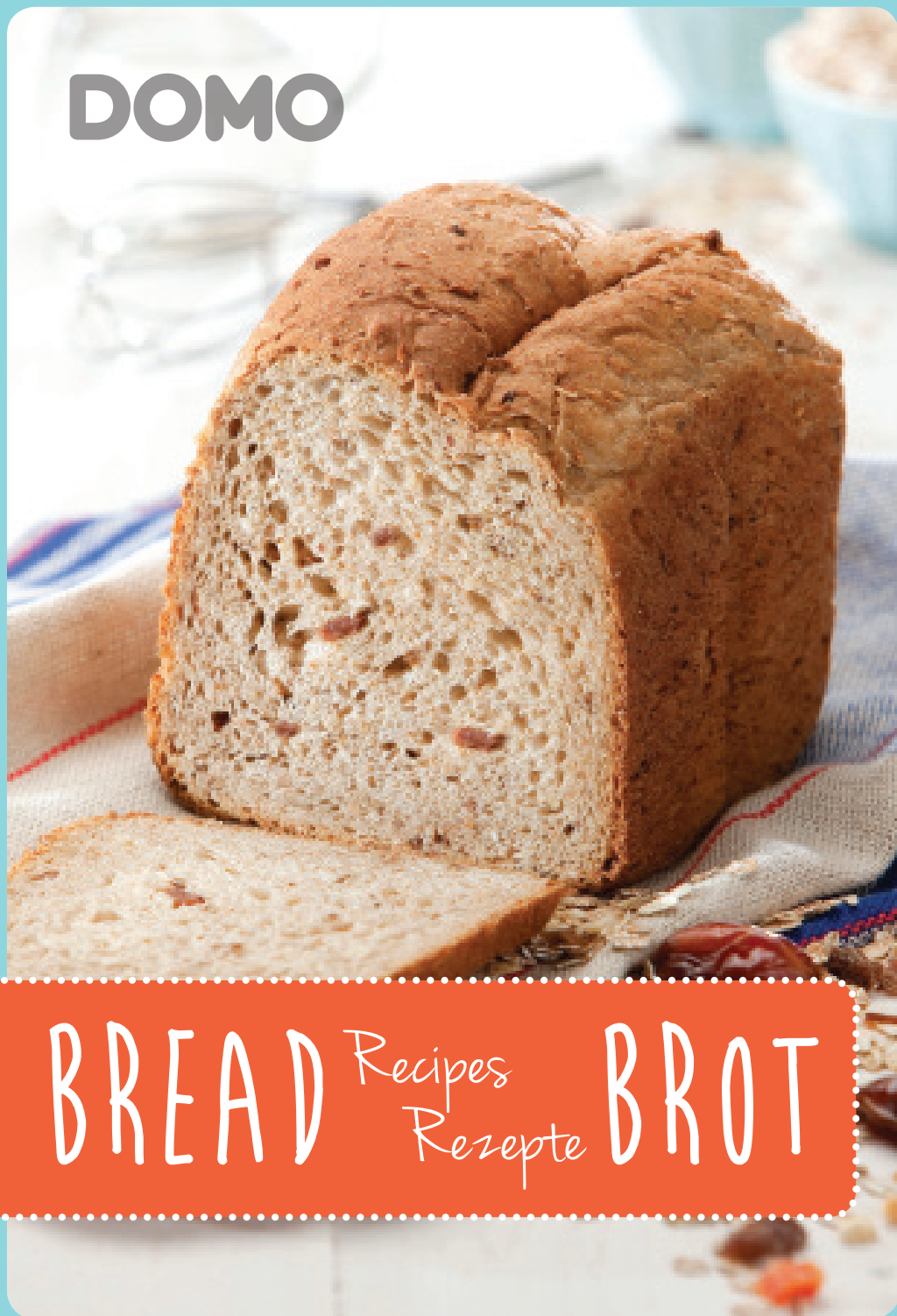




DOMO



BREAD *Recipes* BROT
Rezepte







"Home-baked bread:
a fine way to
healthy living"



"Selber Brot backen:
eine wunderbare Art und
Weise, gesund zu leben"





BAKING EXTRAORDINARY BREAD

Nothing could be better than waking up to the **smell of freshly-baked bread**, knowing you can look forward to a splendid breakfast packed with flavour and healthy ingredients.

For over 25 years, we've specialised in developing bread-making machines, with which you can **easily bake the most delicious bread yourself**. Always fresh, always varied and always to suit your own taste.

