.
- **Backen Sie Sauerteigbrot** im „Basis“- Programm, damit es richtig aufgehen und backen kann.
- **Weizenkleie** fügen Sie dem Teig bei, um ein besonders ballastreiches und lockeres Brot zu erhalten. Verwenden Sie 2 TL für 300 g Mehl und erhöhen Sie die Flüssigkeitsmenge um ½ EL .
- **Weizenkleber** ist ein natürlicher Helfer aus Getreideeiprotein. Er bewirkt, dass das Brot lockerer wird, ein besseres Volumen hat, seltener einfällt und bekömmlicher ist. Insbesondere bei Vollkornbackwaren und Backwaren aus selbst gemahlenem Mehl ist die Wirkung sehr deutlich.
- **Farbmalz**, das wir in einigen Rezepten angeben, ist ein dunkel geröstetes Gerstenmalz. Man verwendet es, um eine dunklere Krume und Kruste zu erhalten (z.B. bei Schwarzbrot). Erhältlich ist auch ein Roggenmalz, das nicht so dunkel ist. Man erhält dieses Malz in Bioläden.
- **Brotgewürz** können Sie allen unseren Mischbroten zusätzlich beifügen. Die Menge richtet sich nach Ihrem Geschmack und den Angaben des Herstellers
- **Rein Lecithin-Pulver** ist ein natürlicher Emulgator, der das Gebäckvolumen steigert, die Krume zarter und weicher macht, und die Frischhaltung verlängert.

Alle vorgenannten - fett gedruckten - Backhilfsmittel und Zutaten erhalten Sie in Bioläden, Reformhäusern, Reformabteilungen der Lebensmittelgeschäfte oder in Mühlen. Sie können diese Backartikel aber auch per Katalog bestellen bei:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

2. Anpassen der Zutaten

Sofern Sie die Zutaten erhöhen oder vermindern, beachten Sie, dass die Mengenverhältnisse dem Originalrezept entsprechen müssen. Damit ein perfektes Ergebnis erzielt wird, sind die folgenden Grundregeln für die Anpassung der Zutaten zu beachten:

- **Flüssigkeiten/Mehl:** Der Teig sollte weich sein (nicht zu weich), leicht kleben, aber keine Fäden ziehen. Eine Kugel ergibt sich bei leichten Teigen. Bei schweren Teigen, wie Roggenvollkorn, oder Körnerbrot ist das nicht der Fall. Prüfen Sie den Teig 5 Minuten nach dem ersten Kneten. Falls er noch zu feucht ist, geben Sie Mehl hinzu, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Ist der Teig zu trocken, löffelweise Wasser unterkneten lassen.
- **Ersetzen von Flüssigkeit:** Falls Sie bei einem Rezept Zutaten ersetzen, die Flüssigkeit enthalten (z.B. Frischkäse, Joghurt usw.), muss die entsprechende Flüssigkeitsmenge reduziert werden. Bei Verwendung von Eiern, schlagen Sie diese in den Messbecher und füllen mit der Flüssigkeit bis zur vorgeschriebenen Menge auf.
- Falls Sie in großer Höhe wohnen (ab 750 m) geht der Teig schneller auf. Die Hefe kann in diesen Gegenden um $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ TL verringert werden, um übermäßiges Aufgehen zu vermeiden. Dasselbe gilt für Gegenden, in welchen besonders weiches Wasser anzutreffen ist.

3. Beifügen und Abmessen der Zutaten und Mengen

- **Verwenden Sie beim Abmessen immer die gleichen Messeinheiten,** d.h. verwenden Sie bei der Angabe von EL und TL entweder die dem Backautomaten beigelegten Messlöffel oder Löffel, wie Sie diese im Haushalt verwenden.
- Die Grammangaben sollten Sie wegen der Genauigkeit immer abwiegen.
- Für die Milliliter-Angaben können Sie den beigelegten Messbecher verwenden, der eine Skala von 50 ml - 250 ml hat.
- **Die Abkürzungen in den Rezepten bedeuten:**
EL = **Esslöffel gestrichen (oder Messlöffel groß)**
TL = **Teelöffel gestrichen (oder Messlöffel klein)**
g = **Gramm**
ml = **Milliliter**
Päckchen = **Trockenhefe von 7 g Inhalt für 500 g Mehl.**

4. Backergebnisse

Das Backergebnis hängt stark von den Umständen vor Ort ab (weiches Wasser, hohe Luftfeuchtigkeit, große Höhe, Beschaffenheit der Zutaten etc.). Deshalb sind die Rezeptangaben Anhaltspunkte, die man eventuell anpassen muss. Wenn das ein oder andere Rezept nicht auf Anhieb gelingt, verlieren Sie nicht den Mut, sondern versuchen Sie die Ursache herauszufinden und probieren Sie z.B. andere Mengenverhältnisse.

Reinigung und Wartung

- Spülen Sie den Backbehälter des Backmeisters vor dem ersten Gebrauch mit einem milden Spülmittel kurz aus und reinigen Sie den Knetter.
- Lassen Sie das Gerät nach Gebrauch immer erst auskühlen, bevor Sie es reinigen oder einlagern. Es dauert etwa eine halbe Stunde, bis das Gerät abgekühlt ist und wieder zum Backen und Teigzubereiten benutzt werden kann.
- Vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen. Verwenden Sie nur ein mildes Spülmittel, auf keinen Fall chemische Reiniger, Benzin, Backofenreiniger oder kratzende Mittel.
- Der Deckel kann abgenommen und in der Spülmaschine gereinigt werden. Hierzu öffnen Sie diesen in einem Winkel von etwa 45°. Durch die Aussparung in der rechten Deckelführung kann dann der Deckel zuerst rechts aus der Führung genommen werden, danach kann auch die Führung an der linken Seite herausgezogen werden. Zum Wiedereinsetzen genau umgekehrt verfahren, d.h. linke Deckelführung zuerst in die Halterung einführen, dann rechte Deckelführung durch die Aussparung wieder in die Halterung einsetzen.
- Entfernen Sie alle Zutaten und Krümel von Deckel, Gehäuse und Backkammer mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser und füllen Sie niemals Wasser in die Backkammer.
- Die Backform außen mit einem feuchten Tuch abwischen. Von Innen kann die Form mit etwas Spülmittel ausgespült werden. Bitte nicht längere Zeit unter Wasser setzen.
- Sowohl Knetter als auch Antriebswelle sollten sofort nach der Verwendung gereinigt werden. Falls der Knetter in der Form bleibt, ist er später schwer zu entfernen. In diesem Fall sollte für ca. 30 Minuten warmes Wasser in den Behälter eingefüllt werden, dann lässt sich der Knetter zum Reinigen herausnehmen.
- Der Backbehälter ist mit einer Quantanium-Antihaftbeschichtung ausgerüstet. Verwenden Sie zum Reinigen keine Metallgegenstände, die die Oberfläche zerkratzen könnten. Es ist normal, dass sich die Farbe der Beschichtung mit der Zeit verändert, die Funktion wird hierdurch nicht beeinträchtigt.
- Bevor Sie das Gerät zur Aufbewahrung wegstellen, vergewissern Sie sich, dass es vollständig abgekühlt, gereinigt und getrocknet ist. Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel.

Rezepte

Rezepte mit Backmischungen

Mühlengold Ciabatta

Zutaten: 180 ml Wasser
300 g Backmischung
1 TL Olivenöl

Programm: Schnell

TIPP: Wenn das Brot an der Oberseite zu hell ist, bestreichen Sie das Brot ca. 25 Min. nach dem Start mit einer verquirlten Mischung aus 1 Eigelb und 1 EL Sahne.

Goldpuder Bauernlaib

Zutaten: 210 ml Wasser
350 g Backmischung
5 g Trockenhefe

Programm: Basis

Goldpuder Feiner Hefezopf

Zutaten: 180 ml Milch oder Wasser
300 g Backmischung
3,5 g Trockenhefe

Programm: Schnell

Mühlengold Vollkornbrot

Brotgewicht: ca. 510 g
Zutaten: 210 ml Wasser
350 g Backmischung

Programm: Basis

Mühlengold Kürbiskernbrot

Zubereitung wie Vollkornbrot

Mühlengold Bauernbrot

Zubereitung wie Vollkornbrot

Mühlengold Vitalbrot

Zubereitung wie Vollkornbrot

Mühlengold Kartoffelbrot

Zubereitung wie Vollkornbrot

Mühlengold Mehrkornbrot

Zubereitung wie Vollkornbrot

TIPP: Sie können auch ein Brot aus 180 ml Wasser, 300 g Backmischung herstellen und eine der folgenden Zutaten zufügen: je 50 g Röstzwiebeln, Salami, Käsewürfel, Oliven, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Pinienkerne oder Erdnusskerne. Das Wasser können Sie durch Tomatensaft, eine Mischung aus 50% Wasser und 50% Rotwein, Buttermilch, Soja- oder Kuhmilch ersetzen.

Klassische Brotrezepte

Bitte beachten Sie:

Bei Broten aus hellen Weizenmehl und Dinkelmehl max. 180 ml Wasser und 300 g Mehl. Diese Brote werden lockerer und füllen bereits mit diesen Mengen den Backbehälter.

Klassisches Weißbrot

Zutaten: 180 ml Wasser
200 g Weizenmehl Type 550
100 g Hartweizengriess
½ TL Salz
1 Prise Zucker
3,5 g Trockenhefe

Programm: Schnell

Mohnbrot

Zutaten: 180 ml Wasser
275 g Weizenmehl Type 550
25 g Maisgriess
1 Prise Zucker
½ TL Salz
25 g Mohnsamen
1 TL flüssige Butter
1 Prise geriebene Muskatnuss
½ EL geriebener Parmesankäse
3,5 g Trockenhefe

Programm: Basis

Rotweinbrot

Zutaten: 90 ml Wasser
90 ml trockener Rotwein
300 g Weizenmehl Type 550
1 EL ganze Mandeln
½ TL Salz
1 Prise Zucker
3,5 g Trockenhefe

Programm: Schnell

Tomaten-Pfeffer-Brot

Zutaten: 210 ml Tomatensaft
350 g Weizenmehl Type 1050
½ TL Salz
1 Prise Zucker
1 TL eingelegter grüner Pfeffer
3,5 g Trockenhefe

Programm: Basis

Italienisches Weißbrot

Zutaten: 180 ml Wasser
1 TL Olivenöl
275 g Weizenmehl Type 550
25 g Maisgriess
3,5 g Trockenhefe

Programm: Basis

Bauernweißbrot

Zutaten: 180 ml Milch
300 g Weizenmehl Type 1050
½ TL Salz
1 Prise Zucker
2 TL flüssige Butter
3,5 g Trockenhefe
½ TL getrockneter Weizensauerteig

Programm: Schnell

TIPP: Wandeln Sie das Bauernweißbrot ab, indem Sie die folgenden Zutaten zufügen:

Zwiebelbrot:	1 EL Röstzwiebeln
Kümmelbrot:	1 TL Kümmel
Speckbrot:	1 EL Speckwürfel
Käsebrot:	1 EL geraffelter Gouda
Olivenbrot:	1 EL entsteinte, gehackte Oliven
Knoblauchbrot:	2 feingehackte Knoblauchzehen
Sonnenblumenbrot:	1 EL Sonnenblumenkerne
Kürbiskernbrot:	1 EL Kürbiskerne
Gewürzbrot:	Insgesamt 1 TL Koriander, Fenchel, Anis, Kümmel

Mischbrote

Landbrot

Zutaten: 210 ml Wasser
250 g Weizenmehl Type 1050
80 g Roggenmehl Type 997
1 TL Weizenkleber
2 TL getrockneter Sauerteig
1 TL dunkles Backmalz
1 TL Salz
1 Prise Zucker
5 g Trockenhefe
3 Prisen Brotgewürz

Programm: Basis

Bierbrot

Zutaten: 100 ml dunkles Bier
110 ml Wasser
300 g Weizenmehl Type 1050
50 g Dinkelschrot
1 TL Salz
1 Prise Zucker
1 TL Farbmaltz (Gerstenmaltz)
3,5 g Trockenhefe

Programm: Basis

Vollkornbrote

TIPP: Viele Lebensmittelmärkte, Reformhäuser und Bioläden bieten heute neben gemahlenem Getreide auch die Möglichkeit, Getreide frisch zu mahlen oder zu schroten. Mindestens 2/3 der benötigten Mengen sollten Sie mehlfein mahlen, den Rest können Sie grob schroten.

Wenn Sie Zutaten wie Farbmalz, Weizenkleber usw. nicht bei Ihrem Händler bekommen, können Sie diese Zutaten bestellen:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – 89287 Bellenberg
Tel. 07306/925900 - Fax 07306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Dinkelvollkornbrot

Zutaten: ca. 230 ml Buttermilch
150 g Dinkelvollkornmehl
150 g Weizenvollkornmehl
1 TL Weizenkleber
1 EL Sonnenblumenkerne
1 TL Salz
1 Prise Zucker
3,5 g Trockenhefe

Programm: Basis

Weizenvollkornbrot

Zutaten: 230 ml Wasser
300 g Weizenvollkornmehl
½ TL Honig
½ TL Farbmalz
1 TL Salz
3,5 g Trockenhefe

Programm: Basis

Süße Brote

Schokoladenbrot

Zutaten: 180 ml Milch
300 g Weizenmehl Type 405
2 EL Instant-Kakaopulver
1 Prise Salz
3,5 g Trockenhefe

Programm: Schnell

Erdbeerbrot

Zutaten: 200 ml pürierte Erdbeeren
300 g Weizenmehl Type 405
1 EL Zucker
1 Prise Salz
1 EL Pistazienkerne
3,5 g Trockenhefe

Programm: Schnell

TIPP: Das Obst ist beim obigen Rezept austauschbar. Verwenden Sie z.B.

Aprikosenbrot:	200 ml pürierte Aprikosen
Himbeerbrot:	200 ml pürierte Himbeeren
Heidelbeerbrot:	200 ml pürierte Heidelbeeren
Brombeerbrot:	200 ml pürierte Brombeeren

TIPP: Statt der Pistazien können Sie auch ganze Mandeln, Haselnüsse oder Walnüsse zugeben. Lecker schmeckt auch die Zugabe von 2 Prisen Zimt.

Süßes Brot

Zutaten: 180 ml Milch
300 g Weizenmehl Type 405
1 TL Butter

1 Pck. Vanillezucker
1 EL Zucker
3,5 g Trockenhefe

Programm: Schnell

TIPP: Das Grundrezept für süßes Brot können Sie mit den folgenden Zutaten abwandeln:

Rosinenbrot:	1-2 EL Rosinen
Zimtbrot:	1 TL Zimt
Nussbrot:	1 EL gemahlene Haselnüsse
Früchtebrot:	1 EL kandierte, fein gewürfelte Früchte
Ingwerbrot:	1 TL fein geriebener, frischer Ingwer

Brote für Allergiker

Wir haben gute Backergebnisse mit den Produkten der Firma Schär und der Hammermühle Diät GmbH erzielt.

Bei Fragen zu glutenfreien Produkten oder bei Mehrfachunverträglichkeiten können Sie sich direkt an diese Firmen wenden:

Hotline Fa. Schär

**Deutschland
Österreich
Sonst. Länder**

**Tel. 0130/8135537
Tel. 0660/311728
Tel. 0039 0473 29 33 00**

Hotline Hammermühle Deutschland

Tel. 06321/95890

Die in unseren Rezepten verwendeten Zutaten erhalten Sie in Reformhäusern und Bioläden. Die Hammermühle-Produkte können unter der o.g. Telefonnummer direkt beim Hersteller bestellt werden.

Helles Weißbrot

Zutaten: 190 ml Wasser
1 EL Öl
160 g Hammermühle Mehl-Mix hell
1½ EL Buchweizenmehl
1 TL Salz
1 Prise Zucker
1½ EL Hammermühle Trocken-sauerteig
3,5 g Trockenhefe

Programm: Basis

Sesambrot

Zutaten: 75 ml Wasser
65 ml Milch
1 EL Butter
1 Ei, Kl. S
100 g Hammermühle Mehl-Mix hell
75 g Hammermühle Mehl-Mix Plus
1 TL Zucker
1 TL Salz
5 EL Sesam
3,5 g Trockenhefe

Programm: Basis

TIPP: Dieses Grundrezept können Sie mit den folgenden Zutaten abwandeln:

Sonnenblumenbrot:	5 EL Sonnenblumenkerne
Kürbiskernbrot:	5 EL Kürbiskerne
Kräuterbrot:	2 EL gehackte Kräuter
Käsebrot:	3 EL geriebener Parmesan
Knoblauchbrot:	1-2 fein gehackte Knoblauchzehen

Backmischungen für Allergiker

Hammermühle Back-Mix Weißbrot

Zutaten: 200 ml Wasser
10 g Margarine (1 TL)
250 g Backmischung
3,5 g Trockenhefe

Programm: Basis

Hammermühle Back-Mix Kastanienbrot

Zutaten: 200 ml Wasser
1 TL Öl
250 g Backmischung Kasta-
nienbrot
3,5 g Trockenhefe

Programm: Basis

Schär – Glutenfreie Brotmehlmischung Mix B, Weißbrot

Zutaten: 250 ml Wasser
2 TL Öl
350 g Schär Mix B
½ TL Malz
5 g Trockenhefe

Programm: Basis

Backprogramm

Dieses Programm können Sie verwenden, wenn Sie Broten einen besonderen Pep geben wollen, z.B. durch eingerollten Speck, Käse, oder Gemüse. Solche Brote sind tolle Mitbringsel oder Partybrote. Nachfolgend einige Rezepte:

Gemüse-Käserolle

Zutaten: 1 Grundrezept Mehrkornbrot
oder Bauernweißbrot

Füllung: 100 g Lauch in dünnen
Scheiben
50 g grob geraffelter Emmentaler
50 g Sonnenblumenkerne
2 EL saure Sahne

Zubereitung:

- Stellen Sie im Programm TEIG einen Teig nach dem Rezept Mehrkornbrot oder Bauernweißbrot her.
- Rollen Sie den Teig zu einem Rechteck von ca. 18 x 24 cm aus.
- Bereiten Sie eine Füllung aus Lauch, Emmentaler und Sonnenblumenkernen zu.
- Bestreichen Sie den Brotteig mit der sauren Sahne.
- Verteilen Sie die Füllung auf dem Brotteig.
- Rollen Sie den Teig zusammen, legen ihn in die Backform und starten Sie das Programm BACKEN.

**Programme: Teig
Backen**

Pizzarolle

Zutaten: 1 Grundrezept Ciabatta oder
Bauernweißbrot

Füllung: 2-3 EL Tomatenmark
2 EL gewürfelter Kochschinken
2 EL grob geraffelter Emmentaler
½ TL Oregano

Zubereitung:

- Stellen Sie im Programm TEIG einen Teig nach dem Rezept Ciabatta oder Bauernweißbrot her.
- Rollen Sie den Teig zu einem Rechteck von ca. 18 x 24 cm aus.
- Bereiten Sie eine Füllung aus Schinken, Käse und Oregano zu.
- Bestreichen Sie den Brotteig mit dem Tomatenmark.
- Verteilen Sie die Füllung auf dem Brotteig.
- Rollen Sie den Teig zusammen, legen ihn in die Backform und starten Sie das Programm BACKEN.

**Programme: Teig
Backen**

Instructions

Baking bread at home has become even easy for small households. Our new small bread and dough maker works completely automatically and is very easy to handle. The special kneading method improves the taste of the bread. Only few efforts are necessary to prepare delicious bread with ingredients at your own choice.

These instructions offer a variety of recipes from standard white bread to light mixed bread, wholemeal bread with seeds and even bread made of ready-to-bake flour mixtures.

Our breadmaker BACKMEISTER disposes of a rectangular bread pan, which means that the bread has the typical form. The machine offers 4 different programs, which are described in detail in the following instructions.

These programs allow to bake

- white bread, light mixed bread, wholemeal bread,
- bread from flour mixtures,
- bread for allergy patients,
- dough, that is treated otherwise.

Technical Specification

Model 8610 Capacity for 400-500 g bread weight
510 W(heating 430 W, motor 80 W) - 230 V - 50 Hz
Bread pan with QuanTanium non-stick coating
Inner size of bread pan: (L/W/H): 130 x 117 x 94 mm
Power supply: 100 cm fitted
Casing of cool touch plastic – viewing window
Soft touch control elements
4 stored programs + rebaking program
Automatic keep-warm stage
Weight: 4250 g
Dimensions: (L/W/H): 29,0 cm x 23,5 cm x 22,5 cm

Accessories: kneading blade, measuring jug, measuring spoon,
instructions with extensive recipe section

After-Sales Service Germany:



P.B. 1407 – Mannheimer Str. 4
D-68766 Hockenheim
Tel. 0049 6205 9418-27
Fax 0049 6205 9418-22
E-mail: info@unold.de
Internet: <http://www.unold.de>

© Unold AG, D-68766 Hockenheim
All rights reserved – even for excerpts.
Recipes: Margret Blum UNOLD AG
Design: Unold AG
Status: 09/02

Important safeguards

Please read these instructions carefully and keep them in a safe place for later reference.

1. Do not touch hot surfaces. Use oven gloves.
2. Never immerse the power supply or the breadmaker in water or any other liquid.
3. Ensure that the breadmaker is always supervised, if children are in the vicinity.

4. Always disconnect the power supply plug from the mains when the appliance is not being used and before it is cleaned. Let the appliance cool down before cleaning it.
5. Do not use the breadmaker if the power supply cable or plug are damaged, in the event of faulty performance or if the breadmaker itself is damaged. The breadmaker must only be examined and repaired by an authorized repair service. Do not attempt to repair the breadmaker yourself as the guarantee will then become null and void.
6. The use of alien accessories not recommended by the manufacturer may damage the breadmaker. Only use the breadmaker for the intended purpose.
7. When placing the breadmaker on a surface, make sure that it cannot slip, which may happen when kneading stiff dough. Use a thin rubber mat on a slippery surface so that the danger of slipping is prevented.
8. The breadmaker must be operated at least 10 cm from other objects. The breadmaker must not be used outdoors.
9. Ensure that the power supply cable does not come into contact with hot surfaced, nor hang down from the worktop so that children cannot pull the cable.
10. Never place the breadmaker on or near a gas or electric hob or hot baking oven.
11. Utmost care must be taken, when moving the hot breadmaker.
12. Never remove the bread pan during operation.
13. Never fill the bread pan with more than the specified quantities, particularly with white bread. The bread will not be uniformly baked and the dough will overflow. Please refer to the corresponding instructions.
14. Do not insert metal foils or other materials into the breadmaker, as this can give rise to the risk of a fire or short circuit.
15. Never cover the breadmaker with a towel or any other material. Heat and steam must be able to escape freely. A fire can be caused if the breadmaker is covered or comes into contact with combustible materials such as curtains.

The manufacturer does not accept any liability if the breadmaker is used commercially or in a manner that does not comply with these instructions.

Program description

Placing of the bread pan

Hold the teflonized bread pan with both hands and place it in the middle of the baking room while turning it counterclockwise until it clicks in. Fix the kneading blade onto the drive shaft.

Pouring the ingredients

The ingredients must be poured into the pan in the order prescribed in the recipe.

Selecting the program

After connecting the power supply to the mains, select the required program with the menu button. The red control lamp will light at the program BASIS/BASIC MODE. By repeated pressing the menu button you can select the programs BASIS/BASIC MODE, SCHNELL/FAST MODE, BACKEN/BAKING, TEIG/DOUGH, BACKEN/BAKING and CROSS-BACKEN/REBAKING.

