

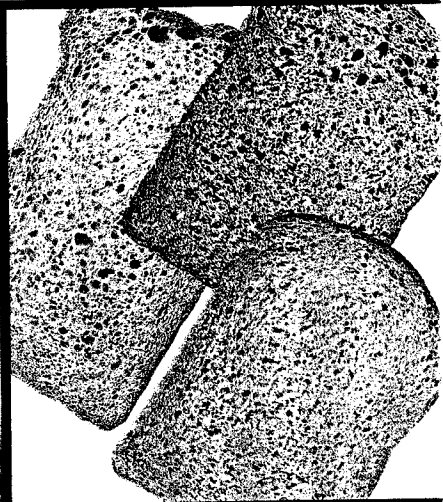
**Panasonic**

®

# *Bread Bakery*®

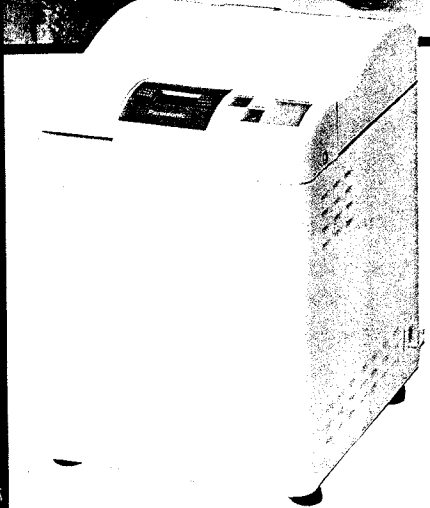
Four à pain automatique  
Automatische broodbakautomaat

**SD-BT10P**



Manuel  
d'instructions  
et  
Recettes

Bedienings  
instructies  
&  
Recepten



Nous vous remercions d'avoir fait l'achat du four à pain automatique Panasonic, modèle SD-BT10P. Pour des résultats optimaux et une sécurité maximale, veuillez lire attentivement ces instructions avant toute utilisation.

Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique.

## Table des matières

CONSEILS IMPORTANTS .....	1
Nomenclature des pièces .....	3
Fonctions du tableau de commande/Panneau d'affichage .....	4
Principes de base pour la cuisson du pain à l'aide du <i>Bread Bakery</i> ® .....	5
Caractéristiques de base .....	5
Procédures de cuisson .....	5
Ingrédients .....	6
Différences au niveau des résultats de cuisson .....	7
Mode d'emploi .....	8—10
Utilisation du programmateur .....	10
Découpage du pain en tranches et conservation .....	11
Fabrication de pâte à l'aide du mode DOUGH .....	11
Nettoyage de l'appareil .....	12
Fuites au niveau du moule .....	12
Indications en cas de défaillance .....	13
Caractéristiques techniques .....	13
Mesures à prendre avant d'appeler le service technique .....	14
Recettes .....	15—20
Mode BASIC - BAKE .....	15—16
Mode BASIC - DOUGH .....	17—18
Mode WHOLE WHEAT - BAKE .....	19
Mode WHOLE WHEAT - DOUGH .....	20

## CONSEILS IMPORTANTS

- Quand le four est en marche, ne le débranchez jamais du secteur et ne retirez jamais le moule. Si vous agissiez de la sorte, le programme s'interromprait et ne pourrait plus reprendre, même si vous le relancez.
- Posez l'appareil sur une surface de travail plane, ferme et sèche. Evitez de le poser sur une surface instable ou sur du textile (nappe, tapis, etc.).
- Quand vous utilisez l'appareil, ne le couvrez jamais.
- Pour que la cuisson soit parfaite, l'appareil ne doit jamais être utilisé dans le voisinage immédiat de sources de chaleur ou dans une pièce où l'humidité est élevée.
- Comme son coffret chauffe pendant la cuisson, l'appareil doit toujours se trouver à 5 cm minimum du mur et des objets environnants.
- Quand vous retirez le moule chaud contenant le pain cuit, utilisez un linge isolant ou portez des gants isolants pour ne pas être brûlé par le récipient ou le moule.
- Veillez à ce que le moule et l'intérieur de l'appareil soient toujours propres afin que le programme puisse se dérouler normalement.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- Votre four à pain est exclusivement destiné à faire du pain ou de la pâte, de la manière expliquée plus loin.
- Si le cordon secteur est endommagé, n'essayez pas de le remplacer. Confiez cette tâche à votre revendeur Panasonic.
- Cet appareil est conforme à la directive C.E.E. 87/308. (Pays membres de la C.E.E. uniquement)

Onze dank voor de aankoop van de Panasonic broodbakautomaat, SD-BT10P.  
 Neem uit veiligheidsoverwegingen en voor het beste resultaat deze handleiding aandachtig door.  
 Dit toestel is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik.

## Inhoudstafel

BELANGRIJKE TIPS .....	2
Onderdelen .....	21
Bedieningspaneel-Display/Funkties .....	22
Basisprincipes bij het bakken met de <i>Bread Bakery</i> ® .....	23
Basiskenmerken .....	23
Verloop van het bakproces .....	23
Ingrediënten .....	24
Verschillen in het bakresultaat .....	25
Gebruiksaanwijzing .....	26—28
De timer gebruiken .....	28
Het brood snijden en bewaren .....	29
Deeg maken met de modus DOUGH .....	29
Het toestel schoonmaken .....	30
De ingrediënten lopen over in het bakblik .....	30
Aanduidingen op het display bij ongewone situaties .....	31
Technische gegevens .....	31
Alvorens een beroep te doen op een Service Center (dienst-na-verkoop) .....	32
Recepten .....	33—38
Modus BASIC-BAKE .....	33—34
Modus BASIC-DOUGH .....	35—36
Modus WHOLE WHEAT-BAKE .....	37
Modus WHOLE WHEAT-DOUGH .....	38

## BELANGRIJKE TIPS

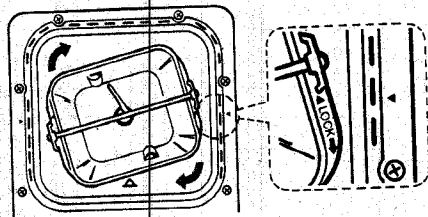
- Schakel de oven niet uit en verwijder nooit het bakblik terwijl het toestel in gebruik is. Doet u dat wel dan zal het programma stopgezet worden en niet meer opnieuw opgestart kunnen worden zelfs indien u de verrichting heractiveert.
- Plaats het toestel op een stevig, effen en droog werkvlak. Plaats het niet op een wankel oppervlak of op een stuk stof (tafelkleed, tapijt,...).
- Bedek het toestel niet tijdens het gebruik.
- Wilt u een perfect resultaat, plaats de broodoven dan niet in de buurt van een warmtebron of in een te vochtige ruimte.
- Tijdens het bakken wordt het toestel warm; laat dus een ruimte van ong. 5cm tussen de wand of omliggende voorwerpen en de broodoven.
- Om het warme bakblik met het gebakken brood te verwijderen gebruikt u best een isolerende doek of draagt u isolerende wanten; zoniet loopt u het risico u te verbranden aan het blik of aan het brood.
- Zorg ervoor dat het bakblik en het binnenste van de broodoven steeds proper zijn. Zo bent u er zeker van dat het bakproces normaal verloopt.
- Houd het toestel buiten bereik van kinderen.
- Uw broodoven is enkel bestemd om brood of deeg te maken, zoals verder wordt uitgelegd.
- Als het netsnoer beschadigd is probeert u het niet zelf te vervangen. Wend u hiervoor tot uw Panasonic verdeler.
- Dit toestel is conform met de E.E.G. richtlijn 87/308. (Enkel de E.E.G. lidstaten.)

# Nomenclature des pièces

Français

## Moule à pain

Insérez le moule dans le récipient du four, puis tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à verrouillage complet. Pour retirer le moule, il vous suffira de tourner dans le sens inverse.



Bras du malaxeur

Poignée

Axe de fixation du malaxeur

Tableau de commande

Crochet de rangement du câble d'alimentation

Coffret

Couvercle

Moule

Câble d'alimentation

Prise

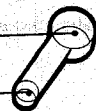
## Accessoires

### Cuillère de mesure

A utiliser pour mesurer la quantité de sucre, sel, etc.

Tablespoon/Cuillère à soupe ( $\pm 15$  ml)

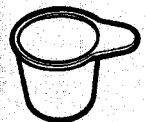
Teaspoon/Cuillère à thé ( $\pm 5$  ml)



### Tasse de mesure ( $\pm 230$ ml)

A utiliser pour mesurer le volume des liquides.

Pour certaines recettes, le volume de liquide requis est supérieur à 230 ml. Dans ce cas, mesurez tout d'abord 200 ml, versez-les dans le moule à pain puis mesurez le volume restant.



# Fonctions du tableau de commande/Panneau d'affichage

Avant d'utiliser le *Bread Bakery*®, étudiez attentivement la fonction de chaque touche de commande.

REMARQUE: l'appareil est recouvert d'un film plastique qui le protège de toute rayure et de tout dommage durant le transport. Vous pouvez enlever et jeter ce film avant utilisation.

## SELECT

Cette touche permet de sélectionner le mode de fonctionnement désiré. (Si vous avez choisi le type de pain "BASIC" (pain blanc), il n'est pas nécessaire d'appuyer sur cette touche pour sélectionner le mode "BAKE") A chaque pression sur cette touche, les indications affichées à l'écran changent en conséquence.

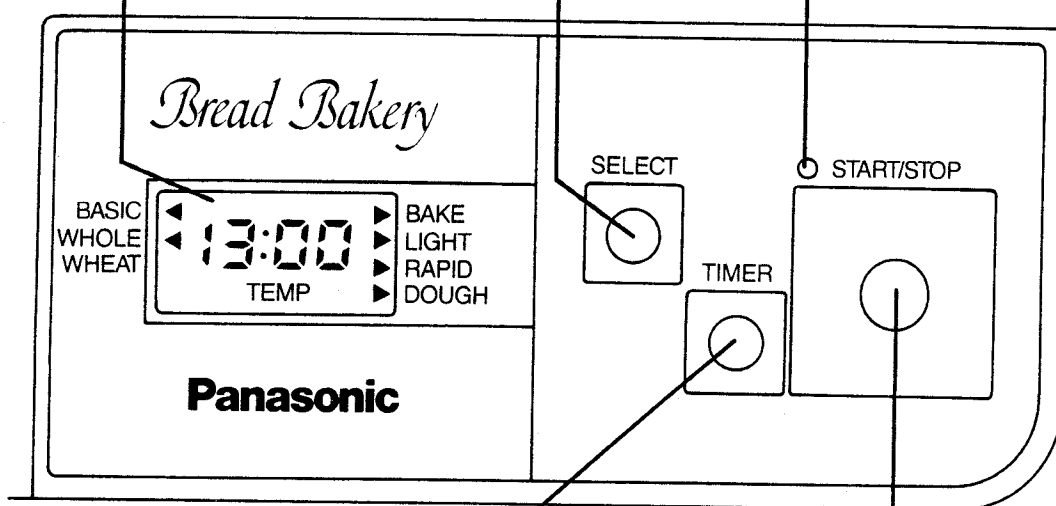
## Fenêtre d'affichage

Tous les choix de pains et modes de cuisson proposés sont repris sur la fenêtre d'affichage à titre de référence.

## Témoin lumineux de contrôle

Le témoin lumineux rouge s'allume lors de la mise en marche de l'appareil. Il clignote lorsque la cuisson du pain ou la fabrication de la pâte est terminée.

Il clignote également, mais selon une fréquence différente, en cas de fonctionnement anormal ou défaillant.



## TIMER

Cette touche permet de régler le programmeur. Le programmeur avance de 10 minutes à chaque pression sur cette touche. (Vous pouvez accélérer le réglage en maintenant cette touche enfoncée.)

## START/STOP

Cette touche permet de mettre l'appareil en marche ou de lancer le programmeur.

Une nouvelle pression sur cette touche aura pour effet d'arrêter l'appareil en cours d'utilisation ou d'annuler le réglage du programmeur. (Pour arrêter l'appareil, maintenez cette touche enfoncée pendant 1 seconde.)

# Principes de base pour la cuisson du pain à l'aide du *Bread Bakery*®

Français

## Caractéristiques de base

### Choix de pains

- BASIC** . . . . . Pour un pain blanc tendre à l'intérieur et présentant une croûte dorée et croustillante, ou pour des pains de froment ou seigle à base de farine blanche. Consulter les recettes présentées de la page 15 à la page 18 pour plus de précisions sur la fabrication du pain blanc et sur les variantes possibles avec des farines de froment ou de seigle.
- WHOLE WHEAT** . . . . . Pour des pains comprenant entre 51 et 100% de farine de blé intégrale. Ces pains sont riches en fibres, en vitamines du groupe B et en vitamine E. Consulter les recettes présentées de la page 19 à la page 20 pour tous renseignements sur la fabrication de divers types de pains à base de farine intégrale.