To help you on your way, we've put this **renewed recipe book** together specially for you. This time round, we've alternated traditional recipes with unique recipes to make use of the most healthy, attractive ingredients, so that the bread does not just taste lovely, but is also **bursting with nutrients**.

So this way, you have the basis for a healthy, well varied and tasty meal!

What you need to know before baking

- × Always place ingredients in the baking tray in the sequence given on the ingredients list in the recipe.
- × Before adding yeast: make a little dimple in the flour, add the yeast and cover up again.
- × Make sure that the yeast does not come into contact with water or salt!
- × Do you prefer gluten-free bread? Simple: gluten-free bread mixes are available, with which you can easily bake gluten-free bread by using the GLUTEN-FREE program.



= dessert spoon



= tea spoon



= 200 ml
measuring
beaker





AUßERGEWÖHNLICHES BROT BACKEN

Nichts ist angenehmer, als mit dem **Duft von frisch gebackenem Brot** wach zu werden, da Sie wissen, dass Sie ein köstliches Frühstück voller Geschmack und gesunder Zutaten erwartet.

Seit mehr als 25 Jahren spezialisieren wir uns auf die Entwicklung von Brotmaschinen, mit denen Sie **mit dem geringsten Aufwand selber die leckersten Brote** backen können. Jederzeit frisch, abwechslungsreich und nach Ihren Wünschen.

Um Ihnen dabei zusätzliche eine Starthilfe zu geben, haben wir dieses **neu gestaltete Rezeptbuch** für Sie zusammengestellt. Klassische Rezepte haben wir dieses Mal mit einzigartigen Rezepten abwechseln lassen, die die gesündesten und interessantesten Zutaten verwenden, sodass das Brot nicht nur ausgezeichnet schmeckt, sondern auch **reich an Nährstoffen** ist.

Auf diese Weise haben Sie die Grundlage für eine gesunde, abwechslungsreiche und köstliche Mahlzeit!

Was Sie vor dem Backen wissen müssen

- × Geben Sie die Zutaten jeweils in der Reihenfolge der Zutatenliste des Rezepts in die Backform.
- × Vor dem Hinzufügen der Hefe: machen Sie eine Vertiefung in das Mehl, fügen Sie die Hefe hinzu und decken Sie die Vertiefung wieder zu.
- × Stellen Sie sicher, dass die Hefe nicht mit dem Wasser oder Salz in Berührung kommt!
- × Möchten Sie glutenfreies Brot backen? Ganz einfach: es sind glutenfreie Brotbackmischungen erhältlich, mit denen Sie mit dem Spezialprogramm GLUTEN-FREE ein glutenfreies Brot backen können.



= Esslöffel



= Teelöffel



= 200-ml-Messbecher





INGREDIENTS

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

× **Cane sugar**

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

× **Nuts**

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

× **Seeds and pips**

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

× **Buckwheat**

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

× **Spelt**

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

× **Bran**

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





ZUTATEN

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

× **Rohrzucker**

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

× **Nüsse**

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

× **Samen und Kerne**

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

× **Buchweizen**

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

× **Dinkel**

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

× **Kleie**

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





DOMO

Een feest in huis · La fête à la maison!



CONTENTS - INHALT

■ 1	Walnuts-buckwheat	Walnuss-Buchweizen
■ 2	Wild rice-polenta	Wildreis-Polenta
■ 3	White bread	Weißbrot
■ 4	Dark cocoa	Dunkler Kakao
■ 5	Wholemeal spelt	Vollkorndinkel
■ 6	Muesli-dates	Müsli-Dattel
■ 7	Cottage-cheese-dill	Hüttenkäse-Dill
■ 8	Raisins-nuts	Rosinen-Nüsse
■ 9	Spelt-kamut	Dinkel-Kamut
■ 10	Waldkorn	Waldkorn
■ 11	Southern herbs	Kräuter des Südens
■ 12	Maple-oats	Ahorn-Hafer
■ 13	Yoghurt-bran	Joghurt-Kleie
■ 14	Soft buns	Weiche Brötchen
■ 15	Pizza dough	Pizzateig



WALNUTS-BUCKWHEAT

WALNUSS-BUCHWEIZEN

Ingredients · Zutaten

		750 g	1000 g
× water	Wasser	290 ml	415 ml
× olive oil	Olivenöl	♂ 2	2 + 3/4
× salt	Salz	♂ 1 + 1/2	2
× cane sugar	Rohrzucker	♂ 2	2 + 3/4
× flour	Mehl	425 g	605 g
× buckwheat	Buchweizenmehl	75 g	110 g
× grain yeast	Trockenhefe	♂ 1	1 + 1/2
× walnuts	Walnüsse	50 g	70 g

Preparation · Zubereitung

Chop the walnuts up fine. Place the ingredients – apart from the chopped walnuts – in the baking tray and bake the bread using the BASIC program. Add the chopped walnuts after the beep.

