

Brotbackautomat

BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE (Hausgebrauch)

Modell Nr. **SD-257**

Wir danken Ihnen für den Kauf dieses Panasonic-Produkts.

- Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor der Verwendung dieses Produktes sorgfältig durch und bewahren Sie dieses Handbuch für zukünftige Konsultationen auf.
- Dieses Produkt ist nur für Haushaltsgebrauch vorgesehen.



Vor der Inbetriebnahme

Bedienung

Rezepte

Reinigung

Fehlerhebung



Inhalt

Vor der Inbetriebnahme

- Sicherheitshinweise 2
- Liste von Brotarten und Backoptionen 3
- Schematische Ansicht des Gerätes 4

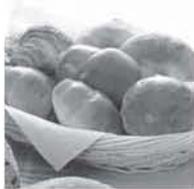
Bedienung

- Zutaten der Brotherstellung 6
- Brot backen [BAKE] 8
- Herstellung von Teig [DOUGH] 10
 - Bei Zugabe zusätzlicher Zutaten 11
- Brioche backen 12
- Kuchen backen 14
- Verwendung des Programms "Gluten frei" 15

Rezepte



- Brot Rezepte
 - Normal 17
 - Vollwert 18
 - Französisch 23
 - Italien 23
 - Brioche 23
 - Sandwich 23
 - Gluten frei 23
- Aurora Brotbackmischnugen 24



- Teig Rezepte
 - Normal 25
 - Vollwert 26
 - Französisch 27



- Pizza 28



- Kuchen Rezepte
 - Backen 29

Reinigung

- Pflege & Reinigung 30

Schutz der Antihafbeschichtung

- Vermeidung von Beschädigungen der Antihafbeschichtung .. 31

Fehlerbehebung

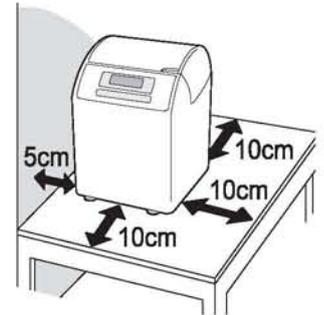
- Fehlerbehebung 32

Sicherheitshinweise

Wichtige Sicherheitsvorkehrungen

■ Aufstellungsort

- Verwenden Sie dieses Gerät nicht im freien, nicht in der Nähe von Hitzequellen oder in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit.
- Stellen Sie den Brotbackautomaten in mindestens 10 cm (4 Zoll) Abstand von der Plattenkante auf eine feste, trockene, saubere, flache und wärmebeständige Arbeitsplatte.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine instabile Fläche, auf Elektrogeräte, wie z. B. einen Kühlschrank, oder auf Stoffe, wie z. B. ein Tischtuch.
- Während des Backvorgangs heizt sich das Gehäuse auf. Der Brotbackautomat sollte mindestens 5 cm (2 Zoll) von Wänden oder anderen Gegenständen entfernt aufgestellt werden.



■ Achtung

1. Wenn die Netzleitung beschädigt ist, muss sie vom Hersteller, einem Servicebeauftragten oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
2. Versuchen Sie nicht dieses Produkt zu reparieren oder zu zerlegen. (Konsultieren Sie einen Panasonic Händler für eine Überprüfung u.s.w.)
3. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Flüssigkeiten.
4. Die Netzleitung darf nicht über die Tischkante hängen oder eine heiße Oberfläche berühren.
5. Entfernen Sie während dem Betrieb nicht die Backform oder den Netzstecker.
(Wird das Programm zwischendurch gestoppt, kann der Betrieb unterbrochen werden, wenn der Brotbackautomat innerhalb von 10 Minuten wieder gestartet oder die Stromversorgung wieder hergestellt wird.)
6. Berühren, verschließen oder decken Sie die Lüftungsöffnungen während des Gebrauchs nicht ab.
7. Die Oberfläche erhitzt sich während des Betriebes.
8. Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie beim entfernen der Backform und des fertigen Brotes immer Ofenhandschuhe.
Vorsicht ist auch bei der Entfernung des Knethakens geboten.
9. Beim Einstecken/Herausziehen aus der Steckdose immer am Stecker anfassen, nicht am Kabel.
10. Das Geräteinnere und die Backform stets sauber halten. (Um erfolgreiches Backen zu gewährleisten)
11. Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit erheblichen körperlichen oder geistigen Behinderungen oder von Personen ohne jegliche Erfahrung im Umgang mit solchen Geräten nur unter Aufsicht und nach einer fachkundigen Einweisung verwendet werden. Kinder sollten das Gerät nur unter Aufsicht verwenden.
12. Dieses Gerät dient, wie in der folgenden Bedienungsanleitung beschrieben, ausschließlich der Herstellung von Brot, Teig und Kuchen.



Liste von Brotarten und Backoptionen

■ Verfügbarkeit der Funktion und erforderliche Zeit

• Die erforderliche Zeit für jeden Prozess hängt von der Raumtemperatur ab.

Brotart	Optionen				Prozesse				
	Backart	Größe	Bräunung	Zeitvorwahl	RUHEN	KNETEN	GÄREN	BACKEN	Gesamt
Normal Für Brot mit Weißbrot- Starkmehl usw.	BAKE	●	●	●	25 min– 60 min	15–30 min	1 h 50 min– 2 h 20 min	50 min	4 h
	BAKE RAPID	●	●	—	—	15–20 min	ca. 1 h	35 min– 40 min	1 h 55 min– 2 h
	BAKE RAISIN	●	●*1	●	25 min– 60 min	15–30 min	1 h 50 min– 2 h 20 min	50 min	4 h
	DOUGH	—	—	—	25 min– 50 min	15–30 min	1 h 10 min– 1 h 30 min	—	2 h 20 min
	DOUGH RAISIN	—	—	—	25 min– 50 min	15–30 min	1 h 10 min– 1 h 30 min	—	2 h 20 min
Vollkorn Für Vollkornbrote usw.	BAKE	●	—	●	1 h – 1 h 40 min	15–25 min	2 h 10 min– 2 h 50 min	50 min	5 h
	BAKE RAPID	●	—	—	15 min– 25 min	15–25 min	1 h 30 min– 1 h 40 min	45 min	3 h
	BAKE RAISIN	●	—	●	1 h – 1 h 40 min	15–25 min	2 h 10 min– 2 h 50 min	50 min	5 h
	DOUGH	—	—	—	55 min– 1 h 25 min	15–25 min	1 h 30 min– 2 h	—	3 h 15 min
	DOUGH RAISIN	—	—	—	55 min– 1 h 25 min	15–25 min	1 h 30 min– 2 h	—	3 h 15 min
Roggen Für Roggenbrote.	BAKE	—	—	●	45 min– 60 min	ca. 10 min	1 h 20 min– 1 h 35 min	1 hr	3 h 30 min
	DOUGH	—	—	—	45 min– 60 min	ca. 10 min	—	—	2 h
Französisch Für Weizenbrote mit knuspriger Kruste und Struktur.	BAKE	—	—	●	40 min– 2 h 5 min	10–20 min	2 h 45 min– 4 h 10 min	55 min	6 h
	DOUGH	—	—	—	40 min– 1 h 45 min	10–20 min	1 h 35 min– 2 h 40 min	—	3 h 35 min
Italienisch Für helles Brot, zum genießen mit Pasta u.s.w.	BAKE	—	—	●	30 min– 1 h	10–15 min	2 h 25 min– 3 h	50 min	4 h 30 min
Brioche Für köstliches Brot mit Eiern und Butter	BAKE	—	—	—	30 min	25–35 min	1 h 30 min	50 min	3 h 30 min
Sandwich Für Brot mit weicher Kruste und Struktur, ideal für Sandwiches.	BAKE	—	—	●	1 h– 1 h 40 min	15–25 min	2 h 10 min– 2 h 50 min	50 min	5 h
Glutenfrei Für Brot aus glutenfreien Backmischungen.	BAKE	—	●*2	—	—	15 min	1 h	45 min	2 h
Pizza Für Pizzateig.	DOUGH	—	—	●	(KNETEN) 10 min– 18 min	(GÄREN) 7–15 min	(KNETEN) ca. 10 min	(GÄREN) ca. 10 min	45 min
Nur Backen Für Teebrote und Kuchen.	BAKE	—	—	—	—	—	—	30 min– 1 h 30 min	30 min– 1 h 30 min

*1 Nur 'hell' oder 'mittel' verfügbar. *2 Nur 'medium' oder 'dunkel' verfügbar.

Schematische Ansicht des Gerätes

Hauptgerät

Rosinen-Nuss Verteiler

Die im Rosinen-Nuss-Verteiler platzierten Zutaten gelangen bei Auswahl von 'BAKE RAISIN' oder 'RAISIN DOUGH' automatisch in die Backform.

Siehe auf S.11 welche Zutaten in den Rosinen-Nuss Verteiler gegeben werden können.



Verteilerdeckel

Deckel

Zuführklappe Rosinen-Nuss Verteiler

Knethaken (Roggenbrot)

Knethaken (Weizenbrot)

Henkel

Backform

Bedienfeld



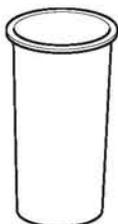
Stecker

Zubehör

Messbecher

Zum Abmessen von Flüssigkeiten

(max. 310 ml)

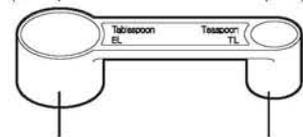


• 10 ml Schritte

Messlöffel

Zum Abmessen von Zucker, Salz, Hefe u.s.w.

(15 ml) (5 ml)



Esslöffel
• Markierung 1/2

Teelöffel
• Markierung 1/4, 1/2, 3/4

■ Betriebszustand

- **REST:** Angezeigt im Anfangsstadium oder während des Betriebs der Zeitvorwahl wenn die Temperatur der Backform und der Zutaten vor dem Kneten eingestellt wird
- **POWER ALERT:** Wird bei Problemen mit der Stromversorgung angezeigt
- **TEMP:** Zeigt an, dass das Gerät heiß ist und vor der nächsten Verwendung abkühlen muss

■ Gewählte Optionen

■ Verbleibende Zeit bis zur Fertigstellung



• **Wählen:**
Wählen Sie die Brot- oder Teigart

- Normal
- Vollkorn
- Roggen
- Französisch
- Italienisch
- Brioche
- Sandwich
- Glutenfrei
- Pizza
- Nur Backen

• **Option:**
Wählen Sie zwischen Brot, Teig oder Brioche machen, und ob Sie die Optionen 'BAKE RAPID' oder 'BAKE RAISIN'/'DOUGH RAISIN' benutzen wollen.

z.B. (Normal)

- **BAKE** Brot Backen (kneten, gehen lassen, backen)
- **BAKE RAPID** Schneller Backvorgang
- **BAKE RAISIN** Brot mit zusätzlichen Zutaten backen
- **DOUGH** Herstellung von Teig (kneten, gehen lassen)
- **DOUGH RAISIN** Herstellung von Teig mit zusätzlichen Zutaten

• **Größe:**
Wählen Sie die Brotgröße

- M
- L
- XL

• **Farbe:**
Wählen sie die Farbe der Kruste

- hell
- mittel
- dunkel

• **Zeitvorwahl:**
Stellt die Zeitschaltuhr (Zeit bis das Brot fertig ist) oder die Backzeit bei der Betriebsart 'Nur Backen' ein

• **Start/Stop:**
Startet das Programm oder bricht es ab/stoppt es (Um das Programm abubrechen/stoppen, die Taste länger als 1 Sekunde halten)

* Dieses Bild zeigt alle Begriffe und Symbole, während des Betriebs werden aber nur die Relevanten angezeigt.

Zutaten der Brotherstellung

Mehl

Hauptzutat von Brot, enthält Gluten. (hilft dem Brot aufzugehen, gibt ihm eine feste Struktur)

- Verwenden Sie Mehl mit hohem Proteingehalt.
- Das Mehl muss auf einer Waage abgewogen werden.

Starkmehl wird aus Hartweizen gemahlen und besitzt einen hohen Gehalt an Protein, das für die Entwicklung von Gluten notwendig ist. Das während der Fermentierung erzeugte Kohlendioxid wird im elastischen Netzwerk von Gluten festgehalten und lässt den Teig aufgehen.

Helles Mehl

Wird durch mahlen von Getreidekörnern ohne Kleie und Keim gewonnen. Die beste Mehlarart zum Brotbacken ist die mit "zum Brotbacken" gekennzeichnete.

- Verwenden Sie kein proteinarmes oder selbstgärendes Mehl zur Herstellung von Brot.