### Modes de cuisson

- BAKE** . . . . . L'appareil mélange automatiquement les ingrédients, pétrit la pâte, la laisse reposer et lever, puis la cuit.
- BAKE (LIGHT)** . . . . . L'appareil procède comme en mode BAKE, c'est-à-dire qu'il mélange automatiquement les ingrédients, pétrit la pâte, la laisse reposer et lever, puis la cuit; toutefois, la croûte brunit moins. (Mode uniquement disponible avec le type de pain BASIC (pain blanc). (Les ingrédients de la recette choisie détermineront la couleur définitive de la croûte.)
- BAKE (RAPID)** . . . . . L'appareil procède comme en mode BAKE standard, c'est-à-dire qu'il mélange automatiquement les ingrédients, pétrit la pâte, la laisse reposer et lever, puis la cuit, à la différence près que toutes ces opérations sont effectuées plus rapidement. (Il est possible, avec ce mode de cuisson, que le pain lève moins qu'en mode standard.)
- DOUGH (pâte)** . . . . . L'appareil prépare automatiquement de la pâte pour pizza, petits pains, beignets, croissants, couronne de pain (pain yiddish), etc.

— L'appareil peut être programmé jusqu'à 13 heures à l'avance. Si vous désirez vous réveiller avec la délicieuse odeur du pain frais, il vous suffit de tout préparer la veille au soir et de laisser l'appareil cuire votre pain durant la nuit (cela n'est cependant possible qu'en mode de BAKE et BAKE (LIGHT). Il est à noter que le résultat peut être légèrement différent avec la cuisson programmée.

## Procédures de cuisson

### Étapes de la fabrication du pain

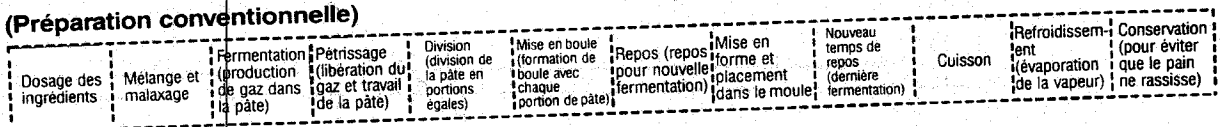


Manuel



Automatique

#### (Préparation conventionnelle)

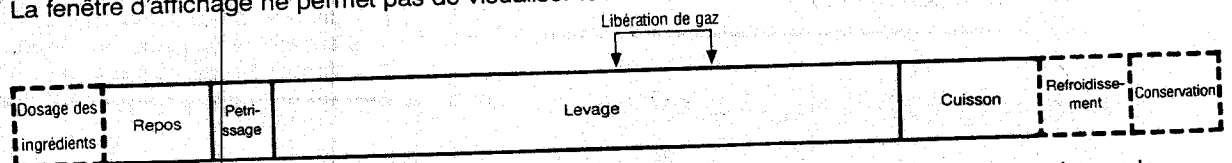


*Bread Bakery*®

Avec le *Bread Bakery*®, toutes les étapes depuis le mélange des ingrédients jusqu'à la cuisson s'effectuent automatiquement quel que soit le mode de BAKE choisi.

En mode DOUGH, seules les étapes depuis le mélange des ingrédients jusqu'au pétrissage s'effectuent automatiquement.

La fenêtre d'affichage ne permet pas de visualiser les diverses étapes de la fabrication.



\* Le temps requis pour la réalisation de chacune des étapes dépend de plusieurs facteurs, tels que la température ambiante, le taux d'humidité, le type de four, le type de pain choisi, le choix des ingrédients, leur qualité et leur quantité.

## Ingrédients

Pour la préparation du pain, on utilise avant tout de la farine, généralement de blé, parfois de seigle ou d'autres céréales. Pour un résultat optimal, nous recommandons l'utilisation de produits de qualité. En Belgique, SOUBRY et BOERENBOND offrent une gamme de farines sélectionnées: nos tests ont démontré que ces farines sont idéales pour l'emploi dans le Four à Pain Automatique PANASONIC. C'est le degré de céréale complète qui détermine la valeur nutritive minérale. Les qualités les plus courantes de farine sont le pain blanc, le pain de campagne (30 % de blé intégral), le pain gris (80 % de blé intégral) et le pain de seigle (un mélange de 30 % de farine de seigle et de 70 % de blé intégral).

De plus, il faut savoir que certaines céréales, comme la farine contenant plus de 40 % de seigle, ne peuvent être montées en pâte prête à la cuisson qu'en y ajoutant du levain. De la sorte, la phase de levage dure plus de 14 heures et ces variétés ne conviennent donc pas à votre Four à Pain Automatique. Avec votre appareil, vous pouvez cuire un pain contenant 20 % de seigle (soit 60 gr. de farine de seigle et 240 gr. de farine de blé).

Outre la farine, on utilise aussi de la levure - en poudre et non pas sous forme de pâte soluble à l'eau -, de l'eau et du sel. Nous recommandons la levure de marque BRUGGEMAN ou OETKER. Le sel ne confère pas uniquement du goût au pain, mais stabilise la levure et favorise la coloration de la croûte. Le pain sans sel nécessite un mélange et un levage attentifs et ne dorera jamais aussi joliment. Il faut noter, cependant, qu'une quantité excessive de sel empêche la fermentation.

Eventuellement, on peut ajouter du lait en poudre et du sucre. Le sucre stimule le levage et procure une croûte bien dorée. Le lait rend la pâte plus malléable et améliore l'aspect et le goût du pain.

### Autres ingrédients

#### Oeufs:

Lorsque vous ajoutez des œufs dans la préparation du pain, il est important que vous teniez compte de leur teneur élevée en eau (un œuf de taille moyenne contient environ 73 % d'eau).

A chaque fois que vous ajoutez un œuf, pesez-le sans la coquille. Calculez la quantité d'eau contenue dans cet œuf et déduisez-la de la quantité d'eau indiquée dans la recette.

#### Fruits:

Des fruits peuvent être ajoutés aux pâtes, brioches et autres recettes de ce type.

Vous devez, dans ce cas, tenir compte de leur teneur en sucre et en eau qui varie selon que les fruits sont frais, en boîte, séchés, glacés ou en jus. Le poids total des fruits ajoutés ne doit pas excéder 13 % du poids total de farine.

#### Légumes:

Respectez les indications fournies dans les recettes. Comme pour les fruits, tenez compte de leur teneur en eau et, le cas échéant, de leur teneur en sucre (comme pour la courge, par exemple).

Le poids total de légumes ajoutés ne doit pas excéder 13 % du poids total de farine.

#### Noisettes:

Vous pouvez, si vous le désirez, ajouter des noisettes à la préparation, à condition de les hacher finement et de ne pas excéder 5 % du poids de farine. En outre, il est, recommandé, dans ce cas, de ne pas utiliser de beurre. Il est possible que le pain lève moins que d'ordinaire car les noisettes hachées cassent la structure du gluten.

#### Epices:

Des épices peuvent être ajoutées pour donner au pain un goût ou un parfum particulier. Une (voire une demi-) cuillère à thé est suffisante pour parfumer la pâte ou le pain.

## Différences au niveau des résultats de cuisson

Les résultats de cuisson diffèrent en fonction de plusieurs facteurs: conditions ambiantes, variations de l'intensité du courant électrique, choix et quantité des ingrédients, etc.  
Pour éviter des résultats décevants, veuillez suivre les conseils suivants:

### 1. Cuire à la température optimale

La température est l'un des facteurs essentiels pour la cuisson du pain. Bien que le *Bread Baker*® soit conçu pour détecter la température et commander automatiquement le système chauffant durant tout le processus de cuisson, il ne faut jamais oublier que les meilleurs résultats sont obtenus lorsque la température ambiante est comprise entre 5 et 30°C. La température idéale de la pièce est située entre 20 et 25°C.

La température des ingrédients peut également affecter le résultat. Bien qu'il soit préférable d'avoir tous les ingrédients à la température de la pièce (c'est-à-dire, située dans la plage de température optimale), il n'est pas toujours facile de contrôler la température des ingrédients. L'ingrédient pour lequel la température peut être adaptée le plus aisément est l'eau. Pour obtenir d'excellents résultats, réglez la température sur  $20 \pm 5^\circ\text{C}$ , quelle que soit la température ambiante.

D'autres facteurs ambiants, tels que l'humidité et l'altitude, peuvent aussi affecter les résultats. Lorsque le taux d'humidité de la pièce est normal, l'effet sur le pain ne se voit que faiblement à la couleur et au brillant de la croûte. Il conviendra de faire quelques essais pour déterminer la quantité correcte de levure à utiliser en fonction de l'altitude.

### 2. Peser soigneusement les ingrédients

Il est essentiel de doser avec précision les ingrédients pour obtenir de bons résultats de cuisson. C'est pourquoi il est conseillé de les peser plutôt que de les mesurer à l'aide d'une tasse. Les seuls ingrédients pouvant être dosés sur base du volume (c'est-à-dire à l'aide d'une tasse ou d'une cuillère) sont les liquides et de très petites quantités d'ingrédients secs: tels que la levure et les épices. Dans ce cas, mesurez avec précision la quantité requise en prenant les ingrédients à la cuillère et en remplissant délicatement la cuillère ou la tasse de mesure jusqu'à ce qu'elle soit plus que pleine. Nivelez le dessus avec le bord droit d'une spatule en métal afin d'enlever l'excédent. Ne frappez pas le fond de la tasse ou de la cuillère contre la table pour pouvoir mettre davantage.

### 3. Utiliser toujours des ingrédients frais

Vérifiez sur l'emballage la date de validité avant d'acheter et d'utiliser les ingrédients. Ne jamais utiliser d'ingrédients dont la date est périmée. Une fois le paquet ouvert, conservez-le au réfrigérateur. La levure doit toujours être conservée au réfrigérateur, que le paquet soit ou non ouvert. La farine doit être conservée dans un endroit frais et sec (en dessous de 20°C). Si vous ne disposez pas d'endroit semblable, conservez la farine dans le réfrigérateur.

La levure est l'un des ingrédients pour lesquels il est impossible de déterminer l'état de fraîcheur par simple contrôle visuel. Pour vérifier rapidement si la levure est encore active, il suffit de verser une cuillère à thé de levure dans une tasse contenant un quart d'eau chaude (entre 40 et 45°C) et une cuillère à thé de sucre. Laissez agir durant quelques minutes. S'il n'y a pas eu formation de mousse à la surface de l'eau, c'est que la fermentation ne s'est pas produite et donc que la levure est soit morte, soit inactive.

Dans ce cas, *n'utilisez pas la levure contenue dans le paquet testé mais ouvrez un nouveau paquet de levure fraîche.*

Afin d'éviter ce genre de problème, il est recommandé d'acheter la levure en petites quantités.

### 4. Utiliser les ingrédients recommandés

Il est déconseillé d'utiliser d'autres ingrédients que ceux spécifiés dans la recette. Pour plus d'informations sur les ingrédients, consultez la page 6.

### 5. Variations de l'intensité du courant électrique

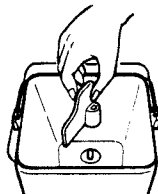
Celles-ci peuvent affecter la hauteur, la texture et la couleur du pain. Il est donc recommandé d'utiliser l'appareil en un endroit où l'intensité du courant est constante.



# Mode d'emploi

**1** Retirez le moule du récipient du four. Pour ce faire, saisissez la poignée, tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, puis tirez vers le haut.

**2** Placez le bras du malaxeur sur son axe de fixation.



Vérifiez qu'il ne reste pas de miettes de pain autour de l'axe.

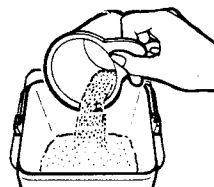
Le bras du malaxeur est conçu pour s'adapter aisément sur l'axe, sans serrage et avec un certain jeu.

**3** Versez la levure dans le moule.

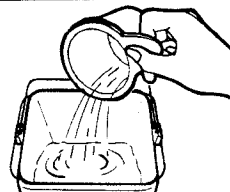


Pour un résultat optimal, la levure doit toujours être versée en premier lieu, de telle sorte qu'elle se trouve en dessous de tous les autres ingrédients.

**4** Versez la farine et tous les ingrédients secs dans le moule.

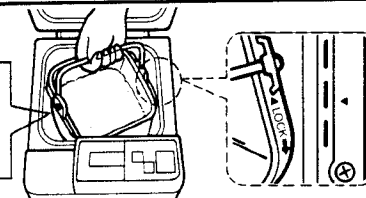


**5** Versez l'eau et, éventuellement, les autres liquides dans le moule.



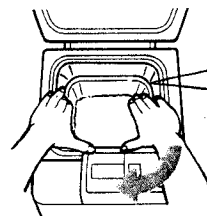
**6** Remplacez le moule à l'intérieur du récipient.

Alignez le moule sur le repère  $\Delta$  indiqué sur le dessus du four.



— Avant d'insérer le moule dans le four, essuyez toute trace d'humidité ou tout élément étranger se trouvant sur les faces extérieures.

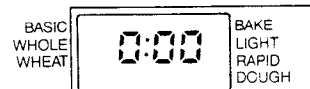
**7** Tournez le moule dans le sens des aiguilles d'une montre pour le mettre dans la bonne position.



Rabattez la poignée.

— Assurez-vous que le moule est bien en contact avec le fond du récipient et qu'il est maintenu fermement en place. Si le moule n'est pas parfaitement bien placé, le pétrissage de la pâte ne pourra pas s'effectuer correctement.

**8** Refermez le couvercle et branchez l'appareil. La fenêtre d'affichage s'allume.



9



Appuyez sur la touche SELECT, en maintenant votre pression jusqu'à ce que le programme désiré apparaisse dans la fenêtre d'affichage.

Pour cuire du pain en mode BASIC-BAKE, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur cette touche.

Pour préparer de la pâte en mode DOUGH, consultez au préalable la page 11.