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

GOOD TO KNOW · HINWEIS

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

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







"Rice in bread? Not as odd as you
might think!"





WILD RICE-POLENTA

← WILDREIS-POLENTA

Ingredients · Zutaten

		750 g	1000 g
× water	Wasser	280 ml	400 ml
× olive oil	Olivenöl	♂ 2	2 + 3/4
× salt	Salz	♂ 1 + 1/2	2
× cane sugar	Rohrzucker	♂ 2	2 + 3/4
× wheat flour	Weizenmehl	385 g	550 g
× wholemeal wheat flour	Vollkorn-weizenmehl	50 g	70 g
× grain yeast	Trockenhefe	♂ 1	1 + 1/2
× polenta	Polenta	50 g	70 g
× wild rice	Wildreis	50 g	70 g

Preparation · Zubereitung

Cook the wild rice in accordance with the instructions on the packaging. Allow to drain well. Place the ingredients – apart from the wild rice – in the baking tray and bake the bread using the WHOLE WHEAT program. Add wild rice after the beep.

Kochen Sie den Wildreis nach der Anleitung auf der Verpackung. Lassen Sie ihn gut abtropfen. Geben Sie die Zutaten mit Ausnahme des Wildreises in die Backform und backen Sie das Brot mit dem Programm WHOLE WHEAT. Fügen Sie nach dem Piepton den Wildreis hinzu.

GOOD TO KNOW · HINWEIS

The name 'wild rice' is a bit misleading. In fact they are no grains of rice, but rather seeds, which contain more proteins and other nutrients than 'normal' white rice.

Der Name „Wildreis“ ist ziemlich irreführend. Es handelt sich nicht um Reiskörner, sondern um Samen, die mehr Eiweiße und Nährstoffen enthalten als weißer Reis.





WHITE BREAD

WEIßBROT

Ingredients · Zutaten

		750 g	1000 g
x water	Wasser	290 ml	410 ml
x butter or oil	Butter oder Öl	♂ 1 + 1/2	2
x salt	Salz	♂ 3/4	1
x sugar	Zucker	♂ 3/4	1
x milk powder	Milchpulver	♂ 3/4	1
x white flour	Weißmehl	490 g	700 g
x grain yeast	Trockenhefe	♂ 3/4	1
x OR fresh yeast	ODER frische Hefe	8 g	10 g

Preparation · Zubereitung

Place the ingredients in the baking tray and bake the bread using the BASIC program. You can also use fresh milk instead of milk powder. In this case, reduce the water by the same amount as the added milk.

Geben Sie die Zutaten in die Backform und backen Sie das Brot mit dem Programm BASIC. Sie können das Milchpulver auch durch frische Milch ersetzen. Verringern Sie in diesem Fall das Wasser um die gleiche Menge wie die zugefügte Milch.

TIP · TIPP

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

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







DARK COCOA

DUNKLER KAKAO

Ingredients · Zutaten

		750 g	1000 g
× water	Wasser	320 ml	457 ml
× olive oil	Olivenöl	♂ 2	2 + 3/4
× salt	Salz	♂ 1 + 1/2	2
× cane sugar	Rohrzucker	♂ 2 + 1/2	3 + 1/2
× ryemeal	Roggenmehl	140 g	200 g
× wholemeal wheat flour	Vollkorn-weizenmehl	85 g	120 g
× wheat flour	Weizenmehl	250 g	358 g
× grain yeast	Trockenhefe	♂ 1	1 + 1/2
× breadcrumbs	Semmelmehl	25 g	35 g
× cocoa powder	Kakaopulver	♂ 1 + 1/2	2

Preparation · Zubereitung

Place the ingredients in the baking tray and bake the bread using the FRENCH program. Use genuine pure cocoa powder, not a derived product.

