

BROTBACKAUTOMAT



Bedienungsanleitung

IV / 13 / 2004

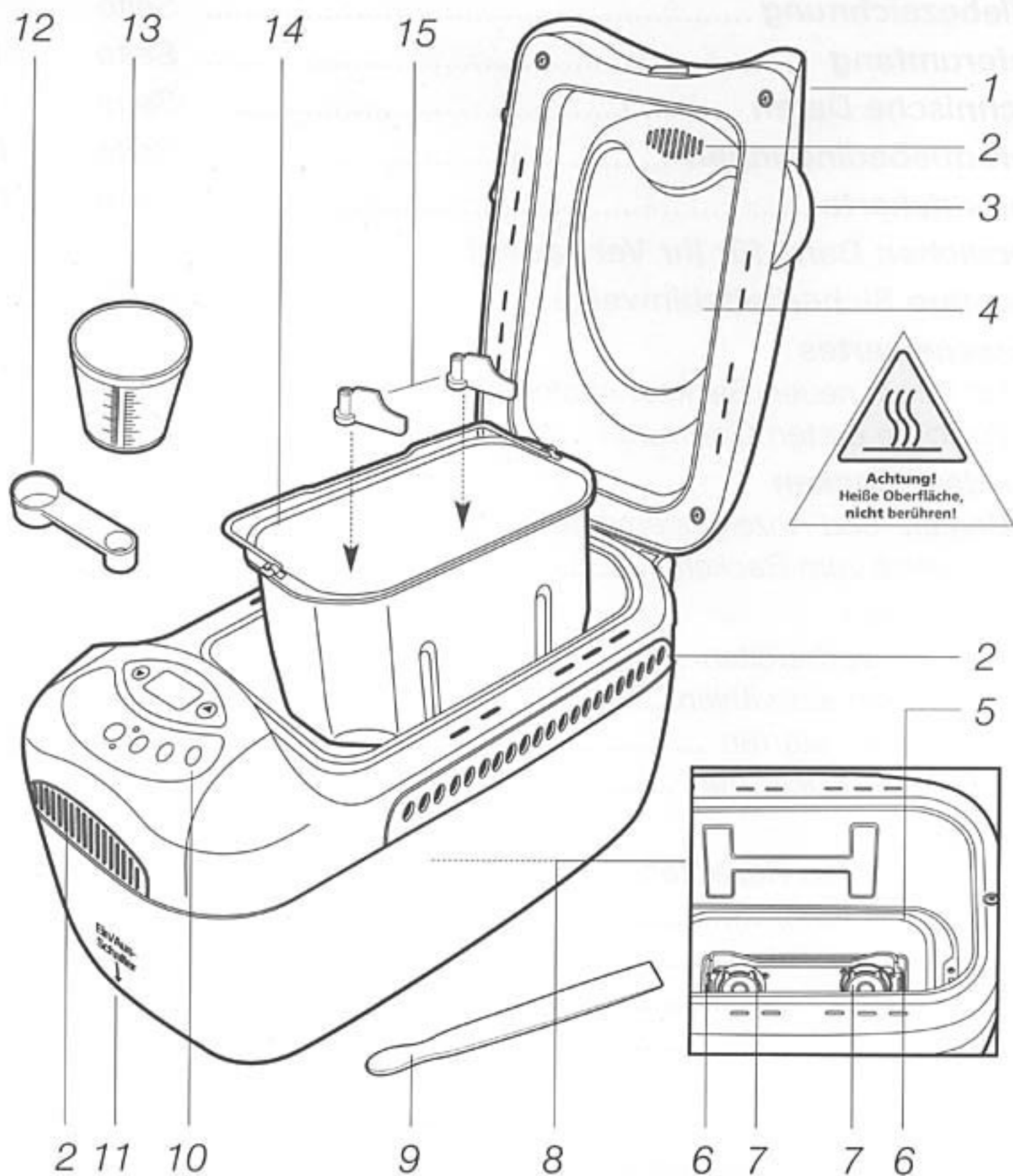


INHALTSANGABE

Teilebezeichnung	Seite	I
Lieferumfang	Seite	II
Technische Daten	Seite	II
Garantiebedingungen	Seite	III
Garantiekarte	Seite	IV
Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!	Seite	1
Wichtige Sicherheitshinweise	Seite	2-3
Wissenswertes		
Mit Ihrem neuen Backautomaten können Sie	Seite	4
Vor dem ersten Gebrauch	Seite	4
Vor dem Backen		
Bedien- und Anzeigeelemente	Seite	5-6
Hinweise zum Backen	Seite	6
Brot backen		
Den Teig vorbereiten	Seite	7
Programm auswählen	Seite	7-8
Programm starten	Seite	9
Programm beenden	Seite	9-10
Rezepte		
Tipps zu den Rezepten	Seite	11
Weißbrot (fein)	Seite	12
Frühstücksbrot	Seite	12
Bauernbrot	Seite	13
Kümmelbrot	Seite	13
Vollkornbrot	Seite	14
Gewürzbrot	Seite	14
Zwetschgenmus ohne Zucker	Seite	15
Pfirsich-Rosinen-Marmelade (amerikanische Art)	Seite	15
Programmablauf-Tabelle	Seite	16-17
Problemlösungen/Fehlerbeseitigung	Seite	18-19
Reinigung und Pflege	Seite	20

Bitte aufklappen

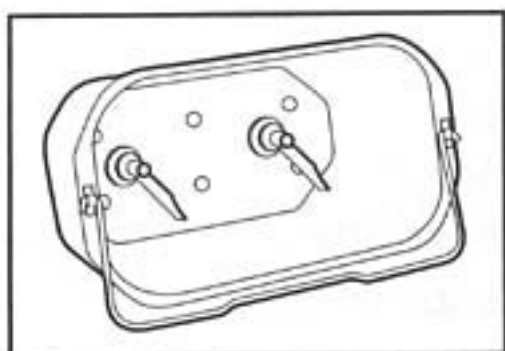
TEILEBEZEICHNUNG



- | | |
|----------------------|--|
| 1. Gerätedeckel | 9. Holzspatel |
| 2. Lüftungsöffnungen | 10. Bedien- und Anzeigefeld |
| 3. Deckelgriff | 11. Ein-/Aus-Schalter (an der Unterseite des Geräts) |
| 4. Sichtfenster | 12. Messlöffel |
| 5. Heizspirale | 13. Messbecher |
| 6. Spannungsfedern | 14. Backform |
| 7. Antriebswellen | 15. Knethaken |
| 8. Backraum | |

LIEFERUMFANG

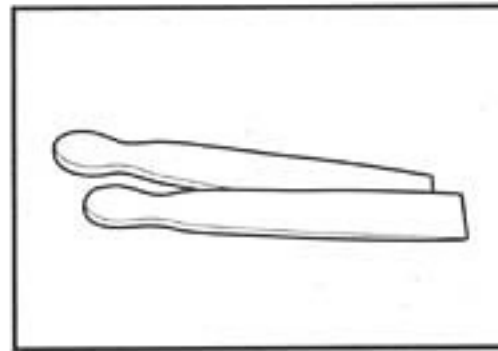
1. Brotbackautomat
2. Zubehör
3. Bedienungsanleitung inkl. Garantiekarte (ohne Abb.)



Backform und Knethaken



Messlöffel und Messbecher



2 Holzspatel

TECHNISCHE DATEN

Modell:	FIF-Brotbackautomat
Stromversorgung:	230 V~ 50Hz
Leistungsaufnahme:	850 Watt
Schutzklasse I:	⊕
Abmessungen ca.:	290 mm x 455 mm x 270 mm (B x T x H)
Gewicht ca.:	7 kg

BROTBACKAUTOMAT

Liebe Kundin, lieber Kunde,

unsere FIF-Produkte unterliegen einer strengen Qualitäts-Endkontrolle. Sollte dieses Gerät wider Erwarten nicht einwandfrei funktionieren, wenden Sie sich bitte an die untenstehende Service-Niederlassung.

Beachten Sie bitte Folgendes:

Die Garantiezeit beträgt 3 Jahre und beginnt am Tag des Kaufs.

Bewahren Sie die ausgefüllte Garantiekarte sowie den Kaufbeleg als Nachweis für den Kauf unbedingt auf. Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. am Gehäuse.

Während der Garantiezeit können defekte Geräte unfrei an die Serviceadresse gesandt werden. Sie erhalten dann ein neues oder repariertes Gerät zurück. Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit, das defekte Gerät zwecks Reparatur an untenstehende Adresse zu senden. Nach Ablauf der Garantie anfallende Reparaturen sind jedoch kostenpflichtig.

Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Bei Problemen mit Ihrem Gerät stehen wir Ihnen auch gerne telefonisch zur Verfügung (Tel.: 0180 / 532 37 49).

Bei Garantie-Inanspruchnahme senden Sie bitte das Gerät in Original-Verpackung an:

**JET GmbH
Am Weimarer Berg 6
D - 99510 Apolda**

GARANTIEKARTE



Abseender: Bitte Blockschrift in GROSSBUCHSTABEN • Kästchen beachten!

Name

Vorname

Straße

PLZ und Ort

Telefon mit Vorwahl

Modell: **BROTBACKAUTOMAT**

Unterschrift des Käufers

4MBO Kundendienst
c/o JET GmbH
Am Weimarer Berg 6
D-99510 Apolda
Hotline: 0180/5323749
Fax: 03644/517121
e-mail: hotline 3@jet-apolda.de

3 JAHRE GARANTIE AB KAUFDATUM

Bei Inanspruchnahme der Garantieleistung müssen dem defekten Gerät die Garantiekarte und der Kaufbeleg unbedingt beigelegt werden sowie nach Möglichkeit eine detaillierte Fehlerbeschreibung. Nachträglich eingesandte Garantiekarten können nicht anerkannt werden.

FEHLERANGABE



HERZLICHEN DANK FÜR IHR VERTRAUEN!

Wir gratulieren Ihnen zu Ihrem neuen FIF-Brotbackautomat und sind überzeugt, dass Sie mit diesem modernen Gerät zufrieden sein werden.

Um alle Möglichkeiten Ihres Brotbackautomats kennenzulernen und um eine stets optimale Funktion sicherzustellen, haben wir eine Bitte an Sie:

Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme diese Bedienungsanleitung gründlich durch und befolgen Sie die Anweisungen.

Verpackung

Ihr FIF-Brotbackautomat befindet sich zum Schutz vor Transportschäden in einer Verpackung.

HINWEIS: Bitte, heben Sie die Verpackung auf! Bei einem Umzug oder im Servicefall können Sie damit Ihr Gerät vor Beschädigungen schützen.

Verpackungen sind Rohstoffe und somit wiederverwendungsfähig oder können dem Rohstoffkreislauf zurückgeführt werden.

Leistungsmerkmale

- 99 Programmvarianten
- Timer für zeitversetztes Backen
- 10 Betriebsprogramme
- Für Brotgrößen 750g, 1000g und 1250g
- LCD-Anzeige
- Backform und Knethaken anti-haftbeschichtet (Teflon Classic)
- Mit Sichtfenster
- Inklusive Bedienungsanleitung und umfangreichem Rezeptheft
- 2 Holzspateln zum Entfernen der Knethaken
- 1 Messbecher
- GS- und CE-Prüfzeichen

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vollständig durch. Bewahren Sie diese Anleitung, den Garantieschein, den Kaufbeleg und die Verpackung gut auf. Unsachgemäße Behandlung und Gebrauch können zu Schäden am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Bei Weitergabe des Gerätes an Dritte muss auch diese Bedienungsanleitung unbedingt mitgegeben werden!
- Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Verwendungszweck. Dieser Brotbackautomat ist nur für den privaten Hausgebrauch geeignet und nicht für gewerbliche Zwecke zu verwenden.
- Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, ebene und hitzebeständige Fläche. Stellen Sie es so auf, dass es nicht verrutschen kann. Diese Gefahr besteht z.B. beim Kneten eines schweren Teiges.
- Wenn Sie das Gerät auf Holzmöbeln oder ähnlich hitzeempfindlichen Oberflächen betreiben, sollten Sie eine schützende Unterlage verwenden.
- Stellen Sie das Gerät nie in der Nähe von Hitzequellen oder gar auf einem Herd auf. Gerät und Zuleitung dürfen niemals mit heißen Oberflächen oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Stellen Sie den Backautomaten nicht in die Nähe einer elektrischen Heizung, einer Gasflamme oder anderer brennbarer Gegenstände (Vorhängen, Tapeten etc.) auf.
- Achten Sie darauf, dass vorhandene Lüftungsschlitze am Gerät nicht abgedeckt werden, da dadurch unter Umständen ein Hitzestau entstehen kann.
- Halten Sie beim Aufstellen des Brotbackautomaten einen Mindestabstand von 10 cm zu anderen Geräten ein um gegenseitige Störung zu vermeiden.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild angegebene Spannung mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Der Brotbackautomat darf nur an eine korrekt installierte Haushalts-Steckdose mit 230 V~ angeschlossen werden.
- Der Brotbackautomat darf nur in Betrieb genommen werden, wenn sich der mit Zutaten gefüllte Teigbehälter im Gerät befindet. Ein Betrieb ohne Zutaten könnte zu einer Überhitzung des Gerätes führen.
- Nehmen Sie die Backform zum Einfüllen der Zutaten immer aus dem Gerät um Verunreinigungen des Backraums zu vermeiden. Füllen Sie keine größeren, als die angegebenen Mengen ein.
- Benutzen Sie immer Topflappen und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Teigbehälter entnehmen. Lassen Sie die Metallteile abkühlen, bevor Sie sie berühren.
- Nach jedem Gebrauch und vor der Reinigung immer das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose herausziehen. Dasselbe gilt bei jeder Störung, die ggf. während des Betriebes auftritt. Lassen Sie die erhitzten Teile abkühlen, bevor Sie das Gerät verstauen.
- Möchten Sie das Gerät vom Stromnetz trennen, ziehen Sie niemals am Netzkabel sondern nur am Stecker. Berühren Sie den Gerätestecker nicht mit nassen oder feuchten Händen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Einen zusätzlichen Schutz bietet eine Fehlerstrom-Schutzeinrichtung in der Hausinstallation. Lassen Sie sich von Ihrem Elektrofachmann beraten.
- Prüfen Sie regelmäßig Gerät und Kabel auf Schäden. Das Gerät darf bei Schäden jeglicher Art keinesfalls in Betrieb genommen werden. Senden Sie es in diesen Fällen an Ihre Servicedienststelle, um es untersuchen und reparieren zu lassen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt wurde, darf es nur von unserer Servicestelle oder einem qualifizierten Fachhändler ausgewechselt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Versuchen Sie niemals, das Gehäuse zu öffnen und selbst zu reparieren.
- Achten Sie bei der Verwendung eines Verlängerungskabels darauf, dass dieses der Leistung des Gerätes entspricht.
- Lassen Sie die Zuleitung nicht über die Kante eines Tisches oder der Arbeitsfläche hängen. Achten Sie auf hängende oder liegende Kabel - es besteht Stolpergefahr!
- Der Brotbackautomat ist nicht für den Gebrauch im Freien bestimmt.
- Nehmen Sie die Backform während des Betriebes nie heraus!
- Achten Sie darauf, dass sich das Gehäuse während des Betriebes leicht erwärmt und dass in der Umgebung des Dampfauslasses die Luft stark erhitzt wird. Aus diesem Grund sollten Sie das Gerät nur an einem für Kinder unzugänglichem Ort benutzen.
- **Achtung!** Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt mit Elektrogeräten hantieren! In Anwesenheit von Kindern sollten Sie selbst besonders vorsichtig arbeiten.
- Von der Verwendung anderer als vom Gerätehersteller empfohlener Zubehörteile ist aus Sicherheitsgründen abzusehen (Verletzungsgefahr).
- Achten Sie darauf, dass der Innenraum des Gerätes und das Äußere der Backform stets sauber sind.
- Metallfolien oder andere Materialien dürfen nicht in das Gerät eingeführt werden (Risiko eines Kurzschlusses oder Brandes).
- Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät niemals, auch nicht während des Timer-Betriebes, unbeaufsichtigt bleiben.
- Besondere Vorsicht ist beim Bewegen des Gerätes geboten, wenn dieses mit heißen Flüssigkeiten (Konfitüre) gefüllt ist.
- Stellen Sie den Brotbackautomaten nach beendeter Arbeit an einen sicheren Ort, der Kindern nicht zugänglich ist.
- Die Teile des Brotbackautomaten sind nicht spülmaschinengeeignet und dürfen nur per Hand gereinigt werden.
- Verwenden Sie zum Reinigen weder scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel, noch Lösungsmittel oder Alkohol (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Seite 21).
- Tauchen Sie das Gerät bzw. Kabel oder Stecker keinesfalls in Wasser oder eine andere Flüssigkeit (Stromschlaggefahr).