Type de pain	Mode de cuisson	Durée	Type de pain	Mode de cuisson	Durée
BASIC	BAKE	4 h	WHOLE WHEAT	BAKE	5 h
	BAKE (LIGHT)			BAKE (RAPID)	3 h
	BAKE (RAPID)	3 h		DOUGH	3 h 15
	DOUGH	2 h 25			

\* Consultez au préalable la page 5.

10



Appuyez sur la touche START.

L'appareil observe alors une phase de repos durant laquelle le moule à pain et les ingrédients sont amenés à la bonne température.

\* Après pression sur la touche START, l'appareil respecte un délai de 30 à 45 minutes environ (15 minutes en mode RAPID) avant de commencer à mélanger les ingrédients (ce délai peut être plus long si la température à atteindre est plus élevée).

11



Après cette période de repos, l'appareil procède au pétrissage de la pâte, puis au levage et enfin à la cuisson. Le temps restant jusqu'à la fin des opérations s'affiche en heures et minutes (3:59, 3:58,...).

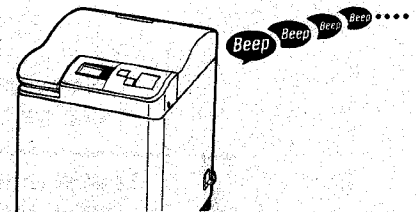
L'affichage ci-dessus correspond au mode BASIC-BAKE.

- Il est possible qu'un cliquètement se produise en cours d'opération. Il ne s'agit pas d'une défaillance.
- L'écran n'affiche pas chacune des phases de fabrication.
- Le temps requis pour chaque étape, depuis le temps de repos jusqu'à la cuisson, peut varier légèrement en fonction de divers facteurs, tels que les variations d'intensité du courant et la température ambiante.
- Ne jamais retirer le moule, ni débrancher la prise lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Attention: le couvercle et le coffret de l'appareil chauffent durant la cuisson. Veillez à ne pas les toucher.

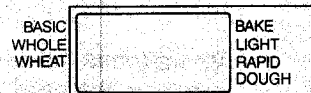
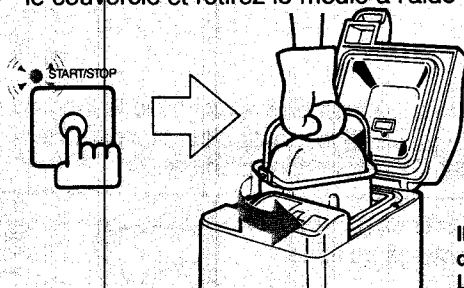
12

L'avertisseur sonore retentit huit fois et le témoin lumineux clignote lorsque le pain est cuit.



13

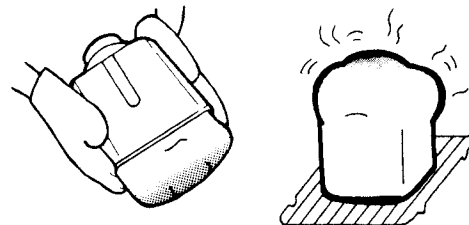
Une fois les signaux sonores terminés, appuyez **immédiatement** sur la touche STOP, ouvrez le couvercle et retirez le moule à l'aide de gants isolants.



Dès que l'avertisseur sonore s'arrête, la fenêtre d'affichage s'éteint mais le témoin lumineux continue à clignoter aussi longtemps que la touche STOP n'a pas été enfoncée.

Il est impératif d'appuyer sur la touche STOP avant de retirer le moule de l'appareil. Le moule étant brûlant, ne le posez pas sur une surface plastifiée ou sensible à la chaleur. Manipulez le moule avec précaution.

**14** Renversez le moule et secouez-le plusieurs fois pour démouler le pain.  
Placez le pain sur une grille métallique afin de laisser la vapeur s'évaporer et le pain refroidir.



Si le bras du malaxeur reste attaché à la base du pain, détachez-le à l'aide d'un ustensile en plastique résistant à la chaleur. N'utilisez pas d'ustensile en métal, vous risqueriez d'endommager ou de griffer le bras du malaxeur. **Veillez à ne pas vous brûler car, à la sortie du four, le pain et le bras du malaxeur sont brûlants.**

**15** Débranchez l'appareil après utilisation.



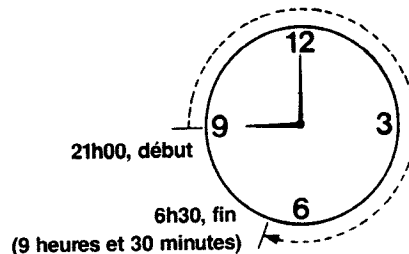
—Laissez l'appareil refroidir durant au moins une heure avant de le réutiliser.

## Utilisation du programmateur

Le programmateur ne peut être utilisé ni pour la mode **BAKE (RAPID)** ni pour la mode **DOUGH**.

**Réglez l'heure à laquelle vous voulez que le pain soit prêt.**

Exemple: il est 21h00 au moment du réglage du programmateur et vous voulez que le pain soit prêt pour 6h30 le lendemain matin. Vous devez donc régler le programmateur sur 9:30 (9 heures et 30 minutes), ce qui correspond au temps requis pour la fabrication et la cuisson du pain.

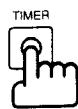


Suivez les étapes décrites aux pages 8-10, à l'exception des étapes 9 et 10. Pour les étapes 9 et 10, respectez les instructions ci-dessous.

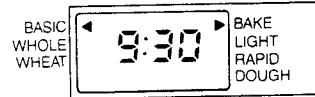
**9**



Appuyez sur la touche **SELECT** pour sélectionner le mode (pas nécessaire pour le mode **BASIC-BAKE**).



Appuyez sur la touche **TIMER** afin de régler la durée souhaitée pour la cuisson du pain (celle-ci doit être comprise entre 4 et 13 heures pour le pain blanc (**BASIC**) et entre 5 et 13 heures pour le pain complet (**WHOLE WHEAT**)).

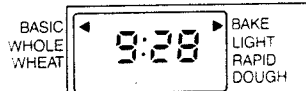


Pour plus d'informations sur les touches de commande du programmateur, consultez la page 4.

**10**



Appuyez sur la touche **START**.  
La phase de repos commence.



Le temps restant s'affiche en heures et minutes.

L'affichage ci-dessus correspond au mode **BASIC-BAKE**.

\* Aucune action ne se produit mais le programmateur continue à fonctionner.

—Durant cette phase de repos, le moule et les ingrédients sont amenés à la température adéquate.

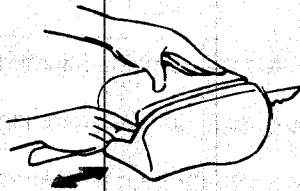
# Découpage du pain en tranches et conservation

Français

Laissez le pain refroidir sur une grille avant de le découper et de le ranger.

## Découpage du pain en tranches

Le pain peut être coupé à l'aide d'un couteau à pain.



Posez le pain à plat et coupez les tranches en appuyant sur le couteau avec un mouvement de va-et-vient.

## Conservation du pain

Une fois le pain parfaitement refroidi à température ambiante, enveloppez-le d'une feuille ou d'un sac en plastique afin de préserver sa fraîcheur.

Pour apprécier pleinement le goût du pain frais, essayez de le consommer assez rapidement. Toutefois, si vous désirez le conserver plus longtemps et ne le consommez que plus tard, emballez-le soigneusement et mettez-le au congélateur. Il est conseillé de couper le pain en tranches avant de le congeler.

# Fabrication de pâte à l'aide du mode DOUGH

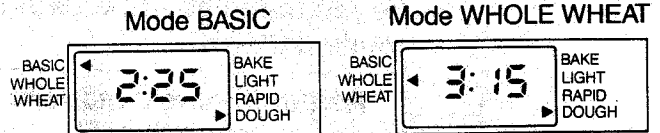
Lire les étapes 1-8 décrites à la page 8.

9



Appuyez sur la touche SELECT pour sélectionner le mode BASIC DOUGH (pâte à base de farine blanche) ou WHOLE WHEAT DOUGH (pâte à base de farine intégrale).

Le temps restant s'affiche en heures et minutes.



10



Appuyez sur la touche START. La phase de repos commence.

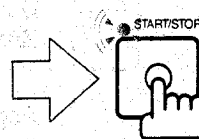
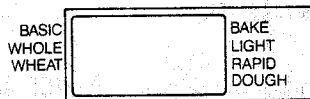
\* Après pression sur la touche START, l'appareil respecte un délai de 30 à 45 minutes environ avant de commencer à mélanger les ingrédients (ce délai peut être plus long encore si la température à atteindre est plus élevée).

— Durant cette phase de repos, le moule et les ingrédients sont amenés à la température adéquate.

11

L'avertisseur sonore retentit huit fois et le témoin lumineux clignote lorsque la pâte est prête. Une fois les signaux sonores terminés, appuyez sur la touche STOP. Retirez le moule.

Refermez le couvercle. Débranchez l'appareil après emploi.



Dès que l'avertisseur sonore s'arrête, la fenêtre d'affichage s'éteint mais le témoin lumineux continue à clignoter aussi longtemps que la touche STOP n'a pas été enfoncée.

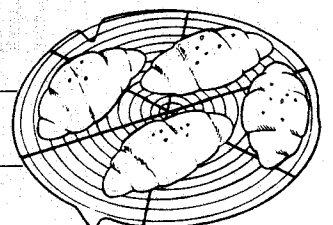
12

Poursuivez la préparation comme indiqué dans la recette choisie (p. 17-18 pour les recettes à base de farine blanche et p. 20 pour les recettes à base de farine intégrale).

13

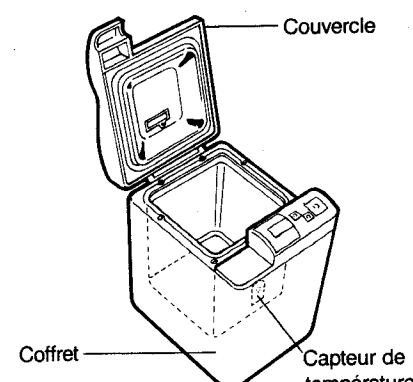
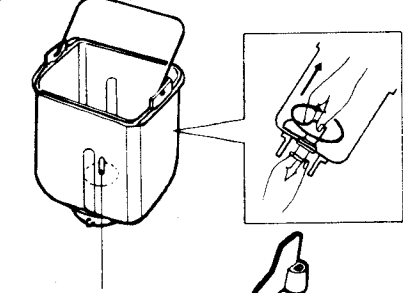
Une fois la cuisson terminée, retirez la préparation du four à l'aide de gants isolants. Laissez refroidir sur une grille métallique.

Le programmeur ne peut pas être utilisé avec ce mode de cuisson.



# Nettoyage de l'appareil

Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir.

	<p><b>Coffret et couvercle</b> Nettoyez le coffret et le couvercle à l'aide d'un chiffon humide. Utilisez uniquement un détergent liquide non abrasif.</p> <p>N'utilisez ni poudre à récurer, ni tampon en paille de fer, ni autres matières abrasives.</p> <p>N'utilisez ni benzène (détachant), ni dissolvant, ni alcool, ni aucun liquide de ce type.</p> <p><b>Capteur de température</b> Essayez-le délicatement en veillant à ne pas le plier.</p>
	<p><b>Moule et bras du malaxeur</b> Enlevez-les du récipient et nettoyez-les à l'aide d'une éponge après chaque utilisation.</p> <p>L'intérieur du moule et le bras du malaxeur sont recouverts d'un matériau anti-adhérent. Evitez donc d'utiliser des détergents abrasifs ou des objets pointus lors du nettoyage.</p> <p>Ne laissez jamais tremper aucune pièce dans l'eau. Nettoyez rapidement à la main toutes les pièces du moule et essuyez-les immédiatement.</p>

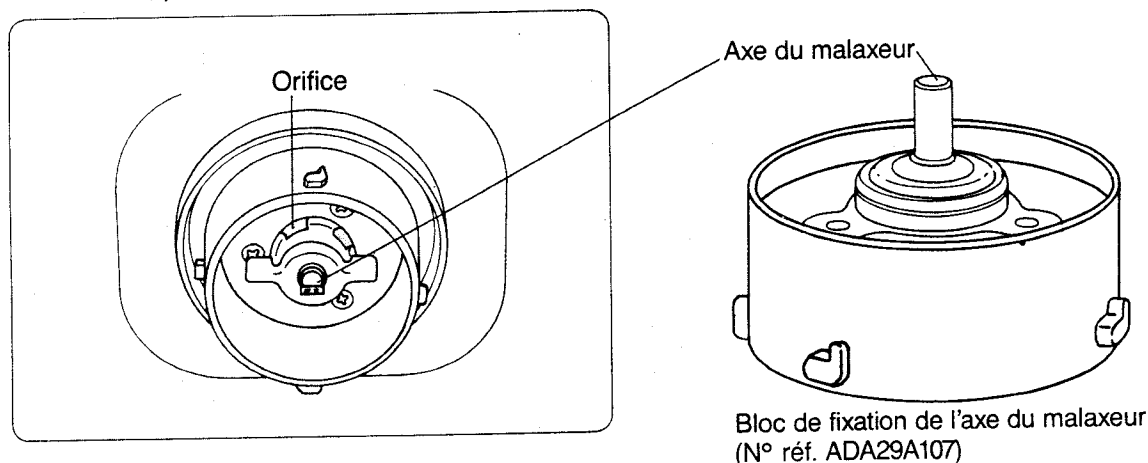
— Avant de ranger l'appareil, assurez-vous qu'il ne reste plus aucune trace d'humidité à l'intérieur du récipient ou du moule.

