

Rezeptvorschläge

Propositions de recettes

Proposte di ricette



Brotbäcker

mit 10 Back-Programmen
für Brot und Kuchen

Boulangier

avec 10 programmes de cuisson
pour pains et gâteaux

Panettiere

con 10 programmi di cottura
per pane e torte

INHALTSVERZEICHNIS

- Kleines Getreide-ABC 2
- Die Getreidearten 3
- Wichtige Tipps 4

Rezeptvorschläge

- 1. Brote mit vorwiegend hellem Mehl 7
- 2. Brote mit Vollkornmehl 10
- 3. Roggenmischbrote 12
- 4. Süsse Brote 13
- 5. Cakes 14
- 6. Teigzubereitungen 15

D



Das Korn

Längsschnitt durch ein Getreidekorn:

Bestandteil (Inhaltsstoffe)

Keimling (Eiweiss, Fett, Mineralstoffe, Vitamine)

Innere Randschicht der Schale (Ballaststoffe)

Äussere Randschicht der Schale (Ballaststoffe)

Mehlkörper (Stärke und Eiweiss für Kleberbildung)

Das Mehl

- Beim Mahlen von Getreidekörnern entstehen Mahlprodukte mit verschiedenem Feinheitsgrad (= Durchmesser der Teilchen):
Schrot (grob) - Griess - Dunst - Mehl (fein)
- Die verschiedenen Mehle unterscheiden sich in ihrem Ausmahlungsgrad. Je höher der Ausmahlungsgrad, das heisst je mehr Mehl aus einer bestimmten Getreidemenge gewonnen wird, umso mehr Schalen- und Keimanteile des Kornes sind enthalten und umso höher ist somit der Gehalt an Mineralstoffen und Vitaminen. Sehr helles Mehl mit niedriger Ausmahlung (= Auszugsmehl, Weissmehl) enthält fast nur noch Stärke und einige Eiweisse.

Mehltyp	Ausmahlungsgrad
Weissmehl	0-25 %
Halbweissmehl	20-72 %
Ruchmehl	20-80 %
Vollkornmehl	98-100 %

- Der Nährstoffgehalt des Mehles hängt nur vom Ausmahlungsgrad, nicht vom Feinheitsgrad ab. Grober Vollkornschrot und feines Vollkornmehl haben den gleichen Nährstoffgehalt.
- **Kleie:** Als Kleie bezeichnet man die ballaststoffreiche, äussere Schicht des Kornes.

Die Getreidearten

1. Weizen

Weizenmehl ist der Hauptbestandteil jedes Hefebrottes. Im Handel finden wir es mit verschiedenem Ausmahlungsgrad als Weiss-, Halbweiss-, Ruch- oder Vollkornmehl sowie mit unterschiedlichem Feinheitsgrad als Grahammehl oder groben Schrot. Grahammehl enthält den Keimling und den Mehlkörper des Kornes und ist mit Weizenkleie angereichert, um den Ballaststoffanteil zu erhöhen.

Der Mehlkörper des Weizenkornes enthält bestimmte Eiweisse, die beim Kneten unter Wasseraufnahme das sogenannte Klebergerüst (Gluten) bilden, das für die Brotstruktur verantwortlich ist.

2. Roggen

spielt bei uns in der Brotherstellung eine wichtige Rolle. Roggen ist sehr vitamin- und mineralienreich. Roggenmehl hat eine andere Eiweiss-Struktur als Weizenmehl und kann kein Klebergerüst bilden. Deshalb muss bei höherem Roggenanteil (über 1/3) dem Brot Sauerteig beigemischt werden, der für die Teigstruktur des Roggenbrottes verantwortlich ist.

3. Dinkel

ist eine Weizenart mit guten Backeigenschaften und kräftigem Geschmack. Bekannt ist auch der nicht ganz ausgereifte Dinkel als «Grünkern».

Die folgenden Getreidearten sind keine typischen Brotgetreide. Allein sind Sie zum Backen nicht geeignet und sollten deshalb nur in geringen Mengen dem Brotteig zugegeben werden:

4. Gerste

ist sehr reich an Mineralien und Nährstoffen. Das Mehl oder Korn kann in geringen Mengen dem Brotteig zugegeben werden.

5. Hafer

weist von allen Getreidearten den höchsten Eiweiss-Anteil auf. Er enthält ausserdem noch Jod, das für die Schilddrüsenfunktion sehr wichtig ist. Der Anteil an Haferflocken oder Hafermehl darf maximal ¼ der Gesamtmehlmenge betragen.

6. Hirse

enthält sämtliche wichtigen Mineralien und ist zusätzlich reich an Vitamin B und Kieselsäure. Hirse sollte ebenfalls nur in geringen Mengen dem Brotteig beigefügt werden.

7. Soja

ist ein sehr eiweisshaltiges Getreide und gewinnt deshalb immer mehr an Beliebtheit. Sojamehl hat einen hohen Anteil an Lecithin. Dieses wirkt als Emulgator und fördert so die Mischung von Mehl und Wasser, es bindet Wasser und erhöht die Kleberqualität des Teiges. Bei Sojavollmehl sollte 1/6 der Gesamtmenge nicht überschritten werden.

Wichtige Tipps

1. Die Rezepte

Solange Ihnen der KOENIG Brotbackautomat noch nicht vertraut ist, halten Sie sich am einfachsten an die von uns erprobten Rezepte. Beachten Sie dabei immer die Reihenfolge des Einfüllens:

1. Flüssigkeit - 2. Salz - 3. Mehl und sonstige Zutaten - 4. Hefe.

Wenn Sie eigene Rezepte erfinden, sollten Sie die folgenden Mehlmengen nicht überschreiten:

Brot und Teig: max. 600 g (Vollkornmehl: max. 500 g)
Cake: max. 300 g

2. Verwendung von ganzen Körnern

Ganze Körner sollten kurz aufgekocht und über Nacht in lauwarmem Wasser eingeweicht werden.

Ersetzen Sie bei Eigenkreationen nicht mehr als ¼ der Mehlmenge durch Körner (z.B. 300 g Mehl + 100 g Körner oder 450 g Mehl + 150 g Körner).

3. Frisch gemahlene Getreide

Wenn Sie frischgemahlene Mehl oder Schrot verwenden, empfiehlt es sich, das Korn erst unmittelbar vor Gebrauch (evtl. mit der eigenen Mühle) zu mahlen. Somit bleiben der volle Geschmack und die Vitamine des Korns erhalten. Ausserdem ist Mehl und Schrot aus dem ganzen Korn durch den sehr hohen Fettgehalt des Keims (dieser wird bei den Auszugsmehlen entfernt) sehr leicht verderblich. Falls in unseren Rezepten nicht anders erwähnt, wählen Sie bitte die Mahleinrichtung fein. Halten Sie sich bei frisch gemahlenem Getreide an die mittleren Rezeptmengen (max. 400 g Mehl). Bei grösseren Mengen wäre der Teig zu schwer und könnte somit nicht optimal geknetet werden.

Erschrecken Sie nicht, wenn ein währschaftes Schrotbrot nicht die Höhe eines Weissbrotes erreicht. Durch das gehaltvollere Getreide vermag die Hefe den Teig nicht so hoch zu heben.