Mit Ihrem neuen Brotbackautomaten können Sie:

- Backmischungen verarbeiten. Die Rezepte finden Sie meistens in oder auf der Verpackung. Eine Auswahl an Backmischungen finden Sie in Ihrer ALDI-Filiale.
- Brot anhand der beigefügten Rezepte oder anhand im Handel erhältlicher Fachbücher herstellen,
- Teig für z.B. Pasta, Gebäck oder Brötchen kneten lassen und anschließend selbst formen und backen,
- Marmelade herstellen.

Vor dem ersten Gebrauch

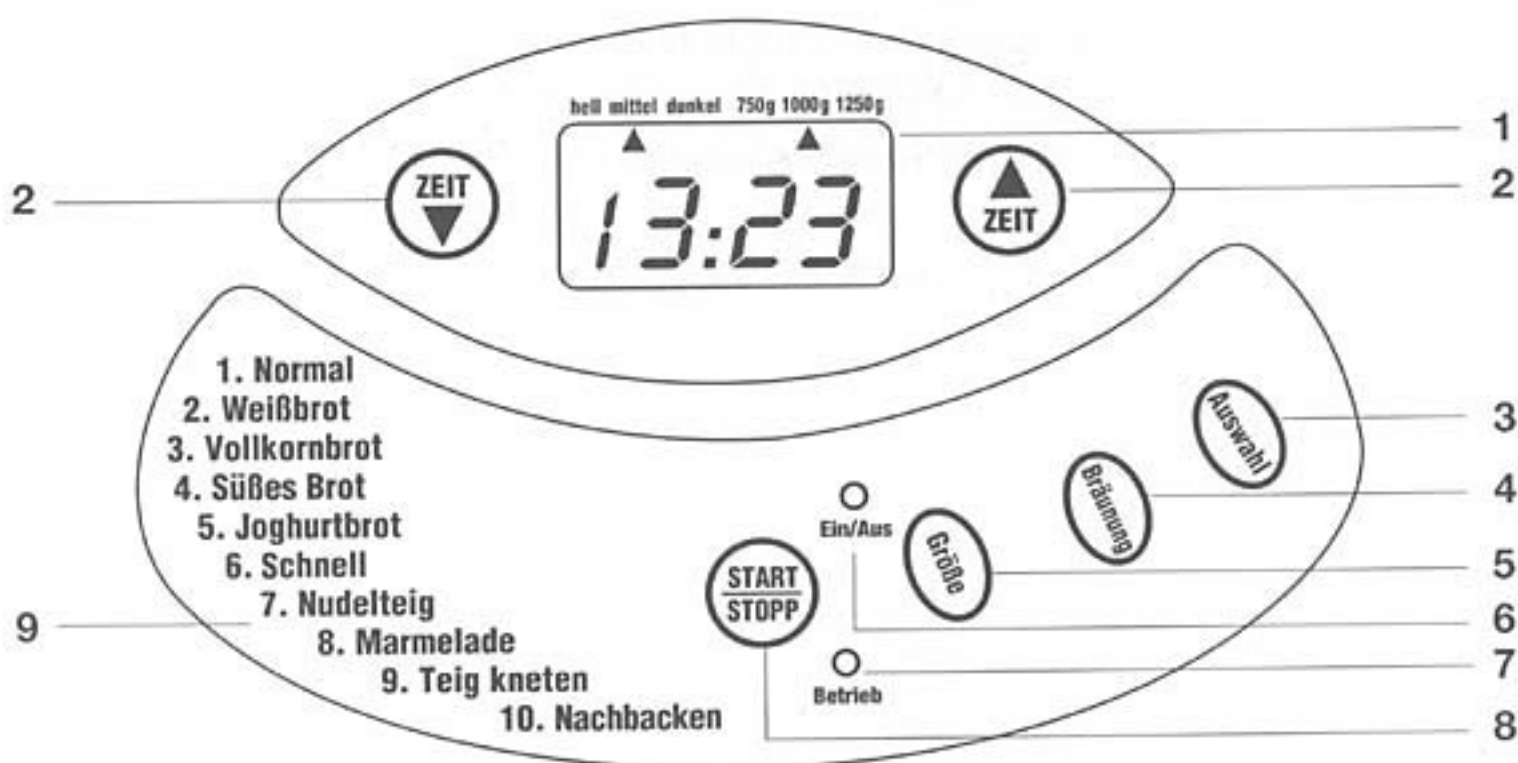
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial.
- Entfernen Sie alle Schutzfolien.
- Machen Sie sich unbedingt mit den Sicherheitshinweisen, siehe Seiten 2 - 3, vertraut.

WARNUNG!

Stellen Sie diesen Brotbackautomaten auf keinen Fall oberhalb einer Kochfläche oder anderen hitzeerzeugenden Geräten (z.B. Grill, Friteuse, etc.) auf. Auch nicht wenn darüber ein Dunstabzug installiert ist. Dies hätte den Garantieverlust zur Folge.

- Entnehmen Sie das im Gerät verstaute Zubehör, packen Sie es aus und reinigen Sie Teigbehälter und Knethaken (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“, Seite 21). Trocknen Sie diese anschließend ab.
- Stecken Sie zunächst beide Knethaken auf die Antriebsachsen im Teigbehälter. Geben Sie nun die von Ihnen ausgewählten Zutaten in den Behälter. Die Zutaten müssen unbedingt vor dem Einsetzen des Teigbehälters zugegeben werden, um eine Verunreinigung des Ofens und der darin enthaltenen Heizspirale zu vermeiden. Drücken Sie den Behälter nun soweit in den Ofen hinein, bis er mit einem deutlich vernehmbaren Geräusch einrastet.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose. Schalten Sie den Brotbackautomaten mit dem **Ein-/Aus**-Schalter (vorne, an der Gehäuseunterseite) ein. Ein Signalton ertönt und das Display zeigt „13:23“. Der Brotbackautomat ist nun einsatzbereit.

Bedien- und Anzeigeelemente



1 Digitalanzeige

Haben Sie das Gerät an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet, erscheint im Display die Anzeige „13:23“. Die „1“ zeigt an, dass Sie sich im Programm 1 (*Normal*) befinden. „3:23“ zeigt die Programmdauer (3 Stunden, 23 Minuten) an. In dieser Ausgangseinstellung nach dem Einschalten ist ausserdem, mittleres Brotgewicht und mittlerer Bräunungsgrad eingestellt, was durch die zwei Pfeile am oberen Displayrand angezeigt wird.

2 Zeit-Tasten

Sie können den Brotbackautomaten zeitverzögert backen lassen, so dass das frisch gebackene Brot zur Wunschzeit fertig wird. Mit Hilfe dieser beiden Tasten können Sie die Gesamtzeit einstellen, nach der das Brot fertig werden soll. Die maximal einstellbare Zeit beträgt bis zu 15 Stunden abhängig von der Brotgröße und vom Programm. Jedes Mal, wenn Sie eine **Zeit**-Taste drücken, wird die Verzögerungszeit um 10 Minuten erhöht bzw. verringert. Beachten Sie, dass die festen Backzeiten der Programme nicht verkürzt werden können.

3 Auswahl-Taste

Der Brotbackautomat verfügt über 10 verschiedene Backprogramme, die durch Drücken der **Auswahl**-Taste angewählt werden können. Drücken Sie die Taste so oft, bis das von Ihnen gewünschte Programm am linken Displayrand angezeigt wird.

4 Bräunungs-Taste

Der Bräunungsgrad kann in den Programmen 1 bis 6 mit der **Bräunungs**-Taste gewählt werden. Wenn Sie diese Taste drücken, verändert sich zum einen die Zeit im Display und zum anderen erscheint ein Pfeil, der anzeigt, ob „hell“, „mittel“ oder „dunkel“ gewählt wurde.

5 Größe-Taste

In den Programmen 1 bis 6 kann das Brotgewicht 750, 1000 oder 1250 g gewählt werden. Der Brotbackautomat ist auf 1000 g voreingestellt. Drücken Sie die Taste so oft, bis der Pfeil unter dem gewünschten Gewicht erscheint.

6 Ein/Aus-Kontroll-LED

Die LED leuchtet, sobald das Gerät eingeschaltet ist und mit Strom versorgt wird.

7 Betriebs-LED

Die LED leuchtet, wenn gerade ein Backprogramm (evtl. zeitverzögert) abläuft.

8 Start-/Stopp-Taste

Mit dieser Taste können Sie das von Ihnen gewählte Programm starten bzw. abbrechen. Drücken Sie diese Taste sowohl bei zeiversetztem Betrieb als auch bei normalem Betrieb um das Programm zu starten.

9 Programm-Liste

Liste der Backprogramme, die über die Auswahl-Taste aufgerufen werden können.

Hinweise zum Backen

Um bei jedem Backvorgang ein perfektes Brot zu erhalten, berücksichtigen Sie bitte die folgenden Faktoren, die die Qualität Ihres Brotes beeinflussen.

- Alle Flüssigkeiten sollten Raumtemperatur haben. Die optimale Temperatur liegt zwischen 18°C und 23°C.
- Falls Sie in einer höheren Region wohnen (über 900 m ü.M.) oder über sehr weiches Wasser verfügen, wird der Gärvorgang der Hefe verstärkt und der Teig geht höher auf. Um ein übermäßiges Aufgehen des Teiges zu verhindern, verringern Sie die Zugabe von Hefe um ca. 1/4 der angegebenen Menge.
- Es ist völlig normal, wenn das Sichtfenster zu Beginn des Backvorganges beschlägt. Nach einiger Zeit wird das Kondenswasser durch die Lüftungsschlitze entweichen.
- Während des Betriebes dürfen die Lüftungsöffnungen des Motors und die Dampfaustrittsöffnung im Deckel des Gerätes niemals abgedeckt werden.
- Falls Rauch aus dem Backraum austritt, weil Teig auf die Heizschlaufe gelangt ist, halten Sie unbedingt den Deckel geschlossen und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Auf keinen Fall schwelenden Teig im Gerät mit Wasser löschen! Rauch kann entstehen, wenn Teig über den Rand der Backform steigt und die Heizspirale berührt. Beachten Sie daher die Mengenangaben in den Rezepten.
- Dieser Brotbackautomat ist zur Herstellung von Brot mit einem Gesamtgewicht von max. 1.250 g geeignet. Geben Sie niemals mehr als diese Menge an Zutaten, inkl. Flüssigkeit, in den Teigbehälter.
- Verwenden Sie bitte ausschließlich Trockenhefe zur Herstellung Ihres Teiges / Brotes. Frischhefe kann ein Ergebnis negativ beeinflussen.
- Achten Sie beim Backen mit Roggenmehl bitte darauf, dass Roggenmehl keinen Kleber enthält und das Brot deshalb kaum aufgeht. Darum sollte das verwendete Mehl zu höchstens 7 Teilen aus Roggen- und mindestens 3 Teilen aus Weizenmehl bestehen.

Den Teig vorbereiten

1. Nehmen Sie die Backform aus dem Gerät, indem Sie sie nach oben herausziehen.
2. Stecken Sie die Knethaken auf die Antriebswellen in der Backform.
3. Nun geben Sie die Zutaten in der im Rezept angegebenen Reihenfolge in den Teigbehälter. Zuerst die Flüssigkeit, danach das Mehl. Zucker und Salz verteilen Sie am besten an den Rand des Mehls und formen Sie eine kleine Mulde für die Hefe. Beachten Sie, dass die Hefe nicht mit Salz in Berührung kommen darf.
4. Stellen Sie sicher, dass die Außenseiten der Backform vor dem Einsetzen sauber sind. Setzen Sie nun den Behälter auf die Metallschienen, drücken Sie sie fest nach unten, so dass die Spannungsfedern beider Seiten hörbar einrasten. Schließen Sie den Deckel.

HINWEIS

Die Zutaten müssen vor dem Einsetzen der Backform in den Behälter gegeben werden, um eine Verunreinigung des Backraumes und der darin enthaltenen Heizschleife zu vermeiden!