Vollwertmehl

Wird durch mahlen von Getreidekörnern einschließlich Kleie und Keim gewonnen. Stellt ein sehr gesundes Brot her.

Dieses Brot ist flacher und schwerer als mit hellem Mehl gebackenes Brot.

Roggenmehl

Enthält mehr Eisen, Magnesium und Kalium als helles Mehl, wichtig für die Gesundheit. Es enthält jedoch nicht genügend Gluten.

Macht das Brot sehr dicht und schwer. Nicht mehr als die angegebene Menge verwenden (kann den Motor überlasten).

Milchprodukte

Ergänzt Geschmack und Nährwert.

- Wenn Sie Milch anstatt Wasser verwenden, ist der Nährwert des Brotes höher. Es sollte jedoch nicht die Zeitvorwahl verwendet werden, weil es über Nacht nicht frisch bleiben könnte.
 - Reduzieren Sie die Menge an Wasser proportional zur Menge an Milch.



Trockenhefe

Ermöglicht dem Brot zu gären.

- Verwenden Sie keine Trockenhefe welche eine Vorgärung erfordert (verwenden Sie keine Frischhefe)
- Es wird Hefe mit der Aufschrift Trockenhefe empfohlen. Hierbei handelt es sich um Hefe, die direkt ohne Anrühren unter das Mehl gemischt werden kann.
- Wenn Hefe aus Tüten verwendet wird, schließen Sie die Tüte sofort nach der Verwendung und bewahren Sie sie im Kühlschrank auf. (Verwenden Sie sie innerhalb des Haltbarkeitsdatums)

Wasser

- Verwenden Sie normales Leitungswasser.
- Verwenden Sie warmes Wasser bei den Einstellungen 'RAPID', 'Roggen' oder 'Glutenfrei' in einem kalten Raum.
- Verwenden Sie gekühltes Wasser, wenn Sie das Programm 'Roggen', 'Französisch' oder 'Brioche' in einem heißen Raum benutzen.
- Messen Sie Flüssigkeiten immer mit dem mitgelieferten Messbecher ab.

Salz

Verbessert das Mehl und verstärkt das Gluten um der Gärung zu helfen.

- Bei einer falschen Menge verliert das Brot Größe/ Geschmack.

Fett

Ergänzt den Geschmack und das Brot wird weicher.

- Verwenden Sie Butter oder Margarine.

Zucker

(Raffinade Zucker, Brauner Zucker, Honig Sirup u.s.w.)

Nahrung für die Hefe, süßt und ergänzt den Geschmack des Brotes und ändert die Farbe der Kruste.

- Verwenden sie weniger Zucker wenn Sie Rosinen oder fructosehaltige Früchte verwenden.

Verwendung einer Brotmischung...

■ Brotmischungen mit Hefe

- ① Geben Sie die Mischung in die Backform, fügen Sie dann Wasser hinzu. (Verwenden Sie die auf der Packung angegebene Wassermenge)
 - ② Wählen Sie die Einstellung 'Normal' - 'BAKE RAPID', wählen sie die der Mischung entsprechende Größe und starten Sie den Backvorgang.
 - 600 g – XL • 500 g – L
- Bei einigen Mischungen ist nicht klar wie viel Hefe enthalten ist, weshalb einige Versuche nötig sein können, bis das Ergebnis optimal ist.

■ Brotmischung mit extra Hefebbeutel

- ① Geben Sie die Hefe in die Backform, dann die Brotmischung und fügen Sie dann das Wasser hinzu.
- ② Stellen Sie die Maschine entsprechend der Mehllart der Mischung ein und starten Sie den Backvorgang.
 - Weißes Mehl, Braunes Mehl → Normal
 - Vollwertmehl, Vielkornmehl → Vollkorn
 - Roggenmehl → Roggen

■ Brioche mit Briochemischung backen

- Wählen Sie den Modus 'Brioche' oder 'Normal' – 'BAKE RAPID' – Größe 'mittel' – 'hell'. (S. 34)

■ Sie können den Geschmack des Brotes durch andere Zutaten verbessern

Eier	Erhöht den Nährwert des Brotes und verändert die Farbe. (Die Wassermenge muss proportional verringert werden) Eier vor dem Hinzugeben schlagen.
Kleie	Erhöht den Ballaststoffgehalt des Brotes. <ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie max. 75 ml (5 El.).
Keime	Gibt dem Brot ein nussiges Aroma. <ul style="list-style-type: none">• Verwenden Sie max. 60 ml (4 El.).
Gewürze	Verbessert den Geschmack des Brotes. <ul style="list-style-type: none">• Verwenden sie nur eine kleine Menge (1-2 El.).

Brot backen

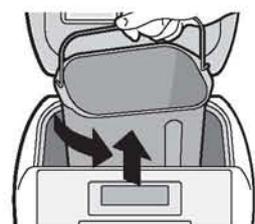


Brotrezepte finden Sie auf Seite 17-23.

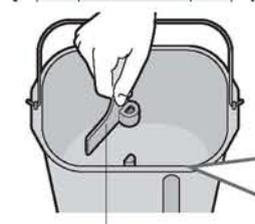
Geben Sie die Zutaten in die Backform



1 Entfernen Sie die Backform und bringen Sie den Knethaken an



- ① Drehen Sie die Backform herum.
- ② Entfernen Sie die Form.

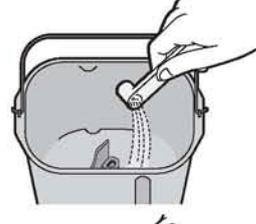


- ③ Stecken Sie den Knethaken fest auf den Schaft.

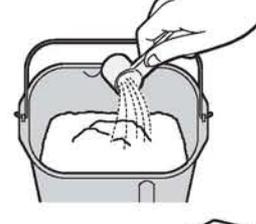
Überprüfen Sie den Schaft und die Innenseite des Knethakens auf Verschmutzung. (S. 30)

- Verwenden Sie bei Roggenbrot den dafür vorgesehenen Knethaken.
- Der Haken wird locker aufgesteckt, muss aber den Boden der Backform berühren.

2 Geben Sie die abgemessenen Zutaten in die Backform hinein



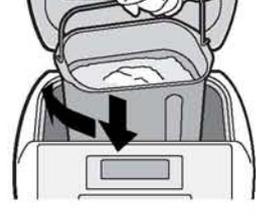
- ① Geben Sie die Trockenhefe auf den Boden der Form (so dass sie später nicht die Flüssigkeit berührt).



- ② Bedecken Sie die Hefe mit allen trockenen Zutaten. (Mehl, Zucker, Salz u.s.w.)
 - Das Mehl muss auf einer Waage abgewogen werden.



- ③ Gießen Sie das Wasser und alle anderen Flüssigkeiten ein.



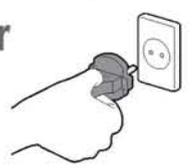
- ④ Entfernen Sie Feuchtigkeit und Mehl von der Außenseite der Form.
- ⑤ Stecken Sie die Form in den Brotbackautomaten, indem Sie sie leicht von links nach rechts drehen. Legen Sie den Henkel um.
- ⑥ Schließen Sie den Deckel.
 - Öffnen Sie den Deckel nicht, bis das Brot fertig ist (wirkt sich auf die Brotqualität aus).

Brot mit zusätzlichen Zutaten Backen (S.11)



- Zuvor reinigen und trocknen
- ① Öffnen Sie den Verteilerdeckel.
 - ② Geben Sie die Zutaten hinein.
 - ③ Schließen Sie den Deckel.

3 Stecken Sie den Stecker des Brotbackautomaten in eine 230 V Steckdose



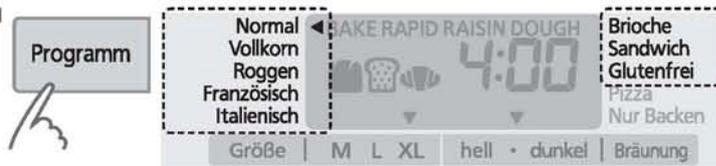
Programm einstellen und starten



Entfernen Sie das Brot



4 Wählen Sie eine Brotart



5 Wählen Sie eine Backoption

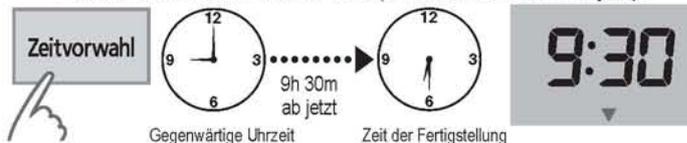


- Siehe S. 3 für die Verfügbarkeit von Größe und Kruste.

■ Ändern der Größe → Größe | M L XL

■ Ändern der Krustenfarbe → Bräunung | hell · dunkel

- Einstellen der Zeitvorwahl →
z.B. Es ist jetzt 21:00 und Sie möchten Ihr Brot am nächsten morgen um 6:30.
→ Stellen Sie die Zeitvorwahl auf '9:30' (9 Stunden 30 Minuten ab jetzt).



- Bei jedem Tastendruck schreitet die Zeitvorwahl um 10 Minuten voran. (für schnellen Vorlauf gedrückt halten)

6 Drücken Sie die Taste 'START'



- Geschätzte Zeit bis das gewählte Programm fertig ist

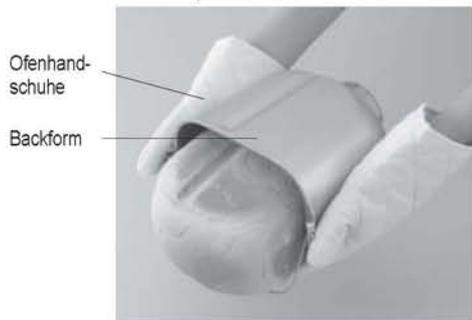
- Wenn 'Start' zuerst gedrückt wurde, beginnt das Programm 'Normal/BAKE'.

7 Schalten Sie das Gerät aus

wenn das Brot fertig ist
(Gerät summt 8 mal)



8 Entfernen Sie das Brot sofort,

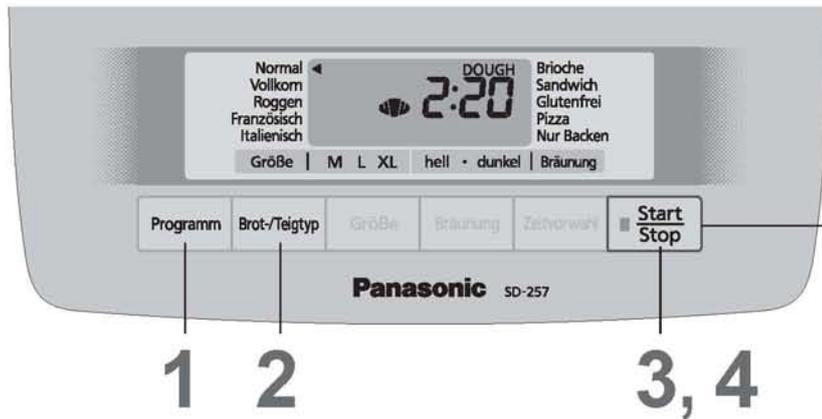


Abkühlen lassen, z. B. auf einem Drahtgestell

9 Nach Gebrauch Stecker abziehen

- Wenn Sie nicht "Stop" drücken und das Brot zum Abkühlen nicht aus dem Gerät nehmen, bleibt der Brotbackautomat warm, um die Dampfkondensation innerhalb des Laibs zu reduzieren.
- Dies beschleunigt jedoch die Bräunung der Rinde, weshalb Sie nach Abschluss des Backens das Gerät ausschalten und das Brot sofort herausnehmen sollten, um es abkühlen zu lassen.
- Wird das Brot zum Abkühlen im Brottopf gelassen, entsteht Kondensation. Lassen Sie daher das Brot auf einem Drahtgestell abkühlen, um optimale Qualität des Laibs zu gewährleisten.

Herstellung von Teig



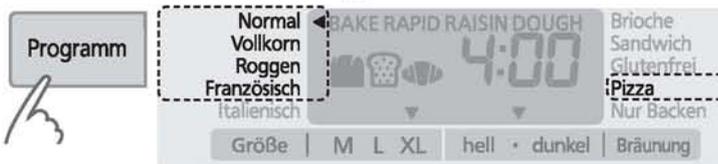
■ **Nach dem Start Abbrechen/Stoppen**
(mehr als 1 Sekunde gedrückt halten)

1 2 3, 4

Vorbereitung
(S. 8)

- ① Bringen Sie den Knethaken in der Backform an.
- ② Geben Sie die Zutaten in der im Rezept aufgelisteten Reihenfolge in die Backform.
- ③ Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

1 Wählen Sie die Teigart



- Bei den Teigfunktionen steht die Zeitvorwahl nicht zur Verfügung. (außer Pizza)
- Sie können zwischen 'Normal', 'Vollkorn', 'Roggen', 'Französisch', und 'Pizza' wählen.