4. Das richtige Verhältnis von Mehl zu Flüssigkeit

Mehl ist ein natürliches Lebensmittel. Es spielt eine grosse Rolle, wie hoch der Feuchtigkeitsgehalt des Getreides ist. Je nach Lagerung und Gehalt des Mehls nimmt es mehr oder weniger Flüssigkeit auf. Meist wird Wasser verwendet; Milch oder Buttermilch verfeinern das Brot und machen es (wie auch Butter) «weicher».

Pro 100 g Mehl rechnet man 60-80 ml Flüssigkeit.

Für das Gelingen des Brotes ist es sehr wichtig, eine Flüssigkeitskontrolle durchzuführen. 10 Minuten nach Programmstart (bei Programm 4 nach 40 Minuten) sollten Sie den Deckel öffnen und den Teig kontrollieren. Hat er sich zu einer glatten Kugel geformt und ist elastisch, war die Flüssigkeitszugabe genau richtig. Ist er noch brüchig, fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu. Ist er jedoch feucht und klebrig, fügen Sie etwas Mehl hinzu.

5. Salz - das gewisse Etwas

Für ein halbes Kilogramm Mehl rechnet man 1-2 Teelöffel Salz. Brotesser, die salzlos leben müssen, können diese Zugabe natürlich weglassen. Das Brot schmeckt dann allerdings etwas fader und leicht süsslich.

6. Hefe - die treibende Kraft

Dank der Hefe wird aus einer Kugel Teig ein schönes luftiges Brot. Bei der Hefegärung werden Kohlenhydrate (v.a. Zucker) vergoren. Dabei entsteht Kohlendioxyd, das die «Luftbläschen» im Brot bildet.

Sie können sowohl Frischhefe als auch Trockenhefe verwenden. Trockenhefe ist länger haltbar als Frischhefe und ein-facher aufzubewahren (bei Zimmertemperatur). Ein Päckchen Trockenhefe à 7 g reicht für 1 x 500 g Mehl.

Die Frischhefe wird mit dem im Rezept angegebenen Zucker und der Flüssigkeit aufgelöst und den restlichen Zutaten beigegeben. Frischhefe ist in 42 g-Würfeln erhältlich und reicht für 2 x 500 g Mehl. Bewahren Sie Frischhefe immer im Kühlschrank auf und beachten Sie das Verfalldatum.

7. Warum wird Zucker zugegeben?

Für das optimale Treiben der Hefe und zur Krustenbildung ist Zucker unerlässlich. Wir empfehlen die Verwendung von Rohzucker (brauner Zucker). Er ist - wie beim Getreide das Korn - am gehaltvollsten und am gesündesten. Sollten Sie keinen Rohzucker zu Hause haben, können Sie selbstverständlich auch Kristallzucker (weissen Zucker) verwenden.

8. Butter zum Verfeinern

Schon eine geringe Menge hilft, das Brot zu verfeinern, es «weicher» zu machen. Wenn Sie z.B. einem Weissbrotteig etwas Butter hinzufügen, wird daraus ein Wegglighteig.

9. Eier

Sie geben dem Brot eine schöne Farbe. Doch Vorsicht: Eier trocknen den Teig auch aus, gehen Sie also sparsam damit um. Ferner sollten Sie die Eier immer verquirlen.

10. Kartoffel

Die Zugabe von etwas gekochter, zerdrückter Kartoffel hilft vor allem bei dunklen, schweren Teigen beim Aufgehen. Die Brote werden dadurch lockerer und auch saftiger.

11. Das Auskühlen des Brotes

Wenn die Backzeit beendet ist (beim Signalton), das Brot aus dem Backtopf nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. So erhalten Sie die kräftigste Kruste. Wenn Sie nicht zu Hause sind, können Sie das Brot auch noch im Brotbäcker lassen. Es wird nach dem Backen automatisch 1 Stunde lang warmgehalten. Bleibt das Brot länger als 1 Stunde nach Backzeitende im Gerät, wird die Kruste weicher.

12. Die Lagerung des Brotes

Brot muss luftig und trocken aufbewahrt werden. Es gehört auf keinen Fall in einen Plastiksack. Darin staut sich die Feuchtigkeit und bei Zimmertemperatur bilden sich sehr schnell unsichtbare Schimmelpilze. Brotkasten, Papier- oder Stoffbeutel sind ideal zur Aufbewahrung. Natürlich kann man Brot auch einfrieren. Schneiden Sie es vor dem Einfrieren in Scheiben. Einzelne Scheiben sind schnell aufgetaut, und vor allem löst sich die Kruste nicht.

13. Brot ohne Gluten

Programme sind für Brot ohne Gluten ebenfalls geeignet.

Abkürzungen:
1 TL = 1 gestrichener Teelöffel
1 EL = 1 gestrichener Esslöffel
1 P. = 1 Päckchen
ml = Milliliter

Füllen Sie den Backtopf immer ausserhalb des Gerätes in der angegebenen Reihenfolge mit den Zutaten.

1. Brote mit vorwiegend hellem Mehl

Französisches Weissbrot	gross	mittel
Wasser	410 - 430 ml	310 - 320 ml
Salz	1½ TL	1 TL
Weissmehl	600 g	400 g
Zucker	1½ TL	1 TL
Trockenhefe	2 TL	1½ TL
Programm	7	7

Halbweissbrot	gross	mittel
Wasser	410 - 430 ml	310 - 320 ml
Salz	1½ TL	1 TL
Halbweissmehl	600 g	400 g
Zucker	1½ TL	1 TL
Trockenhefe	2 TL	1½ TL
Programm	1 (normal) oder	2 (dunkel)

Fondue-Brot

- Für Fondue-Brot kann das Rezept «Französisches Weissbrot» oder «Halbweissbrot» verwendet werden. Als Variante für Fondue-Brot können Sie auch nur den Teig im Brotbäcker herstellen (Teigprogramm 9).
- Anschliessend zu einem sehr flachen, runden «Fladen» formen (max. 2 - 3 cm dick). Auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech legen. Den Teig mit einem Messer längs und quer in würfelgrosse Stücke tief einschneiden und nochmals ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- Anschliessend in der Mitte des vorgeheizten Ofens bei 230 °C während ca. 35 - 40 Minuten backen. Brechen Sie das ausgekühlte Brot den Einschnittstellen nach in mundgerechte Fondue-Brotwürfel. So hat jedes einzelne Brötchen eine appetitliche Kruste und fällt nicht so leicht von der Fondue-Gabel.

REZEPTVORSCHLÄGE

Ruchbrot	gross	mittel
Wasser	420 - 450 ml	300 - 320 ml
Salz	2½-3 TL	1½-2 TL
Ruchmehl	600 g	400 g
Zucker	1½ TL	1 TL
Trockenhefe	2 TL	1½ TL
Programm	1 (normal) oder	2 (dunkel)

Weizenkörnerbrot	gross	mittel
Milch	380 - 400 ml	250 - 270 ml
Salz	2½ TL	1½ TL
Koriander	1 TL	½ TL
Weissmehl	470 g	350 g
Weizenkörner	150 g	100 g
Zucker	1½ TL	1 TL
Trockenhefe	2 TL	1½ TL
Programm	1 (normal) oder	2 (dunkel)

- Weizenkörner in etwas Wasser aufkochen und ca. 12 Std. quellen lassen, restliches Wasser abgiessen.