After having selected the required program, press the START/STOPP button. The green control light will go on, the program starts.

If you have selected the wrong program, press again the START/STOPP button. This will cancel the selected program and you can reselect the correct program.

Preheating

The appliance disposes of a preheating phase to temper all ingredients to the optimum temperature for preparation. During this stage there are no motor or kneading noises. So it is no fault, if the machine does not start to knead immediately after pressing the START/STOPP button.

Kneading dough

The breadmaker mixes and kneads the dough automatically until it reaches the proper consistency.

Remove kneader

We recommend to remove the kneader with floured hands after the last kneading phase to keep the hole in bread small. In the program BASIS/BASIC MODE this can be done 71 min. after starting the machine, in the program SCHNELL/FAST MODE 20 min. after starting the machine. Please use a kitchen timer to get the correct timing. After having removed the kneader you can treat the surface before the dough starts to rise, e.g. by making some cuts in the surface or by spreading seeds on top or by brushing the top with a mixed egg yolk to get a brown surface.

Rising of the dough

After kneading the breadmaker produces the optimal temperature for rising of the dough.

Baking

The breadmaker regulates the baking temperature and time automatically. The end of the baking time is indicated by 5 beeps which means that the bread can be removed resp. that the keep-warm time of 30 min. starts.

Keeping warm

After the end of baking the breadmaker starts the keep-warm stage of approx. 30 min. The ready control lamp over the START/STOPP button starts to light. If you do not want the keep-warm function, you can cancel this stage by pressing the START/ STOPP button (min. 4 seconds).

Rebaking

If the surface is still too light at the end of the keeping warm phase, you can choose the program CROSS-BACKEN/REBAKING. Then press the START/STOPP button to bake the bread for another 15 min. A new keeping warm phase of 30 min. will follow after rebaking.

End of the program

At the end of the program the breadmaker returns to the initial position. Remove the bread pan by using oven gloves and turn it onto a cooling wire. Waggle the kneading drive from below until the bread falls out. Now you can see exactly, where the kneader is. Cut in the bread slightly and draw out the kneader.

If you don't want to make more bread, remove the plug from the receptacle.

Timing Process

	BASIS BASIC	SCHNELL RAPID	BACKEN BAKING	TEIG DOUGH	CROSS- BACKEN REBAKING
Total time, hrs.:	2:56	1:45	1:15	0:15	0:45
	After pressing the START button, all other buttons except the STOPP button are out of function. The control lamps is blinking (2 sec. on, 1 sec. off)				
Preheating Heating ON/OFF at 30/45°C	5 min.	5 min.			
1. Kneading	20 min. Heating ON/OFF at 30/35°C Motor ON/OFF 1s/1s – 2 min. 28s/2s – 6 min. 12 min.	15 min. Heating: 5 min. ON/OFF at 30/45°C 10 min. ON/OFF at 30/35°C Motor: ON/OFF 1s/1s – 1 min. 28s/2s – 3 min. 11 min.		15 min.	
Remove kneader		Remove kneader (20 min. after start)			
1. Rising Heating ON/OFF at 30/35°C	45 min.	15 min.			
2. Kneading Heating ON/OFF at 30/35°C	1 min. Motor: 1 min. without interruption				
Remove kneader	Remove kneader (71 min after start)				
2. Rising Heating ON/OFF at 30/35°C	30 min.				
Baking heating ON/OFF at 180/190°C	45 min.	40 min.	45 min.		15 min. Temp. 125/135°C.
	Te end of the baking time is indicated by 5 beeps. By pressing the STOPP button for at least min. 4 sec. the keeping-warm stage can be cancelled.				
Keeping warm Heating ON/OFF at 80/90°C	30 min.	30 min.	30 min.		30 min.
	At the end of the keep-warm stage, the breadmaker return to the initial position.				

Questions about the appliance and its handling

The bread sticks in the pan after baking.

Grease the kneading blade with heat resisting oil. Fill some heat resisting margarine into the hole of the kneader before placing it into the bread pan (no light products!). Allow the bread to cool off for some minutes in the pan, then stand the pan on its head and waggle the vanes (kneader connection) slightly.

How can the holes in bread be avoided?

Remove the kneader with floured fingers before the last rising (see timing table). Use an egg timer, if necessary.

The dough overflows during rising.

This may be the case when wheat flour is used, which rises more due to the higher gluten portion. Reduce the flour quantity and adapt the other ingredients. The bread will nevertheless have a great volume.

The bread rises, but sinks in the baking phase.

- c) if a V-form channel appears in the bread flour gluten is missing, i.e. the flour contains too little protein (occurs in rainy summers), or the flour is damp.

Help: Add 1 teaspoon of wheat gluten to the dough.

- d) if the bread sinks in the middle like a funnel this may be due to
- a too high water temperature,
 - too much water,
 - missing flour gluten,
 - too much yeast.

The bread surface is not brown enough.

Mix 1 egg yolk with 1 teaspoon of cream and brush the dough with this mixture after the last kneading.

When can the lid be opened during the program?

Basically whenever the dough is kneading. During this phase small quantities of flour or liquid or seeds can be added.

If the bread has to have a particular appearance after baking, open the lid after the last kneading (see timing table) and make a cut into the crust with a sharp prewarmed knife, distribute seeds on the top or spread a potato-flour/water mixture on the crust, so that it shines after baking. Do not open the lid in a later stage, as the bread will sink.

What do the type figures mean?

The lower the figure, the less roughage is contained in the flour and the lighter it is and more it rises because it contains a higher portion of gluten. As the types vary from country to country, please see the schedule below (only available for German speaking countries):

	Germany	Austria	Switzerland
Wheat flour, type	405	480	400
	550	780	550
	1050	1600	1100
	1600	1700	1900
Rye flour, type	815	500	720
	997	960	1100
	1150	960	1100
	1740	2500	1900

What is wholemeal flour?

Wholemeal flour can be made from all sorts of grain, even wheat. The term wholemeal means, that the flour is ground from the whole grain and thus has more roughage. Therefore wheat wholemeal flour is somewhat darker. Wholemeal bread is not necessarily darker as is often assumed.

What has to be noted when using rye flour?

Rye flour does not contain any binding substances, thus bread made from it does not rise very much. To make it edible, a rye wholemeal bread must be made with leaven dough.

The dough will only rise when using rye flour that contains no gluten when at least ¼ of the amount is changed with German type 550 flour.

What means gluten in the flour?

The higher the type of flour (German system), the less gluten is in the flour and the less the dough is rising. Flour of the German type 550 contains the highest gluten portion.

Which different flour types can be used?

- Corn, rice, potato flour are recommended especially for allergic persons suffering from „sprue“ or „celiac“. Please see the corresponding recipes in the recipe sections
- Spelt flour is quite expensive, but free from chemicals, as it grows only in very poor ground and does not accept any fertilizers. Spelt flour is thus ideal for allergic persons. All recipes providing flour types 405 - 550 – 1050 can also be prepared with spelt flour.
- Durum flour (DURUM) is ideal for the preparation of French bread, it may be replaced by semolina.

In what proportion can one use raising substances?

It can be bought in various quantities, so one must observe the manufacturer's details on the packing and the quantity set in relation to the amount of flour used, with both yeast and leaven dough.

The bread tastes of yeast:

- if sugar is used, leave it out but the bread will not be so brown.
- add to the water ½ to 1 teaspoon of spirits vinegar
- replace the water with buttermilk or kefir, which is possible with all recipes and is recommended due to the freshness of the bread.

Why has the bread from the breadmaker another taste than from the oven?

This is due to the different humidity: In the oven, the bread becomes drier due to the larger volume of the oven, in the breadmaker it is more humid.

Faults

1. Breadmaker faults

Fault	Cause	Remedy
Smoke coming out of the baking chamber or vents	- Ingredients sticking to baking chamber or on the outside of the bread pan	Disconnect the mains plug; remove the bread pan, clean the baking chamber and pan.
Bread has partly collapsed and is moist at the bottom	- Bread remained too long in pan after being kept warm	Remove bread at least 5-10 min. after end of keep-warm function bread.
Bread cannot be easily removed from the pan.	- The loaf is sticking to the kneading knife.	Clean kneading blade and shaft after baking. If necessary fill the pan with warm water and soak for 30 min. The kneading blade can then be easily removed.

Fault	Cause	Remedy
Bread cannot be easily removed from the pan.	- The loaf is sticking to the kneading knife.	Before the next baking: grease the shaft and the kneading blade with some heat resisting margarine before adding the ingredients.
Ingredients have not been properly mixed or the bread has not been properly baked.	• Incorrect program	• Check selected menu; set another program.
	• START/STOP key was touched while bread maker was operating.	• Discard ingredients and start anew.
	• The lid was opened several times during operation	• Do not open the lid after the last kneading/rising.
	• Prolonged power failure during operation	• Discard ingredients and start anew.
	• Kneader rotation is blocked	• Check whether kneader is blocked by grains. Remove pan and check whether catch rotates. If not send breadmaker for repair.

2. Recipe faults

Fault	Cause	Remedy
Bread rises too much	To much yeast, too much flour	a/b
Bread does not rise or only insufficiently	– no or insufficient yeast – old yeast – liquid too hot – wrong or old flour – not enough or too much liquid – not enough sugar	a/b e c e a/b/g a/b
Dough rises and flows over the bread pan	- very soft water, thus stronger yeast fermentation - too much milk has influenced yeast fermentation	f/k c
Bread has collapsed.	- bread volume larger than bread pan causing the collapse - too fast yeast fermentation due to too hot water, too warm baking chamber, high humidity level	a/f c/h/i
Bread is dented after baking	- not enough gluten in the flour - too much liquid	l a/b/h
Stiff lumpy texture	- too much flour or not enough liquid - not enough yeast or sugar – too much fruit, wholemeal or other ingredients – old or poor quality flour	a/b/g a/b b e
Not baked in the centre.	– too much or not enough liquid – high humidity level, – recipes with moist ingredients such as yoghurt	a/b/g h g
Open, coarse texture or full of holes	– too much water – no salt – high humidity level – water/liquid was too hot	g b h/i c

Fault	Cause	Remedy
Mushroom-like surface, not properly baked	– bread volumen large than bread pan – too much flour in particular with white bread – too much or not enough salt – too much sugar – sweet ingredients in addition to sugar	a/f f a/b a/b b
Uneven or lumpy bread slices	– bread has not cooled down sufficiently (steam has escaped)	i
Flour residues on the bread crust	– flour was not properly kneaded at the sides	g / l

***Remedying the mistakes**

- Measure the ingredients correctly.
- Match the quantity of ingredients accordingly and check whether an ingredient has been forgotten.
- Use another liquid or allow it too cool down to room temperature. Add the ingredients in the sequence listed in the recipe. Produce a small hole in the centre and immediately add the crumbled or dried yeast. Avoid direct contact between yeast and liquid.
- Only use fresh and properly stored ingredients.
- Reduce the overall quantity; do not use more that the specified quantity of flour. Reduce all ingredients by one third.
- Correct the amount of liquid. If moist ingredients are used then the amount of liquid must be reduced accordingly.
- Use 1-2 tablespoons less during wet weather.
- Use cold liquids.
- Immediately remove the bread from the pan after baking and allow it to cool down on a grille for at least 15 minutes before it is cut.
- Diminish the yeast or all ingredients by one quarter of the specified amount.
- Add one teaspoon of wheat gluten to the dough.

Comments on Baking

1. Ingredients

As each ingredient has a particular role in the success of bread-making, the measuring is important as the correct order of adding ingredients.

- **The important ingredients**, such as liquid, flour, salt, sugar and yeast (both dry and fresh yeast can be used) affect the successful results in the preparation of bread and dough. Therefore always use the appropriate quantities in the correct proportions to one another.
- Use lukewarm ingredients if you are immediately starting to bake.
- Margarine, butter and milk only affect the taste of the bread.
- Gluten, that is formed through kneading, provides the structure of the bread. The ideal flour mixture contains 40% wholemeal flour and 60% white flour.
- Should you wish to add whole grains, soften them up overnight. Appropriately reduce the quantity of flour and liquid (up to 1/5 less).
- **Leaven** is indispensable in the making of bread from rye flour. It contains milk and vinegar acid bacteria that cause the bread to be light and slightly sour. Making it up oneself takes up quite some time. Therefore we use in the following recipes **concentrated leaven-dough powder** which comes in packs of 15 g (for 1 kg of flour). Please observe the instructions of the respective manufacturer.

- **Liquid leaven dough**, available packed in bags, can also be used well. As far as quantities are concerned adjust to the details on the packing. Fill the leaven dough into a measuring jug and add the appropriate quantity of liquid mentioned in the recipe.
- **Wheat leaven dough**, that can also be bought dried, improves the dough quality, the freshness and the taste. It is milder than rye leaven dough.
- **Bake leaven bread** in the BASIC MODE, so that it rises and bakes properly.
- **Wheat bran** should be added to the dough when a particularly roughage-full and light bread is required. Use 2 teaspoons for 300 g of flour and raise the quantity of liquid by ½ tablespoon.
- **Wheat gluten** is a natural helper out of grain protein. It makes the bread lighter, gives a better volume, sinks less often and is more wholesome. This is particularly the case with wholemeal breads and pastries and those made from self-ground flour.
- **Colour malt**, which we use in several recipes, is a dark-roasted barley malt. It is used to obtain a darker crumb and crust (such as black bread). A rye malt is also available and is not so dark. Such malts are available in whole food shops.
- **Bread seasoning** can be added to all mixed breads. The quantity used depends on the taste and the information of the manufacturer.
- **Pure lecithin powder** is a natural a natural emulsion that raises the baking volume, makes the crumb tender and softer and prolongs the freshness.

All the above boldly-printed baking substances and ingredients are available in whole food, health food shops and the health food departments of grocery stores or from flour mills.

2. Adjusting the ingredients

In cases where certain ingredients are increased or reduced, ensure that the proportions in the original recipe are maintained. In order to achieve a perfect result, take note of the following basic rules on adjusting the ingredients:

- **Liquid/flour:** The dough must be soft (not too soft), slightly sticky and not stringy. Light dough is in a ball, whereas with heavier dough, such as rye wholemeal or other wholemeal breads, this is not the case. Check the dough 5 minutes after the first kneading. Should it be too moist, add more flour until the correct consistency is achieved. If the dough is too dry, knead in spoonful by spoonful of water.
- **Replacing liquids:** Should you replace ingredients in the recipes which contain liquid (such as cream-cheese, yoghurt, etc.), the appropriate liquid quantities must be adjusted accordingly. When using eggs, break them into the measuring jug and fill up with liquid to the required level.

If you live high up (above 2,500 ft.), the dough rises more quickly. In such regions the amount of yeast can be reduced by ¼ to ½ teaspoon, to avoid excessive rising. The same is the case in regions where soft water is present.

3. Adding and measuring the ingredients and quantities

- **Always use the same units in measuring**, which means that with the indication of tablespoons or teaspoons either use the measuring spoon supplied with baking automatic or spoons which are normally used in the household.
- Weighing in grams is preferable due to their accuracy.
- The supplied measuring jug with a scale of 50 ml to 250 ml can be used for millilitres measurements.

- Abbreviations in the recipes mean:
tablespoon - level tablespoon (or measuring spoon large)
teaspoon - level tea spoon (or measuring spoon small)
g - grams
ml - millilitres
package - package of dry yeast of 7 g content for 500 g flour – corresponds to 20 g fresh yeast

6. Baking results

The baking results are in particular dependant upon the local situation (soft water, high humidity, great heights state of the ingredients, etc.). For this reason, the figures in the recipes are only clues and have to be adapted accordingly: If one or other recipe is not successful, do not give up, moreover try to find out the cause and try again, for example with alternative quantity proportions.

Cleaning and maintenane

- Before the Backmeister is used for the first time, wash the bread pan and kneader with warm water and a mild washing-up liquid.
- Always allow the breadmaker to cool down before it is cleaned and stored. It takes approximately 30 minutes for the breadmaker to cool down before it can be used again for baking and dough preparation.
- Always disconnect the power supply plug from the mains, and allow the breadmaker to cool down, before it is cleaned. Always use a mild washing-up liquid. Never use chemical cleaners, benzine, oven cleaners and scouring agents.
- The lid can be removed and cleaned in the dishwasher. Remove the lid by opening it in a 45° angle. Remove it first at the right side through the respective recess, than at the left side. For reinstalling proceed vice versa, i.e. first insert the left side of the lid attachment, then the right side into the respective recess.
- Remove all ingredients and crumbs from the lid, case and baking chamber with a moist cloth. Never immerse the breadmaker in water and never fill the baking chamber with water.
- Wipe the bread pan with a moist cloth. The inside of the pan can be rinsed with warm water and a washing-up liquid. Do not soak the pan in water for prolonged periods.
- Both the kneader and driving shaft should be cleaned immediately after use. The kneader may be difficult to remove if it remains in the bread pan. In such an event fill the container with warm water and allow it to soak for approx. 30 minutes. The kneader can then be easily removed for cleaning.
- The bread pan is equipped with a high quality QuanTanium non-stickcoating. Therefore do not use any scouring means for cleaning. Never use metal objects or scourers to clean the surface of the non-stick container. It is normal for the colour of the non-stick surface to change in the course of time. This does not influence the non-stick function.
- Before the breadmaker is packed away for storage ensure that it has completely cooled down, is clean and dry, and that the lid is closed.

Recipes

Recipes with bread mixtures

Our recipes are based on mixtures available on the German market, which include dry yeast. When using British bread mixtures, please follow the instructions of the respective manufacturer, but do not exceed the quantities below.

Ciabatta

Ingredients: 180 ml water
300 g Ciabatta bread mixture
1 teaspoon of olive oil

Program: Schnell / Fast Mode

Country Bread

Ingredients: 210 ml water
350 g bread mixture
5 g dry yeast

Programme: Basis/Basic Mode

Fine yeast cake

Ingredients: 180 ml milk or water
300 g yeast cake mixture
(without yeast)
3,5 g dry yeast

Program: Schnell / Fast Mode

Wholemeal bread

Bread weight: approx. 510 g
Ingredients: 210 ml water
300 g wholemeal bread mixture

Program: Basis / Basic Mode

Pumpkin seed bread

Preparation as wholemeal bread

Country bread

Preparation as wholemeal bread

Vital bread

Preparation as wholemeal bread

Potato bread

Preparation as wholemeal bread

Grain bread

Preparation as wholemeal bread

TIPP: You can vary any bread mixture by of 180 ml water, 300 g bread mixture and one of the following ingredients: 50 g roasted onions, salami, cheese, olives, sunflower seed, pumpkin seed, pine nuts or peanuts. The water can be replaced by tomato juice, a mixture 50% water and 50% red wine, butter milk, soy or cow milk.

Classical bread recipes

Please take care: For bread with light wheat flour or spelt flour take max. 180 ml water and 300 g flour. These breads rise more and fill the bread pan with these smaller quantities.

Classical white bread

Ingredients: 180 ml water
200 g wheat flour type 550
100 g semolina
½ teaspoon of salt
1 pinch of sugar
3,5 g dry yeast

Program: Schnell / Fast Mode

Red wine bread

Ingredients: 90 ml water
90 ml dry red wine
300 g wheat flour type 550
1 tablespoon of almonds
½ teaspoon of salt
1 pinch of sugar
3,5 g dry yeast

Program: Schnell / Fast Mode

Tomato pepper bread

Ingredients: 210 ml tomato juice
 350 g wheat flour type 1050
 ½ teaspoon of salt
 1 pinch of sugar
 1 teaspoon of green pepper
 3,5 g dry yeast

Program: **Basis / Basic Mode**

Poppy seed bread

Ingredients: 180 ml water
 275 g wheat flour type 550
 25 g corn semolina
 1 pinch of sugar
 ½ teaspoon of salt
 25 g poppy seeds
 1 teaspoon of melted butter
 1 pinch of ground nutmeg
 ½ tablespoon of ground
 parmesan cheese
 3,5 g dry yeast

Program: **Basis / Basic Mode**

Italian white bread

Ingredients: 180 ml water
 1 teaspoon of olive oil
 275 g wheat flour type 550
 25 g corn semolina
 3,5 g dry yeast

Program: **Basis / Basic Mode**

White country bread

Ingredients: 180 ml milk
 300 g wheat flour type 1050
 ½ teaspoon of salt
 1 pinch of sugar
 2 teaspoon of melted butter
 3,5 g dry yeast
 ½ teaspoon of dried wheat
 leaven

Program: **Schnell / Fast Mode**

TIPP: Vary the country bread with the following ingredients:

Onion bread:	1 tablespoon of roasted onions
Caraway bread:	1 teaspoon of caraway
Bacon bread:	1 tablespoon of fine bacon cubes
Cheese bread:	1 tablespoon of grated cheese
Olive bread:	1 tablespoon of chopped olives
Garlic bread:	2 chopped cloves of garlic
Sunflower bread:	1 tablespoon of sunflower seed
Pumpkin seed bread:	1 tablespoon of pumpkin seed
Spice bread:	totally 1 teaspoon of coriander, fennel, anise, caraway

Mixed bread**Land bread**

Ingredients: 210 ml water
 250 g wheat flour type 1050
 80 g rye flour type 997
 1 teaspoon of wheat gluten
 2 teaspoon of dried leaven
 1 teaspoon of dark malt
 1 teaspoon of salt
 1 pinch of sugar
 5 g dry yeast
 3 pinches of bread spices

Program: **Basis / Basic Mode**

Beer bread

Ingredients: 100 ml dark beer
 110 ml water
 300 g wheat flour type 1050
 50 g spelt wholemeal
 1 teaspoon of salt
 1 pinch of sugar
 1 teaspoon of colour malt
 (barley malt)
 3,5 g dry yeast

Program: **Basis / Basic Mode**

Wholemeal bread

TIPP: Many stores, whole food stores, health food houses etc. offer in addition to wholemeal flour the opportunity to ground the cereals freshly. However, at least 2/3 of the required quantities should be ground as fine as possible, the rest may be coarse.

Spelt wholemeal bread

Ingredients: approx. 230 ml butter milk
150 g spelt wholemeal flour
150 g wheat wholemeal flour
1 teaspoon of wheat gluten
1 teaspoon of sunflower seeds
1 teaspoon of salt
1 pinch of sugar
3,5 g dry yeast

Program: **Basis / Basic Mode**

Wheat wholemeal bread

Ingredients: 230 ml water
300 g wheat wholemeal flour
½ teaspoon of honey
½ teaspoon of colour malt
1 teaspoon of salt
3,5 g dry yeast

Program: **Basis / Basic Mode**

Sweet bread

Sweet bread

Ingredients: 180 ml milk
300 g wheat flour type 405
1 teaspoon of butter
1 bag of vanilla sugar

1 tablespoon of sugar
3,5 g dry yeast

Program: **Schnell / Fast Mode**

TIPP: Vary the basic recipe with one of the following ingredients:

Sultana bread:	1-2 tablespoona of sultanas
Cinnamon bread:	1 teaspoon of cinnamon
Nut bread:	1 tablespoon of ground hazelnuts
Fruit bread:	1 tablespoon of candied fruits
Ginger bread:	1 teaspoon of ground fresh ginger

Chocolate bread

Ingredients: 180 ml milk
300 g wheat flour type 405
2 tablespoons of cocoa powder
1 pinch of salt
3,5 g dry yeast

Program: **Schnell / Fast Mode**

Strawberry bread

Ingredients: 200 ml mashed strawberries
300 g wheat flour type 405
1 tablespoon of sugar
1 pinch of salt
1 tablespoon of pistachios
3,5 g dry yeast

Program: **Schnell / Fast Mode**

TIPP: Replace the strawberries by any other fruit, e.g.:

Apricot bread:	200 ml mashed apricots
Raspberry bread:	200 ml mashed raspberries
Blueberry bread:	200 ml mashed blueberries
Blackberry bread:	200 ml mashed blackberries

TIPP: Take almonds, hazelnuts, or walnuts instead of pistachios.
Also very delicious with 2 pinches of cinnamon.

