

# LÉKUÉ

RECETAS  
RECIPES  
RECETTES  
RECEITAS  
RICETTE  
REZEPTÉ  
RECEPTEN  
рецепты  
OPPSKRIFTER  
OPSKRIFTER  
RESEPTIT

Concept & Design by LÉKUÉ in Barcelona



**BPA  
FREE**

**100%  
PLATINUM  
SILICONE**





ESP	4 · 7	6 TRADICIONALES RECETAS DE PAN
ENG	8 · 11	6 TRADITIONAL BREAD RECIPES
FR	12 · 15	6 RECETTES TRADITIONNELLES DE PAIN
PT	16 · 19	6 RECEITAS TRADICIONAIS DE PÃO
IT	20 · 23	6 TRADIZIONALI RICETTE PER FARE IL PANE
DE	24 · 27	6 TRADITIONELLE BROTRZEYPTE
NL	28 · 31	6 TRADITIONELE BROODRECEPTEN
RUS	32 · 35	6 ТРАДИЦИОННЫХ РЕЦЕПТОВ ХЛЕБА
NO	36 · 39	6 TRADISJONELLE BRØDOPPSKRIFTER
DK	40 · 43	6 TRADITIONELLE BRØDOPPSKRIFTER
FIN	44 · 47	6 PERINTEISTÄ LEIPÄRESEPTIÄ

Con la **PANERA** ¡pesa, amasa y hornea en un solo recipiente! Gracias a su versatilidad podrás realizar todo el proceso tradicional para hacer pan en un único utensilio de una forma más limpia, ahorrando tiempo y espacio. Su diseño en forma de cuenco parcialmente cerrado permite que el vapor circule en su interior aportando humedad a la masa y evitando que el pan se seque. A su vez, las aperturas laterales permiten la circulación del aire caliente dotando al pan de una textura crujiente y dorada. Disfruta de las sensaciones y los aromas del pan tradicional hecho en casa. Concebido para soportar altas temperaturas en horno, microondas y lavavajillas, mantiene intactas sus propiedades y es reutilizable cuantas veces se desee.

## PRECAUCIONES

Se recomienda lavar el producto antes de su primer uso. Colocar en el centro del horno. Nunca utilizar la posición grill, ya que las resistencias podrían dañar la Panera. No utilizar el producto directamente sobre una llama o una fuente de calor. Al terminar la cocción, abrir con precaución, ya que el vapor concentrado en su interior puede quemar.

## MODO DE EMPLEO



**1.** Pesa los ingredientes | **2.** Amasa | **3.** Deja fermentar | **4.** Hornea | **5.** Sirve | **6.** ¡Disfruta de pan recién horneado!

## ¿SABÍAS QUE...?

- Para aportar aún más humedad al pan, puedes poner varios cubitos de hielo en la bandeja inferior del horno mientras este se cuece.
- Para obtener una miga más esponjosa, el pan debe reposar a temperatura ambiente hasta que al fermentar doble su volumen.
- Si dejas enfriar el pan encima de una rejilla, evitarás que la base quede húmeda y se reblandezca.
- La selección de ingredientes naturales mejora el sabor y la calidad del pan.

## PAN DE 6 GRANOS

### INGREDIENTES

250 g de harina de trigo · 165 ml de agua · 6 g de sal · 5 g de levadura fresca ó 2 g de levadura en polvo para pan · 10 g de sésamo en grano · 10 g de linaza oscura en grano · 10 g de pipas de girasol · 10 g de mijo en grano · 5 g de semilla de amapola · 50 ml de agua | PARA EL ACABADO: 10 g de sésamo en grano · 10 g de linaza oscura en grano · 10 g de pipas de girasol · 10 g de mijo en grano · 5 g de semilla de amapola

### PREPARACIÓN

Mezcla los cereales en un bol y espárcelos en una bandeja de horno. Introduce la bandeja con los cereales al horno 5 min a 180 °C hasta que estén dorados. A continuación introduce los cereales en un cuenco, hidrátalos con agua y déjalos enfriar en la nevera. Para preparar la masa, mezcla el agua y la harina y amasa. Deja reposar 30 minutos a temperatura ambiente y añade la levadura fresca diluida en un poco de agua tibia y la sal. Cuando la masa este casi amasada añade los cereales y amasa hasta que queden repartidos homogéneamente. Cubre con un trapo la Panera y deja reposar la masa durante dos horas. En un plato esparce los cereales para el acabado, moja ligeramente la parte superior de la masa y reboza con los cereales para que se peguen. Una vez rebozada la masa, deja reposar una hora. Pasado este tiempo, cierra la Panera y cuece en el horno ya precalentado durante 25-30 minutos a 220 °C. Una vez cocido, deja enfriar el pan sobre una rejilla.

## PAN DE BRIOCHE

### INGREDIENTES

250 g de harina · 100 ml de agua · 8 g de levadura fresca ó 4 g de levadura en polvo para pan · 20 g de azúcar · 64 ml de leche · 43 g de mantequilla a temperatura ambiente · 1 huevo · 5 g de sal

### PREPARACIÓN

Amasa todos los ingredientes dentro de la Panera excepto la mantequilla, hasta conseguir una masa consistente. Añade la mantequilla y vuelve a amasar. Deja reposar la masa durante 2 horas tapada con un paño para que no se seque y a continuación dale forma de barra. Bate 1 huevo y pinta la masa con un pincel de cocina. Reserva y deja reposar durante 1 hora y media a temperatura ambiente. Al cabo de este tiempo pinta de nuevo la superficie con huevo. Una vez pintada la masa, precalienta el horno a 180 °C, realiza unos cortes con unas tijeras en la superficie del pan y pon la Panera dentro del horno a cocer entre 30 y 45 minutos hasta que la superficie del pan esté bien dorada. Para terminar, deja enfriar el pan en una rejilla.



## PAN RÁPIDO SIN AMASADO

### INGREDIENTES

6 g de levadura deshidrata sin gluten · 150 ml agua · 3 g Sal · 200 g Preparado panificable sin gluten o harina de trigo

### PREPARACIÓN

En la Panera añade la levadura, la sal y el agua tibia. Mezcla bien hasta disolver. A continuación añade la harina o el preparado y mezcla sin amasar hasta que quede homogéneo. Cierra la Panera y deja reposar 1 hora a temperatura ambiente o 10 horas dentro de la nevera. Una vez reposado, cocina 3 minutos a máxima potencia en el microondas con la Panera cerrada. Para un resultado más crujiente, dale un toque de horno hasta que quede dorado.



## PAN FÁCIL SIN AMASAR

### INGREDIENTES

400 g harina de trigo · 360 g agua · 10 ml aceite de oliva · 4 g de sal · 5 g de levadura. (Se puede sustituir parte de la harina de trigo por harina integral, trigo integral, centeno, espelta etc.)

### PREPARACIÓN

Vierte todos los ingredientes en la Panera. Mezcla todo con una espátula. Cierra la Panera y tapa con un trapo o film plástico. Deja reposar para que fermente, preferiblemente durante la noche(\*). Una vez reposado, cuece en el horno ya precalentado durante 40 minutos a 220°C. Saca el pan del molde dando la vuelta al mismo. Continúa horneando unos 10 minutos con la parte inferior del pan hacia arriba. Cuando el pan está hecho, debe sonar hueco al pegar golpecitos en él.

\*La masa debe reposar al menos de 6-8 horas, a temperatura ambiente.



## PAN RÚSTICO DE MAÍZ

### INGREDIENTES

200 g de preparado panificable sin gluten o harina de trigo · 170 ml de agua · 50 g de harina de maíz · 5 g de sal · 6 g de levadura deshidrata sin gluten

### PREPARACIÓN

Introduce todos los ingredientes en la Panera y amasa hasta obtener una masa homogénea, uniforme y elástica. Deja reposar durante 1 hora a temperatura ambiente tapada con un paño para que no se seque. Una vez reposada, moldea la masa dándole una forma algo ovalada. Deja reposar durante 30 minutos más y dale la forma de baguette definitiva. De nuevo, deja reposar y fermentar la masa durante 1 hora y 30 minutos más. Pasado este tiempo, cierra la Panera y cuece en el horno ya precalentado durante 25-30 minutos a 200-220 °C. Una vez cocido, deja enfriar al pan sobre una rejilla.

## PAN INTEGRAL

### INGREDIENTES

200 g de harina integral de trigo · 50 g de harina de trigo · 163 ml de agua · 6 g de sal · 5 g de levadura fresca ó 3 g de levadura en polvo para pan

### PREPARACIÓN

Introduce todos los ingredientes en la Panera y amasa hasta conseguir una masa consistente y elástica. Deja reposar la masa en la Panera durante 1 hora y media a temperatura ambiente tapada con un paño para que no se seque. Una vez reposado, dale forma de baguette o barra y deja reposar otros 45 minutos. Pasado este tiempo, cuece en el horno ya precalentado durante 25-30 minutos a 220 °C. Una vez cocido, deja enfriar el pan sobre una rejilla.



With the Lékué Bread maker, weigh, knead and bake in just one product! Thanks to its versatility, you will be able to bake bread in the traditional way using just one recipient in a cleaner way, saving time and space. Its design as a partially closed bowl, allows steam to circulate inside, making the dough moist and preventing the bread from drying up. The side openings allow hot air circulation, giving bread a crusty and golden texture. Enjoy the taste and smell of traditional homemade bread.

Made to withstand high cooking temperatures in ovens, microwaves and dishwashers, it maintains all its properties intact and can be reused as many times as needed.

### PRECAUTIONS

It is recommended to wash the product before its first use. Place in the middle of the oven. Do not use the oven grill, as the heating elements may damage the Bread maker. Do not use directly over an open flame or source of heat. After baking, open carefully, as the steam concentrated inside may burn.

### INSTRUCTIONS



**1.** Weigh the ingredients | **2.** Knead | **3.** Leave to ferment | **4.** Bake | **5.** Serve | **6.** Enjoy your fresh-baked bread!

### DID YOU KNOW...?

- To bake moister bread, place a few ice cubes on the bottom of the oven while it bakes.
- For fluffier bread, leave to ferment at room temperature until its size doubles.
- Leave the bread to cool down on a rack to prevent the bottom from becoming soggy and soft.
- Selecting natural ingredients improves bread taste and quality.



## 6-GRAIN BREAD

### INGREDIENTS

2 cups (250 g) wheat flour · 5,50 fl oz (165 ml) water  
 1 tsp (5 g) salt · 0,18 oz (5 g) fresh yeast or 1 tsp (2 g) baking powder for bread · 0,35 oz (10 g) sesame grain · 0,35 oz (10 g) dark linseed grain · 0,35 oz (10 g) sunflower seeds · 0,35 oz (10 g) millet grain |  
 For the crust: 0,35 oz (10 g) sesame grain · 0,35 oz (10 g) dark linseed grain · 0,35 oz (10 g) sunflower seeds · 0,35 oz (10 g) millet grain · 0,18 oz (5 g) poppy seeds · 1,7 fl oz (50 ml) water

### PREPARATION

Mix the cereals in a bowl and spread them on an oven tray. Place the tray with the cereals in the oven for 5 min at 356 °F (180 °C) until they turn golden. Then place the cereals in a bowl, wet with 1,7 fl oz (50 ml) of water, and leave to cool in the fridge.

