

Panasonic

SD-207



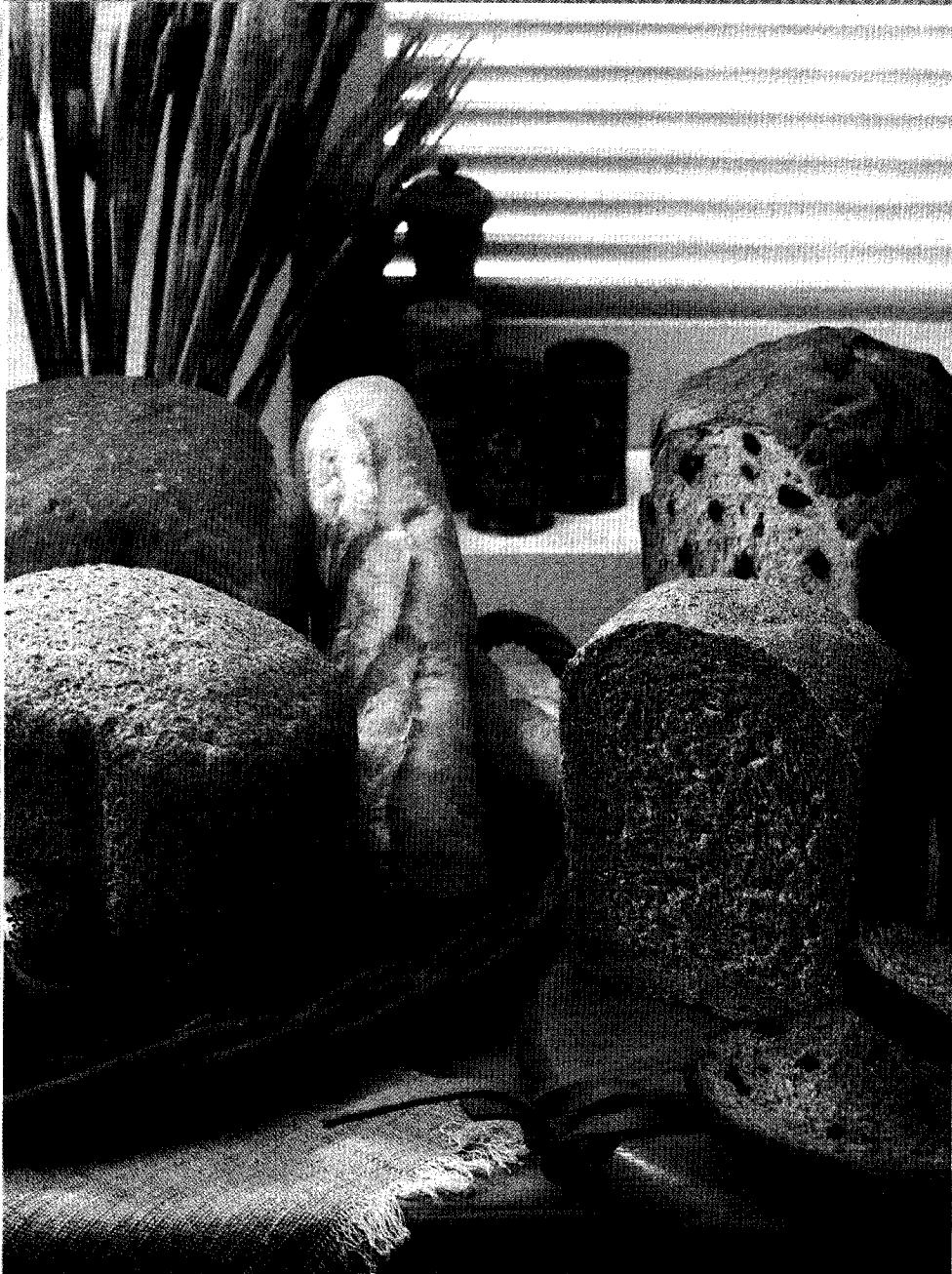
Bread Bakery[®]

Automatisch broodbakautomaat

Four à pain automatique

De Warme Bakker bij u thuis: geurige recepten

La Boulangerie chez vous: recettes savoureuses



Geachte Klant,

Vooreerst houden wij eraan u te bedanken voor het vertrouwen dat u stelt in de Panasonic broodoven.

Hopelijk beleeft u er veel plezier mee en komt u tot het bakken van fantastische én vooral zeer smakelijke broden.

De recepten die u op de volgende bladzijden vindt, zijn hier in België ontwikkeld met bakbloem die in ons land te koop aangeboden wordt.

Voornamelijk getest met de bloem van Soezie Baking (AVEVE), omdat er een enorme keuze aan bloemsoorten beschikbaar is en ze tevens over het ganse land te verkrijgen is. Ook de firma INTERGRAIN was zo vriendelijk haar bloemsoorten ter beschikking te stellen. Niets belet u er echter van andere merken te gebruiken, maar u dient er dan wel rekening mee te houden dat bloem een natuurlijk produkt is en de ene soort bloem bv. meer vocht opslorpt dan een andere soort.

Dit houdt de mogelijkheid in dat u de opgegeven ingrediënten in kleine mate zal dienen aan te passen.

We zijn er oprecht van overtuigd dat u met de Panasonic broodoven een zeer goede keuze gemaakt heeft en wensen u verder nog enorm veel bakplezier !

NOTA :

1. Voor de verschillende verkooppunten van Soezie Baking (AVEVE), kunt u terecht op het tel. nummer 0800/940.29.

Voor alle informatie betreffende de recepten en de verschillende baktechnieken kunt u terecht op het nummer: 016/24.26.25.

2. Voor INTERGRAIN kunt u terecht op het tel. nummer 04/240.37.00 of 01.

Deze bloem is momenteel echter enkel te verkrijgen in de provincie Luik.

3. Voor klanten die in Nederland wonen, is bloem van het merk "Honig" en de supermarkt.

Albert Heijn aan te raden. Maar u zal een beter resultaat krijgen als u 1 soeplepel suiker toevoegt, en u 10 ml water meer gebruikt.

Voor de verschillende verkooppunten van Soezie Baking (AVEVE) in Nederland of voor alle informatie betrefte de recepten ende verschillende baktechnieken, bec 0800/022.92.10.

HOE BAK JE EEN SMAKELIJK BROOD ?

Alle ingrediënten hebben hun eigen karakteristieken die een grote invloed uitoefenen op het eindresultaat van het brood.

DE BASISINGREDIENTEN

BLOEM

Tarwebloem :

Is het best geschikt voor wit brood of als basis voor andere broden.

Huishoudbloem

Is goedkoper maar niet zo geschikt voor brood.

Zelfrijzende bloem :

Niet geschikt voor de broodoven.

Pâtisserie bloem :

Is fijnder gemalen en enkel geschikt voor deegbereidingen in de broodoven (bv. voor taartendeeg).

Voltarwebloem :

Is gemaakt door de volledige graankorrel te malen. 100 % volkorenbrood zal dan ook zwaarder van textuur zijn en daardoor minder hoog rijzen.

Andere bloemsoorten :

Zoals soja, spelt, rogge, enz. worden gebruikt om extra smaak en voedingswaarde aan het brood toe te voegen.

In de meeste grootwarenhuizen zijn deze verschillende bloemsoorten klaar gemengd te koop.

De boerenbond, de AVEVE, heeft een compleet gamma van de meest uiteenlopende bloem- en graansoorten. Zij verkopen tevens verschillende bloemsoorten speciaal voor de broodoven en bevatten alle ingrediënten die het bakken vergemakkelijken.

ZOUT

Verstevigt de structuur van het deeg en maakt het elastischer.

SUIKER

- Geeft een zoete smaak.
- Geeft zachtheid en een fijnere structuur.
- Geeft een donkere korst.
- Stimuleert de gist.

Opgepast : Geen parelsuiker in de broodoven gebruiken, kan de tefallaag van uw bakblik beschadigen.

VETSTOF

- Verbeterd de zachtheid en de smaak van het brood.
- Geeft smaak aan het brood.
- Houdt het vochtgehalte in het brood op peil.
- Geeft luchtigheid aan bladerdeeg.
- Men mag boter, margarine, smout, minarine voor bakken en braden of olie gebruiken.

MELK & MELKPRODUKTEN

- Verbeteren de smaak van het brood.
- Verhogen de voedingswaarde van het brood.
- Men mag melk of melkpoeder gebruiken.

VLOEISTOFFEN

Men dient rekening te houden met het vloeistofgehalte van andere ingrediënten zodat men in geen enkel geval het aangegeven vloeistofgehalte overschrijdt.