## Fuites au niveau du moule

— Il est possible, en cas d'utilisation intensive, que de faibles quantités d'ingrédients s'échappent de l'orifice du moule. Cela est normal. Le moule est conçu de manière à que les ingrédients contenus dans le bloc de fixation de l'axe du malaxeur puissent être retirés pour éviter tout blocage au niveau de la rotation.

— Si l'axe du malaxeur est bloqué et ne peut pas tourner, il est nécessaire de remplacer tout le bloc de fixation de l'axe par un bloc neuf.

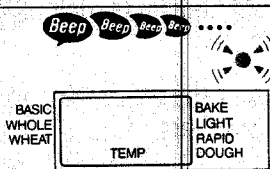
Consultez, pour ce faire, le Centre Technique Panasonic agréé.




## Indications en cas de défaillance

Français

Lorsque la touche **START** a été enfoncée:

Affichage	Cause	Solution
 <p>Le témoin lumineux clignote. Le signal sonore retentit.</p>	<p>Le four est à température élevée (plus de 40°C). Cela peut se produire en cas d'utilisations répétées. Vous devez laisser l'appareil refroidir avant toute nouvelle utilisation.</p>	<p>Dès que le four a atteint une température inférieure à 40°C, le message "TEMP" disparaît et le témoin lumineux rouge s'éteint.</p> <p>Pour réutiliser l'appareil, appuyez successivement sur <b>SELECT</b> et <b>START</b>.</p>

En cas de panne de courant:

Affichage	Cause	Mesures à prendre
 <p>L'indication ci-dessus apparaît à l'écran et l'appareil s'arrête.</p>	<p>L'alimentation électrique de l'appareil a été interrompue (coupure de courant, débranchement du cordon secteur, déclenchement d'un fusible ou du disjoncteur).</p>	<p>Si la coupure de courant dure plus de 10 secondes, l'appareil cesse de fonctionner.</p> <p>Retirez la pâte et recommencez l'opération avec de nouveaux ingrédients.</p> <p>Si la panne de courant est très brève, l'appareil continue à fonctionner normalement.</p>

### Remarque concernant le dispositif de protection du moteur

Si le récipient est surchargé et si une force excessive est appliquée au moteur, le dispositif de protection arrête le moteur. Après un temps d'attente de 30 minutes environ, le moteur se remet automatiquement en marche. Il est alors recommandé de recommencer l'opération avec de nouveaux ingrédients.

#### Solution 1

Si le bras du malaxeur ne tourne pas correctement car la pâte est trop dure, retirez la pâte. L'appareil se remettra en fonctionnement après un délai de 30 minutes.

#### Solution 2

Vérifiez que l'arbre du malaxeur, situé au fond du moule, tourne correctement. Si ce n'est pas le cas, patientez durant 30 minutes avant de remettre l'appareil en marche. Si, une fois ce temps écoulé, l'arbre ne tourne toujours pas, faites appel au service technique.

## Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	230 V CA 50 Hz
Consommation	380 W
Capacité	300 gr.
Programmeur	Programmeur numérique (jusqu'à 13 heures maximum)
Dispositif de protection avec	Dispositif de protection du moteur remise à l'état initial automatique
Dimensions (H x L x P)	31,1 x 23,2 x 29,5 cm
Poids	environ 5,6 kg



## Mode BASIC-BAKE

Français

### Pain blanc

1 cuillère à thé (2,5 g) de levure en poudre  
300 g de farine de blé pour pain blanc  
1 cuillère à thé (5 g) de sel  
1 cuillère à soupe (12 g) de beurre  
170 ml d'eau

### Pain au lait

1 cuillère à thé (2,5 g) de levure en poudre  
300 g de farine de blé pour pain blanc  
1 cuillère à thé (5 g) de sel  
1 cuillère à soupe (12 g) de sucre raffinée  
1 cuillère à soupe (12 g) d'huile  
1 œuf  
50 ml d'eau  
70 ml de lait demi-écrémé, ou puffisant pour obtenir  
120 ml avec l'œuf

### Pain au fromage blanc

1 cuillère à thé (2,5 g) de levure en poudre  
300 g de farine de blé pour pain blanc  
1 cuillère à thé (5 g) de sel  
50 g de fromage blanc  
180 ml d'eau

### Pain Brioche

1 cuillère à thé (2,5 g) de levure en poudre  
300 g de farine de blé pour pain blanc  
1 cuillère à thé (5 g) de sel  
1 cuillère à soupe (12 g) de sucre raffinée  
70 g de beurre  
1 œuf  
120 ml de lait, ou puffisant pour obtenir 170 ml avec l'œuf

### Pain aux raisins

1 cuillère à thé (2,5 g) de levure en poudre  
300 g de farine de blé pour pain blanc  
1 cuillère à thé (5 g) de sel  
50 g de sucre raffinée  
40 g de beurre  
35 g de raisins  
0,5 g essence vanille  
1 œuf  
140 ml de lait demi-écrémé, ou puffisant pour obtenir  
190 ml avec l'œuf

### Cramique

2 cuillères à thé (5 g) de levure en poudre  
300 g de farine de blé pour pain blanc  
1 cuillère à thé (5 g) de sel  
70 g de sucre raffinée  
40 g de beurre  
1 œuf  
140 ml de lait demi-écrémé, ou puffisant pour obtenir  
190 ml avec l'œuf



## Pain Muesli

1/2 cuillère à thé (1,3 g) de levure en poudre  
 200 g de farine de blé pour pain blanc  
 100 g de farine intégrale de froment-fine  
 1 cuillère à thé (5 g) de sel  
 1 cuillère à soupe (12 g) de sucre raffinée  
 50 g de muesli  
 210 ml d'eau

## Pain de seigle

1/2 cuillère à thé (1,3 g) de levure en poudre  
 240 g de farine de blé pour pain blanc  
 60 g de farine de seigle  
 1 cuillère à thé (5 g) de sel  
 1/2 cuillère à soupe (6 g) de beurre  
 200 ml d'eau

## Pain Chasseur

1/2 cuillère à thé (1,3 g) de levure en poudre  
 240 g de farine de blé pour pain blanc  
 60 g de farine de seigle  
 1 cuillère à thé (5 g) de sel  
 1 cuillère à soupe (12 g) de saindoux  
 30 g d'échalotes finement hachées et fondues  
 80 g de lard fume finement hache  
 150 ml d'eau

## Pain aux échalotes

1/2 cuillère à thé (1,3 g) de levure en poudre  
 240 g de farine de blé pour pain blanc  
 60 g de farine de seigle  
 1 cuillère à thé (5 g) de sel  
 1 cuillère à soupe (12 g) de saindoux  
 70 g d'échalotes hachées et fondues  
 130 ml d'eau

## Pain au sésame

1/2 cuillère à thé (1,3 g) de levure en poudre  
 240 g de farine de blé pour pain blanc  
 60 g de farine de seigle  
 1 cuillère à thé (5 g) de sel  
 1 cuillère à soupe (12 g) d'huile  
 2 cuillères à soupe de graines de sésame  
 200 ml d'eau

## Pain au lin

1/2 cuillère à thé (1,3 g) de levure en poudre  
 240 g de farine de blé pour pain blanc  
 60 g de farine de seigle  
 1 cuillère à thé (5 g) de sel  
 1 cuillère à soupe (12 g) de beurre  
 2 cuillères à soupe de graines de lin  
 200 ml d'eau

## Mode BASIC-DOUGH

Français

### Pate savarin

1/2 sachet de levure en poudre (3,5 g)  
150 g de farine de blé pour pain blanc  
150 g de farine de blé pour pâtisserie  
1 cuillère à thé (5 g) de sel  
20 g de sucre raffiné  
100 g de beurre  
2 œufs  
80 ml de lait, ou puffisant pour obtenir 180 ml avec l'œuf

Préparation: verser tous les ingrédients dans le moule et enclencher le programme BASIC, "Préparation de pâte". Dès le signal de la fin, pétrir une dernière fois et transférer dans un grand moule et recouvrir d'un tissu fin. Faire lever pendant 1 heure à une température de 35°C. Cuire 40 à 45 min. dans un four classique à 190°C. Après la cuisson, arroser d'un sirop de 150 g de sucre raffiné dans 50 ml de rhum.

### Pistolets, piccolos

1 cuillère à thé (2,5 g) de levure en poudre  
50 g de farine de blé pour pain blanc  
50 g de farine de seigle  
1 cuillère à thé (5 g) de sel  
1 cuillère à soupe (12 g) de beurre  
240 ml d'eau

Préparer la pâte dans votre Four à Pain Automatique, pétrir une dernière fois et former 18 boules. Pratiquer une incision transversale pour les pistolets. Allonger la forme des piccolos et pratiquer trois incisions transversales. Saupoudrer de farine, recouvrir d'un tissu fin et faire lever à 35°C pendant 40 min. Cuire au four très chaud (210°C) pendant 20 à 25 min.

### Petits pain du seigle, baguettes

Préparer la pâte de la même façon que pour les pistolets et les piccolos. Pour les baguettes, partager la pâte en deux. Rouler en forme de baguette et pratiquer quelques incisions transversales. Faire lever un peu plus longtemps que les pistolets et prolonger le temps de cuisson jusqu'à 30 à 35 minutes.

Vous pouvez aussi préparer de délicieux pistolets ou piccolos avec la farine de pain de campagne, gris, ou de seigle. Toutes les variations sont possibles, à condition de respecter les proportions indiquées dans nos recettes pour le avec des graines de sésame, de tournesol, de cumin...avant de les enfourner.

**Brioches**

Commencez par préparer une pâte selon l'une des trois formules suivantes, selon que vous préférez un résultat onctueux, ou normal. Vous pouvez également utiliser cette recette pour vos petits pains au beurre.

1. 1 cuillère à thé (2,5 g) de levure en poudre  
300 g de farine de blé pour pain blanc  
1 cuillère à thé (5 g) de sel  
30 g de sucre raffiné  
100 g de beurre  
2 œufs  
80 ml de lait, ou puffisant pour obtenir 190 ml avec l'œufs

2. 1 cuillère à thé (2,5 g) de levure en poudre  
300 g de farine de blé pour pain blanc  
1 cuillère à thé (5 g) de sel  
30 g de sucre raffiné  
50 g de beurre  
1 œuf  
130 ml de lait, ou puffisant pour obtenir 190 ml avec l'œuf

Pétrir la pâte sortie du Four à Pain Automatique pendant quelques secondes encore. Repartir la pâte en 10 grandes et 10 boules plus petites. Poser les petites sur les grandes. Recouvrir d'un tissu fin et faire lever pendant 45 min. à 35°C. Avant la cuisson, enduire au pinceau d'un mélange de jaune d'œuf et de crème. Cuire 12 à 13 min. au four très chaud (210°C).

**Croissants**

- 1 cuillère à thé (2,5 g) de levure en poudre  
300 g de farine de blé pour pâtisserie  
1 cuillère à thé (5 g) de sel  
1 cuillère à soupe (12 g) de sucre raffiné  
1 cuillère à soupe (12 g) de beurre  
200 ml de lait  
(ne pas ajouter à la pâte: 3 œufs)

Préparer la pâte dans le Four à Pain Automatique, pétrir encore pendant quelques secondes, étaler au rouleau à pâtisserie. Repartir en 8 triangles égaux, enrouler chaque Triangle et enduire des œufs battus. Faire lever pendant 45 min. sous un tissu fin. Cuire 20 à 30 min. au four chaud (210°C). La même pâte peut être utilisée pour les petits pains au beurre, au chocolat ou les vides. Dans ce dernier cas, ne pas utiliser du sucre raffiné.

## Mode **WHOLE WHEAT - BAKE**

Français

### Pain intégral

1/2 cuillère à thé (1,3 g) de levure en poudre  
100 g de farine de blé pour pain blanc  
200 g de farine intégrale de froment-fine  
1 cuillère à thé (5 g) de sel  
1 cuillère à soupe (12 g) de beurre  
190 ml d'eau

### Pain au noix

1/2 cuillère à thé (1,3 g) de levure en poudre  
150 g de farine de blé pour pain blanc  
150 g de farine intégrale de froment-fine  
1 cuillère à thé (5 g) de sel  
30 g de noix hachées grossièrement  
190 ml d'eau

### Pain au cumin

1/2 cuillère à thé (1,3 g) de levure en poudre  
100 g de farine de blé pour pain blanc  
200 g de farine intégrale de froment-fine  
1 cuillère à thé (5 g) de sel  
1 cuillère à soupe (12 g) de saindoux  
1 cuillère à soupe de graines de cumin  
190 ml d'eau

### Pain au tournesol

1/2 cuillère à thé (1,3 g) de levure en poudre  
100 g de farine de blé pour pain blanc  
200 g de farine intégrale de froment-fine  
1 cuillère à thé (5 g) de sel  
1 cuillère à soupe (12 g) d'huile de tournesol  
4 cuillères à soupe de graines de tournesol  
190 ml d'eau

### Pain aux germes de blé

1/2 cuillère à thé (1,3 g) de levure en poudre  
100 g de farine de blé pour pain blanc  
200 g de farine intégrale de froment-fine  
1 cuillère à thé (5 g) de sel  
1 cuillère à soupe (12 g) de beurre  
2 cuillères à soupe de germes de blé  
190 ml d'eau

### Pain au poivre

1/2 cuillère à thé (1,3 g) de levure en poudre  
100 g de farine de blé pour pain blanc  
200 g de farine intégrale de froment-fine  
1 cuillère à thé (5 g) de sel  
1 cuillère à soupe (6 g) de lait en poudre  
1 cuillères à soupe (12 g) de saindoux  
1 à 2 cuillères à soupe de grains de poivre  
190 ml d'eau

**Petits pains complets****Ingrédients: pour 8 à 16 petits pains**

1/2 cuillère à thé (1,3 g) de levure en poudre  
100 g de farine de blé pour pain blanc  
200 g de farine intégrale de froment-fine  
1 cuillère à soupe (6 g) de lait en poudre  
1 cuillère à thé (5 g) de sel  
40 g de sucre  
20 g de beurre ou d'huile  
190 ml d'eau

1 œuf battu à répandre au pinceau sur le dessus du pain.  
Graines de pavot ou de sésame à saupoudrer sur le dessus.