To make the dough, mix the water and flour and knead. Leave to rest for 30 minutes at room temperature and add the fresh yeast or baking powder diluted in a little warm water and the salt. When the dough is almost kneaded, add the cereals and knead until they are homogeneously distributed. Cover the Bread Maker with a cloth and leave the dough to rest for two hours. Spread the cereals reserved for the finishing on a plate, slightly moisten the top of the dough, and coat with the cereals so they will stick. Once the dough is coated, leave to rest for an hour. Afterwards, close the Bread Maker and bake in the preheated oven for 25-30 minutes at 428 °F (220 °C). Once baked, leave the bread to cool on a rack.

## BRIOCHE BREAD

### INGREDIENTS

2 cups (250 g) flour · 3,37 fl oz (100 ml) water · 0,3 oz (8 g) fresh yeast or 1,5 tsp (4 g) baking powder for bread · 1,5 tbsp (20 g) sugar · 2,16 fl oz (64 ml) milk · 3 tbsp (43 g) butter at room temperature · 1 egg · 1 tsp (5 g) salt

### PREPARATION

Knead all the ingredients except for the butter in the Bread Maker until you have a firm dough. Add the butter and knead again. Leave the dough to rest for 2 hours, covered with a cloth so that it won't dry out, and then shape into a loaf. Beat 1 egg and brush the dough with it. Set aside and leave to rest for 1 hour and a half at room temperature. Afterwards, paint the bread surface again with egg. Once the dough is brushed with egg, preheat the oven at 356 °F (180 °C), make a few cuts with a pair of scissors on the bread surface and place the Bread Maker closed in the oven between 30 and 45 minutes, until the bread surface turns golden. Finally, leave the bread to cool on a rack.



## QUICK NO-KNEAD BREAD

## INGREDIENTS

1 tsp of dried yeast gluten free · 5 fl oz (150 ml) of water · 1 tsp (3 g) of salt · 1 ½ cup (200 g) of bread mix gluten-free or wheat flour

## PREPARATION

Add the yeast, salt and warm water into the bread maker. Mix well to dissolve. Then add the flour and the mix and mix together, without kneading, until smooth. Close the Bread Maker and set aside for 1 hour at room temperature or 10 hours inside a refrigerator. Once rested, cook at full power in the microwave for 3 minutes with the Bread Maker closed. For crunchier bread, bake in the oven until golden.



## EASY-TO-MAKE NO-KNEAD BREAD

## INGREDIENTS

3 ½ cups minus 2 Tbsp (400 g) wheat flour · 1 ½ cup (360 ml) water · 2 Tbsp (20ml) olive oil · ½ tsp (4g) salt · 1 ¼ tsp (5 g) yeast. (Some of the wheat flour can be replaced with wholemeal flour, whole wheat, rye, spelt etc.)

## PREPARATION

Pour all of the ingredients into the Bread Maker. Mix it all together with a spatula. Close the Bread Maker and cover with a cloth or plastic film. Set aside to ferment, preferably overnight(\*). Afterwards, bake in the preheated oven for 40 minutes at 392°F (220°C). Remove the bread from the mould and turn it over. Continue baking for around 10 minutes, with the bottom of the loaf face up. When the bread is done, it should sound hollow when you tap it.

\*The dough must rest for at least 6-8 hours, at room temperature.



## RUSTIC CORNBREAD

### INGREDIENTS

1 ½ cup (200 g) of bread mix gluten-free · 5.70 fl oz (170 ml) of water · ½ cup (50 g) of corn flour  
1 tsp (5 g) of salt · 1 tsp of dried yeast gluten free

### PREPARATION

Put all of the ingredients in the Bread Maker and knead until the dough is smooth, uniform and elastic. Set aside at room temperature for 1 hour, covered with a cloth so that it does not dry out. Once rested, mould the dough until it has a slightly oval shape. Set aside for 30 minutes and then mould it into the final baguette shape. Set it aside again and let the dough ferment for a further hour and 30 minutes. Then close the Bread Maker and bake in an oven which has been preheated to 200-220 °C for 25-30 minutes. Once baked, leave the bread to cool on a rack.

## WHOLEGRAIN BREAD

### INGREDIENTS

1 ½ cup (200 g) whole wheat flour · ½ cup (50 g) wheat flour · 5, 50 fl oz (165 ml) water · 1 tsp (5 g) salt · 0,18 oz (5 g) fresh yeast or 1 tsp (3 g) baking powder for bread

### PREPARATION

Place all the ingredients in the Bread Maker and knead until you obtain a homogeneous, uniform, and elastic dough. Leave to rest in the Bread Maker at room temperature for 1 hour and half, covered with a cloth so it won't dry out. Once rested, shape it into a baguette or loaf and leave to rest for 45 further minutes. Afterwards, close the Bread Maker and bake in the preheated oven for 25-30 minutes at 428 °F (220 °C). Once baked, leave the bread to cool on a rack.



Avec le moule à pain, pesez, pétrissez et cuisez dans un seul récipient ! Grâce à sa polyvalence, vous pourrez réaliser l'ensemble du processus traditionnel de fabrication du pain dans un seul ustensile, de manière plus propre, en économisant du temps et de l'espace. Sa conception en forme de saladier partiellement fermé permet à la vapeur de circuler à l'intérieur en fournissant de l'humidité à la pâte et en évitant que le pain ne se dessèche. En même temps, les ouvertures latérales permettent la circulation de l'air chaud et donnent au pain une texture croustillante et dorée. Profitez des sensations et des arômes du pain traditionnel, fait à la maison.

Conçu pour supporter les hautes températures du four, du micro-ondes et du lave-vaisselle, il maintient intactes ses propriétés et peut être réutilisé autant de fois que nécessaire.

## PRÉCAUTIONS

Il est recommandé de laver le produit avant le premier usage. Placer au centre du four. Ne jamais utiliser la position gril car les résistances pourraient endommager le moule à pain. Ne pas utiliser le produit directement sur une flamme ou une source de chaleur. En fin de cuisson, ouvrir avec précaution car la vapeur concentrée à l'intérieur peut vous brûler.

## MODE D'EMPLOI



**1.** Pesez les ingrédients | **2.** Pétrissez | **3.** Laissez monter | **4.** Faites cuire | **5.** Servez | **6.** Dégustez votre pain chaud !

## LE SAVIEZ-VOUS ?

- Pour ajouter encore plus d'humidité et donc de moelleux au pain, vous pouvez placer plusieurs glaçons sur la plaque inférieure du four pendant que le pain cuit.
- Pour obtenir une mie plus élastique, le pain doit reposer à température ambiante jusqu'à ce qu'il double de volume.
- Si vous laissez refroidir le pain sur une grille, vous éviterez que la base reste humide et se ramollisse.
- Si vous choisissez des ingrédients naturels, la saveur et la qualité du pain en seront meilleures.

## PAINS AUX 6 CÉRÉALES

### INGRÉDIENTS

250 g de farine de blé · 165 ml d'eau · 6 g de sel  
5 g de levure de boulangerie ou 2 g de levure en poudre pour le pain · 10 g de graines de sésame  
10 g de graines de tournesol · 10 g de graines de millet · 5 g de graines de pavot · 50 ml d'eau | Pour la décoration : 10 g de graines de sésame · 10 g de graines de lin foncées · 10 g de graines de tournesol · 10 g de graines de millet · 5 g de graines de pavot

### PRÉPARATION

Mélanger les céréales prévues pour la pâte dans un saladier et les répartir sur le plateau du four. Placer le plateau avec les céréales au four à 180 °C pendant 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ensuite, placer les céréales dans un saladier, les hydrater avec de l'eau et les laisser refroidir au réfrigérateur.

Pour préparer la pâte, mélanger l'eau et la farine et pétrir dans le moule. Laisser reposer pendant 30 minutes à température ambiante et ajouter la levure de boulangerie diluée dans un peu d'eau tiède, et le sel. Lorsque la pâte est presque prête, ajouter les céréales et pétrir jusqu'à ce qu'elles soient réparties de manière homogène. Recouvrir le moule à pain d'un linge et laisser reposer la pâte pendant deux heures. Sur une assiette, répartir les céréales pour la décoration, humidifier légèrement la partie supérieure de la pâte et faire coller les céréales. Ensuite, laisser reposer pendant une heure. Refermer le moule à pain et faire cuire au four préchauffé à 220 °C pendant 25 à 30 minutes. Lorsqu'il est cuit, laisser refroidir le pain sur une grille.

## BRIOCHE

### INGRÉDIENTS

250 g de farine · 100 ml d'eau · 8 g de levure de boulangerie ou 4 g de levure en poudre pour le pain · 20 g de sucre en poudre · 64 ml de lait  
43 g de beurre à température ambiante · 1 œuf  
5 g de sel

### PRÉPARATION

Pétrir tous les ingrédients dans le moule à pain sauf le beurre jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Ajouter le beurre et pétrir à nouveau. Laisser reposer la pâte pendant 2 heures en la couvrant d'un linge pour qu'elle ne se dessèche pas puis former le pain. Batta 1 œuf et en badigeonner la pâte. Réserver et laisser reposer pendant 1 heure et demie à température ambiante. Ensuite, badigeonner à nouveau avec l'œuf. Préchauffer le four à 180 °C, faire des entailles avec des ciseaux sur le dessus de la brioche et placer le moule à pain au four pendant 30 à 45 minutes jusqu'à ce que le dessus de la brioche soit bien doré. Pour terminer, laisser refroidir la brioche sur une grille.



## PAIN RAPIDE SANS PÉTRISSAGE

### INGRÉDIENTS

6 g de levure déshydratée de boulanger · 150 ml d'eau · 3 g de sel · 200 g de mélange de farine sans gluten pour le pain ou farine de blé

### PRÉPARATION

Dans le moule à pain, introduire la levure, le sel et l'eau tiède. Bien mélanger jusqu'à dissolution complète. Ajouter ensuite la farine (ou le mélange de farine) et mélanger sans pétrir jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Fermer le moule à pain et laisser reposer 1 heure à température ambiante ou 10 heures au réfrigérateur. Après repos, faire cuire pendant 3 minutes à puissance maximale au micro-ondes avec le moule à pain fermé. Pour un résultat plus croustillant, passer au four pour faire dorer la croûte.



## PAIN FACILE SANS PÉTRISSAGE

### INGRÉDIENTS

400 g de farine de blé · 360 g d'eau · 10 g d'huile d'olive · 4 g de sel · 5 g de levure. (Vous pouvez remplacer une partie de la farine de blé par de la farine complète, de la farine de blé complète, de seigle ou d'épeautre, etc.)

### PRÉPARATION

Verser tous les ingrédients dans la moule à pain. Tout mélanger avec une spatule. Fermer le moule à pain et couvrir avec un torchon ou du film transparent. Laisser reposer pour la fermentation, de préférence pendant une nuit(\*). Après l'avoir laissé reposer, le faire cuire au four préchauffé pendant 40 minutes à 220 °C. Sortir le pain du moule en le retournant. Poursuivre la cuisson pendant 10 minutes avec la partie inférieure du pain vers le haut. Lorsque le pain est prêt, il doit sonner creux lorsqu'on tapote dessus.