Bread for allergic persons

Our recipes have been developed with products available on the German market from the companies Schär and Hammermühle.

In case of questions with regard to glutenless products or in case of multiple allergies please contact the hotlines directly:

Fa. Schär

Hammermühle Germany

Hammermühle United Kingdom, c/o Ultrapharm Ltd.

phone 0039 0473 29 33 00

phone 0049 6321 9589-0

phone 0044 1491 570001

The ingredients used for our products are available in health food shops or can be ordered under the above hotline number.

White bread

Ingredients: 190 ml water
1 tablespoon of oil
160 g Hammermühle flour mix
light (Mehl-Mix hell)
1½ tablespoon of buckwheat
flour
1 teaspoon of salt
1 pinch of sugar
1½ tablespoon Hammermühle
dried leaven
3,5 g dried yeast

Program: Basis/Basic Mode

Sesame bread

Ingredients: 75 ml water
65 ml milk
1 tablespoon of butter
1 egg, size S
100 g Hammermühle flour mix
light (Mehl-Mix hell)
75 g Hammermühle flour mix
Plus (Mehl-Mix Plus)
1 teaspoon of sugar
1 teaspoon of salt
5 tablespoons of sesame seed
3,5 g dried yeast

Program: Basis/Basic Mode

TIPP: Vary this basic recipe with one of the following ingredients:	
Sunflower bread:	5 tablespoons of sunflower seeds
Pumpkin bread:	5 tablespoons pumpkin seeds
Bread with herbs:	2 tablespoons of chopped herbs
Cheese bread:	3 tablespoons of grated Parmesan cheese
Garlic bread:	1-2 chopped cloves of garlic

Bread mixtures for allergic persons

Hammermühle bread mixture für white bread

Ingredients: 200 ml water
10 g margarine (1 teaspoon)
250 g bread mixture
3,5 g dried yeast

Program: Basis/Basci Mode

Hammermühle chestnut bread mixture

Ingredients: 200 ml water
1 teaspoon of oil
250 g chestnut bread mixture
3,5 g dried yeast

Program: Basis/Basic Mode

Schär – Glutenless bread mixture Mix B, white bread

Ingredients: 250 ml water
2 teaspoon of oil
350 g Schär Mix B
½ teaspoon of malt
5 g dry yeast

Program: Basis / Basic Mode

Program BACKEN / BAKING

This program can be used for bread with special effects, e.g. filled with bacon, cheese, or vegetables – an ideal gift for a parties.

Vegetable cheese roll

Ingredients: 1 basic recipe wholemeal bread
or country bread

Filling: 100 g sliced leek
50 g grated Emmental cheese
50 g sunflower seed
2 tablespoons of sour cream

Preparation:

- Prepare a dough according to the recipe in the program TEIG / DOUGH.
- Roll the dough to approx. 18 x 24 cm.
- Prepare the filling of leek, cheese and sunflower seeds.
- Brush the bread dough with sour cream.
- Distribute the filling on the dough.
- Roll the dough, place in the bread pan and start the program BACKEN/BAKE.

Program: Teig/dough
Backen/bake

Pizza roll

Ingredients: 1 basic recipe Ciabatta or
country bread bread

Filling: 2-3 tablespoons of tomato pulp
2 tablespoons of cut ham
2 tablespoons of grated
Emmental cheese
½ teaspoon of oregano

Preparation:

- Prepare a dough according to the recipe in the program TEIG / DOUGH.
- Roll the dough to approx. 18 x 24 cm.
- Prepare the filling of ham, cheese and oregano.
- Brush the bread dough with tomato pulp.
- Distribute the filling on the dough.
- Roll the dough, place in the bread pan and start the program BACKEN/BAKE.

Program: Teig/dough
Backen/bake

Mode d'emploi

Enfin même les petits menages sont capable de préparer leur pain eux-mêmes. Notre nouveau petit machine à pain fonctionne automatiquement et est très facile à utiliser. Avec peu d'efforts vous aurez un pain fait à la maison avec les ingrédients de votre choix.

Dans le suivant vous trouverez une multitude de recettes du pain blanc aux pain bis, pain complet ou pain fait d'un mélange à pain.

Notre BACKMEISTER dispose d'un moule rectangulaire. Le BACKMEISTER vous offre 4 programmes décrits dans ce mode d'emploi.

Ces programmes vous permettent de préparer

- pain blanc, pain bis, pain complet,
- pain de mélange à pain,
- pain pour des personnes allergiques,
- pâte pour une utilisation ultérieure différente.

Spécification technique

Modèle 8610 Contenu pour un poids de pain de env. 400-500 g
510 W (chauffage 430 W, moteur 80 W)- 230 V - 50 Hz
Moule avec enduction antiadhésif de haute qualité QuanTanium
Dimensions intérieures du moule (L/E/H): 130 x 117 x 94 mm
Cordon d'alimentation 100 cm monté de manière fixe
Boîtier en plastique isolé – fenêtre
Touches Soft-Touch
4 programmes en mémoire + croûte
Maintien à température automatique
Poids: 4250 g
Dimensions (L/E/H): 29,0 cm x 23,5 cm x 22,5 cm

Accessoires: pétrisseur, gobelet gradué, cuillère graduée, mode d'emploi avec recettes

Service après-vente :



Postfach 1407 – Mannheimer Str. 4
D-68766 Hockenheim
Téléphone 0049 62 05 94 18 27
Télécopieur 0049 62 05 94 18 22
E-mail: info@unold.de
Internet: <http://www.unold.de>

© Unold AG, D-68766 Hockenheim
Tous droits réservés – même par extraits –.
Recettes: Margret Blum UNOLD AG
Dessin: UNOLD AG
Actualisé: 09/02

Consignes de sécurité

Nous vous prions de lire attentivement les instructions figurant dans ce manuel d'instructions de service, de les respecter à la lettre et de bien les ranger à la portée de la main !

1. Ne touchez pas les surfaces chaudes de l'appareil, utilisez toujours des manchettes ou des gants de protection.
2. Ne plongez jamais le câble de raccordement ou l'appareil dans l'eau ou dans du liquide.
3. Si des enfants sont à proximité, ne laissez en aucun cas l'appareil sans surveillance

4. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé de même qu'avant de le nettoyer, veuillez débrancher la fiche de la prise secteur. Avant l'enlèvement de tout élément, laissez refroidir l'appareil.
5. N'utilisez jamais l'appareil avec un câble de raccordement défectueux, à la suite d'un mauvais fonctionnement ou si l'appareil est endommagé d'une manière quelconque. Dans pareil cas, laissez vérifier ou réparer l'appareil par le service après-vente. Ne réparez pas vous-même l'appareil car vous perdriez dans ce cas automatiquement vos droits de garantie.
6. L'utilisation d'accessoires qui n'ont pas été préconisés par le constructeur de l'appareil est susceptible d'entraîner des détériorations. N'utilisez l'appareil qu'à ses fins prévues.
7. Placez l'appareil de manière à ce qu'il ne glisse pas du plateau de travail, ce qui risque de se produire en pétrissant une pâte lourde. En présence de surfaces de travail extrêmement lisses, vous devriez laisser fonctionner l'appareil sur un mince tapis de caoutchouc afin d'exclure tout risque de glissement.
8. Le Backmeister doit être placé distant au moins de 10 cm d'autres objets et appareils quelconques lorsqu'il est en marche. Cet appareil doit être exclusivement utilisé à l'intérieur de bâtiments, jamais en plein air.
9. Veillez à ce que le câble ne soit jamais en contact de surfaces brûlantes et à ce qu'il ne pende pas le long d'un rebord de table de manière à ce que des enfants ne puissent pas le tirer.
10. Vous ne devez jamais déposer l'appareil sur ou à côté d'une cuisinière électrique ou à gaz ou d'un four brûlant.
11. Une extrême prudence est de règle lorsque vous déplacez l'appareil chaud.
12. N'extrayez jamais le moule de cuisson en cours de fonctionnement de l'appareil.
13. Surtout lorsque vous faites du pain blanc, ne remplissez jamais une quantité de pâte supérieure aux quantités prescrites dans le moule. Si cela est le cas, le pain ne sera pas cuit de manière homogène ou la pâte débordera du moule. A cet effet, veuillez tenir compte de nos consignes.
14. Il est interdit d'introduire des feuilles métalliques (aluminium par exemple) ou d'autres matériaux dans l'appareil étant donné qu'il y a sinon risque d'incendie ou de court-circuit.
15. Ne recouvrez jamais l'appareil d'un linge ou d'autres matériaux. En effet, il est indispensable que la forte chaleur et que la vapeur se dissipent. Un incendie peut se déclarer si l'appareil est recouvert ou entré en contact de matériaux inflammables (rideaux, doubles rideaux par exemple).

Le constructeur décline toute responsabilité en cas d'utilisation de l'appareil dans le cadre d'une exploitation commerciale ou au cas où les consignes figurant dans ce mode d'emploi ne seraient pas strictement respectées.

Les fonctions du Backmeister

Mise en place du moule

Tenez le moule enduit avec les deux mains à son bord et placez-le au milieu du socle de l'espace de cuisson. Tournez le moule avec précaution dans le sens contre les aiguilles jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Placez le pétrisseur sur l'arbre d'entraînement.

Remplir les ingrédients

Les ingrédients doivent être mis dans le moule en respectant l'ordre indiqué dans la recette.

Sélection du programme

Poussez la touche de menu. La lampe rouge s'allume auprès du programme BASIS/BASE. En poussant la touche plusieurs fois, vous choisissez les programmes BASIS/BASE, SCHNELL/RAPIDE, BACKEN/CUISSON, TEIG/PÂTE, et CROSS-BACKEN/CROUTE.

Après avoir choisi le programme, actionnez la touche START/STOPP. La lampe de contrôle verte s'allume, le programme commence.

Si vous remarquez que vous n'avez pas choisi le programme correct, poussez la touche START/STOPP. Le programme est annulé et vous pouvez choisir de nouveau avec la touche de menu.

Préchauffage

L'appareil préchauffe les ingrédients à la température optimale. Dans cette phase on n'entend aucun bruit de pétrissage. Donc ce n'est pas une faute de l'appareil, si il ne commence pas immédiatement à pétrir.

Pétrir la pâte

Le Backmeister mélange et pétrir la pâte automatiquement jusqu'à la consistance optimale.

Retirer le pétrisseur

Pour éviter un grand trou dans le pain, nous recommandons de retirer le pétrisseur après le dernier pétrissage avec les main farinées (71 minutes après le START dans le programme BACKEN/ CUISSON, 20 minutes après le START dans le programme SCHNELL/RAPIDE). Après cette phase n'ouvrez plus le couvercle, le pain pourrait tomber.

Levée de la pâte

Après le dernier pétrissage, le **Backmeister** génère la température optimale pour la levée de la pâte.

Cuisson

L'appareil à pain règle la température et le temps de cuisson automatiquement. Après la fin de la cuisson un son bipé signale que le pain peut être retirés. Un temps de maintien à chaud de 30 minutes commence simultanément.

Maintien au chaud

A la fin du programme de cuisson commence la phase de maintien au chaud de 30 min. environ. La lampe rouge à côté de la touche START/STOPP s'allume. Si vous ne désirez pas cette fonction, interrompez-la en poussant la touche START/STOPP au moins 4 sec. pour terminer le programme.

Programme CROSS-BACKEN/CROUTE

Si la croûte n'est pas assez brune, choisissez avec la touche menu le programme CROSS-BACKEN/ CROUTE pour cuire le pain 15 minutes en plus. Après la fin de ce programme la phase de maintien au chaud recommence.

Fin du déroulement de programme

A la fin du déroulement de programme, le récipient doit être retiré au moyen de chiffons à plat et être renversé, lorsque le pain ne tombe pas automatiquement sur la grille, agitez l'entraînement de pétrissage plusieurs fois du dessous jusqu'à ce que le pain tombe. Vous voyez ainsi à quel endroit se trouve l'aile du pétrisseur dans le pain. Vous pouvez couper le pain légèrement à cet endroit et retirer le pétrisseur entièrement.

Si vous ne désirez pas de préparer d'autres pains, tirez la fiche de la prise de courant.

Déroulement des programmes

	BASIS/ BASE	SCHNELL/ RAPIDE	BACKEN CUIRE	TEIG PATE	CROSS- BACKEN CROUTE
Temps totale:	2:56	1:45	1:15	0:15	0:45
	Après avoir actionné la touche START toutes les autres touches sauf START/STOPP sont hors fonction. La lampe de contrôle clignote lentement (2 sec. en marche 1 sec. hors marche)				
Préchauffer chauffage marche/arrêt à 30/45°C	5 min.	5 min.			
1. Pétrir	20 min. chauffage marche/arrêt à 30/35°C moteur marche/arrêt 1s/1s – 2 min. 28s/2s – 6 min. 12 min.	15 min. chauffage: 5 min. marche/arrêt à 30/45°C 10 min. marche/arrêt à 30/35°C moteur: marche/arrêt 1s/1s – 1 min. 28s/2s – 3 min. 11 min.		15 min.	
Retirer pétrisseur		Retirer pétrisseur (20 min. après START)			
1. Levée chauffage marche/arrêt à 30/35°C	45 min.	15 min.			
2. Pétrir chauffage marche/arrêt à 30/35°C	1 min. moteur: 1 min. sans interruption				
Retirer pétrisseur	Retirer pétrisseur (71 min. après START)				
2. Levée chauffage marche/arrêt à 30/35°C	30 min.				
Cuire chauffage marche/arrêt à 180/190°C	45 min.	40 min.	45 min.		15 min. Temp. 125/135°C
	Après la fin du temps de cuisson un son bipé est audible 5 fois. En actionnant la touche STOPP pour 4 sec. au minimum la phase de maintien au chaud est terminée.				
Maintien au chaud chauffage marche/arrêt à 80/90°C	30 min.	30 min.	30 min.		30 min.
	Après la phase de maintien au chaud l'appareil retourne automatiquement dans position de base.				

Questions concernant l'appareil et l'utilisation

Le pain colle dans le récipient après la cuisson

Laissez refroidir le pain dans le récipient pendant 10 minutes env. - renversez le récipient - agitez si nécessaire légèrement l'aile (raccord de pétrisseur). Appliquez un peu d'huile ou de margarine sur le pétrisseur avant la cuisson et de la margarine dans le trou du pétrisseur avant de le placer.

Comment éviter les trous dans le pain (pétrisseurs)

Vous pouvez retirer le pétrisseur avec vos doigts recouverts de farine avant la dernière levée de la pâte (voir déroulement temporel du programme et indication sur l'affichage). Employez un sablier, si nécessaire.

Le pain déborde pendant la levée

Cela arrive surtout pendant la préparation de pain blanc à cause de la part plus grande de gluten. Réduisez la quantité de farine et adaptez les autres ingrédients. Le pain aura néanmoins un grand volume.

Le pain lève, il retombe cependant pendant la cuisson.

- Lorsqu'un creux en "V" se forme au milieu du pain, la farine manque de gluten étant donné que le blé ne contient pas assez d'albumen (trop de pluie pendant l'été) ou que la farine est trop humide.
Remède : Ajoutez 1 cuillerée à thé de gluten de blé.
- Lorsque le pain s'affaisse en forme d'entonnoir dans le milieu,
 - la température de l'eau était éventuellement trop élevée ou vous avez utilisé trop d'eau,
 - la farine manque de gluten.

Le pain n'est pas assez bruni.

Mélangez 1 jaune d'oeuf avec 1 petite cuillère de crème et distribuez cette mélange sur la pâte après le dernier pétrissage.

Quand le couvercle du *Backmeister* peut-il être ouvert pendant la cuisson ?

Fondamentalement, ceci est possible pendant la phase de pétrissage. Pendant ce temps, il est possible d'ajouter, si nécessaire, un peu de farine ou de liquide.

Lorsque le pain doit avoir un aspect précis après la cuisson, voici comment procéder : ouvrez brièvement et avec précaution le couvercle avant la dernière levée (voir déroulement des programmes) et grattez p. ex. une décoration dans la croûte qui se forme en utilisant un couteau préchauffé ou saupoudrez de graines ou appliquez un mélange de fécule de pommes de terre et d'eau sur la croûte de pain pour qu'elle brille après la cuisson. Pendant le temps indiqué, il est possible d'ouvrir le *Backmeister* pour la dernière fois étant donné que sinon, le pain retombe.

Quelle est la signification des chiffres de type de la farine ?

Moins le chiffre de type est élevé, moins la farine contient de substances de lest, plus elle est claire et plus elle se lève étant qu'il contient une quantité de gluten plus élevée.

	Allemagne	Autriche	Suisse
Farine de blé, type	405	480	400
	550	780	550
	1050	1600	1100
	1600	1700	1900
Farine de seigle, type	815	500	720
	997	960	1100
	1150	960	1100
	1740	2500	1900

* Nous regrettons de pas pouvoir indiquer les types français correspondants.

Qu'est-ce que la farine complète ?

La farine complète peut être fabriquée à partir de toutes les céréales, c.-à-d. également de blé. La désignation "complète" signifie que la farine est fabriquée à partir du grain complet et qu'elle contient par conséquent davantage de substances de lest. La farine de blé complète est ainsi un peu plus foncée. Le pain complet n'est toutefois pas forcément un pain noir.

De quoi faut-il tenir compte lors de l'utilisation de farine de seigle ?

La farine de seigle ne contient pas de gluten et le pain ne lève presque pas. Pour que le pain soit plus digeste, il faut préparer un "PAIN DE SEIGLE COMPLET" au levain. La pâte lève uniquement lorsqu'en cas d'utilisation de farine de seigle ne contenant pas de gluten, au moins ¼ de la quantité indiquée est remplacé par de la farine du type 550.

Qu'est-ce que le gluten ?

Le plus haut le chiffre du type de farine (dans les système allemand), le moins la farine contient du gluten. La farine avec la portion la plus grande de gluten est la farine du type 550.

Quelles sortes de farine sont disponibles et comment est-ce-qu'on les utilise ?

- Maïs, riz, fécule conviennent surtout aux personnes allergiques ou aux personnes souffrants de sprue ou de coeliakie. Vous trouvez des recettes dans le chapitre RECETTES ainsi que les adresses de certains producteurs.
- La farine d'épéautre est bien cher, mais complètement libre de fertilisateurs chimique, comme l'épéautre ne tolère pas des fertilisateurs. Donc, la farine d'épéautre convient surtout aux personnes allergiques.
- La farine de blé dur (Durum) convient surtout pour les baguettes et peut être remplacée par la semoule de blé dur.

Dans quel rapport faut-il utiliser du levain ?

Aussi bien dans le cas de la levure que dans le cas du levain que l'on peut acheter en différentes quantités, il faut toujours respecter les indications du fabricant et calculer la quantité requise pour la quantité de farine utilisée. Lorsque l'eau dans votre région est très douce, réduisez la quantité de levure par ¼.

Lorsque le pain a le goût de levure :

- Si vous avez utilisé du sucre, supprimez celui-ci, le pain devient cependant moins brun.
- Ajoutez à l'eau ½ - 1 petite cuillère de vinaigre ordinaire.
- Remplacez l'eau par du lait de beurre ou du kéfir, ce qui est d'ailleurs possible pour toutes les recettes et ce qui augmente la fraîcheur du pain.

Pourquoi le pain a-t-il un goût différent que le pain du four ?

Cela dépend de l'humidité: Dans le four le pain devient beaucoup plus sec à cause de l'espace plus grand, le pain fait dans le Backmeister est plus humide.

Défauts

1. Défauts de l'appareil

Défaut	Cause	Remède
De la fumée s'échappe de la chambre de cuisson ou des ouvertures d'aération.	Les ingrédients collent dans la chambre de cuisson ou sur la paroi extérieure du moule	Débranchez la fiche d'appareil de la prise secteur, enlevez le moule puis nettoyez la paroi extérieure du moule ainsi que la chambre de cuisson.
Le pain est en partie retombé et son dessous est humide	Le pain est resté trop longtemps dans le moule après la cuisson et de la phase de maintien à température	Enlevez le pain au plus tard une fois que la fonction de maintien à température s'est terminée.

Défaut	Cause	Remède
Le pain ne se laisse que difficilement démouler	Le dessous du pain adhère à la lame du pétrisseur.	Nettoyez la lame et l'arbre du pétrisseur une fois la phase de cuisson terminée. A cet effet, si nécessaire, remplir le moule d'eau chaude pendant une trentaine de minutes. Ensuite, la lame de pétrissage peut être aisément retirée puis nettoyée.
Les ingrédients ne sont pas mélangés ou le pain n'est pas correctement cuit à coeur.	Réglage de programme erroné	Vérifiez de nouveau le programme sélectionné de même que les autres réglages.
	La touche Marche/Arrêt a été touchée alors que la machine fonctionnait	Jetez les ingrédients et recommencez au tout début.
	Le couvercle a été ouvert à maintes reprises en cours de fonctionnement	Le couvercle n'a le droit d'être ouvert que si le temps affiché est plus de 1:30. Assurez-vous que le couvercle a été correctement fermé après son ouverture
	Panne de courant prolongée en cours de fonctionnement	Jetez les ingrédients et recommencez au tout début.
	La rotation du pétrisseur est bloquée.	Vérifier si le pétrisseur n'est pas bloqué par des graines ou semblables. Retirez le moule et vérifiez si le toc d'entraînement tourne. Si ce n'est pas le cas, expédiez l'appareil au service après-vente.