Geben Sie die Zutaten in die Backform und backen Sie das Brot mit dem Programm FRENCH. Verwenden Sie echtes, reines Kakaopulver, kein abgeleiteten Produkt.

GOOD TO KNOW · HINWEIS

Cocoa is a genuine source of anti-oxidants, magnesium and iron, giving it beneficial effects on blood pressure and blood circulation. What's more: cocoa makes you happy!

Kakao ist eine echte Quelle von Antioxidantien, Magnesium und Eisen. Dadurch hat er eine positive Wirkung auf den Blutdruck und den Blutkreislauf. Und darüber hinaus: Kakao macht glücklich!





"Herrlich reicher Kakao
das ist tief dunkler Genuss"







WHOLEMEAL SPELT



VOLLKORNDINKEL

Ingredients · Zutaten

		750 g	1000 g
× water	Wasser	310 ml	443 ml
× coconut oil	Kokosöl	♂ 2	2 + 3/4
× salt	Salz	♂ 1	1 + 1/2
× wholemeal spelt flour	Dinkelvollkornmehl	500 g	715 g
× grain yeast	Trockenhefe	9 g	13 g
× broken linseed	Leinsamenschrot	♂ 2	2 + 3/4

Preparation · Zubereitung

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

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

GOOD TO KNOW · HINWEIS

Coconut oil is a saturated fat, but is nonetheless completely healthy. It stimulates food combustion and contains a substance that attacks fungi, moulds, bacteria and viruses. With its combination of wholemeal spelt flour and broken linseed, this bread is also really good for the stomach function and digestion.

Kokosöl ist ein gesättigtes Fett, ist aber trotzdem sehr gesund. Es regt die Verbrennung von Nährstoffen an und enthält eine Substanz, die Schimmel, Bakterien und Viren an den Kragen geht. In Kombination mit dem Dinkelvollkornmehl und dem Leinsamenschrot eignet sich dieses Brot darüber hinaus sehr gut für die Darmfunktion und die Verdauung.





MUESLI-DATES

MÜSLI-DATTEL

Ingredients · Zutaten

		750 g	1000 g
× water	<i>Wasser</i>	260 ml	370 ml
× olive oil	<i>Olivenöl</i>	♂ 2	2 + 3/4
× salt	<i>Salz</i>	♂ 1 + 1/2	2
× milk powder (skimmed)	<i>Magermilchpulver</i>	♂ 3	4 + 1/4
× wheat flour	<i>Weizenmehl</i>	300 g	430 g
× wholemeal wheat flour	<i>Vollkorn-weizenmehl</i>	75 g	105 g
× grain yeast	<i>Trockenhefe</i>	♂ 1 + 1/2	2
× non-sweetened fruits-nuts muesli	<i>ungesüßtes Früchte-Nuss-Müsli</i>	150 g	215 g
× dates	<i>Datteln</i>	65 g	95 g

Preparation · Zubereitung

Unpip the dates and chop up fine. Place the ingredients – apart from the muesli and dates - in the baking tray and bake the bread using the BASIC program. Add the muesli and the chopped dates after the beep.

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

GOOD TO KNOW · HINWEIS

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

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





*"Always a great idea to have a
fruity start of the day"*





COTTAGE-CHEESE-DILL

HÜTTENKÄSE-DILL

Ingredients · Zutaten

		750 g	1000 g
x water	Wasser	85 ml	120 ml
x oil	Öl	♂ 3/4	1
x salt	Salz	♂ 3/4	1
x white flour	Weißmehl	220 g	310 g
x wholemeal wheat flour	Vollkorn-weizenmehl	175 g	250 g
x baking powder	Backpulver	♂ 1/2	1/2
x grain yeast	Trockenhefe	♂ 3/4	1
x OR fresh yeast	ODER frische Hefe	8 g	10 g
x honey	Honig	♂ 3/4	1
x cottage cheese	Hüttenkäse	150 g	210 g
x grated onion	Geriebene Zwiebeln	♂ 1 + 1/2	2
x dill	Dill	♂ 1 + 1/2	2

Preparation · Zubereitung

Place the ingredients – apart from the onion and dill – in the baking tray and bake the bread using the BASIC program. Preferably use runny honey. Add the onion and dill after the beep.

Geben Sie die Zutaten in die Backform und backen Sie das Brot mit dem Programm BASIC. Verwenden Sie vorzugsweise flüssigen Honig. Fügen Sie nach dem Piepton die Zwiebeln und den Dill hinzu.