Dinkelbrot	gross	mittel
Wasser	390 - 450 ml	260 - 320 ml
Salz	2½ TL	1½ TL
Dinkelruchmehl	300 g	200 g
Halbweissmehl	300 g	200 g
Zucker	1½ TL	1 TL
Trockenhefe	2 TL	1½ TL
Sonnenblumenkerne	2½-3 EL	1½-2 EL
Programm	1 (normal) oder	2 (dunkel)

- Sonnenblumenkerne beim Signal (nach 17 Min.) zugeben.

REZEPTVORSCHLÄGE

Quarkbrot	gross	mittel
Milch	360 - 370 ml	300 - 320 ml
Rahmquark	150 g	100 g
Salz	2½	1½ TL
Weissmehl	600 g	400 g
Zucker	1½ TL	1 TL
Trockenhefe	2 TL	1½ TL
Programm	1 (normal) oder	2 (dunkel)

Speckbrot	gross	mittel
Wasser	230-240 ml	150-160 ml
Milch	150 ml	100 ml
Salz	1½ TL	1 TL
Halbweissmehl	600 g	400 g
Zucker	1½ TL	1 TL
Trockenhefe	2 TL	1½ TL
Speck, mager	75 g	50 g
Programm	1 (normal) oder	2 (dunkel)

- Speck in kleine Würfel schneiden und ab dem Signal (nach 17 Min.) schrittweise zugeben.

Kräuterbrot	gross	mittel
Milch	350-360 ml	230-240 ml
Butter, flüssig	60 g	40 g
Salz	3 TL	2 TL
Weissmehl	600 g	400 g
Zucker	1½ TL	1 TL
Trockenhefe	2 TL	1½ TL
Kümmel	1½ EL	1 EL
Peterli	1½ Bund	1 Bund
Schnittlauch	1½ Bund	1 Bund
Programm	1 (normal) oder	2 (dunkel)

- Peterli und Schnittlauch hacken und ab dem Signal (nach 17 Min.) schrittweise zugeben.

REZEPTVORSCHLÄGE

2. Brote mit Vollkornmehl

Fitnessbrot	gross	mittel
Milch	220-240 ml	140-150 ml
Natur-Joghurt	270 g	180 g
Salz	2½-3 TL	1½-2 TL
Koriander	1½ TL	1 TL
Leinsamen	1½ EL	1 EL
Vollkornmehl	450 g	300 g
Ruchmehl	150 g	100 g
Zucker	1½ TL	1 TL
Trockenhefe	2 TL	1½ TL

Programm	1 (normal) oder	2 (dunkel)
----------	-----------------	------------

- 180 g Joghurt = 1 Becher
- 270 g Joghurt = 1½ Becher

Grahambrot	gross	mittel
Wasser	370-380 ml	250 ml
Salz	2½-3 TL	1½-2 TL
Grahammehl	225 g	150 g
Ruchmehl	375 g	250 g
Zucker	1½ TL	1 TL
Trockenhefe	2 TL	1½ TL

Programm	1 (normal) oder	2 (dunkel)
----------	-----------------	------------

Flocken-Brot	gross	mittel
Wasser	320-330 ml	250-260 ml
Salz	2½-3 TL	1½-2 TL
Vollkornmehl	300 g	240 g
Ruchmehl	150 g	120 g
Haferflocken	50 g	40 g
Hirse	1½ EL	1 EL
Zucker	1½ TL	1 TL
Trockenhefe	2 TL	1½ TL

Programm	1 (normal) oder	2 (dunkel)
----------	-----------------	------------

- Anstatt Haferflocken können auch Weizen-, Gersten- oder Hirseflocken verwendet werden.

REZEPTVORSCHLÄGE

Früchtebrot	gross	mittel
Wasser	160-170 ml	120-130 ml
Milch	150 ml	120 ml
Salz	1½ TL	1 TL
Vollkornmehl	250 g	200 g
Halbweissmehl	250 g	200 g
Zucker	1½ TL	1 TL
Trockenhefe	2 TL	1½ TL
Studentenfutter	50 g	40 g
Dörraprikosen	40 g	30 g
Dörrpflaumen	40g	30 g

Programm	1 (normal) oder	2 (dunkel)
----------	-----------------	------------

- Die zerkleinerten Dörrfrüchte und das Studentenfutter ab dem Signal (nach 17 Min.) schrittweise zugeben.

Kartoffelbrot	gross	mittel
Wasser	350-360 ml	230 ml
Kartoffel	150-180 g	100-120 g
Salz	2½ TL	1½ TL
Vollkornmehl	300 g	200 g
Ruchmehl	300 g	200 g
Zucker	1½ TL	1 TL
Trockenhefe	2 TL	1½ TL

Programm	1 (normal) oder	2 (dunkel)
----------	-----------------	------------

- Gekochte Kartoffel schälen und raffeln oder rohe Kartoffel schälen und fein reiben.

Bierbrot	gross	mittel
Dunkelbier	370-400 ml	250-270 ml
Salz	1½ TL	1 TL
Vollkornmehl	180 g	120 g
Halbweissmehl	420 g	280 g
Zucker	1½ TL	1 TL
Trockenhefe	2 TL	1½ TL

Programm	1 (normal) oder	2 (dunkel)
----------	-----------------	------------

- Etwas abgestandenes Bier verwenden.

3. Roggenmischbrote

Bauernbrot	gross	mittel
Milch	350-360 ml	250-260 ml
Salz	2½-3 TL	1½-2 TL
Halbweissmehl	490 g	350 g
Roggenvollkornmehl	60 g	50 g
Zucker	2 TL	1½ TL
Trockenhefe	2 TL	1½ TL
Programm	5	5

Leinsamenbrot	gross	mittel
Wasser	360-370 ml	240-250 ml
Leinsamen	50 g	25 g
Salz	1½-2 TL	1-1½ TL
Ruchmehl	440 g	300 g
Roggenvollkornmehl	110 g	75 g
Zucker	2 TL	1 TL
Trockenhefe	1½ P.	1½ TL
Programm	5	5

– Geschrotete Leinsamenkörner verwenden.

Sauerteigbrot	gross	mittel
Wasser	330-340 ml	210-230 ml
Sauerteig fix-fertig	150 g	100 g
Salz	2½-3 TL	1½-2 TL
Halbweissmehl	450 g	300 g
Vollkornmehl	75 g	50 g
Roggenvollkornmehl	75 g	50 g
Zucker	1½ TL	1 TL
Trockenhefe	2 TL	1½ TL
Programm	5	5

– Sauerteig fix-fertig ist im Reformhaus erhältlich.

4. Süsse Brote

Panettone	gross	mittel
Wasser	210 ml	150 ml
Butter, flüssig	75 g	50 g
Salz	1½ TL	1 TL
Weissmehl	450 g	300 g
Zucker	90 g	60 g
Trockenhefe	2 TL	1½ TL
Rosinen	80 g	50 g
Zitronat	50 g	30 g
Programm	8	8

– Es kann auch Zopfmehl verwendet werden. Rosinen und Zitronat ab dem Signal (nach 17 Min.) schrittweise zugeben.

Bananenbrot	gross	mittel
Reife Bananen	350 g	240 g
Butter, flüssig	90 g	60 g
Ei	1 grosses	1 kleines
Salz	1 TL	½ TL
Muskat	1 Prise	1 Prise
Weissmehl	520 g	350 g
Zucker	90 g	60 g
Trockenhefe	2½ TL	1½ P.
Programm	8	8

– Bananen pürieren und in den Backtopf füllen.