2. Faute de réalisation des recettes

Faute	Cause	Remède
Le pain lève de trop	trop de levure de boulangerie, trop de farine, pas assez de sel ou plusieurs de ces causes	a/b
Le pain ne lève pas ou pas suffisamment	pas de levure de boulangerie ou pas assez	a/b
	levure de boulangerie vieille ou trop longtemps entreposée	e
	liquide trop chaud	c
	la levure de boulangerie est entrée au contact de liquide	d
	farine pas appropriée ou trop vieillie	e
	trop ou pas assez de liquide	a/b/g
La pâte lève de trop et déborde du moule de cuisson	pas assez de sucre	a/b
	de l'eau extrêmement douce fait beaucoup plus fermenter la levure de boulangerie	f/k
Le pain est retombé.	trop de lait influence la fermentation de la levure de boulangerie	c
	Volume du pain plus important que le moule, par conséquent, la pâte du pain retombe.	a/f
	fermentation de la levure de boulangerie trop précoce ou trop rapide due à de l'eau trop chaude, à une chambre de cuisson trop chaude, à une humidité élevée.	c/h/i

Faute	Cause	Remède
Le pain présente de creux après cuisson	– pas assez de colle dans la farine – trop de liquide	l a/b/h
Structure lourde et contenant des grumeaux	– trop de farine ou pas assez de liquide – pas assez de levure de boulangerie ou de sucre – trop de fruits, de grains ou d'autres ingrédients – farine trop vieille ou plus avariée	a/b/g a/b b e
La cuisson n'a pas atteint le milieu	– trop ou pas assez de liquide – humidité élevée – recettes réalisées avec des ingrédients humides tels que du yaourt par exemple	a/b/g h g
Structure ouverte, grossière ou constituée de trous	– trop d'eau – pas de sel – humidité élevée, eau trop chaude – liquide trop chaud	g b h/i c
Surface en forme de champignon, pas cuite	– volume du pain plus important que le moule – quantité de farine trop importante, surtout pour le pain blanc – trop de levure de boulangerie ou pas assez de sel – trop de sucre – ingrédients sucrés en plus du sucre	a/f f a/b a/b b
Les tranches de pain deviennent irrégulières ou s'agglutinent	– le pain n'a pas suffisamment refroidi (de la vapeur s'est échappée)	i
Restants de farine sur la croûte du pain	– lors du pétrissage, la farine n'est pas correctement mélangée à la pâte au niveau des parois du récipient	g l

*** Elimination des différents points critiques**

- Mesurez correctement les ingrédients.
- Adaptez les quantités des ingrédients en fonction des besoins et vérifiez si un ingrédient n'a pas été oublié.
- Prenez un autre type de liquide ou laissez-le se refroidir à température ambiante. Ajoutez les ingrédients dans l'ordre mentionné dans la recette. Faites une fontaine dans la farine et versez-y la levure de boulangerie fraîche que vous avez délayée auparavant ou la levure de boulangerie sèche. Evitez le contact direct entre la levure et le liquide.
- Utilisez uniquement des ingrédients frais et correctement stockés.
- Si vous réduisez la quantité totale d'ingrédients, ne prenez en aucun cas davantage que la quantité de farine indiquée. Réduisez le cas échéant tous les ingrédients d'un tiers.
- Corrigez la quantité de liquide. Si vous utilisez des ingrédients humides, la quantité de liquide devra être réduite correspondamment.
- En présence d'un temps très humide, prenez ½ à 1 cuillère à soupe de moins.
- Utilisez des liquides froids.
- Dès la cuisson terminée, retirez immédiatement le pain du moule et laissez-le refroidir au moins pendant 15 minutes sur une grille avant d'en couper une tranche.
- Diminuez la quantité de levure de boulangerie ou, si besoin est, la quantité totale d'ingrédients d'¼ par rapport aux quantités indiquées.
- Ajoutez à la farine 1 cuillère à thé de colle de froment.

Remarques concernant la cuisson

1. Ingrédients

Etant donné que chaque ingrédient joue un rôle précis pour la réussite du pain, la pesée exacte est aussi importante que l'ordre d'adjonction des ingrédients.

- **Les ingrédients les plus importants** tels que liquide, farine, sel, sucre et levure (il est possible d'utiliser de la levure fraîche ou de la levure sèche) influencent le résultat lors de la préparation de pain et de pâte. Utilisez pour cette raison toujours les quantités correspondantes dans le rapport adéquat.
- Utilisez les ingrédients à l'état froid ou tiède lorsque vous préparez le pain immédiatement.
- La margarine, le beurre et le lait influencent simplement le goût du pain.
- Le gluten qui se forme dans la farine lors du pétrissage influence la structure du pain. Le mélange de farine idéal est constitué de 40% de farine complète et de 60% de farine blanche.
- Lorsque vous désirez ajouter des grains de blé entiers, trempez-les pendant la nuit. Réduisez la quantité de farine et de liquide (jusqu'à 1/5 de moins).
- **Le levain** est indispensable lors de l'utilisation de farine de seigle. Il contient des bactéries d'acide lactique et d'acide acétique qui rendent le pain plus léger. Vous pouvez le préparer vous-même, ce qui nécessite cependant du temps. C'est pour cette raison que nous utilisons dans les recettes suivantes de la **poudre de levain concentrée** disponible dans le commerce en paquets de 15 g (pour 1 kg de farine). Suivez les instructions du producteur.
- **Le levain** liquide disponible en sachets peut également être utilisé. La quantité requise est indiquée sur l'emballage. Remplissez le levain liquide dans le gobelet gradué et ajoutez la quantité de liquide indiquée dans la recette.
- **Le levain de blé** sec également disponible dans le commerce améliore la consistance de la pâte, la fraîcheur et le goût. Il est plus doux que le levain de seigle.
- **Faites cuire le pain à levain** dans le programme "BASIS/BASE" pour qu'une levée et une cuisson adéquate soient assurées.
- Ajouter du **son de froment** à la pâte pour faire un pain très léger et riche en lest. Utilisez 2 petites cuillerées pour 300 g de farine et augmentez la quantité de liquide d'1/2 cuillerée à soupe.
- **Le gluten de blé** est un produit naturel à base d'albumen. Le pain devient plus léger, il présente un volume amélioré, il tombe plus rarement et est plus digeste. C'est surtout dans le cas de pain et de pâtisserie de farine complète et de farine moulue à la maison que l'effet est nettement sensible.
- **Le malt torréfié** indiqué dans quelques recettes est un malt d'orge spécial. Il est utilisé pour obtenir une mie et une croûte plus foncées (p. ex. pain noir). Il est également disponible en tant que malt de seigle qui n'est pas aussi foncé. Vous pouvez vous procurer ce malt dans les magasins de produits biologiques.
- **L'épice de pain** peut être ajoutée à tous nos pains bis. La quantité dépend de votre goût et des indications du fabricant.
- **La poudre de lécithine pure** est un émulsifiant naturel qui augmente le volume du pain, qui rend la mie plus douce et plus molle et qui prolonge la fraîcheur.

Tous les auxiliaires et ingrédients imprimés en caractères gras sont disponibles dans les magasins de produits biologiques, dans les magasins et rayons d'alimentation de régime ou dans les moulins.

2. Adaptation des ingrédients

Lorsque vous augmentez ou réduisez la quantité d'ingrédients, tenez compte que les rapports quantitatifs doivent correspondre à la recette originale. Afin d'obtenir un résultat optimal, les règles de base suivantes pour l'adaptation des ingrédients doivent être respectées :

- Liquides/farine : la pâte devrait être molle (pas trop molle), coller légèrement sans tirer de fils. Une boule se forme dans le cas de pâtes légères. Cela n'est pas le cas pour les pâtes lourdes tels que pains de seigle complets ou pains aux graines. Contrôlez la pâte 5 minutes après le premier pétrissage. Lorsqu'elle est encore trop humide, ajoutez de la farine jusqu'à ce que la pâte ait la consistance correcte. Lorsque la pâte est trop sèche, ajoutez en pétrissant de l'eau cuillère par cuillère.
- Remplacement de liquide: lorsque vous remplacez des ingrédients d'une recette par des ingrédients qui contiennent du liquide (fromage frais, yaourt, etc.), la quantité de liquide correspondante doit être réduite. En cas d'utilisation d'oeufs, cassez-les dans le gobelet gradué et remplissez du liquide jusqu'à la quantité prescrite.
- Lorsque vous habitez à une grande altitude (à partir de 750 m), la pâte lève plus rapidement. Dans ces régions, la levure peut être réduite d'1/4 jusqu'à d'1/2 cuillerée à thé afin d'éviter une levée excessive. Il en est de même pour les régions où l'eau est particulièrement douce.

3. Adjonction et mesure des ingrédients et quantités

- Utilisez, pour la mesure, toujours les mêmes unités de mesure, c.-à-d. utilisez, lors de l'indication de cuillerée à soupe ou de cuillerée à thé, les cuillères graduées jointes à l'appareil ou les cuillères que vous utilisez dans votre cuisine.
- Les indications en grammes devraient être pesées pour assurer l'exactitude.
- Pour les indications en millilitres, utilisez le gobelet gradué joint qui dispose d'une échelle de 50 ml à 250 ml.
- Voici la signification des abréviations utilisées dans les recettes :

Grande cuillère	= cuillerée à soupe (ras) (ou grande cuillère graduée)
Petite cuillère	= cuillerée à thé (ras) (ou petite cuillère graduée)
g	= gramme
ml	= millilitre
sachet	= sachet de levure sèche de 7 g pour 500 g de farine - correspond à 20 g de levure fraîche

4. Résultats de cuisson

Le résultat de cuisson dépend plus particulièrement des circonstances in situ (eau douce, humidité élevée, grande altitude, nature des ingrédients, etc.). C'est pour cette raison que les indications des recettes constituent des points de repère qui doivent éventuellement être adaptés. Lorsqu'une recette ne réussit pas immédiatement, tentez de trouver la cause et essayez p. ex. d'autres rapports quantitatifs.

Nettoyage et entretien

- Avant la première utilisation, veuillez nettoyer le récipient de cuisson du **Backmeister** en utilisant un nettoyant non agressif. Nettoyez également le pétrisseur.
- Après utilisation, laissez toujours l'appareil refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger. Vous devrez patienter une trentaine de minute jusqu'à ce que l'appareil se soit refroidi et qu'il puisse ensuite être de nouveau utilisé pour la cuisson et la préparation de la pâte.
- Avant le nettoyage, n'oubliez pas de toujours débrancher la fiche du câble de raccordement de l'appareil de la prise d'alimentation secteur et de laisser refroidir l'appareil. Utilisez uniquement un nettoyant non agressif, en aucun cas un détergent chimique, de l'essence, du décape-fours ou des produits qui risqueraient de rayer la surface.
- Enlevez tous les ingrédients et toutes les miettes du couvercle, du boîtier et de la chambre de cuisson au moyen d'un chiffon humide. **Ne plongez jamais l'appareil dans de l'eau et ne remplissez jamais d'eau la chambre de cuisson.** Pour simplifier les opérations de nettoyage, vous pouvez enlever le couvercle en l'ouvrant à un angle de 40° et en le retirant.
- Essuyez l'extérieur du moule de cuisson au moyen d'un chiffon humide. De l'intérieur, vous pouvez rincer le moule avec un peu de nettoyant. Veuillez ne pas laisser le moule trop longtemps sous l'eau.
- Aussi bien le pétrisseur que l'arbre d'entraînement devraient être immédiatement nettoyés après utilisation. Si le pétrisseur demeure dans le moule, vous aurez par la suite des difficultés à le retirer. Dans pareil cas, vous devriez remplir le récipient d'eau chaude que vous devrez y laisser pendant une trentaine de minutes. Ensuite, vous pourrez enlever le pétrisseur pour le nettoyer.
- Le récipient de cuisson est revêtu de substance antiadhésive. Pour cette raison, ne le nettoyer avec des objets métalliques susceptibles de rayer la surface. Si vous constatez un changement de couleur du revêtement au bout d'un certain temps, ne vous inquiétez pas, cela est tout à fait normal et n'influence en aucun cas le bon fonctionnement de l'appareil.
- Au cours de la cuisson, la vapeur du pain génère de l'eau de condensation qui s'accumule entre le couvercle intérieur et extérieur, cette eau s'échappe ensuite au niveau du couvercle une fois la cuisson terminée. Ceci est tout à fait normal. Les modifications de couleur du couvercle qui en résultent sont sans importance, ne vous inquiétez pas, vous pourrez les enlever avec un peu de produit à récurer.
- Le récipient est équipé d'une enduction antiadhésif Quantanium. Ne jamais utiliser des outils en métal pour le nettoyer, qui pourrait griffer la surface. Il est normal que la couleur de l'enduction se transforme, la fonction n'en est pas affectée.
- Avant que vous rangiez l'appareil après emploi, assurez-vous qu'il s'est entièrement refroidi, qu'il est impeccablement nettoyé et bien sec. Rangez l'appareil à couvercle fermé.

Recettes

Recettes avec mélange à pain

Mühlengold Ciabatta

Ingrédients: 180 ml de l'eau
300 g de mélange à pain
1 petite cuillère de huile d'olive

Programme: Schnell / Rapid

Goldpuder pain de campagne

Ingrédients: 210 ml de l'eau
350 g de mélange à pain
5 g levure de boulanger sèche

Programme: Basis / Base

Goldpuder Gateau fin

Ingrédients: 180 ml de lait ou l'eau
300 g de mélange à pain
3,5 g levure de boulanger sèche

Programme: Schnell / Rapid

Mühlengold pain complet

Poids de pain: env. 510 g
Ingrédients: 210 ml de l'eau
350 g de mélange à pain

Programme: Basis / Base

Mühlengold pain au graines de courges

préparation comme pain complet

Mühlengold pain de campagne

préparation comme pain complet

Mühlengold pain vital

préparation comme pain complet

Mühlengold pain aux pommes de terre

préparation comme pain complet

Mühlengold pain aux graines

préparation comme pain complet

TIPP: Préparez un pain de 180 ml de l'eau, 300 g de mélange à pain et un des ingrédients suivants: 50 g d'oignons grillés, de salami, de fromage, d'olive, de graines de tournesol, de graines de courges, des pignons ou de cacahuètes. Remplacez l'eau par du jus de tomates, un mélange de 50% de l'eau et 50% de vin rouge, du babeurre, du lait de soja ou du lait de vache à votre choix.

Les pains classiques

Faites attention:

Pour préparer des pains de farine claire comme du blé ou de l'épéautre ne prenez que 180 ml de l'eau et 300 g de farine aux maximum. Ces pains lèvent plus et remplissent la moule même avec ces quantités réduites.

Pain blanc

Ingrédients: 180 ml de l'eau
200 g de farine de blé type 550
100 g semoule
½ petite cuillère de sel
1 pincée de sucre
3,5 g levure de boulanger sèche

Programme: Schnell / Rapid

Pain au vin rouge

Ingrédients: 90 ml de l'eau
90 ml de vin rouge sec
300 g de farine de blé type 550
1 grande cuillère d'amandes
½ petite cuillère de sel
1 pincée de sucre
3,5 g levure de boulanger sèche

Programme: Schnell / Rapid

Pain au pavot

Ingrédients: 180 ml de l'eau
275 g farine de blé type 550
25 g semoule de maïs
1 pincée de sucre
½ petite cuillère de sel
25 g de graines de pavot
1 petite cuillère de beurre fondu
1 pincée de noix de muscat
½ grande cuillère de parmesan râpé
3,5 g levure de boulanger sèche

Programme: Basis / Base

Pain aux tomates et au poivre

Ingrédients: 210 ml de jus de tomates
350 g farine de blé type 1050
½ petite cuillère de sel
1 pincée de sucre
1 petite cuillère de poivre vert
3,5 g levure de boulanger sèche

Programme: Basis / Base

Pain blanc à l'italienne

Ingrédients: 180 ml de l'eau
1 petite cuillère de huile d'olive
275 g de farine de blé type 550
25 g semoule de maïs
3,5 g levure de boulanger sèche

Programme: Basis / Base

Pain campagnard

Ingrédients: 180 ml de lait
300 g de farine de blé type 1050
½ petite cuillère de sel
1 pincée de sucre
2 petite cuillère de beurre liquide
3,5 g levure de boulanger sèche
½ petite cuillère de levain de blé sec

Programme: Schnell / Rapid

TIPP: Variez le pain campagnard en ajoutant les ingrédients suivants:

Pain aux oignons :	1 grande cuillère d'oignons grillés
Pain au cumin :	1 petite cuillère de cumin
Pain aux lardons :	1 grande cuillère de lardons
Pain au fromage :	1 grande cuillère de fromage râpé
Pain aux olives :	1 grande cuillère d'olive dénoyautées et hachées
Pain à l'ail:	2 gousses d'ail hachées
Pain aux graines de tournesol:	1 grande cuillère de graines de tournesol
Pain aux graines de courges:	1 grande cuillère de graines de courges
Pain aux épices:	1 petite cuillère de coriandre, de fenouil, d'anis, de cumin

Pain bis

Pain de campagne

Ingrédients: 210 ml de l'eau
250 g farine de blé type 1050
80 g farine de seigle type 997
1 petite cuillère de gluten de blé
2 petites cuillères levain séché
1 petite cuillère de malt sombre
1 petite cuillère de sel
1 pincée de sucre
5 g levure de boulanger sèche
3 pincées d'épices de pain

Programme: Basis / Base

Pain à la bière

Ingrédients: 100 ml de bière sombre
110 ml de l'eau
300 g farine de blé type 1050
50 g épéautre grossièrement moulu
1 petite cuillère de sel
1 pincée de sucre
1 petite cuillère de malt d'orge
3,5 g levure de boulanger sèche

Programme: Basis / Base

Pain complete

Beaucoup de magasins et de magasins pour produits diététiques offrent soit des céréales moulus ou la possibilité de mouler les céréales fraîchement. Au moins 2/3 de la quantité nécessaire devrait être moulu très fine, le reste plus grossier.

Pain complet d'épeautre

Ingrédients: env. 230 ml de babeurre
150 g farine d'épeautre
150 g farine complète de blé
1 petite cuillère de gluten de blé
2 grandes cuillères de graines de tournesol
1 petite cuillère de sel
1 pincée de sucre
3,5 g levure de boulanger sèche

Programme: Basis / Base

Pain complet de blé

Ingrédients: 230 ml de l'eau
300 g de farine complète de blé
½ petite cuillère de miel
½ petite cuillère de malt d'orge
1 petite cuillère de sel
3,5 g levure de boulanger sèche

Programme: Basis / Base

Pain sucré

Pain sucré

Ingrédients: 180 ml de lait
300 g farine de blé type 405
1 petite cuillère de beurre

1 sachet de sucre vanillé
1 grande cuillère de sucre
3,5 g levure de boulanger sèche

Programme: Schnell / Rapid

TIPP: Variez cette recette de base en ajoutant les ingrédients suivants:

Pain aux raisins:	1-2 grandes cuillères de raisins secs
Pain à la cannelle:	1 petite cuillère de cannelle
Pain aux noisettes:	1 grande cuillère de noisettes moulues
Pain aux fruits:	1 grande cuillère de fruits confits
Pain au gingembre:	1 petite cuillère de gingembre râpé

Pain au chocolat

Ingrédients: 180 ml de lait
300 g farine de blé type 405
2 gr.cuillères de chocolat instant
1 pincée de sel
3,5 g levure de boulanger sèche

Programme: Schnell / Rapid

Pain aux fraises

Ingrédients: 200 ml de fraises purées
300 g farine de blé type 405
1 grande cuillère de sucre
1 pincée de sel
1 grande cuillère de pistaches
3,5 g levure de boulanger sèche

Programme: Schnell / Rapid

TIPP: Echangez les fruits à votre choix par :

Pain aux abricots:	200 ml d'abricots purés
Pain aux framboises:	200 ml de framboises purées
Pain aux myrtilles:	200 ml de myrtilles purées
Pain aux mûres:	200 ml de mûres purées

Pain pour les personnes allergiques

Nous avons fait de bonnes expériences avec les produits de la société Schaer ainsi que de la société Hammermühle.

En cas de questions en particulier concernant des intolérances multiples, veuillez contacter le fabricant directement:

Hotline Schaer
Hotline Hammermühle Allemagne
Hammermühle c/o Valpiform France

tél. 0039 0473 29 33 00
tél. 0049 6321 -95890
tél. 03 44 97 20 26

D'autres produits en vente sur le marché français conviennent aussi aux machines à pain. Suivez les instructions de votre médecin et du fabricant.

Pain blanc

Ingrédients: 190 ml d'eau
1 grande cuillerée d'huile
160 g Hammermühle mélange de farines claires
1½ grandes cuillerées de blé noir
1 petite cuillerée de sel
1 pincée de sucre
1½ grande cuillerée de levain sec Hammermühle
3,5 g de levure sec

Programme: Basis/Base

Pain au sésame

Ingrédients: 75 ml d'eau
65 ml de lait
1 grande cuillerée de beurre
1 oeuf, classe S
100 g Hammermühle mélange de farines claires
75 g Hammermühle mélange de farines PLUS
1 petite cuillerée de sucre
1 petite cuillerée de sel
5 grandes cuillerées de sésame
3,5 g de levure sec

Programme: Basis/Base

TIPP: Variez cette recette avec les ingrédients suivants:	
Pain de tournesol :	5 grandes cuillerées de graines de tournesol
Pain de courge:	5 grandes cuillerées de graines de courges
Pain aux fines herbes:	2 grandes cuillerées de fines herbes
Pain au fromage :	3 grandes cuillerées de parmesan rapé
Pain à l'ail:	1-2 gousses d'ail hachées

Mixtures pour les personnes allergiques

Hammermühle mélange pour pain blanc

Ingrédients: 200 ml d'eau
10 g margarine (1 pt. cuillère)
250 g de mélange à pain
3,5 g de levure sec

Programme: Basis/BASE

Hammermühle mélange pour pain aux marrons

Ingrédients: 200 ml d'eau
1 petite cuillère d'huile
250 g mélange pain aux marrons
3,5 g levure sec

Programme: Basis/Base

Schär – Mélange à pain sans gluten **Mélange B, pain blanc**

Ingrédients: 250 ml de l'eau
2 petites cuillères de huile
350 g Schär mélange B
½ petite cuillère de malt
5 g levure de boulanger séché

Programme: Basis / Base

Programme CUIRE

Ce programme vous permet des effets spéciaux, e.g. des pains fourrés avec des lardons, du fromage, ou des légumes, qui sont idéals comme cadeau ou pour vos fêtes:

Pain aux légumes

Ingédients: 1 recette de base pain complet
ou pain campagnard

Fourrure: 100 g de poireau en tranches
50 g d'Emmental râpé
50 g graines de tournesol
2 grandes cuillères de crème
fraîche

Préparation:

- Préparer une pâte dans le programme TEIG/PATE selon la recette pain complet ou pain campagnard.
- Roulez la pâte à env. 18 x 24 cm.
- Préparez le fourrure de poireau, Emmental et graines de tournesol.
- Distribuez la crème fraîche sur la pâte.
- Distribuez la fourrure sur la pâte.
- Roulez la pâte, placez-la dans le moule et commencez le programme BACKEN/CUISSON.

Programmes: **TEIG/PATE**
BACKEN/CUISSON

Pain Pizza

Ingédients: 1 recette de base Ciabatta ou
pain campagnard

Fourrure: 2-3 grandes cuillères de purée
de tomates
2 grandes cuillères de jambon
coupé en morceaux
2 grandes cuillères de fromage
râpé
½ petite cuillère d'origan

Préparation:

- Préparer une pâte dans le programme TEIG/PATE selon la recette pain complet ou pain campagnard.
- Roulez la pâte à env. 18 x 24 cm.
- Préparez le fourrure de jambon, fromage et origan.
- Distribuez le purée de tomates sur la pâte.
- Distribuez la fourrure sur la pâte.
- Roulez la pâte, placez-la dans le moule et commencez le programme BACKEN/CUISSON.

Programmes: **TEIG/PATE**
BACKEN/CUISSON

Bedieningshandleiding

Nu is het broodbakken ook voor kleine huishoudens de moeite waard. Onze nieuwe kleine brood- een deegmaker werkt volautomatisch en is zeer gebruikersvriendelijk. De unieke kneedmethode van de Backmeister verbetert de smaak van het brood. Met weinig moeite kunt u echt brood "als zelf gemaakt" bakken, waarbij u de ingrediënten zelf kunt bepalen.

U vindt in deze handleiding een groot aantal recepten van wit brood tot licht rogge-tarwe-brood, brood met graankorrels, maar ok brood van bakmengsels.

Onze BACKMEISTER is voorzien van een rechthoekige bakvorm, d.w.z. de vorm van het brood komt met het in de handel gebruikelijke blikbrood overeen. Daarenboven beschikt de Backmeister over 4 verschillende programma's, die in de bedieningshandleiding uitvoerig zijn beschreven.