2 Wählen Sie 'DOUGH'



- Verfügbare Optionen schließen 'RAISIN DOUGH' auf 'Normal' oder 'Vollkorn' ein.
- Wählen Sie 'DOUGH RAISIN' (Icon), wenn Sie Ihrem Teig zusätzliche Zutaten hinzugeben möchten. (S.11) (In den Verteiler oder die Backform geben.)

3 Starten Sie die Maschine



Geschätzte Zeit bis das gewählte Programm fertig ist

- Bei anderen Betriebsarten als 'Pizza', beginnt sofort nach dem Start der Abschnitt 'ruhen', gefolgt von 'kneten' und 'gären'.
- Wenn 'DOUGH RAISIN' verwendet wird einstellen
Die Zutaten im Rosinen-Nuss Verteiler werden automatisch während des Knetprozesses hinzugegeben.
- Formen Sie den fertigen Teig, lassen Sie ihn je nach Rezept ein zweites mal gären und backen Sie ihn dann im Ofen.

4 Drücken Sie 'Stop' und entfernen Sie den Teig wenn die Maschine 8 mal summt

Bei Zugabe zusätzlicher Zutaten...



Zum Backen von Brot wählen

'BAKE RAISIN'

Zum Herstellen von Teig verwenden

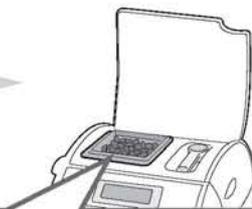
'DOUGH RAISIN'

Taste Optionen

Hinzugeben von zusätzlichen Zutaten zum Brot oder Teig

Durch die Auswahl der Option 'RAISIN' können Sie Ihre Lieblingszutaten in den Teig mischen um Brote verschiedenster Geschmacksrichtungen herzustellen.

Geben sie die zusätzlichen Zutaten vor dem Start einfach in den Verteiler oder die Backform



Trockene Zutaten, unlösliche Zutaten

→ Geben Sie die zusätzlichen Zutaten in den Rosinen-Nuss Verteiler und stellen Sie die Maschine auf 'RAISIN'.



Trockenfrüchte



- Grob in ca. 5mm Würfel schneiden.
- Kandierte Zutaten können am Verteiler hängen bleiben und nicht in die Backform fallen.

Nüsse



- Fein hacken.
- Nüsse verringern den Effekt von Gluten, verwenden Sie nicht zu viel.

Samen

- Große harte Samen könnten die Beschichtung des Verteilers und der Backform beschädigen.

Kräuter

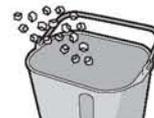
- Verwenden Sie bis zu 1-2 El. getrocknete Kräuter. Bei frischen Kräutern, folgen Sie den Anweisungen des Rezeptes.

Speck, Salami

- Ölige Zutaten können am Verteiler hängen bleiben und nicht in die Backform fallen.

Feuchte/Klebrige Zutaten, lösliche Zutaten*

→ Geben Sie diese Zutaten zusammen mit den anderen in die Backform. (Die Einstellung 'RAISIN' wird nicht benötigt)



FrISCHE Früchte, in Alkohol eingelegte Früchte



- Verwenden Sie nur die im Rezept angegebenen Mengen, da der Wassergehalt der Zutaten das Brot beeinflusst.

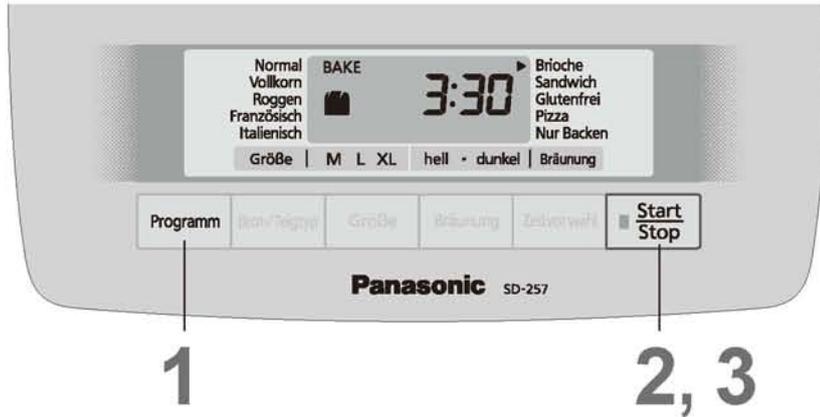
Käse, Schokolade



* Diese Zutaten können nicht in den Rosinen Nuss Verteiler gegeben werden, weil sie den Verteiler verstopfen und nicht in die Backform fallen.

• Den Mengenangaben der verschiedenen Rezepte folgen.

Brioche backen



Trockenhefe	1¼ TL
Starkes weißes Mehl	400 g
Salz	1½ TL
Zucker	4 EL
Magermilch (trockene)	2 EL
Butter (in 2–3 cm große Würfel schneiden und kühl lagern)	120 g
Wasser	170 ml
Eier	2 (100 g)

Vorbereitung
(S. 8)

- ① Bringen Sie den Knethaken in der Backform an.
- ② Geben Sie die Zutaten in der im Rezept aufgelisteten Reihenfolge in die Backform.
- ③ Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

1 Wählen Sie 'Brioche'

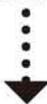


2 Starten Sie die Maschine



Geschätzte Zeit bis das gewählte Programm fertig ist

- Die Start/Stop-Lampe leuchtet auf.

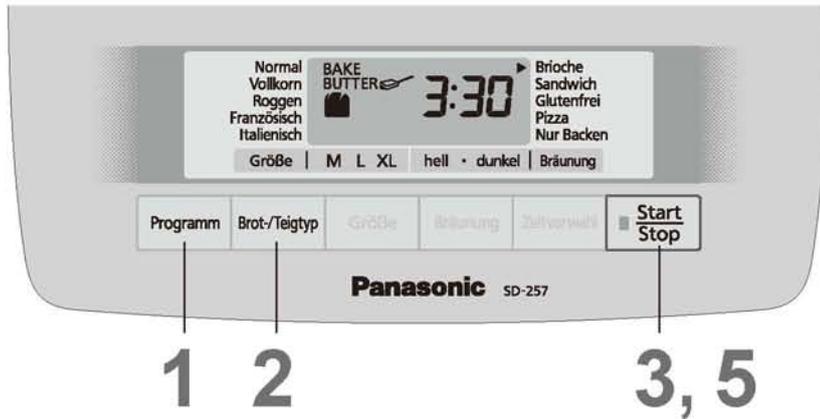


3 Drücken Sie 'Stop' und entfernen Sie das Brot

wenn die Maschine 8 mal summt

- Die blinkende Start/Stop-Lampe erlischt.

[Herstellung von Brot mit vollem Buttergeschmack oder Zugabe von zusätzlichen Zutaten...]



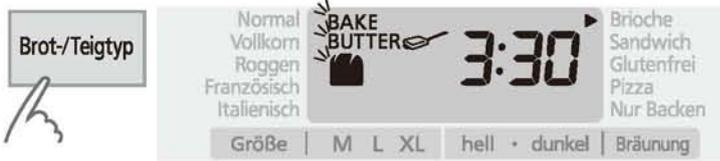
Trockenhefe	1¼ TL
Starkes weißes Mehl	400 g
Salz	1½ TL
Zucker	4 EL
Magermilch (trockene)	2 EL
Butter (in 2-3 cm große Würfel schneiden und kühl lagern)	50 g
Wasser	170 ml
Eier	2 (100 g)
Butter für spätere Zugabe (in 1-2 cm große Würfel schneiden und kühl lagern)	70 g

- Vorbereitung (S. 8)
- ① Die Butter für spätere Zugabe in 1-2 cm große Würfel schneiden und gekühlt lagern.
 - ② Bringen Sie den Knethaken in der Backform an.
 - ③ Geben Sie die Zutaten in der im Rezept aufgelisteten Reihenfolge in die Backform.
 - ④ Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

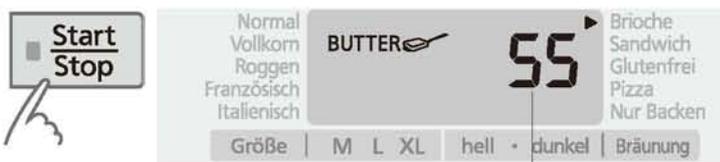
1 Wählen Sie 'Brioche'



2 Wählen Sie 'BAKE' 'BUTTER'



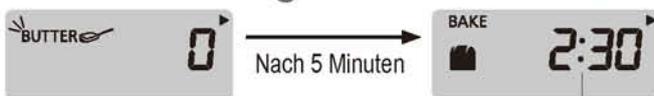
3 Starten Sie die Maschine



Zeit bis zur Zugabe von Butter oder Zutaten

- Die Start/Stop-Lampe leuchtet auf.

4 Die Butter für spätere Zugabe innerhalb von 5 Minuten nach den Pieptönen zerbröckelt zugeben (nach 5 Minuten weiter kneten)



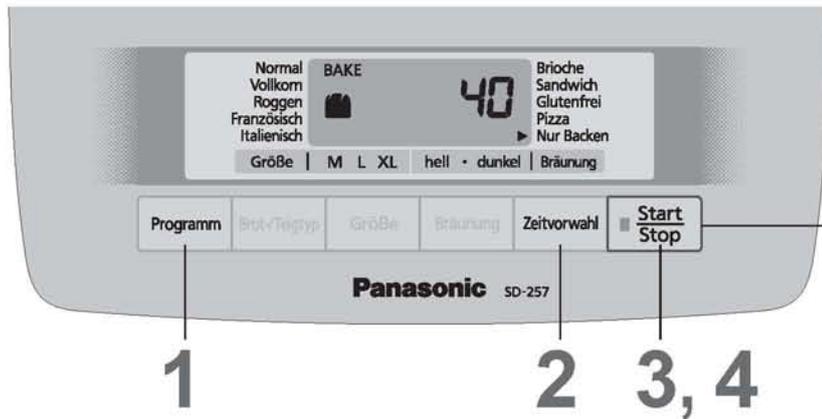
Geschätzte Zeit bis das gewählte Programm fertig ist

5 Drücken Sie 'Stop' und entfernen Sie das Brot wenn die Maschine 8 mal summt

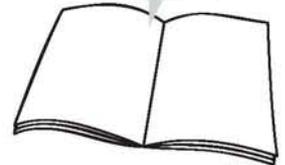
- Die blinkende Start/Stop-Lampe erlischt.

- Fügen Sie zusätzliche Zutaten, wie Rosinen, mit der Butter hinzu. (Max. 150 g für Zutaten verwenden)
- Keine Butter nach Anzeige der Restzeit zugeben. (S. 34)

Kuchen backen



Kuchenrezepte finden Sie auf Seite 29



■ Nach dem Start Abbrechen/Stoppen (mehr als 1 Sekunde gedrückt halten)

• Entfernen Sie den Knethaken



• Mit Backpapier auslegen. (Kuchen oder Teebrot brennt bei direktem Kontakt zur Backform an.)

Vorbereitung (S.8)

- ① Bereiten Sie die Zutaten entsprechend des Rezeptes vor.
- ② Legen Sie die Backform mit Backpapier aus und geben Sie die gemischten Zutaten hinzu.
- ③ Stellen Sie die Backform in das Gerät, und stecken Sie den Netzstecker ein.

1 Wählen Sie 'Nur Backen'



2 Stellen Sie die Backzeit ein



3 Starten Sie die Maschine



Geschätzte Zeit bis das gewählte Programm fertig ist

4 Drücken Sie 'Stop' wenn die Maschine summt, Überprüfen Sie ob der Backvorgang komplett ist und entfernen Sie die Form

- Wenn der Backvorgang nicht komplett ist → Wiederholen Sie die Schritte 1-3 (Die Gesamtbackzeit, einschließlich der zusätzlichen, muss innerhalb von 90 Minuten liegen)

- Die Zeitvorwahl kann bei 'Nur Backen' nicht verwendet werden. (Diese Taste stellt nur die Backdauer ein.)

Achtung! Heiß!

- Um zu überprüfen ob, der Backvorgang komplett ist, stecken Sie einen Spieß in die Mitte des Kuchens – wenn er fertig ist, bleibt am Spieß keine Backmischung hängen.

Verwendung des Programms "Gluten frei"

Die Herstellung von glutenfreiem Brot unterscheidet sich stark von der normalen Brotherstellung.