Programm auswählen

1. Nachdem Sie die Backform in den Backraum eingesetzt und der Gerätedeckel geschlossen haben, stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und schalten das Gerät ein. Sie hören einen Signalton und im Display erscheint die Anzeige für das Programm 1, (Normal) — siehe Abb. Seite 5.
2. Drücken Sie nur zur Programmwahl die **Auswahl**-Taste so oft, bis die gewünschte Programmnummer im Display angezeigt wird. Jeder Tastendruck wird mit einem kurzen Signalton bestätigt. Folgende Programme stehen zur Wahl:

1 = Normal:	Dieses Programm wird für Weiß- und Mischbrote verwendet, die hauptsächlich aus weißem Mehl (Weizen/Roggen) bestehen.
2 = Weißbrot:	Für Brote aus weißem, stark gemahlenem Mehl nach französischer Art und leichte Brote mit knuspriger Kruste.
3 = Vollkornbrot:	Für Brote mit hohem Anteil an Weizenvollkornmehl und Roggenmehl. Diese Brote werden schwerer und kompakter als helle Brote.
4 = Süßes Brot:	Um Gebäck, Kuchen oder süßes Brot herzustellen und für Rezepte mit zusätzlichem Zucker, Rosinen oder Schokolade kann dieses Programm gewählt werden.
5 = Joghurtbrot:	Für Brote, die mit Joghurt oder Buttermilch hergestellt werden.

- 6 = Schnell: Wählen Sie dieses Programm, um Brot in wesentlich kürzerer Zeit herzustellen. Beachten Sie, dass das Brot jedoch weniger luftig und nicht ganz so schmackhaft werden kann.
- 7 = Nudelteig: Dieses Programm ist geeignet, um den Teig für Nudeln vorzubereiten. Bei diesem Programm entfällt die Backphase.
- 8 = Marmelade: Mit Hilfe dieses Programms können Sie ganz einfach selbst Marmelade herstellen.
- 9 = Teig kneten: Um z.B. Hefeteig für Zöpfe oder Brötchen herzustellen, die Backphase entfällt bei diesem Programm ebenfalls.
- 10 = Nachbacken: Mit diesem Programm backt der Brotbackautomat ausschließlich, ohne vorher den Teig zu kneten oder gehen zu lassen. Es dient hauptsächlich zum Nachbacken eines evtl. nicht ganz durch gebackenen oder zu hellen Brotes.
3. Wählen Sie jetzt die Brotgröße/-gewicht. In den Programmen 1 bis 6 kann das Brotgewicht gewählt werden. Der Brotbackautomat ist auf 1.000 g voreingestellt. Drücken Sie die **Größe**-Taste so oft, bis der Pfeil unter dem gewünschten Gewicht (750 g, 1000 g oder 1250 g) erscheint.
4. In den Programmen 1 bis 6 und im Programm 10 kann mit der **Bräunungs**-Taste der Bräunungsgrad gewählt werden. Der Pfeil links am oberen Displayrand zeigt an, welche Bräunung für die Brotkruste gerade eingestellt ist. Durch Drücken der **Bräunungs**-Taste können Sie zwischen „hell“, „mittel“ und „dunkel“ wählen.
5. Falls Sie zeitversetzt Backen möchten, stellen Sie die Gesamtbackzeit jetzt ein.

Beispiel zur Benutzung der Zeitverzögerung:

Wenn es 20:30 Uhr ist und Sie möchten um 07:00 Uhr das fertige Brot, stellen Sie zunächst das gewünschte Programm ein. Drücken Sie dann die **Zeit**-Tasten so lange, bis 10:30 im Display erscheint, da die Gesamtzeit bis zur Fertigstellung 10 Stunden und 30 Minuten betragen soll.

HINWEIS

Wir empfehlen, die Zeitschaltuhr nur bei der Herstellung von Brot mit Fertigmischungen zu verwenden, da frische Teigzutaten wie Milch und Eier sehr schnell verderben können.

Programm starten

(Nun beginnt die Programmablaufzeit.)

1. Starten Sie das Programm durch Drücken der **Start/Stopp**-Taste. Die Betriebs-LED leuchtet. Im Display wird die jeweilige Gesamtdauer des gewählten Programms angezeigt. Die Punkte zwischen Stunden und Minuten blinken, der Brotbackautomat startet das gewählte Programm oder den Timer.
2. Der Brotback-Automat führt nun die verschiedenen Arbeitsvorgänge durch — je nach gewähltem Programm. Kneten, gehen lassen, backen. Im Display zählt die Zeit rückwärts.
Beim Knetvorgang wird der Automat Ihre Zutaten einige Minuten mischen. Anschließend beginnt der Knetprozess. Nach einigen Minuten wird dieser Vorgang beendet, um den Teig gehen zu lassen. Während dieser Zeit beginnt die Hefe zu arbeiten und es kann vorkommen, dass das Sichtfenster ein wenig beschlägt. Es ist ganz normal, dass das Gerät während des Knetvorgangs etwas geräuschvoll vibriert.
Bei den Programmen 1, 3 und 4 wird das Gerät einige Signaltöne abgeben, die Sie erinnern, dass Sie, wenn Sie möchten, nun weitere Zutaten wie z.B. Nüsse oder Rosinen hinzufügen können. Öffnen Sie den Deckel jedoch nur kurz, um zu verhindern, dass das Brot in sich zusammenfällt.
3. Wenn Sie den Backvorgang unterbrechen möchten, halten Sie die **Start/Stopp**-Taste für ca. 2 Sekunden gedrückt. Ist das Backen einmal unterbrochen, kann es nicht an derselben Stelle fortgesetzt werden. Starten Sie in diesem Fall das Programm „Backen“.

HINWEIS ZU RAUCHENTWICKLUNG

Während der ersten Benutzung kann es zu einer Rauchentwicklung kommen, die von der montagebedingten Beschichtung der Heizelemente herrührt und keinesfalls bedenklich ist. Sorgen Sie dennoch für ausreichende Belüftung.

Programm beenden

Wenn das Programm beendet ist, ertönt ein Signalton und das Gerät schaltet automatisch auf „Warmhaltebetrieb“. Diese Funktion erlaubt es Ihnen, das Brot für ca. weitere 60 Minuten im Gerät zu lassen, ohne dass die Feuchtigkeit das Brot aufweicht. Dennoch sollten Sie es so bald wie möglich aus dem Teigbehälter nehmen. Die Warmhaltefunktion kann jederzeit beendet werden. Drücken Sie hierzu die **Start/Stopp**-Taste für ca. 2 Sekunden.

Bevor Sie den Gerätedeckel öffnen und den Teigbehälter herausnehmen, schalten Sie das Gerät bitte mit dem **Ein-/Aus**-Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Zum Herausnehmen der Backform verwenden Sie immer Topflappen, da der Behälter und das Brot nach dem Backen sehr heiß sind. Stellen Sie die Backform nur auf einer entsprechend hitzebeständigen Fläche ab, niemals auf Tischdecken, Kunststoffoberflächen oder irgend einer anderen Unterlage, die schmelzen könnte.

Nachdem das Brot ca. 5 Minuten abgekühlt ist, halten Sie die Backform schräg über einen Rost und schütteln sie leicht, bis sich das Brot löst. Sofern sich das Brot nicht gleich löst, bewegen Sie den Knetantrieb von unten einige Male hin und her, bis das Brot herausfällt. Sollten die Knethaken noch im Teig/Brot stecken, entfernen Sie sie mit dem Holzspatel (im Lieferumfang).

Auf jeden Fall sollte das Brot 15 - 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es verzehren.

Falls Sie jetzt ein zweites Brot backen möchten und im Display blinkt „Hot“ und ein Signalton ertönt, ist Ihr Brotbackautomat noch nicht genügend abgekühlt. Spülen Sie den Teigbehälter mit kaltem Wasser aus und warten Sie noch ca. 15 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Vor dem Verstauen des Gerätes lassen Sie es vollständig abkühlen!

HINWEIS ZU STROMAUSFALL

Dieses Gerät ist mit einem Stromausfallspeicher ausgerüstet. Das heißt, bei einem Stromausfall von max. 2 Stunden setzt das Gerät im laufenden Programm wieder ein. Trotzdem kann es vorkommen, dass selbst eine kurze Unterbrechung zu einem Neustart führt. In diesem Fall oder bei längerer Unterbrechung können Sie mit Programm 10 (siehe Kap. Backen) Ihren Teig fertig backen.

TIPP

Wenn Sie vor dem letzten Aufgehen die Knethaken entfernen, wird das gebackene Brot beim Herausnehmen aus der Backform am Boden nicht aufgerissen.

Gehen Sie dazu wie folgt vor:

Öffnen Sie den Gerätedeckel, nehmen Sie die Backform heraus. Mit bemehlten Händen können Sie nun den Teig entnehmen. Entfernen Sie anschließend die Knethaken und setzen Sie den Teig wieder ein und schließen Sie den Deckel.

Tipps zu den Rezepten

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

Zur Herstellung von Brot aus feinem Mehl eignen sich die meisten handelsüblichen Mehlsorten wie Weizen- oder Roggenmehl (Typ 405-1150) und ebenfalls die meisten im Handel erhältlichen Brotback-Fertigmischungen. Bei Zugabe nur geringer Mengen (10 - 20 %) Schrot oder Körnern sollten ebenfalls die Programme für feines Mehl gewählt werden. Das Programm 3 kann bei der Herstellung von Broten aus überwiegend (70 - 95 %) vollen Körnern verwendet werden. Möchten Sie Ihre eigenen Rezepte mit einem Vollkornanteil verarbeiten, empfehlen wir Ihnen zunächst dieses Programm zu versuchen.

Als flüssiger Bestandteil der meisten nachfolgend aufgeführten Rezepte empfiehlt sich lauwarme Milch oder lauwarmes Wasser. Beachten Sie, dass Butter und Margarine immer weich oder sogar flüssig zugegeben werden sollten.

Wenn Sie nach anderen Rezepten Brote backen möchten, empfehlen wir Ihnen, sich im Buchhandel zu erkundigen oder auch im Internet nachzusehen. Wir möchten Ihnen nachfolgend gerne einige Rezepte zur Verfügung stellen.

Mengenangaben: ml = Milliliter
g = Gramm
TL = Teelöffel
EL = Esslöffel
TK = Tiefkühlkost

HINWEISE

- 11 g Hefe entsprechen etwa einem Päckchen Trockenhefe.
- Wir empfehlen, ein Gesamtgewicht von 1.000 g der Zutaten für Marmelade nicht zu überschreiten.

TIPP

Besonders einfach und schnell (nur ca. 2 Minuten Vorbereitung) ist die Verarbeitung von Brotbackmischungen. Eine Auswahl an Brotbackmischungen finden Sie in Ihrer ALDI-Filiale.

REZEPTE

WEISSBROT (fein)

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	300 ml Milch (ca. 30°C) 2 gestr. TL Salz (10g) 50 g Margarine 500 g Weizenmehl Type 405 2 geh. TL Zucker 1 Päckchen Trockenhefe oder 1/2 Würfel Frischhefe	300 ml Milch (ca. 30°C) 2 gestr. TL Salz (10g) 50 g Margarine 500 g Weizenmehl Type 405 2 geh. TL Zucker 1 Päckchen Trockenhefe oder 1/2 Würfel Frischhefe
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform

FRÜHSTÜCKSBROT

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	250 ml Milch (ca. 30°C) 1 Ei 50 g Butter 500 g Backmischung Mühlengold-Frühstücksbrot	250 ml Milch (ca. 20°C) 1 Ei 50 g Butter 500 g Backmischung Mühlengold-Frühstücksbrot evtl. Eigelb zum Bestreichen
Programm	6. Schnell	4. Süßes Brot
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Dieses Rezept eignet sich nicht für den Timer, da Milch und Ei verderben könnten. Verwenden Sie nie mehr als 500 g Backmischung.

Wenn Sie ein Zopfbrot formen wollen, wählen Sie das Programm "Süßes Brot". Nehmen Sie den Teig nach dem letzten Kneten aus der Form und entfernen die Knethaken. Teilen Sie den Teig in drei Teile, rollen aus jedem Teil einen 30 cm langen Strang und flechten mit den drei Strängen einen Zopf. Legen Sie den Zopf zurück in die Backform, bestreichen ihn mit Eigelb und schließen den Deckel.

REZEPTE

BAUERNBROT

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	340 ml Wasser (ca. 30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Bauernbrot	340 ml Wasser (ca. 20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Bauernbrot
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.

KÜMMELBROT

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	330 ml Wasser (ca. 30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Vollkornbrot 1 Esslöffel Kümmel	330 ml Wasser (ca. 20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Vollkornbrot 1 Esslöffel Kümmel
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.
Der Kümmel entfaltet sein volles Aroma am besten, wenn Sie ihn mahlen oder in einem Mörser zerreiben bevor Sie ihn zum Teig geben.

REZEPTE

VOLLKORNBROT

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	330 ml Wasser (ca. 30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Vollkornbrot	330 ml Wasser (ca. 20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Vollkornbrot
Programm	6. Schnell	1. Normal oder 3. Vollkornbrot
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform

GEWÜRZBROT

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	320 ml Wasser (ca. 30°C) 70 g Sauerteig-Ersatz* 1 Päckchen Trockenhefe oder 1/2 Würfel Frischhefe 1 TL Honig 2 gestr. TL Salz (10g) 1 gestr. TL Kümmel gem. (2 g) 1 gestr. TL Fenchel (2 g) 1/2 gestr. TL Anis (1 g) 1 gestr. TL Koriander (2 g) 350 g Weizenschrot fein 150 g Roggenschrot fein	320 ml Wasser (ca. 20°C) 70 g Sauerteig-Ersatz* 1 Päckchen Trockenhefe oder 1/2 Würfel Frischhefe 1 TL Honig 2 gestr. TL Salz (10g) 1 gestr. TL Kümmel gem. (2 g) 1 gestr. TL Fenchel (2 g) 1/2 gestr. TL Anis (1 g) 1 gestr. TL Koriander (2 g) 350 g Weizenschrot fein 150 g Roggenschrot fein
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform

*) Sauerteigersatz

Zutaten: 100 g Naturjoghurt, 100 g Zitronensaft, 100 g Apfelessig.

Alle Zutaten vermischen. Ein Schnapsglas (2 cl) Sauerteig-Ersatz entspricht ca. 20 g.

Der Sauerteig-Ersatz kann im Kühlschrank bis zu 14 Tage aufbewahrt werden.

REZEPTE

ZWETSCHGENMUS OHNE ZUCKER

Zutaten 680 g Zwetschgen

Programm Marmelade

Zwetschgen waschen, Steine entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. 680 g Zwetschgenstückchen in die Backform geben, diese in den Backraum einsetzen und das Marmeladenprogramm starten. Da die Marmelade unter Rühren kocht, dickt sie, obwohl sie keinen Zucker und kein Geliermittel enthält.