Aprikosenbrot	gross	mittel
Milch	120 ml	80 ml
Aprikosensaft	160 ml	100 ml
Butter, flüssig	50 g	30 g
Aprikosenmarmelade	100 g	70 g
Salz	1 TL	½ TL
Weissmehl	550 g	370 g
Zucker	3 TL	2 TL
Trockenhefe	2 TL	1½ TL
Dörraprikosen	130 g	90 g
Programm	8	8

– Dörraprikosen in kleine Würfel schneiden und ab dem Signal (nach 17 Min.) schrittweise zugeben.

5. Cakes

Damit Ihre Cake-Rezepte immer gelingen, beachten Sie bitte folgende Punkte:

- Butter oder Margarine vor der Verarbeitung sehr weich werden lassen (evtl. etwas anschmelzen).
- Weiche Margarine, Eier, Zucker und flüssige Zutaten in einer Rührschüssel kräftig mit dem Schwingbesen verrühren.
- Diese Mischung in den Backtopf giessen, Mehl und restliche Zutaten hinzufügen. Das Programm starten.
- Beim Signal nach 5 Minuten wird der Rührvorgang 1½ Minuten lang unterbrochen. Entfernen Sie jetzt mit einem Teigschaber eventuelle Mehreste von den Seitenwänden des Backtopfes und geben Sie feste Zutaten wie Schokostücke oder Rosinen hinzu.

Zitronenkuchen	
Margarine	200 g
Eier	4 Stk.
Zucker	200 g
Weissmehl	250 g
Backpulver	2 TL
Salz	1 Prise
Zitronenschale	1 Zitrone
Programm	6

Joghurtkuchen	
Natur-Joghurt	180 g
Öl	100 ml
Eier	2 Stk.
Zucker	170 g
Vanillezucker	1 P.
Weissmehl	240 g
Backpulver	½ P.
Programm	6

Rosinenkuchen	
Margarine	125 g
Eier	2 Stk.
Zucker	120 g
Vanillezucker	1 P.
Milch	100 ml
Weissmehl	250 g
Backpulver	½ P.
Salz	1 Prise
Mandeln, gemahlen	30 g
Rosinen	125 g
Programm	6

Haselnusskuchen	
Margarine	150 g
Eier	2 Stk.
Zucker	200 g
Vanillezucker	1 P.
Milch	200 ml
Weissmehl	200 g
Backpulver	½ P.
Haselnüsse, gemahlen	100 g
Salz	1 Prise
Programm	6

6. Teigzubereitung

Sie können mit Ihrem KOENIG „Brotbäcker“ auch verschiedene Teige kneten, diese anschliessend formen und im Backofen backen.

Programm 9: «Teig 1»

Teigprogramm mit kurzer, 30-minütiger Ruhephase. Beispiele:

- Pizza-Teig
 - Focaccia-Teig
 - Teig für Mini-Flûtes
 - Brötchen-Teig
 - Salzteig
 - Verschiedene, Knetteige, z.B. für Nussgipfel, Gewürznüsse, Mailänderli, Basler Brunli, Zimtsterne, Anisbrötli.
- Für diese Teige ist keine Ruhephase notwendig. Sie können deshalb das Programm nach dem Kneten (nach 20 Min.) durch Druck auf die Stop-Taste beenden und den Teig herausnehmen.

Programm 10: «Teig 2»

Teigprogramm mit langer, 60-minütiger Ruhephase. Beispiele:

- Brotteig
- Hefezopf
- Hefeteig für verschiedenes Hefengebäck

Pasta-Taste

Mit diesem Programm kann der Teig für verschiedene frische, hausgemachte Teigwaren zubereitet werden.

Nach 8 Minuten ertönt ein Signal. Der Knetprozess wird für 1 Minute unterbrochen. Entfernen Sie in dieser Pause die Mehreste mit einem Teigschaber von den Seitenwänden des Backtopfes.

SOMMAIRE

- Petit lexique des céréales 18
- Les céréales 19
- Conseils importants 20

Propositions de recettes

1. Pains à farine claire 23
2. Pains à farine complète 26
3. Pains de seigle 28
4. Pains sucrés 29
5. Cakes 30
6. Préparations de pâtes 31

Le grain

Coupe longitudinale d'un grain:



Composant (Contenu)

- Germe (Protéines, graisse, substances minérales, vitamines)
- Enveloppe interne (Fibres)
- Enveloppe externe (Fibres)
- Amande farineuse (Amidon et protéines formant du gluten)

La farine

- Lors de la mouture des grains, on obtient des produits ayant des degrés de finesse différents (= diamètre des particules):
Grain égrugé (grossier) - Semoule - Recoupe - Farine (fin)
- Les différentes farines se distinguent par leurs taux de blutage. Plus le taux est élevé (autrement dit, plus on obtient de farine à partir d'une quantité de grains donnée), plus élevées sont les proportions d'enveloppe et de germe de grain dans la farine et par conséquent, plus élevée est la teneur en substances minérales et vitamines. L'amidon et quelques protéines constituent pratiquement les seuls composants d'une farine très claire avec un faible taux de blutage (= farine fleur, farine blanche).

Type de farine	Taux de blutage
Farine fleur	0-25 %
Farine mi-blache	20-72 %
Farine grise	20-80 %
Farine complète	98-100 %

- La valeur nutritive de la farine ne dépend que du taux de blutage et non du degré de finesse. Autrement dit, la valeur nutritive du grain complet égrugé est égale à celle de la farine complète moulue fin.
- **Son**: enveloppe extérieure du grain, riche en fibres.

Les céréales

1. Blé ou froment

La farine de blé présente le composant principal de tout pain à la levure. Dans le commerce, on la trouve sous forme de farine blanche, de farine mi-blanche, de farine grise ou de farine complète en différents degrés de finesse comme la farine Graham ou en grains grossièrement égrugés. La farine Graham contient le germe et l'amande farineuse du grain; elle est enrichie de son de blé afin d'augmenter la proportion des fibres.

L'amande farineuse contient des protéines particulières qui forment par l'absorption de l'eau et lors du pétrissage ce qu'on appelle des agglutinants; ceux-ci durcissent durant la cuisson et constituent la structure du pain.

2. Seigle

Chez nous, le seigle joue un rôle important puisqu'il est très riche en vitamines et sels minéraux. Par contre, la farine de seigle n'a pas la même structure de protéines que la farine de blé et de ce fait, ne peut former des agglutinants. C'est la raison pour laquelle, lors de proportions élevées de seigle (plus d'un tiers), il faut ajouter du levain à la pâte pour assurer la structure du pain de seigle.

3. Épeautre

Il s'agit d'un type de blé ayant d'excellentes caractéristiques de cuisson et un goût prononcé. L'épeautre pas tout à fait mûr est également appelé «grain de blé vert».

Les types de céréales mentionnées ci-après ne sont pas typiquement des céréales panifiables. Puisqu'elles ne se prêtent pas à la cuisson en tant que telle, il ne faudra les ajouter qu'en petites quantités à la pâte de pain.

4. Orge

Elle est très riche en sels minéraux et substances nutritives. La farine ou les grains peuvent être ajoutés en petite quantité à la pâte à pain.