\*La pâte doit reposer au moins de 6-8 heures à température ambiante.



## PAIN RUSTIQUE AU MAÏS

### INGRÉDIENTS

200 g de mélange de farine sans gluten · 170 g d'eau · 50 g de farine de maïs · 5 g de sel · 6 g de levure déshydratée de boulanger

### PRÉPARATION

Placer tous les ingrédients dans le moule à pain et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène, uniforme et élastique. Laisser reposer la pâte pendant 1 heure à température ambiante, recouverte d'un linge pour qu'elle ne se dessèche pas. Ensuite, modeler le pain en forme ovale. Laisser reposer pendant 30 minutes supplémentaires et former la baguette définitive. Laisser reposer à nouveau et reposer pendant 1 heure et demie supplémentaire. Ensuite, fermer le moule à pain et faire cuire au four préchauffé pendant 25 à 30 minutes à 200-220° C. Lorsqu'il est cuit, laisser refroidir le pain sur une grille.

## PAIN COMPLET

### INGRÉDIENTS

200 g de farine complète de blé · 50 g de farine de blé · 163 ml d'eau · 6 g de sel · 5 g de levure de boulangerie ou 3 g de levure en poudre pour le pain

### PRÉPARATION

Placer tous les ingrédients dans le moule à pain et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte ferme et élastique. Laisser reposer la pâte dans le moule à pain pendant 1 heure et demie à température ambiante, recouverte d'un linge pour qu'elle ne se dessèche pas. Ensuite, former la baguette et laisser reposer 45 minutes supplémentaires. Faire cuire au four préchauffé à 220 °C pendant 25 à 30 minutes. Lorsqu'il est cuit, laisser refroidir le pain sur une grille.



Com a Panificadora, pese, amasse e coza num único recipiente! Devido à sua versatilidade, poderá realizar todo o processo tradicional de fazer pão num único utensílio de uma forma mais limpa, poupando tempo e espaço. O seu desenho em forma de tigela parcialmente fechada permite que o vapor circule no seu interior, proporcionando humidade à massa e evitando que o pão se seque. Por sua vez, as aberturas laterais permitem a circulação do ar quente, proporcionando ao pão uma textura estaladiça e dourada. Saboreie as sensações e os aromas do pão tradicional feito em casa.

Concebida para aguentar as altas temperaturas do forno, microondas e máquina de lavar louça, mantém intactas as suas propriedades e é reutilizável sempre que se quiser.

## PRECAUÇÕES

É recomendado lavar o produto antes de ser utilizado pela primeira vez. Colocar no centro do forno. Nunca utilizar a posição grill, uma vez que as resistências poderão danificar a Panificadora. Não utilizar o produto directamente sobre uma chama ou uma fonte de calor. Ao terminar a cozedura, abrir com precaução, pois o vapor concentrado no seu interior pode queimar.

## MODO DE UTILIZAÇÃO



**1.** Pese os ingredientes | **2.** Amasse | **3.** Deixe fermentar | **4.** Leve ao forno | **5.** Sirva | **6.** Saboreie o pão recém saído do forno!

## SABIA QUE...?

- Para proporcionar ainda mais humidade ao pão, pode pôr vários cubos de gelo na bandeja inferior do forno durante a cozedura.
- Para obter um miolo mais esponjoso, o pão deve repousar a temperatura ambiente até fermentar para o dobro do seu tamanho.
- Se deixar arrefecer o pão em cima de uma grelha, evitará que a base fique húmida e amoleça.
- A selecção de ingredientes naturais melhora o sabor e a qualidade do pão.



## PÃO DE 6 SEMENTES

### INGREDIENTES

250 g de farinha de trigo · 165 ml de água · 6 g de sal · 5 g de fermento fresco ou 2 g de fermento em pó para pão · 10 g de sésamo em grão · 10 g de linhaça escura em grão · 10 g de pevides de girassol · 10 g de milho-painço em grão · 5 g de sementes de papoila · 50 ml de água | Para o acabamento: 10 g de sésamo em grão · 10 g de linhaça escura em grão · 10 g de pevides de girassol · 10 g de milho-painço em grão · 5 g de sementes de papoila

### PREPARAÇÃO

Misture os cereais numa tigela e espalhe-os numa bandeja do forno. Introduza a bandeja com os cereais no forno durante 5 min a 180 °C até estarem dourados. Seguidamente, introduza os cereais numa tigela, hidrate-os com água e deixe-os arrefecer no frigorífico.

Para preparar a massa, misture a água e a farinha e amasse. Deixe repousar 30 minutos a temperatura ambiente e junte o fermento fresco diluído num pouco de água morna e o sal. Quando a massa estiver quase amassada, junte os cereais e amasse até estarem distribuídos homogeneamente. Cubra com um pano a Panificadora e deixe repousar a massa durante duas horas. Num prato, espalhe os cereais do acabamento, molhe ligeiramente a parte superior da massa e unte com os cereais para que se peguem. Depois de untada a massa, deixe repousar uma hora. Depois deste tempo, feche a Panificadora e coza no forno pré-aquecido durante 25-30 minutos a 220 °C. Depois de cozido, deixe arrefecer o pão em cima de uma grelha.

## PÃO DE BRIOCHE

### INGREDIENTES

250 g de farinha · 100 ml de água · 8 g de fermento fresco ou 4 g de fermento em pó para pão · 20 g de açúcar · 64 ml de leite · 43 g de manteiga a temperatura ambiente · 1 ovo · 5 g de sal

### PREPARAÇÃO

Amasse todos os ingredientes dentro da Panificadora excepto a manteiga, até conseguir uma massa consistente. Junte a manteiga e volte a amassar. Deixe repousar a massa durante 2 horas tapada com um pano para que não se seque e, seguidamente, dê-lhe forma de pão. Bata 1 ovo e pinte a massa com um pincel de cozinha. Reserve e deixe repousar durante 1 hora e meia a temperatura ambiente. Passado este tempo, pinte de novo a superfície com ovo. Depois de pintada a massa, pré-aqueça o forno a 180 °C, realize uns cortes com uma tesoura na superfície do pão e ponha a Panificadora dentro do forno a cozer entre 30 e 45 minutos até que a superfície do pão esteja bem dourada. Para terminar, deixe arrefecer o pão em cima de uma grelha.



## PÃO RÁPIDO SEM AMASSAR

## INGREDIENTES

6 g fermento seco · 150 ml água · 3 g sal · 200 g preparado panificável sem glúten o farinha de trigo

## PREPARAÇÃO

Na Panificadora, junte o fermento, o sal e a água morna. Misture bem até dissolver. Seguidamente, junte a farinha e o preparado e misture sem amassar até que fique homogêneo. Feche a Panificadora e deixe repousar 1 hora a temperatura ambiente ou 10 horas dentro do frigorífico. Depois de repousar, cozinhe 3 minutos na potência máxima do microondas com a Panificadora fechada. Para um resultado mais estalado, dê-lhe um toque de forno até estar dourado.



## PÃO FÁCIL SEM AMASSAR

## INGREDIENTES

400 g de farinha de trigo · 360 g de água · 10 g de azeite · 4 g de sal · 5 g de fermento. (Pode substituir-se parte da farinha de trigo por farinha integral, trigo integral, centeio, espelta etc.)

## PREPARAÇÃO

Deitar todos os ingredientes no Bread Maker. Misturar tudo com uma espátula. Fechar o Bread Maker e tapar com um pano ou papel de filme de cozinha. Deixar repousar para que fermente, de preferência durante a noite(\*). Depois de fermentado, coza no forno pré-aquecido durante 40 minutos a 220°C. Retirar o pão da forma, dando-lhe a volta. Deixar no forno cerca de 10 minutos com a parte inferior do pão para cima. Quando o pão estiver cozido, deve soar a oco quando lhe dermos uns toquezinhos.

\*A massa deve repousar pelo menos 6-8 horas à temperatura ambiente



## PÃO RÚSTICO DE MILHO

### INGREDIENTES

200 g de preparado panificável sem glúten · 170 ml de água · 50 g de farinha de milho · 5 g de sal · 6 g de fermento seco

### PREPARAÇÃO

Introduza todos os ingredientes na Panificadora e amasse até obter uma massa homogénea, uniforme e elástica. Deixe repousar durante 1 hora a temperatura ambiente tapada com um pano para que não seque. Depois de repousar, molde a massa dando-lhe uma forma ovalada. Deixe repousar durante mais 30 minutos e dê-lhe forma definitiva de baguette. Novamente, deixe repousar e fermentar a massa durante mais 1 hora e 30 minutos. Depois deste tempo, feche a Panificadora e coza no forno pré-aquecido durante 25-30 minutos a 200-220 °C. Depois de cozido, deixe arrefecer o pão sobre uma grelha.

## PÃO INTEGRAL

### INGREDIENTES

200 g de farinha integral de trigo · 50 g de farinha de trigo · 163 ml de água · 6 g de sal · 5 g de fermento fresco ou 3 g de fermento em pó para pão

### PREPARAÇÃO

Introduza todos os ingredientes na Panificadora e amasse até conseguir uma massa consistente e elástica. Deixe repousar a massa na Panificadora durante 1 hora e meia a temperatura ambiente tapada com um pano para que não se seque. Depois de repousado, dê-lhe forma de baguette ou de pão de forma e deixe repousar outros 45 minutos. Depois deste tempo, coza no forno pré-aquecido durante 25-30 minutos a 220 °C. Depois de cozido, deixe arrefecer o pão em cima de uma grelha.



Con la Panera pesa, impasta e inforna in un solo recipiente! Grazie alla sua versatilità potrai seguire l'intero processo tradizionale e fare il pane in un unico utensile senza sporcare, risparmiando tempo e spazio. Il suo disegno a forma di scodella parzialmente chiusa permette al vapore di circolare al suo interno apportando umidità all'impasto ed evitando che il pane si secchi. Le aperture laterali permettono inoltre la circolazione dell'aria calda permettendo al pane di diventare croccante e dorato. Goditi le sensazioni del pane tradizionale fatto in casa.

Concepito per sopportare alte temperature nel microonde, forno e lavastoviglie, mantiene intatte le sue proprietà ed è riutilizzabile.

### PRECAUZIONI

Si raccomanda di lavare il prodotto prima del primo utilizzo. Collocare al centro del forno. Non utilizzare mai in posizione grill, dato che le resistenze potrebbero danneggiare la Panera. Non mettere il recipiente a contatto diretto con la fiamma o fonte di calore. A fine cottura, aprire con precauzione perché il vapore concentrato al suo interno può bruciare.

### MODALITÀ D'IMPIEGO



**1.** Pesa gli ingredienti | **2.** Impasta | **3.** Lascia fermentare | **4.** Inforna | **5.** Servi | **6.** Goditi il pane appena uscito dal forno!

### SAPEVI CHE?

- Per dare una maggiore umidità al pane puoi mettere vari cubetti di ghiaccio sul vassoio inferiore del forno mentre si cuoce.
- Per ottenere una mollica più morbida il pane deve riposare a temperatura ambiente fino a raggiungere, fermentando, il doppio del suo volume iniziale.
- Se lasci raffreddare il pane sopra una grata eviterai che la base si inumidisca e si rammollisca.
- L'utilizzo di ingredienti naturali migliora il sapore e la qualità del pane.