1 tasse (150 g) de farine intégrale, de qualité supérieure, pour le pétrissage.

**Préparation:**

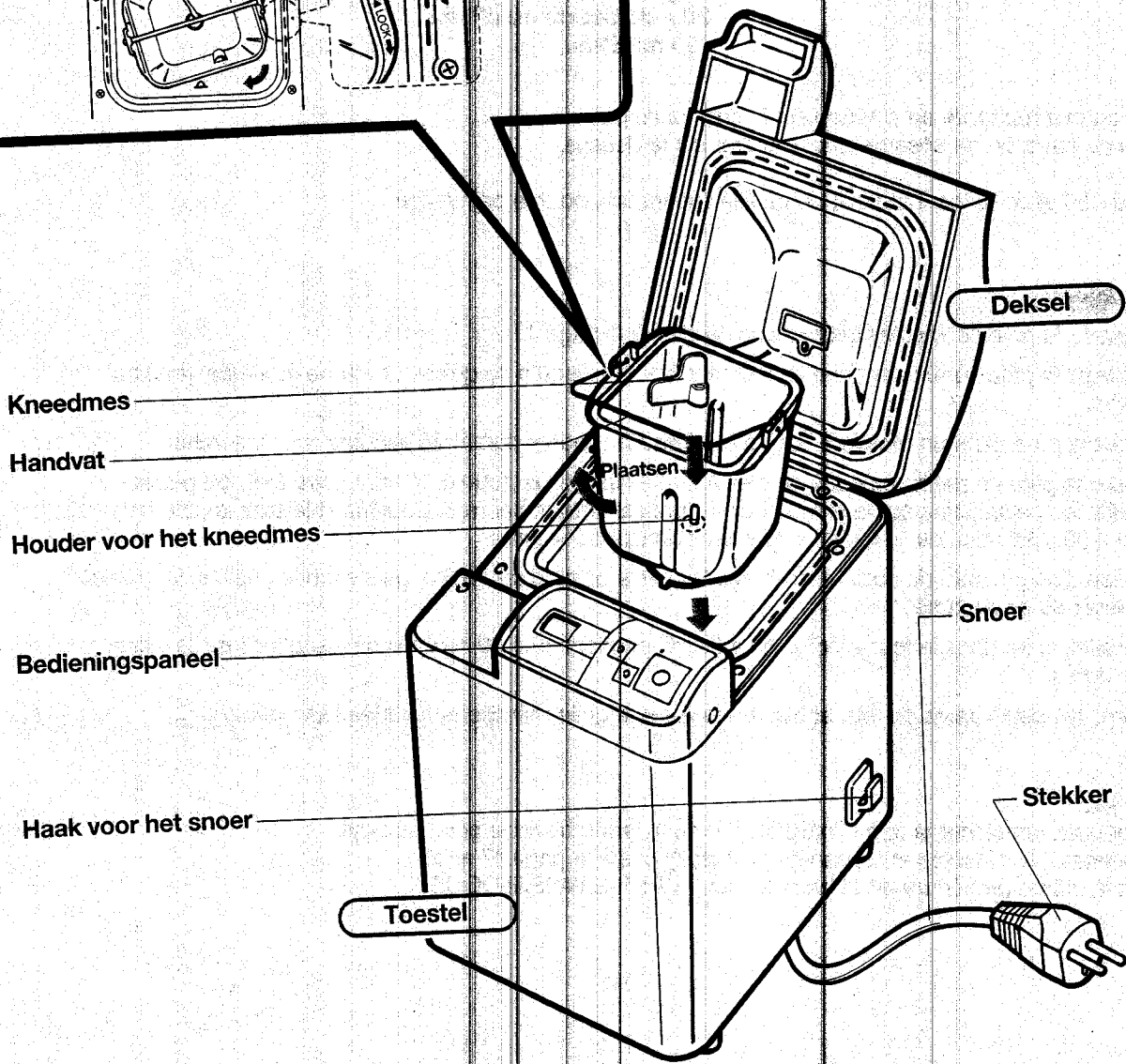
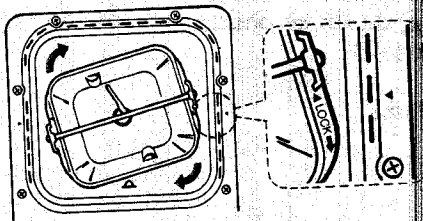
1. Préparez la pâte suivant les instructions décrites à la page 11.
2. Pétrissez la pâte sur une surface légèrement farinée, jusqu'à ce qu'elle devienne élastique et ait du ressort.
3. Placez la pâte dans un récipient beurré et laissez-la reposer durant 20 minutes au réfrigérateur.
4. Divisez la pâte en petits rouleaux de même dimension (vous pouvez en faire entre 8 et 16); placez ensuite les petits pains sur la plaque du four préalablement beurrée. Couvrez et laissez la pâte lever durant 30 à 35 minutes, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
5. A l'aide d'un pinceau de cuisine, enduisez les petits pains d'œuf battu, puis saupoudrez-les de graines de pavot ou de sésame.
6. Faites-les cuire dans le four préchauffé à 200°C pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
7. Retirez les petits pains du four et placez-les sur une grille métallique pour les faire refroidir.

**Variantes:**

Vous pouvez remplacer la farine intégrale par de la farine blanche pour pistolets.  
Les recettes des piccolos et croissants sont indiquées à la page 17 et 18 .  
Suivez la même procédure en utilisant le mode WHOLE WHEAT-DOUGH.

# Onderdelen

**Bakblik**  
Plaats het bakblik in de broodoven en draai het volledig naar rechts. Zo staat het blik op zijn plaats. Draai het blik naar links om het uit de oven te halen.

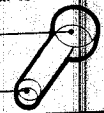


## Toebehoren

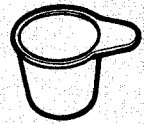
**Maatlepel**  
Gebruik deze lepel om suiker, zout, e.d. af te meten.

Tablespoon/Soeplepel (ong. 15 ml)

Teaspoon/koffielepel (ong. 5 ml)



**Maatbeker (ong. 230 ml)**  
Gebruik deze beker om vloeistoffen af te meten. Voor sommige recepten is meer dan 230 ml vloeistof nodig. Meet in dat geval eerst 200 ml af, giet dit in het bakblik en meet daarna de rest af.



# Bedieningspaneel-Display/Functies

Vergewis u ervan dat u de functie van elke toets goed begrijpt alvorens de *Bread Bakery*® in gebruik te nemen.

Opmerking: Het bedieningspaneel van het toestel is bedekt met een beschermende film om krassen of schade tijdens het transport te vermijden.  
U kunt deze film verwijderen en weggooien.

## SELECT

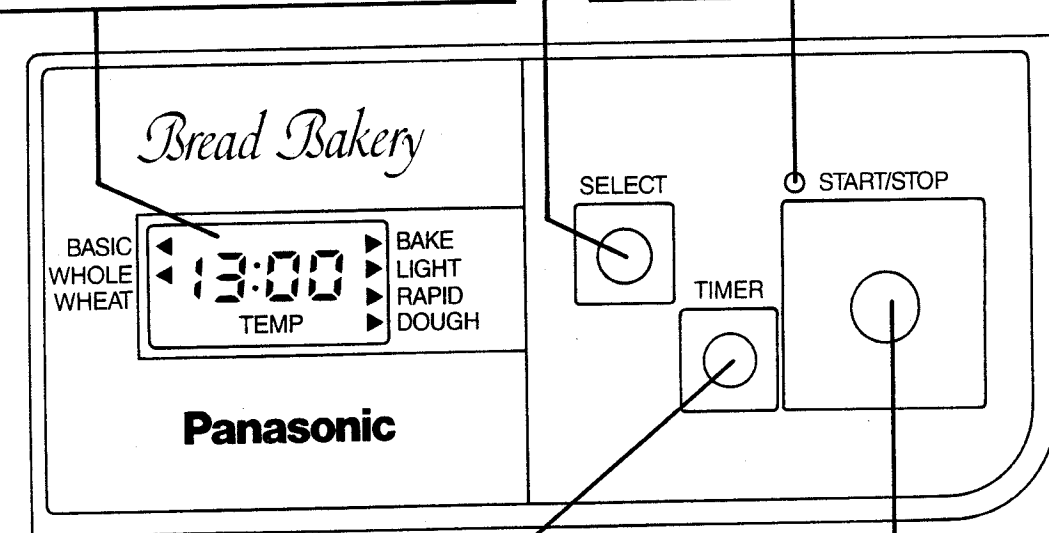
Druk op deze toets om de gewenste werkingsmodus te selecteren. Voor de modus BAKE(bakken) van broodsoort BASIC(basis) hoeft u niet op deze toets te drukken. Telkens u op deze toets drukt, zal het display navenant veranderen.

## Display

Alle modi en aanduidingen worden hier als referentie afgebeeld.

## Verklikker

Het rode lampje gaat branden als het toestel in gebruik is.  
Het knippert als het brood gebakken of als het deeg klaar is.  
Het knippert eveneens, maar op een ander ritme, als er iets misloopt.



## TIMER

Druk op deze toets om de timer in te stellen. Telkens u op deze toets drukt gaat de tijd met 10 minuten vooruit. (De instelling van de timer verandert sneller als u op de toets blijft drukken.)

## START/STOP

Druk op deze toets om de verrichting te beginnen of om de timer te starten.

Druk op deze toets om de verrichting te beëindigen of om de timer instelling te annuleren. (Om de verrichting te beëindigen moet u de toets gedurende 1 seconde ingedrukt houden.)

# Basisprincipes bij het bakken met de Bread Bakery®

## Basissenmerken

### Het soort brood kiezen

Nederlands

- BASIC (basis)** . . . . . Voor wit brood met een knapperige bruine korst en een zacht kruim, of voor tarwe- of roggebrood met als basis witte bloem. Verwijs naar de individuele recepten van pag. 33 tot 36 voor het bakken van een gewoon wit brood en de verschillende tarwe- en roggebroden.
- WHOLE WHEAT** . . . . . Voor broden die tussen 51% en 100% volkorenbloem bevatten. Ze zijn rijk aan vezels, vitamine B en E. Verwijs naar de individuele recepten van pag. 37 tot 38 voor het bakken van de verschillende volkorenbroden.

### De bakmodus kiezen

- BAKE (bakken)** . . . . . Het toestel mengt automatisch alle ingrediënten, kneedt het deeg, laat het rijzen en bakt het tot brood.
- BAKE (LIGHT)** . . . . . Het toestel mengt de ingrediënten, kneedt het deeg, laat het rijzen en bakt het tot brood net als in de modus BAKE, maar de kleur van de korst zal wat lichter uitvallen (enkel bij BASIC (basisbrood)).
- BAKE (RAPID)** . . . . . Het toestel mengt de ingrediënten, kneedt het deeg en laat het rijzen en bakt het daarna automatisch maar sneller dan in de standaard modus BAKE. (In deze modus kan het brood dan wat minder hoog uitvallen.)
- DOUGH (deeg)** . . . . . Het toestel bereidt automatisch het deeg voor pizza's, tafelbroodjes, doughnuts, croissants, ongezuurde broodjes, enz.

—Met de 13-uur timer kan u alles 's avonds klaarmaken om dan de volgende ochtend wakker te worden met de heerlijke geur van versgebakken brood [enkel de modi BAKE en BAKE (LIGHT)]. Als u de timer gebruikt kan het resultaat soms wat anders uitvallen.

## Verloop van het bakproces

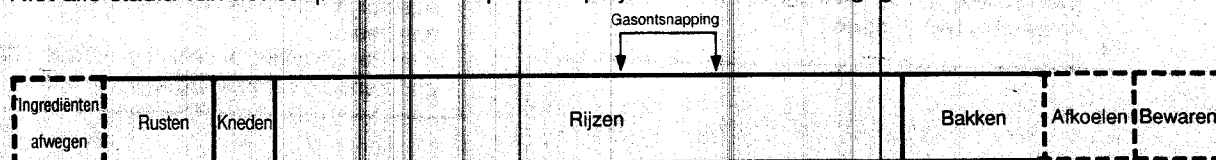
### De verschillende stadia van het broodbakken



*Bread Bakery®*

Met de *Bread Bakery®* verlopen alle stadia van het mengen tot het bakken voor de modi BAKE volledig automatisch.