Nach Belieben können Sie zu den Zwetschgen Zimt, 1 Prise Nelken oder Ingwer zugeben.

PFIRSICH-ROSINEN-MARMELADE (amerikanische Art)

Zutaten 340 g reife, entkernte Pfirsiche
 340 g Zucker
 2 Esslöffel Rosinen
 2 ganze Nelken
 1 Prise gemahlener Pfeffer

Programm Marmelade

Geben Sie alle Zutaten in die Backform und starten Sie das Marmeladenprogramm.

PROGRAMMABLAUF-TABELLE

Zeitlicher Ablauf der Programme

Programm Nr.:	1 Normal	2 Weißbrot	3 Vollkornbrot	4 Süßes
Brotgröße in Gramm	750 / 1000 / 1.250	750 / 1000 / 1.250	750 / 1000 / 1.250	750 / 1000
<i>die folgenden Zeiten sind in Minuten z.B. 5, 17, 0,5 oder Stunden und Minuten z.B. 2:54 angegeben</i>				
Gesamtzeit (Stunden bei mittlerer Bräunung)*	3:13 / 3:23 / 3:29	3:20 / 3:29 / 3:34	3:13 / 3:21 / 3:26	2:59 / 3:08
Langsames Rühren (Uhrzeigersinn)	5 / 5 / 5	5 / 5 / 5	5 / 5 / 5	5 / 5
1. Aufgehen Heizung an/aus 5/25 s**	5 / 5 / 5	5 / 5 / 5	5 / 5 / 5	5 / 5
Kneten (Uhrzeigersinn) und schnelles Kneten Heizung an/aus 5/25 s**	20 / 23 / 24	20 / 22 / 25	20 / 21 / 23	25 / 27
<i>Signalton zum Beifügen der Zutaten</i>				
2. Aufgehen Heizung an/aus 5/25 s**	45 / 45 / 45	45 / 45 / 45	45 / 45 / 45	40 / 40
1. Teig glätten	0,5 / 0,5 / 0,5	0,5 / 0,5 / 0,5	0,5 / 0,5 / 0,5	0,5 / 0,5
3. Aufgehen Heizung an/aus 5/25 s**	17,5 / 17,5 / 17,5	19,5 / 19,5 / 19,5	17,5 / 17,5 / 17,5	19,5 / 19,5
2. Teig glätten	3 / 3 / 3	3 / 3 / 3	3 / 3 / 3	1,5 / 1,5
<i>Geeigneter Zeitpunkt zum Entfernen der Knethaken</i>				
4. Aufgehen Heizung an/aus 5/25 s**	45 / 45 / 50	50 / 50 / 52	40 / 40 / 43	35 / 37
Backen Heizung an/aus (22/8 s), Heizung an/aus 5/25 s** 8/22 s nach Erreichen der Temperatur	52 / 59 / 59	52 / 59 / 59	57 / 64 / 64	47 / 52
Ruhepause (ohne Heizung)	25 / 28 / 29	25 / 27 / 30	25 / 26 / 28	30 / 32
Warmhalten (Heizung an/aus)	50 / 50 / 50	50 / 50 / 50	50 / 50 / 50	50 / 50
<i>Vorprogrammierung</i>				
Zeitschaltuhr (max.)	13:35 / 13:53 / 13:59	13:50 / 13:59 / 13:54	13:53 / 13:51 / 13:56	13:59/13:58

*) Bei der Einstellung "Bräunung hell" reduziert sich die Gesamtzeit um ca. 2 Minuten. Bei der Einstellung "Bräunung dunkel" erhöht sich die Gesamtzeit um ca. 3 Minuten.

Brot	5 Joghurtbrort	6 schnell	7 Nudelteig	8 Marmelade	9 Teig kneten	10 Nachbacken
/ 1.250	750 / 1000 / 1.250	750 / 1000 / 1.250				
/ 3:13	3:15 / 3:20 / 3:24	2:59 / 3:03 / 3:05	0:15	1:20	1:20	1:00
/ 5	5 / 5 / 5	5 / 5 / 5	15	–	5	–
/ 5	5 / 5 / 5	5 / 5 / 5	–	15	5	–
/ 29	20 / 20 / 22	20 / 21 / 21	–	45	20	–
/ 40	40 / 40 / 42	45 / 45 / 45	–	20	50	–
/ 0,5	0,5 / 0,5 / 0,5	0,5 / 0,5 / 0,5	–	–	–	–
/ 19,5	19,5 / 19,5 / 19,5	9,5 / 9,5 / 9,5	–	–	–	–
/ 1,5	3 / 3 / 3	1,5 / 1,5 / 1,5	–	–	–	–
/ 40	50 / 50 / 50	40 / 40 / 42		–	–	–
/ 52	52 / 57 / 57	52 / 55 / 55	–	–	–	60
/ 34	25 / 25 / 27	– / – / –	–	–	–	–
/ 50	50 / 50 / 50	50 / 50 / 50	–	–	–	–
/ 13:53	13:55 / 13:50 / 13:54	13:59 / 13:53 / 13:55	–	–	–	13:50

**) Die Heizung schaltet sich nicht ein, wenn die Raumtemperatur ausreichend ist.

PROBLEMLÖSUNGEN / FEHLERBESEITIGUNG

Problem / Fehler	Mögliche Ursache und Fehlerbeseitigung
Das Gerät kann nicht gestartet werden.	• Das Netzkabel ist nicht richtig eingesteckt. Ziehen Sie den Netzstecker. Nach 10 Sek. stecken Sie ihn wieder ein. • Sicherung ist durchgebrannt oder Unterbrecher aktiv. Ersetzen Sie die Sicherung oder setzen Sie den Unterbrecher wieder zurück (Reparaturen nur durch unser Fachpersonal!). • Sie haben ein Problem mit der Steckdose. Testen Sie die Netzsteckdose mit anderen elektrischen Geräten.
Das Gerät erhitzt nicht.	• Der Gerätedeckel ist nicht korrekt geschlossen. Schließen Sie den Gerätedeckel richtig.
Die Knethaken bleiben im Brot stecken.	• Es ist absolut normal, dass die Knethaken im Brot stecken bleiben. Entfernen Sie sie ganz einfach mit Hilfe eines Holzspatels, indem Sie sie an der Unterseite des Brotes mit dem Spatel heraushebeln. Verwenden Sie hierzu keinen Metallgegenstand. Durch diesen würde die empfindliche Beschichtung der Knethaken beschädigt.
Das Brot ist nicht aufgegangen.	• Eventuell wurde keine oder zu wenig Hefe zugegeben oder das Verfallsdatum der Hefe wurde überschritten. Vielleicht kam die Hefe zu früh mit dem Salz in Verbindung, was ebenfalls das Aufgehen des Teiges beeinträchtigt. Der Deckel des Brotback-Automaten soll unbedingt während der Backphase geschlossen bleiben. Auch ein hoher Anteil an Vollkornmehl und Körnern lässt den Teig nicht so hoch aufgehen. Auch das ist normal.
Das Brot geht zu hoch auf.	• Stellen Sie sicher, dass nicht zuviel Hefe, Mehl oder Wasser verwendet wurde. Es sollte nur Trockenhefe verwendet werden, da Frischhefe das Ergebnis ebenfalls negativ beeinträchtigen kann. Ein Grund kann ebenfalls sein, dass zu große Mengen Zutaten zugegeben wurden.

Problem / Fehler	Mögliche Ursache und Fehlerbeseitigung
Der Teig wird nicht geknetet, obwohl der Motor läuft.	• Vielleicht wurden die Knethaken nicht richtig auf den Antriebswellen befestigt oder der Teigbehälter ist nicht vollständig im Gehäuse eingerastet.
Warum sollte das Brot nach dem Backen nicht zu lange im Teigbehälter bleiben?	• Wird das Brot zu lange im Behälter belassen, kann die Feuchtigkeit, die sich noch im warmen Brot befindet, nicht entweichen und das Brot weicht nach kurzer Zeit auf.
Der Teig wurde nicht vollständig durchgeknetet.	• Eventuell wurden die Zutaten nicht in der richtigen Reihenfolge eingefüllt oder das Gesamtgewicht der Zutaten war zu hoch. Vielleicht war die verwendete Butter nicht weich genug oder die Flüssigkeit zu kalt.
Das fertige Brot ist innen zu feucht.	• Verwenden Sie das nächste Mal einen Esslöffel mehr Mehl oder entsprechend weniger Wasser/Milch. Versuchen Sie auch, die Hefemenge um max. 1/4 zu reduzieren.
Das Brot scheint nicht ganz durchgebacken zu sein.	• Wurde auch das richtige Programm verwendet? Legen Sie einfach das Brot wieder in den Teigbehälter und lassen Sie es mit Programm 10 nachbacken.

Weitere Tipps

- Um ein zufriedenstellendes Ergebnis zu erhalten, empfehlen wir Ihnen, über die von Ihnen verwendeten Zutaten und Rezepte genau Buch zu führen.
- Sollte ein Rezept einmal nicht gelingen, können Sie anhand Ihrer Aufzeichnungen eine geringe Menge der entsprechenden Zutaten korrigieren.
- Beachten Sie bitte, dass bei der Verwendung von Mehlsorten unterschiedlicher Hersteller ebenfalls unterschiedliche Ergebnisse entstehen können.
- Das gleiche gilt auch für alle anderen Zutaten. Verwenden Sie z.B. nicht zwei verschiedene Sorten Hefe für ein Brot.
- Alle Flüssigkeiten sollten Raumtemperatur haben. Die optimale Temperatur liegt, wenn nicht anders angegeben, zwischen 18°C und 23°C.

Reinigen des Geräts

Grundsätzlich sind immer die Sicherheitshinweise zu berücksichtigen.

Der Teigbehälter sowie die Knethaken sind antihaft-beschichtet, was Ihnen die Reinigung erleichtern wird.

Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist. Entnehmen Sie den Teigbehälter aus dem Brotbackautomaten und aus diesem die Knethaken. Jetzt können Sie alle Teile in lauwarmem Seifenwasser reinigen. Zur Reinigung des Gerätegehäuses und des Innenraumes verwenden Sie nur ein leicht angefeuchtetes Tuch. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel bzw. Produkte, die Kratzspuren verursachen könnten. Verwenden Sie keinesfalls Stahlwolle, Benzin, Verdünner oder alkoholhaltige Reinigungsmittel. Die empfindlichen Oberflächen könnten Schaden nehmen.

Falls die Knethaken verkrustet sind und sich nur schwer von den Antriebswellen lösen lassen, füllen Sie den Teigbehälter mit heißem Wasser und versuchen Sie nach max. 30 Minuten, die Knethaken erneut zu lösen.

Befüllen Sie niemals den Backraum des Gerätegehäuses mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten, da sonst die Heizspirale beschädigt wird.

Nachdem alle Teile sowie Innenraum und Deckel gründlich getrocknet wurden, können Sie das Gerät wegstellen.