## PANE AI 6 GRANI

### INGREDIENTI

250 g di farina di frumento · 165 ml. d'acqua · 6 g di sale · 5 g di lievito fresco o 2 g di lievito in polvere per pane · 10 g di sesamo in grani · 10 g di linosa in grani · 10 g di semi di girasole · 10 g di miglio in grani · 5 g di semi di papavero · 50 ml. d'acqua | Per adornare: 10 g di sesamo in grani · 10 g di linosa in grani · 10 g di semi di girasole · 10 g di miglio in grani · 5 g di semi di papavero

### ELABORAZIONE

Mescola i cereali in un recipiente e stendili su un vassoio del forno. Metti in forno il vassoio con i cereali per 5 minuti a 180 °C fino a che siano dorati. Posteriormente metti i cereali in una scodella, idratati e lasciali raffreddare in frigo.

Per preparare l'impasto, mescola l'acqua e la farina e impasta. Lascia riposare per 30 minuti a temperatura ambiente e aggiungi il lievito fresco diluito con po' d'acqua tiepida e il sale. Quando l'impasto è quasi pronto, aggiungi i cereali e continua ad impastare per far sì che si distribuiscano omogeneamente. Copri la Panera con un panno e lascia riposare l'impasto per due ore. In un piatto versa i cereali per adornare, bagna leggermente la parte superiore dell'impasto e giralo nei cereali per farli aderire. Una volta coperto, lascia riposare per un'ora. Passato questo tempo, chiudi la Panera e cuoci nel forno preriscaldato per 25-30 minuti a 220 °C. Una volta cotto, lascia raffreddare il pane su una grata.

## PANE DI BRIOCHE

### INGREDIENTI

250 g di farina · 100 ml. d'acqua · 8 g di lievito fresco o 4 g di lievito in polvere per pane · 20 g di zucchero · 64 ml di latte · 43 g di burro a temperatura ambiente · 1 uovo · 5 g di sale

### ELABORAZIONE

Impasta tutti gli ingredienti, ad eccezione del burro, all'interno della Panera fino ad ottenere un impasto consistente. Aggiungi il burro e riprendi ad impastare. Lascia riposare l'impasto un paio d'ore coperto con un panno per evitare che si secchi e, a continuazione, dagli la forma di una filone. Sbatti un uovo e applicalo sul filone utilizzando un pennello da cucina. Lascia riposare per 1 ora e mezza a temperatura ambiente. Passato questo tempo spennella nuovamente la superficie con l'uovo. Dopo aver spennellato l'impasto, preriscalda il forno a 180 °C, fai dei tagli con una forcice sulla superficie del pane e colloca la Panera nel forno per 30 - 45 minuti fino a che la superficie del pane acquisisca un bel colore dorato. Per finire, lascia raffreddare il pane su una grata.



## PANE VELOCE SENZA IMPASTO

### INGREDIENTI

6 g Lievito secco · 150 ml d'acqua · 3 g sale  
200 g preparato panificabile gluten free o farina  
di frumento

### ELABORAZIONE

Versare nella Panera il lievito, il sale e l'acqua tiepida. Mescolare bene fino a sciogliere. Aggiungere quindi la farina o il preparato e mescolare senza ammassare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Chiudere la Panera e lasciar riposare 1 ora a temperatura ambiente o 10 ore in frigo. Una volta riposato, cuocere 3 minuti a massima potenza al microonde con la Panera chiusa. Per un risultato più croccante, mettere qualche minuto in forno fino a quando risulti dorato.



## PANE FACILE SENZA AMMASSARE

### INGREDIENTI

400 g farina frumento · 360 g acqua · 10 ml olio  
d'oliva · 4 g sale · 5 g lievito. (Può essere sostituita  
da farina integrale, di frumento integrale, segale,  
spelta, ecc..)

### ELABORAZIONE

Versa tutti gli ingredienti nel Bread Maker. Mescola tutto con una spatola. Chiudi il Bread Maker e copri con un panno o con una pellicola trasparente. Lascia riposare per far sì che fermenti, preferibilmente durante la notte (\*). Una volta riposato, metti nel forno preriscaldato per circa 40 minuti a 200°C. Estrai il pane dallo stampo capovolgilo e rimettilo in forno altri 10 minuti con la parte inferiore del pane verso l'alto. Il pane è pronto quando dandogli dei colpetti suona vuoto.

\*La massa deve riposare almeno 6-8 ore, a temperatura ambiente.



## PANE RUSTICO DI MAIS

### INGREDIENTI

200 g di preparato panificabile gluten free · 170 ml d'acqua · 50 g di farina di mais · 5 g di sale  
6 g di Lievito secco

### ELABORAZIONE

Mettere tutti gli ingredienti nella Panera e impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo, uniforme ed elastico. Lasciare riposare per 1 ora a temperatura ambiente coperto con un panno per evitare che si secchi. Una volta riposato, dare una forma ovale all'impasto. Lasciar riposare altri 30 minuti e dare la forma definitiva di baguette. Lasciare che l'impasto riposi e fermenti per un'altra ora e mezza. Passato questo tempo chiudere la Panera e cuocere nel forno preriscaldato per 25-30 minuti a 200-220 °C. Una volta cotto, lasciar raffreddare il pane su una grata.

## PANE INTEGRALE

### INGREDIENTI

200 g di farina di frumento integrale · 50 g di farina di frumento · 163 ml d'acqua · 6 g di sale  
5 g di lievito fresco o 3 g di lievito in polvere per pane

### ELABORAZIONE

Metti tutti gli ingredienti nella Panera e impasta fino ad ottenere un impasto consistente ed elastico. Lascia riposare nella Panera per 1 ora e mezza a temperatura ambiente coperto con un panno per evitare che si secchi. Una volta riposato, dagli la forma di baguette o di filone e lascia riposare altri 45 minuti. Passato questo tempo, cuoci nel forno già preriscaldato per circa 25-30 minuti a 220 °C. Una volta cotto, lascia raffreddare il pane su una grata.



Mit der Brotbackschale in ein und derselben Form wiegen, kneten und backen! Dank der Vielseitigkeit dieser praktischen Schale können Sie bei der Herstellung von Brot nun alle traditionellen Arbeitsschritte ganz einfach und sauber mit nur einem einzigen Küchenutensil durchführen und so gleichzeitig Zeit und Platz sparen. Aufgrund der Tatsache, dass die Schale teilweise geschlossen ist kann der Dampf im Inneren zirkulieren. Dadurch bleibt der Teig feucht und es wird verhindert, dass das Brot austrocknet. Gleichzeitig sorgen die seitlichen Öffnungen dafür, dass im Inneren der Schale ein Umluft-Effekt entsteht, der dafür sorgt, dass das Brot knusprig und goldbraun wird. Genießen Sie den Geschmack und das Aroma eines traditionellen, hausgemachten Brotes. Die Brotbackschale wurde entwickelt, um den hohen Temperaturen in Backöfen, Mikrowelle und Spülmaschine dauerhaft standzuhalten, d.h. sie kann beliebig oft wiederverwendet werden.

## HINWEISE

Es wird empfohlen, das Produkt vor dem ersten Gebrauch gründlich zu spülen. Positionieren Sie die Brotbackschale immer in der Mitte des Ofens und nutzen Sie diese nicht in Verbindung mit der Grillfunktion, da diese die Schale beschädigen kann. Verwenden Sie die Brotbackschale nicht direkt über offenem Feuer oder anderen Hitzequellen. Die Schale nach dem Backvorgang vorsichtig öffnen; es besteht Verbrennungsgefahr durch austretenden Dampf.

## Gebrauchsanweisung



**1.** Zutaten wiegen | **2.** Teig kneten | **3.** Teig gehen lassen | **4.** Backen | **5.** Servieren | **6.** Das frisch gebackene Brot genießen!

## Wussten Sie, dass ...

- ...Sie dem Brot noch mehr Feuchtigkeit zuführen können, indem Sie während des Backens auf das untere Backblech des Ofens einige Eiswürfel legen?
- ...das Brot lockerer wird, wenn Sie den Teig bei Zimmertemperatur ruhen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat?
- ...Sie das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen sollten, um so zu vermeiden, dass die untere Seite feucht bleibt und durchweicht?
- ...natürliche Zutaten den Geschmack und die Qualität des Brotes verbessern?



## SECHSKORNBROT

### ZUTATEN

250 g Weizenmehl · 165 ml Wasser · 6 g Salz · 5 g frische Hefe oder 2 g Backpulver für Brot · 10 g Sesamkörner · 10 g dunkle Leinsamenkörner · 10 g Sonnenblumenkerne · 10 g Hirsekörner · 5 g Mohnsamen  
50 ml Wasser | Zum Bestreuen: 10 g Sesamkörner  
10 g dunkle Leinsamenkörner 10 g Sonnenblumenkerne · 10 g Hirsekörner 5 g Mohnsamen

### ZUBEREITUNG

Die Körner in einer Schale mischen und anschließend auf ein Backblech streuen. Das Backblech mit den Körnern 5 Minuten bei 180°C in den Backofen geben, bis die Körner gebräunt sind. Diese anschließend in eine Schale geben, mit Wasser benetzen und im Kühlschrank auskühlen lassen. Für die Zubereitung des Teigs das Wasser mit dem Mehl vermischen und in der Brotbackschale durchkneten. Bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen und die in etwas lauwarmem Wasser aufgelöste frische Hefe und das Salz hinzugeben. Sobald der Teig gut durchgeknetet ist, die Körner hinzugeben und gleichmäßig unterkneten. Die Brotbackschale mit einem Tuch abdecken und den Teig zwei Stunden ruhen lassen. Die restlichen Körner auf einem Teller streuen, den oberen Teil des Teiges leicht anfeuchten und in den Körnern wenden, damit diese haften bleiben. Den Teig anschließend eine Stunde ruhen lassen. Die Brotbackschale nach Ablauf dieser Zeit verschließen und im vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten bei 220°C backen. Sobald das Brot fertig ist, auf einem Gitter auskühlen lassen.

## BRIOCHE-BROT

### ZUTATEN

250 g Mehl · 100 ml Wasser · 8 g frische Hefe oder 4 g Backpulver für Brot · 20 g Zucker · 64 ml Milch · 43 g Butter (Zimmertemperatur) · 1 Ei  
5 g Salz

### ZUBEREITUNG

Mit Ausnahme der Butter alle übrigen Zutaten in der Brotbackschale kneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Butter hinzufügen und den Teig erneut kneten. Den Teig damit er nicht austrocknet mit einem sauberen Tuch abdecken und 2 Stunden ruhen lassen. Anschließend zu einem länglichen Laib formen. 1 Ei verquirlen und den Teig mithilfe eines Küchenpinsels mit dem Ei bestreichen. Den Teig beiseite stellen und bei Zimmertemperatur 1 1/2 Stunden ruhen lassen. Nach Ablauf dieser Zeit die Oberfläche erneut mit Ei bestreichen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Brotoberfläche einschneiden und das Brot in der geschlossenen Brotbackschale 30 bis 45 Minuten im Backofen backen, bis die Oberfläche des Brotes goldbraun ist. Abschließend das Brot auf einem Gitter auskühlen lassen.