Voor de DOUGH modi verloopt het proces automatisch van het mengen tot de eerste rustfase. Niet alle stadia van het bakproces zullen op het display van het toestel aangegeven worden.



\* De tijd die nodig is voor elk van de verschillende stadia hangt af van een aantal factoren zoals de kamertemperatuur, de vochtigheid, het soort brood, het soort ingrediënten, hun kwantiteit en hun kwaliteit.



## Ingrediënten

### De belangrijkste ingrediënten

Voor het bereiden van brood heeft men in eerste instantie bloem nodig, meestal tarwebloem, soms ook roggebloem of een ander graangewas. Voor een optimaal resultaat raden wij u aan steeds kwaliteitsproducten te gebruiken. In België bieden SOUBRY of BOERENBOND een uitgebreid gamma uitgekozen bloemsoorten aan: onze tests hebben uitgewezen dat ze ideaal zijn voor het gebruik met de Panasonic bakautomaat.

De graad van het volle graan zal de minerale voedingswaarde bepalen. De meest voorkomende bloemsoorten zijn wit brood, boerenbrood (30% volle tarwe), bruin brood (80% volle tarwe) en roggebrood (30% roggebloem en 70% volle tarwe).

Men moet ook weten dat bepaalde graansoorten zoals bloem met meer dan 40% rogge slechts kunnen rijzen tot bakklaar deeg door toevoeging van zuurdesem; in dit geval duurt het rijzproces meer dan 14 uur en zijn deze graansoorten dus niet geschikt voor de Panasonic bakautomaat. Deze broodoven is geschikt voor broden die max. 20% rogge (60 gr. roggebloem en 240 gr. tarwebloem) bevatten.

Naast de bloem gebruikt men uiteraard ook gist - in poedervorm en niet oplosbaar in water -, water en zout. Voor de gist raden wij u BRUGGEMAN of OETKER aan. Het zout is er niet alleen als smaakmaker, maar dient ook om de gist te stabiliseren en om de korst te kleuren. Bij zoutloos brood moeten het meng- en het rijzproces heel zorgvuldig verlopen en zal de korst nooit zo goudkleurig zijn. Anderzijds zal een teveel aan zout het rijzen in de weg staan.

### Andere ingrediënten

#### Eieren:

Als u eieren gebruikt bij het broodbakken moet u in het recept rekening houden met hun hoog watergehalte. Een doorsnee ei bevat zo'n 73% water. Gebruikt u een bijkomend ei, dan weegt u het zonder de schelp. Reken zijn watergehalte uit en trek dit af van de totale hoeveelheid water dat in het recept staat aangegeven.

#### Fruit:

Er mag fruit aan de broodingrediënten toegevoegd worden.

Als u vruchten gebruikt moet u rekening houden met hun suikergehalte dat zal afhangen van het soort fruit (vers, in blik, gekonfijt of fruitsap.) Het totaal gewicht van het fruit mag niet hoger zijn dan 13% van het gewicht van de bloem.

#### Groenten:

Gebruik groenten zoals aangegeven in de recepten. Net als bij fruit moet u ook hier rekening houden met het water- en eventueel met het suikergehalte (bv. pompoen).

Net als bij fruit mag het totaal gewicht van de groenten niet hoger zijn dan 13% van het gewicht van de bloem.

#### Noten:

Er kunnen noten gebruikt worden, op voorwaarde dat ze heel fijn gehakt worden. Gebruik niet meer dan ongeveer 5% van het gewicht van de bloem. Het is aangeraden geen boter toe te voegen bij gebruik van gehakte noten. Als er noten toegevoegd worden, kan het zijn dat het brood minder hoog uitvalt, omdat de gehakte noten de glutenstructuur verminderen.

#### Kruiden:

Kruiden worden toegevoegd om het brood meer smaak te geven. Een kleine hoeveelheid (1/2 à 1 koffielepel) in de recepten volstaat.

## Verschillen in het bakresultaat

Het resultaat van het bakken kan verschillen als gevolg van een aantal factoren zoals: de omgevingsvoorwaarden, elektriciteitsschommelingen, de keuze van de ingrediënten, hun kwantiteit en hun kwaliteit.

Om te vermijden dat het bakken zou mislukken past u de volgende tips toe

Nederlands

### 1. Bak bij een optimale temperatuur.

De temperatuur is één van de belangrijkste factoren van het broodbakken. Hoewel de *Bread Bakery*® zodanig ontworpen werd dat het de temperatuur voelt en het verwarmingssysteem tijdens het hele bakproces automatisch regelt, mag u niet vergeten dat u het beste resultaat zult verkrijgen bij een kamertemperatuur van 5°C en 30°C. Bak dus liefst in een ruimte waar de temperatuur tussen 20°C en 25°C ligt.

Ook de temperatuur van de ingrediënten zal het resultaat van het brood beïnvloeden. U zult het beste resultaat verkrijgen als alle ingrediënten dezelfde temperatuur hebben als de kamer (binnen de optimale temperatuurgrenzen), al is de temperatuur van de ingrediënten moeilijk in te schatten. Wat het makkelijkst aan te passen is, is de temperatuur van het water. Voor het beste resultaat regelt u de temperatuur van het water rond 20°C ± 5°C, ongeacht de kamertemperatuur. Andere omgevingsfactoren zoals vochtigheid en hoogte kunnen een invloed hebben op het resultaat. Bij een normale vochtigheidsgraad kan deze invloed lichtjes opgemerkt worden in de kleur en de glans van de korst. Voor wat de gist betreft, zal het natuurlijk wat oefening vergen voor u de correcte hoeveelheid kent op verschillende hoogten.

### 2. Weeg de ingrediënten heel nauwkeurig af.

Het zorgvuldig afwegen van de ingrediënten is van kapitaal belang als u zeker wilt zijn van een goed resultaat. Afwegen is ook veel nauwkeuriger dan het meten met een kopje. De enige ingrediënten die op basis van hun volume kunnen afgemeten worden (in koppen of lepels), zijn de vloeistoffen en de kleine hoeveelheden vaste stoffen, zoals gist en kruiden. Voor deze ingrediënten meet u de vereiste hoeveelheid nauwkeurig af. Met een lepel brengt u de ingrediënten in de maatlepel/maatbeker tot deze overvol is. Maak dan de rand gelijk met de rechte kant van een metalen spatel om het overtollige te verwijderen. Klop de bodem van de kop of van de lepel nooit op de rand van de tafel om de inhoud te vergroten.

### 3. Gebruik steeds verse ingrediënten.

Kijk de versheidsdatum na op de verpakking voor u het product koopt en gebruik de ingrediënten voor de uiterste verbruiksdatum. Bewaar de verpakking, eens geopend, in de koelkast. Gist moet altijd in de koelkast bewaard worden, ongeacht of de verpakking al dan niet geopend is. Bloem moet op een koele, droge plaats bewaard worden (onder 20°C). Als u niet over een dergelijke ruimte beschikt, bewaart u de bloem in de koelkast.

Gist is één van de ingrediënten waarvan u de versheid niet met het blote oog kan bepalen. Om gemakkelijk na te gaan of de gist nog vers is, lost u 1/4 koffielepel gist op in warm water van 40°C à 45°C samen met een koffielepel suiker. Laat enkele minuten staan. De gist is niet meer vers of niet meer actief als het wateroppervlak niet bedekt is met schuim, als resultaat van de gisting.

Als dit het geval is, gebruikt u de gist uit die verpakking niet meer, maar opent u een nieuw pakje. Het is aangeraden de gist in kleine hoeveelheden aan te kopen.

### 4. Gebruik de aanbevolen ingrediënten.

Gebruik geen ingrediënten die niet in het recept staan aangegeven. Voor verdere informatie over de ingrediënten, leest u pag. 24.

### 5. Elektriciteitsschommelingen

Beïnvloeden de hoogte, het uitzicht en de kleur van het brood. Het is aangeraden het toestel te gebruiken bij een constante elektriciteitstoevoer.

# Gebruiksaanwijzing

**1** Haal het bakblik uit de oven.  
Draai het daartoe naar links en haal het eruit door middel van het handvat.

**2** Plaats het kneedmes op de houder.



Vergewis u ervan dat er geen kruimels rond de houder liggen.

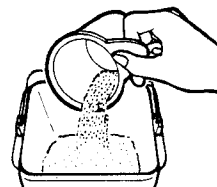
Het kneedmes moet losjes op de houder liggen, in een losse draai.

**3** Giet de gist in het bakblik.

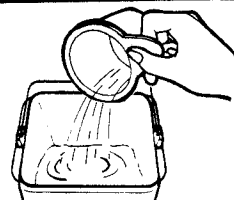


Voor het beste resultaat giet u eerst de gist in het blik, zodat het onder alle andere ingrediënten ligt.

**4** Giet de bloem en alle droge ingrediënten in het bakblik.

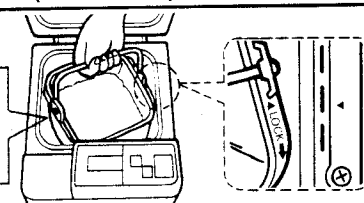


**5** Giet het water en de eventuele andere vloeistoffen in het bakblik.



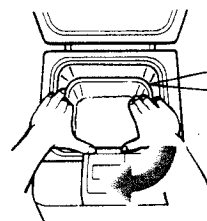
**6** Plaats het bakblik in de oven.

Aligneer het bakblik op het merkteken  $\Delta$  bovenaan op de oven.



—Veeg eventueel vocht of vuile deeltjes van het bakblik alvorens het in de oven te plaatsen.

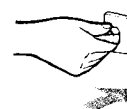
**7** Draai het bakblik naar rechts.



Druk het handvat naar beneden.

—Vergewis u ervan dat het bakblik de bodem van de oven raakt en dat het goed op zijn plaats zit. Als het blik niet correct geplaatst werd, zal het deeg niet degelijk geknead worden.

**8** Sluit het deksel en steek de stekker in het stopcontact.  
Het display gaat branden.



BASIC  
WHOLE  
WHEAT

0:00

BAKE  
LIGHT  
RAPO  
DOUGH

9



Druk op deze toets totdat het gewenste programma op het display afgebeeld wordt.

- Voor de modus BASIC - BAKE hoeft u niet op deze toets te drukken.
- Voor de modus DOUGH, zie pag. 29.

\*Zie pag. 23.

Broodmodus	Bakmodus	Tijd	Broodmodus	Bakmodus	Tijd
BASIC	BAKE	4 uur	WHOLE WHEAT	BAKE	5 uur
	BAKE (LIGHT)			BAKE (RAPID)	3 uur
	BAKE (RAPID)	3 uur		DOUGH	3 uur 15 min.
	DOUGH	2 uur 25 min.			

10



Druk op de toets START.

Het rusten begint teneinde de temperatuur van het bakblik en de ingrediënten te regelen.

- \* Nadat u op START heeft gedrukt, zal er gedurende een periode van 30—45 min. niet gemengd worden (15 min. bij RAPID). (Bij hoge temperaturen zal deze periode wat langer uitvallen).

11



Na het rusten zal het toestel beginnen kneden, vervolgens rijzen en uiteindelijk bakken. De tijd die overblijft tot het brood gebakken is wordt afgebeeld op het display in uren en minuten (3:59, 3:58,...).

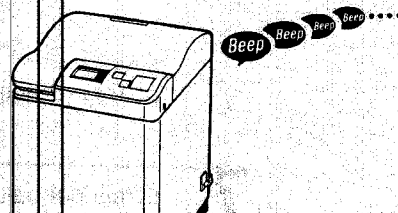
Bovenstaand display geldt voor de modus BASIC - BAKE.

- Tijdens de verwerking kan het zijn dat u een klikgeluid hoort. Dit wijst geenszins op een defekt.
- Niet alle verwerkingen worden op het display afgebeeld.
- De tijd die nodig is voor elk stadium vanaf de rustfase tot het bakken zal lichtjes variëren in functie van factoren als spanningsschommelingen en kamertemperatuur.
- Haal tijdens de verwerking het bakblik niet uit de oven; verwijder de stekker niet.

Het deksel en het toestel zullen tijdens de verwerking warm worden. Raak ze niet aan.

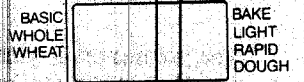
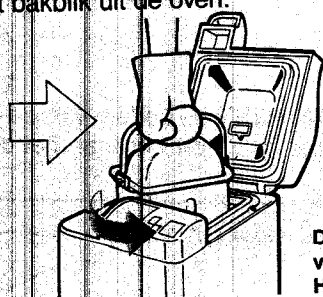
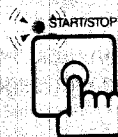
12

Eens het brood gebakken is, zult u acht bieptonen horen en zal de verklikker knipperen.



13

Als het toestel stopt met biepen, drukt u meteen op STOP, opent u het deksel en haalt u met wanten het bakblik uit de oven.



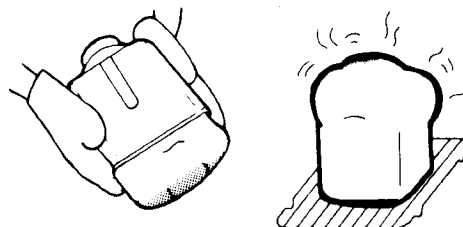
Als de bieper stopt, dooft het display maar de verklikker zal blijven knipperen totdat u op STOP drukt.