Nota:Het is aante raden by de BASIC BAKE RAPID MODE lauwwater te gebruiken, zekertydens de koude winter maanden.

GIST

Men mag verse gist of gedroogde gist gebruiken. Geen bakpoeder of andere chemische rijsmiddelen.

GRANEN & ZADEN

Zijn apart te koop en geven een andere smaak aan de bloem, bv. lijnzaad, zonnebloempitten, zemelen, enz...

Meergranenbrood is reeds klaar gemixt in de handel, in supermarkten en bij de boerenbond Soezie Baking AVEVE (10-granenbrood) te verkrijgen. Er bestaan tevens mixen met een bepaalde graansoort zoals haverzemelenbloem, speltbloem, sojabloem, enz...

Deze mixen zijn eenvoudiger om mee te werken en geven een beter resultaat daar de verhouding bloem en granen reeds afgemeten is.

EIEREN

Verbeterd de smaak en de textuur van het brood. Men dient steeds rekening te houden met het aangegeven vochtgehalte (water of melk) bij het toevoegen van eieren, zodat men de aangegeven hoeveelheid niet overschrijdt.

NOTEN

Men mag in stukjes gehakte noten gebruiken. Het brood zal wel niet zo hoog rijzen wanneer men noten aan het deeg toevoegt.

KRUIDEN

Mogen in kleine hoeveelheden gebruikt worden om de smaak van het brood te veranderen.

Nota:Het goede resultaat van het brood hangt af van een groot aantal factoren waaronder oa. de bloemkwaliteit. Hierbij denken wij aan de bewaarplaats en temperatuur van de opslagruimte. Een andere belangrijke factor is dat de bloemkwaliteit van jaar tot jaar kan verschillen door de kwaliteit van de oogst die wegens weersomstandigheden beter of slechter kan zijn. Bij slechte kwaliteit kan het deeg niet hoog genoeg rijzen of na het rijzen terug instorten.

OM TOT EEN OPTIMAAL BAKRESULTAAT TE KOMEN ...

DIENT MEN REKENING TE HOUDEN MET DE VOLGENDE FACTOREN :

- De broodoven niet in een tochtige ruimte plaatsen.
- Alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur te zijn.
- De gist dient vers te zijn.
- Het zout en de gist gescheiden houden.
- Bij de broodbereidingen een beetje suiker toevoegen voor een beter resultaat.
- Ervoor zorgen dat de bloem goed vers is.
- Altijd de maten afgestreken gebruiken.

NUTTIGE TIPS

- Bij de "RAPID" optie zal het brood minder hoog rijzen. Deze optie is beter geschikt voor brood dat suiker bevat, zoals chocoladebroodjes, brioche brood, roggemafje, enz..
- Volkorenbrood zal ook minder hoog rijzen dan wit brood; daarom gebruikt men beter de selectie "WHOLE WHEAT", zodat het brood langer kan rijzen.
- Als men de timer gebruikt zal het brood hoger rijzen.
- Indien u verse gist gebruikt moet u deze eerst oplossen in een beetje lauw water.
- Als u met gedroogde gist werkt, gebruik dan de kleine kant van de maatlepel om de gist af te meten.
Dit is gelijk aan de inhoud van een kleine maat, de andere kant aan die van een grote maat.
- Wilt u een minder zwaar brood, dan kan u de hoeveelheid bloem iets verminderen en meer water toevoegen.
- Let wel dat de hoeveelheid gist moet behouden worden.

Volgorde van toevoeging :

1. Gist
2. Suiker
3. Bloem
4. Water
5. Zout
6. Boter

NOTA :

Verse gist is ongeveer 10 gram voor een brood van 500gr. Voor de andere recepten pest u gewoon de regel van drie toe.

ENKELE WOORDJES UITLEG

MENU TOETS

Met de MENU TOETS, kiest u eerst het hoofdprogramma. Door op deze toets te drukken, verspringt het pijltje tot de gewenste functie verkregen wordt :

- 1 x drukken voor BASIC (BASIS)
- 2 x drukken voor WHOLE WHEAT (VOLKOREN)
- 3 x drukken voor MULTIGRAIN (MEERGRANEN)
- 4 x drukken voor FRENCH (FRANS BROOD)
- 5 x drukken voor PIZZA
- 6 x drukken voor BAKE ONLY (ALLEEN BAKKEN)

SELECT TOETS

Met de SELECT TOETS, selecteert u het gewenste programma.

- 1 x drukken voor BAKE (BAKKEN) (programma van 4 uur)
- 2 x drukken voor BAKE RAPID (BAKKEN SNEL) (programma van 1u55)
- 3 x drukken voor BAKE SANDWICH (SANDWICH BROOD) (programma van 4 uur)
- 4 x drukken voor BAKE RAISIN (BAKKEN ROZIJN) (programma van 4 uur)
- 5 x drukken voor DOUGH (DEEG) (programma van 2u20)
- 6 x drukken voor DOUGH RAISIN (DEEG ROZIJN) (programma van 2u20)

SIZE TOETS & CRUST TOETS

Als laatste drukt men op de SIZE TOETS om de broodgrootte (large, medium, small) te bepalen en op de CRUST TOETS (licht, medium, donker) voor het selecteren van de korstkleur. Is alles goed ingesteld, dan drukt men op START zodat het bakprogramma kan beginnen.

In dit boekje vindt u bij elk recept de programmaties die dienen te gebeuren, zodat verkeerd instellen haast onmogelijk wordt !

MODUS BASIC BAKE (& RAPID) / MODUS BASIC BAKE SANDWICH

Nederlands

RECEPTEN VOOR WIT BROOD / RECEPT VOOR TOASTBROOD

MODUS BASIC BAKE LARGE & MODUS BASIC BAKE LARGE RAPID

Ingredienten

- 1 1/2 kleine mt gedroogde gist
- 1/2 grote mt suiker
- 500 gr "Surfina" bloem (Soezie Baking – AVEVE)
- 330 ml water
- 1 grote mt boter
- 1 1/2 kleine mt zout

Programmatie

- 1 x op menu drukken
- (1 x op select drukken voor de RAPID MODE - geeft een minder luchtig brood)
- 1,2,3 x op crust drukken
- 1 x op start drukken

MODUS BASIC BAKE SMALL & MODUS BASIC BAKE SMALL RAPID

Ingredienten

- 1/2 kleine mt gedroogde gist
- 1/4 kleine mt suiker
- 300 gr "Surfina" bloem (Soezie Baking – AVEVE)
- 200 ml water
- 1/2 grote mt boter
- 1/2 kleine mt zout

Programmatie

- 1 x op menu drukken
- (1 x op select drukken voor de RAPIDMODE - geeft minder luchtig brood)
- 2 x op size drukken
- 1,2,3 x op crust drukken
- 1 x op start drukken

MODUS BASIC BAKE MEDIUM & MODUS BASIC BAKE MEDIUM RAPID

Ingredienten

- 1 kleine mt gedroogde gist
- 1 1/2 kleine mt suiker
- 450 gr "Surfina" bloem (Soezie Baking – AVEVE)
- 300 ml water
- 1 grote mt boter
- 1 kleine mt zout

Programmatie

- 1 x op menu drukken
- (1 x op select drukken voor de RAPID MODE - geeft minder luchtig brood)
- 1 x op size drukken
- 1,2,3 x op crust drukken
- 1 x op start drukken

MODUS BASIC BAKE SANDWICH

Ingredienten

- 1 kleine mt gedroogde gist
- 1/2 kleine mt suiker
- 400 gr "Surfina" bloem (Soezie Baking – AVEVE)
- 260 ml water
- 1 grote mt boter
- 1 1/2 kleine mt zout

Programmatie

- 1 x op menu drukken
- 2 x op select drukken
- 1 x op start drukken

Opmerking

Dit recept geeft een mals brood (redelijk vochtig) met een bruine korst, ideaal om te toasten.