5. Avoine

De toutes les céréales, c'est elle qui présente la proportion en protéines la plus élevée. Elle contient en outre de l'iode, indispensable à la bonne fonction thyroïdienne. La proportion de flocons ou de farine d'avoine ne doit jamais dépasser le quart de la quantité totale de farine.

6. Millet

Il contient tous les sels minéraux importants et en plus est riche en vitamine B et en acide silicique. Le millet ne doit également être ajouté à la pâte à pain qu'en petite quantité.

7. Soja

Le soja est une céréale très riche en protéines, ce qui explique son succès grandissant. Sa farine présente une proportion élevée en lécithine qui agit comme émulsifiant et favorise le mélange de farine et d'eau tout en absorbant l'eau et en augmentant la qualité agglutinante de la pâte. La farine de soja complète ne doit jamais dépasser plus d'un sixième de la quantité totale de farine.

Conseils importants

1. Les recettes

Si vous ne connaissez pas encore parfaitement votre boulanger KOENIG, il est plus simple de vous en tenir aux recettes proposées que nous avons déjà réalisées. Il est important de respecter l'ordre de remplissage, à savoir:

1. Liquides - 2. Sel - 3. Farine et autres ingrédients -

4. Levure

Pour vos propres créations, veillez à ce que les quantités totales de farine ne dépassent pas :

Pain et pâte:	max. 600 g (farine complète: max. 500 g)
Cake:	max. 300 g

2. Utilisation de grains entiers

Les grains entiers devront être bouillis un court instant et trempés durant la nuit dans de l'eau tiède. Pour vos créations personnelles, ne remplacez jamais plus d'un quart de la quantité totale de farine par des grains (par ex. 300 g de farine + 100 g de grains, ou 450 g de farine + 150 g de grains).

3. Céréales fraîchement moulues

Si vous utilisez de la farine fraîchement moulue ou du grain égrugé, il est vivement recommandé de moudre le grain au dernier moment, juste avant la préparation de la pâte. De cette manière, la saveur et les vitamines resteront intactes. En outre, les graisses contenues en forte proportion dans le germe (la farine fleur ne contient plus de germe) sont très périssables. Si la recette ne donne pas une indication contraire, régler le moulin à céréales sur fin. Pour les céréales fraîchement moulues, tenez-vous aux quantités moyennes indiquées dans les recettes (max. 400 g de farine). Avec des quantités plus importantes, la pâte deviendrait trop lourde et ne pourrait plus être pétrie de façon optimale.

Ne vous étonnez pas si un pain à base de grains égrugés ne lève pas comme un pain blanc; ce phénomène est tout à fait normal. Les céréales étant plus riches, la levure ne parvient pas à faire monter la pâte de la même façon.

4. La juste relation entre la farine et le liquide

La farine est un produit alimentaire naturel. Le pourcentage d'humidité des céréales joue un rôle très important. Selon le type de farine et le stockage, elle absorbe plus ou moins de liquide. Le plus souvent, on utilisera de l'eau; le lait ou le beurre donne un pain plus fin en bouche et, comme le beurre, le rend plus «doux».

Pour 100 g de farine, on compte 60 à 80 ml de liquide.

Pour la réussite du pain, il est très important de contrôler l'humidité. 10 minutes après le départ du programme, il faut ouvrir le couvercle et contrôler la pâte. Si celle-ci se présente comme une boule lisse et élastique, l'humidité est optimale. Si la pâte est friable, ajouter un peu d'eau; si elle est collante, ajouter un peu de farine.

5. Le sel pour renforcer le goût

Pour une livre de farine, on prend 1 à 2 cuillères à thé de sel. Lors de régime sans sel, on supprimera celui-ci et on obtiendra un pain un peu fade et au goût légèrement sucré.

6. La levure - force motrice

Grâce à la levure, la boule de pâte se transforme en un pain léger et aéré. Lors de la fermentation de la levure, les glucides fermentant (en majeure partie du sucre) produisent du gaz carbonique qui forme à son tour des petites «bulles d'air» dans le pain.

On peut utiliser de la levure fraîche aussi bien que de la levure sèche. Cette dernière se garde plus longtemps et sa conservation est plus simple (à la température ambiante). Un sachet de levure sèche à 7 g suffit pour 1 x 500 g de farine.

La levure fraîche sera diluée dans le sucre et le liquide conformément à la recette et ajoutée aux autres ingrédients. Elle est vendue en cubes de 42 g ce qui suffit pour 2 x 500 g de farine. La levure fraîche se conserve au réfrigérateur (attention à la date limite de consommation).

7. Le rôle du sucre

Le sucre est indispensable pour l'efficacité optimale de la levure et pour la formation de la croûte. Dans la mesure du possible, il faudra utiliser du sucre brut (sucre brun). Celui-ci est au sucre ce que le grain est à la céréale : c'est la plus riche et la plus saine des formes du sucre. Cependant, le sucre blanc raffiné peut également être utilisé au cas où vous n'auriez pas de sucre brut à disposition.

8. Le beurre pour affiner le pain

Même utilisé avec parcimonie, il donne au pain une saveur plus fine, plus «douce». Si vous ajoutez par ex. un peu de beurre à la pâte de pain blanc, vous obtiendrez une pâte pour petits pains.

9. Les oeufs

Ils donnent au pain une belle couleur. Mais attention: les oeufs ont tendance à dessécher la pâte; utilisez-les avec modération et ajoutez-les toujours bien battus.

10. La pomme de terre

En ajoutant de la pomme de terre cuite et écrasée, on aide les pâtes plus lourdes de farine grise à lever. Par ce biais, les pains deviennent plus aérés et aussi plus juteux.

11. Le refroidissement du pain

Lorsque le temps de cuisson est écoulé (signal sonore), il faut sortir le pain du pot et le laisser refroidir sur une grille à gâteaux. Ainsi, vous obtiendrez la meilleure croûte possible. Si vous n'êtes pas à la maison pour l'enlever juste à ce moment, vous pouvez le laisser dans le four puisqu'il sera maintenu au chaud automatiquement encore une heure après la fin de la cuisson. Si le pain reste au four plus qu'une heure après sa cuisson, sa croûte ramollira.

12. La conservation du pain

Le pain se conserve dans un endroit aéré et sec. Il ne faut jamais le garder dans un sac en plastique parce que l'humidité ainsi retenue formera très rapidement à la température ambiante des moisissures invisibles à l'oeil nu. Une boîte à pain, un sac en papier ou en étoffe sont les objets de conservation les mieux indiqués. Bien entendu, on peut mettre le pain au congélateur. Avant la congélation, coupez-le en tranches. Celles-ci seront plus vite décongelées et la croûte ne se détachera pas.

13. Pains sans gluten

Les programmes conviennent également pour les pains sans gluten.

Abréviations:
1 p.m. = 1 cuillère à thé (petite mesure)
1 g.m. = 1 cuillère à soupe (grande mesure)
1 s. = 1 sachet
ml = millilitre

Remplissez le pot des ingrédients toujours en dehors de l'appareil et dans l'ordre indiqué.