Met deze programma's kunt u

- witbrood, licht rogge-tarwe-brood, brood met graankorrels bakken,
- brood van bakmengsels bakken,
- brood voor mensen met een allergie bakken,
- deeg, dat elders verder wordt verwerkt, kneden.

Technische gegevens

Model 8610 Inhoud voor ca. 400-500 g broodgewicht
510 W (verwarming 430 W, Motor 80 W) - 230 V - 50 Hz
Bakvorm met Quantanium antikleef-coating
Binnenmaat bakvorm (l/b/h): 130 x 117 x 94 mm
Apparaatsnoer 100 cm vast gemonteerd
Behuizing kunststof warmte-geïsoleerd – kijkglas
Soft-touch bedieningselementen
4 vaste programma's + croquant bakken
Automatische warmhoudstand
Gewicht: 4250 g
Afmetingen (l/b/h): 29,0 cm x 23,5 cm x 22,5 cm

Toebehooren: Kneedhaak, maatbeker, maatlepel,
bedieningshandleiding met recepten

Klantenservice:

UNOLD AG

Postfach 1407 – Mannheimer Str. 4
D-68766 Hockenheim
Tel. 0049-6205/941827 – Fax 0049-6205/941822
E-mail: info@unold.de
Internet: <http://www.unold.de>

© Unold AG, D-68766 Hockenheim
Alle rechten – ook in uittreksels –
voorbehouden.
Recepten: Margret Blum UNOLD AG
Design: Unold AG
Stand: 09/02

Veiligheidsinstructies

Lees a.u.b. de volgende instructies in de handleiding en bewaar deze!

1. Hete oppervlakten aan het apparaat niet aanraken, pannelappen gebruiken.
2. Voedingskabel of apparaat nooit in water of vloeistof dompelen.
3. Als er kinderen in de buurt zijn, a.u.b. het apparaat goed onder toezicht houden!
4. Als het apparaat niet wordt gebruikt, alsmede voor het reinigen, a.u.b. eerst de stekker uit het stopcontact trekken. Vóór het afnemen van afzonderlijke delen het apparaat laten afkoelen.

5. Gebruik het apparaat nooit met een beschadigde voedingskabel, na foutieve werking of als het apparaat op enige manier is beschadigd. Laat in dit geval het apparaat door de klantenservice controleren resp. repareren. A.u.b. niet zelf repareren. U raakt uw recht op garantie kwijt.
6. Het gebruik van niet door de fabrikant aanbevolen toebehoren kan tot beschadiging leiden. Het apparaat uitsluitend voor de voorziene doeleinden gebruiken.
7. Het apparaat altijd zo plaatsen dat het niet van het werkvlak glijdt wat bij het kneden van een zwaar deeg kan gebeuren. Bij zeer gladde werkvlakken adviseren wij het apparaat op een dunne rubbermat te plaatsen om het slipgevaar te voorkomen.
8. De *Backmeister* dient tijdens het bedrijf op een afstand van tenminste 10 cm t.o.v. andere voorwerpen te worden geplaatst. Het apparaat uitsluitend binnen gebouwen gebruiken.
9. Let erop dat de voedingskabel niet in aanraking met hete oppervlakken komt en niet over het werkvlak heen hangt opdat bijv. kinderen er niet aan kunnen trekken.
10. Het apparaat nooit op of naast een gas- of elektrisch fornuis of op een hete bakoven plaatsen.
11. Wees heel voorzichtig bij het bewegen van het hete apparaat.
12. De bakvorm nooit tijdens het bedrijf uit het apparaat nemen.
13. Vul in het bijzonder bij witbrood geen grotere hoeveelheden in de bakvorm dan aangegeven. Als dit het geval is, wordt het brood niet gelijkmatig gebakken of het deeg stroomt over. Let op onze desbetreffende instructies.
14. Metalen folies of andere materialen mogen niet in het apparaat worden gebracht omdat hierdoor het gevaar van brand of kortsluiting ontstaat.
15. Het apparaat nooit met een handdoek of ander materiaal afdekken. Hitte en damp moeten kunnen ontwijken. Er kan brand ontstaan als het apparaat met brandbaar materiaal wordt afgedekt of in aanraking komt, bijv. gordijnen.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid als het apparaat voor commerciële doeleinden of op een manier wordt gebruikt die niet overeenkomt met de bedieningshandleiding.

Het programma

Bakvorm plaatsen

De bakvorm met antikleef-coating met beide handen aan de rand vasthouden en exact in het midden op het plateau in de bakruimte plaatsen. Draai de vorm voorzichtig tegen de klok in tot deze vastklikt. Plaats de kneedhaak op de aandrijfas.

Ingrediënten invullen

De ingrediënten moeten in de volgorde die in het recept wordt aangegeven in de bakvorm worden gedaan.

Programma kiezen

Druk op de Menu-toets. Bij het programma BASIS gaat het rode licht branden. Door verder op de menu-toets te drukken kunt u de programma's BASIS, SCHNELL (snel), TEIG (deeg) en CROSS-BACKEN (croquant bakken) kiezen.

Als u het gewenste programma hebt gekozen, druk dan op de START/STOPP-toets. De groene controlelamp gaat branden. Het programma wordt gestart.

Als u bij vergissing het foute programma hebt ingesteld, druk dan nog een keer op de STOPP-toets. Daarmee wordt het programma gewist en u kunt met stap 2 opnieuw het juiste programma instellen.

Voorverwarmen

Het apparaat is voorzien van een voorverwarmingsfase, waarin alle ingrediënten voor de verdere verwerking op de optimale temperatuur worden getempereerd. In deze fase zijn geen kneedgeluiden te horen. Het apparaat is dus niet defect als het apparaat na het drukken op de starttoets niet onmiddellijk begint te kneden.

Deeg kneden

De Backmeister mengt en kneedt het deeg automatisch zo lang tot het de juiste consistentie heeft

Kneedhaak verwijderen

Wij adviseren na de laatste kneedfase wat meel op uw handen te strooien en de kneedhaak met de hand te verwijderen om het gat dat in het brood ontstaat zo klein als mogelijk te houden. In het programma BASIS is dit moment 71 min. na drukken op de Start-toets, in het programma SCHNELL (snel) 20 min. na drukken op de Start-toets bereikt. Gebruik hiervoor a.u.b. een tijdmeter zoals bijv. een eierwekker. Tevens kunt u op dit moment ook het deegoppervlak naar wens insnijden of bijv. met graankorrels bestrooien of met een geklutst ei bestrijken om een donkerder oppervlak te verkrijgen.

Deeg laten rijzen

Na het kneden bereikt de Backmeister de optimale temperatuur voor het rijzen van het deeg.

Bakken

De broodbakautomaat regelt de baktemperatuur en -tijd automatisch. Na afloop van de baktijd klinkt er vijf keer een pieptoon om aan te geven dat het brood kan worden verwijderd resp. dat de warmhoudtijd van 30 min. nu begint.

Warmhouden

Na afloop van het bakprogramma houdt de Backmeister het brood gedurende ca. 30 min. warm. Tevens brandt het rode controlelampje boven de START-/STOPP-toets. Als u deze functie niet wenst, kunt u direct na het bakken het programma afbreken door op de START-/ STOPP-toets te drukken (min. 4 sec.)

Croquant bakken

Als u het brood na afloop van de warmhoudtijd nog te licht van kleur vindt of als u een hardere korst wenst, kunt u nu met de menukeuzetoets het programma CROSS-BACKEN (croquant bakken) kiezen. Dan drukt u op de START-/STOPP-toets. Nu wordt het brood verdere 15 min. gebakken. Er volgt opnieuw een warmhoudtijd van 30 min.

Einde van het programma

Na beëindiging van het programma gaat het apparaat weer naar de uitgangsstand. Het reservoir met behulp van ovenwanten verwijderen, op de kop zetten, en indien het brood niet direct op het rooster valt, de kneedaandrijving van onderaf enkele malen heen en weer bewegen tot het brood eruit valt. Hierbij kunt u zien op welke plaats in het brood de vleugel van de kneedhaak zich bevindt. Het brood op die plaats iets insnijden en de kneedhaak er in zijn geheel uittrekken

Indien u geen andere broden meer wilt bakken, a.u.b. de stekker uit het stopcontact trekken.

Tijdschema van de programma's

	BASIS	SCHNELL snel	BACKEN bakken	TEIG deeg	CROSS- BACKEN croquant bakken
Totale tijdsduur, uren:	2:56	1:45	1:15	0:15	0:45
	Na het drukken van de START-toets zijn alle andere toetsen behalve de STOPP-toets buiten werking gezet. Het controlelampje knippert langzaam (2 sec. aan, 1 sec. uit)				
Voorverwarmen Verwarming aan/uit bij 30/45°C	5 min.	5 min.			
1e kneedfase	20 min. Verwarming aan/uit bij 30/35°C Motor aan/uit 1s/1s – 2 min. 28s/2s – 6 min. 12 min.	15 min. Verwarming: 5 min. aan/uit bij 30/45°C 10 min. aan/uit bij 30/35°C Motor: aan/uit 1s/1s – 1 min. 28s/2s – 3 min. 11 min.		15 min.	
Kneedhaak verwijderen		Kneedhaak verwijderen 20 min. vanaf Start			
1e rijfsfase Verwarming aan/uit bij 30/35°C	45 min.	15 min.			
2e kneedfase Verwarming aan/uit bij 30/35°C	1 min. Motor: 1 min. zonder onderbreking				
Kneedhaak verwijderen	Kneedhaak verwijderen 71 min. vanaf Start				
2e rijfsfase Verwarming aan/uit bij 30/35°C	30 min.				
Bakken Verwarming aan/uit bij 180/190°C	45 min.	40 min.	45 min.		15 min.
	Na afloop van de baktijd klinkt er 5 keer een pieptoon. Door op de STOPP-toets te drukken (min. 4 sec.) kan de warmhoudfase beëindigd worden.				
Warmhouden Verwarming aan/uit bij 80/90°C	30 min.	30 min.	30 min.		30 min.
	Na afloop van de warmhoudtijd gaat het apparaat automatisch terug naar de uitgangsstand.				

Vragen over het apparaat en de werking

Het brood blijft na het bakken in het reservoir vastzitten.

Vóór het bakken de kneedhaak met wat olie invetten, het gat in de kneedhaak voordat deze wordt ingezet met hittebestendige margarine (geen half-vette margarine) bestrijken. Het brood in het reservoir enkele minuten laten afkoelen, dan het reservoir omkeren en indien nodig de vleugel (kneedhaakaansluiting) licht heen en weer bewegen.

Hoe kunt u gaten in het brood (kneedhaak) voorkomen?

Strooi wat meel op uw vingers en verwijder de kneedhaken voordat het deeg voor de laatste keer rijst, indien u een groot gat in het bereide brood wilt voorkomen. Neem hiervoor het tijdschema van het programma op de voorafgaande pagina in acht en gebruik indien nodig een eierwekker.

Het deeg stroomt bij het rijzen over de bakvorm heen.

Dit gebeurt met name bij het gebruik van tarwemeel hetgeen opgrond van het groter lijmgehalte beter rijst. Verminder de hoeveelheid meel en pas de overige ingrediënten aan. Het bereide brood heeft nog steeds een groot volume.

Het brood rijst, maar zakt bij het bakken in elkaar.

- a) Wanneer in het midden van het brood een "V"-vormige kuil ontstaat, is het meel niet kleverig genoeg. De reden hiervoor is dat het graan te weinig eiwitten bevat (dit komt voor bij verregende zomers), of dat het meel te vochtig is.

Remedie: Aan het brooddeeg 1 tl tarwelijm toevoegen.

- b) Wanneer het brood trechtervormig in het midden inzakt, kan dat komen doordat
- de watertemperatuur te hoog was,
 - er te veel water gebruikt werd,
 - het meel te weinig lijn bevat,
 - er te veel gist werd gebruikt.

Het brood is aan de bovenkant niet bruin genoeg.

1 eigeel met 1 TL room vermengen en het deeg na het kneden met het mengsel bestrijken.

Wanneer kan het deksel van de Backmeister tijdens het bakproces worden geopend?

In principe is dit altijd mogelijk tijdens het kneedproces. Gedurende deze tijd kunnen indien nodig nog geringe hoeveelheden meel of vocht worden toegevoegd.

Wanneer het brood na het bakken een bepaald uiterlijk moet hebben, gaat u als volgt te werk: u opent voor de laatste rijfsfase (zie tabel Tijdschema van het programma) voorzichtig en kort het deksel en maakt bijv. met een scherp, voorverwarmd mes een inkerving in de zich vormende broodkorst of u strooit hier graankorrels op, of u bestrijkt de broodkorst met een mengsel van aardappelmeel en water zodat de korst na het bakken mooi glanst. Binnen de aangegeven tijdsduur mag u de BACKMEISTER voor het laatst openen, omdat het brood anders inzakt.

Wat betekenen de type-getallen bij het meel

Hoe lager het type-getal, des te minder ballaststoffen het meel bevat en des te lichter het is. Omdat de aanduiding van de afzonderlijke meelsoorten van land tot land verschilt, volgt hier een overzicht:

	Duitsland	Oostenrijk	Zwitserland
Tarwemeel, type	405	480	400
	550	780	550
	1050	1600	1100
	1600	1700	1900
Roggemeel, type	815	500	720
	997	960	1100
	1150	960	1100
	1740	2500	1900

Wat is volkorenmeel?

Van alle graansoorten kan volkorenmeel worden gemaakt, d.w.z. ook van tarwe. De benaming volkoren betekent dat het meel van de hele korrel wordt gemalen en dus ook meer ballaststoffen bevat. Volkoren-tarwemeel is daarom iets donkerder. Volkorenmeel hoeft echter geen donker brood op te leveren, zoals meestal wordt gedacht.

Waarop moet worden gelet bij het gebruik van roggemeel?

Roggemeel bevat geen kleefstoffen en het brood rijst daarom nauwelijks. "VOLKOREN-ROGGEBROOD" moet daarom met zuurdesem worden gemaakt, omdat het anders slecht wordt verdragen. Het deeg rijst alleen wanneer men bij gebruik van roggemeel, dat geen kleefstoffen bevat, minimaal ¼ van de aangegeven hoeveelheid door meel van het type 550 vervangt.

Wat is kleefstof in het meel?

Hoe hoger het type-getal des te minder kleefstof het meel bevat en des te minder het deeg rijst. *Het hoogste kleefstofgehalte bevat meel met het type-getal 550.*

Welke verschillende meelsoorten zijn er en hoe worden deze gebruikt?

- a) Mais, rijst, aardappelmeel zijn met name geschikt voor mensen die allergisch voor gluten zijn of die aan "sprue" of "coeliakie" lijden. Overeenkomstige recepten alsmede de adressen van fabrikanten van speciale ingrediënten vindt u in het receptengedeelte van deze bedieningshandleiding.
- b) Speltmeel is zeer duur, echter ook volkomen vrij van chemische middelen, omdat spelt, die op zeer magere grond groeit, geen meststoffen opneemt. Speltmeel is daarom met name geschikt voor mensen die aan allergieën lijden. Er kunnen alle recepten die de meeltypes 405 - 550 - 1050 dragen, zoals in de bedieningshandleiding beschreven, worden gebruikt.
- c) Harde-tarwemeel (DURUM) is vanwege zijn consistentie met name geschikt voor baguette-brood en kan worden vervangen door harde-tarwegries.

In welke verhouding moeten rijsmiddelen worden gebruikt?

Zowel bij gist als bij zuurdesem, die in verschillende hoeveelheden te koop zijn, moet u zich aan de gegevens van de fabrikant op de verpakking houden en een hoeveelheid gebruiken die in verhouding staat tot de gebruikte hoeveelheid meel.

Wat kan men doen wanneer het brood naar gist smaakt?

- a) Indien suiker is gebruikt, dit weglaten, waardoor het brood echter ook minder bruin wordt.
- b) Aan het water ½ - 1 tl gewone brandewijnazijn toevoegen.
- c) Het water vervangen door karnemelk of kefir, wat overigens bij alle recepten mogelijk is en voor de versheid van het brood ook aan te bevelen is.

Waarom smaakt het brood uit de bakoven anders dan het brood uit de BACKMEISTER?

Dat komt door de verschillende vochtigheid: in de bakoven wordt het brood door de grotere bakruimte aanmerkelijk droger gebakken. In de BACKMEISTER blijft het brood vochtiger.

Verhelpen van storingen

1. Fout aan het apparaat

Fout	Oorzaak	Oplossing
Er ontwijkt rook uit de bakruimte of de luchtopeningen	- Ingrediënten plakken vast in de bakruimte of aan de buitenkant van de vorm	Stekker uit het stopcontact trekken, buitenkant van de vorm resp. bakruimte schoonmaken.
Het brood is ten dele ingezakt en aan de onderkant vochtig	- Brood is na het bakken en warmhouden te lang in de vorm gebleven	Brood uiterlijk 5-10 min. na afloop van de warmhoudfase uit de vorm nemen.

Fout	Oorzaak	Oplossing
Het brood laat zich slecht uit de vorm nemen	- De onderkant van het brood hangt vast aan het kneedmes.	a) Kneedmes en -as na het bakken schoonmaken. Hiervoor eventueel warm water ong. 30 minuten in de vorm laten staan. b) Bij het volgende keer bakken: Vóór het invullen van de ingrediënten de aandrijfas met wat hittebestendige margarine invetten.
De ingrediënten zijn niet gemengd of het brood is niet goed doorgebakken.	- Verkeerd programma ingesteld	Het gekozen programma nogmaals controleren.
	- Start/Stop-toets ingedrukt, terwijl de machine in bedrijf was.	Ingrediënten wegdoen en helemaal opnieuw beginnen.
	- Deksel meermaals geopend, terwijl de machine in bedrijf was.	Na de voorlaatste rijfsfase het deksel niet meer openen..
	- Stroom langere tijd uitgevallen tijdens het bakken	Ingrediënten wegdoen en helemaal opnieuw beginnen..
	- Het roteren van de kneder is geblokkeerd.	Controleren of de kneder door korrels e.d. geblokkeerd is. Bakvorm wegnemen en kijken of de meenemer draait. Als dat niet het geval is, machine naar de klantenservice opsturen.

2. Fout bij de recepten

Fout	Oorzaak	Oplossing
Brood rijst te sterk	te veel gist of meel, te weinig zout, of meerdere van deze oorzaken	a/b
Brood rijst helemaal niet of niet genoeg	- geen of te weinig gist - te oude of bedorven gist - vocht te heet - gist is te vroeg met vocht in contact gekomen - verkeerd of te oud meel - te veel of te weinig vocht - te weinig suiker	a/b e c d e a/b/g a/b
Deeg rijst te sterk en druipt over de rand van de vorm	- door heel zacht water rijst de gist sterker - te veel melk beïnvloedt de werking van de gist.	f/k c
Brood is in elkaar gezakt	- broodvolume te groot voor de vorm, daarom zakt het brood in elkaar	a/f
	- te vroege of te snelle werking van de gist door te warm water, een warme bakruimte of een te hoog vochtgehalte, te weinig lijm in het meel	c/h/i
Brood heeft na het bakken een deuk	- te weinig lijm in het meel	l
	- te veel vocht	a/b/h
Zware, klonterige structuur	- te veel meel of te weinig vocht	a/b/g
	- te weinig gist of suiker	a/b
	- te veel vruchten, volkoren of andere ingrediënten	b
	- oud of slecht meel	e

Fout	Oorzaak	Oplossing
Brood in het midden niet doorgebakken	– te veel of te weinig vocht – hoog vochtgehalte, bijv. bij recepten met vochtige ingrediënten zoals yoghurt	a/b/g h g
Open, grove structuur of gaten	– te veel water – geen zout – hoog vochtgehalte, te warm water – te heet vocht	g b h/i c
Schimmelachtig, niet gebakken oppervlak	– broodvolume groter dan de vorm – hoeveelheid meel te groot, vooral bij wit brood – te veel gist of te weinig zout – te veel suiker – behalve de suiker nog andere zoete ingrediënten	a/f f a/b a/b b
Broodsneden onregelmatig of plakkerig	– brood niet voldoende afgekoeld (damp ontweken)	i
Meelresten op de korst van het brood	– meel wordt bij het kneden niet goed in het deeg verwerkt	g / l

**** Oplossing van de fouten***

- Meet en weegt u de ingrediënten zorgvuldig af.
- Past u de hoeveelheden correct aan en controleert u, of u een van de ingrediënten vergeten hebt.
- Neemt u een andere vocht of laat u dit tot kamertemperatuur afkoelen. Voegt u de ingrediënten toe in de voorgeschreven volgorde. Maakt u een klein kuiltje in het midden en doet u daar de gebrokkelde of droge gist in. Vermijdt u direct contact van de gist met het vocht.
- Gebruikt u alleen verse ingrediënten, die op de juiste wijze bewaard zijn.
- Reduceert u de totale hoeveelheid ingrediënten. Gebruikt u in geen geval meer meel dan aangegeven. Reduceert u alle ingrediënten eventueel met 1/3.
- Corrigeert u de hoeveelheid vocht. Als u vochtige ingrediënten gebruikt, moet de hoeveelheid vocht dienovereenkomstig gereduceerd worden.
- Bij zeer vochtig weer 1-2 eetl. minder gebruiken
- Gebruikt u koud vocht.
- Neemt u het brood meteen na het bakken uit de vorm en laat u het op een rooster minstens een kwartier afkoelen, voordat u het snijdt.
- Gebruikt u minder gist of reduceert u eventueel alle ingrediënten met ¼.
- Voegt u 1 EL tarweliem bij het deeg.

Opmerkingen over de recepten

1. Ingrediënten

- Omdat ieder ingrediënt een bepaalde rol bij het al dan niet slagen van het brood speelt, is bij het toevoegen van de ingrediënten het afmeten net zo belangrijk als de juiste volgorde.
- De belangrijkste ingrediënten**, zoals vocht, meel, zout, suiker en gist (zowel droge gist als verse gist kan gebruikt worden) beïnvloeden het succesvolle resultaat bij de bereiding van brood en deeg. Gebruik daarom steeds de gepaste hoeveelheden in een juiste verhouding tot elkaar.
- De ingrediënten moeten steeds koud zijn resp. kamertemperatuur hebben om een optimaal bakresultaat te bereiken.
- Margarine, boter en melk beïnvloeden louter de smaak van het brood.
- Gluten (tarweliem), dat bij het kneden in het meel ontstaat, zorgt voor de structuur van het brood. Het ideale meelmengsel bestaat uit 40% volkorenmeel en 60% wit meel.
- Indien u hele graankorrels wenst toe te voegen, laat u deze vooraf een nacht weken. Verlaag op passende wijze de hoeveelheid meel en vocht (tot maximum 1/5 minder).