## SCHNELLBROT OHNE KNETEN

### ZUTATEN

1 Teelöffel Trockenhefe · 150 ml lauwarmes Wasser · 3 g Salz · 200 g Brotbackmischung glutenfrei oder Mehl

### ZUBEREITUNG

Hefe, Salz und lauwarmes Wasser in die Brotbackschale geben und gut verrühren, bis sich die Zutaten aufgelöst haben. Danach Mehl oder die Brotbackmischung hinzufügen und verrühren (ohne zu kneten), bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Brotbackschale schließen und den Teig 1 Stunde bei Zimmertemperatur oder 10 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig nach dem Ruhen in der geschlossenen Brotbackschale 3 Minuten auf höchster Stufe in der Mikrowelle backen. Um eine knusprige Kruste zu erhalten, das Brot anschließend kurz im Backofen weiter backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.



## EINFACHES BROT OHNE KNETEN

### ZUTATEN

400 g Weizenmehl · 360 g Wasser · 10 ml Olivenöl · 4 g Salz · 5 g Hefe. (Das Weizenmehl kann zum Teil durch Vollkorn-, Roggen oder Dinkelmehl, etc. ersetzt werden.)

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in die Brotbackschale geben und mit Hilfe eines Teigschabers gut verrühren. Die Brotbackschale danach verschließen und zusätzlich mit einem Tuch oder mit Folie abdecken, damit der Teig beim Gären nicht austrocknet. Vorzugsweise über Nacht stehen lassen(\*). Danach die Schale schließen und 40 Minuten bei 220 °C in den vorgeheizten Ofen geben. Die Brotbackschale anschließend aus dem Backofen nehmen, das Brot aus der Schale lösen und mit der Unterseite nach oben wieder in die Brotbackschale legen. Nun das Brot noch 10 Minuten mit der Brotunterseite nach oben weiter backen. Machen Sie danach den "Klopf-Test" auf der Brotunterseite - ist das Brot fertig, klingt es hohl.

\*Der Teig muss mindestens 6 bis 8 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen.



## RUSTIKALES MAISBROT

### ZUTATEN

200 g Brotbackmischung glutenfrei · 170 ml Wasser · 50 g Maismehl · 5 g Salz · 1 Teelöffel Trockenhefe

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in die Brotbackschale geben und kneten, bis der Teig homogen und elastisch ist. Den Teig mit einem Tuch abdecken, damit er nicht austrocknet und 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Danach den Teig zu einem ovalen Laib formen und weitere 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend zu einem Baguette formen und nochmals 1 1/2 Stunden ruhen lassen. Danach die Brotbackschale verschließen und im vorgeheizten Backofen 25-30 Minuten bei 200-220°C backen. Nach dem Backen das Brot auf einem Gitter abkühlen lassen.

## VOLLKORNBROT

### ZUTATEN

200 g Weizenvollkornmehl · 50 g Weizenmehl  
163 ml Wasser · 6 g Salz · 5 g frische Hefe  
oder 3 g Backpulver für Brot

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in die Brotbackschale geben und verkneten, bis ein gleichmäßiger und elastischer Teig entsteht. Den Teig mit einem Tuch abdecken damit er nicht austrocknet und bei Zimmertemperatur 1 1/2 Stunden in der Brotbackschale ruhen lassen. Anschließend ein Baguette aus dem Teig formen und diesen weitere 45 Minuten ruhen lassen. Nach Ablauf dieser Zeit die Schale schließen und im vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten bei 220 °C backen. Sobald das Brot fertig ist, auf einem Gitter auskühlen lassen.



Met deze broodbakker, weeg, kneed en bak je in een en dezelfde kom! Door zijn veelzijdigheid kan het hele traditionele proces van brood bakken met één gerei gedaan worden. Je bespaart aan tijd en ruimte omdat er weinig moet worden schoongemaakt. Het ontwerp van de vorm als een halfdichte kom maakt het mogelijk dat de stoom erin circuleert waardoor de massa vocht verkrijgt en voorkomt dat het brood uitdroogt. Bovendien maken de openingen aan de zijkant hete luchtcirculatie mogelijk wat het brood een knapperige en bruine gebakken structuur geeft. Geniet van het gevoel en de aroma's van traditioneel zelf gebakken brood.

Ontworpen om hoge temperaturen in de oven, magnetron en afwasmachine te weerstaan, behoudt zijn eigenschappen en is net zo vaak herbruikbaar als je maar wenst.

### VOORZORGSMAATREGELEN

Aanbevolen wordt, om het product voor het eerste gebruik te wassen. Plaats het midden in de oven. Gebruik nooit de grillstand. Gebruik het product ook niet direct op open vuur of een warmtebron. Maak de broodbakker na het bakken voorzichtig open omdat de verzamelde stoom erin verbrandingen kan veroorzaken.

### GEBRUIKSAANWIJZING



**1.** Weeg de ingrediënten | **2.** Kneeden | **3.** Laat het gisten | **4.** Bakken | **5.** Serveren | **6.** Geniet van een vers gebakken brood!

### WIST JE DAT...?

- Om meer vocht toe te voegen aan het brood, kunt u een schaalje met een paar ijsklontjes op de bodem van de oven plaatsen tijdens het bakken.
- Om een luchtiger brood te verkrijgen, laat het deeg op kamertemperatuur rijzen tot de massa dubbel zo groot is geworden.
- Als je het brood op een rooster laat afkoelen, voorkom je dat de onderkant vochtig blijft en zacht wordt.
- De keuze van natuurlijke ingrediënten verbetert de smaak en de kwaliteit van het brood.

## 6-GRANENBROOD

### INGREDIËNTEN

250 g tarwemeel · 165 ml water · 6 g zout · 5 g verse gist – of - 2 g bakpoeder voor brood · 10 g sesamkorrels · 10 g lijnzaadkorrels · 10 g zonnepitten · 10 g maïskorrels · 5 g klaprooszaad · 50 ml water | Voor de afwerking: 10 g sesamkorrels · 10 g lijnzaadkorrels · 10 g zonnepitten · 10 g maïskorrels 5 g klaprooszaad

### VOORBEREIDING

Meng de granen in een kom en verspreid ze over een ovenplaat. Plaats de plaat met de granen 5 min in de oven op 180 °C totdat het ze bruinebakken is. Plaats vervolgens de granen in een kom, hydrateer ze met water en laat ze afkoelen in de koelkast. Om de massa voor te bereiden, meng het water, het meel en kneed het. Laat het 30 minuten op kamertemperatuur staan en voeg de verse gist toe in wat lauwwater met zout. Als de massa bijna gekneet is, voeg de granen toe en kneed het totdat ze gelijk verdeeld zijn. Dek de Broodbakker af met een doek en laat het deeg nu twee uur staan. Verdeel op een bord de granen voor de afwerking, maak de bovenkant van de massa een beetje vochtig en strooi de granen erover totdat ze vast blijven plakken. Laat het deeg daarna een uur staan. Sluit hierna de Broodbakker en plaats hem nu 25-30 minuten in een voorverwarmde oven op 220 °C. Als het brood eenmaal gebakken is, ontvormen en laten afkoelen op een rooster.

## BRIOCHEBROOD

### INGREDIËNTEN

250 g meel · 100 ml water · 8 g verse gist – of - 4 g bakpoeder voor brood · 20 g suiker · 64 ml melk 43 g boter op kamertemperatuur · 1 ei · 5 g zout

### VOORBEREIDING

Kneed alle ingrediënten in de broodbakker behalve de boter totdat er een dichte massa verkregen wordt. Voeg de boter toe en kneed opnieuw. Laat de massa 2 uur staan, afgedekt met een doek zodat het niet uitdroogt en geef het vervolgens de vorm van een staaf. Klop 1 ei en smeer de massa met een keukenkwastje in. Laat het anderhalf uur op kamertemperatuur staan. Smeer na deze tijd de buitenkant op nieuw in met het geklopte ei. Verwarm, zodra de massa ingesmeerd is, de oven voor op 180 °C, knip met een schaar de buitenkant van het brood in en plaats de broodbakker 30 á 45 minuten in de oven totdat de buitenkant van het brood goed bruin is. Laat als laatste het ontvormde brood afkoelen op een rooster.



## SNEL BROOD ZONDER TE KNEDEN

### INGREDIËNTEN

6 g bakpoeder voor brood zonder gluten · 150 ml water · 3 g zout · 200 g broodgranen zonder gluten -of- tarwemeel

### VOORBEREIDING

Voeg de gist, het zout en lauw water toe aan de broodmaker. Meng het goed tot het opgelost is. Voeg vervolgens het meel of het mengsel toe en meng het zonder te kneden totdat een homogeen mengsel verkregen wordt. Doe de broodmaker dicht en laat hem 1 uur op kamertemperatuur of 10 uur in de koelkast staan. Kook het vervolgens 3 minuten in de magnetron op maximaal vermogen in de gesloten broodmaker. Voor een knapperiger resultaat, doe het even in de oven totdat het lichtbruin is.



## GEMAKKELIJK BROOD ZONDER KNEDEN

### INGREDIËNTEN

400 g Tarwemeel · 360 g water · 10 ml olijfolie, 4 g zout · 5 g gist. (Een deel van het tarwemeel kan worden vervangen door volkorenmeel, volkorentarwemeel, rogge, spelt, etc.)

### VOORBEREIDING

Doe alle ingrediënten in de Bread Maker. Meng alles met een spatel. Sluit de Bread Maker en dek af met een doek of met huishoudfolie. Laat rusten zodat het rijst, bij voorkeur gedurende de nacht(\*). Bak na het rijzen 40 minuten in de al voorverwarmde oven op 220 °C. Haal het brood uit de vorm en draai het om. Bak nog ca. 10 minuten met de onderzijde van het brood naar boven. Wanneer het brood gaar is, klinkt het hol bij het erop tikken.

\*Laat het deeg tenminste 6 - 8 uur staan bij kamertemperatuur.



## BOEREN MAÏSBROOD

### INGREDIËNTEN

200 g broodgranen zonder gluten · 170 ml water  
50 g maïsmeel · 5 g zout · 6 g bakpoeder voor  
brood zonder gluten

### VOORBEREIDING

Doe de ingrediënten in de Broodmaker en meng ze totdat een homogeen, gelijk en elastisch mengsel verkregen wordt. Laat het 1 uur afdekken met een doekje op kamertemperatuur staan zodat het niet uitdroogt. Kneed de masa daarna totdat een ovale vorm verkregen wordt. Laat het 30 minuten langer staan en geef het de definitieve baguettevorm. Laat het opnieuw staan en laat de massa 1,5 uur langer gisten. Sluit daarna de Broodmaker en laat het 25-30 minuten in een voorverwarmde oven op 200-220 °C bakken. Laat het brood eenmaal gebakken op een rooster afkoelen.



## BRUIN BROOD

### INGREDIËNTEN

200 g bruin tarwemeel · 50 g tarwemeel · 163 ml water · 6 g zout · 5 g verse gist – of – 3 g bakpoeder voor brood

### VOORBEREIDING

Plaats alle ingrediënten in de Broodbakker en kneed het tot een vaste en elastische massa verkregen wordt. Laat de massa anderhalf uur in de Broodbakker staan, afgedekt met een doek zodat het niet uitdroogt. Geef het daarna de vorm van een baguette of stokbrood en laat het nogmaals 45 minuten staan. Bak het vervolgens 25-30 minuten in de al voorverwarmde oven op 220 °C. Zodra het brood gebakken is, ontvormen en laten afkoelen op een rooster.