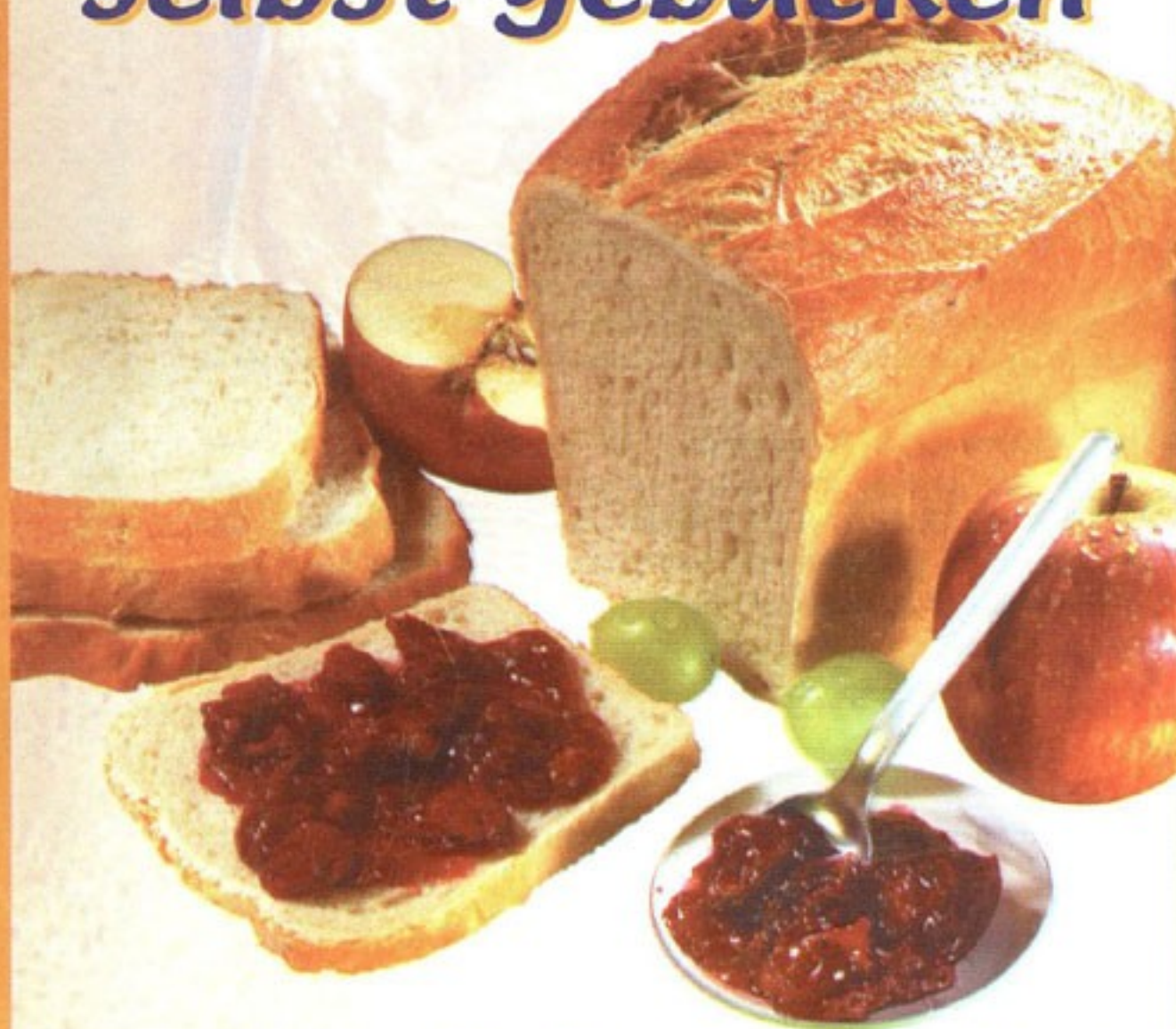
WARNUNG



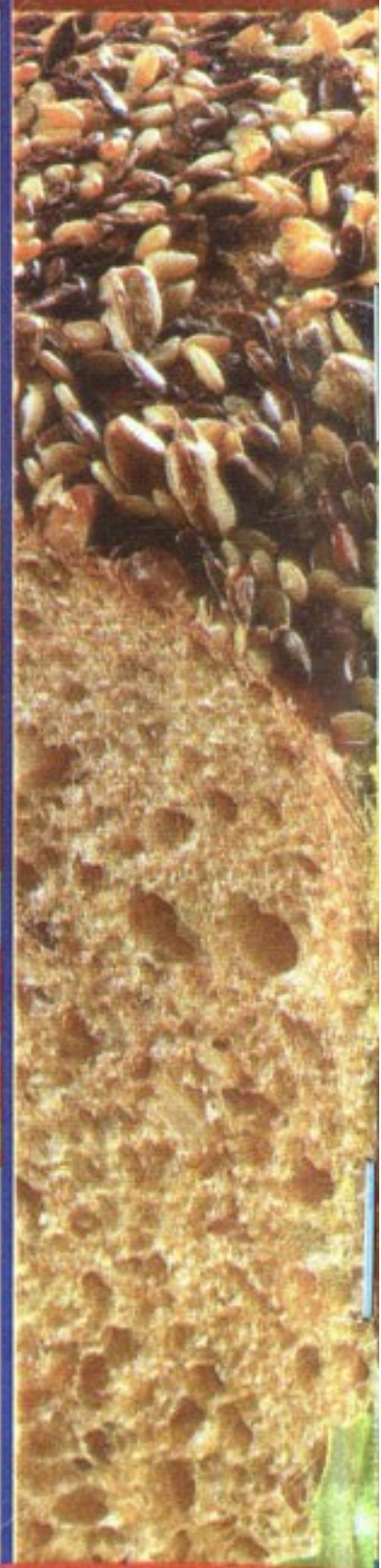
Beachten Sie für die Reinigung auch die Sicherheitshinweise auf den Seiten 2 - 3.

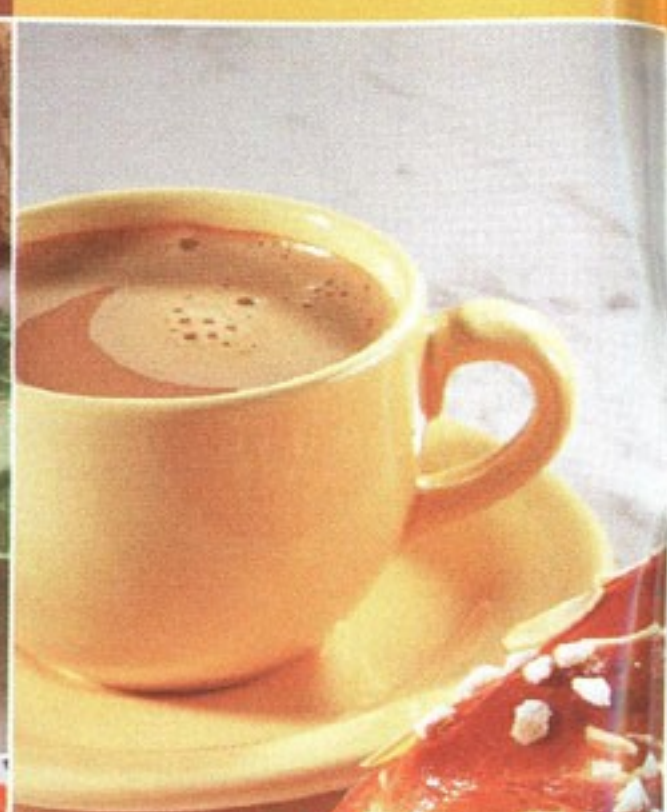
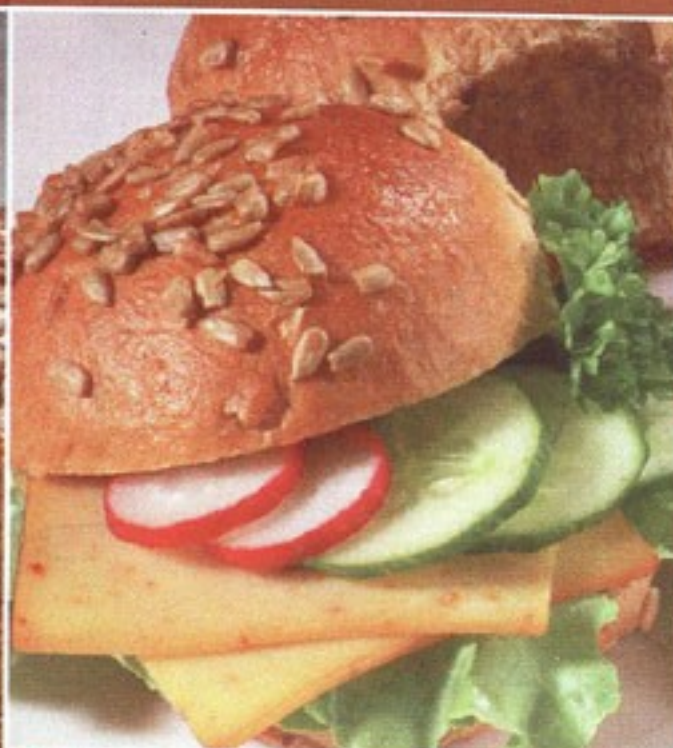
Die Teile des Brotbackautomaten sind nicht spülmaschinengeeignet.

Brot selbst gebacken



mit dem Brotbackautomaten





Brot selbst gebacken

Brot spielt für die Menschheit schon seit den alten Hochkulturen, sowohl in der Religion als auch im Brauchtum, eine wichtige Rolle.

Zunächst war Brot jedoch keine alltägliche Speise und nur höheren Schichten vorbehalten. Aus grob gemahlenem Getreide, mit Kleie vermischt, gebacken war es sehr brüchig und konnte deshalb nur gebrochen werden. Daher auch der Ausdruck des „Brotbrechens“. Das mit Sauerteig gelockerte, helle Brot war die Speise der Adeligen und Geistlichen, während die Landbevölkerung ausschließlich dunkles Brot kannte.

Im 15. und 16. Jahrhundert schließlich setzte sich das Brot als allgemeines Nahrungsmittel durch. Zuerst nur als Zuspense zu Suppen und Gemüse, später mit Butter und Beilagen auch als eigenständige Mahlzeit.

Heute steht Ihnen Dank Ihres Brotbackautomaten jederzeit offenfrisches Brot und andere feine Backwaren in nie gekannter Vielfalt zur Verfügung. In diesem Rezeptbuch finden Sie über 50 Rezepte zur Brot- und Teigzubereitung.

Damit Sie besonders schnell, mit geringem Arbeitsaufwand und ohne spezielle Vorkenntnisse Brot backen können, finden Sie in diesem Buch das Kapitel „Brotrezepte mit Mühlengold Backmischungen“. Mit diesen Backmischungen erzielen Sie mit nur zirka 2 Minuten Vorbereitungszeit, einfach und sicher gute Backerfolge. Mit den verschiedensten Zusätzen können Sie die Brotvielfalt beinahe bis ins Unendliche variieren. Im Kapitel „Brotrezepte“ finden Sie Rezepte mit denen Sie Ihre eigenen Backmischungen kreieren können.

Guten Appetit!



Inhaltsverzeichnis	4-6
---------------------------------	-----

Brotrezepte mit Mühlengold Backmischungen

Weißbrot (locker)	7
Dinkelbrot	7
Buttermilchbrot	8
Bauernbrot	8
Walnussbrot	9
Zwiebelbrot	9
Vital-Brot	10
Haferbrot	10
Brotsnack	11
Kleiebrot	11
Roggenmischbrot	12
Vollkorntoast	12
Kümmelbrot	13
Erdnussbrot	13
Frühstücksbrot: Variante I	14
Frühstücksbrot: Variante II	14
Vollkornbrot	15
Mediterrane Brotrolade	15
Mehrkornbrot	16
Weihnachtsbrot	16
Rosinenbrot	17
Milchbrot	18
Kartoffelbrot	18
Kürbiskernbrot	19

Sonnenblumenbrot	19
Ciabatta-Brot	20
Schnittlauchbrot	20
Schinkenbrot	21
Sonntagsbrot	22
Dreikornbrot	22
Joghurtbrot	23
Vitaminbrot	23
Müslibrot	24
Schokoladenbrot	24
Rosinenstuten	25
Mandelbrot	25

Brotrezepte

Weißbrot (fein)	26
Dinkel-Weißbrot	27
Sonnenblumenbrot	28
Weizenschrotbrot	28
Haselnussbrot	29
Grahambrot (mild und salzarm)	29
Leinsamenvollkornbrot	30
Vollkorn-Walnussbrot	31
Gewürzbrot	32

Rezepte für Teigprogramme

Mehrkornbrötchen	33
Freigeschobenes Bauernbrot	33



Freigeschobenes Kürbiskernbrot	34
Brötchenrad	35
Ciabatta	36
Pizzateig	36
Rosinenbrötchen	37
Dinkelseelen	38
Focaccia (italienisches Fladenbrot)	38
Schwäbischer Hefezopf	39

Extras

Sauerteig-Ersatz	39
------------------------	----

Weißbrot (locker)

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	320 ml Wasser (30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Weißbrot	320 ml Wasser (20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Weißbrot
Programm Brotgröße	6. Schnell 750 g	1. Normal oder 2. Weißbrot 750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.

Dinkelbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	310 ml Wasser (30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Dinkelbrot	310 ml Wasser (20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Dinkelbrot
Programm Brotgröße	6. Schnell 750 g	1. Normal 750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.



Bauernbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	340 ml Wasser (ca. 30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Bauernbrot	340 ml Wasser (ca. 20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Bauernbrot
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.

Buttermilchbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	220 ml Wasser (ca. 40°C) 150 ml kalte Buttermilch 500 g Backmischung Mühlengold-Dinkelbrot	220 ml Wasser (ca. 30°C) 150 ml kalte Buttermilch 500 g Backmischung Mühlengold-Dinkelbrot
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.

Walnussbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	340 ml Wasser (ca. 30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Bauernbrot 50 g grob gehackte Walnüsse	340 ml Wasser (ca. 20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Bauernbrot 50 g grob gehackte Walnüsse
Programm Brotgröße	6. Schnell 750 g	1. Normal oder 2. Weißbrot 750 g

Geben Sie die Zutaten mit Ausnahme der Walnüsse in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Einige Minuten vor Ende des Knetvorgangs ertönt der Summer. Geben Sie jetzt die Walnüsse in den Teig.

Zwiebelbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	340 ml Wasser (ca. 30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Bauernbrot 10 g Röstzwiebeln	340 ml Wasser (ca. 20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Bauernbrot 10 g Röstzwiebeln
Programm Brotgröße	6. Schnell 750 g	1. Normal 750 g

Geben Sie die Zutaten mit Ausnahme der Zwiebeln in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Einige Minuten vor Ende des Knetvorgangs ertönt der Summer. Geben Sie jetzt die Röstzwiebeln in den Teig.

Vital-Brot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	300 ml Wasser (ca. 30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Vital-Brot	300 ml Wasser (ca. 20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Vital-Brot
Programm	6. Schnell	1. Normal oder 3. Vollkornbrot
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.

Haferbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	430 ml Wasser (ca. 30°C) 100 g Haferkleie 500 g Backmischung Mühlengold-Vollkornbrot	430 ml Wasser (ca. 20°C) 100 g Haferkleie 500 g Backmischung Mühlengold-Vollkornbrot
Programm	6. Schnell	1. Normal oder 3. Vollkornbrot
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.

Nach dem letzten Kneten können Sie die Oberfläche des Brotes mit Wasser bestreichen und mit Haferflocken bestreuen.

Brotsnack

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	300 ml Wasser (ca. 30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Vital-Brot 2 zerdrückte Knoblauchzehen 3 Esslöffel gehackte Kräuter, z. B. Dill, Petersilie, Schnittlauch	300 ml Wasser (ca. 20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Vital-Brot 2 zerdrückte Knoblauchzehen 3 Esslöffel gehackte Kräuter, z. B. Dill, Petersilie, Schnittlauch
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.
 Schneiden Sie das abgekühlte Brot in Scheiben, bestreichen diese mit Butter und toasten sie im herkömmlichen Ofen. Servieren Sie den Brotsnack mit Oliven.

Kleiebrod

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	360 ml Wasser (ca. 30°C) 3 Esslöffel Speise-Kleie 500 g Backmischung Mühlengold-Vollkornbrot	360 ml Wasser (ca. 20°C) 3 Esslöffel Speise-Kleie 500 g Backmischung Mühlengold-Vollkornbrot
Programm	6. Schnell	3. Vollkornbrot
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.



Roggenmischbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	350 ml Wasser (ca. 30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Roggenmischbrot	350 ml Wasser (ca. 20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Roggenmischbrot
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.

Vollkorntoast

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	330 ml Wasser (ca. 30°C) 3 Esslöffel Weizenkleie 500 g Backmischung Mühlengold-Weißbrot 25 g Butter	330 ml Wasser (ca. 30°C) 3 Esslöffel Weizenkleie 500 g Backmischung Mühlengold-Weißbrot 25 g Butter
Programm	6. Schnell	1. Normal oder 2. Weißbrot
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.

Brot nach dem Abkühlen in Scheiben schneiden und toasten.

Dieses Brot eignet sich besonders gut für den Timer, da die Weizenkleie in der Stehzeit Wasser aufnimmt.