- **Zuurdesem** is onmisbaar bij het gebruik van roggemeel. Hij bevat melk- en azijnzuurbacteriën, die ervoor zorgen dat het brood luchtig wordt en lichtjes aangezuurd is. Men kan deze zuurdesem zelf tot stand brengen, wat echter enige tijd in beslag neemt. Daarom maken wij in de hierna volgende recepten gebruik van geconcentreerd zuurdesempoeider, dat in pakjes van 15 g (voor 1 kg meel) verkrijgbaar is. Neemt u hierbij a.u.b. de door de fabrikant aangegeven hoeveelheden in acht.
- **Vloeibare zuurdesem**, die in zakjes verpakt te koop is, kan eveneens goed gebruikt worden. Met betrekking tot de hoeveelheid dient u zich te houden aan de op de verpakking vermelde gegevens. Vul de vloeibare zuurdesem in de maatbeker en vul dit aan met de in het recept aangegeven hoeveelheid vocht.
- **Tarwezuurdesem**, die eveneens gedroogd te koop is, verbetert de kwaliteit van het deeg en de smaak en houdt het brood langer vers. Hij heeft een zachtere smaak dan roggezuurdesem.
- **Bak zuurdesembrood** met het „Basis“-programma zodat het goed kan rijzen en bakken.
- **Tarwezemelen** voegt u toe aan het deeg wanneer u een uiterst ballastrijk en luchtig brood wenst. Gebruik 2 TL voor 300 g meel en verhoog de hoeveelheid vocht met ½ EL.
- **Tarwelijm** is een natuurlijk hulpmiddel van graaneiwit. Dit zorgt ervoor dat het brood luchtiger wordt, een beter volume heeft, minder vaak inzakt en lichter verteerbaar is. Met name bij volkorenproducten en bakkerijproducten van zelf gemalen meel is het effect zeer duidelijk.
- **Kleurmout**, dat wij in enkele recepten vermelden, is donker geroosterd gerstemout. Men gebruikt het om een donkere kruim en korst te verkrijgen (bijvoorbeeld bij donker brood). Er is ook roggemout verkrijgbaar, dat niet zo donker is. Dit mout is in natuurvoedingswinkels verkrijgbaar.
- **Broodkruiden** kunt u bijkomend aan al onze roggetarwebroden toevoegen. De hoeveelheid is afhankelijk van uw smaak en van de door de producent verstrekte gegevens.
- **Zuiver lecithinenpoeder** is een natuurlijke emulgator, die het volume van het gebak verhoogt, de kruim malser en zachter maakt en waardoor de producten langer vers blijven.

Alle hierboven vermelde - vet gedrukte - bakhulpmiddelen en ingrediënten kunt u verkrijgen in natuurvoedingswinkels, reformwinkels en reformafdelingen van supermarkten of in molens.

2. Aanpassen van de ingrediënten

Indien u de hoeveelheden van de ingrediënten verhoogt of verlaagt, houd er dan rekening mee dat de hoeveelheidsverhoudingen met het originele recept overeen moeten komen. Om een perfect resultaat te bereiken, moeten de volgende basisregels voor de aanpassing van de ingrediënten in acht worden genomen:

- **Vocht/meel:** het deeg moet mals zijn (niet te mals), lichtjes kleven maar geen draden trekken. Een bol ontstaat bij lichte deegsoorten. Bij zware deegsoorten, zoals roggevolkoren of korrelig brood, is dat niet het geval. Controleer het deeg 5 minuten nadat het voor het eerst gekneet werd. Indien het nog te vochtig is, voegt u meel toe tot het deeg de juiste consistentie heeft. Indien het deeg te droog is, water lepel bij lepel onder laten kneden.
- **Vervangen van vocht:** indien u bij een recept ingrediënten vervangt, die vocht bevatten (bijvoorbeeld ongerijpte, kwarkachtige kaas, yoghurt enz.), moet de corresponderende hoeveelheid vocht verlaagd worden. Wanneer u eieren gebruikt, doet u deze in de maatbeker en vul het geheel aan met vocht tot aan de voorgeschreven hoeveelheid.
- Indien u op een grote hoogte woont (vanaf 750 m) rijst het deeg sneller. De gist kan in deze omstreken met ¼ tot ½ TL verminderd worden om te vermijden dat de gist al te veel rijst. Hetzelfde geldt voor streken, waar heel zacht water te vinden is.

3. Toevoegen en afmeten van de ingrediënten en hoeveelheden

- Gebruik voor het afmeten altijd dezelfde maateenheden, d.w.z. gebruik voor het afmeten in EL en TL ofwel de bij de bakautomaat geleverde maatlepels ofwel lepels zoals u die thuis gebruikt.
- De hoeveelheden in grammen moet u met het oog op nauwkeurigheid altijd afwegen.
- Voor de hoeveelheden in milliliters kunt u de bijgeleverde maatbeker gebruiken, die een schaal van 50 ml - 250 ml heeft.
- De afkortingen in de recepten betekenen:
EL = afgestreken eetlepel (of maatlepel groot)
TL = afgestreken theelepel (of maatlepel klein)
g = gram
ml = milliliter
pakje = droge gist met een inhoud van 7 g voor 500 g meel

4. Bakresultaten

Het bakresultaat hangt met name af van de plaatselijke omstandigheden (zacht water, hoge luchtvochtigheid, grote hoogte, samenstelling van de ingrediënten enz.). Daarom zijn de gegevens in de recepten richtwaarden, die eventueel moeten worden aangepast. Wanneer een bepaald recept niet in een keer lukt, laat de moed dan niet zakken, maar tracht de oorzaak te achterhalen en probeer bijv. eens andere hoeveelhedsverhoudingen uit.

Reiniging en onderhoud

- Voor het eerste gebruik wast u het reservoir van de Backmeister met een mild afwasmiddel af en maakt u de kneder schoon.
- Na gebruik laat u het apparaat altijd eerst afkoelen, voordat u het schoonmaakt of opbergt. Het duurt ongeveer een half uur, voordat het apparaat is afgekoeld en weer kan worden gebruikt voor het bakken of het maken van deeg.
- Voor het schoonmaken moet u altijd de stekker uit het stopcontact trekken en het apparaat laten afkoelen. Gebruikt u alleen een mild afwasmiddel en in geen geval chemische producten, benzine, bakovenspray of schurende producten.
- Het deksel kan worden afgenomen en in de afwasmachine worden schoongemaakt. Hiervoor opent u het deksel in een hoek van ca. 45°. Door de uitsparing in de rechter dekselgeleiding kan het deksel dan eerst aan de rechterkant uit de geleiding worden genomen, daarna kan ook de geleiding aan de linkerkant eruit worden getrokken. Om het deksel weer te plaatsen gaat u precies andersom te werk, d.w.z. de linker dekselgeleiding eerst in de houder plaatsen, dan de rechter geleiding door de uitsparing in de houder weer inzetten.
- Verwijdert u alle ingrediënten en kruimels met een vochtige doek van deksel, behuizing en bakruimte. Dompelt u het apparaat nooit onder water en giet u ook geen water in de bakruimte.
- Bakvorm aan de buitenkant met een vochtige doek schoonvegen. De binnenkant kunt u met een beetje afwasmiddel uitspoelen. Zet de vorm niet voor langere tijd onder water.
- Maakt u de kneder en de drijfas meteen na gebruik schoon. Als de kneder in de vorm achterblijft, is hij later moeilijk te verwijderen. In dat geval vult u het reservoir ong. een half uur met warm water. Daarna kunt u de kneder voor het schoonmaken uit het apparaat nemen.
- De bakvorm is voorzien van een Quantanium antikleef-coating. Gebruikt u daarom bij het schoonmaken geen metalen voorwerpen, die krassen op het oppervlak kunnen veroorzaken. Het is normaal, dat de kleur van de coating mettertijd verandert. Dit heeft geen invloed op de functie.
- Voordat u het apparaat opbergt, dient u zich ervan te overtuigen, dat het volkomen is afgekoeld en dat het schoon en droog is. Bergt u de machine met gesloten deksel op.

Recepten

Recepten met bakmelanges

Mühlengold Volkorenbrood

Broodgewicht: ca. 510 g
Ingrediënten: 210 ml water, 350 g bakmelange

Programma: Basis

Mühlengold Pompoenpittenbrood

Bereiding als volkorenbrood

Mühlengold Boerenbrood

Bereiding als volkorenbrood

Mühlengold Vitaalbrood

Bereiding als volkorenbrood

Mühlengold Aardappelbrood

Bereiding als volkorenbrood

Mühlengold Meerkorenbrood

Bereiding als volkorenbrood

TIP: U kunt ook een brood van 180 ml water, 300 g bakmelange bakken en één van de volgende ingrediënten toevoegen: telkens 50 g gebakken uien, salami, blokjes kaas, olijven, zonnebloempitten, pompoenpitten, pijnboompitten of pinda's. Het water kunt u door tomatensap, een mengsel van 50% water en 50% rode wijn, karnemelk, soja- of koeienmelk vervangen.

Goldpuder Boerenbrood

Ingrediënten: 210 ml water
350 g bakmelange
5 g droge gist

Programma: Basis

Goldpuder Fijn gevlochten gistbrood

Ingrediënten: 180 ml melk of water
300 g bakmelange
3,5 g droge gist

Programma: Snel

Mühlengold Ciabatta

Ingrediënten: 180 ml water
300 g bakmelange
1 TL olijfolie

Programma: Snel

TIP: Als u het brood aan de bovenkant te licht vindt, bestrijk het brood dan ca. 25 min. na het starten met een gemixte melange van 1 eigeel en 1 EL room.

Klassieke broodrecepten

Let a.u.b. op het volgende: Bij broden van lichte tarwebloem en dinkelmeel max. 180 ml water en 300 g bloem. Deze broden worden luchtiger en vullen reeds met deze hoeveelheden de bakvorm.

Klassiek witbrood

Ingrediënten: 180 ml water
200 g tarwebloem type 550
100 g tarwegriesmeel
½ TL zout
1 snufje suiker
3,5 g droge gist

Programma: Snel

Rode wijn-brood

Ingrediënten: 90 ml water
90 ml droge rode wijn
300 g tarwebloem type 550
1 EL hele amandelen
½ TL zout
1 snufje suiker
3,5 g droge gist

Programma: Snel

Maanzaadbrood

Ingrediënten: 180 ml water
 275 g tarwebloem type 550
 25 g maïsgrismeeel
 1 snufje suiker
 ½ TL zout
 25 g maanzaad
 1 TL vloeibare boter
 1 snufje geraspte
 nootmuskaat
 ½ EL geraspte Parmezaanse
 kaas
 3,5 g droge gist

Programma: **Basis**

Italiaans witbrood

Ingrediënten: 180 ml water
 1 TL olijfolie
 275 g tarwebloem type 550
 25 g maïsgrismeeel
 3,5 g droge gist

Programma: **Basis**

Tomaten-peper-brood

Ingrediënten: 210 ml tomatensap
 350 g tarwebloem type 1050
 ½ TL zout
 1 snufje suiker
 1 TL ingelegde groene peper
 3,5 g droge gist

Programma: **Basis**

Boerenwitbrood

Ingrediënten: 180 ml melk
 300 g tarwebloem type 1050
 ½ TL zout
 1 snufje suiker
 2 TL vloeibare boter
 3,5 g droge gist
 ½ TL gedroogde
 tarwezuurdesemdeeg

Programma: **Snel**

TIP: Varieer het boerenwitbrood doordat u de volgende ingrediënten toevoegt:

Uienbrood	1 EL gebakken uien
Kummelbrood	1 TL kummel
Spekbrood	1 EL spekdobbelsteentjes
Kaasbrood	1 EL geraspte Goudse kaas
Olijvenbrood	1 EL ontpitte, gehakte olijven
Knoflookbrood	2 fijn gehakte teentjes knoflook
Zonnebloemenbrood	1 EL zonnebloemenpitten
Pompoenpittenbrood	1 EL pompoenpitten
Kruidenbrood	In totaal 1 TL koriander, venkel, anijs, kummel

Gemengde broden**Landbrood**

Ingrediënten: 210 ml water
 250 g tarwebloem type 1050
 80 g roggemeel type 997
 1 TL tarwegluten
 2 TL gedroogd
 zuurdesemdeeg
 1 TL donker bakmout
 1 TL zout
 1 snufje suiker
 5 g droge gist
 3 snufjes broodkruiden

Programma: **Basis**

Bierbrood

Ingrediënten: 100 ml donker bier
 110 ml water
 300 g tarwebloem type 1050
 50 g spelt
 1 TL zout
 1 snufje suiker
 1 TL kleurenmout
 (gerstemout)
 3,5 g droge gist

Programma: **Basis**

Volkorenbroden

TIP: Vele levensmiddelwinkels, reformhuizen en biowinkels bieden vandaag de dag naast gemalen graan ook de mogelijkheid om graan vers te laten malen of te laten schroten. Ten minste 2/3 van de benodigde hoeveelheden dient u meelfijn te malen, de rest kunt u grof schroten. Wanneer u ingrediënten als kleurenmout, tarwezemelen enz. niet bij uw handelaar krijgt, kunt u deze ingrediënten bestellen:

Hobbybäcker-Versand - Inge Pinzer
Am Mühlholz 6 – D-89287 Bellenberg
tel. 0049-7306/925900 - fax 0049-7306/925905
Internet: www.hobbybaecker.de

Dinkelvolkorenbrood

Ingrediënten: ca. 230 ml karnemelk
150 g volkorendinkelmeel
150 g volkorentarwemeel
1 TL tarwezemelen
1 EL zonnebloemenpitten
1 TL zout
1 snufje suiker
3,5 g droge gist

Programma: **Basis**

Volkorentarwebbrood

Ingrediënten: 230 ml water
300 g volkorentarwebbloem
½ TL honing
½ TL kleurmout
1 TL zout
3,5 g droge gist

Programma: **Basis**

Zoete broden

Chocoladebrood

Ingrediënten: 180 ml melk
300 g tarwebloem type 405
2 EL instant-cacaopoeder
1 snufje zout
3,5 g droge gist

Programma: **Snel**

Zoet brood

Ingrediënten: 180 ml melk
300 g tarwebloem type 405
1 TL boter
1 pakje vanillesuiker
1 EL suiker
3,5 g droge gist

Programma: **Snel**

TIP: Het basisrecept voor zoet brood kunt u met de volgende ingrediënten variëren:

Rozijnenbrood:	1-2 EL rozijnen
Kaneelbrood:	1 TL kaneel
Notenbrood:	1 EL gemalen hazelnoten
Vruchtenbrood:	1 EL gekonfijte, in fijne dobbelsteentjes gesneden vruchten
Gemberbrood:	1 TL fijn geraspte, verse gember

Aardbeienbrood

Ingrediënten: 200 ml gepureerde aardbeien
300 g tarwebloem type 405
1 EL suiker

1 snufje zout
1 EL pistachenootjes
3,5 g droge gist

Programma: **Snel**

TIP: Het fruit is bij het bovenstaande recept vervangbaar. Gebruik bijv.

Abrikozenbrood:	200 ml gepureerde abrikozen
Frambozenbrood:	200 ml gepureerde frambozen
Bosbessenbrood:	200 ml gepureerde bosbessen
Bramenbrood:	200 ml gepureerde bramen

TIP: I.p.v. de pistachenootjes kunt u ook hele amandelen, hazelnoten of walnoten toevoegen. Lekker smaakt ook de toevoeging van 2 snuffjes kaneel.

Broden voor personen met allergieën

Wij hebben goede bakresultaten behaald met de producten van de firma Schär en van Hammermühle Diät GmbH.

Bij vragen m.b.t. glutenvrije producten of bij personen die meerdere stoffen niet verdragen, kunt u zich rechtstreeks tot deze bedrijven richten:

Hotline fa. Schär

**Duitsland
Oostenrijk
overige landen**

**tel. 0049-130/8135537
tel. 0043-660/311728
tel. 0039 0473 29 33 00**

Hotline Hammermühle

**Nederlande
Polaree reform + dieet b.v.**

tel. 0031-70 3860206

De ingrediënten zijn in reformhuizen en biowinkels verkrijgbaar. De producten van Hammermühle kunnen onder het bovengenoemde telefoonnummer bij de fabrikant worden besteld.

Licht witbrood

Ingrediënten: 190 ml water
1 EL olie
160 g Hammermühle meel-
mix licht
1½ EL boekweitmeel
1 TL zout
1 snufje suiker
1½ EL Hammermühle
droog zuurdesemdeeg
3,5 g droge gist

Programma: Basis

Sesambrood

Ingrediënten: 75 ml water
65 ml melk
1 EL boter
1 ei, kl. S
100 g Hammermühle meel-
mix licht
75 g Hammermühle meel-
mix plus
1 TL suiker
1 TL zout
5 EL sesam
3,5 g droge gist

Programma: Basis

TIP: Dit basisrecept kunt u met de volgende ingrediënten variëren:

Zonnebloembrood:	5 EL zonnebloemenpitten
Pompoenpittenbrood:	5 EL pompoenpitten
Kruidenbrood:	2 EL gehakte kruiden
Kaasbrood:	3 EL geraspte Parmezaanse kaas
Knoflookbrood:	1-2 fijn gehakte knoflookteentjes

Bakmelanges voor personen met allergieën

Hammermühle Bak-Mix-Witbrood

Ingrediënten: 200 ml water
10 g margarine (1 TL)
250 g bakmelange
3,5 g droge gist

Programma: Basis

Hammermühle Bak-Mix Kastanjebrood

Ingrediënten: 200 ml water
1 TL olie
250 g bakmelange Kastanjebr.
3,5 g droge gist

Programma: Basis

Schär – Glutenvrije broodmeelmelange Mix B, Witbrood

Ingrediënten: 250 ml water
2 TL olie
350 g Schär Mix B
½ TL mout
5 g droge gist

Programma: Basis

Bakprogramma

Dit programma kunt u gebruiken wanneer u broden een speciaal tintje wilt geven, bijv. door ingerold spek, kaas, of groente. Dergelijke broden zijn heerlijk om als cadeau mee te brengen of als partybroden. Hieronder enkele recepten:

Groente-kaasrol

- Ingrediënten:** 1 basisrecept
Meerkorenbrood of
Boerenwitbrood
- Vulling:** 100 g prei in dunne
schijfjes
50 g grof geraspte
Emmentaler
50 g zonnebloempitten
2 EL zure room

Bereiding:

- Vervaardig in het programma TEIG (DEEG) een deeg volgens het recept Meerkorenbrood of Boerenwitbrood.
- Rol het deeg in een rechthoek van ca. 18 x 24 cm uit.
- Bereid een vulling van prei, Emmentaler kaas en zonnebloempitten.
- Smeer het brooddeeg in met de zure room.
- Verdeel de vulling over het brooddeeg.
- Rol het deeg op, leg het in de bakvorm en start het programma BAKKEN.

Programma's: Deeg
Bakken

Pizzarol

- Ingrediënten:** 1 basisrecept Ciabatta of
Boerenwitbrood
- Vulling:** 2-3 EL tomatenpuree
2 EL gekookte ham in
dubbelsteentjes
2 EL grof geraspte
Emmentaler kaas
½ TL oregano

Bereiding:

- Vervaardig in het programma DEEG een deeg volgens het recept Ciabatta of Boerenwitbrood.
- Rol het deeg uit in een rechthoek van ca. 18 x 24 cm.
- Bereid een vulling van ham, kaas en oregano.
- Smeer het brooddeeg in met de tomatenpuree.
- Verdeel de vulling over het brooddeeg.
- Rol het deeg op, leg het in de bakvorm en start het programma BAKKEN.

Programma's: Deeg
Bakken

Istruzioni

Ora anche per i single e i piccoli nuclei familiari vale la pena fare il pane in casa! La nostra nuova, piccola macchina per la preparazione di pane ed altri impasti è completamente automatica e semplicissima da usare. L'esclusiva tecnica di impasto di **Backmeister Mastrofornaio** migliora il sapore e la qualità del pane. Con poca fatica otterrete un vero, delizioso "pane fatto in casa", preparato con gli ingredienti che più vi piacciono.

Potete ispirarvi alle molte ricette illustrate in questo manuale di istruzioni, che spaziano dal pane bianco, fino a pani misti preparati con farine chiare e a pani arricchiti di semi vari, senza dimenticare la possibilità di impiegare miscele pronte di panificazione.

Nel recipiente di cottura del nostro **Backmeister Mastrofornaio**, di forma rettangolare, potrete preparare pani "a cassetta". Backmeister dispone inoltre di quattro diversi programmi di panificazione, esaurientemente descritti qui di seguito nelle istruzioni.

Avvalendovi di questi programmi potrete preparare:

- pane bianco, pane integrale di farine chiare, pane con semi,
- pane eseguito con miscele pronte di panificazione,
- pane per allergici,
- impasti destinati ad altri tipi di lavorazione e cottura.

Caratteristiche tecniche

Modello 8610 Contenuto del recipiente di cottura: ca. 400-500 grammi di pane
510 W (riscaldamento 430 W, motore 80 W) - 230 V - 50 Hz
Recipiente con strato antiaderente QuanTanium
Dimensioni interne del recipiente di cottura
(lung x largh x h): 130 x 117 x 94 mm
Cavo d'alimentazione: 100 cm, fisso
Involucro esterno plastico termicamente isolato/finestrella di controllo
Pannello comandi Soft-Touch
Quattro programmi memorizzati + programma di doratura "Cross-Backen"
Sistema automatico per mantenere il pane caldo
Peso: 4250 g
Dimensioni dell'apparecchio (lung x largh x h): 29,0 cm x 23,5 cm x 22,5 cm

Accessori: lama impastatrice, bicchiere graduato, misurini, manuale d'uso e manutenzione con ricettario accluso

Servizio Assistenza Clienti

UNOLD AG

casella postale 1407 – Mannheimer Str. 4
D-68766 Hockenheim (Germania)
tel. +49/06205/941827 – fax +49/06205/941822
e-mail: info@unold.de
sito internet: <http://www.unold.de>

© Unold AG, D-68766 Hockenheim
Tutti i diritti riservati
Ricette: Margret Blum UNOLD AG
Layout: Unold AG
Ultimo aggiornamento: 09/02

Importatore esclusivo per l'Italia:

PROMEXA - Via della Fornace, 4 – I-20090 Opera (MI) - tel. 02.57609328 fax. 02.57609321
www.promexa.com - info@promexa.com

Norme di sicurezza

1. **Leggere attentamente e per intero** il presente manuale d'uso e manutenzione e conservarlo!
2. Non toccare le superfici calde dell'apparecchio, utilizzare sempre presine o altre protezioni idonee.
3. Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua o in qualsiasi altro liquido.
4. Se ci sono bambini nelle vicinanze, tenere sempre sotto controllo l'apparecchio.
5. Se non si sta utilizzando l'apparecchio e prima di pulirlo, estrarre la spina dalla presa di corrente. Prima di asportare i vari elementi della macchina, attendere che si raffreddi.
6. Non utilizzare mai l'apparecchio se quest'ultimo e/o il cavo di alimentazione sono in qualche modo danneggiati. In simili casi fate controllare o riparare l'apparecchio dal servizio di assistenza post-vendita. Non riparare da sé il guasto: ciò comporta la perdita del diritto alla garanzia.
7. L'utilizzo di accessori non previsti dal costruttore può arrecare danni all'apparecchio. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per lo scopo cui è destinato.
8. Collocare l'apparecchio in modo che non possa scivolare dal piano di lavoro, nemmeno durante l'impasto di una miscela particolarmente densa e pesante. Se la superficie di lavoro è particolarmente liscia, disporre sotto l'apparecchio un tappetino di gomma, onde evitare che scivoli.
9. Quando è in funzione, assicurarsi che *Backmeister Mastrofornaio* sia distante almeno 10 cm da altri oggetti. Non utilizzare all'aria aperta.
10. Accertarsi che il cavo non entri mai a contatto con superfici molto calde e non fuoriesca dal piano di lavoro, onde evitare che i bambini possano tirarlo.
11. Non collocare mai l'apparecchio su un fornello elettrico o a gas né accanto ad esso, e neppure in un forno riscaldato.
12. Non estrarre mai il recipiente di cottura quando l'apparecchio è in funzione.
13. Specialmente quando si prepara il pane bianco, non superare mai le dosi consigliate. Se si riempie il recipiente di cottura oltre il dovuto, infatti, il pane cuoce in modo disomogeneo o l'impasto deborda dal recipiente stesso. Attenersi alle istruzioni!
14. Non introdurre nell'apparecchio fogli metallici o altri materiali che possano provocare un incendio o un corto circuito.
15. Non coprire mai l'apparecchio con teli o altri materiali che ostacolino la naturale dispersione del calore e del vapore. Il contatto dell'apparecchio con materiali infiammabili (teli di copertura, tende ecc.) può generare un incendio.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità nei casi in cui l'apparecchio sia utilizzato per scopi commerciali o in modi diversi da quelli specificati nel presente manuale di istruzioni.