GOOD TO KNOW · HINWEIS

Cottage cheese is the lowest-calorie type of cheese and contains glutamine, which is good for the digestion. Honey is beneficial for coughs, colds and allergies.

Hüttenkäse ist die kalorienärmste Käsesorte und enthält Glutamin, das günstig für die Darmreparatur ist. Honig wiederum hilft bei Husten, Erkältung und Allergien.





"Weichkäse und frischer
Diff: eine überraschend perfekte Kombination"







RAISINS-NUTS



ROSINEN-NÜSSE

Ingredients · Zutaten

		750 g	1000 g
x water	<i>Wasser</i>	115 ml	160 ml
x semi-skimmed milk	<i>teilentrahmte Milch</i>	175 ml	250 ml
x butter	<i>Butter</i>	♂ 1 + 1/2	2
x eggs	<i>Eier</i>	1	2
x salt	<i>Salz</i>	♂ 1	1 + 1/2
x sugar	<i>Zucker</i>	♂ 1 + 3/4	2
x milk powder	<i>Milchpulver</i>	♂ 1 + 1/4	1 + 1/2
x white flour	<i>Weißmehl</i>	525 g	700 g
x grain yeast	<i>Trockenhefe</i>	♂ 1	1 + 1/2
x cinnamon	<i>Zimt</i>	♂ 1	1 + 1/2
x dry raisins	<i>trockene Rosinen</i>	♂ 300 ml	450 ml
x nuts	<i>Nüsse</i>	♂ 100 ml	100 ml

Preparation · Zubereitung

Beat the eggs. Place the ingredients – apart from the nuts and raisins – in the baking tray and bake the bread using the BASIC program. Add the nuts and raisins after the beep.

Schlagen Sie die Eier. Geben Sie die Zutaten in die Backform und backen Sie das Brot mit dem Programm BASIC. Fügen Sie nach dem Piepton die Rosinen und Nüsse hinzu.

GOOD TO KNOW · HINWEIS

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

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





SPELT-KAMUT

DINKEL-KAMUT

Ingredients · Zutaten

		750 g	1000 g
× water	Wasser	225 ml	320 ml
× olive oil	Olivenöl	♂ 2	2 + 3/4
× salt	Salz	♂ 1 + 1/2	2
× cane sugar	Rohrzucker	♂ 1	1 + 1/2
× spelt flour	Dinkelmehl	388 g	555 g
× grain yeast	Trockenhefe	♂ 1	1 + 1/2
× kamut	Kamut	62 g	89 g

Preparation · Zubereitung

Place the ingredients in the baking tray and bake the bread using the GLUTEN-FREE program. After the beep you can add extra seeds or pips if desired.

Geben Sie die Zutaten in die Backform und backen Sie das Brot mit dem Programm GLUTEN-FREE. Nach dem Piepton können Sie möglicherweise noch Samen oder Kerne hinzufügen.

GOOD TO KNOW · HINWEIS

Kamut has its origins in Ancient Egypt, and in fact it just means 'wheat'. However, kamut contains much more protein than the 'normal' wheat we are familiar with here. Moreover, kamut is more digestible and is therefore tolerated better by people with complaints concerning the digestive system.

Kamut stammt aus dem alten Ägypten und bedeutet einfach nur „Weizen“. Allerdings enthält Kamut viel mehr Eiweiß als der „gewöhnliche“ Weizen, den wir hier kennen. Darüber hinaus ist Kamut leichter verdaulich, weshalb er von Personen mit Verdauungsbeschwerden oft besser vertragen wird.





*"Back to Ancient Egypt in a
golden-brown jacket"*





WALDKORN

WALDKORN

Ingredients · Zutaten

		750 g	1000 g
× water	Wasser	260 ml	375 ml
× butter or oil	Butter oder Öl	♂ 1 + 1/2	2
× salt	Salz	♂ 3/4	1
× sugar	Zucker	♂ 3/4	1
× white flour	Weißmehl	245 g	350 g
× waldkorn flour	Waldkornmehl	245 g	350 g
× grain yeast	Trockenhefe	♂ 1	1 + 1/2
× OR fresh yeast	ODER frische Hefe	12 g	16 g

Preparation · Zubereitung

Place the ingredients in the baking tray and bake the bread using the BASIC program.