Es ist sehr wichtig, daß Sie sich, wenn Sie glutenfreies Brot aus gesundheitlichen Gründen backen wollen, von Ihrem Arzt beraten lassen und die folgenden Richtlinien beachten.

- Dieses Programm wurde speziell für bestimmte glutenfreie Brotmischungen entwickelt; bei Verwendung eigener Rezepturen kann es vorkommen, daß Sie keine guten Ergebnisse erzielen.
- Wenn "Gluten frei" gewählt ist, müssen die Einzelheiten für jedes Rezept auf den Seite 23 genau befolgt werden.
(Andernfalls kann es sein, daß das Brot nicht gut wird.)
Es gibt zwei Typen glutenfreier Backmischungen; Backmischungen auf Weizenmehl basierend mit "niedrigem Glutengehalt" und Backmischungen, die "glutenfrei" sind und nicht aus Weizenmehl bestehen.
Falls Sie eine Spezialdiät einhalten müssen und dieses Backprogramm aus Gesundheitsgründen verwenden möchten, sprechen Sie bitte zuvor mit Ihrem Arzt.
- Die glutenfreien Rezepte auf der Seite 23 wurden mit kommerziell hergestellten glutenfreien Brotmischungen wie Backmix-Weißbrot von Hammermühle entwickelt.
Es ist ratsam, diese Mischungen für beste Ergebnisse zu verwenden.
Sie sind in Drogerien, Reformhäusern und gelegentlich in großen Supermärkten erhältlich.

Hammermühle

Brotbackmischungen sind auch im Internet www.hammermuehle.de zu bestellen.

- Die Backergebnisse und das Aussehen des Brotlaibes kann sich je nach Backgemisch verändern.
Gelegentlich kann auf der Oberfläche eines Laibs etwas Mehl anhaften.
- Das Brot sollte an einem trockenen kühlen Ort gelagert und innerhalb von 2 Tagen verzehrt werden. Wenn Sie den gesamten Laib nicht innerhalb dieser Zeit verzehren können, kann er in einen Tiefkühlbeutel gelegt, in praktische Teile geschnitten und eingefroren werden.

Warnung für Personen welche dieses Programm aus gesundheitlichen Gründen verwenden:

Wenn Sie ein glutenfreies Programm verwenden, holen Sie zuvor medizinischen Rat ein und verwenden Sie nur Zutaten die sich für Ihren Gesundheitszustand eignen.

Panasonic haftet nicht für Konsequenzen welche aus der Verwendung von Zutaten entstanden sind, die ohne professionellen Rat verwendet wurden.

Es ist sehr wichtig, Mischungen mit glutenhaltigen Mehlen zu vermeiden, wenn das Brot aus gesundheitsbedingten Gründen verwendet wird. Besondere Aufmerksamkeit muß der Reinigung der Backform und des Knehtakens ebenso wie aller anderen verwendeten Utensilien gewidmet werden.

● **Brot Rezepte**

[Normal]

Weißbrot	17
Milchstuten	17
Dunkles Weizenmehlbrot	17
Kräuterbrot	17
Bananenbrot	17
Paprikabrot	17
Zwiebelbrot	18
Schinkenspeckbrot	18
Rosinenbrot	18
Weihnachtsbrot	18

[Vollwert]

Vollwertbrot	18
Weizenbrot	18
Leinsamen-Sesam-Brot	19
Mandelbrot	19
Müsli-Brot	19
Kokosnußbrot	19
Kümmelbrot	19
Weizenbrot mit Grünkernkörner	19
Joghurtbrot	20
Dickmilch-Mischbrot	20
Käsebrot	20
Buchweizenbrot	20
Preiselbeerbrot	20
Buttermilchbrot mit Grünkern	20
Weizenmischbrot mit Roggenmehl	21
Weizenmischbrot mit Schrotanteilen	21
Bier-Brot	21
Malzbier-Brot	21
Weizenvollkornbrot mit Hafer	21
Dinkelvollkornbrot	21
Weizenkleiebrot	22
Kartoffelbrot	22
Vollwert Rosinenbrot	22
Sonnenblumenkernbrot	22
Möhrenbrot	22
Vitalbrot	22
Apfelbrot	23
Adventsbro	23

[Französisch]

Französisches Brot	23
--------------------	----

[Italien]

Italienisches Brot	23
--------------------	----

[Brioche]

Panettone	23
-----------	----

[Sandwich]

Toastbrot	23
-----------	----

[Gluten frei]

Glutenfreies Weißbrot	23
-----------------------	----

● **Aurora Brotbackmischungen**

[Normal]

Elsässer Landbrot	24
-------------------	----

[Vollwert]

Schwarzwald-Laib	24
------------------	----

[Sandwich]

Butter-Toastbrot	24
Dunkles Weizenmehl Toastbrot	24
Vollkorn-Butter-Toastbrot	24
Vollwert Toastbrot	24

[Französisch]

Französisches Weißbrot	24
Französisches Weizenbrot	24

● **Teig Rezepte**

[Normal]

Normal Teig	25
Schinkenhörnchen	25
Brezel	25
Mohnstollen	25
Butterkuchen	25
Hefezopf	26
Normal Rosinen Teig	26

[Vollwert]

Vollwert Teig	26
Vollwert Rosinen Teig	26
Kümmelbrötchen	26
Kürbiskernbrötchen	26
Müslitangen	27
Mohnbrötchen	27
Milchbrötchen mit Haferflocken	27
Rosinen-Quark-Brötchen	27

[Französisch]

Französischer Teig	27
Brîoches	27

[Pizza]

Pizza Teig	28
Vollkorn-Pizzateig	28
Lauchkuchen	28
Fladenbrot	28

● **Kuchen Rezepte**

[Backen]

Schoko-Bananen-Kuchen	29
Früchte-Rum-Kuchen	29
Orangenkuchen	29

Brot Rezepte

[Normal]

Weißbrot

Programm: Normal Brot · Normal Brot schnell · Normal Brot mit Zeitvorwahl

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
(Normal Brot schnell) Trockenhefe	2 TL	2 TL	2½ TL
Weizenmehl, Typ 550	400 g	500 g	600 g
Salz	1½ TL	1½ TL	2 TL
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Butter	20 g	30 g	40 g
Wasser	280 ml	350 ml	420 ml

Kräuterbrot

Programm: Normal Brot · Normal Brot schnell

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
(Normal Brot schnell) Trockenhefe	2 TL	2 TL	2½ TL
Weizenmehl, Typ 550	160 g	200 g	240 g
Weizenmehl, Typ 1050	240 g	300 g	360 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Honig	2 EL	2 EL	2½ EL
Butter	20 g	30 g	40 g
Tiefkühl(TK)-8-Kräutermischung	4 EL	5 EL	6 EL
Vollmilch	280 ml	350 ml	420 ml

Milchstuten

Programm: Normal Brot · Normal Brot schnell

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	½ TL	1 TL	1½ TL
(Normal Brot schnell) Trockenhefe	2 TL	2 TL	2½ TL
Weizenmehl, Typ 550	400 g	500 g	600 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Butter	20 g	30 g	40 g
Vollmilch	280 ml	350 ml	420 ml

Bananenbrot

Programm: Normal Brot · Normal Brot schnell

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
(Normal Brot schnell) Trockenhefe	2 TL	2 TL	2½ TL
Weizenmehl, Typ 550	400 g	500 g	600 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Honig	2½ EL	3 EL	3½ EL
Butter	20 g	30 g	40 g
Banane, ohne Schale, zerdrückt	80 g	100 g	120 g
Wasser	220 ml	260 ml	300 ml

Dunkles Weizenmehlbrot

Programm: Normal Brot · Normal Brot schnell

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
(Normal Brot schnell) Trockenhefe	2 TL	2 TL	2½ TL
Weizenmehl, Typ 1050	400 g	500 g	600 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Butter	20 g	30 g	40 g
Vollmilch	280 ml	350 ml	420 ml

Paprikabrot

Programm: Normal Brot · Normal Brot schnell

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	½ TL	1 TL	1 TL
(Normal Brot schnell) Trockenhefe	2 TL	2 TL	2½ TL
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	100 g	150 g	180 g
Weizenmehl, Typ 550	300 g	350 g	420 g
Salz	1½ TL	1½ TL	2 TL
Zucker	1 EL	1 EL	1½ EL
Pflanzöl	2½ EL	3 EL	3½ EL
rote Paprika, gewürfelt	80 g	100 g	120 g
Vollmilch	240 ml	300 ml	380 ml

Brot Rezepte

[Normal]

Zwiebelbrot

Programm: Normal Brot

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
Dunkles Roggenmehl, Typ 997	80 g	100 g	150 g
Weizenmehl, Typ 550	320 g	400 g	450 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Zucker	1 EL	1 EL	1½ EL
Öl	1½ EL	2 EL	2½ EL
Röstzwiebeln	40 g	55 g	70 g
Wasser	240 ml	300 ml	360 ml

Weihnachtsbrot

Programm: Normal Rosinen Brot · Normal Rosinen Brot mit Zeitvorwahl

ZUTATEN :	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
Weizenmehl, Typ 550	350 g	450 g	550 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Honig	2½ EL	3 EL	3½ EL
Butter	20 g	30 g	40 g
Spekulatiusgewürz	1½ EL	2 EL	2½ EL
Wasser	240 ml	300 ml	380 ml
ZUGABEN (Rosinen-Nuß Verteiler) :			
Haselnüsse, grob gehackt	20 g	30 g	40 g
Walnüsse, grob gehackt	20 g	30 g	40 g
Mandel, gehackt	20 g	30 g	40 g

Schinkenspeckbrot

Programm: Normal Brot · Normal Brot schnell

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	½ TL	1 TL	1½ TL
(Normal Brot schnell) Trockenhefe	2 TL	2 TL	2½ TL
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	380 g	450 g	550 g
Salz	½ TL	½ TL	1 TL
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Schinkenspeck, gewürfelt	100 g	150 g	180 g
Vollmilch	270 ml	330 ml	400 ml

[Vollwert]

Vollwertbrot

Programm: Vollwert Brot · Vollwert Brot schnell · Vollwert Brot mit Zeitvorwahl

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
(Vollwert Brot schnell) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL
Vollkornweizenmehl	400 g	500 g	600 g
Salz	1½ TL	1½ TL	2 TL
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Butter	20 g	30 g	40 g
Wasser	280 ml	350 ml	420 ml

Ersetzen Sie zu Gunsten besserer Backergebnisse ein Drittel bis die Hälfte des Vollkornweizenmehls durch Weizenmehl der Sorte 550.

Rosinenbrot

Programm: Normal Rosinen Brot · Normal Rosinen Brot mit Zeitvorwahl

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
Weizenmehl, Typ 550	400 g	500 g	600 g
Salz	1½ TL	1½ TL	2 TL
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Butter	20 g	30 g	40 g
Wasser	280 ml	350 ml	420 ml
ZUGABE (Rosinen-Nuß Verteiler) :			
Rosinen	80 g	100 g	120 g

Weizenbrot

Programm: Vollwert Brot · Vollwert Brot schnell

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
(Vollwert Brot schnell) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL
Weizenmehl, Typ 550	100 g	150 g	180 g
Vollkornweizenmehl	300 g	350 g	420 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Butter	20 g	30 g	40 g
Vollmilch	280 ml	350 ml	420 ml

[Vollwert]

Leinsamen-Sesam-Brot

Programm: Vollwert Brot · Vollwert Brot schnell · Vollwert Brot mit Zeitvorwahl

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
(Vollwert Brot schnell) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL
Vollkornweizenmehl	200 g	250 g	300 g
Vollkorndinkelmehl	200 g	250 g	300 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Honig	2½ EL	3 EL	3½ EL
Butter	20 g	30 g	40 g
Leinsamen	20 g	30 g	40 g
Sesam	20 g	30 g	40 g
Wasser	280 ml	350 ml	420 ml

Kokosnußbrot

Programm: Vollwert Brot · Vollwert Brot schnell

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
(Vollwert Brot schnell) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL
Weizenmehl, Typ 550	150 g	200 g	250 g
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	200 g	200 g	250 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Honig	2½ EL	3 EL	3½ EL
Butter	20 g	30 g	40 g
Kokosnußraspel	80 g	100 g	120 g
Ei, Größe L	1	1	1
Vollmilch	280 ml	320 ml	400 ml

Mandelbrot

Programm: Vollwert Brot · Vollwert Brot schnell

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
(Vollwert Brot schnell) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	300 g	400 g	500 g
Salz	1 TL	1 TL	1½ TL
Zucker	1½ EL	2 EL	2½ EL
Butter	15 g	20 g	30 g
Mandeln, gemahlen	80 g	100 g	120 g
Mandeln, gestiftet	40 g	50 g	60 g
Amaretto	2 EL	3 EL	4 EL
Wasser	190 ml	260 ml	330 ml