Svolgimento dei programmi Backmeister

Inserimento del recipiente di cottura

Posizionare il recipiente di cottura antiaderente al centro dell'apposito alloggiamento nella camera di cottura, tendendolo sul bordo con entrambe le mani. Ruotarlo con cautela in senso antiorario fino ad agganciarlo. Inserire quindi la lama impastatrice nel relativo albero motore.

Introduzione degli ingredienti

Gli ingredienti devono essere introdotti nel recipiente di cottura nella sequenza indicata dalle ricette.

Selezione del programma desiderato

Premendo il tasto MENU si accende la spia luminosa rossa in corrispondenza del programma BASIS (BASE). Premendo ancora il tasto MENU si possono selezionare i programmi BASIS (BASE), SCHNELL (RAPIDO), BACKEN (SOLO COTTURA), TEIG (IMPASTO) e "CROSS-BACKEN" (DORATURA).

Selezionato il programma desiderato, premere il tasto START-/STOPP (AVVIO/STOP). All'accensione della spia luminosa verde la macchina avvia lo svolgimento del programma.

Se per errore si è selezionato il programma sbagliato, è sufficiente premere di nuovo il tasto STOPP (STOP) per cancellare il programma e ripetere la programmazione sopra descritta.

Preriscaldamento

L'apparecchio dispone di una funzione di preriscaldamento (senza programma IMPASTO), che consente di portare tutti gli ingredienti alla temperatura di lavorazione ottimale. In questa fase la lama impastatrice non è in funzione e non si sente quindi il caratteristico rumore. Se, quindi, premuto il tasto di avvio l'apparecchio non comincia subito ad impastare, ciò non significa che sia guasto.

Miscelazione e impasto

Backmeister Mastrofornaio miscela e impasta automaticamente gli ingredienti fino all'ottenimento di una pasta della consistenza desiderata.

Asportazione della lama impastatrice

Si consiglia di estrarre la lama impastatrice al termine della miscelazione dell'impasto, avendo cura di infarinare le mani, onde ridurre al minimo il foro lasciato nel pane dalla lama nel pane. Se si utilizza il programma BASIS (base), la sostituzione deve avvenire a 71 minuti dall'avvio dell'apparecchio; se si usa il programma SCHNELL (rapido), la sostituzione avviene a 20 minuti dall'avvio. È opportuno impostare un timer. Contemporaneamente si possono praticare incisioni decorative sulla superficie del pane, cospargerla di grani o semi o, per ottenere una crosta più scura, spennellarla di uovo sbattuto.

Lievitazione della pasta

Terminata la fase di impasto, Backmeister Mastrofornaio genera la temperatura ottimale per la lievitazione della pasta.

Cottura

L'apparecchio regola automaticamente la temperatura e il tempo di cottura. Al termine della cottura, un segnale acustico ripetuto segnala il termine della cottura e, nel caso in cui non si estraiga subito il pane, l'avvio della fase di mantenimento del pane caldo (30 minuti).

Mantenimento del pane caldo

Terminato il programma di cottura, Backmeister Mastrofornaio mantiene il pane caldo per circa 30 minuti. Nel corso di questa fase, la spia luminosa rossa sopra il tasto START-/STOPP (AVVIO/STOP) è accesa. Se non si desidera tenere in caldo il pane, si può disattivare questa funzione premendo il tasto START-/STOPP al termine della cottura (min. 4 secondi).

Programma di doratura "Cross-Backen"

Se al termine della fase precedente la crosta del pane vi sembra ancora troppo chiara, o se desiderate ottenere una crosta più croccante, potete selezionare il programma di doratura "CROSS-BACKEN" premendo il tasto MENU sul display di comando, e quindi il tasto START/STOPP (avvio/Stop). La cottura del pane si protrae così per altri 15 minuti. Terminato il programma, Backmeister mantiene il pane caldo per altri 30 minuti.

Completamento del programma

Completato il programma, l'apparecchio torna all'impostazione di partenza. Estrarre il recipiente di cottura con l'aiuto di presine, lasciarlo raffreddare finché si possa maneggiare a mani nude e rovesciarlo per estrarre il pane. Se il pane non dovesse staccarsi immediatamente dal recipiente, ruotare ripetutamente l'elichetta della lama impastatrice alla base del recipiente in entrambi i sensi fino al distacco del pane. In questo modo risulta visibile in quale punto del pane si trova la lama, in cui occorre praticare una leggera incisione per estrarla.

Se non si desidera preparare altro pane, estrarre la spina dalla presa di corrente.

Schema del programma Backmeister con l'indicazione dei tempi

	BASIS (BASE)	SCHNELL (RAPIDO)	BACKEN (SOLA COTTURA)	TEIG (SOLO IMPASTO)	CROSS- BACKEN (DORATURA)
Durata totale:	2:56	1:45	1:15	0:15	0:45
	Dopo che è stato premuto il tasto START, tutti gli altri tasti vengono disattivati, ad eccezione del tasto STOP. La spia luminosa lampeggia lentamente (2 sec. accesa, 1 sec. spenta)				
Preriscaldamento Riscaldamento ON/OFF a 30/45°C	5 min.	5 min.			
Prima impastatura	20 min. Riscaldamento: ON/OFF a 30/35°C Motore ON/OFF 1s/1s – 2 min. 28s/2s – 6 min. 12 min.	15 min. Riscaldamento: 5 min. ON/OFF a 30/45°C 10 min. ON/OFF a 30/35°C Motore: ON/OFF 1s/1s – 1 min. 28s/2s – 3 min. 11 min.		15 min.	
Asportazione della lama		Asportazione della lama (a 20 min. dall'avvio)			
Prima lievitazione Riscaldamento ON/OFF a 30/35°C	45 min.	15 min.			
Seconda impastatura Riscaldamento ON/OFF a 30/35°C	1 min. Motore: 1 min. senza interruzione				
Asportazione della lama	Asportazione della lama (a 71 min. dall'avvio)				
Seconda lievitazione Riscaldamento ON/OFF a 30/35°C	30 min.				
Cottura Riscaldamento ON/OFF a 180/190°C	45 min.	40 min.	45 min.		15 min. Temp. 125/135°C
	Un segnale acustico ripetuto segnala il completamento della cottura. Premendo il tasto STOP si può interrompere la fase di mantenimento del pane caldo (min. 4 secondi).				
Mantenimento in caldo Riscaldamento ON/OFF a 80/90°C	30 min.	30 min.	30 min.		30 min.
	Al termine della fase di mantenimento del pane caldo, l'apparecchio ritorna automaticamente all'impostazione iniziale.				

Domande relative all'apparecchio e al suo utilizzo

Al termine della cottura il pane resta attaccato al recipiente.

Ungere con olio la lama impastatrice prima della lavorazione e cospargere di margarina (non dietetica) il buco della lama prima di inserirla. Lasciare raffreddare il pane per alcuni minuti nel recipiente, quindi rovesciarlo e, se necessario, ruotare delicatamente in entrambi i sensi le alette della lama impastatrice.

Come evitare il buco lasciato alla base del pane dalla lama impastatrice?

Per evitare che si formi un buco di grandi dimensioni alla base del pane, prelevare la lama dal recipiente prima dell'ultima lievitazione, avendo cura di infarinare le dita. Si consulti a tal fine la descrizione dello svolgimento del programma alla pagina precedente e, per maggior sicurezza, impostare un timer. Diversamente, estraete le lame dal pane dopo la cottura con il ferro a rampino in dotazione. Procedendo con precauzione limiterete la grandezza del buco.

Durante la lievitazione la pasta deborda dal recipiente

Ciò accade in particolare quando si utilizzano farine di grano che, lievitando, aumentano molto di volume grazie all'elevato contenuto di glutine. Occorre ridurre la quantità di farina e adeguare di conseguenza le quantità degli altri ingredienti. Il pane, una volta cotto, mantiene il volume desiderato.

Il pane lievita, ma "ricade" durante la cottura

- a) Se nel mezzo del pane di forma una depressione a forma di V, significa che la farina è povera di glutine, il che è dovuto al fatto che i cereali contengono poche proteine (succede nelle estati molto piovose), o che la farina è troppo umida.

Rimedio: aggiungere alla pasta un cucchiaino di glutine di frumento.

- b) Se il pane ricade nel mezzo a forma di imbuto, ciò può essere dovuto a uno dei seguenti fattori:
- la temperatura dell'acqua era troppo elevata,
 - la quantità di acqua era troppo elevata,
 - la farina è troppo povera di glutine,
 - si è aggiunta un'eccessiva quantità di lievito.

La crosta superiore del pane non è sufficientemente scura

Mescolare un rosso d'uovo con un cucchiaino di panna e spennellare con il composto la pasta al termine dell'impastatura.

Si può aprire il coperchio del Backmeister durante la lavorazione?

Fondamentalmente durante l'impastatura è sempre possibile aprire il coperchio. Se necessario, in questa fase si possono ancora aggiungere piccole quantità di farina o di ingredienti liquidi.

Se si desidera che al termine della cottura il pane abbia un suo preciso aspetto, procedere come segue: prima dell'ultima lievitazione (si veda la tabella di svolgimento del programma) aprire brevemente e con cautela il coperchio e, per esempio, incidere una decorazione nella crosta in formazione con un coltello affilato e preriscaldato, o cospargere il pane di semi, o spennellarlo con una miscela di acqua e fecola di patate, che rende lucida la crosta. In questa fase è possibile aprire per l'ultima volta il coperchio di Backmeister. Aprendolo in una fase successiva, si provoca la "ricaduta" del pane.

Che cosa significano i numeri che contrassegnano le farine?

CARATTERISTICHE DELLE FARINE DI GRANO TENERO IN COMMERCIO

FARINA	GLUTINE	UMIDITÀ
FARINA TIPO "00"	7	14,5
FARINA TIPO "0"	9	14,5
FARINA TIPO "1"	10	14,9
FARINA TIPO "2"	10	14,5
FARINA INTEGRALE	10	14,5

Quanto minore è il numero della farina, tanto minore è il contenuto di fibre. Più la farina è raffinata, più è chiara.

Che cosa si intende per farina integrale?

La farina integrale si può produrre con tutti i tipi di cereali, compreso il grano. La designazione "integrale" sta ad indicare che la farina deriva dalla macinazione del grano completo (non raffinato) e contiene di conseguenza una maggiore quantità di fibre. La farina di grano integrale è leggermente più scura. Il pane integrale non è tuttavia necessariamente di colore scuro.

Di cosa bisogna tenere conto quando si utilizza la farina di segale?

La farina di segale non contiene glutine, con il risultato che il pane lievita pochissimo. Per rendere questo pane più digeribile, bisogna preparare un "PANE DI SEGALE INTEGRALE" con pasta acida. Se si utilizza *farina di segale* non contenente glutine, la pasta lieviterà unicamente quando almeno $\frac{1}{4}$ della quantità indicata sarà rimpiazzato con *farina tipo "0"*.

Che ruolo svolge il glutine contenuto nella farina?

L'impasto lievita in proporzione al contenuto di glutine della farina: quanto maggiore è il contenuto di glutine, tanto maggiore sarà la lievitazione. La farina raffinata è più chiara e contiene meno fibre (sostanze di zavorra), quindi lievita di più. La farina con il maggior contenuto di glutine è la farina di grano tipo "0".

Quali diversi tipi di farina esistono e come si utilizzano?

- Le *farine di riso, di mais e di patate* sono particolarmente adatte ai soggetti allergici al glutine o affetti da patologie come la sprue e la celiachia. Troverete ricette contenenti queste farine nel ricettario annesso alle presenti istruzioni, unitamente all'indirizzo di un produttore di ingredienti specifici.
- La *farina di farro* è molto costosa, ma assolutamente esente da sostanze chimiche, perché il farro, che cresce su terreni molto poveri, non assorbe alcun tipo di fertilizzante. Per questa ragione la farina di farro è particolarmente adatta ai soggetti allergici. Si può utilizzare in tutte le ricette che contengono farine di tipo "00" – "0" – "1".
- La *farina di grano duro*, grazie alla sua particolare consistenza, si presta alla preparazione delle baguette e si può sostituire con la semola di grano duro.

In quali proporzione utilizzare il lievito e la pasta acida?

Sia il lievito, sia la pasta acida vengono venduti in confezioni di diverso peso e formato. Bisogna attenersi alle indicazioni del produttore stampate sulle confezioni di vendita e riportare la quantità di lievito/pasta acida da aggiungere alla quantità di farina contenuta nell'impasto.

Che cosa fare se il pane sa di lievito?

- Eventualmente evitare di aggiungere lo zucchero (il pane rimane però più chiaro)
- aggiungere all'acqua mezzo/un cucchiaino di aceto di vino,
- sostituire l'acqua con latticello o kefir, il che non solo è possibile in ogni ricetta, ma persino consigliabile per conferire al pane una particolare freschezza.

Perché il pane cotto in forno ha un sapore diverso dal pane cotto con BACKMEISTER?

Dipende dal diverso grado di umidità: il pane cotto al forno risulta molto più asciutto in ragione delle maggiori dimensioni della camera di cottura. Il pane cotto con *Backmeister Mastrofornaio* risulta dunque più umido.

Soluzione dei problemi

1. Problemi dell'apparecchio

Problema	Causa	Soluzione
Dalla camera di cottura o dalle prese di aerazione fuoriesce del fumo	Sulla camera di cottura o sulle pareti esterne del contenitore aderiscono dei residui di impasto o di ingredienti	Estrarre la spina dalla presa di corrente, estrarre il recipiente e pulire le pareti della camera di cottura e del recipiente stesso.
Il pane si è parzialmente abbassato e presenta la base umida	Il pane è rimasto troppo a lungo nel recipiente di cottura al termine della cottura stessa e della fase di mantenimento in caldo.	Estrarre il pane dal recipiente di cottura al più tardi a 5-10 minuti dall'avvio della fase di mantenimento in caldo.
Non si riesce ad estrarre facilmente il pane dal recipiente	La base del pane aderisce alla lama impastatrice.	a) Pulire bene la lama e l'albero al termine della cottura. Per ottenere un migliore risultato, se necessario, riempite il contenitore di miscelazione di acqua calda e lasciatevela per una trentina di minuti. b) Prima di preparare un nuovo pane, ungere di margarina l'albero motore della lama prima di riempire il recipiente di cottura.
Gli ingredienti non sono miscelati correttamente oppure il pane non è ben cotto	- Il programma selezionato non è corretto.	Verificare che il programma selezionato sia corretto.
	- Si è premuto inavvertitamente il tasto Start/Stop (Avvio/Stop) a macchina funzionante.	Buttare gli ingredienti e ricominciare da capo.
	- Si è aperto ripetutamente il coperchio a macchina funzionante.	Il coperchio si può aprire per l'ultima volta prima dell'ultima lievitazione.
	- Prolungata assenza di corrente che ha interrotto lo svolgimento del programma in corso.	Buttare gli ingredienti e ricominciare da capo.
	- La rotazione della lama è bloccata.	Verificare che la lama non sia bloccata da grani o altro. Estrarre il recipiente di cottura e verificare che l'albero motore ruoti. Se ciò non fosse, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

2. Problemi nell'esecuzione delle ricette

Problema	Cause	Rimedi*
La pasta lievita troppo	una o più delle seguenti cause: troppo lievito, troppa farina, sale insufficiente	a/b
La pasta non lievita del tutto o non lievita a sufficienza	- lievito assente o insufficiente - lievito vecchio o conservato troppo a lungo - liquido troppo caldo - lievito aggiunto troppo presto agli ingredienti liquidi	a/b e c d

Problema	Cause	Rimedi*
	– farina non appropriata o troppo vecchia – quantità di liquido eccessiva o insufficiente – quantità di zucchero insufficiente	e a/b/g a/b
La pasta lievita troppo e deborda dal recipiente di cottura	- acqua troppo dolce che fa fermentare molto il lievito - quantità eccessiva di latte, che modifica la fermentazione del lievito.	f/k c
Il pane "si siede"	- volume del pane superiore a quello del recipiente: ne segue che il pane si abbassa	a/f
	- fermentazione prematura/troppo rapida del lievito dovuta all'aggiunta di acqua troppo calda, ad una camera di cottura calda, all'elevata umidità o ad un'insufficiente quantità di glutine nella farina.	c/h/i
Al termine della cottura il pane presenta una depressione al centro	- farina povera di glutine - eccessiva quantità di liquido	l a/b/h
Il pane presenta una struttura pesante e grumosa	- troppa farina o insufficiente quantità di liquido - insufficiente quantità di lievito o di zucchero – quantità eccessiva di frutta, grani interi o altri ingredienti simili – farina troppo vecchia o avariata	a/b/g a/b b e
	– quantità di liquido eccessiva o insufficiente – umidità elevata, per es. nelle ricette a base di ingredienti umidi, come lo yogurt.	a/b/g h g
Struttura troppo rarefatta, grossolana o bucherellata	– eccessiva quantità di acqua – assenza di sale – eccessiva umidità, acqua troppo calda – liquidi troppo caldi	g b h/i c
Superficie non cotta, a forma di fungo	– volume del pane superiore a quello del recipiente – eccessiva quantità di farina, spec. nel pane bianco – eccessiva quantità di lievito o troppo poco sale – eccessiva quantità di zucchero – aggiunta di ingredienti dolci in aggiunta allo zucchero	a/f f a/b a/b b
Le fette di pane riescono irregolari o si agglutinano	– il pane non si è raffreddato a sufficienza (emana vapore)	i
La crosta presenta residui di farina	- durante l'impastatura la farina non si è mescolata correttamente all'impasto a livello delle pareti del recipiente	g / l

*** Rimedi ai problemi sopra elencati**

- Misurare correttamente la quantità dei vari ingredienti.
- Adattare le quantità degli ingredienti in funzione delle necessità e verificare di non aver dimenticato uno degli ingredienti.
- Utilizzare un altro tipo di liquido e/o lasciar raffreddare il liquido fino al raggiungimento della temperatura ambiente. Aggiungere gli ingredienti nell'ordine indicato dalla ricetta. Ricavare un piccolo cratere al centro della farina e versarvi il lievito di panetteria fresco precedentemente sbriciolato oppure il lievito secco. *Evitare il contatto diretto tra lievito e liquido.*
- Utilizzare solo ingredienti freschi e correttamente conservati.
- Ridurre la quantità totale degli ingredienti e non utilizzare in alcun caso più farina di quanto indicato. Ridurre all'occorrenza tutti gli ingredienti di un terzo.
- Intervenire sulla quantità di liquido. Se utilizzate ingredienti umidi, la quantità di liquido deve essere ridotta corrispondentemente.

- g) Se il tempo è molto umido, diminuire la quantità di liquido di ½-1 cucchiaino da tavola.
- h) Utilizzare liquidi freddi.
- i) Estrarre il pane dal recipiente subito al termine della cottura e lasciarlo raffreddare per almeno 10 minuti prima di tagliarlo.
- k) Diminuire la quantità di lievito o, se necessario, la quantità totale degli ingredienti di ¼ rispetto alle quantità indicate.
- l) Aggiungere alla pasta un cucchiaino da tavola di glutine di frumento.

Note relative alle ricette

1. Ingredienti

- Ogni ingrediente contribuisce in un modo ben preciso alla riuscita della ricetta. Per questo è fondamentale misurare bene le quantità dei vari ingredienti ed aggiungerli nella sequenza indicata dalla ricetta.
- **Gli ingredienti più importanti**, ossia il liquido, la farina, il sale, lo zucchero e il lievito (si può utilizzare sia lievito fresco che lievito secco) sono fondamentali per la qualità del risultato. Ciò significa che dovete sempre utilizzare le giuste quantità, in un corretto rapporto percentuale.
- Per ottenere un buon risultato, occorre utilizzare sempre ingredienti freddi o a temperatura ambiente.
- Margarina, burro e latte modificano solamente il gusto del pane.
- Il glutine (glutine di frumento), che si forma nella farina durante il processo di impastatura, conferisce al pane la caratteristica struttura. La miscela di farina ideale è composta per il 40% da farina integrale e per il 60% da farina bianca.
- Se si vogliono aggiungere grani di cereali interi, occorre lasciarli preventivamente a bagno per una notte. Ridurre inoltre corrispondentemente la quantità di farina e di liquido (fino ad 1/5 al massimo).
- Se la ricetta contiene farina di segale, l'impiego della **pasta acida** è assolutamente imprescindibile. La pasta acida contiene fermenti lattici e batteri acetici, che rendono il pane soffice e gli conferiscono un gusto deliziosamente acidulo. La si può preparare da sé, ma l'operazione richiede parecchio tempo. Per questo le ricette che seguono prevedono l'uso di pasta acida essiccata, in polvere, acquistabile in confezioni da 15 g (per 1 kg di farina). Rispettare le indicazioni di quantità fornite dal produttore.
- Si può utilizzare anche la **pasta acida liquida**, acquistabile in buste. Per quanto riguarda le quantità, seguite le istruzioni indicate sulla confezione. Versate la pasta acida liquida nel bicchiere graduato, ed aggiungetela poi alla pasta come indicato nella ricetta.
- La **pasta acida di frumento**, anch'essa acquistabile essiccata, migliora la qualità della pasta e il gusto del pane, oltre a mantenerlo fresco più a lungo. È più delicata della pasta acida di segale.
- **Preparare il pane a base di pasta acida** utilizzando il programma "Basis" (Base), di modo che possa lievitare e cuocere bene.
- La **crusca di grano** aggiunta alla pasta rende il pane particolarmente soffice e ricco di fibre. Se ne utilizzano 2 cucchiaini in 300 g di farina, avendo cura di aumentare la quantità di liquido di mezzo cucchiaino da tavola.
- Il **glutine di frumento** è un ottimo ausilio naturale a base di proteine. Rende il pane più soffice, voluminoso e più facilmente digeribile, oltre a ridurre i difetti di lievitazione. Il suo impiego è particolarmente efficace nei prodotti da forno a base di farina integrale o di farina macinata in casa.
- Il **malto colorante**, indicato in alcune ricette, è un malto d'orzo tostato di colore scuro. Lo si utilizza per ottenere una mollica e una crosta particolarmente scure (per es. nel pane nero). Esiste anche il malto di segale, di colore più chiaro, reperibile nei negozi di prodotti biologici.

- Le **spezie per il pane** (coriandolo, finocchio, anice e cumino) si possono aggiungere in tutte le ricette del ricettario nella quantità desiderata.
- La **lecitina di soia pura, in polvere**, è un emulsionante naturale, che incrementa il volume del pane, rende la mollica più morbida e soffice e prolunga la freschezza del pane.

Tutti i prodotti e gli ingredienti sopra citati (scritti in grassetto) si possono acquistare nei negozi di prodotti biologici, nelle migliori erboristerie, in alcuni negozi di generi alimentari, presso alcuni mulini e per corrispondenza.