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

GOOD TO KNOW · HINWEIS

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

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







*"It's the Mediterranean Sea served on
a plate"*





SOUTHERN HERBS ← KRÄUTER DES SÜDENS

Ingredients · Zutaten

		750 g	1000 g
× water	<i>Wasser</i>	290 ml	410 ml
× olive oil	<i>Olivenöl</i>	♂ 1	1 + 1/2
× salt	<i>Salz</i>	♂ 3/4	1
× sugar	<i>Zucker</i>	♂ 3/4	1
× white flour	<i>Weißmehl</i>	490 g	700 g
× grain yeast	<i>Trockenhefe</i>	♂ 1	1 + 1/2
× OR fresh yeast	<i>ODER frische Hefe</i>	11,5 g	16,5 g
× milk powder	<i>Milchpulver</i>	♂ 1 + 1/2	2
× marjoram	<i>Majoran</i>	♂ 1	1 + 1/2
× basil	<i>Basilikum</i>	♂ 1	1 + 1/2
× oregano	<i>Oregano</i>	♂ 3/4	1
× thyme	<i>Thymian</i>	♂ 1	1 + 1/2

Preparation · Zubereitung

Place the ingredients in the baking tray and bake the bread using the BASIC program.

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

GOOD TO KNOW · HINWEIS

Each one of these herbs has a healing action. Basil is good for the digestion; marjoram is known for its tranquilising action, while thyme and oregano act as inflammation-inhibitors.

Diese Kräuter haben alle eine heilsame Wirkung. Basilikum ist gut für die Verdauung, Majoran ist für seine beruhigende Wirkung bekannt und Thymian und Oregano wirken entzündungshemmend.







MAPLE-OATS



AHORN-HAFER

Ingredients · Zutaten

		750 g	1000 g
× water	Wasser	305 ml	435 ml
× butter	Butter	40 g	57 g
× salt	Salz	1	1 + 1/2
× cane sugar	Rohrzucker	1	1 + 1/2
× wheat flour	Weizenmehl	375 g	535 g
× wholemeal wheat flour	Vollkorn-weizenmehl	75 g	108 g
× grain yeast	Trockenhefe	1	1 + 1/2
× oat flakes	Haferflocken	40 g	57 g
× oat bran	Haferkleie	75 g	107 g
× maple syrup	Ahornsirup	2	2 + 3/4

Preparation · Zubereitung

Place the ingredients in the baking tray and bake the bread using the BASIC program. Use farmhouse butter for something really special.

Geben Sie die Zutaten in die Backform und backen Sie das Brot mit dem Programm BASIC. Verwenden Sie Landbutter, um es etwas gesünder zu halten.

GOOD TO KNOW · HINWEIS

Oats taste quite sweet. Add maple syrup here, and you'll get quite a sweet loaf as a result. Oats didn't acquire a good reputation for nothing, thanks to 9 different minerals and plenty of vitamins B and E. It is also excellent as a tranquiliser, in for example cases of depression or insomnia.

Hafer schmeckt ziemlich süß. Wenn Sie hier Ahornsirup zugeben, ist das Ergebnis ein süßes Brot. Aufgrund von 9 verschiedenen Mineralstoffen und viel Vitamin B und E hat Hafer nicht umsonst einen guten Ruf. Er soll auch gut als Beruhigungsmittel und bei Depressionen und Schlaflosigkeit helfen.





YOGHURT-BRAN

JOGHURT-KLEIE

Ingredients · Zutaten

		750 g	1000 g
× water	Wasser	150 ml	215 ml
× yoghurt	Joghurt	175 ml	250 ml
× olive oil	Olivenöl	♂ 1 + 1/2	2
× salt	Salz	♂ 1	1 + 1/2
× cane sugar	Rohrzucker	♂ 2	2 + 3/4
× wheat flour	Weizenmehl	260 g	372 g
× wholemeal wheat flour	Vollkorn-weizenmehl	200 g	285 g
× grain yeast	Trockenhefe	♂ 1	1 + 1/2
× wheat bran	Weizenkleie	40 g	57 g

Preparation · Zubereitung

Place the ingredients in the baking tray and bake the bread using the BASIC program. It's best to use low-fat yoghurt for a light, airy loaf. Full-cream yoghurt will result in a stodgier loaf.

Geben Sie die Zutaten in die Backform und backen Sie das Brot mit dem Programm BASIC. Für ein leichtes und luftiges Brot sollten Sie möglichst fettarmen Joghurt verwenden. Mit Vollfettjoghurt erhalten Sie ein schwereres Brot.