Kümmelbrot

Programm: Vollwert Brot · Vollwert Brot mit Zeitvorwahl

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
Weizenmehl, Typ 550	80 g	100 g	120 g
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	320 g	400 g	480 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Pflanzenöl	2½ EL	3 EL	3½ EL
Kümmel, ganz	1 EL	1½ EL	2 EL
Wasser	280 ml	350 ml	420 ml

Müsli-Brot

Programm: Vollwert Brot · Vollwert Brot schnell

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
(Vollwert Brot schnell) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL
Weizenmehl, Typ 550	160 g	200 g	250 g
Vollkornweizenmehl	190 g	250 g	300 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Honig	2½ EL	3 EL	3½ EL
Butter	20 g	30 g	40 g
Müsli	60 g	80 g	100 g
Vollmilch	300 ml	380 ml	460 ml

Weizenbrot mit Grünkernkörner

Programm: Vollwert Brot · Vollwert Brot schnell

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
(Vollwert Brot schnell) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL
Weizenmehl, Typ 550	160 g	200 g	240 g
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	240 g	300 g	360 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Butter	20 g	30 g	40 g
Grünkernkörner o. Einweichwasser	60 g	80 g	100 g
Wasser	250 ml	310 ml	370 ml

Hinweis: Grünkernkörner, über Nacht in Wasser einweichen

Brot Rezepte

[Vollwert]

Joghurtbrot

Programm: Vollwert Brot · Vollwert Brot schnell

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
(Vollwert Brot schnell) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL
Weizenmehl, Typ 550	150 g	150 g	200 g
Vollkornweizenmehl	200 g	300 g	350 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Butter	20 g	30 g	40 g
Vollmilchjoghurt	120 g	150 g	180 g
Vollmilch	140 ml	190 ml	230 ml

Buchweizenbrot

Programm: Vollwert Brot · Vollwert Brot schnell · Vollwert Brot mit Zeitvorwahl

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
(Vollwert Brot schnell) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL
Buchweizengrütze	35 g	50 g	60 g
Buchweizenmehl	35 g	50 g	60 g
Vollkornweizenmehl	120 g	160 g	120 g
Weizenmehl, Typ 550	180 g	240 g	380 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Butter	35 g	40 g	45 g
Wasser	220 ml	290 ml	360 ml

Dickmilch-Mischbrot

Programm: Vollwert Brot · Vollwert Brot schnell

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
(Vollwert Brot schnell) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	150 g	200 g	250 g
Vollkornweizenmehl	200 g	250 g	300 g
Vollkornroggenschrot	30 g	40 g	50 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Butter	15 g	20 g	30 g
Zuckerrübensirup	45 g	55 g	65 g
Dickmilch	120 ml	160 ml	200 ml
Wasser	100 ml	120 ml	140 ml

Preiselbeerbrot

Programm: Vollwert Brot · Vollwert Brot schnell

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
(Vollwert Brot schnell) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL
Weizenmehl, Typ 550	150 g	150 g	200 g
Vollkornweizenmehl	200 g	300 g	350 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Butter	15 g	20 g	25 g
Preiselbeeren aus dem Glas	120 g	150 g	180 g
Wasser	150 ml	200 ml	240 ml

Käsebrot

Programm: Vollwert Brot · Vollwert Brot schnell

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
(Vollwert Brot schnell) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL
Dunkles Roggenmehl, Typ 997	120 g	150 g	180 g
Weizenmehl, Typ 550	280 g	350 g	420 g
Salz	1 TL	1 TL	1½ TL
Butter	20 g	30 g	40 g
Emmentaler, gerieben	30 g	40 g	50 g
Parmesan, gerieben	30 g	40 g	50 g
Wasser	270 ml	340 ml	400 ml

Buttermilchbrot mit Grünkern

Programm: Vollwert Brot · Vollwert Brot schnell

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
(Vollwert Brot schnell) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL
Grünkernschrot	70 g	100 g	120 g
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	300 g	400 g	500 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Butter	20 g	30 g	40 g
Buttermilch	220 ml	290 ml	360 ml

[Vollwert]

Weizenmischbrot mit Roggenmehl

Programm: Vollwert Brot · Vollwert Brot schnell · Vollwert Brot mit Zeitvorwahl

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
(Vollwert Brot schnell) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	280 g	350 g	420 g
Dunkles Roggenmehl, Typ 997	120 g	150 g	180 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Butter	20 g	30 g	40 g
Flüssiger Sauerteig	40 g	50 g	60 g
Wasser	240 ml	300 ml	360 ml

Malzbier-Brot

Programm: Vollwert Brot · Vollwert Brot schnell

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
(Vollwert Brot schnell) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL
Dinkelvollkornmehl	80 g	100 g	140 g
Roggenvollkornschrot	120 g	150 g	180 g
Weizenmehl, Typ 550	150 g	200 g	230 g
Salz	1 TL	1 TL	1½ TL
Butter	20 g	30 g	40 g
Malzbier	120 ml	150 ml	180 ml
Wasser	120 ml	150 ml	180 ml

Weizenmischbrot mit Schrotanteilen

Programm: Vollwert Brot · Vollwert Brot schnell · Vollwert Brot mit Zeitvorwahl

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
(Vollwert Brot schnell) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL
Weizenmehl, Typ 550	280 g	350 g	420 g
Roggenvollkornschrot	120 g	150 g	180 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Butter	20 g	30 g	40 g
Flüssiger Sauerteig	60 g	75 g	90 g
Wasser	240 ml	300 ml	360 ml

Weizenvollkornbrot mit Hafer

Programm: Vollwert Brot · Vollwert Brot schnell

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
(Vollwert Brot schnell) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL
Weizenvollkornmehl	350 g	450 g	550 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Honig	2½ EL	3 EL	3½ EL
Butter	20 g	30 g	40 g
Haferkörner, o. Einweichwasser	60 g	80 g	100 g
Wasser	240 ml	310 ml	380 ml

Hinweis: Haferkörner, über Nacht in Wasser einweichen

Bier-Brot

Programm: Vollwert Brot · Vollwert Brot schnell

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
(Vollwert Brot schnell) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL
Weizenmehl, Typ 550	150 g	200 g	250 g
Weizenvollkornmehl	120 g	150 g	180 g
Roggenvollkornschrot	80 g	100 g	120 g
Salz	1 TL	1 TL	1½ TL
Zucker	1 EL	1 EL	1½ EL
Butter	20 g	30 g	40 g
Flüssiger Sauerteig	60 g	75 g	90 g
Bier (Pils)	120 ml	150 ml	180 ml
Vollmilch	120 ml	150 ml	180 ml

Dinkelvollkornbrot

Programm: Vollwert Brot · Vollwert Brot schnell · Vollwert Brot mit Zeitvorwahl

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
(Vollwert Brot schnell) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL
Vollkorndinkelmehl	400 g	500 g	600 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Butter	20 g	30 g	40 g
Wasser	280 ml	350 ml	420 ml

Brot Rezepte

[Vollwert]

Weizenkleiebrod

Programm: Vollwert Brod · Vollwert Brod mit Zeitvorwahl

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1½ TL	1¼ TL
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	350 g	450 g	550 g
Weizenkleie	20 g	30 g	40 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Butter	20 g	30 g	40 g
Honig	2½ EL	3 EL	3½ EL
Wasser	270 ml	340 ml	420 ml

Sonnenblumenkernbrod

Programm: Vollwert Rosinen Brod · Vollwert Rosinen Brod mit Zeitvorwahl

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
Vollkornweizenmehl	400 g	500 g	600 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Butter	20 g	30 g	40 g
Wasser	280 ml	350 ml	420 ml
ZUGABEN (Rosinen-Nuß Verteiler):			
Sonnenblumenkerne	55 g	70 g	85 g

Kartoffelbrod

Programm: Vollwert Brod · Vollwert Brod schnell

	Brotgröße M
Trockenhefe	1 TL
(Vollwert Brod schnell) Trockenhefe	1½ TL
Weizenvollkornmehl	400 g
Salz	1½ TL
Zucker	1½ EL
Salzkartoffeln garen und mit	150 g
Butter stampfen, anschl. abkühlen	30 g
Vollmilch	260 ml

Hinweis: Kartoffelmasse vorher zubereiten

Möhrenbrod

Programm: Vollwert Rosinen Brod

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
Weizenmehl, Typ 550	80 g	100 g	130 g
Vollkornweizenmehl	270 g	350 g	420 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Butter	20 g	30 g	40 g
Möhren, fein geraspelt	100 g	120 g	150 g
Wasser	230 ml	300 ml	370 ml
ZUGABEN (Rosinen-Nuß Verteiler):			
Mandeln, gehackt	40 g	50 g	60 g

Vollwert Rosinenbrod

Programm: Vollwert Rosinen Brod · Vollwert Rosinen Brod mit Zeitvorwahl

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1¼ TL
Vollkornweizenmehl	400 g	500 g	600 g
Salz	1½ TL	1½ TL	2 TL
Zucker	1 EL	1½ EL	2 EL
Butter	20 g	30 g	40 g
Wasser	280 ml	350 ml	420 ml
ZUGABE (Rosinen-Nuß Verteiler):			
Rosinen	80 g	100 g	120 g

Vitalbrod

Programm: Vollwert Rosinen Brod · Vollwert Rosinen Brod mit Zeitvorwahl

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	120 g	150 g	190 g
Vollkornweizenmehl	230 g	300 g	360 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Honig	2½ EL	3 EL	3½ EL
Butter	20 g	30 g	40 g
Leinsamen	10 g	20 g	30 g
Sesam	10 g	20 g	30 g
Hirse, ohne Einweichwasser	20 g	30 g	40 g
Wasser	240 ml	310 ml	380 ml
ZUGABEN (Rosinen-Nuß Verteiler):			
Sonnenblumenkerne	20 g	30 g	35 g

[Vollwert]

Apfelbrot

Programm: Vollwert Rosinen Brot

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
Weizenmehl, Typ 550	120 g	150 g	180 g
Vollkornweizenmehl	280 g	350 g	420 g
Salz	1 TL	1½ TL	2 TL
Butter	20 g	30 g	40 g
getrockn. Apfelfringe, in Stücke, u	20 g	30 g	40 g
getrockn. Aprikosen, in Stücke in	20 g	30 g	40 g
Apfelsaft ½ Stunde einweichen	100 ml	100 ml	100 ml
Apfelsaft	180 ml	250 ml	320 ml
ZUGABEN (Rosinen-Nuß Verteiler):			
Mandeln, gehackt	20 g	30 g	40 g

Adventsbrot

Programm: Vollwert Rosinen Brot - Vollwert Rosinen Brot mit Zeitvorwahl

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	380 g	450 g	550 g
Salz	1½ TL	1½ TL	2 TL
Butter	20 g	30 g	40 g
Marzipanrohmasse, gewürfelt	60 g	80 g	100 g
Wasser	270 ml	310 ml	390 ml
ZUGABEN (Rosinen-Nuß Verteiler):			
Rosinen	25 g	30 g	40 g
Orangenat	30 g	30 g	40 g
Zitronat	30 g	30 g	40 g

[Französisch]

Französisches Brot

Programm: Französisch Brot mit Zeitvorwahl

Trockenhefe	1 TL
Weizenmehl, Typ 550	300 g
Salz	1 TL
Butter	20 g
Wasser	220 ml

[Italien]

Italienisches Brot

Programm: Italien Brot Italien Brot mit Zeitvorwahl

Trockenhefe	1 TL
Weizenmehl, Typ 550	400 g
Salz	1½ TL
Olivenöl	1½ EL
Wasser	260 ml

[Brioche]

Panettone

Programm: Brioche - Backen Better

Trockenhefe	1¼ TL
Weizenmehl, Typ 550	400 g
Salz	1½ TL
Zucker	4 EL
Butter (in 2-3 cm große Würfel schneiden und kühl lagern)	50 g
Ei	2 (100 g)
Milch	190 ml
Butter für spätere Zugabe (in 1-2 cm große Würfel schneiden und kühl lagern)	70 g
Rosinen (in ram eingelegte)	120 g

[Sandwich]

Toastbrot

Programm: Sandwich Brot - Sandwich Brot mit Zeitvorwahl

Trockenhefe	1 TL
Weizenmehl, Typ 550	380 g
Zucker	2 EL
Butter	30 g
Wasser	250 ml

[Gluten frei]