2. Modifica e adattamento delle quantità degli ingredienti

Quando aumentate o riducete la quantità degli ingredienti, tenete conto che i rapporti quantitativi devono corrispondere a quelli indicati nella ricetta originale. Per ottenere un risultato ottimale, rispettate le seguenti regole di base:

- **Liquidi e farine:** l'impasto deve essere molle (ma non troppo molle) e leggermente coloso, senza però appiccicarsi tanto da formare dei fili di pasta. Se l'impasto è leggero, tenderà a raccogliersi a forma di palla. Ciò non avviene invece con impasti pesanti, tipo pane integrale di segale o pani con grani. Controllate l'impasto 5 minuti dopo la prima impastatura. Se l'impasto è ancora troppo umido aggiungeteci della farina finché la pasta abbia raggiunto la giusta consistenza. Se la pasta è troppo asciutta, aggiungete acqua durante l'impastatura in piccole dosi, un cucchiaino per volta.
- **Sostituzione di liquido:** quando sostituite degli ingredienti di una ricetta con altri ingredienti "umidi" (formaggio fresco, yogurt ecc.), occorre ridurre corrispondentemente la quantità di liquido. Se utilizzate delle uova, sbattetele e versatele nel bicchiere graduato, aggiungendo poi liquido fino ad ottenere complessivamente la quantità di liquido prescritta.
- Se abitate ad una certa altitudine (oltre i 750 m s.l.m.), osserverete che la pasta lievita più rapidamente. In queste regioni, per evitare una lievitazione eccessiva, il lievito può essere ridotto da $\frac{1}{4}$ fino a $\frac{1}{2}$ cucchiaino da caffè. Lo stesso vale anche per le regioni dove l'acqua è particolarmente dolce.

3. Aggiunta e misurazione di ingredienti e quantità

- **Per la misurazione utilizzare sempre gli stessi misurini.** Per esempio, per misurare i cucchiaini da tavola e i cucchiaini, usare sempre i misurini in dotazione o quelli di cui ci si serve abitualmente.
- Per ottenere dosaggi precisi, pesare sempre gli ingredienti, la cui quantità è indicata in grammi.
- Per dosare gli ingredienti, la cui quantità è indicata in millilitri, si può utilizzare il bicchiere dosatore in dotazione, che riporta una scala graduata da 50 ml - 250 ml.
- **Le abbreviazioni contenute nelle ricette significano:**

g = grammi

ml = millilitri

Un cucchiaino corrisponde al misurino piccolo, un cucchiaino da tavola al misurino grande.

Bustina = 7 grammi di lievito da panetteria in polvere, per 500 g di farina.

4. Risultati di cottura

Il risultato ottenuto dipende fortemente dalle condizioni locali (acqua più o meno dolce, umidità atmosferica più o meno elevata, altitudine, qualità degli ingredienti ecc.). Per questo le ricette sono delle semplici tracce di riferimento, che occorre variare all'occorrenza. Se una ricetta non dovesse riuscire perfettamente al primo colpo, non lasciatevi scoraggiare. Cercate piuttosto di individuare la causa del problema e provate di nuovo, per esempio variando leggermente la quantità degli ingredienti.

Pulizia e manutenzione

- Prima di utilizzare la macchina per la prima volta, lavare il recipiente di cottura con un detersivo delicato e pulire la lama impastatrice.
- Dopo aver usato l'apparecchio, lasciarlo raffreddare prima di pulirlo e ritirlo.
- Prima di pulire l'apparecchio, disinserire sempre la spina dalla presa e lasciarlo raffreddare. Utilizzare solo un detersivo delicato per stoviglie, in nessun caso un detergente chimico, benzina, pulitore per forno, polveri o strumenti abrasivi.
- È possibile asportare il coperchio per lavarlo in lavastoviglie. Per smontarlo occorre aprirlo inclinandolo a circa 45° ed estrarlo dalla parte destra, sfruttando la cavità risparmiata nella guida destra del coperchio. Si potrà quindi estrarre anche la guida sinistra. Per rimontarlo, ripetere le operazioni nella sequenza opposta, ossia inserire prima la guida sinistra nel suo alloggiamento e quindi la guida destra utilizzando l'apposita cavità.
- Rimuovere con un panno umido tutti i resti di ingredienti e le briciole dal coperchio, dal corpo dell'apparecchio e dalla camera di cottura. Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua, né versare mai acqua nella camera di cottura.
- Pulire l'esterno del recipiente di cottura con un panno umido. L'interno si può sciacquare con un po' di detersivo per stoviglie. Non lasciare a bagno nell'acqua.
- Occorre pulire sia la lama impastatrice, sia l'albero motore immediatamente dopo l'uso. Se si lascia la lama nel recipiente, in seguito sarà più difficile asportarla. In questi casi versare un po' d'acqua tiepida nel recipiente e lasciarla agire 30 minuti circa, di modo che sia nuovamente possibile asportare e pulire la lama.
- Il recipiente di cottura è rivestito di uno strato antiaderente al titanio rinforzato. Per pulirlo, non utilizzate strumenti metallici che possano graffiarne la superficie. È normale che il colore del rivestimento si modifichi con il tempo; ciò non ne compromette in alcun modo la funzionalità.
- Prima di riporre l'apparecchio, assicurarsi che si sia completamente raffreddato, che sia pulito e asciutto. Ritirarlo con il coperchio chiuso.

Ricette

Ricette preparate con miscele pronte

Mühlengold Ciabatta (miscela pronta per ciabatta)

Ingredienti: 180 ml di acqua
300 g di miscela pronta
1 cucchiaino di olio d'oliva

Programma: Schnell (rapido)

CONSIGLIO: Se la crosta superiore del pane restasse troppo chiara, a 25 minuti circa dall'inizio della cottura spennellate il pane con una miscela sbattuta di un rosso d'uovo e un cucchiaino di panna.

Goldpuder Bauernlaib (miscela pronta per pane alla contadina)

Ingredienti: 210 ml di acqua
350 g di miscela pronta
5 g di lievito di panetteria secco

Programma: Basis (base)

Goldpuder Feiner Hefezopf (miscela pronta per treccia lievitata)

Ingredienti: 180 ml di latte o acqua
300 g di miscela pronta
3,5 g di lievito di panetteria secco

Programma: Schnell (rapido)

Mühlengold Vollkornbrot (miscela pronta per pane integrale)

Ingredienti per un pane di: ca. 510 g
210 ml di acqua, 350 g di miscela pronta

Programma: Basis (base)

Mühlengold Kürbiskernbrot (miscela pronta per pane ai semi di zucca)

Preparazione: come per il pane integrale

Mühlengold Bauernbrot (miscela pronta per pane alla contadina)

Preparazione: come per il pane integrale

Mühlengold Vitalbrot (miscela pronta con acidi grassi Omega-3)

Preparazione: come per il pane integrale

Mühlengold Kartoffelbrot (miscela pronta per pane di patate)

Preparazione: come per il pane integrale

Mühlengold Mehrkornbrot (miscela pronta per pane multicereali)

Preparazione: come per il pane integrale

CONSIGLIO: Potete anche preparare un pane con 180 ml di acqua e 300 g di miscela pronta, aggiungendo *uno* dei seguenti ingredienti: 50 g di cipolle saltate, pasta di salame, formaggio a cubetti, olive, semi di girasole, semi di zucca, pinoli o arachidi. L'acqua si può sostituire con succo di pomodoro o con una miscela composta dal 50% di acqua e da un 50% di vino rosso, latticello, latte di soia o latte vaccino.

Ricette classiche

Attenzione: Se preparate ricette a base di farine di grano raffinate (non integrali) e/o di farina di farro, vi consigliamo di utilizzare al massimo 300 g di farina e 180 ml di acqua. Queste quantità sono sufficienti a riempire il recipiente di cottura perché l'impasto del pane a base di queste farine tende a gonfiarsi molto.

Pane bianco classico

Ingredienti: 180 ml di acqua
200 g di farina di grano tipo "0"
100 g di semola di grano duro
½ cucchiaino di sale
1 pizzico di zucchero
3,5 g di lievito di panetteria
secco

Programma: Schnell (rapido)

Pane ai semi di papavero

Ingredienti: 180 ml di acqua
275 g di farina di grano tipo "0"
25 g semola di mais
1 pizzico di zucchero
½ cucchiaino di sale
25 g di semi di papavero
1 cucchiaino di burro fuso
1 pizzico di noce moscata
½ cucchiaino di parmigiano
grattugiato
3,5 g di lievito secco

Programma: base

Pane al vino rosso

Ingredienti: 90 ml di acqua
90 ml di vino rosso secco
300 g di farina di grano tipo "0"
1 cucchiaio di mandorle intere
½ cucchiaino di sale
1 pizzico di zucchero
3,5 g di lievito secco

Programma: Schnell (rapido)

Pane al pomodoro e pepe verde

Ingredienti: 210 ml di succo di pomodoro
350 g di farina di grano tipo "1"
½ cucchiaino di sale
1 pizzico di zucchero
1 cucchiaino di pepe verde in
salamoia
3,5 g di lievito di panetteria
secco

Programma: base

Pane bianco all'italiana

Ingredienti: 180 ml di acqua
1 cucchiaino di olio d'oliva
275 g di farina di grano tipo "0"
25 g di semola di mais
3,5 g di lievito di panetteria
secco

Programma: Basis (base)

Pane bianco alla contadina

Ingredienti: 180 ml di latte
300 g di farina di grano tipo "1"
½ cucchiaino di sale
1 pizzico di zucchero
2 cucchiaini di burro fuso
3,5 g di lievito di panetteria
secco
½ cucchiaino di pasta acida di
grano secca

Programma: Schnell (rapido)

CONSIGLIO: potete variare a piacere la ricetta del pane bianco alla contadina, per esempio aggiungendo i seguenti ingredienti:

Pane alle cipolle	1 cucchiaio di cipolle saltate
Pane al cumino	1 cucchiaino di cumino
Pane allo speck	1 cucchiaio di speck a cubetti
Pane al formaggio	1 cucchiaio formaggio gouda grattugiato
Pane alle olive	1 cucchiaio di olive snocciolate e tritate
Pane all'aglio	2 spicchi d'aglio finemente tritati
Pane ai semi di girasole	1 cucchiaio di semi di girasole
Pane ai semi di zucca	1 cucchiaio di semi di zucca
Pane alle spezie	In tutto 1 cucchiaino di semi di coriandolo, finocchio, anice e cumino.

Pane misto o integrale

Pane campagnolo

Ingredienti: 210 ml di acqua
250 g di farina di grano tipo "1"
80 g di farina di segale
1 cucchiaino di glutine di frumento
2 cucchiaini di pasta acida secca
1 cucchiaino di malto colorante
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di zucchero
5 g di lievito di panetteria secco
3 pizzichi di spezie per pane (anice, finocchio, coriandolo e cumino)

Programma: Basis (base)

Pane alla birra

Ingredienti: 100 ml di birra scura
110 ml di acqua
300 g di farina di grano tipo "1"
50 g di farro macinato grosso
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di zucchero
1 cucchiaino di malto colorante (malto d'orzo)
3,5 g di lievito di panetteria secco

Programma: Basis (base)

Pani integrali

SUGGERIMENTO: molti negozi di generi alimentari, erboristerie e rivendite di prodotti biologici offrono oggi la possibilità di acquistare, accanto alle classiche farine di cereali, cereali macinati al momento. Fate macinare finemente una parte della quantità totale desiderata (almeno due terzi), in modo da ottenere della farina sufficientemente raffinata, e lasciate poi macinare più grossolanamente la quantità restante.

Pane integrale al farro

Ingredienti: ca. 230 ml di latticello
150 g di farina di farro
300 g di farina grano integrale
1 cucch. di glutine di frumento
2 cucchiaini di pasta acida secca
1 cucchiaino di semi di girasole
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di zucchero
3,5 g di lievito secco

Programma: Basis (base)

Pane integrale di grano

Ingredienti: 230 ml di acqua
300 g di farina grano integrale
½ cucchiaino di miele
½ cucchiaino di malto colorato
1 cucchiaino di sale
3,5 g di lievito di panetteria secco

Programma: Basis (base)

Pani dolci

Pane alle fragole

Ingredienti: 200 ml di fragole frullate
300 g di farina di grano tipo "00"
1 cucchiaio di zucchero
1 pizzico di sale

1 cucchiaio di pistacchi
3,5 g di lievito di panetteria secco

Programma: Schnell (rapido)

SUGGERIMENTO: per questa ricetta potete impiegare altri tipi di frutta, come per esempio	
Pane alle albicocche:	200 ml di albicocche frullate
Pane ai lamponi:	200 ml lamponi frullati
Pane ai mirtilli:	200 ml di mirtilli frullati
Pane alle more:	200 ml di more frullate
SUGGERIMENTO: al posto dei pistacchi potete utilizzare anche mandorle, noci o nocciole intere. Buonissimo anche con l'aggiunta di due pizzichi di cannella.	

Pane al cioccolato

Ingredienti: 180 ml di latte
300 g di farina di grano tipo"00"
2 cucchiaini di polvere di cacao
istantaneo
1 pizzico di sale
3,5 g di lievito di panetteria
secco

Programma: Schnell (rapido)

Pane dolce

Ingredienti: 180 ml di latte
300 g di farina di grano tipo"00"
1 cucchiaino di burro
1 bustina di zucchero vanigliato
1 cucchiaino di zucchero
3,5 g di lievito di panetteria
secco

Programma: Schnell (rapido)

SUGGERIMENTO: potete variare la ricetta base del pane dolce aggiungendo i seguenti ingredienti:

Pane alle uvette:	1-2 cucchiaini di uvetta
Pane alla cannella:	1 cucchiaino di cannella
Pane alle nocciole:	1 cucchiaino di nocciole tritate
Pane alla frutta candita:	1 cucchiaino di frutta candita a cubetti
Pane allo zenzero:	1 cucchiaino di zenzero fresco, finemente tritato

Programma di cottura (Backprogramm)

Potete utilizzare questo programma per preparare un pane molto particolare, per esempio ripieno di speck, formaggio o verdure, ideali per party e buffet o da regalare. Ecco alcune ricette:

Rotolo farcito con formaggio e verdure

Ingredienti:

Impasto: ricetta base pane multicereali o
pane bianco alla contadina
Ripieno: 100 g di porri affettati fini
50 g di emmenthal grattugiato
grosso
50 g di semi di girasole
2 cucchiaini di panna acida

Preparazione:

- Preparare con il programma TEIG (IMPASTO) l'impasto per il pane multicereali o per il pane bianco alla contadina.
- Stendere l'impasto fino a formare un rettangolo di sfoglia delle dimensioni di circa 18 x 24 cm.
- Preparare il ripieno mescolando i porri tagliati fini, l'emmenthal e i semi di girasole.
- Spennellare la sfoglia con la panna acida.
- Distribuire uniformemente il ripieno sulla sfoglia.
- Arrotolare quindi la sfoglia, deporla nel recipiente di cottura ed avviare il programma BACKEN (COTTURA).

**Programmi: Teig (Impasto)
Backen (Cottura)**

Rotolo pizza

Ingredienti:

Impasto: ricetta base ciabatta o pane
bianco alla contadina
Ripieno: 2-3 cucch. di conserva di
pomodoro
2 cucchiaini di prosciutto cotto a
dadini
2 cucchiaini di mozzarella per la
pizza a dadini
½ cucchiaino di origano

Preparazione:

Preparare con il programma TEIG (IMPASTO) l'impasto per il pane bianco alla contadina o per la ciabatta.
Stendere l'impasto fino a formare un rettangolo di sfoglia delle dimensioni di circa 18 x 24 cm.
Preparare il ripieno mescolando il prosciutto a cubetti, la mozzarella e l'origano.
Spennellare la sfoglia con la conserva di pomodoro.
Distribuire uniformemente il ripieno sulla sfoglia.
Arrotolare quindi la sfoglia, deporla nel recipiente di cottura ed avviare il programma BACKEN (COTTURA).

**Programmi: Teig (Impasto)
Backen (Cottura)**

Pane per allergici

Abbiamo ottenuto ottimi risultati di panificazione utilizzando *Backmeister Mastrofornaio* anche con miscele pronte di panificazione per allergici.

Per le Vostre domande sui prodotti senza glutine o in caso di intolleranze multiple potete rivolgervi direttamente al:

Servizio Clienti Schär per l'Italia

Servizio Clienti Hammermühle (Germania)

Tel. 0473. 29 33 00

Tel. 0049 6321/95890

Pane bianco

Ingredienti: 190 ml di acqua
1 cucchiaio di olio
160 g di Hammermühle "Mehl-Mix hell" (miscela di farine chiare)
1½ cucchiaio di farina di grano saraceno
1 cucchiaino di sale
1 pizzico di zucchero
1½ cucchiaio di pasta acida secca Hammermühle (Hammermühle Trockensauerteig)
3,5 g di lievito di panetteria secco

Programma: Basis (base)

Pane di sesamo

Ingredienti: 75 ml di acqua
65 ml di latte
1 cucchiaio di burro
1 uovo piccolo
160 g di Hammermühle "Mehl-Mix hell" (miscela di farine chiare)
75 g di Hammermühle Mehl-Mix Plus (miscela di farine varie)
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
5 cucchiaini di sesamo
3,5 g di lievito di panetteria secco

Programma: Basis (base)

SUGGERIMENTO: potete variare la ricetta di base aggiungendo i seguenti ingredienti:

Pane ai semi di girasole:	5 cucchiaini di semi di girasole
Pane ai semi di zucca:	5 cucchiaini di semi di zucca
Pane alle erbe aromatiche:	2 cucchiaini di erbe aromatiche tritate
Pane al formaggio:	3 cucchiaini di parmigiano grattugiato
Pane all'aglio:	1-2 spicchi d'aglio finemente tritati

Miscela pronta di panificazione per allergici

Hammermühle Back-Mix Weißbrot (miscela pronta per pane bianco)

Ingredienti: 200 ml di acqua
10 g di margarina (1 cucchiaino)
250 g di miscela pronta
3,5 g di lievito di panetteria secco

Programma: Basis (base)

Hammermühle Back-Mix Kastanienbrot (miscela pronta per pane di castagne)

Ingredienti: 200 ml di acqua
1 cucchiaino di olio
250 g di miscela pronta per pane di castagne
3,5 g di lievito di panetteria secco

Programma: Basis (base)

Schär – Pane bianco preparato con miscela pronta di panificazione senza glutine Mix B

Ingredienti: 250 ml di acqua
2 cucchiaini di olio
350 g di miscela Schär Mix B
½ cucchiaino di malto
5 g di lievito di panetteria secco

Programma: Basis (base)

Schär – Pane bianco al latte, preparato con miscela pronta di panificazione senza glutine Mix B

Ingredienti:
320 ml di latte tiepido
1 uovo
350 g di miscela Schär Mix B
1 cucchiaino di zucchero
1 cucchiaino di sale
5 g di lievito di panetteria secco

Programma: Basis (base)

Schär – Pane alle spezie, preparato con miscela pronta di panificazione senza glutine Mix B

Ingredienti per un pane di ca. 450 gr.:
180 ml di acqua tiepida
250 g di miscela di farina Mix B
½ cucchiaino di maggiorana secca tritata
½ cucchiaino di alloro secco tritato
½ cucchiaino origano secco tritato
7,5 g di lievito di panetteria secco

Programma: Basis (base)

Schär – Focaccia alle olive, preparata con miscela pronta di panificazione senza glutine Mix B

Ingredienti per una focaccia di gr. 470 ca.:
230 ml di acqua tiepida
4 cucchiaini di olio d'oliva extra vergine
2 tuorli d'uovo
250 g di miscela Schär Mix B
80 g di olive verdi snocciolate
10 g di lievito di panetteria secco

Programma: Basis (base)

Schär – Pane alle patate, preparato con miscela pronta di panificazione senza glutine Mix B

Ingredienti per un pane di ca. 450 gr.:

150 ml di acqua tiepida
25 g di burro
250 g di miscela Schär Mix B
125 g di patate lessate, passate nello schiacciap patate
7,5 g di lievito di panetteria secco

Programma: Basis (base)

FARMO/FINAX "Fibre Pan" miscela di farina senza glutine per pane e impasti

Ingredienti per un pane di ca. 500 gr.:

280 ml di acqua tiepida
30 g di olio d'oliva
1 cucchiaino scarso di sale
1 cucchiaino di zucchero
310 g di miscela di farina Fibre Pan
15 g di lievito fresco (o 7,5 di secco)

Programma: Basis (base)

FARMO/FINAX "LP Low Protein" miscela di farina senza glutine e senza latte, per pane e impasti

Ingredienti per un pane di ca. 500 gr.:

280 ml di acqua tiepida
30 g di olio d'oliva
1 cucchiaino scarso di sale
1 cucchiaino di zucchero
310 g di miscela di farina Fibre Pan
15 g di lievito fresco (o 7,5 di secco)

Programma: Basis (base)

Garantiezusage

Schäden am Gerät, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind und uns unverzüglich nach Feststellung und innerhalb von 24 Monaten nach Lieferung an den Endverbraucher mitgeteilt werden, beheben wir unverzüglich.
Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, sind uns einschließlich vollständig ausgefülltem, maschinell erstelltem Kaufbeleg, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, frei an unsere Anschrift einzusenden. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.

Warranty Conditions

If, despite of correct use, any defect due to defective materials or workmanship should occur within two years after the date of purchase, the respective appliance will be repaired or replaced free of charge at our option.

Please send the defective appliance together with the cash register receipt showing the date of purchase to our after-sales service, postage prepaid. This warranty does not cover damages resulting from improper use or repair by third parties.

Conditions de Garantie

Les défauts de l'appareil qui se produisent malgré l'utilisation correcte suite à une faute de l'usine et dont nous sommes informés immédiatement après qu'ils soient constatés dans les 24 mois après la livraison aux preneur final, seront réparés gratuitement.

Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont faites par des tiers.

Garantievoorwaarden

Schade aan het apparaat, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie en die ons onmiddellijk na vaststelling en binnen een termijn van 24 maanden na levering aan de eindgebruiker wordt meegedeeld, repareren wij meteen.

Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met de kassabon met koopdatum worden toegezonden, porto betaalt. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door iemand anders dan onze klantenservice worden doorgevoerd.

Condizioni di Garanzia

Danni all'apparecchio, che in caso di uso appropriato sono provatamente da attribuire a difetti di fabbrica e che ci vengono comunicati immediatamente dopo le loro constatazione ed entro 24 mesi dalla consegna all'utente finale, vengono da noi riparati immediatamente.

Apparecchi per i quali viene richiesta l'eliminazione dei difetti, devono essere inviati al nostro indirizzo con la ricevuta dell'acquisto emessa con mezzi meccanici, dalla quale può essere rilevata la data d'acquisto, affrancatura pagata. Il diritto di garanzia decade se vengono effettuate riparazioni o interventi sull'apparecchio da parte di terzi.



Zentraler Kundendienst Deutschland
Mannheimer Straße 4 • D-68766 Hockenheim
Tel. (+49) 0 62 05 / 94 18 27
Fax (+49) 0 62 05 / 94 18 22
Email: info@unold.de
Internet: <http://www.unold.de>

Kundendienst-Annahme Österreich

UNOLD AG c/o Lagermax Spedition
Herrn Jordan / Frau Ferner
Radlingerstraße 16 • A-5020 Salzburg
Tel. (+43) 06 62 / 40 90 - 0
Fax (+43) 06 62 / 40 90 - 67 5