Druk op de toets STOP alvorens het bakblik te verwijderen. Het bakblik zal heet zijn. Plaats het niet op een plastic oppervlak. Behandel het met zorg.

14

Keer het bakblik ondersteboven.  
Schud het bakblik heen en weer om  
het brood ervan los te maken.

Plaats het brood op een rooster zodat  
de damp kan ontsnappen en het  
brood kan afkoelen.



Als het kneedmes samen met het brood uit het bakblik valt, verwijdert u het met een warmtebestendig plastic voorwerp.  
Een metalen voorwerp zou de buitenlaag van het kneedmes kunnen krassen.  
Zowel het brood als het kneedmes zullen heet zijn.

15

Haal na gebruik de stekker uit het  
stopcontact.



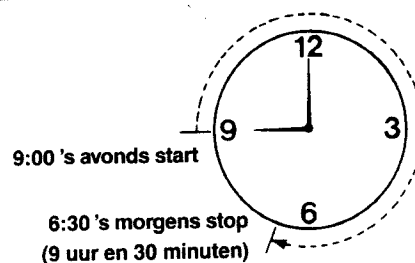
—Laat het toestel minstens 1 uur afkoelen voor u het opnieuw gebruikt.

## De timer gebruiken

De timer kan niet gebruikt worden voor de modi BAKE (RAPID) en DOUGH.

Stel de gewenste duur in tot aan het tijdstip  
waarop u wilt dat het brood gebakken is.

Voorbeeld: Als de huidige tijd 9 uur 's avonds is en u wilt dat het brood gebakken is om 6u30 de volgende ochtend, stelt u de timer in op 9:30 (9 uur en 30 minuten), wat overeenstemt met de tijd die nodig is om het brood te bakken.



Volg dezelfde stappen als die beschreven op pagina's 26-28 met uitzondering van stappen 9 en 10. Voor stappen 9 en 10 volgt u onderstaande instructies.

9

SELECT



Druk op deze toets om de modus te selecteren  
(niet nodig voor de modus BASIC-BAKE)

BASIC  
WHOLE  
WHEAT

4:00

BAKE  
LIGHT  
RAPID  
DOUGH

TIMER



Druk op deze toets om de tijdsduur in te stellen tot  
aan het tijdstip waarop u wilt dat het brood  
gebakken is.

(De tijdsduur kan schommelen tussen 4 en 13 uur  
voor BASIC en tussen 5 en 13 uur voor WHOLE  
WHEAT. Verwijs naar pag. 22 voor meer informatie  
over de timertoets.)

BASIC  
WHOLE  
WHEAT

9:30

BAKE  
LIGHT  
RAPID  
DOUGH

10

START/STOP



Druk op de toets START.

Het rusten vangt aan.

BASIC  
WHOLE  
WHEAT

9:28

BAKE  
LIGHT  
RAPID  
DOUGH

De resterende tijd  
wordt afgebeeld in  
uren en minuten.

Bovenstaand display geldt voor de modus BASIC - BAKE.

\* Terwijl de timer actief is, zal er niets gebeuren.

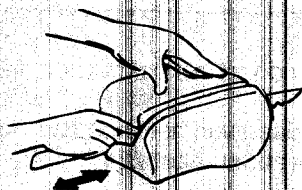
—Tijdens deze rustperiode, wordt de temperatuur van het bakblik en de ingrediënten geregeld.

# Het brood snijden en bewaren

Laat het brood afkoelen op een rooster alvorens het te snijden of te bewaren.

## Zelfgebakken brood snijden

Zelfgebakken brood kan met een broodmes gesneden worden.



Plaats het brood op zijn kant en snij het door met een zaagbeweging.

## Zelfgebakken brood bewaren

Als het brood volledig is afgekoeld bij kamertemperatuur, draait u het in een folie of een plastic zak teneinde de versheid te vrijwaren.

Om te genieten van de volle smaak van zelfgebakken brood, eet u het liefst zo snel mogelijk op.

Als het brood een langere tijd moet bewaard blijven, pakt u het degelijk in en vriest u het in. Het is beter het brood te snijden alvorens het in te vriezen.

Nederlands

# Deeg maken met de modus DOUGH

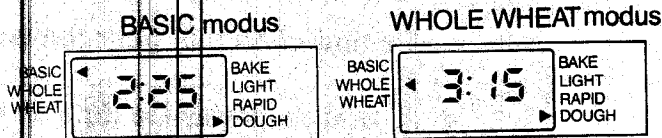
Zie pag. 26 voor stappen 1-8.

9



Druk op deze toets om de modus BASIC - DOUGH of WHEAT - DOUGH te selecteren.

De resterende tijd wordt afgebeeld in uren en minuten.



10



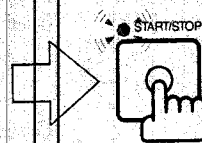
Druk op de toets START. Het rusten vangt aan.

\* Nadat u op START heeft gedrukt, zal er gedurende een periode van 30-45 min. niet gemengd worden. (Bij hoge temperaturen zal deze periode wat langer uitvallen).

—Tijdens deze rustperiode, wordt de temperatuur van het bakblik en de ingrediënten geregeld.

11

Eens het deeg klaar is, zult u acht bieptonen horen en zal de verklikker knipperen. Druk op STOP als het toestel stopt met piepen. Verwijder het bakblik. Sluit het deksel. Haal de stekker uit het stopcontact.



Als de bieper stopt, dooft het display maar de verklikker zal blijven knipperen totdat u op STOP drukt.

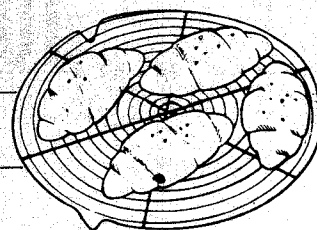
12

Volg de rest van de procedure in functie van de richtlijnen van het recept op pag. 35-36 (Basis) en pag. 38 (Volkoren).

13

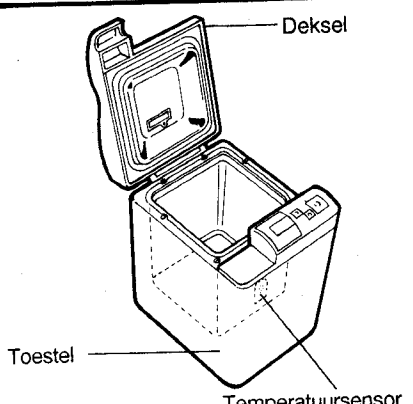
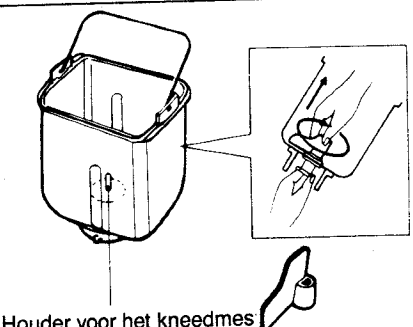
Als het bakken voltooid is, haalt u het bakblik met wanten uit de oven en laat u het afkoelen op een rooster.

In deze modus kunt u de timer niet gebruiken.



# Het toestel schoonmaken

Alvorens het toestel te reinigen, haalt u de stekker uit het stopcontact en laat u het afkoelen.

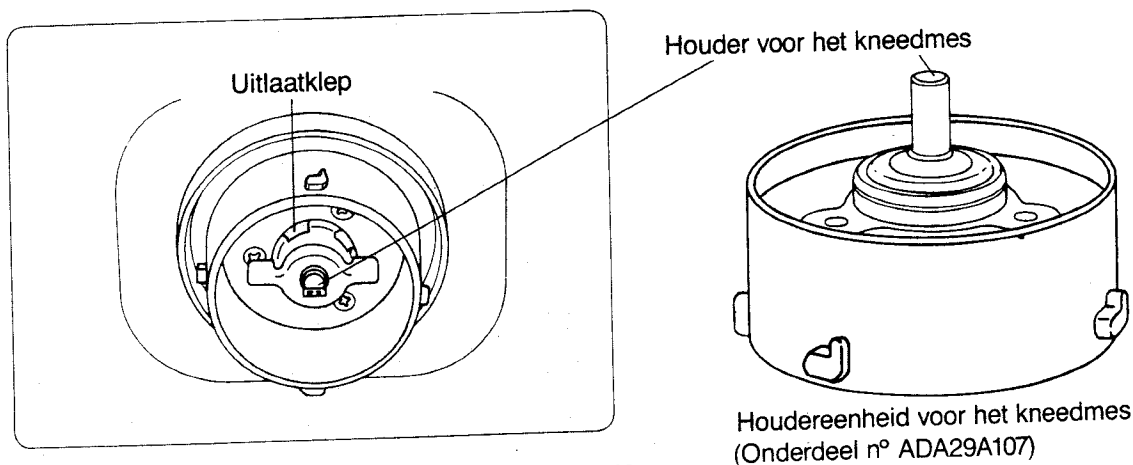
	<p><b>Toestel en deksel</b> Het toestel en het deksel moeten afgeveegd worden met een vochtige doek. Gebruik enkel milde detergents.</p> <p>Gebruik geen reinigingsmiddelen, staalwollen sponsjes of andere schuurmiddelen.</p> <p>Gebruik geen benzine, verduunners, alcohol en dergelijke.</p> <p><b>Temperatuursensor</b> Veeg de sensor voorzichtig af en vermijdt het ombuigen.</p>
	<p><b>Bakblik en kneedmes</b> Haal beide toebehoren uit het toestel en was ze na elk gebruik af met een spons.</p> <p>Het binnenste van het bakblik en het kneedmes zijn voorzien van een anti-aanplaklaag. Vermijd bij het reinigen ruwe reinigingsmiddelen of scherpe voorwerpen.</p> <p>Laat geen enkel onderdeel ondergedompeld in water. Was meteen alle toebehoren van het bakblik af en droog ze af.</p>

—Vergewis u ervan dat het toestel en het bakblik binnenin goed droog zijn alvorens ze weg te bergen.

# De ingrediënten lopen over in het bakblik

- Na langdurig gebruik kan het voorvallen dat een kleine hoeveelheid van de ingrediënten uit het bakblik lekken. Dit is normaal. Het bakblik werd zodanig ontworpen dat er ingrediënten in de houdereenheid voor het kneedmes kunnen terechtkomen zonder dat het draaien wordt stopgezet.
- Als de houder voor het kneedmes niet meer draait, moet deze eenheid vervangen worden door een nieuwe.

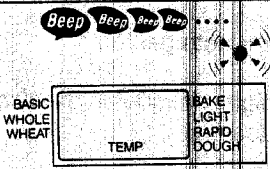
Doe beroep op uw Panasonic Service Center om dit onderdeel te vervangen.



# Aanduidingen op het display bij ongewone situaties

## Als u op de toets START drukt:

Nederlands

Display	Reden	Probleemverhelping
 <p>De verknikker knippert. Het toestel biept.</p>	<p>De oven is heet (boven 40°C). Dit kan voorvallen bij herhaald gebruik. U moet het toestel laten afkoelen alvorens het opnieuw te gebruiken.</p>	<p>Als het toestel afgekoeld is tot onder 40°C, zal het woord "TEMP" van het display verdwijnen en zal de rode verknikker doven.</p> <p>Om het toestel opnieuw in gebruik te nemen drukt op de toetsen SELECT en START.</p>

## Tijdens een stroomonderbreking:

Display	Reden	Probleemverhelping
 <p>Dit verschijnt op het display en de werking wordt stopgezet.</p>	<p>Er is een onderbreking geweest in de stroomtoevoer (stroomonderbreking, de stekker werd uitgetrokken of de zekering werkte niet behoorlijk).</p>	<p>Als de stroomonderbreking langer dan 10 seconden duurt, stopt het toestel de werking.</p> <p>Verwijder het deeg en begin opnieuw met verse ingrediënten.</p> <p>Als de onderbreking in de stroomtoevoer kortstondig is zal de werking er niet door beïnvloed worden.</p>

## De motorbescherming

Als het toestel overladen is en een overmatige kracht wordt uitgeoefend op de motor, zal de bescherming de motor stopzetten. Na ongeveer 30 minuten zal de motor zich automatisch opnieuw in gang zetten. Het is aangeraden opnieuw te starten met verse ingrediënten.

### Oplossing 1

Als het kneedmes tegengehouden wordt door hard deeg, verwijdert u het deeg. Het toestel zal 30 minuten later opnieuw starten.

### Oplossing 2

Kijk na of de houder voor het kneedmes in het bakblik kan ronddraaien. Is dat het geval dan herstart u de broodoven na 30 minuten. Kan het niet ronddraaien dan zal het toestel hersteld moeten worden.