Kümmelbrot

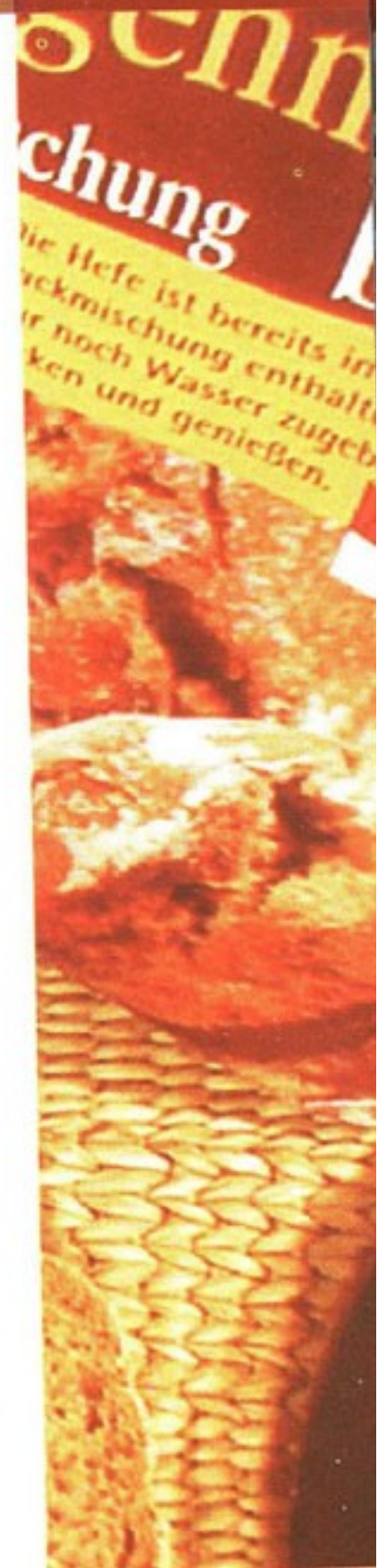
	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	330 ml Wasser (ca. 30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Vollkornbrot 1 Esslöffel Kümmel	330 ml Wasser (ca. 20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Vollkornbrot 1 Esslöffel Kümmel
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.
Der Kümmel entfaltet sein volles Aroma am besten, wenn Sie ihn mahlen oder in einem Mörser zerreiben bevor Sie ihn zum Teig geben.

Erdnussbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	300 ml Wasser (ca. 30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Vital-Brot 50 g ungesalzene Erdnüsse	300 ml Wasser (ca. 20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Vital-Brot 50 g ungesalzene Erdnüsse
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten mit Ausnahme der Erdnüsse in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Einige Minuten vor Ende des Knetvorgangs ertönt der Summer. Geben Sie jetzt die Erdnüsse in den Teig.



Frühstücksbrot: Variante I

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	250 ml Milch (ca. 30°C) 1 Ei 50 g Butter 500 g Backmischung Mühlengold-Frühstücksbrot	250 ml Milch (ca. 20°C) 1 Ei 50 g Butter 500 g Backmischung Mühlengold-Frühstücksbrot evtl. Eigelb zum Bestreichen
Programm	6. Schnell	4. Süßes Brot
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Dieses Rezept eignet sich nicht für den Timer, da Milch und Ei verderben könnten. Verwenden Sie nie mehr als 500 g Backmischung.

Wenn Sie ein Zopfbrot formen wollen, wählen Sie das Programm "Süßes Brot". Nehmen Sie den Teig nach dem letzten Kneten aus der Form und entfernen die Kneithaken. Teilen Sie den Teig in drei Teile, rollen aus jedem Teil einen 30 cm langen Strang und flechten mit den drei Strängen einen Zopf. Legen Sie den Zopf zurück in die Backform, bestreichen ihn mit Eigelb und schließen den Deckel.

Frühstücksbrot: Variante II

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	300 ml Milch (ca. 30°C) 50 g Butter 500 g Backmischung Mühlengold-Frühstücksbrot	300 ml Milch (ca. 20°C) 50 g Butter 500 g Backmischung Mühlengold-Frühstücksbrot evtl. Eigelb zum Bestreichen
Programm	6. Schnell	4. Süßes Brot
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Dieses Rezept eignet sich nicht für den Timer, da die Milch verderben könnte. Verwenden Sie nie mehr als 500 g Backmischung.

Vollkornbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	330 ml Wasser (ca. 30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Vollkornbrot	330 ml Wasser (ca. 20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Vollkornbrot
Programm	6. Schnell	1. Normal oder 3. Vollkornbrot
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.

Mediterrane Brotroulade

Zutaten	320 ml Wasser (ca. 20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Bauernbrot Olivenöl Knoblauch, Basilikum, Rosmarin 100 g Feta oder Ziegenkäse
Programm	1. Normal
Brotgröße	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Den Teig nach dem letzten Kneten aus der Form nehmen und Knethaken entfernen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ca. 20 x 30 cm). Teigplatte mit Olivenöl bepinseln und klein geschnittenen Knoblauch, Basilikum und Rosmarin darauf streuen. Feta oder Ziegenkäse darauf verteilen und den Teig zu einer 20 cm breiten Rolle aufrollen. Die Enden umschlagen und zudrücken. Legen Sie die Rolle in die Backform und setzen Sie diese in den Brotbackautomaten zurück. Schließen Sie den Deckel. Die Brotroulade geht jetzt zum letzten Mal auf und wird dann gebacken.



Mehrkornbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	320 ml Wasser (ca. 30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Mehrkornbrot	320 ml Wasser (ca. 20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Mehrkornbrot
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.

Weihnachtsbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	330 ml Wasser (ca. 30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Vollkornbrot 2 Messerspitzen Zimt 1 Messerspitze Cardamom 1 Messerspitze gem. Nelken	330 ml Wasser (ca. 20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Vollkornbrot 2 Messerspitzen Zimt 1 Messerspitze Cardamom 1 Messerspitze gem. Nelken
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.

Rosinenbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	250 ml Milch (ca. 30°C) 1 Ei 50 g Butter 500 g Backmischung Mühlengold-Frühstücksbrot 50 g Rosinen	250 ml Milch (ca. 30°C) 1 Ei 50 g Butter 500 g Backmischung Mühlengold-Frühstücksbrot 50 g Rosinen evtl. Eigelb zum Bestreichen
Programm	6. Schnell	4. Süßes Brot
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten mit Ausnahme der Rosinen in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Einige Minuten vor Ende des Knetvorgangs ertönt der Summer. Geben Sie jetzt die Rosinen in den Teig.

Dieses Rezept eignet sich nicht für den Timer, da Milch und Ei verderben könnten.

Verwenden Sie nie mehr als 500 g Backmischung.

Wenn Sie ein Zopfbrot formen wollen, wählen Sie das Programm "Süßes Brot".

Nehmen Sie den Teig nach dem letzten Kneten aus der Form und entfernen die Knethaken. Teilen Sie den Teig in drei Teile, rollen aus jedem Teil einen 30 cm langen Strang und flechten mit den drei Strängen einen Zopf. Legen Sie den Zopf zurück in die Backform, bestreichen ihn mit Eigelb und schließen den Deckel.



Milchbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	160 ml Wasser (ca. 40°C) 160 ml kalte Milch 500 g Backmischung Mühlengold-Weißbrot	160 ml Wasser (ca. 30°C) 160 ml kalte Milch 500 g Backmischung Mühlengold-Weißbrot
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.
Dieses Rezept eignet sich nicht für den Timer, da Milch verderben kann.

Kartoffelbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	340 ml Wasser (ca. 30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Kartoffelbrot	340 ml Wasser (ca. 20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Kartoffelbrot
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.

Kürbiskernbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	330 ml Wasser (ca. 30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Weizenmischbrot mit Kürbiskernen bis zu 50 g Kürbiskerne	330 ml Wasser (ca. 20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Weizenmischbrot mit Kürbiskernen bis zu 50 g Kürbiskerne
Programm	6. Schnell	1. Normal oder 2. Weißbrot
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten mit Ausnahme der Kürbiskerne in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Einige Minuten vor Ende des Knetvorgangs ertönt der Summer. Jetzt können Sie bis zu 50 g Kürbiskerne in den Teig geben.

Sonnenblumenbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	300 ml Wasser (ca. 30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Sonnenblumenbrot	300 ml Wasser (ca. 20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Sonnenblumenbrot
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.



Ciabatta-Brot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	300 ml Wasser (ca. 30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Ciabatta 1 Esslöffel Olivenöl	300 ml Wasser (ca. 20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Ciabatta 1 Esslöffel Olivenöl
Programm	6. Schnell	1. Normal oder 2. Weißbrot
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.

Schnittlauchbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	340 ml Wasser (ca. 30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Bauernbrot 5 Esslöffel Schnittlauchröllchen	340 ml Wasser (ca. 20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Bauernbrot 5 Esslöffel Schnittlauchröllchen
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.

Dieses Rezept eignet sich nicht für den Timer, da Schnittlauch verderben könnte, wenn er längere Zeit Luft und Wärme ausgesetzt ist.

Schinkenbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	330 ml Wasser (ca. 30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Roggenmischbrot 100 g ausgelassener Schinkenspeck	330 ml Wasser (ca. 20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Roggenmischbrot 100 g ausgelassener Schinkenspeck
Programm	6. Schnell	1. Normal oder 9. Teigkneten
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten mit Ausnahme des Schinkenspecks in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Einige Minuten vor Ende des Knetvorgangs ertönt der Summer. Geben Sie jetzt den ausgelassenen Schinkenspeck in den Teig.

Dieses Rezept eignet sich sehr gut für Brötchen. Wählen Sie dazu das "Teig kneten"- Programm. Aus dem Teig nach Ablauf des Programms Brötchen formen. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit Wasser bestreichen. Nach Belieben einschneiden und mit Kümmel und grobem Salz bestreuen und mit einem Tuch bedecken. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Den herkömmlichen Backofen auf 200 °C vorheizen. Brötchen in 15-20 Minuten goldbraun backen.



Sonntagsbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	50 ml Wasser (ca. 40°C) 250 ml kalte Milch 500 g Backmischung Mühlengold-Weißbrot 2 Esslöffel Honig	50 ml Wasser (ca. 30°C) 250 ml kalte Milch 500 g Backmischung Mühlengold-Weißbrot 2 Esslöffel Honig
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.
Dieses Rezept eignet sich nicht für den Timer, da Milch verderben könnte.

Dreikornbrot

	Großes, lockeres Brot
Zutaten	400 ml Wasser (ca. 30°C) 30 g Leinsamen 50 g Hafergrütze 250 g Backmischung Mühlengold-Weißbrot 250 g Backmischung Mühlengold-Kartoffelbrot eventuell Sesam zum Bestreuen
Programm	1. Normal oder 3. Vollkornbrot
Brotgröße	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Nach dem letzten Kneten können Sie die Teigoberfläche mit Wasser bestreichen und mit Sesam bestreuen. Dieses Brot eignet sich besonders gut für den Timer, da Leinsamen und Hafergrütze quellen und dadurch weicher werden.

Joghurtbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	220 ml Wasser (ca. 30°C) 150 g Naturjoghurt 500 g Backmischung Mühlengold-Dinkelbrot	220 ml Wasser (ca. 20°C) 150 g Naturjoghurt 500 g Backmischung Mühlengold-Dinkelbrot
Programm	6. Schnell	1. Normal oder 5. Joghurtbrot
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.

Vitaminbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	340 ml Wasser (ca. 30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Bauernbrot 60 g Sonnenblumenkerne 20 g Weizenkeime	340 ml Wasser (ca. 20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Bauernbrot 60 g Sonnenblumenkerne 20 g Weizenkeime
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.
Sonnenblumenkerne und Weizenkeime enthalten sehr viele Vitamine, vor allem Vitamin E.

Müslibrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	320 ml Wasser (ca. 30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Mehrkornbrot 60 g ganze Haselnüsse 60 g Rosinen	320 ml Wasser (ca. 20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Mehrkornbrot 60 g ganze Haselnüsse 60 g Rosinen
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten mit Ausnahme von Nüssen und Rosinen in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Einige Minuten vor Ende des Knetvorgangs ertönt der Summer. Geben Sie jetzt die Nüsse und Rosinen in den Teig.

Schokoladenbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	300 ml Wasser (ca. 40°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Weißbrot 50 g Schokotröpfchen	300 ml Wasser (ca. 40°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Weißbrot 50 g Schokotröpfchen
Programm	6. Schnell	1. Normal oder 4. Süßes Brot
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten mit Ausnahme der Schokotröpfchen in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Einige Minuten vor Ende des Knetvorgangs ertönt der Summer. Geben Sie jetzt die Schokotröpfchen in den Teig.

Rosinenstuten

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	150 ml Wasser (ca. 40°C) 200 ml kalte Milch 500 g Backmischung Mühlengold-Weißbrot 1-2 Esslöffel Honig 100 g Rosinen	150 ml Wasser (ca. 30°C) 200 ml kalte Milch 500 g Backmischung Mühlengold-Weißbrot 1-2 Esslöffel Honig 100 g Rosinen evtl. Eigelb zum Bestreichen
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten mit Ausnahme der Rosinen in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Einige Minuten vor Ende des Knetvorgangs ertönt der Summer. Geben Sie jetzt die Rosinen in den Teig. Dieses Rezept eignet sich nicht für den Timer, da Milch verderben könnte. Verwenden Sie nie mehr als 500 g Backmischung.

Mandelbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	320 ml Wasser (ca. 30°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Weißbrot 50 g gehackte Mandeln 3 Tropfen Bittermandelaroma	320 ml Wasser (ca. 20°C) 500 g Backmischung Mühlengold-Weißbrot 50 g gehackte Mandeln 3 Tropfen Bittermandelaroma
Programm	6. Schnell	1. Normal oder 2. Weißbrot
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.



Weißbrot (fein)

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	300 ml Milch (ca. 30°C) 2 gestr. TL Salz (10g) 50 g Margarine 500 g Weizenmehl Type 405 2 geh. TL Zucker 1 Päckchen Trockenhefe oder 1/2 Würfel Frischhefe	300 ml Milch (ca. 30°C) 2 gestr. TL Salz (10g) 50 g Margarine 500 g Weizenmehl Type 405 2 geh. TL Zucker 1 Päckchen Trockenhefe oder 1/2 Würfel Frischhefe
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.

Dinkel-Weißbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	200 g Wasser (ca. 25°C) 200 g Dinkelmehl 130 g Wasser (ca. 40-45°C) 20 g Sauerteigersatz (s. S.39) 2 gestr. TL Salz (10g) 300 g Dinkelmehl 1 TL Honig 1 Päckchen Trockenhefe	200 g Wasser (ca. 25°C) 200 g Dinkelmehl 130 g Wasser (ca. 40-45°C) 20 g Sauerteigersatz (s. S.39) 2 gestr. TL Salz (10g) 300 g Dinkelmehl 1 TL Honig 1 Päckchen Trockenhefe
Programm	6. Schnell	1. Normal oder 4. Süßes Brot
Brotgröße	750 g	750 g

Bei Dinkelmehl muss eine gute Verquellung gegeben sein. Deshalb ist die Herstellung dieses Dinkelbrotes etwas aufwändiger, das Brot aber umso leckerer.