MODUS BASIC BAKE RAISIN

Nederlands

RECEPTEN VOOR ROZIJNENBROOD OF CHOCOLADEBROOD

MODUS BASIC BAKE RAISIN LARGE

Ingredienten

- 2 kleine mt gedroogde gist
- 50 gr suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 500 gr "Surfina" bloem (Soezie Baking – AVEVE)
- 300 ml melk
- 1 ei
- 2 1/2 grote mt boter
- 1 1/2 kleine mt zout
- 100 gr rozijnen (toe te voegen na de biepton)

Programmatie

- 1 x op menu drukken
- 3 x op select drukken
- 1,2,3 x op crust drukken (liefst de medium korstkleur)
- 1 x op start drukken

MODUS BASIC BAKE RAISIN SMALL

Ingredienten

- 1 kleine mt gedroogde gist
- 30 gr suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 300 gr "Surfina" bloem (Soezie Baking – AVEVE)
- 170 ml melk
- 1 ei
- 1 grote mt boter
- 1/2 kleine mt zout
- 60 gr rozijnen (toe te voegen na de biepton)

Programmatie

- 1 x op menu drukken
- 3 x op select drukken
- 2 x op size drukken
- 1,2,3 x op crust drukken (liefst light of medium korstkleur)
- 1 x op start drukken

MODUS BASIC BAKE RAISIN MEDIUM

Ingredienten

- 1 1/2 kleine mt gedroogde gist
- 45 gr suiker
- 1 zakje vanillesuiker
- 450 gr "Surfina" bloem (Soezie Baking – AVEVE)
- 270 ml melk
- 1 ei
- 2 grote mt boter
- 1 kleine mt zout
- 80 gr rozijnen (toe te voegen na de biepton)

Programmatie

- 1 x op menu drukken
- 3 x op select drukken
- 1 x op size drukken
- 1,2,3 x op crust drukken (liefst light of medium korstkleur)
- 1 x op start drukken

OPMERKING

Voor deze recepten mag u ook de "Boerenluxe" bloem van (Soezie Baking – AVEVE) gebruiken.
In dat geval het recept volgen zoals vermeldt op de verpakking.

MODUS BASIC DOUGH

RECEPTEN VOOR DEEGBEREIDINGEN

TAARTENDEEG (Deeg voor 2 taarten)

Ingredienten

- 60 gr suiker
- 2 kleine mt gedroogde gist
- 500 gr patisserie bloem
- 100 ml melk
- 3 eieren
- 100 gr boter
- 1 1/2 kleine mt zout

Programmatie

- 5 x op select drukken
- 1 x op start drukken

RECEPT VOOR SUIKERTAART

Ingredienten

- 500 gr taartendeeg
- 3 eieren
- 1 kleine mt boter
- 1 dl slagroom
- 100 gr bruine suiker
- enkele klontjes suiker

Werkwijze

Het gistdeeg uitrollen en in een taartvorm van 24 à 26 cm. diameter plaatsen. Het deeg inpikken. De randen bestrijken met één losgeklopt ei. De deegbodem bestrijken met de zacht gemaakte boter met behulp van een kwastje. De room met 2 eieren loskloppen en over de deegbodem gieten. Het geheel met de bruine suiker bestrooien en hier en daar een klontje suiker toevoegen. Bakken gedurende 30 à 40 minuten in een op 200 graden voorverwarmde oven.

RECEPT VOOR RIJSTTAART

Ingredienten

- 500 gr taartendeeg
- 2 dozen roomrijst
- 2 eieren

Werkwijze

Het gistdeeg uitrollen en in een taartvorm van 24 à 26 cm. diameter plaatsen. Het deeg inpikken. De 2 dozen roomrijst mengen met de eigelen. Het eiwit tot sneeuw kloppen en voorzichtig onder het roomrijst mengsel mengen. Het preparaat op het deeg gieten. Bakken gedurende ong. 40 minuten in een op 220 graden voorverwarmde oven.

RECEPT VOOR HAGELANDSE APPELTAART

Ingredienten

- 200 gr taartendeeg
- 4 appels
- 40 gr bloem
- 40 gr boter
- 1 1/2 dl room
- 1 eetlepel kirsch
- 2 eieren

Werkwijze

Het gistdeeg uitrollen en in een taartvorm van 24 à 26 cm. diameter plaatsen. Het deeg inpikken. De appels schillen, het klokhuis verwijderen en de appel in dunne partjes snijden. Verdeel de appelstukjes over het gistdeeg. Roer de bloem, de gesmolten boter, de room, de kirsch en de eieren onder mekaar en klop op tot een luchtig mengsel. Stort de bereiding over de appels. Bakken gedurende 40 minuten in een op 200 graden voorverwarmde oven.

RECEPT VOOR BABA RHUM (Voor een Savarinvorm van 1L)

Ingredienten

2 dl water
200 gr griessuiker
1 dl rhum
bloemsuiker
slagroom
fruit

Werkwijze

Bereid een basisdeeg. Plaats het deeg in de Savarinvorm en bak in een op 175 graden voorverwarmde oven gedurende 40 à 45 minuten. Maak een suikersiroop door het water te mengen met de griessuiker en de rhum. Het afgekoelde gebak overgieten met het mengsel en laten doorweken. Overvloedig bestrooien met bloemsuiker en de holte eventueel opvullen met slagroom en/of fruit.

MODUS BASIC DOUGH RAISIN RECEPT VOOR ROZIJNENBOLLETJES

Ingredienten

250 ml water
500 gr "Boereluxe" bloem
(Soezie Baking – AVEVE)
50 gr boter
150 gr rozijnen (toe te voegen na de biepton)

Programmatie

1 x op menu drukken
5 x op select drukken
1 x op start drukken

Werkwijze

De rozijnen na de biepton toevoegen. Vervolgens bolletjes vormen van ongeveer 50 gr. Laten rusten gedurende 10 à 15 minuten onder een linnen doek. Bakken in een op 220 graden voorverwarmde oven gedurende 15 à 20 minuten.

ENKELE WOORDJES UITLEG

MENU TOETS

Met de MENU TOETS, kiest u het hoofdprogramma. Door op deze toets te drukken, verspringt het pijltje tot de gewenste functie verkregen wordt :

2 x drukken voor WHOLE WHEAT (verder vermeldt als WW) (VOLKOREN)

SELECT TOETS

Met de SELECT TOETS, selecteert u het gewenste programma.

- | | |
|--|---------|
| 1 x drukken voor WW BAKE RAPID (VOLKOREN BAKKEN SNEL) | (3 uur) |
| 2 x drukken voor WW BAKE SANDWICH (VOLKOREN BAKKEN TOASTBROOD) | (5 uur) |
| 3 x drukken voor WW BAKE RAISIN (VOLKOREN BAKKEN ROZIJN) | (5 uur) |
| 4 x drukken voor WW DOUGH (VOLKOREN DEEG) | (3u15) |
| 5 x drukken voor WW DOUGH RAISIN (VOLKOREN DEEG ROZIJN) | (3u15) |

MODUS WHOLE WHEAT BAKE

RECEPTEN VOOR VOLKORENBROOD

Nederlands

MODUS WHOLE WHEAT BAKE LARGE

Ingredienten

- 1/2 grote mt suiker
- 2 kleine mt gedroogde gist
- 400 gr voltarwe bloem fijn gemalen (Soezie Baking – AVEVE)
- 100 gr bloem "Frans krokant" (Soezie Baking – AVEVE)
- 320 ml water
- 2 grote mt boter
- 1 1/2 kleine mt zout

Programmatie

- 2 x op menu drukken
- 1 x op start drukken

MODUS WHOLE WHEAT BAKE SMALL

Ingredienten

- 1/2 kleine mt suiker
- 1 kleine mt gedroogde gist
- 275 gr voltarwe bloem fijn gemalen (Soezie Baking – AVEVE)
- 25 gr bloem "Frans krokant" (Soezie Baking – AVEVE)
- 190 ml water
- 1/2 grote mt boter
- 1/2 kleine mt zout

Programmatie

- 2 x op menu drukken
- 2 x op size drukken
- 1 x op start drukken

MODUS WHOLE WHEAT BAKE MEDIUM ^x

Ingredienten

- 1 kleine mt suiker
- 1 1/2 kleine mt gedroogde gist
- 400 gr voltarwe bloem fijn gemalen (Soezie Baking – AVEVE)
- 50 gr bloem "Frans krokant" (Soezie Baking – AVEVE)
- 290 ml water
- 1 grote mt boter
- 1 kleine mt zout

Programmatie

- 2 x op menu drukken
- 2 x op size drukken
- 1 x op start drukken

OPMERKINGEN

Men kan deze recepten ook gebruiken voor de **MODUS WHOLE WHEAT RAPID**.

In dat geval zal het brood iets minder hoog uitvallen en minder luchtig zijn. Dit programma is meer geschikt voor de halfgrijze broden.

Bij de bovenstaande recepten is steeds wat witte bloem toegevoegd. Indien u dit niet wenst mag de hoeveelheid witte bloem vervangen worden door grijze bloem, maar dan zal het brood kleiner en vaster van structuur zijn. Indien u meer witte bloem toevoegd, dient u iets minder water te gebruiken (grijze bloem slurpt immers meer vocht op dan witte).