Glutenfreies Weißbrot

Programm: Gluten frei Brot

Wasser	430 g
Öl	1 EL
Hammermühle Back-Mix Weissbrot	500 g
Trockenhefe	1 TL

Aurora Brotbackmischungen

[Normal]

Elsässer Landbrot

Programm: Normal Brot · Normal Brot schnell · Normal Brot mit Zeitvorwahl

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1½ TL
(Vollwert Brot schnell) Trockenhefe	2 TL	2 TL	2½ TL
Elsässer Landbrot	400 g	500 g	600 g
Wasser	240 ml	300 ml	360 ml

Vollkorn-Butter-Toastbrot

Programm: Sandwich Brot · Sandwich Brot mit Zeitvorwahl

Trockenhefe	1 TL
Vollkornweizenmehl	400 g
Zucker	2 EL
Butter	40 g
Wasser	240 ml

[Vollwert]

Schwarzwald-Laib

Programm: Vollwert Brot · Vollwert Brot schnell · Vollwert Brot mit Zeitvorwahl

	Brotgröße M	Brotgröße L	Brotgröße XL
Trockenhefe	1 TL	1 TL	1 TL
(Vollwert Brot schnell) Trockenhefe	1½ TL	1½ TL	2 TL
Schwarzwald-Laib	400 g	500 g	600 g
Wasser	260 ml	330 ml	400 ml

Vollwert Toastbrot

Programm: Sandwich Brot · Sandwich Brot mit Zeitvorwahl

Trockenhefe	1 TL
Vollkornweizenmehl	400 g
Salz	1 TL
Butter	20 g
Wasser	250 ml

[Sandwich]

Butter-Toastbrot

Programm: Sandwich Brot · Sandwich Brot mit Zeitvorwahl

Trockenhefe	1 TL
Weizenmehl, Typ 550	400 g
Zucker	2 EL
Butter	50 g
Wasser	240 ml

[Französisch]

Französisches Weißbrot

Programm: Französisches Brot Französisches Brot mit Zeitvorwahl

Trockenhefe	1 TL
Weizenmehl, Typ 550	300 g
Salz	1 TL
Butter	20 g
Wasser	220 ml

Dunkles Weizenmehl Toastbrot

Programm: Sandwich Brot · Sandwich Brot mit Zeitvorwahl

Trockenhefe	1 TL
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	400 g
Zucker	2 EL
Butter	40 g
Wasser	210 ml

Französisches Weizenbrot

Programm: Französisches Brot Französisches Brot mit Zeitvorwahl

Trockenhefe	1 TL
Dunkles Weizenmehl, Typ 1050	350 g
Salz	1 TL
Butter	20 g
Wasser	250 ml

Teig Rezepte

[Normal]

Programm: Normal Teig

Trockenhefe	1 TL
Weizenmehl, Typ 550	500 g
Salz	1½ TL
Zucker	1½ EL
Butter	30 g
Wasser	310 ml

Schinkenhörnchen

10 Stück · Programm: Normal Teig

Trockenhefe	1 TL
Weizenmehl, Typ 1050	400 g
Salz	1 TL
Zucker	1 EL
Butter	30 g
roher Schinken, gewürfelt	100 g
Wasser	240 ml

Weiterverarbeitung:

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und ausrollen. Den ausgerollten Teig in 10 gleichgroße Dreiecke teilen und diese jeweils zur Spitze hin aufrollen.

Die Schinkenröllchen auf ein gefettetes Backblech setzen und bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen.

Hörnchen mit Wasser bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) in 15 - 20 Min. backen.

Brezel

6 Stück · Programm: Normal Teig

ZUTATEN FÜR DEN TEIG :	
Trockenhefe	1 TL
Weizenmehl, Typ 550	150 g
Weizenmehl, Typ 1050	150 g
Salz	1 TL
Zucker	½ TL
Butter	20 g
Wasser	180 ml
RESTLICHE ZUTATEN :	
etwas Öl	
grobes Salz	1 EL

Weiterverarbeitung:

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 6 gleichgroße Stücke teilen. Aus den Teigstücken jeweils ca. 50 cm lange Rollen drehen und Brezeln daraus formen, auf ein gefettetes Backblech legen und bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen.

Brezeln mit Öl bestreichen, mit Salz bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) in ca. 30 Min. backen.

Mohnstollen

Programm: Normal Teig

ZUTATEN FÜR DEN TEIG :	
Trockenhefe	1 TL
Weizenmehl, Typ 405	350 g
Salz	½ TL
Zucker	50 g
Butter	100 g
Ei, Größe L	1
Vanillezucker	1 P.
Mandeln, gemahlen	100 g
Vollmilch	100 ml
ZUTATEN FÜR DIE FÜLLUNG :	
Mohnback	500 g
Saft und geriebene Schale von ½ Zitrone, unbehandelt	
Speisestärke	1 EL
Vanillezucker	1 P.
Rumrosinen	50 g
RESTLICHE ZUTATEN :	
Ei, Größe L	1
Mohn	1 EL
Puderzucker	2 EL

Weiterverarbeitung:

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem Quadrat von ca. 38 x 38 cm ausrollen.

Alle Zutaten für die Füllung miteinander vermengen und die Mohnmasse auf den Teig streichen. Den Teig von zwei Seiten her aufrollen und gut zusammendrücken.

Den Stollen im vorgeheizten Backofen bei 180°C in 40 - 45 Min. backen. Nach ca. 15 Min. Backzeit mit verquirltem Ei bestreichen und mit Mohn bestreuen, nach ca. 20 Min. mit Alufolie abdecken.

Nach dem Backen den Mohnstollen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Butterkuchen

Für ein Backblech · Programm: Normal Teig

ZUTATEN FÜR DEN TEIG :	
Trockenhefe	1 P. (7 g)
Weizenmehl, Typ 550	500 g
Salz	1 Prise
Zucker	50 g
Butter	50 g
Ei, Größe L	1
Vanillezucker	1 P.
Vollmilch	250 ml
RESTLICHE ZUTATEN :	
Butter	120 g
Zucker	80 g

Weiterverarbeitung:

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, auf ein gefettetes Backblech geben und gleichmäßig ausrollen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und leichte Vertiefungen eindrücken.

Butterflöckchen in die Vertiefungen geben, mit Zucker bestreuen und bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen.

Den Butterkuchen im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) in 20 - 25 Min. backen.

Teig Rezepte

[Normal]

Hefezopf

Programm: Normal Teig

ZUTATEN FÜR DEN TEIG :	
Trockenhefe	1½ TL
Weizenmehl, Typ 405	500 g
Salz	½ TL
Zucker	70 g
Butter	50 g
Ei, Größe L	1
Vanillezucker	1 P.
Wasser	200 ml
RESTLICHE ZUTATEN :	
Butter zum Bestreichen	
Hagelzucker	30 g

Weiterverarbeitung:

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 3 gleichgroße Stücke teilen. Daraus jeweils ca. 50 cm lange Rollen drehen und einen Zopf flechten. Auf ein gefettetes Backblech legen und bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen.

Hefezopf mit Butter bestreichen, mit Hagelzucker bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) in ca. 25 Min. backen. Nach 15 Min. Backzeit den Hefezopf mit Alufolie abdecken.

Programm: Normal Rosinen Teig

Trockenhefe	1 TL
Weizenmehl, Typ 550	500 g
Salz	1½ TL
Zucker	1½ EL
Butter	30 g
Wasser	310 ml
ZUGABE (Rosinen-Nuß Verteiler) :	
Rosinen	100 g

Programm: Vollwert Rosinen Teig

Trockenhefe	1½ TL
Vollkornweizenmehl	500 g
Salz	2 TL
Zucker	1½ EL
Butter	30 g
Wasser	340 ml
ZUGABE (Rosinen-Nuß Verteiler) :	
Rosinen	100 g

Kümmelbrötchen

12 Stück - Programm: Vollwert Teig

ZUTATEN FÜR DEN TEIG :	
Trockenhefe	1½ TL
Roggenmehl, Typ 997	150 g
Vollkornweizenmehl	250 g
Salz	2 TL
Zucker	1½ TL
Kümmel	1 TL
Wasser	290 ml
RESTLICHE ZUTATEN :	
Wasser zum Bestreichen	
Kümmel	1 EL

Weiterverarbeitung:

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 12 gleichgroße Stücke teilen.

Runde Brötchen formen, auf ein gefettetes Backblech setzen und bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen.

Brötchen mit Wasser bestreichen, kreuzweise einschneiden und mit Kümmel bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) in ca. 20 Min. backen.

[Vollwert]

Programm: Vollwert Teig

Trockenhefe	1½ TL
Vollkornweizenmehl	500 g
Salz	2 TL
Zucker	1½ EL
Butter	30 g
Wasser	340 ml

Kürbiskernbrötchen

12 Stück - Programm: Vollwert Teig

ZUTATEN FÜR DEN TEIG :	
Trockenhefe	1 TL
Vollkorndinkelmehl	450 g
Salz	1½ TL
Zucker	1 EL
Butter	30 g
Kürbiskerne	3 EL
Wasser	290 ml
RESTLICHE ZUTATEN :	
Wasser zum Bestreichen	
Kürbiskerne	3 EL

Weiterverarbeitung:

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 12 gleichgroße Stücke teilen.

Runde Brötchen formen, auf ein gefettetes Backblech setzen und bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen.

Brötchen mit Wasser bestreichen, kreuzweise einschneiden und mit Kürbiskernen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) in ca. 20 Min. backen.

[Vollwert]

Müslistangen

8 Stück · Programm: Vollwert Teig

ZUTATEN FÜR DEN TEIG :	
Trockenhefe	1½ TL
Roggenschrot	50 g
Weizenmehl, Typ 1050	200 g
Vollkornweizenmehl	200 g
Salz	1 TL
Honig	1½ EL
Öl	1½ EL
Sonnenblumenkerne	2 EL
Pflaumen, getr., fein gewürfelt	3
Aprikosen, getr., fein gewürfelt	3
Apfelringe, getr., fein gewürfelt	3
Wasser	290 ml
RESTLICHE ZUTATEN :	
etwas Wasser	

Weiterverarbeitung:

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 8 gleichgroße Stücke teilen.

Längliche Brötchen formen, auf ein gefettetes Backblech setzen und bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen.

Müslistangen mit Wasser bestreichen, zweimal diagonal einschneiden und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) in ca. 20 Min. backen.

Mohnbrötchen

12 Stück · Programm: Vollwert Teig

ZUTATEN FÜR DEN TEIG :	
Trockenhefe	2 TL
Weizenmehl, Typ 550	200 g
Vollkornweizenmehl	250 g
Salz	2 TL
Honig	1 EL
Butter	40 g
Vollmilch	300 ml
RESTLICHE ZUTATEN :	
Vollmilch zum Bestreichen	
Mohn	2 EL

Weiterverarbeitung:

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 12 gleichgroße Stücke teilen.

Runde Brötchen formen, auf ein gefettetes Backblech setzen und bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen.

Brötchen mit Milch bestreichen, die Oberseite im Mohn wälzen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) in ca. 20 Min. backen.

Milchbrötchen mit Haferflocken

9 Stück · Programm: Vollwert Teig

ZUTATEN FÜR DEN TEIG :	
Trockenhefe	2 TL
Weizenmehl, Typ 1050	400 g
Vollkorn-Haferflocken	100 g
Salz	1½ TL
Honig	1 EL
Vollmilch	410 ml
RESTLICHE ZUTATEN :	
Vollmilch zum Bestreichen	
Vollkorn-Haferflocken	2 EL

Weiterverarbeitung:

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 9 gleichgroße Stücke teilen. Runde Brötchen formen, auf ein gefettetes Backblech setzen und bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen.

Brötchen mit Milch bestreichen, kreuzweise einschneiden und mit Haferflocken bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) in 15 - 20 Min. backen.

Rosinen-Quark-Brötchen

12 Stück · Programm: Vollwert Rosinen Teig

ZUTATEN FÜR DEN TEIG :	
Trockenhefe	1 EL
Vollkornweizenmehl	400 g
Salz	½ TL
Honig	3 EL
Butter	120 g
Ei, Größe L	1
Quark, 40% Fett	200 g
Wasser	30 ml
geriebene Schale von ½ Zitrone	
ZUGABEN (Rosinen-Nuß Verteiler) :	
Rosinen	80 g
RESTLICHE ZUTATEN :	
Eigelb, Größe L	1
mit Vollmilch verquirt	2 EL

Weiterverarbeitung:

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 12 gleichgroße Stücke teilen.

Runde Brötchen formen, auf ein gefettetes Backblech setzen und bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen.

Brötchen mit verquirtem Eigelb bestreichen und kreuzweise einschneiden. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Ober-/Unterhitze) in 15 - 20 Min. backen.