1. Pains à farine claire

Pain blanc	grand	petit
Eau	410 à 430 ml	310 à 320 ml
Sel	1½ p.m	1 p.m
Farine fleur	600 g	400 g
Sucre	1½ p.m	1 p.m
Levure sèche	2 p.m	1½ p.m
Programme	7	7

Pain mi-blanc	grand	petit
Eau	410 à 430 ml	310 à 320 ml
Sel	1½ p.m	1 p.m
Farine mi-blanche	600 g	400 g
Sucre	1½ p.m	1 p.m
Levure sèche	2 p.m	1½ p.m
Programme	1 (normal) ou	2 (foncé)

Pain pour la fondue

- Pour la fabrication de ce pain, on peut utiliser la recette «Pain blanc» ou celle du «Pain mi-blanc». Variante: préparer la pâte (programme 9) et former avec celle-ci une galette ronde et plate d'une épaisseur de 2 à 3 cm.
- La mettre sur une plaque à gâteaux graissée ou tapissée d'un papier à pâtisserie. Entailler alors la pâte profondément avec un couteau de façon à former des petits cubes et laisser reposer à nouveau env. 30 minutes.
- Cuire au milieu du four préchauffé à 230 °C pendant 35 à 40 minutes. Le pain refroidi, vous pouvez le rompre à la main en petits cubes. De cette manière, chaque morceau sera bien croustillant et tiendra mieux sur la fourchette à fondue.

PROPOSITIONS DE RECETTES

Pain noir	grand	petit
Eau	420 à 450 ml	300 à 320 ml
Sale	2½-3 p.m.	1½-2 p.m.
Farine grise	600 g	400 g
Sucre	1½ p.m.	1 p.m.
Levure sèche	2 p.m.	1½ p.m.
Programme	1 (normal) ou	2 (foncé)

Pain de froment aux grains	grand	petit
Lait	380 à 400 ml	250 à 270 ml
Sel	2½ p.m.	1½ p.m.
Coriandre	1 p.m.	½ p.m.
Farine fleur	470 g	350 g
Grains de blé	150 g	100 g
Sucre	1½ p.m.	1 p.m.
Levure sèche	2 p.m.	1½ p.m.
Programme	1 (normal) ou	2 (foncé)

- Les grains de blé devront être bouillis un court instant et trempés ensuite 12 heures dans de l'eau tiède; bien les égoutter.

Pain d'épeautre grand petit	grand	petit
Eau	390 à 450 ml	260 à 320 ml
Sel	2½ p.m.	1½ p.m.
Farine grise d'épeautre	300 g	200 g
Farine mi-blanche	300 g	200 g
Sucre	1½ p.m.	1 p.m.
Levure sèche	2 p.m.	1½ p.m.
Graines de tournesol	2½ à 3 g.m.	1½ à 2 g.m.
Programme	1 (normal) ou	2 (foncé)

- Ajouter les graines de tournesol après le signal sonore (après 40 min).

PROPOSITIONS DE RECETTES

Pain au fromage blanc grand petit	grand	petit
Lait	360 à 370 ml	300 à 320 ml
Fromage blanc crémeux	150 g	100 g
Sel	2½ p.m.	1½ p.m.
Farine fleur	600 g	400 g
Sucre	1½ p.m.	1 p.m.
Levure sèche	2 p.m.	1½ p.m.
Programme	1 (normal) ou	2 (foncé)

Pain au lard grand petit	grand	petit
Eau	230 à 240 ml	150 à 160 ml
Lait	150 ml	100 ml
Sel	1½ p.m.	1 p.m.
Farine mi-blanche	600 g	400 g
Sucre	1½ p.m.	1 p.m.
Levure sèche	2 p.m.	1½ p.m.
Lard maigre	75 g	50 g
Programme	1 (normal) ou	2 (foncé)

- Couper le lard en petits dés et l'ajouter progressivement après le signal sonore (après 17 min).

Pain aux herbes grand petit	grand	petit
Lait	350 à 360 ml	230 à 240 ml
Beurre fondu	60 g	40 g
Sel	3 p.m.	2 p.m.
Farine fleur	600 g	400 g
Sucre	1½ p.m.	1 p.m.
Levure sèche	2 p.m.	1½ p.m.
Cumin	1½ g.m.	1 g.m.
Persil	1½ bouquet	1 bouquet
Ciboulette	1½ bouquet	1 bouquet
Programme	1 (normal) ou	2 (foncé)

- Hacher le persil et la ciboulette puis les ajouter progressivement après le signal sonore (après 17 min).

2. Pains à farine complète

Pain «Pleine Forme» grand petit	grand	petit
Lait	220 à 240 ml	140 à 150 ml
Yaourt nature	270 g	180 g
Sel	2½-3 p.m.	1½-2 p.m.
Coriandre	1½ p.m.	1 p.m.
Graines de lin	1½ p.m.	1 p.m.
Farine complète	450 g	300 g
Farine grise	150 g	100 g
Sucre	1½ p.m.	1 p.m.
Levure sèche	2 p.m.	1½ p.m.
Programme	1 (normal) ou	2 (foncé)

- 180 g de yaourt = 1 gobelet
- 270 g de yaourt = 1½ gobelet

Pain Graham grand petit	grand	petit
Eau	370 à 380 ml	250 ml
Sel	2½-3 p.m.	1½-2 p.m.
Farine Graham	225 g	150 g
Farine grise	375 g	250 g
Sucre	1½ p.m.	1 p.m.
Levure sèche	2 p.m.	1½ p.m.
Programme	1 (normal) ou	2 (foncé)

Pain aux flocons grand petit	grand	petit
Eau	320 à 330 ml	250-260 ml
Sel	2½-3 p.m.	1½-2 p.m.
Farine complète	300 g	240 g
Farine grise	150 g	120 g
Flocons d'avoine	50 g	40 g
Millet	1½ p.m.	1 p.m.
Sucre	1½ p.m.	1 p.m.
Levure sèche	2 p.m.	1½ p.m.
Programme	1 (normal) ou	2 (foncé)

- A la place de flocons d'avoine, on peut également utiliser des flocons de froment, d'orge ou de millet.

Pains aux fruits grand petit	grand	petit
Eau	160 à 170 ml	120 à 130 ml
Lait	150 ml	120 ml
Sel	1½ p.m.	1 p.m.
Farine complète	250 g	200 g
Farine mi-blanche	250 g	200 g
Sucre	1½ p.m.	1 p.m.
Levure sèche	2 p.m.	1½ p.m.
Mélange de fruits secs	50 g	40 g
Abricots séchés	40 g	30 g
Pruneaux séchés	40g	30 g
Programme	1 (normal) ou	2 (foncé)

- Ajouter progressivement après le signal sonore les fruits secs découpés en morceaux et le mélange de fruits secs (après 17 min).

Pain aux pommes de terre	grande	petit
Eau	350 à 360 ml	230 ml
Pommes de terre	150 à 180 g	100 à 120 g
Sel	2½ p.m.	1½ p.m.
Farine complète	300 g	200 g
Farine grise	300 g	200 g
Sucre	1½ p.m.	1 p.m.
Levure sèche	2 p.m.	1½ p.m.
Programme	1 (normal) ou	2 (foncé)

- Peler des pommes de terre cuites et les râper grossièrement ou peler des pommes de terre crues et les râper finement.

Pain à la bière	grand	petit
Bière brune	370 à 400 ml	250 à 270 ml
Sel	1½ p.m.	1 p.m.
Farine complète	180 g	120 g
Farine mi-blanche	420 g	280 g
Sucre	1½ p.m.	1 p.m.
Levure sèche	2 p.m.	1½ p.m.
Programme	1 (normal) ou	2 (foncé)

- Utiliser de la bière plate (sans gaz).