MODUS WHOLE WHEAT BAKE SANDWICH

RECEPT VOOR VOLKOREN TOASTBROOD

Ingredienten

- 1 1/2 kleine mt gedroogde gist
- 1/2 kleine mt suiker
- 200 gr "Boerewit" bloem (Soezie Baking – AVEVE)
- 200 gr "Boerebruin" bloem (Soezie Baking – AVEVE)
- 270 ml water
- 1 grote mt boter
- 1 1/2 kleine mt zout

Programmatie

- 2 x op menu drukken
- 2 x op select drukken
- 1 x op start drukken

Opmerking

Met dit recept bekommt men een mals brood (nogal vochtig), ideaal om te toasten.

MODUS WHOLE WHEAT BAKE RAISIN

Nederlands

RECEPTEN VOOR VOLKOREN ROZIJNENBROOD

x

MODUS WHOLE WHEAT BAKE RAISIN LARGE

Ingredienten

- 2 grote mt honing
- 3 kleine mt gedroogde gist
- 400 gr "Boerebruin" bloem
(Soezie Baking – AVEVE)
- 100 gr "Boerewit" bloem
(Soezie Baking – AVEVE)
- 300 ml water
- 2 grote mt boter
- 1 1/2 kleine mt zout
- 100 gr rozijnen (toe te voegen na de bieptoon)

Programmatie

- 2 x op menu drukken
- 3 x op select drukken
- 1 x op start drukken

MODUS WHOLE WHEAT BAKE RAISIN MEDIUM

Ingredienten

- 1 grote mt honing
- 1 1/2 kleine mt gedroogde gist
- 325 gr "Boerebruin" bloem
(Soezie Baking – AVEVE)
- 125 gr "Boerewit" bloem
(Soezie Baking – AVEVE)
- 270 ml water
- 1 grote mt boter
- 1 kleine mt zout
- 75 gr rozijnen (toe te voegen na de bieptoon)

Programmatie

- 2 x op menu drukken
- 3 x op select drukken
- 1 x op size drukken
- 1 x op start drukken

MODUS WHOLE WHEAT BAKE RAISIN SMALL

Ingredienten

- 1/2 grote mt honing
- 1 kleine mt gedroogde gist
- 250 gr "Boerebruin" bloem
(Soezie Baking – AVEVE)
- 50 gr "Boerewit" bloem
(Soezie Baking – AVEVE)
- 180 ml water
- 1 grote mt boter
- 1 kleine mt zout
- 50 gr rozijnen (toe te voegen na de bieptoon)

Programmatie

- 2 x op menu drukken
- 3 x op select drukken
- 2 x op size drukken
- 1 x op start drukken

OPMERKING

Vermits er in deze recepten weinig witte bloem zit, zullen de broden minder hoog uitvallen. Men mag uiteraard meer witte bloem gebruiken, maar dan moet men de hoeveelheid vocht verminderen. De bieptoon (2 x 3 korte biepen) is te horen wanneer op de display 03.46 verschijnt.

RECEPT VOOR VOLKORENDEEG & RECEPT VOOR VOLKOREN DEEG MET ROZIJNEN

MODUS WHOLE WHEAT DOUGH

Ingrediënten

- 2 kleine mt gedroogde gist
- 1 grote mt suiker
- 250 gr bloem "Frans krokant"
(Soezie Baking – AVEVE)
- 250 gr bloem "Boerebruin"
(Soezie Baking – AVEVE)
- 280 ml water
- 1 1/2 kleine mt zout

Programmatie

- 2 x op menu drukken
- 4 x op select drukken
- 1 x op start drukken

Werkwijze

Het deeg verdelen in bolletjes van ongeveer 50 gr. Vervolgens het deeg laten rijzen onder een linnen doek. Bakken gedurende 15 à 20 minuten in een op 220 graden voorverwarmde oven.

MODUS WHOLE WHEAT DOUGH RAISIN

Ingrediënten

- 2 kleine mt gedroogde gist
- 300 gr bloem "Frans krokant"
(Soezie Baking – AVEVE)
- 200 gr "Masteluin" bloem
(Soezie Baking – AVEVE)
- 280 ml water
- 1 1/2 kleine mt zout
- 100 gr rozijnen (toe te voegen na de biep)

Programmatie

- 2 x op menu drukken
- 5 x op select drukken
- 1 x op start drukken

Werkwijze

Zie "Modus Whole Wheat Dough"

MODUS MULTIGRAIN BAKE & MODUS MULTIGRAIN DOUGH

Nederlands

RECEPT VOOR MEERGRANEN BROOD & RECEPT VOOR MEERGRANEN DEEG

MODUS MULTIGRAIN BAKE

Ingredienten

- 2 kleine mt gedroogde gist
- 1 kleine mt suiker
- 500 gr 10-granen bloem
(Soezie Baking – AVEVE)
- 330 ml water
- 1 1/2 kleine mt zout
- 1 grote mt boter

Programmatie

- 3 x op menu drukken
- 1 x op start drukken

Opmerking

Met dit programma is het niet mogelijk de broodgrootte of de korstkleur te bepalen. Dit programma kan men gebruiken voor alle bloemsoorten waar veel granen aan toegevoegd worden.

MODUS MULTIGRAIN DOUGH MUESLI KROON

Ingredienten

- 2 kleine mt gedroogde gist
- 1 grote mt honing
- 300 gr 10-granen bloem
(Soezie Baking – AVEVE)
- 200 gr bloem "Frans krokant"
(Soezie Baking – AVEVE)
- 100 gr muesli
- 280 ml water
- 1 1/2 kleine mt zout

Programmatie

- 3 x op menu drukken
- 1 x op select drukken
- 1 x op start drukken

Werkwijze

Na afloop van het programma de hieronder vermelde werkwijze volgen.
Het werkoppervlak en de handen met bloem bestuiven en bolletjes deeg maken van ong. 50 gram. Deze bolletjes naast mekaar in een ronde met boter ingevette en met bloem bestoven bakvorm leggen. Gedurende 10 à 15 minuten laten rusten onder een linnen doek. Bakken in een op 220 graden voorverwarmde oven gedurende ong. 20 minuten.

MODUS FRENCH BAKE

RECEPT VOOR FRANS BROOD (GEEN STOKBROOD)

RECEPT VOOR PISTOLET BROOD

Ingredienten

- 2 kleine mt gedroogde gist
- 400 gr bloem "Frans krokant"
(Soezie Baking – AVEVE)
- 260 ml water
- 1 kleine mt zout
- 1 grote mt boter

Programmatie

- 4 x op menu drukken
- 1 x op start drukken

Opmerking

Voor dit programma is er geen mogelijkheid om de broodgrootte en korstkleur te bepalen. Dit recept geeft een zeer luchtig en hoog brood, dat echter niet te bewaren is.

RECEPT VOOR PIZZA DEEG

Ingrediënten

2 kleine mt gedroogde gist
500 gr bloem "Frans krokant"
(Soezie Baking – AVEVE)
290 ml water
1 kleine mt zout
1 1/2 grote mt boter

Programmatie

5 x op menu drukken
1 x op start drukken

Werkwijze

Het pizza deeg uitrollen en in een pizza vorm leggen, inpikken met een vork. Instrijken met een tomatencoulis en beleggen naar keuze. Bakken gedurende 20 à 25 minuten in een op 220 graden voorverwarmde oven.

RECEPT VOOR SANDWICH DEEG

Ingrediënten

1 kleine mt gedroogde gist
500 gr bloem "Boereluxe"
(Soezie Baking – AVEVE)
250 ml water
2 grote mt boter
1/2 kleine mt zout

Programmatie

5 x op menu drukken
1 x op start drukken

Werkwijze

Het deeg laten kneden en rijzen op het "Pizza Dough" programma en daarna het programma nog eens herhalen. Het deeg verdelen in bolletjes van ong. 50 gr. Nog eventjes laten rusten onder een linnen doek. De bolletjes plat duwen en rolletjes vormen. Instrijken met een geklutst ei. Bakken gedurende 8 minuten in een op 230 graden voorverwarmde oven.

RECEPT VOOR PISTOLETS DEEG

Ingrediënten

2 1/2 kleine mt gedroogde gist
500 gr bloem "Frans krokant"
(Soezie Baking – AVEVE)
280 ml water (ijskoud)
2 kleine mt zout

Programmatie

5 x op menu drukken
1 x op start drukken

Werkwijze

Het deeg laten kneden en rijzen op het "Pizza Dough" programma en daarna het programma nog eens herhalen. Het deeg verdelen in bolletjes van ong. 50 gr. Nog eventjes laten rusten onder een linnen doek. Bakken gedurende 20 à 25 minuten in een op 220 graden voorverwarmde oven.