[Französisch]

Programm: Französischer Teig

Trockenhefe	1 TL
Weizenmehl, Typ 550	300 g
Salz	1 TL
Butter	20 g
Wasser	180 ml

Brioche

9 Stück · Programm: Französisch Teig

ZUTATEN FÜR DEN TEIG :	
Trockenhefe	1 P. (7 g)
Weizenmehl, Typ 405	300 g
Salz	1 TL
Zucker	3 EL
Butter	80 g
Eigelb, Größe L	3
Vanillearoma	1 Msp.
Wasser	100 ml
RESTLICHE ZUTATEN :	
Eigelb, Größe L,	1
mit etwas Wasser verquirt	

Weiterverarbeitung:

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 9 gleichgroße Stücke teilen. Jedes Teigstück zu einer großen und einer kleinen Kugel formen.

Die großen Kugeln auf ein gefettetes Backblech setzen, eine Mulde hineindrücken und die kleinen Kugeln hineinsetzen.

Die Brioche bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen.

Danach im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) in 15 - 18 Min. backen. Nach 5 - 8 Min. der Backzeit die Brioche mit verquirtem Eigelb bestreichen.

Teig Rezepte

[Pizza]

Programm: Pizza Teig

Trockenhefe	1 TL
Weizenmehl, Typ 550	450 g
Salz	2 TL
Pflanzenöl	4 EL
Wasser	240 ml

Vollkorn-Pizzateig

Für ein Backblech · Programm: Pizza Teig

ZUTATEN FÜR DEN TEIG :	
Trockenhefe	1½ TL
Vollkornweizenmehl	400 g
Salz	2 TL
Zucker	1 TL
Olivenöl	3 EL
Wasser	280 ml
RESTLICHE ZUTATEN :	
Belag nach Belieben	

Weiterverarbeitung:

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, auf ein gefettetes Backblech geben und gleichmäßig ausrollen.
Den Pizzateig bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen und nach Belieben belegen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) in 25 - 30 Min. backen.

Lauchkuchen

Für ein Backblech · Programm: Pizza Teig

ZUTATEN FÜR DEN TEIG :	
Trockenhefe	1 TL
Weizenmehl, Typ 550	450 g
Salz	1 TL
Zucker	1 TL
Butter	30 g
Wasser	300 ml
RESTLICHE ZUTATEN :	
Lauch	600-800 g
Butter	20 g
Eier, Größe M	4
Sahne	250 ml
Paprika, Salz, Pfeffer	

Weiterverarbeitung:

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und auf einem gefetteten Backblech gleichmäßig ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.
Lauch putzen, in dünne Ringe schneiden und in Butter andünsten. Anschließend evtl. Flüssigkeit abgießen.
Eier, Sahne, Milch und Gewürze verquirlen und mit dem Lauch vermengen. Die Lauchmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) in 25 - 30 Min. backen.

Fladenbrot

Programm: Pizza Teig

ZUTATEN FÜR DEN TEIG :	
Trockenhefe	½ TL
Weizenmehl, Typ 550	200 g
Weizenmehl, Typ 1050	200 g
Salz	1½ TL
Zucker	1 TL
Olivenöl	1½ EL
Wasser	210 ml
RESTLICHE ZUTATEN :	
Wasser zum Bestreichen	
Sesamseed	1 EL

Weiterverarbeitung:

Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und zu einem Fladen von ca. ø 30 cm ausrollen. Den Fladen auf ein gefettetes Backblech legen und bei Zimmertemperatur ca. 1 Std. gehen lassen.
Danach mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Wasser bestreichen und Sesam bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) in ca. 20 Min. backen.

Kuchen Rezepte

Das Programm "Backen" ermöglicht Ihnen das Backen von kleinen, kompakten Kuchen im Brotbackautomaten.

Halten Sie sich dabei unbedingt an die unten angegebenen Rezepte. Durch die starke Hitzeeinwirkung an den Backformseiten (in Höhe der Heizschlange) sind diese Kuchen an den Seiten sehr dunkel gebräunt. Für die Zubereitung von lockeren Rührkuchen und Biskuit empfehlen wir das herkömmliche Backen in Ihrem Backofen.

[Backen]

Schoko-Bananen-Kuchen

Programm: Backen
Backzeit : ca. 55 Min.

Butter	80 g
Zucker	150 g
Eier, Größe L	3
Banane (ca. 100g), zerdrückt	1
Weizenmehl, Typ 405	150 g
Backpulver	1 TL
Vollmilch	50 ml
Walnüsse, gehackt	50 g
Kakaopulver	20 g
Puderzucker	1-2 EL

Zubereitung:

Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier nacheinander zufügen und unterrühren. Anschließend Banane, Mehl, Backpulver, Milch und Nüsse untermengen. Den Teig halbieren und unter eine Hälfte Kakao mischen.

Den Knethaken aus der Backform nehmen. Zunächst die helle Teigportion in die Form füllen und dann die dunkle Teigmenge. Mit einem Holzlöffel von oben nach unten kreisend beide Teigmassen miteinander mischen.

Die Backform in den Brotbackautomaten stellen und den Deckel schließen. Das Programm "Backen" wählen und den Teig ca. 55 Min. backen.

TIP: Anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Orangenkuchen

Programm: Backen
Backzeit : ca. 60 Min.

Butter	150 g
Puderzucker	150 g
Vanillezucker	1 P.
Eier, Größe L	2
Weizenmehl, Typ 405	150 g
Backpulver	1 TL
abgeriebene Schale und Saft einer Orange	

Zubereitung:

Butter mit Puderzucker schaumig rühren. Eier nacheinander zufügen und unterrühren. Mehl, Backpulver sowie Orangenschale und -saft untermengen.

Den Knethaken aus der Backform nehmen und Teig in die Form füllen. Die Backform in den Brotbackautomaten stellen und den Deckel schließen. Das Programm "Backen" wählen und den Teig ca. 60 Min. backen.

TIP: Anschließend nach Belieben mit Orangen-Zuckerglasur bestreichen.

Früchte-Rum-Kuchen

Programm: Backen
Backzeit : ca. 50 Min

getrocknete Früchte, z. B.	100 g
Aprikosen, Apfelfringe	
Rum	50-70 ml
Butter	80 g
Zucker	80 g
Eier, Größe L	3
Weizenmehl, Typ 1050	150 g
Backpulver	1 TL

Zubereitung:

Getrocknete Früchte würfeln und in Rum ca. ½ Stunde einweichen. Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier nacheinander zufügen und unterrühren. Anschließend Mehl, Backpulver sowie Rumfrüchte mit Flüssigkeit untermengen.

Den Knethaken aus der Backform nehmen und den Teig in die Form füllen. Die Backform in den Brotbackautomaten stellen und den Deckel schließen. Das Programm "Backen" wählen und den Teig ca. 50 Min. backen.

TIP: Anschließend nach Belieben mit Zuckerglasur bestreichen.

Pflege & Reinigung

Vor der Reinigung ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.

■ Um den Brotbackautomaten vor Schäden zu bewahren...

- Verwenden Sie keine schmirgelnden Gegenstände! (Scheuermilch, Scheuerpads u.s.w.)
- Reinigen Sie kein Teil des Brotbackautomaten in der Spülmaschine!
- Verwenden Sie kein Benzin, Verdünner oder Alkohol!
- Nach dem Abspülen der Waschbaren Teile mit einem trockenen Tuch nachwischen. Die Teile des Brotbackautomaten immer sauber und trocken halten.

Deckel

Mit einem feuchten Tuch abwischen



Dampfabzugsöffnung

Mit einem feuchten Tuch abwischen



Backform & Knethaken

Alle Teigreste entfernen und mit Wasser Waschen.

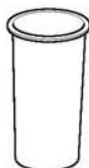
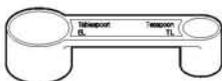


- Wenn der Knethaken nicht entfernt werden kann, 5-10 Minuten in warmen Wasser einweichen. Die Backform nicht in Wasser tauchen.



Messlöffel und Becher

Mit Wasser Waschen.

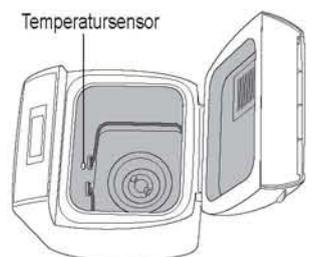


- Nicht Spülmaschinenfest

Gehäuse

Mit einem feuchten Tuch abwischen

- Vorsichtig wischen, um den Temperatursensor nicht zu beschädigen.



• Die Farbe des Geräteinneren kann sich während des Gebrauchs verändern.

Verteilerdeckel

Entfernen und mit Wasser waschen

- Den Verteilerdeckel auf einen Winkel von ca. 75 Grad anheben. Die Halterungen ausrichten und zum Entfernen auf sich zu ziehen bzw. zum Anbringen im gleichen Winkel wieder vorsichtig zurückschieben. (Erst warten bis die Maschine abgekühlt ist, weil sie sofort nach der Verwendung sehr heiß ist)
- Die Dichtung nicht beschädigen. (Eine Beschädigung führt zum Entweichen von Dampf, Kondensation oder Verformung)



Rosinen-Nuss Verteiler

Entfernen und mit Wasser waschen



- Nach jeder Verwendung waschen, um alle Rückstände zu entfernen

Vermeidung von Beschädigungen der Antihafbeschichtung

Brotbehälter und Knethaken sind mit einer Antihafbeschichtung versehen, die der Vermeidung von Flecken und dem einfachen Entnehmen des Brotes dient.

Um eine Beschädigung dieser Beschichtung zu vermeiden, beachten Sie folgende Anweisungen.

- Verwenden Sie zum Entfernen des Brotes aus dem Behälter keine harten Gegenstände wie z.B. Messer oder Gabel. (Wenn das Entfernen des Brotes aus dem Brotbehälter Schwierigkeiten bereitet, lassen Sie den Brotbehälter 5 bis 10 Minuten abkühlen, jedoch nicht unbeaufsichtigt, falls die Gefahr besteht, dass andere Personen oder Gegenstände Verbrennungen erleiden können.)

Danach den Behälter mit Topflappen anfassen und ein paar Mal schütteln.
(Den Griff dabei nach unten halten, so dass er dem Brot nicht im Weg ist.)

- Vergewissern Sie sich, dass der Knethaken sich nicht im Brotlaib befindet, bevor Sie diesen anschneiden. Befindet er sich im Brotlaib, dann lassen Sie diesen vor dem Entfernen des Knethakens abkühlen. (Keine harten Gegenstände wie Messer oder Gabel verwenden.)
Vorsicht vor Verbrennungen durch den möglicherweise noch heißen Knethaken.

- Reinigen Sie Brotbehälter und Knethaken mit einem weichen Schwamm.
Verwenden Sie keine Scheuermittel, Reiniger usw.

- Harte, grobe oder große Zutaten, wie Mehl mit ganzen oder gemahlene Körnern, Zucker, oder die Zugabe von Nüssen und Kernen können die Antihafbeschichtung der Backform beschädigen. Sollen große Klumpen einer Zutat verwendet werden, brechen Sie diese in kleine Stücke auf. Bitte befolgen Sie die Mengenangabe in Rezepten.



Fehlerbehebung

Vor der Verständigung des Kundendienstes, bitte diesen Abschnitt überprüfen.