Благодаря этой хлебобечке вы сможете взвешивать, замешивать тесто и запекать в одном и том же контейнере! Благодаря ее универсальности можно осуществлять весь традиционный процесс изготовления хлеба в одной посуде — более чисто, а также с экономией времени и пространства. Дизайн хлебобечки, выполненный в форме частично закрытой чаши, позволяет пару циркулировать внутри, обеспечивая тесту влажность и предотвращая высыхание хлеба. В свою очередь, боковые отверстия дают возможность циркуляции горячего воздуха, что придает хлебу хрустящую и поджаренную текстуру. Наслаждайтесь ощущениями и ароматами традиционного домашнего хлеба.

Разработанная специально для того, чтобы выдерживать высокую температуру в духовом шкафу, микроволновой печи и посудомоечной машине, эта хлебобечка полностью сохраняет свои свойства и может использоваться повторно столько, сколько вы пожелаете.

### МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Рекомендуется вымыть изделие перед первым его использованием. Следует располагать его в центре печи. Никогда не используйте положение гриль, так как сопротивление могут повредить хлебобечку. Не используйте изделие прямо над огнем или источниками тепла. По окончании выпекания открывайте хлебобечку с осторожностью, так как при этом можно обжечься накапливающимся внутри нее паром.

### ПОРЯДОК ИСПОЛЬЗОВАНИЯ



1. Взвесьте ингредиенты. | 2. Замесите. | 3. Поставьте для брожения. | 4. Выпекайте. | 5. Подайте к столу. | 6. Наслаждайтесь свежеспеченным хлебом!

### ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО...?

- Для придания хлебу большей влажности можно положить несколько кубиков льда на нижний противень духовки во время запекания.
- Для получения более пористого мякиша тесто надо поставить для брожения при комнатной температуре, чтобы его объем увеличился вдвое.
- Если вы поставите хлеб остывать на решетке, то его основание не делается влажным и размягченным.
- Выбор натуральных ингредиентов улучшает вкус и качество хлеба.



## ХЛЕБ ИЗ 6 ЗЛАКОВ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г пшеничной муки · 165 мл воды · 6 г соли · 5 г свежих дрожжей / 2 г порошковых дрожжей для хлеба  
10 г зерен кунжута · 10 г темных семечек льна · 10 г семечек подсолнечника · 10 г зерен проса · 5 г маковых зерен · ашения: 10 г зерен кунжута · 10 г темных семечек льна · 10 г семечек подсолнечника · 10 г зерен проса  
5 г маковых зерен

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Смешайте злаки в миске и рассыпьте их по противню духовки. Поставьте противень со злаками в духовку на 5 минут при 180°C, чтобы они поджарились. Затем положите злаки в миску, смочите их водой и поставьте охлаждаться в холодильник.

Чтобы приготовить тесто, смешайте воду с мукой и замесите. Дайте постоять 30 минут при комнатной температуре и добавьте свежие дрожжи, растворенные в небольшом количестве теплой воды, и соль. Когда тесто будет уже почти замешано, добавьте злаки и замешивайте, пока они не распределятся равномерно. Накройте хлебопечку салфеткой и дайте тесту постоять в течение двух часов. Возьмите тарелку и рассыпьте по ней злаки, предназначенные для украшения, слегка смочите верхнюю часть теста и обваляйте ее в злаках, так, чтобы они прилипли. После этого дайте тесту постоять один час. По прошествии этого времени закройте хлебопечку и запекайте в течение 25-30 минут в духовке, предварительно разогретой до 220°C. После выпекания поставьте хлеб остывать на решетке.

## ХЛЕБ БРИОШЬ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

250 г муки · 100 мл воды · 8 г свежих дрожжей / 4 г порошковых дрожжей для хлеба · 20 г сахара · 64 мл молока · 43 г сливочного масла при комнатной температуре · 1 яйцо · 5 г соли

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Замесите все ингредиенты в хлебопечке, кроме сливочного масла, до получения плотного теста. Добавьте сливочное масло и замесите снова. Дайте тесту постоять 2 часа, накрыв тканью, чтобы предотвратить высыхание, а затем придайте ему форму батона. Взбейте 1 яйцо и покрасьте им тесто с помощью кухонной кисточки. Дайте тесту постоять полчаса при комнатной температуре. По истечении этого времени снова покрасьте поверхность яйцом. После этого разогрейте духовку до 180 градусов, сделайте ножницами разрезы на поверхности хлеба, поставьте хлебопечку в духовку и запекайте в течение 30-45 минут, до тех пор, пока поверхность хлеба не подрумянится как следует. По окончании процесса поставьте хлеб остывать на решетке.



## БЫСТРЫЙ ХЛЕБ БЕЗ ЗАМЕШИВАНИЯ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

6 г свежих дрожжей · 150 г воды · 3 г соли · 200 г смеси для выпечки хлеба без глютена / пшеничной муки

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В хлебопечку добавьте дрожжи, соль и теплую воду. Хорошо перемешайте до растворения. Затем добавьте муку или смесь для выпечки хлеба, не замешивая, до получения однородного теста. Закройте хлебопечку и дайте постоять 1 час при комнатной температуре или 10 часов в холодильнике. После этого запекайте хлеб в течение 3 минут при полной мощности в микроволновой печи, в закрытой хлебопечке. Чтобы хлеб был более хрустящим, поставьте его ненадолго в духовку, пока он не приобретет золотистый цвет.



## ПРОСТОЙ ХЛЕБ БЕЗ ЗАМЕСА

### ИНГРЕДИЕНТЫ

400 г пшеничной муки · 360 г воды · 10 г оливкового масла · 4 г соли · 5 г дрожжей. (часть пшеничной муки можно заменить ржаной мукой, мукой из пшеницы с отрубями, целыми зернами пшеницы и т.п.)

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Засыпать и залить все ингредиенты в Bread Maker. Перемешать все лопаткой. Закрывать Bread Maker и накрыть его тканью или пластиковой пленкой, чтобы во время брожения тесто не высохло. Оставить тесто на время, чтобы оно забродило. Лучшее всего на ночь (\*). После этого поставить выпекаться на 40 минут в духовку, предварительно разогретую до 220°C. Достать хлеб из формы, и перевернуть его нижней частью вверх. Продолжать печь хлеб еще 10 минут нижней частью вверх. Когда хлеб готов, он должен при постукивании звучать так, как будто он пустой.

\*Тесто должно постоять не меньше 6-8 часов при комнатной температуре.



## ДЕРЕВЕНСКИЙ КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г смеси для выпечки хлеба без глютена · 170 г воды · 50 г кукурузной муки · 5 г соли · 6 г свежих дрожжей

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Поместите все ингредиенты в хлебопечку и замешивайте до получения однородного, однообразного и упругого теста. Дайте тесту постоять в течение 1 часа при комнатной температуре, при этом оно должно быть покрыто тканью, чтобы предотвратить высыхание. После этого придайте тесту овальную форму. Дайте постоять еще в течение 30 минут, а затем придайте окончательную форму багета. Снова дайте тесту постоять и забродить в течение 1 часа и 30 минут. После этого закройте хлебопечку и запекайте в духовке, предварительно разогретой до 200-220°C, в течение 25-30 минут. После запекания оставьте хлеб остывать на решетке.

## ХЛЕБ С ОТРУБЬЯМИ

### ИНГРЕДИЕНТЫ

200 г пшеничной муки с отрубями · 50 г пшеничной муки · 163 г воды · 6 г соли · 5 г свежих дрожжей / 3 г порошковых дрожжей для хлеба

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Поместите все ингредиенты в хлебопечку и замешивайте до тех пор, пока тесто не станет плотным и упругим. Поставьте его в хлебопечку на полтора часа при комнатной температуре, покрыв тканью, чтобы предотвратить высыхание. После этого придайте тесту форму багета или батона и дайте постоять еще 45 минут. По истечении этого времени выпекайте его в течение 25-30 минут в духовке, предварительно разогретой до 220°C. После выпекания поставьте хлеб остывать на решетке.



Med brødbakeren fra Lékué kan du måle, elte og steke i ett og samme produkt! Med brødbakeren kan du lage brød på tradisjonelt vis, men takket være produktets smidighet behøver du bare en beholder. På denne måten sparer du både oppvask, tid og plass. Designmessig fungerer den som en delvis lukket form der dampen sirkulerer gjennom. Dette gjør at deigen blir saftig og ikke tørr. Sideåpningene gjør at den varme luftsirkulasjonen sørger for en sprø og gylden skorpe. Nyt smaken og lukten av nybakt hjemmelaget brød. Laget for å tåle høye steketemperaturer i ovn, mikrobølgeovn og oppvaskmaskin. Holder fasong og egenskaper og kan brukes igjen og igjen.

### FORBEREDELSE

Det anbefales å vaske produktet før første gangs bruk. Plasser midt i ovnen. Ikke bruk ovnens grillfunksjon siden varmeelementene kan ødelegge brødbakeren. Unngå også bruk av formen over åpen ild.

### INSTRUKSJON



**1.** Vei/mål opp ingrediensene | **2.** Kna | **3.** Sett til heving | **4.** Stek | **5.** Server | **6.** Nyt ditt nybakte brød!

### VISSTE DU AT...?

- For å bake saftig brød, plasser noen få isbiter i bunnen av ovnen når det stekes.
- For bløtere brød, la deigen heve i romtemperatur til dobbel størrelse.
- La brødet avkjøles på rist for å unngå myk skorpe.
- Gode naturlige ingredienser bidrar til smaksrikt godt brød.

## 6-KORNSBRØD

### INGREDIENSER

250 g hvetemel · 165 ml vann · 6 g salt · 5 g fersk gjær eller 2 g bakepulver · 10 g sesamfrø · 10 g linfrø · 10 g solsikkekjerner · 10 g hirse · 5 g valmuefrø  
50 ml vann | Til skorpen: 10 g sesamfrø · 10 g linfrø  
10 g solsikkekjerner · 10 g hirse · 5 g valmuefrø  
50 ml vann

### TILBEREDELSE

Bland kornene i en bolle og fordel jevnt utover på et stekebrett. La dette steke på 180 grader i 5 minutter, til frøene er gyldne. Putt frøene i en bolle, fukt med noen dråper vann og sett i kjøleskapet.

For å lage deigen, bland vann og mel og vann og kna. La deigen hvile i 30 minutter i romtemperatur, og tilsett deretter gjær eller bakepulver som er rørt ut i litt varmt vann og salt. Når deigen nesten er ferdig knadd, tilsett kornene og kna til en jevn deig. Dekk brødbakeren med et kjøkkenhåndkle og det stå for heving i to timer. Spre den andre kornblandingen på en tallerken. Fukt brødeigen og dekk med frøene. La deigen deretter hvile i en time. Lukk brødbakeren og stek i forvarmet ovn i 25 - 30 minutter på 200-220 °C La brødet avkjøles på rist.