MODUS BAKE ONLY MODUS ALLEEN BAKKEN

Nederlands

INLEIDING

Deze modus bekommt men door 6 x op de MENU TOETS te drukken. Er verschijnt een baktijd van 30 minuten. Door op de TIMER TOETS te blijven drukken, kan men de baktijd verhogen (met stappen van 1 minuut) tot 1 uur en 10 minuten.

RECEPT VOOR CAKE

Ingredienten

- 3 eieren
- 3 eetlepels melk
- 200 gr zachtgemaakte boter
- 1 pak "ANCO CAKE MIX"

Programmatie 1

- 5 x op menu drukken
- 1 x op start drukken

Werkwijze 1

Het toestel gedurende ongeveer 10 minuten laten kneden om alle ingrediënten goed onder mekaar te laten mengen. Na 10 minuten op STOP drukken. De kneedhaak onmiddellijk uit het bakblik verwijderen. Indien u de kneedhaak niet verwijdert, heeft u onderaan een holte in de cake.

Programmatie 2

- 6 x op menu drukken
- op timer drukken tot er 1 : 10 (1 uur en 10 minuten) op de display verschijnt
- 1 x op start drukken

Werkwijze 2

Na de biepton het bakblik uit de broodoven nemen en zo laten afkoelen. Eens het bakblik afgekoeld, de cake eruit laten glijden en laten afkoelen op een rooster.

Opmerking

U kan ook het deeg manueel bereiden. Dan dient u geen rekening te houden met programmatie 1 en werkwijze 1.

RECEPT VOOR CAKE

Ingredienten

- 3 eieren
- 150 gr zachtgemaakte boter
- 330 gr "AVEVE CAKE MIX"
- 100 gr rozijnen (toe te voegen na 5 minuten kneden)

Programmatie & Werkwijze

Zie vorig recept.

RECEPT VOOR CAKE

Ingredienten

- 4 eieren
- 200 gr zachtgemaakte boter
- 200 gr suiker
- 200 gr zelfrijzende bloem
- 1 pakje vanillesuiker
- 100 gr chocolade hagelslag

Programmatie & Werkwijze

Zie vorig recept.

Cher Client, Chère Cliente,

Nous souhaitons d'abord vous remercier de la confiance que vous accordez aux fours à pain Panasonic. Nous espérons que vous éprouvez beaucoup de joie et de plaisir à cuire des pains "maison" particulièrement savoureux.

Vous trouverez ci-joint des recettes que j'ai élaborées à partir de farine à pâtisserie que vous pouvez acheter ici même en Belgique. J'ai essentiellement testé les farines Soezie Baking (AVEVE), car cette société propose l'assortiment le plus large et est implantée à travers tous le pays. La société INTERGRAIN a aussi eu la gentillesse de mettre à ma disposition ses différentes sortes de farine.

Rien ne vous empêche d'employer des farines d'autres marques, mais vous ne devez jamais oublier que la farine est un produit naturel et qu'une sorte peut, par exemple, absorber d'avantage d'eau qu'une autre. Il est donc possible que vous deviez adapter légèrement les proportions des ingrédients.

Nous sommes sincèrement convaincus que votre four à pain Panasonic est un très bon choix et nous souhaitons qu'à l'avenir il vous apporte encore beaucoup de satisfaction !

NOTES :

1. Pour connaître les points de vente Soezie Baking (AVEVE), appelez directement le 0800/94029.
Pour toute information concernant les recettes et différentes techniques de cuisson, n' hésitez pas à former le 016/24.26.25.
2. Pour INTERGRAIN, vous pouvez appeler directement le 04/230.37.00 ou 01.
Actuellement, cette farine n'est disponible que dans la province de Liège.
3. Pour les habitants des Pays-Bas, nous conseillons la farine de marque "Honig" et des supermarchés "Albert Heijn". Vous obtiendrez des résultats meilleurs encore en ajoutant une cuillère à soupe de sucre et 10 ml d'eau supplémentaire aux quantités indiquées dans les recettes.
Afin de connoître les pointes de vendes Soezie Baking (AVEVE) duns Pays-Bas, ou pour toute information concernant les recettes et différentes techniques de cuisson, appeler le 0800/0229210.

COMMENT FAIRE UN PAIN APPÉTISSANT ?

Tous les ingrédients ont des caractéristiques différentes qui influencent le résultat final de la cuisson du pain.

LES INGRÉDIENTS DE BASE

FARINE

Farine de froment :

Peut être utilisé pour du pain blanc ou comme base pour d'autres pains.

Farine de ménage :

Est moins chère, mais n'est pas appropriée pour l'utilisation avec le four à pain.

Farine fermentante :

Pas appropriée pour l'utilisation avec le four à pain.

Farine pour pâtisserie :

Est moulue plus finement et peut être utilisée pour la préparation de pâtes (p.e. pâte à tarte)

Farine de blé complète :

La totalité du grain a été moulue. Le pain complet sera plus lourd de texture et lèvera moins haut.

Autres farines :

Pour ajouter du goût et de la valeur nutritive au pain, comme la farine de soja, la farine de seigle, la farine de pain noir, etc...

Ces différentes sortes de farines sont disponibles pré-mélangées dans la plupart des grandes surfaces.

Le "Boerenbond"/AVEVE propose une gamme complète de farines et de graines spécialement conçues pour le four à pain.

SEL

Raffermit la structure de la pâte et rend la pâte plus élastique.

SUCRE

- Donne un goût sucré.
- Rend la structure de pâte plus molle et plus fine.
- Donne une croûte foncée au pain.
- Stimule la levure

Attention : Ne pas utiliser du sucre perlé. Ce sucre peut abîmer la couche de téfal du récipient de cuisson.

MATIERE GRASSE

- Améliore la douceur et le goût du pain.
 - Donne du goût au pain.
 - Maintient un niveau correct d'humidité du pain.
 - Donne de la légèreté à la pâte feuilletée.
- Vous pouvez utiliser du beurre, de la margarine, du saindoux, de la minarine à cuire ou de l'huile.

LAIT ET PRODUITS LAITIERS

- Améliore le goût du pain.
- Augmente la valeur nutritive du pain.
- Vous pouvez utiliser du lait frais ou du lait en poudre.

LIQUIDES

Il faut tenir compte de la quantité de liquide d'autres ingrédients afin de ne pas dépasser la quantité de liquide recommandée.

REMARQUE : Il est conseillé, en mode BAKE RAPID, d'utiliser de l'eau tiède, principalement pendant les mois d'hiver particulièrement froids.

LEVURE

Vous pouvez utiliser de la levure fraîche ou séchée. Ne pas utiliser de poudre à lever ou autres moyens chimiques de levée du pain.

GRAINES ET SEMENCES

Sont vendues séparément et donnent un autre goût à la farine, p.e. graine de lin, graines de tournesol, son, etc...

La farine multigraines est vendue pré-mélangée dans le commerce, au supermarché et auprès du "Boerenbond/Soezie Baking (AVEVE)" où on les appelle les 10 farines de blé. Il existe également des compositions mixtes de certaines sortes de graines de blé telles que la farine d'avoine, la farine de soja, la farine d'épautre, etc... Ces mix sont plus faciles à manipuler et donnent un meilleur résultat grâce au bon rapport farine et graines.

OEUFS

Améliore le goût et la texture du pain. Il faut toujours tenir compte de la quantité de liquide mentionnée (eau ou lait) lorsque vous ajoutez des oeufs à la préparation, afin de ne pas dépasser la quantité de liquide recommandée.

NOIX

Vous pouvez utiliser des noix en petits morceaux. Il faut tenir compte que le pain ne lèvera pas autant lorsque vous ajoutez des noix à la préparation.

HERBES

Peuvent être utilisées en petites quantités afin de modifier le goût du pain.

REMARQUE : Le bon résultat du pain dépend d'un grand nombre de facteurs, comme la qualité de la farine qui peut varier selon l'endroit et la température de stockage.

Un autre facteur très important est la qualité de la farine qui peut changer d'année en année suite à la qualité de la récolte qui est sous l'influence continue du temps. Lorsque une farine de mauvaise qualité est obtenue, le pain ne lèvera pas assez ou retombera après la levée.

POUR OBTENIR UN RÉSULTAT DE CUISSON DE PAIN OPTIMALE ...

IL Y A LIEU DE TENIR COMPTE DES POINTS SUIVANTS :

- Le four à pain ne peut se trouver dans un endroit humide.
- Tous les ingrédients doivent être utilisés à température ambiante.
- La farine doit être fraîche.
- Le sel et la levure doivent être séparés.
- Ajouter un peu de sucre à la préparation pour un meilleur résultat.
- Veillez à utiliser une farine bien fraîche.
- Toujours utiliser des mesures à juste niveau.