GOOD TO KNOW · HINWEIS

Yoghurt contains many healthy bacteria, so that – exactly like wheat bran, in fact – it has a beneficial effect on our digestion. Yoghurt comes in various guises: low-fat, full-cream, with fruit, etc. Try out a few experiments.

Joghurt enthält zahlreiche gesunde Bakterien, so dass er – ebenso wie die Weizenkleie – eine positive Wirkung auf unsere Verdauung hat. Bei Joghurt haben Sie auch viele Wahlmöglichkeiten: fettarm, vollfett, mit Früchten usw. Sie sollten ruhig etwas experimentieren.





"Joghurt und Brot in einem:
das Traumfrühstück!"







SOFT BUNS

WEICHE BRÖTCHEN

Ingredients · Zutaten

		750 g	1000 g
× water	Wasser	280 ml	400 ml
× butter	Butter	♂ 3	4 + 1/2
× eggs	Eier	1	1
× salt	Salz	♂ 3/4	1
× sugar	Zucker	♂ 1 + 1/2	2
× white flour	Weißmehl	490 g	700 g
× grain yeast	Trockenhefe	♂ 2 + 1/2	3 + 1/4
× OR fresh yeast	ODER frische Hefe	15 g	22 g

Preparation · Zubereitung

Place the ingredients in the baking tray and knead the dough using the DOUGH program. Then take the dough out of the machine and divide it into 12 pellets. Place on a lightly oiled baking dish, and allow to rise for around 40 minutes at 40°C. Then spread the beaten egg over the buns. Sprinkle with poppy seed, sesame seed, almond flakes, pumpkin pips, etc., and bake the buns in the oven at 200°C.

Geben Sie die Zutaten in die Backform und kneten Sie den Teig mit dem Programm DOUGH. Nehmen Sie den Teig aus der Maschine und formen Sie 12 Kugeln. Geben Sie die Kugeln auf ein gefettetes Backblech und lassen Sie sie etwa 40 Minuten bei 40 °C aufgehen. Bestreichen Sie sie mit geschlagenem Ei. Dekorieren Sie möglicherweise mit Mohn, Sesam, Mandelstiften, Kürbiskernen... und backen Sie sie bei 200 °C im Ofen.

TIP · TIPP

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

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





PIZZA DOUGH

PIZZATEIG

Ingredients · Zutaten

		750 g	1000 g
x water	Wasser	245 ml	350 ml
x olive oil	Olivenöl	♂ 2 + 1/2	3 + 1/4
x salt	Salz	♂ 3/4	1
x sugar	Zucker	♂ 1 + 1/2	2
x white flour	Weißmehl	490 g	700 g
x grain yeast	Trockenhefe	♂ 1 + 1/2	2
x OR fresh yeast	ODER frische Hefe	11,5 g	16,5 g

Preparation · Zubereitung

Place the ingredients in the baking tray and knead the dough using the DOUGH program. Take the dough out of the machine and divide into 6 pellets. Place 1 pellet on a worktop sprinkled with flour, and roll it flat into a round shape, using a dough-roller coated with flour. Place the dough on a slightly greased baking tray and prick with a fork. Garnish and bake the pizza in the oven for 15 to 20 minutes at 200°C.

Geben Sie die Zutaten in die Backform und kneten Sie mit dem Programm DOUGH. Nehmen Sie den Teig aus der Maschine und formen Sie 6 Kugeln. Geben Sie 1 Kugel auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche und rollen Sie sie mit einem bemehlten Nudelholz zu einer runden Form aus. Legen Sie den Teig auf ein leicht gefettetes Backblech und stechen Sie ihn mit einer Gabel ein. Garnieren Sie und backen Sie bei 200°C 15-20 Min. im Ofen.

TIP · TIPP

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

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





*"An authentic pizza, made with fresh pizza
dough: that's good living!"*





NOTES - ANMERKUNGEN

[illegible]



Find out about our different models of
bread-making machines, and our full
range of household appliances, at the
DOMO website.



www.domo-elektro.be

Entdecken Sie unsere verschiedenen Modelle
an Brotmaschinen und unser umfassendes
Sortiment an Haushaltsgeräten auf der
DOMO-Website.

With thanks to · Wir bedanken uns bei:

Photography · Fotografie: Jongeneelen Photographers
New recipes · Neue Rezepte: Liesbeth Leysen · Geert Wynants









WWW.DOMO-ELEKTRO.BE