Problem	Ursache → Abhilfe
<p>Mein Brot geht nicht auf</p> <hr/> <p>Die Oberfläche des Brotes ist uneben</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Qualität des Gluten in Ihrem Mehl ist schlecht, oder Sie haben kein Proteinreiches Mehl verwendet. (Die Glutenqualität hängt von der Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Lagerung und Jahreszeit der Ernte ab) <ul style="list-style-type: none"> → Versuchen Sie eine andere Sorte, Marke oder Charge. • Der Teig wurde zu hart, weil nicht genügend Flüssigkeit hinzugegeben wurde. <ul style="list-style-type: none"> → Proteinhaltiges Mehl absorbiert mehr Wasser als anderes Mehl, also fügen Sie 10-20 ml Wasser zusätzlich hinzu. • Sie verwenden nicht die richtige Hefe. <ul style="list-style-type: none"> → Verwenden Sie Hefe aus einer Tüte mit der Aufschrift 'Instant Hefe'. Diese Art erfordert keine Vorgärung. • Sie verwenden nicht genug Hefe oder Ihre Hefe ist alt. <ul style="list-style-type: none"> → Verwenden Sie den mitgelieferten Messlöffel. Überprüfen Sie das Haltbarkeitsdatum der Hefe. (Im Kühlschrank aufbewahren) • Die Hefe hat die Flüssigkeit vor dem Kneten berührt. <ul style="list-style-type: none"> → Überprüfen Sie, ob Sie die Zutaten in der richtigen Reihenfolge hinzugefügt haben, das Wasser und alle Flüssigkeiten zuletzt. (S.8) • Sie haben zu viel Salz oder zu wenig Zucker verwendet. <ul style="list-style-type: none"> → Überprüfen sie das Rezept und messen Sie die korrekten Mengen mit dem mitgelieferten Messlöffel ab. → Überprüfen Sie, ob Salz und Zucker nicht in anderen Zutaten enthalten ist.
<p>Mein Brot hat viele Luftlöcher</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sie haben zu viel Hefe verwendet <ul style="list-style-type: none"> → Überprüfen sie das Rezept und messen Sie die korrekten Mengen mit dem mitgelieferten Messlöffel ab. • Sie haben zu viel Flüssigkeit verwendet. <ul style="list-style-type: none"> → Einige Mehlsorten absorbieren mehr Wasser als andere, versuchen Sie es mit 10-20 ml weniger Wasser.
<p>Mein Brot ist zusammengefallen nachdem es aufgegangen ist</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Qualität ihres Mehls ist nicht sehr gut. <ul style="list-style-type: none"> → Versuchen Sie eine andere Mehlmärke. • Sie haben zu viel Flüssigkeit verwendet. <ul style="list-style-type: none"> → Versuchen Sie es mit 10-20 ml weniger Wasser.
<p>Mein Brot ist zu sehr aufgegangen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sie haben zu viel Hefe/Wasser verwendet. <ul style="list-style-type: none"> → Überprüfen sie das Rezept und messen Sie die korrekten Mengen mit dem mitgelieferten Messlöffel (Hefe)/Messbecher (Wasser) ab. → Überprüfen Sie, ob Wasser nicht in anderen Zutaten enthalten ist. • Sie haben nicht genug Mehl verwendet. <ul style="list-style-type: none"> → Wiegen Sie das Mehl mit einer Waage.
<p>Warum ist mein Brot so blass und pappig?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sie verwenden nicht genug Hefe oder Ihre Hefe ist alt. <ul style="list-style-type: none"> → Verwenden Sie den mitgelieferten Messlöffel. Überprüfen Sie das Haltbarkeitsdatum der Hefe. (Im Kühlschrank aufbewahren) • Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt. <ul style="list-style-type: none"> → Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist. Sie müssen das Brot aus der Form entfernen und mit neuen Zutaten erneut beginnen.
<p>Am Boden und an den Seiten meines Brotes ist ein Mehliüberschuss.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sie haben zu viel Mehl verwendet, oder nicht genügend Flüssigkeit. <ul style="list-style-type: none"> → Überprüfen Sie das Rezept und messen Sie die Menge des Mehl mit der Waage und die der Flüssigkeit mit dem Messbecher.
<p>Warum ist mein Brot nicht korrekt gemischt?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sie haben den Knethaken nicht in die Backform gesteckt. <ul style="list-style-type: none"> → Der Knethaken muss vor der Zugabe der Zutaten in die Backform gesteckt werden. • Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt. <ul style="list-style-type: none"> → Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist. Sie könnten den Laib erneut bearbeiten, was aber zu keinem guten Ergebnis führen könnte, wenn der Knetvorgang bereits begonnen hat.

Problem	Ursache → Abhilfe
<p>Mein Brot wurde nicht gebacken</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Option 'DOUGH' wurde gewählt. → Die Option 'DOUGH' beinhaltet keinen Backprozess. • Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt. → Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist. Wenn der Teig aufgegangen ist, können Sie ihn in Ihrem Ofen backen. • Es ist nicht genug Wasser vorhanden und die Motorschutzsicherung wurde aktiviert. Dies passiert nur wenn das Gerät überlastet ist und der Motor extremer Belastung ausgesetzt ist. → Wenden Sie sich an den Verkäufer für eine Serviceberatung. Überprüfen Sie nächstes Mal das Rezept und messen Sie die korrekten Mengen mit dem mitgelieferten Messbecher ab. • Sie haben vergessen den Knethaken einzusetzen. → Setzen Sie zuerst den Knethaken ein (S.8). • Der Montageschaft des Knethakens in der Backform sitzt fest und dreht sich nicht. → Wenn der Montageschaft des Knethakens fest sitzt und sich nicht dreht, wenn der Haken befestigt ist, muss die Einheit des Montageschaftes ersetzt werden (Wenden Sie sich an den Verkäufer oder ein Panasonic Servicecenter).
<p>Teig tritt aus dem Boden der Backform aus</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eine kleine Menge Teig tritt durch die Lüftungslöcher aus (dies behindert die drehenden Teile jedoch nicht). Dies ist kein Fehler, aber überprüfen Sie von Zeit zu Zeit, dass sich der Befestigungsschaft korrekt dreht. → Wenn der Montageschaft des Knethakens fest sitzt und sich nicht dreht wenn der Haken befestigt ist, muss die Einheit des Montageschaftes ersetzt werden (Wenden Sie sich an den Verkäufer oder ein Panasonic Servicecenter). <div data-bbox="1027 819 1378 1240" style="text-align: right;"> <p>Lüftungslöcher (4 Stück)</p> <p>(Boden der Backform)</p> <p>Befestigungsschaft des Knethakens</p> <p>Einheit Befestigungsschaft des Knethakens</p> <p>Teilnr. ADA29A115</p> </div>
<p>Die Seiten meines Brotes sind eingefallen und der Boden ist feucht</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sie haben das Brot nach dem Backen zu lange in der Backform gelassen. → Entfernen Sie das Brot sofort nach dem Backen. • Es gab einen Stromausfall oder die Maschine wurde während des Backens gestoppt. → Die Maschine schaltet sich aus, wenn sie mehr als 10 Minuten gestoppt ist. Sie können versuchen den Teig in Ihrem Ofen zu backen.
<p>Der Teighaken rattert</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Der Haken sitzt lediglich locker auf dem Schaft. (Dies ist kein Fehler)
<p>Während des Backens riecht es verbrannt Rauch kommt aus der Entlüftung</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Zutaten könnten auf das Heizelement gelangt sein. → Manchmal fallen kleine Mengen Mehl, Rosinen oder andere Zutaten während des Mischens aus der Backform. Wischen Sie das Heizelement leicht ab, nachdem der Brotbackautomat nach dem Backen abgekühlt ist. → Nehmen Sie die Backform aus dem Brotbackautomat heraus, um Zutaten zuzugeben.
<p>Der Knethaken bleibt im Brot stecken, wenn ich es aus der Backform nehme</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Der Teig ist etwas steif. → Lassen Sie das Brot vollständig abkühlen, bevor Sie den Haken vorsichtig entfernen. Einige Mehlsorten absorbieren mehr Wasser als andere, versuchen Sie es das nächste Mal, mit 10-20 ml mehr Wasser. • Unterhalb des Knethakens hat sich Kruste gebildet. → Waschen Sie den Haken und seine Spindel nach jeder Verwendung ab.
<p>Die Kruste knittert und wird beim Abkühlen weich</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nach dem Backen verbleibt Wasserdampf im Brot, der die Kruste leicht aufweichen kann. → Um die Dampfmenge zu reduzieren, versuchen Sie es mit 10-20 ml weniger Wasser oder mit der halben Menge Zucker.

Fehlerbehebung

Vor der Verständigung des Kundendienstes, bitte diesen Abschnitt überprüfen.

Problem	Ursache → Abhilfe
Wie bleibt meine Kruste knusprig?	<ul style="list-style-type: none">• Um Ihr Brot knuspriger zu machen, können Sie die Betriebsart 'Französisch' oder die Option 'dunkel' der Krustenfarbe verwenden, oder Sie können es auch im Ofen bei 200°C/Gas Stufe 6 für weitere 5-10 Minuten backen.
Mein Brot ist klebrig und die Scheiben bröslig	<ul style="list-style-type: none">• Es war beim Aufschneiden zu heiß. → Lassen Sie Ihr Brot vor dem Schneiden abkühlen, damit der Dampf entweichen kann.
TEMP erscheint auf dem Anzeigefeld	<ul style="list-style-type: none">• Das Gerät ist heiß (über 40°C/105°F). Dies tritt bei wiederholtem Gebrauch auf. → Lassen Sie Ihr Gerät auf unter 40°C/105°F abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden (TEMP verschwindet).
STROMUNTERBRECHUNG erscheint auf dem Anzeigefeld	<ul style="list-style-type: none">• Es gab eine Stromunterbrechung für ca. 10 Minuten (der Stecker wurde versehentlich gezogen, oder eine Sicherung hat sich gelöst) oder ein anderes Problem mit der Stromversorgung. → Der Betrieb wird nicht beeinflusst, wenn das Problem der Stromversorgung nur kurzzeitig ist. Der Brotbackautomat arbeitet weiter, wenn die Stromversorgung innerhalb von 10 Minuten wieder hergestellt ist, aber die Qualität könnte beeinträchtigt werden.
0:00 erscheint auf dem Anzeigefeld	<ul style="list-style-type: none">• Es gab für eine bestimmte Zeit einen Stromausfall (abhängig von den Umständen z.B. Netzausfall, Stecker gezogen, defekte Sicherung). → Entfernen Sie den Teig und starten Sie mit neuen Zutaten erneut.
Extra-Zutaten werden in der Brioche nicht richtig vermischt.	<ul style="list-style-type: none">• Bei manchen Brotmischungsteigen lassen sich Extra-Zutaten nur schwer untermischen oder herausnehmen. → Verringern Sie die Extra-Zutaten auf die Hälfte.
Überschüssiges Öl haftet an der Unterseite der Brioche. Die Kruste ist ölig. Mein Brot hat große Löcher.	<ul style="list-style-type: none">• Haben Sie Butter innerhalb von 5 Minuten nach dem Piepton hinzugefügt? → Butter nicht hinzugeben, wenn das Display die Restzeit bis zur Fertigstellung anzeigt. (S. 13) Der Buttergeschmack ist evtl. schwach, aber Backen ist möglich.
Meine Brioche ist bei Verwendung von Brotmischung nicht gut gelungen.	<ul style="list-style-type: none">• Versuchen Sie Folgendes. → Der Teig wird evtl. besser gebacken, wenn bei Verwendung von 'Brioche' die Hefe etwas verringert wird (bei getrennter Zugabe von Hefe). → Folgen Sie dem Rezept auf der Brotmischung, aber die Brotmischung sollte zwischen 350-500 g betragen. → Zuerst die abgemessene Hefe (bei getrennter Zugabe von Hefe) in die Backform geben, dann Trockenmischung, Butter und Flüssigkeit hinzugeben. Extra-Zutaten sind später hinzuzufügen. (S. 13) → Die Fertigstellung hängt vom Rezept der jeweiligen Brotmischung ab.

Daten

Stromversorgung	230V ~ 50 Hz
Leistungsaufnahme	550 W
Kapazität	(Mehl) max. 600 g min. 300 g
	(Trockenhefe) max. 9 g min. 1.5 g
Kapazität des Rosinen-Nuss Verteilers	max. 150 g Rosinen
Zeitvorwahl	Digitale Zeitschaltuhr (bis zu 13 Stunden)
Abmessungen (H×B×T)	ca. 37,0×28,0×33,0 cm
Gewicht	ca. 6,8 kg
Zubehör	Messbecher, Messlöffel



Benutzerinformationen zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (private Haushalte)

Entsprechend der grundlegenden Firmengrundsätzen der Panasonic-Gruppe wurde ihr Produkt aus hochwertigen Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelbar und wieder verwendbar sind.

Dieses Symbol auf Produkten und/oder begleitenden Dokumenten bedeutet, dass elektrische und elektronische Produkte am Ende ihrer Lebensdauer vom Hausmüll getrennt entsorgt werden müssen.

Bringen Sie bitte diese Produkte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw. Wertstoffsammelhöfen, die diese Geräte kostenlos entgegennehmen.

Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten.

Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Für Geschäftskunden in der Europäischen Union

Bitte treten Sie mit Ihrem Händler oder Lieferanten in Kontakt, wenn Sie elektrische und elektronische Geräte entsorgen möchten. Er hält weitere Informationen für sie bereit.

Informationen zur Entsorgung in Ländern außerhalb der Europäischen Union

Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.

Importer's name & address pursuant to the EU GPSD directive 2001/95/EC/Art.5

Panasonic Marketing Europe GmbH

Hagenauer Str.43 65203 Wiesbaden F.R.Germany

Panasonic Corporation

Web Site: <http://panasonic.net>

DZ50G160
F0210S0
Printed in China