CONSEILS PRATIQUES

- Avec le mode "RAPID", le pain lèvera moins haut. Ce mode est préférable pour les pains qui contiennent du sucre, comme : le pain au chocolat, le pain brioche,...
- Le pain complet lèvera moins que le pain blanc, dès lors il est préférable d'utiliser le mode "WHOLE WHEAT" qui dure 5 heures afin que le pain puisse lever plus longtemps.
- Si vous utilisez la minuterie, le pain lèvera plus haut.
- Les pains qui contiennent du sucre lèveront plus rapidement.
- Si vous utilisez de la levure fraîche, il faut d'abord la dissoudre dans un peu d'eau tiède.
- Si vous utilisez de la levure en graines, employez le petit côté de la mesure pour mesurer la levure.
Ceci est égale au contenu d'une cuillère à café, l'autre côté est égale à la mesure d'une cuillère à soupe.
- Si vous voulez un pain moins lourd, vous pouvez prendre moins de farine et plus d'eau.
Attention : Gardez toujours la même quantité de levure.

Ajouter dans l'ordre :

1. La levure
2. Le sucre
3. La farine
4. Le liquide (eau ou lait)
5. Le sel
6. Le beurre

REMARQUE :

Pour un pain de 500 gr, ajoutez environ 10 gr de levure sèche.
Pour les autres recettes, adaptez la quantité selon la règle de trois.

QUELQUES MOTS D'EXPLICATION

TOUCHE MENU

Avec la TOUCHE MENU, vous choisissez d'abord le programme principal.
En appuyant sur cette touche, vous déplacez la flèche jusqu'à la fonction souhaitée :

- Appuyer 1 x pour sélectionner BASIC (PAIN DE BASE)
- Appuyer 2 x pour sélectionner WHOLE WHEAT (BLÉ ENTIER)
- Appuyer 3 x pour sélectionner MULTIGRAIN
- Appuyer 4 x pour sélectionner FRENCH (PAIN PARISIEN)
- Appuyer 5 x pour sélectionner PIZZA
- Appuyer 6 x Pour sélectionner BAKE ONLY (CUISSON SEULE)

TOUCHE SELECT

La TOUCHE SELECT vous permet de sélectionner le programme désiré :

- Appuyer 1 x pour sélectionner BAKE (CUISSON STANDARD) (programme de 4 h)
- Appuyer 2 x pour sélectionner BAKE RAPID (CUISSON RAPIDE) (programme de 1h55)
- Appuyer 3 x pour sélectionner BAKE SANDWICH (PAIN TOAST) (programme de 4 h)
- Appuyer 4 x pour sélectionner BAKE RAISIN (CUISSON RAISIN) (programme de 4 h)
- Appuyer 5 x pour sélectionner DOUGH (PATE) (programme de 2h20)
- Appuyer 6 x pour sélectionner DOUGH RAISIN (PATE RAISIN) (programme de 2h20)

TOUCHE SIZE ET TOUCHE CRUST

Pour terminer, appuyez sur la TOUCHE SIZE pour sélectionner la taille du pain (grand, moyen, petit), et sur la TOUCHE CRUST pour sélectionner la couleur de la croûte (pâle, moyenne, foncée). Si tous les réglages sont corrects, appuyez sur la touche START pour démarrer le programme de cuisson.

Chaque recette de ce fascicule s'accompagne de la procédure de programmation afin que vous ne risquez pas de commettre la moindre erreur !

RECETTES POUR PAIN BLANC / RECETTE POUR PAIN TOAST

MODE BASIC BAKE LARGE & MODE BASIC BAKE LARGE RAPID

Ingrédients

- 1 1/2 petite ms de levure sèche
- 1/2 grande ms de sucre
- 500 gr de farine "Surfina"
Soezie Baking (AVEVE)
- 330 ml d'eau
- 1 grande ms de beurre
- 1 1/2 petite ms de sel

Programmation

- 1 x appuyer sur menu
- (1 x appuyer sur select pour le RAPID MODE
donne un pain plus léger)
- 1,2,3 x appuyer sur crust
- 1 x appuyer sur start

MODE BASIC BAKE SMALL & MODE BASIC BAKE SMALL RAPID

Ingrédients

- 1/2 petite ms de levure sèche
- 1/4 petite ms de sucre
- 300 gr de farine "Surfina"
Soezie Baking (AVEVE)
- 200 ml d'eau
- 1/2 grande ms de beurre
- 1/2 petite ms de sel

Programmation

- 1 x appuyer sur menu
- (1 x appuyer sur select pour le RAPID MODE
donne un pain plus léger)
- 2 x appuyer sur size
- 1,2,3 x appuyer sur crust
- 1 x appuyer sur start

MODE BASIC BAKE MEDIUM & MODE BASIC BAKE MEDIUM RAPID

Ingrédients

- 1 petite ms de levure sèche
- 1 1/2 petite ms de sucre
- 450 gr de farine "Surfina"
Soezie Baking (AVEVE)
- 300 ml d'eau
- 1 grande ms de beurre
- 1 petite ms de sel

Programmation

- 1 x appuyer sur menu
- (1 x appuyer sur select pour le RAPID MODE
donne un pain plus léger)
- 1 x appuyer sur size
- 1,2,3 x appuyer sur crust
- 1 x appuyer sur start

MODE BASIC BAKE SANDWICH

Ingrédients

- 1 petite ms de levure sèche
- 1/2 petite ms de sucre
- 400 gr de farine "Surfina"
Soezie Baking (AVEVE)
- 260 ml d'eau
- 1 grande ms de beurre
- 1 1/2 petite ms de sel

Programmation

- 1 x appuyer sur menu
- 2 x appuyer sur select
- 1 x appuyer sur start

Remarque

Cette recette vous donne un pain moelleux (relativement humide) avec une croûte foncée, idéale pour faire des toasts.

MODE BASIC BAKE RAISIN

RECETTES POUR PAIN AUX RAISINS OU AU CHOCOLAT

Français

MODE BASIC BAKE RAISIN LARGE

Ingrédients

- 2 petites ms de levure sèche
- 50 gr de sucre
- 1 petit paquet de sucre vanille
- 500 gr de farine "Surfina"
Soezie Baking (AVEVE)
- 300 ml de lait
- 1 oeuf
- 2 1/2 grandes ms de beurre
- 1 1/2 petite ms de sel
- 100 gr raisins (à ajouter après le bip)

Programmation

- 1 x appuyer sur menu
- 3 x appuyer sur select
- 1,2,3 x appuyer sur crust (de préférence la sélection medium)
- 1 x appuyer sur start

MODE BASIC BAKE RAISIN SMALL

Ingrédients

- 1 petite ms de levure sèche
- 30 gr de sucre
- 1 petit paquet de sucre vanille
- 300 gr de farine "Surfina"
Soezie Baking (AVEVE)
- 170 ml de lait
- 1 oeuf
- 1 grande ms de beurre
- 1/2 petite ms de sel
- 60 gr raisins (à ajouter après le bip)

Programmation

- 1 x appuyer sur menu
- 3 x appuyer sur select
- 2 x appuyer sur size
- 1,2,3 x appuyer sur crust (de préférence la sélection pâle ou moyenne)
- 1 x appuyer sur start

MODE BASIC BAKE RAISIN MEDIUM

Ingrédients

- 1 1/2 petite ms de levure sèche
- 45 gr de sucre
- 1 petit paquet de sucre vanille
- 450 gr de farine "Surfina"
Soezie Baking (AVEVE)
- 270 ml de lait
- 1 oeuf
- 2 grandes ms de beurre
- 1 petite ms de sel
- 80 gr raisins (à ajouter après le bip)

Programmation

- 1 x appuyer sur menu
- 3 x appuyer sur select
- 1 x appuyer sur size
- 1,2,3 x appuyer sur crust (de préférence la sélection medium)
- 1 x appuyer sur start

REMARQUES

Vous pouvez également utiliser la farine "Luxe Fermier" de AVEVE.
Dans ce cas, veuillez utiliser la recette imprimée sur le dos de l'emballage.

RECETTES POUR PATES

PATE A TARTE (Pour 2 tartes)

Ingrédients

60 gr de sucre
2 petites ms de levure sèche
500 gr de farine patissière
100 ml d'eau
3 oeufs
100 gr de beurre
1 1/2 petite ms de sel

Programmation

5 x appuyer sur select
1 x appuyer sur start

RECETTE POUR TARTE AU RIZ

Ingrédients

500 gr de pâte à tarte
2 boîtes de riz à la crème
2 oeufs

Préparation

Etendre la pâte au rouleau et la placer dans un moule à tarte de 24 à 26 cm de diamètre. Piquer la pâte. Mélanger les deux boîtes de riz à la crème avec les jaunes d'oeuf. Battre les blancs d'oeufs en neige et les incorporer délicatement au mélange de riz à la crème. Verser la préparation sur la pâte. Cuire pendant environ 40 minutes dans le four préchauffé à 220 degrés.