3. Pains de seigle

Pain paysan	grand	petit
Lait	350 à 360 ml	250 à 260 ml
Sel	2½-3 p.m.	1½-2 p.m.
Farine mi-blanche	490 g	350 g
Farine complète de seigle	60 g	50 g
Sucre	2 p.m.	1½ p.m.
Levure sèche	2 p.m.	1½ p.m.
Programme	5	5

Pain aux graines de lin	grand	petit
Eau	360-370 ml	240-250 ml
Graines de lin	50 g	25 g
Sel	1½-2 p.m.	1-1½ p.m.
Farine grise	440 g	300 g
Farine complète de seigle	110 g	75 g
Sucre	2 p.m.	1 p.m.
Levure sèche	1½ p.m.	1½ p.m.
Programme	5	5

– Utiliser des graines de lin grossièrement égrugées.

Pain au levain	grand	petit
Eau	330-340 ml	210-230 ml
Levain prêt à l'emploi	150 g	100 g
Sel	2½-3 p.m.	1½-2 p.m.
Farine mi-blanche	450 g	300 g
Farine complète	75 g	50 g
Farine complète de seigle	75 g	50 g
Sucre	1½ p.m.	1 p.m.
Levure sèche	2 p.m.	1½ p.m.
Programme	5	5

– Le levain prêt à l'emploi est vendu dans les magasins diététiques.

4. Pains sucrés

Panettone	grand	petit
Lait	210 ml	150 ml
Oeufs	75 g	50 g
Sel	1½ p.m.	1 p.m.
Farine fleur	450 g	300 g
Sucre	90 g	60 g
Levure sèche	2 p.m.	1½ p.m.
Raisins secs	80 g	50 g
Citron confit	50 g	30 g
Programme	8	8

– On peut également utiliser de la farine pour tresse. Ajouter progressivement les raisins secs et le citron confit après le signal sonore (après 17 min).

Pain à la banane	grand	petit
Bananes mûres	350 g	240 g
Beurre fondu	90 g	60 g
Oeuf	1 grand	1 petit
Sel	1 p.m.	½ p.m.
Muscade	1 pincée	1 pincée
Farine fleur	520 g	350 g
Sucre	90 g	60 g
Levure sèche	2½ p.m.	1½ p.m.
Programme	8	8

– Passer les bananes au mixer et les verser dans le pot.

Pain aux abricots	grand	petit
Lait	120 ml	80 ml
Jus d'abricots	160 ml	100 ml
Beurre fondu	50 g	30 g
Confiture aux abricots	100 g	70 g
Sel	1 p.m.	½ p.m.
Farine fleur	550 g	370 g
Sucre	3 p.m.	2 p.m.
Levure sèche	2 p.m.	1½ p.m.
Abricots secs	130 g	90 g
Programme	8	8

– Découper les abricots en petits dés et les ajouter progressivement après le signal sonore (après 17 min).

5. Cakes

Pour assurer la réussite de vos recettes de cake, observez les points suivants:

- Laisser bien ramollir le beurre ou la margarine à la température ambiante avant la préparation de la pâte (év. le faire fondre légèrement).
- Travailler en mousse la margarine ramollie, les oeufs, le sucre ainsi que les ingrédients liquides.
- Verser ce mélange dans le pot puis ajouter la farine et les autres ingrédients. Enclencher le programme.
- Lors du signal après cinq minutes, le procédé de mélange s'interrompt pour 1½ min. permettant ainsi d'enlever d'éventuels restes de pâtes des parois du pot et d'ajouter des ingrédients solides tels que petits dés de chocolat ou raisins secs.

Cake au citron	
Margarine	200 g
Oeufs	4 pièces
Sucre	200 g
Farine fleur	250 g
Poudre à lever	2 p.m.
Sel	1 pincée
Zeste de citron	1 citron
Programme	6

Cake au yaourt	
Yaourt nature	180 g
Huile	100 ml
Oeufs	2 pièces
Sucre	170 g
Sucre vanillé	1 s.
Farine fleur	240 g
Poudre à lever	½ s.
Programme	6

Cake aux raisins	
Margarine	125 g
Oeufs	2 pièces
Sucre	120 g
Sucre vanillé	1 s.
Lait	100 ml
Farine fleur	250 g
Poudre à lever	½ s.
Sel	1 pincée
Amandes moulues	30 g
Raisins secs	125 g
Programme	6

Cake aux noisettes	
Margarine	150 g
Oeufs	2 pièces
Sucre	200 g
Sucre vanillé	1 P.
Lait	200 ml
Farine fleur	200 g
Poudre à lever	½ s.
Noisettes moulues	100 g
Sel	1 pincée
Programme	6

6. Préparations de pâtes

Votre boulanger KOENIG vous permet également la préparation de différentes pâtes que vous pouvez ensuite former et cuire dans le four.

Programme 9: «Pâte 1»

Programme à pâte avec une phase de 30 min. de repos.

Exemples:

- Pâte à pizza
- Pâte à tresse
- Pâte «focaccia»
- Pâte pour mini-flûtes
- Pâte pour petits pains
- Pâte à sel
- Différentes pâtes pétries, par exemple pour croissants aux noisettes, noix aux épices, milanais, brunli bâlois, étoiles à la cannelle, petits pains à l'anis. Toutes ces pâtes ne demandent pas de phase de repos. Arrêtez le programme après le pétrissage (après 20 min) en appuyant sur la touche «STOP» et enlevez la pâte.

Programme 10: «Pâte 2»

Programme à pâte avec une phase de repos de 60 minutes.

Exemples:

- Pâte pour pains
- Pâte à tresse
- Différentes pâtes levées pour cuire dans le four

Touche Pasta

Préparation de pâtes pour différentes pâtes alimentaires. Huit minutes après l'enclenchement du programme, un signal sonore indique que la phase de pétrissage est suivie d'une phase de repos d'une minute. Enlevez les restes de pâte collant aux parois du pot.

INDICE

- Miniglossario dei cereali	34
- I cereali	35
- Consigli importanti	36

Proposte di ricette

1. Pane di farina prevalentemente bianca	39
2. Pane di farina integrale di frumento	42
3. Pane misto di segale	44
4. Pane dolce	45
5. Cakes	46
6. Preparazione dell'impasto	47

I grano

Schema di un chicco di grano:



Componenti (Sostanze costitutive)

- Embrione (proteine, grassi, sali minerali, vitamine)
- Strato interno dell'involucro (fibre alimentari)
- Strato esterno dell'involucro (fibre alimentari)
- Endosperma (amido e proteine per la formazione del glutine)

La farina

- Dalla macinazione dei cereali si ricavano prodotti con diversi gradi di finezza (= diametro delle particelle): Grano frantumato (tritello) - Semola - Farina (fine)
- I diversi tipi di farina si distinguono secondo la proporzione del macinato: quanto più elevato è il grado di macinato, vale a dire quanto più farina è ricavata da una determinata quantità di cereali, tanto più alto è il contenuto di residui d'involucro e germinali e quindi di vitamine e sostanze minerali. La farina molto bianca incorpora infatti quasi esclusivamente amido e alcune sostanze proteiche.