## Technische gegevens

Stroomtoevoer	230 V, wisselstroom 50 Hz
Stroomverbruik	380 W
Capaciteit	300 gr.
Timer	Digitale timer (tot max. 13 uur)
Bescherming	Zelfherstellende bescherming van de motor
Afmetingen (h x b x d)	31.1 x 23.2 x 29.5 cm
Gewicht	Ong. 5.6 kg



# Alvorens een beroep te doen op een Service Center(dienst-na-verkoop)

WERKINGSFOUTEN	BAKRESULTATEN:		De verklarer nocht het display gaan branden.	Er komt rook uit de dampgaten. Het ruikt naar verbrand.	De randen van het brood zakken in en de bodem is vochtig.	Het brood is teveel gerezen.	Het is ingevallen na een te hoge rijzing.	Het brood rijst niet genoeg.	Geen gist of niet genoeg gist			Niet genoeg gebakken	De sneetjes zijn ongelijk en kleverig.
	Er ligt bloem bovenop het brood.	Het brood is niet bruin genoeg.							De randen zijn bruin en bedekt met bloem. Binnenin is het brood het kleverig	en niet gebakken.			
<b>Kijk het volgende na:</b>													
De stekker steekt niet in het stopcontact.	<input type="checkbox"/>												
Er werden ingrediënten gemorst op het verwarmingselement.	<input type="checkbox"/>												
Stroomonderbreking (display 0:00)													
Na het opstarten werd op de toets START/STOP gedrukt.	<input type="checkbox"/>												
Het deksel is blijven openstaan tijdens de werking.													
De selectie van de modus was verkeerd (modus DEEG werd ingesteld).	<input type="checkbox"/>												
Het brood werd na het bakken te lang in het bakblik gelaten.	<input type="checkbox"/>												
Het brood werd na het bakken onmiddellijk gesneden (de damp had niet kunnen ontsnappen).	<input type="checkbox"/>												
Er werd water toegevoegd nadat de bloem was gekneed.	<input type="checkbox"/>												
Het kneedmes werd niet correct in het bakblik geplaatst.	<input type="checkbox"/>												
PROBLEEM MET DE INGREDIËNTEN	Bloem	Niet genoeg											
		Teveel	<input type="checkbox"/>										
	Gist	Niet genoeg	<input type="checkbox"/>										
		Teveel	<input type="checkbox"/>										
		Geen gist	<input type="checkbox"/>										
Water	Niet genoeg	<input type="checkbox"/>											
	Teveel	<input type="checkbox"/>											
Geen zoetmakers													
Er werden andere ingrediënten gebruikt dan voorgeschreven.		<input type="checkbox"/>											
Bloem	De gebruikte bloem was oud.		<input type="checkbox"/>										
	Er werd een verkeerde bloemssoort gebruikt. <small>De gist werd niet als essie in het bakblik opgevoerd, of de gist is voor het kneeden in contact gekomen met vliesstoffen.</small>		<input type="checkbox"/>										
Gist	De gebruikte gist was oud.		<input type="checkbox"/>										
	Er werd een verkeerde gistsoort gebruikt.		<input type="checkbox"/>										
De temperatuur van het water was ofwel te hoog ofwel te laag (het laag niet rond de aanvaardbare 20°C ± 5°C).		<input type="checkbox"/>											



# Modus BASIC-BAKE

Nederlands

## Witbrood

1 koffielepel (2,5g) gistpoeder  
300g witbrood-tarwemeel  
1 koffielepel (5g) zout  
1 sdeplepel (12g) boter  
170ml water

## Melkbrood

1 koffielepel (2,5g) gistpoeder  
300g witbrood-tarwemeel  
1 koffielepel (5g) zout  
1 sdeplepel (12g) geraffineerde suiker  
1 sdeplepel (12g) olie  
1 ei  
70ml halfvolle melk, of voldoende om samen met het ei  
120ml te vormen  
50ml water

## Witte-kaas brood

1 koffielepel (2,5g) gistpoeder  
300g witbrood-tarwemeel  
1 koffielepel (5g) zout  
50g witte kaas  
180ml water

## Brioche-brood

1 koffielepel (2,5g) gistpoeder  
300g witbrood-tarwemeel  
1 koffielepel (5g) zout  
1 sdeplepel (12g) geraffineerde suiker  
70g boter  
1 ei  
120ml melk, of voldoende om samen met het ei 170ml te vormen

## Rozijnenbrood

1 koffielepel (2,5g) gistpoeder  
300g witbrood-tarwemeel  
1 koffielepel (5g) zout  
50g geraffineerde suiker  
40g boter  
35g rozijnen  
0,5g vanille extract  
1 ei  
140ml halfvolle melk, of voldoende om samen met het ei  
190ml te vormen

## Kramiek

2 koffielepels (5g) gistpoeder  
300g witbrood-tarwemeel  
1 koffielepel (5g) zout  
70g geraffineerde suiker  
40g boter  
1 ei  
140ml halfvolle melk, of voldoende om samen met het ei  
190ml te vormen

<b>Muesli brood</b>	<p>1/2 koffielepel (1,3 g) gistpoeder 200g witbrood-tarwemeel 100g voltarwemeel-fijn 1 koffielepel (5g) zout 1 soeplepel (12g) geraffineerde suiker 50g muesli 210ml water</p>
<b>Roggebrood</b>	<p>1/2 koffielepel (1,3g) gistpoeder 240g witbrood-tarwemeel 60g roggebroodmeel 1 koffielepel (5g) zout 1/2 soeplepel (6g) boter 200ml water</p>
<b>Jagersbrood</b>	<p>1/2 koffielepel (1,3g) gistpoeder 240g witbrood-tarwemeel 60g roggebroodmeel 1 koffielepel (5g) zout 1 soeplepel (12g) reuzel 30g fijngehakte, gefruite sjalotjes 80g fijngesnipperd rookspek 150ml water</p>
<b>Sjalottenbrood</b>	<p>1/2 koffielepel (1,3g) gistpoeder 240g witbrood-tarwemeel 60g roggebroodmeel 1 koffielepel (5g) zout 1 soeplepel (12g) reuzel 70g gehakte, gefruite sjalotjes 130ml water</p>
<b>Sesambrood</b>	<p>1/2 koffielepel (1,3g) gistpoeder 240g witbrood-tarwemeel 60g roggebroodmeel 1 koffielepel (5g) zout 1 soeplepel (12g) olie 2 soeplepels sesamzaad 200ml water</p>
<b>Lijnzaadbrood</b>	<p>1/2 koffielepel (1,3g) gistpoeder 240g witbrood-tarwemeel 60g roggebroodmeel 1 koffielepel (5g) zout 1 soeplepel (12g) boter 2 soeplepels lijnzaad 200ml water</p>

## Modus BASIC-DOUGH

Nederlands

### Pate savarin

1/2 pakje gistpoeder (3,5g)  
150g witbrood-tarwemeel  
150g tarwebloem voor patisserie  
1 koffielepel (5g) zout  
20g geraffineerde suiker  
100g boter  
2 eieren  
80ml melk, of voldoende om samen met het ei 180ml te vormen

Bereiding: alle ingrediënten in de mengbak gieten en BASIC, het beslagprogramma inschakelen. Na het eindsignaal, even nakneden en in een grote puddingvorm overbrengen en afdekken met een linnen doek. 1 uur laten rijzen bij een temperatuur van 35°C. 40 à 45 min. bakken in een klassieke oven op 190°C. Na het bakken overgieten met een stroopje van 150g geraffineerde suiker in 50ml rum.

### Pistolets, piccolo's

1 koffielepel (2,5g) gistpoeder  
250g witbrood-tarwemeel  
50g roggebroodmeel  
1 koffielepel (5g) zout  
1 soeplepel (12g) boter  
240ml water

Beslag bereiden in de Bakautomaat, nog even nakneden en 10 bolletjes vormen. Pistolets middenop insnijden. Piccolo's iets uitrollen in de lengte en dan drie dwarse inkepingen maken. Met meel bestrooien, afdekken met een linnen doek en laten rijzen bij 35°C gedurende 40 min. In de hete oven (210°C) 20 à 25 min. laten bakken.

### Roggebroodjes, stokbrood

De bereiding van het beslag is dezelfde als voor pistolets en piccolo's. Voor stokbrood verdeelt u het beslag in tweeën. Uitrollen tot het beslag een stokvorm heeft en enkele malen dwars inkepen. Iets langer laten rijzen dan de pistolets en de baktijd verlengen tot 30 à 35 min.

Met roggebrood-, boerenbrood- of voltarwemeel kunt u ook heerlijke pistolets of piccolo's bereiden. En andere combinaties zijn mogelijk als u de proporties in acht neemt die we hebben opgegeven in de broodrecepten: die feestelijke broodjes kunt u overstrooien met sesamzaad, zonnebloempitten, komijnzaad...voor u ze in de oven plaatst.

**Brioches**

Voor brioches maakt u eerst een koekbeslag. Drie formules naargelang u een roming of normal. U kunt het recept van dit beslag ook gebruiken voor boterkoeken.

- 1 koffielepel (2,5g) gistpoeder  
300g witbrood-tarwemeel  
1 koffielepel (5g) zout  
30g geraffineerde suiker  
100g boter  
2 eieren  
80ml melk, of voldoende om samen met het 2 eieren  
190ml te vormen

2. 1 koffielepel (2,5g) gistpoeder  
300g witbrood-tarwemeel  
1 koffielepel (5g) zout  
30g geraffineerde suiker  
50g boter  
1 ei  
130ml melk, of voldoende om samen met het ei 190ml  
te vormen

Het deeg na bereiding in de Bakautomaat enkele sekonden nakneden. Het beslag verdeelen in 10 grote en 10 kleinere bollen. De kleine bollen in de grote plaatsen Afdekken met een linnen doek en bij een temperatuur van 35°C laten rijzen. Voor het bakken met een penseel in room gemengd eigeel bestrijken. 12 à 13 min. bakken in een hete oven (210°C).

**Croissants**

- 1 koffielepel (2,5g) gistpoeder  
300g tarwebloem voor patisserie  
1 koffielepel (5g) zout  
1 soeplepel (12g) geraffineerde suiker  
1 soeplepel (12g) boter  
200ml melk  
(niet meemengen: 3 eieren)

Beslag bereiden in de Bakautomaat, enkele sekonden nakneden en uitrollen met een deegroller. In 8 gelijke driehoeken snijden; elke driehoek oprollen en bestrijken met de opgeklopte eieren. 45 min. laten rijzen onder een linnen doek 20 à 30 min. (210°C) in een hete oven bakken. Hetzelfde beslag kan ook gebruikt worden voor boterkoeken, chocolade-koeken of pasteibakjes. In dit laatste geval geen geraffineerde suiker toevoegen.

# Modus WHOLE WHEAT-BAKE

Nederlands

## Voltarwebrood

1/2 koffielepel (1,3g) gistpoeder  
100g witbrood-tarwemeel  
200g voltarwemeel-fijn  
1 koffielepel (5g) zout  
1 soeplepel (12g) boter  
190ml water

## Notenbrood

1/2 koffielepel (1,3g) gistpoeder  
150g witbrood-tarwemeel  
150g voltarwemeel-fijn  
1 koffielepel (5g) zout  
30g grof gemalen walnoten  
190ml water

## Komijnebrood

1/2 koffielepel (1,3g) gistpoeder  
100g witbrood-tarwemeel  
200g voltarwemeel-fijn  
1 koffielepel (5g) zout  
1 soeplepel (12g) reuzel  
1 soeplepel komijnzaad  
190ml water

## Zonnebloembrood

1/2 koffielepel (1,3g) gistpoeder  
100g witbrood-tarwemeel  
200g voltarwemeel-fijn  
1 koffielepel (5g) zout  
1 soeplepel (12g) zonnebloemolie  
4 soeplepels zonnebloempitten  
190ml water

## Tarwekiembrood

1/2 koffielepel (1,3g) gistpoeder  
100g witbrood-tarwemeel  
200g voltarwemeel-fijn  
1 koffielepel (5g) zout  
1 soeplepel (12g) boter  
2 soeplepels tarwekiemen  
190ml water

## Peper-brood

1/2 koffielepel (1,3g) gistpoeder  
100g witbrood-tarwemeel  
200g voltarwemeel-fijn  
1 koffielepel (5g) zout  
1 soeplepel (6g) melkpoeder  
1 soeplepel (12g) reuzel  
1 à 2 soeplepels peperkorrels  
190ml water

**Volkorenbroodjes****Ingrediënten: (voor 8-16 stuks)****1/2 koffielepel (1,3g) gistpoeder  
100g witbrood-tarwemeel  
200g voltarwemeel-fijn  
1 soeplepel (6g) melkpoeder  
1 koffielepel (5g) zout  
40g suiker  
20g boter of olie  
190ml water**

Nederlands

1 opgeklopt ei, om het broodje mee te bestrijken  
Papaver- of sesamzaadjes om het broodje mee te bestrooien

1 kop (150g) volkorenbloem extra, bij het kneden

**Werkwijze:**

1. Bereid het deeg volgens de instructies op pag 29.
2. Kneed het deeg op een lichtjes met bloem bestrooid oppervlak totdat het elastisch wordt en als het ware terugveert.
3. Leg het deeg in een ingevette kom en laat het in de koelkast 20 minuten rusten.
4. Verdeel het deeg in 8-16 gelijke broodjes en plaats ze op een ingevette bakplaat. Bedek de plaat en laat de broodjes 30-35 minuten rijzen tot hun volume verdubbeld is.
5. Bestrijk de broodjes bovenaan met het opgeklopt ei en bestrooi ze met de papaver- of sesamzaadjes.
6. Bak de broodjes gedurende 15-20 minuten in een voorverwarmde oven van 200°C tot ze goudkleurig zijn.
7. Haal ze van de bakplaat en leg ze op een rooster om af te koelen.

**Andere mogelijkheden:**

U kunt de volkorenbloem vervangen door bloem voor wit brood van pistolets, piccolo's en croissants, op pag. 35 en pag. 36. Volg dezelfde procedure als die van de modus WHOLE WHEAT - DOUGH.

**Matsushita Electric Industrial Co., Ltd.**  
Central P.O.Box 288, Osaka 580-91, Japan

DZ50B107  
M0794-0

Printed in Japan