RECETTE POUR TARTE AU SUCRE

Ingrédients

500 gr de pâte à tarte
3 oeufs
1 petite ms de beurre
1 dl de crème fraîche
100 gr de sucre brun
quelques morceaux de sucre

Préparation

Etendre la pâte au rouleau dans un moule à tarte de 24 à 26 cm de diamètre. Piquer la pâte. Dorer les bords avec un oeuf battu. A l'aide d'un pinceau, enduire le fond de la pâte de beurre ramolli. Battre la crème et 2 oeufs, puis verser sur le fond de pâte. Saupoudrer le tout de sucre brun en ajoutant un morceau de sucre de-ci, de-là. Cuire 30 à 40 minutes dans un four préchauffé à 200 degrés.

RECETTE POUR TARTE AUX POMMES

Ingrédients

200 gr de pâte à tarte
4 pommes
40 gr de farine
40 gr de beurre
1 1/2 dl de crème fraîche
1 cuillère à soupe de kirsch
2 oeufs

Préparation

Etendre la pâte au rouleau et la placer dans un moule à tarte de 24 à 26 cm de diamètre. Piquer la pâte. Eplucher les pommes, retirer le coeur et les couper en quartiers minces. Répartir les morceaux de pommes sur la pâte. Mélanger la farine, le beurre fondu, la crème, le kirsch et les oeufs jusqu'à obtenir un mélange aéré. Verser ensuite la préparation sur les pommes. Cuire pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 200 degrés.

RECETTE POUR BABA AU RHUM (Pour un moule à Savarin de 1L)

Ingrédients

2 dl d'eau
200 gr de sucre
1 dl de rhum
farine impalpable
crème fraîche
fruits

Préparation

Préparer la pâte de base. La placer dans un moule à savarin et faire cuire 40 à 45 minutes dans un four préchauffé à 175 degrés.

Mélanger le sucre semoule, le rhum et l'eau pour obtenir un sirop. Verser ce mélange sur la pâte cuite préalablement et la laisser s'imbiber.

Saupoudrer généreusement de sucre impalpable et remplir éventuellement la cavité de crème fraîche et/ou de fruits.

MODE BASIC DOUGH RAISIN RECETTE POUR BOULES AUX RAISINS

Ingrédients

250 ml d'eau
500 gr de farine "Gris Fermier"
Soezie Baking (AVEVE)
50 gr de beurre
150 gr de raisins (à ajouter après le bip)

Programmation

1 x appuyer sur menu
5 x appuyer sur select
1 x appuyer sur start

Préparation

Incorporer les raisins lorsque le signal sonore a retenti. Façonner ensuite des boules d'environ 50 grammes. Les laisser reposer 10 à 15 minutes sous un linge. Cuire 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

QUELQUES MOTS D'EXPLICATION

TOUCHE MENU

Avec la TOUCHE MENU, vous choisissez d'abord le programme principal. En appuyant sur cette touche, vous déplacez la flèche jusqu'à la fonction souhaitée :

Appuyer 2 x pour sélectionner WHOLE WHEAT (ci-après WW) (BLÉ ENTIER)

Français

TOUCHE SELECT

La TOUCHE SELECT vous permet de choisir le programme désiré.

Appuyer 1 x pour WW BAKE RAPID (CUISSON BLÉ ENTIER RAPIDE) (3 heures)
Appuyer 2 x pour WW BAKE SANDWICH (CUISSON DE PAIN TOAST AU BLÉ ENTIER) (5 heures)
Appuyer 3 x pour WW BAKE RAISIN (CUISSON AUX RAISINS AU BLÉ ENTIER) (5 heures)
Appuyer 4 x pour WW DOUGH (PATE AU BLÉ ENTIER) (3 heures 15)
Appuyer 5 x pour WW DOUGH RAISIN (PATE AUX RAISINS AU BLÉ ENTIER) (3 heures 15)

MODE WHOLE WHEAT BAKE

RECETTES POUR PAIN AU BLÉ ENTIER

Français

MODE WHOLE WHEAT BAKE LARGE

Ingrédients

- 1/2 grande ms de sucre
- 2 petites ms de levure sèche
- 400 gr de farine intégrale fine Soezie Baking (AVEVE)
- 100 gr de farine "Crousty Français" Soezie Baking (AVEVE)
- 320 ml d'eau
- 2 grandes ms de beurre
- 1 1/2 petite ms de sel

Programmation

- 2 x appuyer sur menu
- 1 x appuyer sur start

MODE WHOLE WHEAT BAKE MEDIUM

Ingrédients

- 1 petite ms de sucre
- 1 1/2 petite ms de levure sèche
- 400 gr de farine intégrale fine Soezie Baking (AVEVE)
- 50 gr de farine "Crousty Français" Soezie Baking (AVEVE)
- 290 ml d'eau
- 1 grande ms de beurre
- 1 petite ms de sel

Programmation

- 2 x appuyer sur menu
- 2 x appuyer sur size
- 1 x appuyer sur start

MODE WHOLE WHEAT BAKE SMALL

Ingrédients

- 1/2 petite ms de sucre
- 1 petite ms de levure sèche
- 275 gr de farine intégrale fine Soezie Baking (AVEVE)
- 25 gr de farine "Crousty Français" Soezie Baking (AVEVE)
- 190 ml d'eau
- 1/2 grande ms de beurre
- 1/2 petite ms de sel

Programmation

- 2 x appuyer sur menu
- 2 x appuyer sur size
- 1 x appuyer sur start

REMARQUES

Ces recettes peuvent également être réalisées en **MODE WHOLE WHEAT RAPID**.

Le pain est alors moins levé et moins aéré. Ce programme est plus adapté aux pains demi-gris.

Toutes les recettes ci-dessus utilisent la farine blanche. Si vous le souhaitez, vous pouvez la remplacer par de la farine complète, mais le pain sera alors plus petit et d'une structure plus ferme.

Bien entendu, plus vous ajoutez de farine blanche, moins vous devez employer d'eau (la farine complète absorbe davantage d'eau que la farine blanche).

MODE WHOLE WHEAT BAKE SANDWICH

RECETTE POUR PAIN TOAST AU BLÉ ENTIER

Ingrédients

- 1 1/2 petite ms de levure sèche
- 1/2 petite ms de sucre
- 200 gr de farine "Blanc d'Antan" Soezie Baking (AVEVE)
- 200 gr de farine "Gris Fermier" Soezie Baking (AVEVE)
- 270 ml d'eau
- 1 grande ms de beurre
- 1 1/2 petite ms de sel

Programmation

- 2 x appuyer sur menu
- 2 x appuyer sur select
- 1 x appuyer sur start

Remarque

Cette recette vous donne un pain moelleux (relativement humide) avec une croûte foncée, idéale pour faire des toasts.

MODE WHOLE WHEAT BAKE RAISIN

RECETTES POUR PAIN AU BLÉ ENTIER AUX RAISINS

MODE WHOLE WHEAT BAKE RAISIN LARGE

Ingrédients

- 2 grandes ms de miel
- 3 petites ms de levure sèche
- 400 gr de farine "Gris Fermier"
Soezie Baking (AVEVE)
- 100 gr de farine "Blanc d'Antan"
Soezie Baking (AVEVE)
- 300 ml d'eau
- 2 grandes ms de beurre
- 1 1/2 petite ms de sel
- 100 gr de raisins (à ajouter après le bip)

Programmation

- 2 x appuyer sur menu
- 3 x appuyer sur select
- 1 x appuyer sur start

MODE WHOLE WHEAT BAKE RAISIN SMALL

Ingrédients

- 1/2 grande ms de miel
- 1 petite ms de levure sèche
- 250 gr de farine "Gris Fermier"
Soezie Baking (AVEVE)
- 50 gr de farine "Blanc d'Antan"
Soezie Baking (AVEVE)
- 180 ml d'eau
- 1 grande ms de beurre
- 1 petite ms de sel
- 50 gr de raisins (à ajouter après le bip)

Programmation

- 2 x appuyer sur menu
- 3 x appuyer sur select
- 2 x appuyer sur size
- 1 x appuyer sur start

MODE WHOLE WHEAT BAKE RAISIN MEDIUM

Ingrédients

- 1 grande ms de miel
- 1 1/2 petite ms de levure sèche
- 325 gr de farine "Gris Fermier"
Soezie Baking (AVEVE)
- 125 gr de farine "Blanc d'Antan"
Soezie Baking (AVEVE)
- 270 ml d'eau
- 1 grande ms de beurre
- 1 petite ms de sel
- 75 gr de raisins (à ajouter après le bip)

Programmation

- 2 x appuyer sur menu
- 3 x appuyer sur select
- 1 x appuyer sur size
- 1 x appuyer sur start

REMARQUE

Comme ces recettes utilisent peu de farine blanche, les pains seront moins bien levés. Vous pouvez bien entendu intégrer davantage de farine blanche, mais vous devez alors réduire la quantité d'eau. Le signal sonore (2 x 3 courtes impulsions) retentit dès que l'indication 03:46 apparaît sur l'affichage.