Geben Sie 200 g Wasser, 200 g Dinkelmehl und eine Messerspitze Trockenhefe in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Starten Sie das Programm.

Beenden Sie das Programm, wenn die Zutaten gleichmäßig vermischt sind. Lassen Sie diesen Vorteig für eine gute Verquellung 5 Stunden bei Raumtemperatur stehen.

Anschließend 7-8 Stunden kühl stellen. Dabei mit Folie abdecken, damit die Oberfläche nicht verhautet.

Dann die restlichen Zutaten in der angegebenen Reihenfolge zugeben und das Programm von neuem starten.



Sonnenblumenbrot

Zutaten

Schnelles Brot

350 ml Wasser (ca. 30°C)
50 g Sauerteig-Ersatz (s.S.39)
75 g Sonnenblumenkerne
1 Päckchen Trockenhefe oder
1/2 Würfel Frischhefe
2 gestr. TL Salz (10g)
400 g Weizenschrot fein
100 g Roggenschrot fein

Programm Brotgröße

6. Schnell
750 g

Großes, lockeres Brot

350 ml Wasser (ca. 20°C)
50 g Sauerteig-Ersatz (s.S.39)
75 g Sonnenblumenkerne
1 Päckchen Trockenhefe oder
1/2 Würfel Frischhefe
2 gestr. TL Salz (10g)
400 g Weizenschrot fein
100 g Roggenschrot fein

1. Normal
750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.

Weizenschrotbrot

Zutaten

Schnelles Brot

310 ml Wasser (ca. 30°C)
60 g Sauerteig-Ersatz (s.S.39)
1 Päckchen Trockenhefe oder
1/2 Würfel Frischhefe
1 TL Honig
2 gestr. TL Salz (10g)
500 g Weizenschrot fein

Programm Brotgröße

6. Schnell
750 g

Großes, lockeres Brot

310 ml Wasser (ca. 20°C)
60 g Sauerteig-Ersatz (s.S.39)
1 Päckchen Trockenhefe oder
1/2 Würfel Frischhefe
1 TL Honig
2 gestr. TL Salz (10g)
500 g Weizenschrot fein

1. Normal
750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.

Haselnussbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	350 ml Wasser (ca. 30°C) 50 g Sauerteig-Ersatz (s.S.39) 70 g geröstete ganze Haselnüsse 1 Päckchen Trockenhefe oder 1/2 Würfel Frischhefe 2 gestr. TL Salz (10g) 400 g Weizenschrot fein 100 g Roggenschrot fein	350 ml Wasser (ca. 20°C) 50 g Sauerteig-Ersatz (s.S.39) 70 g geröstete ganze Haselnüsse 1 Päckchen Trockenhefe oder 1/2 Würfel Frischhefe 2 gestr. TL Salz (10g) 400 g Weizenschrot fein 100 g Roggenschrot fein
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten mit Ausnahme der Haselnüsse in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Einige Minuten vor Ende des Knetvorgangs ertönt der Summer. Geben Sie jetzt die Haselnüsse in den Teig.

Grahambrot (mild und salzarm)

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	350 ml Wasser (ca. 30°C) 30 g Sauerteig-Ersatz (s.S.39) 1 Päckchen Trockenhefe oder 1/2 Würfel Frischhefe 10 g Honig 1 geh. TL Salz 500 g Weizenschrot fein	350 ml Wasser (ca. 20°C) 30 g Sauerteig-Ersatz (s.S.39) 1 Päckchen Trockenhefe oder 1/2 Würfel Frischhefe 10 g Honig 1 geh. TL Salz 500 g Weizenschrot fein
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.



Leinsamenvollkornbrot

Schnelles Brot

Zutaten

70 g Leinsamen
200 g heißes Wasser
200 ml Wasser (ca. 40°C)
40 g Sauerteig-Ersatz (s.S.39)
1 Päckchen Trockenhefe oder
1/2 Würfel Frischhefe
1 TL Honig
2 gestr. TL Salz (10g)
500 g Weizenschrot fein

Programm Brotgröße

6. Schnell
750 g

Großes, lockeres Brot

70 g Leinsamen
200 g heißes Wasser
200 ml Wasser (ca. 20°C)
40 g Sauerteig-Ersatz (s.S.39)
1 Päckchen Trockenhefe oder
1/2 Würfel Frischhefe
1 TL Honig
2 gestr. TL Salz (10g)
500 g Weizenschrot fein

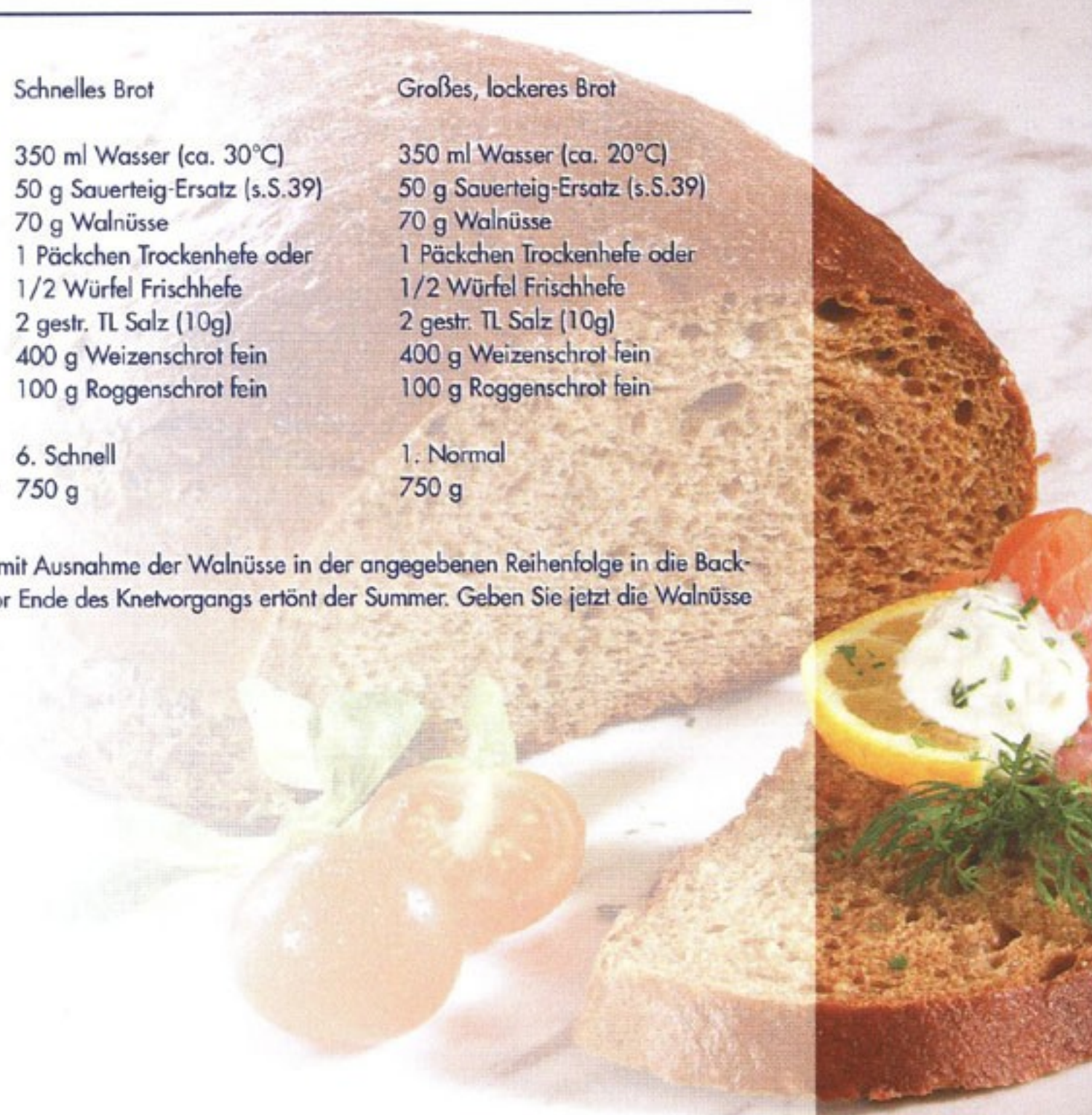
1. Normal
750 g

Geben Sie die Leinsamen in die Backform und übergießen Sie mit 200 ml heißem Wasser. Lassen Sie die Leinsamen zwei Stunden quellen. Geben Sie die restlichen Zutaten in der oben angegebenen Reihenfolge zu den Leinsamen in die Backform.

Vollkorn-Walnussbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	350 ml Wasser (ca. 30°C) 50 g Sauerteig-Ersatz (s.S.39) 70 g Walnüsse 1 Päckchen Trockenhefe oder 1/2 Würfel Frischhefe 2 gestr. TL Salz (10g) 400 g Weizenschrot fein 100 g Roggenschrot fein	350 ml Wasser (ca. 20°C) 50 g Sauerteig-Ersatz (s.S.39) 70 g Walnüsse 1 Päckchen Trockenhefe oder 1/2 Würfel Frischhefe 2 gestr. TL Salz (10g) 400 g Weizenschrot fein 100 g Roggenschrot fein
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten mit Ausnahme der Walnüsse in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Einige Minuten vor Ende des Knetvorgangs ertönt der Summer. Geben Sie jetzt die Walnüsse in den Teig.



Gewürzbrot

	Schnelles Brot	Großes, lockeres Brot
Zutaten	320 ml Wasser (ca. 30°C) 70 g Sauerteig-Ersatz (s.S.39) 1 Päckchen Trockenhefe oder 1/2 Würfel Frischhefe 1 TL Honig 2 gestr. TL Salz (10g) 1 gestr. TL Kümmel gem. (2 g) 1 gestr. TL Fenchel (2 g) 1/2 gestr. TL Anis (1 g) 1 gestr. TL Koriander (2 g) 350 g Weizenschrot fein 150 g Roggenschrot fein	320 ml Wasser (ca. 20°C) 70 g Sauerteig-Ersatz (s.S.39) 1 Päckchen Trockenhefe oder 1/2 Würfel Frischhefe 1 TL Honig 2 gestr. TL Salz (10g) 1 gestr. TL Kümmel gem. (2 g) 1 gestr. TL Fenchel (2 g) 1/2 gestr. TL Anis (1 g) 1 gestr. TL Koriander (2 g) 350 g Weizenschrot fein 150 g Roggenschrot fein
Programm	6. Schnell	1. Normal
Brotgröße	750 g	750 g

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform.

Mehrkornbrötchen

Zutaten	310 ml Wasser 500 g Mühlengold-Mehrkornbrotbackmischung
Programm	9. Teigkneten

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform und starten Sie das "Teigkneten"-Programm.

Den Teig nach Ablauf des Programms aus der Form nehmen und Brötchen daraus formen. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech setzen und mit Wasser bestreichen. Nach Belieben einschneiden oder mit Mohn, Sesam, Kümmel oder Sonnenblumenkernen bestreuen und mit einem Tuch bedecken. An einem warmen Ort gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den herkömmlichen Backofen auf 200 °C vorheizen. Brötchen in 15-20 Minuten goldbraun backen.

Freigeschobenes Bauernbrot

Zutaten	340 ml Wasser 500 g Mühlengold-Bauernbrotbackmischung
Programm	9. Teigkneten

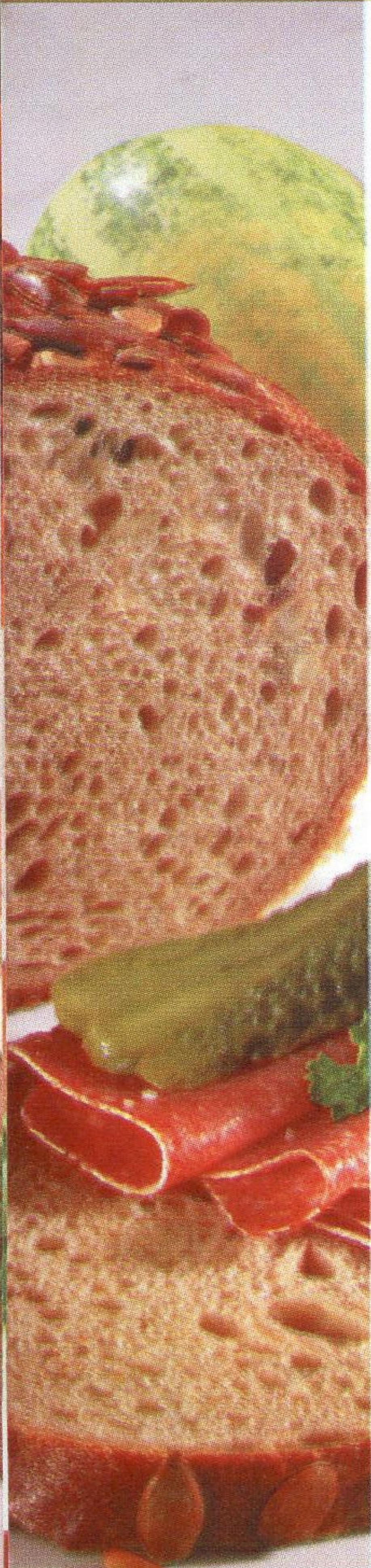
Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform und starten Sie das "Teigkneten"-Programm.

Nach Ablauf des Programms den Teig aus der Form nehmen und einen runden Laib formen. Das gelingt am besten, wenn Sie den Teig auf einer üppig bemehlten Arbeitsfläche flach drücken und dann die Ränder zur Mitte einschlagen. Dann wieder flach drücken und wieder einschlagen.

Diesen Vorgang wiederholen Sie so oft, bis der Teigballen eine schöne Form hat. Setzen Sie ihn mit dem "Schluß" nach unten auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech und bedecken ihn mit einem Tuch. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Den herkömmlichen Backofen auf 230 °C vorheizen. Den Teigballen mit Wasser bestreichen, einschneiden und in den Ofen schieben. Temperatur nach 10 Minuten Backzeit auf 200 °C zurückschalten und weitere 35 – 40 Minuten backen.