## BRIOCHE

### INGREDIENSER

250 g mel · 100 ml vann · 8 g fersk gjær / 4 g bakepulver · 20 g sukker · 64 ml melk · 43 g smør (romtemperert) · 1 egg · 5 g salt

### TILBEREDELSE

Elt sammen alle ingrediensene unntatt smør til du får en fast deig i Brødbakeren. Tilsett smøret og elt videre. Dekk til deigen med et kjøkkenhåndkle (for å unngå at den tørker ut) og la den hvile i to timer. Form deigen til et brød og pensle med ett egg. Etterhev i halvannen time i romtemperatur. Pensle overflaten på nytt med egg. Forvarm komfyren til 180 °C. Bruk en saks til å lage snitt i brødet. Stek brødet i brødbakeren i komfyren i mellom 30 og 45 minutter til du får en gylden stekekorpe. Avkjøl brødet på en rist.



## RASKT OG ELTEFRITT BRØD

### INGREDIENSER

6 g fersk gjær eller 1 ts (3 g) tørrgjær · 150 g vann · 3 g salt · 200 g glutenfri brødmiks eller hvetemel

### TILBEREDELSE

Ha gjær, salt og lun kent vann i brødformen. Rør til blandingen er løst opp. Tilsett så brødmiksen/hvetemelet og bland sammen til en jevn masse, uten å elte. Lukk brødformen og la deigen hvile 1 time i romtemperatur eller 10 timer i kjøleskapet. Når deigen er ferdig hevet stekes brødet, fremdeles med formen lukket, på full effekt i mikrobølgeovnen i 3 minutter. Om du ønsker en mer sprø skorpe, stekes brødet i ovnen til det er gyllent.



## ENKELT ÆLTEFRITT BRØD

### INGREDIENSER

400 g hvetemel · 360 g vann · 10 ml olivenolje  
4 g salt · 5 g gjær. (Deler av hvetemelet kan evt. erstattes av sammalt mel, fullkorn, rugmel, spelt el. lign.)

### TILBEREDELSE

Ha alle ingrediensene i Bread Maker – bruk gjerne en digital kjøkkenvekt. Rør det hele sammen med en slikkepott. Lukk Bread Maker sammen og dekk til med plastfolie (slik at deigen ikke tørker ut mens den heves). Sett til heving, gjerne kaldt over natten. Plasser brødbakeren i forvarmet ovn og stek på 220 °C i 40 minutter. Vend brødet ut av formen. Stek deretter videre i 10 minutter til, med bunnen av brødet opp. Når brødet er ferdig, skal det høres hult ut når du dunker på det.



## RUSTIKT MAISBRØD

### INGREDIENSER

200 g glutenfri brødmiks 170 ml vann · 50 g maismel · 1 ts (5 g) salt · 6 g fersk gjær eller 1 ts (2 g) tørrgjær

### TILBEREDELSE

Tilsett alle ingrediensene i brødformen og elt til du får en glatt, smidig og elastisk deig. Dekk deigen med et kjøkkenhåndkle slik at den ikke tørker ut, og la den heve 1 time i romtemperatur. Når deigen er ferdig hevet, formes den i en oval fasong. La deigen hvile i 30 minutter, for så å forme den til en baguette. Sett deigen til side i en og en halv time. Lukk brødformen og stek brødet i forvarmet ovn i 25–30 minutter ved 200 – 200 °C. Det ferdigsteekte brødet avkjøles på rist.

## FULLKORNSBRØD

### INGREDIENSER

200 g sammalt hvete · 50 g hvetemel · 163 ml vann · 6 g salt · 5 g fersk gjær / 3 g bakepulver

### TILBEREDELSE

Tilsett alle ingrediensene i brødbakeren og elt til du får en jevn og elastisk deig. Dekk til deigen med et kjøkkenhåndkle (for å unngå at den tørker ut) og la den hvile i romtemperatur i halvannen time. Form deigen til baguette/brødform og etterhev i 45 minutter. Sett brødbakeren i forvarmet ovn, og stek i 25 – 30 minutter ved 220 °C. Avkjøl brødet på rist.



Med Bread Maker fra Lékué kan du veje, ælte og bage i et og samme produkt. Du kan bruge Bread Maker til at lave brød på traditionel vis, og takket været produktets smidighed behøver du kun denne form til det hele. På denne måde sparer du opvask, tid og plads. Designmæssigt fungerer den som en delvis lukket form, der lader dampen cirkulere igennem. Dette betyder, at dejen beholder fugtigheden og ikke bliver tør. Åbningerne i siden gør, at den varme luftcirkulation giver en sprød og gylden skorpe. Nyd smagen og duften af nybagt, hjemmelavet brød. Kan bruges i ovn, mikrobølgeovn og vaskes i opvaskemaskine. Holder facon og egenskaber og kan bruges igen og igen.

## FORBEREDELSE

Det anbefales at vaske produktet inden det tages i brug. Placer altid Bread Maker midt i ovnen. Brug ikke ovnens grillfunktion da dette kan ødelægge Bread Maker. Undgå også at bruge formen over åben ild. Åben Bread Maker forsigtigt efter bagning da dampen kan være meget varm.

## INSTRUKTION



**1.** Vej/mål ingredienserne | **2.** rør/æl | **3.** Sæt til hævnings | **4.** Bag | **5.** Serve | **6.** Nyd dit nybagte brød!

## VIDSTE DU AT....?

- For at bage et saftigt brød, placer nogle få isteringer i bunden af ovnen når det bages.
- For at få et blødere brød, lad dejen hæve i stuetemperatur til dobbelt størrelse.
- Lad brødet afkøle på en rist for at undgå en blød skorpe.
- Gode naturlige ingredienser bidrager til et godt brød med smag.



## 6-KORNSBRØD

### INGREDIENSER

250 g hvedemel · 165 ml vand · 6 g salt · 5 g frisk gær eller 2 g bagepulver · 10 g sesamfrø · 10 g hørfrø · 10 g solsikkekerner · 10 g hirse · 5 g valmuefrø - 50 ml vand | Til skorpen: 10 g sesamfrø 10 g hørfrø · 10 g solsikkekerner · 10 g hirse · 5 g valmuefrø · 50 ml vand

### FREMGANGSMÅDE

Bland kornene i en skål og fordel dem jævnt på en bageplade. Bag dem i ca. 5 minutter ved 180 °C, til frøene er gyldne. Læg frøene tilbage i skålen, fugt med nogle dråber vand og sæt i køleskabet.

For at lave dejen, bland vand og mel og ælt dejen. Lad dejen hvile i 30 minutter i stueteremperatur, og tilsæt derefter gær eller bagepulver som er opløst i lidt lunkent vand - tilsæt salt. Når dejen er næsten færdigæltet, tilsæt kornene og ælt til du har en jævn dej. Dæk Bread Maker med et fugtigt viskestykke og lad det hæve i to timer. Tag skålen fra køleskabet med frøblanding. Fugt brøddejen og dæk med frøene. Lad dejen hvile i en time. Luk Bread Maker og bag i en forvarmet ovn i 25-30 minutter ved 200-220 °C. Afkøl brødet på en rist.

## BRIOCHE

### INGREDIENSER

250 g mel · 100 ml vand · 8 g frisk gær eller 4 g bagepulver · 20 g sukker · 64 ml mælk · 43 g smør (stueteremperatur) · 1 æg · 5 g salt

### FREMGANGSMÅDE

Hæld alle ingredienser - pånær smørret - i Bread Maker og ælt til du får en fast dej. Tilsæt smørret og ælt videre. Dæk dejen med et fugtigt viskestykke (for at undgå den tørre ud) og lad den hvile i to timer. Form dejen til et brød og pensel den med æg. Efterhæver i 1,5 time i stueteremperatur og pensles påny med æg. Forvarm ovnen til 180 °C (ikke varmluft). Lav nogle snit i dejen med en saks. Bag brødet i ovnen i Bread Maker formen i 30-45 minutter til brødet får en gylden skorpe. Lad brødet afkøle på en rist.



## HURTIGT ÆLTEFRIT GLUTENFRIT BRØD

### INGREDIENSER

6 g frisk gær eller 1 tsk. tørgær · 150 g vand  
3 g salt · 200 g glutenfri brødmix eller hvedemel

### FREM GANGSMÅDE

Hæld gær, salt og lunke vand i Bread Maker. Rør til gær og salt er opløst. Tilsæt derefter brødmix eller hvedemel og rør det til en jævn masse – ælt ikke. Luk Bread Maker og lad dejen hvile 1 time i stuetemperatur eller 10 timer i køleskabet. Når dejen er færdighævet bages brødet stadigvæk med Bread Maker lukket – på fuld effekt i mikrobølgeovnen i 3 min. Ønsker man en sprød skorpe, sættes brødet herefter i ovnen til overfladen er gylden.



## ENKELT ÆLTEFRIT BRØD

### INGREDIENSER

400 g hvedemel · 360 g vand · 10 ml olivenolie  
4 g salt · 5 g gær. (Dele af hvedemelet kan evt. erstattes af grahamsmel, fuldkornsmel, rugmel, spelt el. lign.)

### FREM GANGSMÅDE

Hæld alle ingredienserne i Bread Makeren – brug evt. en digitalvægt. Rør det hele sammen med en dejskraber. Luk Bread Makeren sammen og pak den ind i husholdningsfilm (så dejen ikke tørrer ud, mens den hæver). Sæt til hævning, evt. koldt over natten over. Sæt Bread Maker i en i forvarmet ovn og bag ved 220 °C i 40 minutter. Vend brødet ud af formen og bag det 10 minutter mere med bunden opad. Når brødet er færdigt, skal det lyde hult, når du banker på det.



## RUSTIKT MAJSBRØD GLUTENFRI

### INGREDIENSER

200 g glutenfri brødmix · 170 ml vand · 50 g majs mel · 1 tsk. (5 g) salt · 6 g frisk gær eller 1 tsk. (2 g) tørgær

### FREMANGSMÅDE

Hæld alle ingredienser i Bread Maker og ælt til du får en glat, smidig og elastisk dej. Dæk dejen med et fugtigt viskestykke så dejen ikke tørrer ud og lad den hæve 1 time ved stuetemperatur. Når dejen er færdighævet formes den i oval facon. Lad dejen hvile i 30 min. Form derefter dejen til endelig baguetteform og læg den tilbage i Bread Maker. Lad dejen hvile endnu 1,5 time. Luk herefter Bread Maker og sæt den i en forvarmet ovn 25 -30 minutter ved 200 – 220 °C. Det færdigbagte brød afkøles på en rist.

## FULDKORNSBRØD

### INGREDIENSER

200 g fuldkornshvedemel · 50 g hvedemel  
163 ml vand · 6 g salt · 5 g frisk gær eller 3 g bagepulver

### FREMANGSMÅDE

Hæld alle ingredienser i Bread Maker og ælt til du får en glat, smidig og elastisk dej. Dæk dejen med et fugtigt viskestykke, så dejen ikke tørrer ud og lad den hæve 1,5 time ved stuetemperatur. Form dejen til en oval form og læg den tilbage i Bread Maker efterhæver i 45 minutter. Luk Bread Maker og sæt den i en forvarmet ovn 25 -30 minutter ved 220 °C. Det færdigbagte brød afkøles på en rist.