MODE WHOLE WHEAT DOUGH & WHOLE WHEAT DOUGH RAISIN

RECETTE POUR PATE AU BLÉ ENTIER & RECETTE POUR PATE AU BLÉ ENTIER AUX RAISINS

Français

MODE WHOLE WHEAT DOUGH

Ingédients

- 2 petites ms de levure sèche
- 1 grande ms de sucre
- 250 gr de farine "Crousty Français"
Soezie Baking (AVEVE)
- 250 gr de farine "Gris Fermier"
Soezie Baking (AVEVE)
- 280 ml d'eau
- 1 1/2 petite ms de sel

Programmation

- 2 x appuyer sur menu
- 4 x appuyer sur select
- 1 x appuyer sur start

Préparation

Diviser la pâte en boules d'environ 50 grammes. Les laisser ensuite lever sous un linge. Cuire 15 à 20 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

MODE WHOLE WHEAT DOUGH RAISIN

Ingédients

- 2 petites ms de levure sèche
- 300 gr de farine "Crousty Français"
Soezie Baking (AVEVE)
- 200 gr de farine "
Soezie Baking (AVEVE)
- 280 ml d'eau
- 1 1/2 petite ms de sel
- 100 gr de raisins (à ajouter après le bip)

Programmation

- 2 x appuyer sur menu
- 5 x appuyer sur select
- 1 x appuyer sur start

Préparation

Voir "MODE Whole Wheat Dough"

MODE MULTIGRAIN BAKE & MODE MULTIGRAIN DOUGH

RECETTE POUR PAIN MULTIGRAINS & RECETTE POUR PATE MULTIGRAINS

MODE MULTIGRAIN BAKE

Ingrédients

- 2 petites ms de levure sèche
- 1 petite ms de sucre
- 500 gr de farine 10-céréales
Soezie Baking (AVEVE)
- 330 ml d'eau
- 1 1/2 petite ms de sel
- 1 grande ms de beurre

Programmation

- 3 x appuyer sur menu
- 1 x appuyer sur start

Remarque

Ce programme ne permet pas de déterminer la taille ou la couleur de la croûte du pain. Vous pouvez l'employer avec tous les types de farines multigraines.

MODE MULTIGRAIN DOUGH COURONNE AU MUESLI

Ingrédients

- 2 petites ms de levure sèche
- 1 grande ms de miel
- 300 gr de farine 10-céréales
Soezie Baking (AVEVE)
- 200 gr de farine "Crousty Français"
Soezie Baking (AVEVE)
- 100 gr de muesli
- 280 ml d'eau
- 1 1/2 petite ms de sel

Programmation

- 3 x appuyer sur menu
- 1 x appuyer sur select
- 1 x appuyer sur start

Préparation

Au terme du programme suivre la procédure expliquée ci-dessous.
Fariner les mains ainsi que la surface de travail et façonner des boules de pâte d'environ 50 grammes. Les disposer ensuite côte à côte dans un moule rond préalablement beurré et fariné. Laisser reposer 10 à 15 minutes sous un linge. Cuire 20 minutes environ dans un four préchauffé à 220 degrés.

Français

MODE FRENCH BAKE

RECETTE POUR PAIN PARISIEN

RECETTE POUR PAIN PISTOLET

Ingrédients

- 2 petites ms de levure sèche
- 400 gr de farine "Crousty Français"
Soezie Baking (AVEVE)
- 260 ml d'eau
- 1 petite ms de sel
- 1 grande ms de beurre

Programmation

- 4 x appuyer sur menu
- 1 x appuyer sur start

Remarque

Ce programme ne permet pas de déterminer la taille ou la couleur de la croûte du pain.
Cette recette vous donne un pain levé et très aéré, mais impossible à conserver.

MODE PIZZA

Français

RECETTE POUR PATE A PIZZA

Ingrédients

- 2 petites ms de levure sèche
- 500 gr de farine "Crousty Français" Soezie Baking (AVEVE)
- 290 ml d'eau
- 1 petite ms de sel
- 1 1/2 grande ms de beurre

Programmation

- 5 x appuyer sur menu
- 1 x appuyer sur start

Préparation

Etendre la pâte à pizza, puis déposer dans un moule à pizza et la piquer avec une fourchette.
Enduire la pâte d'un coulis de tomate et la garnir selon votre goût. Cuire 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

RECETTE POUR PATE A PISTOLETS

Ingrédients

- 2 1/2 petites ms de levure sèche
- 500 gr de farine "Crousty Français" Soezie Baking (AVEVE)
- 280 ml d'eau (très froid)
- 2 petites ms de sel

Programmation

- 5 x appuyer sur menu
- 1 x appuyer sur start

Préparation

Pétrir la pâte et la laisser lever en exécutant deux fois le programme "Pizza Dough".
Façonner la pâte en boules d'environ 50 grammes. La laisser reposer un court instant sous un linge. Cuire 20 à 25 minutes dans un four préchauffé à 220 degrés.

RECETTE POUR PATE A SANDWICHES

Ingrédients

- 1 petite ms de levure sèche
- 500 gr de farine "Luxe Fermier" Soezie Baking (AVEVE)
- 250 ml d'eau
- 2 grandes ms de beurre
- 1/2 petite ms de sel

Programmation

- 5 x appuyer sur menu
- 1 x appuyer sur start

Préparation

Pétrir la pâte et la laisser lever en exécutant deux fois le programme "Pizza Dough". Façonner la pâte en boules d'environ 50 grammes. La laisser reposer un court instant sous un linge. Aplatir les boules et façonner de petits pâtons de forme cylindrique.
Dorer à l'oeuf battu.
Cuire pendant 8 minutes dans un four préchauffé à 230 degrés.

INTRODUCTION

Pour accéder à ce mode, appuyez 6 fois sur la TOUCHE MENU. Un temps de cuisson de 30 minutes s'affiche. Maintenez la TOUCHE TIMER enfoncée pour augmenter le temps de cuisson jusqu'à 1 heure et 10 minutes, par pas de 1 minute.

RECETTE POUR CAKE

Ingrédients

- 3 oeufs
- 3 cuillères à soupe de lait
- 200 gr de beurre ramolli
- 1 paquet "ANCO CAKE MIX"

Programmation 1

- 5 x appuyer sur menu
- 1 x appuyer sur start

Préparation 1

Laisser l'appareil pétrir pendant 10 minutes environ afin que tous les ingrédients soient bien mélangés. Après 10 minutes, appuyer sur la touche STOP. Retirer immédiatement le crochet pétrisseur du moule. Si vous oubliez de retirer le crochet pétrisseur, un creux se forme à la base du cake.

Programmation 2

- 6 x appuyer sur menu
- appuyer sur timer jusqu'à apparition de 1 : 10 (1 heure et 10 minutes) sur le display
- 1 x appuyer sur start

Préparation 2

Lorsque le signal sonore retentit, retirer le moule du four à pain et le laisser refroidir. Dès qu'il est refroidi, démouler le cake, puis le laisser refroidir sur une grille.

Remarque

Vous pouvez également préparer la pâte manuellement. Dans ce cas, veuillez ne pas tenir compte de la Programmation 1 et la Préparation 1.

RECETTE POUR CAKE

Ingrédients

- 3 oeufs
- 150 gr de beurre ramolli
- 330 gr "AVEVE CAKE MIX"
- 100 gr de raisins (à ajouter après 5 minutes de pétrissage)

Programmation & Préparation

Voir recette précédente.

RECETTE POUR CAKE

Ingrédients

- 4 oeufs
- 200 gr de beurre ramolli
- 200 gr de sucre
- 200 gr de farine
- 1 petit paquet de sucre vanille
- 100 gr de granulés de chocolat

Programmation & Préparation

Voir recette précédente



Mitsubishi Electric
Industrial Co., Ltd.
Central P.O. Box 288
Osaka 542-8588
Japan

DZ543189
0105-0