Freigeschobenes Kürbiskernbrot



Zutaten	340 ml Wasser 500 g Backmischung Mühlengold-Weizenmischbrot mit Kürbiskernen Kürbiskerne
Programm	9. Teigkneten

Geben Sie die Zutaten mit Ausnahme der Kürbiskerne in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Starten Sie das "Teig kneten"-Programm.

Nach Ablauf des Programms den Teig aus der Form nehmen und einen ovalen Laib formen. Das gelingt am besten, wenn Sie den Teig auf einer üppig bemehlten Arbeitsfläche flach drücken und dann die Ränder zur Mitte einschlagen. Dann wieder flach drücken und wieder einschlagen. Diesen Vorgang wiederholen Sie so oft, bis der Teigballen eine schöne Form hat.

Bestreichen Sie den Teigballen mit Wasser und wälzen ihn in Kürbiskernen. Setzen Sie ihn mit dem "Schluß" nach unten auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech und bedecken ihn mit einem Tuch. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Den herkömmlichen Backofen auf 230 °C vorheizen. Den Teigballen mit Wasser bestreichen, einschneiden und in den Ofen schieben. Temperatur nach 10 Minuten Backzeit auf 200 °C zurückschalten und weitere 35 – 40 Minuten backen.

Brötchenrad

Zutaten	320 ml Wasser 500 g Backmischung Mühlengold-Sonnenblumenbrot Sonnenblumenkerne, Mohn, Sesam, Kümmel (zum Bestreuen)
Programm	9. Teigkneten

Geben Sie die Zutaten mit Ausnahme der Saaten (Sonnenblumenkerne, Mohn, Sesam) in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Starten Sie das "Teig kneten"-Programm. Den Teig nach Ablauf des Programms aus der Form nehmen und in 8 Teile teilen. Aus jedem Stück ein Brötchen formen. Eines der Brötchen in die Mitte eines gefetteten oder mit Backpapier belegten Backbleches setzen. Die anderen mit kleinem Abstand drum herum setzen und mit Wasser bestreichen. Nach Belieben mit Mohn, Sesam, Kümmel und Sonnenblumenkernen bestreuen und mit einem Tuch bedecken. An einem warmen Ort gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den herkömmlichen Backofen auf 200 °C vorheizen. Brötchenrad in ca. 30 Minuten goldbraun backen.



Ciabatta

Zutaten 340 ml Wasser
 500 g Backmischung Mühlengold-Ciabatta

Programm 9. Teigkneten

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform und starten Sie das "Teigkneten"-Programm.

Den Teig nach Ablauf des Programms dick mit Mehl bestreuen. Mit einem Teigschaber längliche Teigstücke abstechen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech legen. Zupfen Sie die Teigstücke in Form ohne die Poren dabei zu zerstören. Teigstücke mit Mehl bestreuen und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Den herkömmlichen Backofen auf 200 °C vorheizen. Ciabatta in 15-20 Minuten goldbraun backen.

Pizzateig

Zutaten 220 ml Wasser (ca. 20°C)
 330 g Backmischung Mühlengold-Ciabatta

Programm 9. Teigkneten

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Starten Sie das "Teigkneten"-Programm.

Den Teig nach Ablauf des Programms aus der Form nehmen, ausrollen, auf ein gefettetes Backblech legen, und mit Ihren Lieblingszutaten belegen, z. B. Tomaten, Zwiebeln, Salami, Schinken, Paprika, Pilzen, Thunfisch, Knoblauch und Käse. Würzen Sie mit Pfeffer, Salz und Oregano.

Pizza an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen und im herkömmlichen Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

Rosinenbrötchen

Zutaten	250 ml Milch (ca. 30°C) 1 Ei 50 g Butter 500 g Backmischung Mühlengold-Frühstücksbrot 1 Fläschchen Rumaroma 100 g Rosinen evtl. Eigelb zum Bestreichen
Programm	9. Teigkneten
Brotgröße	750 g

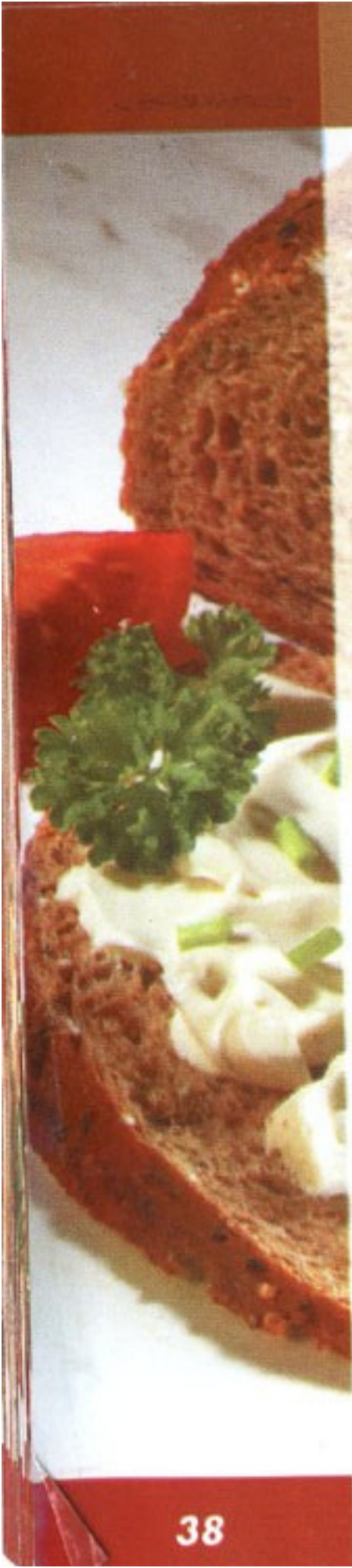
Geben Sie die Zutaten mit Ausnahme der Rosinen in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Einige Minuten vor Ende des Knetvorgangs ertönt der Summer.

Geben Sie jetzt die Rosinen in den Teig.

Den Teig nach Ablauf des Programms aus der Form nehmen und Brötchen daraus formen. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Mit Eigelb bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen. Den herkömmlichen Backofen auf 180 °C vorheizen. Brötchen in ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.



Dinkelseelen



Zutaten	350 ml Wasser 500 g Backmischung Mühlengold-Dinkelbrot
Programm	9. Teigkneten

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Starten Sie das "Teigkneten"-Programm.

Ein Backblech fetten oder mit Backpapier belegen und mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen bestreuen. Aus dem weichen Teig nach Ablauf des Programms mit nassen Händen acht längliche Seelen formen und auf das vorbereitete Blech legen. Teigstücke mit Sesam, Mohn oder Kümmel und Salz bestreuen und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Den herkömmlichen Backofen auf 200 °C vorheizen. Dinkelseelen ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Foccacia (italienisches Fladenbrot)

Zutaten	220 ml Wasser (ca. 20°C) 330 g Backmischung Mühlengold-Ciabatta Olivenöl Oregano oder provenzalische Kräuter
Programm	9. Teigkneten

Geben Sie die Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Backform. Starten Sie das "Teigkneten"-Programm.

Den Teig nach Ablauf des Programms aus der Form nehmen, ausrollen, auf ein gefettetes Backblech legen, mit Olivenöl bestreichen und mit Oregano oder provenzalischen Kräutern bestreuen. An einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen und im herkömmlichen Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen.

Schwäbischer Hefezopf

Zutaten	250 ml Milch (ca. 30°C) 1 Ei 50 g Butter 500 g Backmischung Mühlengold-Frühstücksbrot 50 g Rosinen evtl. Eigelb zum Bestreichen evtl. Hagelzucker zum Bestreuen
Programm	9. Teigkneten
Brotgröße	750 g

Geben Sie die Zutaten mit Ausnahme der Rosinen in der oben angegebenen Reihenfolge in die Backform. Einige Minuten vor Ende des Knetvorgangs ertönt der Summer. Geben Sie jetzt die Rosinen in den Teig.

Den Teig nach Ablauf des Programms aus der Form nehmen, in drei Teile teilen. Jedes Teil zu einem Strang rollen und aus den drei Strängen einen Zopf flechten. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit einem Tuch bedecken und an einem warmen Ort gehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Mit Eigelb bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker und Mandelsplitter bestreuen. Den herkömmlichen Backofen auf 180 °C vorheizen. Zopf in ca. 25-35 Minuten goldbraun backen.

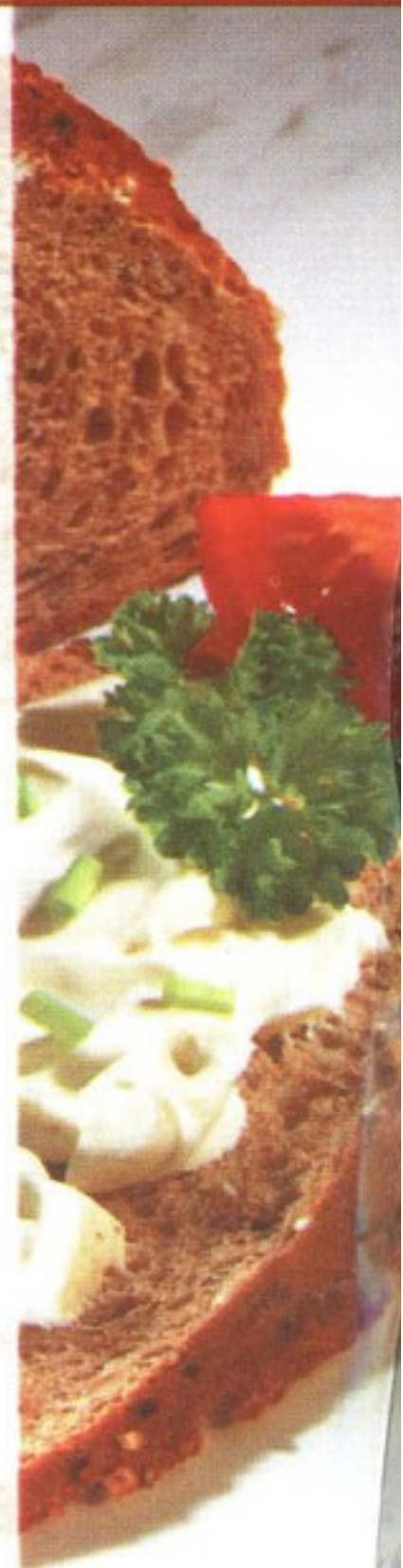
Sauerteig-Ersatz

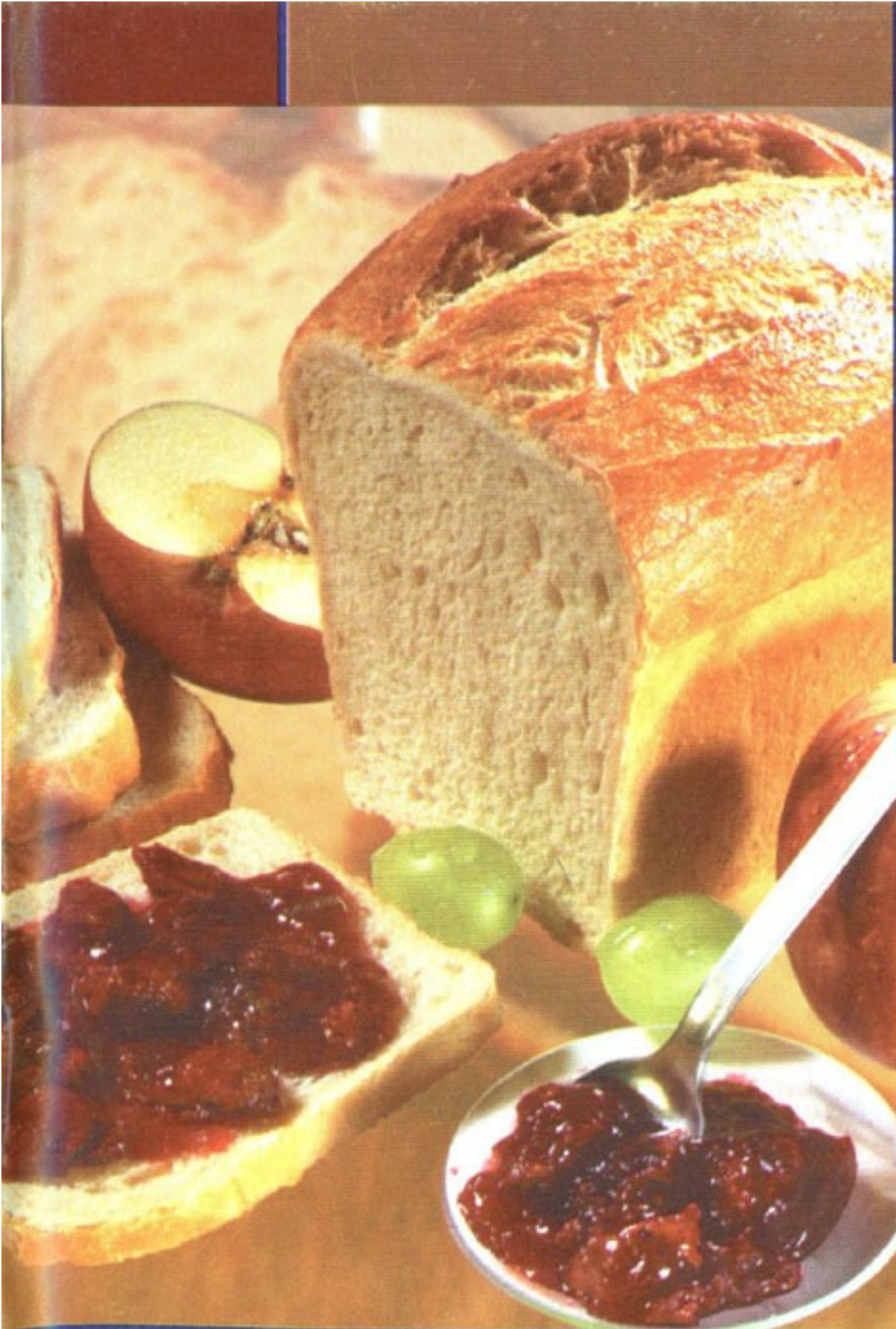
100 g Naturjoghurt
100 g Zitronensaft
100 g Apfelessig

Alle Zutaten vermischen.

Ein Schnapsglas (2cl) Sauerteig-Ersatz entspricht ca. 20 g.

Der Sauerteig-Ersatz kann im Kühlschrank bis zu 14 Tage aufbewahrt werden.





Herausgeber:
4MBO International Electronic AG
Plochingen

Layout und Gestaltung:
Philipp Gündert, Erding

Rezepte und Bildmaterial:
Bettina Nowak, Bad Wimpfen