Leipäkääreellä voit punnita, alustaa ja paistaa – yhdessä ja samassa astiassa! Monikäyttöisellä leipäkääreellä voit leipoa yhtä ainoaa työvälinettä käyttäen pienemmällä sotkulla, aikaa ja tilaa säästään. Osittain suljetuksi kulhoksi muotoiltu leipäkääre mahdollistaa höyryn kiertämisen sisällään, mikä lisää taikinan kosteutta ja estää leivän kuivumisen. Sivuilla olevat aukot mahdollistavat kuumen ilman kiertämisen, minkä ansiosta leivästä tulee rapeaa ja kullanuskeaa. Nauti perinteisen, kotona leivotun leivän tuoksuista ja aromeista.

Astia on suunniteltu kestämään korkeita lämpötiloja uunissa, mikrouunissa ja astianpesukoneessa, sen ominaisuudet eivät muutu ja sitä voidaan käyttää lukemattomia kertoja.

## HUOMIOITAVA

Pese leipäkääre ennen ensimmäistä käyttökertaa. Aseta leipäkääre keskelle uunia. Älä koskaan käytä grillitoimintoa, sillä grillivastukset voivat vahingoittaa sitä. Älä käytä tuotetta suoraan avotulelle tai lämmönlähteen päällä. Kun leipä on paistunut, avaa leipäkääre varovasti, sillä astian sisään kertynyt höyry voi polttaa.

## KÄYTTÖTAPA



**1.** Punnitse ainekset | **2.** Alusta taikina | **3.** Anna taikinan nousta | **4.** Paista | **5.** Tarjoile | **6.** Nauti vastaleivotusta leivästä!

## TIESITKÖ ETTÄ...

- Jotta leipä pysyisi kosteampana, voit laittaa jääkuutioita uunin alapellille samalla kun paistat leipää.
- Jotta leivästä tulisi kuohkeampaa, taikinan tulee seistä huoneenlämmössä, kunnes se on noussut kaksinkertaiseksi.
- Jos annat leivän jäähtyä ritilällä, vältät alapuolen jäämisen kosteaksi ja liian pehmeäksi.

## KUUDEN VILJAN LEIPÄ

### AINEKSET

250 g vehnäjauhoja · 165 ml vettä · 6 g suolaa · 5 g tuoretta hiivaa · 10 g seesaminsiemeniä · 10 g tummia pellavansiemeniä · 10 g auringonkukan siemeniä · 10 g hirssinjyviä · 5 g unikonsiemeniä · 50 ml vettä |  
Viimeistelyyn: 10 g seesaminsiemeniä · 10 g tummia pellavansiemeniä · 10 g auringonkukan siemeniä · 10 g hirssinjyviä · 5 g unikonsiemeniä

### VALMISTUS

Sekoita siemenet ja jyvät kullhossa ja ripottele ne sitten uunipannulle. Aseta uunipannu uuniin ja kypsytä 5 minuutin ajan 180 °C asteessa, kunnes siemenet ovat kullankeltaisia. Kaada ne sen jälkeen kullohon, pirkota hieman vettä päälle ja jätä ne jääkaappiin jäähtymään.

Sekoita vesi ja jauhot taikinaksi ja vaivaa. Anna seistä 30 minuutin ajan huoneen lämmössä, lisää tuore hiiva kädenlämpöiseen veteen liuotettuna ja sen jälkeen vielä suola. Kun taikina on melkein vaivattu, lisää siemenet ja jatka vaivaamista kunnes taikinana on tasaista. Peitä leipäkääre liinalla ja anna taikinan seistä kahden tunnin ajan. Levitä viimeistelyyn tarkoitetut siemenet lautaselle, kostuta kevyesti taikinan yläpintaa ja kierittele se sitten viljanjyvissä kunnes ne tarttuvat kiinni. Anna taikinan seistä sen jälkeen vielä tunnin ajan. Sulje sen jälkeen leipäkääre ja paista esikuumennetussa uunissa 25-30 minuuttia 220 °C asteessa. Kun leipä on kypsä, anna sen jäähtyä ritilällä.

## BRIOCHE-LEIPÄ

### AINEKSET

250 g jauhoja · 100 ml vettä · 8 g tuoretta hiivaa tai 4 g leivinjauhetta · 20 g sokeria · 64 ml maitoa · 43 g huoneenlämpöistä voita · 1 kananmuna voiteluun · 5 g suolaa

### VALMISTUS

Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen tai sekoita leivinjauhe vehnäjauhojen sekaan. Sekoita kaikki ainekset leipäkääreessä voita lukuun ottamatta, vaivaa kunnes saat tasaisen taikinan. Lisää voi ja vaivaa uudelleen. Anna taikinan seistä 2 tunnin ajan liinalla peitettynä kuivumisen välttämiseksi. Sen jälkeen muotoile taikina leivän muotoon. Sekoita 1 kananmuna lasissa ja sivele kananmunaa taikinan pintaan pullasudilla. Jätä seisomaan vielä 1,5 tunnin ajaksi huoneenlämpöön. Tämän jälkeen sivele pinta uudelleen kananmunalla. Esikuumenna uuni 180 asteeseen, tee saksilla pieniä leikkauksia leivän pintaan ja laita leipäkääre uuniin. Paistoaika on noin 30-45 minuuttia. Kun pinta on kullankeltainen, leipä on valmis. Jätä leipä jäähtymään ritilälle.



Lisää neuvoja ja ruokachjeita sivuilla [www.lekue.com](http://www.lekue.com)

## NOPEASTI LEIPÄÄ ILMAN VANAAMISTA

### AINEKSET

1 tl kuivahiivaa (tai 6 g tuorehiivaa) · 150 g vettä  
3 g suolaa · 200 g valmisleipäjauhoja gluteiini-  
tonta / vehnä jauhoja

### VALMISTUS

Laita leipäkääreeseen hiiva, suola ja haalea vesi. Sekoita hyvin kunnes hiiva on liuenut veteen. Lisää seuraavaksi jauhot tai valmisjauhoseos ja sekoita vaivaamatta kunnes taikina on tasaista. Sulje leipäkääre ja anna taikinan levätä tunnin ajan huoneenlämmössä tai kymmenen tuntia jääkaappissa. Taikinan levättyä paista mikroaaltouunissa kolme minuuttia täydellä teholla leipäkääre suljetuna. Halutessasi rapeamman tuloksen, laita leipä hetkeksi uuniin kunnes se saa kullanuskean pinnan.



## LEIPÄÄ HELPOSTI ILMAN TAIKINAN VANAAMISTA

### AINEKSET

400 g vehnä jauhoja · 360 g vettä · 10 g oliiviöljyä  
4 g suolaa · 5 g hiivaa. (Osa vehnä jauhoista voi-  
daan korvata kokojyväjauhoilla, kokojyväveh-  
nällä, rukiilla, spelttivehnällä jne.)

### VALMISTUS

Kaada kaikki ainekset leipäkääreeseen (suosit-  
telemme digitaalivaa'an käyttöä). Sekoita kaikki  
ainekset sekoitusastalla. Sulje leipäkääre ja peitä  
se liinalla tai muovikelmulla. Anna taikinan seistä  
ja kohota, mieluiten koko yön yli(\*). Kun taikina  
on seissyt, paista esikuumennetussa uunissa  
40 minuutin ajan 220 °C asteessa. Poista leipä  
leipäkääreestä ja käännä se ympäri. Paista vielä  
10 minuuttia siten, että leivän pohjapuoli on nyt  
ylöspäin. Kun leipä on kypsää, sen täytyy kuu-  
lostaa naputettaessa ontolta

\* Anna taikinan levätä vähintään 6-8 tuntia  
huoneen lämmössä.



## MAISSINEN MAALAISLEIPÄ

### AINEKSET

200 g valmisleipäjauhoja gluteiinitonta · 170 ml vettä · 50 g maissijauhoja · 5 g suolaa · 1 tl kuivahiivaa (tai 6 g tuorehiivaa)

### VALMISTUS

Laita kaikki aineet leipäkääreeseen ja vaivaa kunnes taikina on tasaista ja kimmoisaa. Anna taikinan levätä tunnin ajan huoneenlämmössä liinalla peitettynä, jottei se kuivu. Taikinan levättyä muotoile taikinasta soikeanmuotoinen leipä. Anna levätä 30 minuuttia ja muotoile se sitten patongiksi. Anna taikinan levätä ja käydä uudelleen puolentoista tunnin ajan. Sulje sen jälkeen leipäkääre ja paista leipä esilämmityksessä uunissa 200-220 °C asteessa 25-30 minuuttia. Anna kypsän leivän jäähtyä ritilän päällä.

## KOKOJYVÄLEIPÄ

### AINEKSET

200 g kokojyväjauhoja · 50 g vehnä jauhoja  
163 ml vettä · 6 g suolaa · 5 g tuoretta hiivaa  
/ 3 g leivän leipomiseen tarkoitettua leivinjauhetta

### VALMISTUS

Liuota hiiva kädenlämpöiseen veteen tai sekoita leivinjauhe vehnäjauhojen sekaan. Aseta kaikki ainekset leipäkääreeseen ja vaivaa, kunnes saat tasaisen ja venyvän taikinan. Jätä taikina seisomaan leipäkääreeseen 1,5 tunnin ajaksi huoneen lämpöön liinalla peitettynä kuivumisen välttämiseksi. Muotoile sen jälkeen taikina leipäpatukan muotoon ja jätä seisomaan vielä 45 minuutin ajaksi. Paista sen jälkeen esikuumennetussa uunissa 25-30 minuutin ajan 220 °C asteessa. Paistamisen jälkeen anna leivän jäähtyä ritilällä.



# Lékúé



**HORNO · MICROONDAS · CONGELADOR · LAVAVAJILLAS  
OVEN · MICROWAVE · FREEZER · DISHWASHER  
FOUR · MICRO-ONDES · CONGELATEUR · LAVE-VAISSELLE**

De conformidad con la normativa europea y FDA vigente de materiales en contacto con alimentos.

Núm. RSPAC: 39.052271/CAT

In compliance with European and FDA regulatory requirements for food contact materials.

En conformité avec la normative européenne et FDA en vigueur relative aux matériaux en contact avec les aliments.

Em conformidade com a normativa europeia e FDA em vigor relativa aos materiais em contacto com os alimentos.

In conformità alla normativa europea in vigore sui materiali in contatto con alimenti.

Gemäß der Europäischen Richtlinien für Gegenstände in Kontakt mit Lebensmittel.

Overeenkomstig de Europese richtlijnen voor gebruiksvoorwerpen in verbinding met levensmiddelen.

Соответствует действующим европейским нормам и нормам американского Управления питания и медикаментов (FDA), касающимся материалов, вступающих в контакт с продуктами питания

I henhold til europeisk regelverk og gjeldende FDA for produkter i kontakt med matvarer.

Godkendt efter gældende europæiske samt FDA regler for produkter i kontakt med madvarer.

Noudattaa ruoka-aineiden kanssa kosketuksissa olevista materiaaleista annettua eurooppalaista standardia ja voimassaolevaa FDA:ta.

PATENTED



Barcelona 16, 08120 La Llagosta / SPAIN

T. +34 93 574 26 40 · info@lekue.com

[www.lekue.com](http://www.lekue.com)