Tipo di farina	Grado di macinato
bianca	0-25 %
semibianca	20-72 %
grigia	20-80 %
integrale di frumento	98-100 %

- Il contenuto di sostanze nutritive della farina dipende esclusivamente dalla quantità macinata, e non dal grado di finezza. Il grano integrale macinato grosso (tritello o cruschetto grosso) e la farina integrale di frumento si equivalgono infatti in termini di contenuto di sostanze nutritive.
- **Crusca:** è lo strato esterno (pericarpo) della cariosside (chicco di grano), costituita dagli involucri dei semi, quindi ricca di fibre alimentari.

I cereali

1. Frumento

La farina di frumento è l'elemento principale di ogni tipo di pane al lievito. È in commercio in diversi gradi di macinato, quale farina bianca o semibianca, grigia o integrale, nonché in vari gradi di finezza, quale farina di Graham o tritello grosso. La farina di Graham contiene l'embrione e l'endosperma della cariosside, ed è arricchita di crusca di frumento, quindi di fibre alimentari.

Nell'endosperma dei chicchi di grano vi sono determinate proteine che durante

l'impastatura formano, assorbendo acqua, il cosiddetto glutine, fondamentale per la struttura del pane.

2. Segale

Ricca di vitamine e di sostanze minerali, svolge un ruolo molto importante nella

produzione del pane. Ha una struttura proteica diversa rispetto alla farina di frumento e non funge inoltre da costituente del glutine. Perciò se la quantità di segale nell'impasto supera un terzo, occorre aggiungere del lievito per consentire la formazione della struttura della pasta.

3. Farro

Cereale dotato di ottime proprietà di panificazione e particolarmente forte di sapore.

I seguenti cereali non sono tipici cereali per pane, per cui non si prestano alla panificazione se non aggiunti in piccole quantità all'impasto:

4. Orzo

Ricchissimo di sostanze minerali e nutritive. Alla pasta da pane si unisce in minute quantità sotto forma di farina o di chicchi di grano.

5. Avena

Vanta il più alto contenuto di proteine tra tutti i cereali. Contiene inoltre iodio, elemento essenziale per il funzionamento della tiroide. La proporzione di fiocchi o di farina di avena non deve superare un quarto della quantità complessiva di farina.

6. Miglio

contiene tutte le sostanze minerali importanti ed è inoltre ricco di vitamina B e di acido silicico. Anche il miglio va quindi aggiunto alla pasta da pane solo in piccole dosi.

7. Soia

Ricchissimi di albume (proteine), i semi di soia vanno assumendo sempre più importanza nella nostra alimentazione. La farina di soia contiene molta lecitina, composto organico con proprietà emulsionanti, capace quindi di favorire l'amalgamarsi di acqua e farina, lega all'acqua e aumenta la glutinosità della pasta. La dose di farina integrale di soia non deve tuttavia superare un sesto della quantità totale di farina.

Consigli importanti

1. Le ricette

Fintanto non si ha ancora del tutto dimestichezza con il forno automatico KOENIG è opportuno consultare le nostre ricette sperimentate. Si consiglia pertanto di procedere per l'ordine indicato nell'aggiungere gli ingredienti:

1. Liquido - 2. Sale - 3. Farina e altri ingredienti - 4. Lievito.

A chi preferisce ricette proprie si raccomanda tuttavia di osservare le seguenti quantità di farina:

Pane e impasto: max. 600 g (farina integrale: max. 500 g)
 Cake: max. 300 g

2. Aggiunta di chicchi di grano interi

I chicchi di grano interi vanno cotti nell'acqua brevemente e messi a bagno in acqua tiepida per una notte. Per quanto riguarda le ricette casalinghe, è buona norma non sostituire più di un quarto della quantità di farina con chicchi interi (p.es. 300 g di farina + 100 g di chicchi oppure 450 g di farina + 150 g di chicchi).

3. Cereali macinati al momento

Se si preferisce la farina macinata al momento o chicchi di grano macinati grossi (tritello), si consiglia di macinare (eventualmente con macinino personale) il grano solo immediatamente prima dell'uso, onde conservarne intatto sapore e vitamine. Da considerare inoltre la spiccata deperibilità della farina e del tritello ricavati dai chicchi di grano interi, data l'elevata presenza di lipidi nell'embrione (quest'ultimo viene estratto per ottenere il fior di farina). Ove non diversamente indicato nelle nostre ricette, posizionare il regolatore di macinazione su «fine». Rispettare, se si impiegano cereali macinati al momento, le quantità medie indicate nelle ricette (max. 400 g di farina). Oltre tali dosi il peso della pasta sarebbe eccessivo e condizionerebbe l'impastatura. Non vi è peraltro da stupirsi se un sostanzioso pane integrale al cruschello non lievita alla stregua del pane bianco: data la consistenza del grano il lievito non raggiunge la sua normale efficacia.

4. L'equilibrio tra farina e liquido

La farina è un alimento genuino. Il grado di umidità del cereale riveste particolare importanza. A seconda del suo contenuto e del tipo di conservazione, la farina assorbe più o meno liquido. Di norma si ricorre all'acqua; il latte o il latticello (come il burro) rendono più soffice e più «morbido» il pane.

Su 100 g di farina si calcolano 60-80 ml di liquido.

Per ottenere una buona cottura del pane è opportuno verificare l'umidità della pasta: 10 minuti dopo l'avvio del programma sollevare il coperchio e controllare l'impasto. Se ha assunto elasticità e forma di palla liscia la dose di liquido è perfetta. Se l'impasto invece tende ancora a sgretolarsi, aggiungere un po' di liquido, mentre se è umido e appiccicoso, aggiungere della farina.

5. Il pizzico di sale - dà sapore al vostro pane

Su mezzo chilo di farina si calcolano 1-2 cucchiaini di sale. Ciò naturalmente non va considerato per chi deve, per motivi di salute, rinunciare al sale. Senza questo ingrediente il pane tuttavia assume un sapore dolciastro ed è leggermente insipido.

6. Il lievito - la forza trainante

Grazie al lievito l'impasto si trasforma in un bel pane soffice. La fermentazione al lievito produce per azione di carboidrati (in particolare zucchero) ossido di carbonio, che si manifesta in forma di «bollicine di aria» nel pane.

Si può usare il lievito fresco o quello in polvere. Quest'ultimo consente una conservazione più lunga e più pratica (a temperatura ambiente): una confezione da 7 g è sufficiente per 500 g di farina.

Il lievito fresco si dissolve con lo zucchero e il liquido indicati nella ricetta, e si unisce agli altri ingredienti. È disponibile in cubetti da 42 g ed è sufficiente per 2 volte 500 g di farina. Da conservare sempre nel frigorifero. Osservare la data di scadenza.

7. Perché ci vuole lo zucchero?

Lo zucchero è indispensabile alla lievitazione e alla formazione della crosta. Si consiglia di usare lo zucchero grezzo (zucchero marrone), il più sano e sostanzioso degli zuccheri, analogamente al grano nei cereali. In mancanza di zucchero grezzo, si può comunque usare anche quello cristallino (bianco).

8. Il burro - per un pane più fine

Basta una piccola quantità per rendere il pane più fine e più «morbido». Aggiungendo del burro alla pasta per pane bianco si ottiene la pasta per panini.

9. Uova

Danno al pane un colore piacevole. Ma attenzione: le uova tendono tuttavia a seccare la pasta, quindi operare con parsimonia. Si ricorda del resto che le uova vanno sempre sbattute.

10. Patate

Un po' di patate lesse schiacciate costituiscono un ingrediente utile alla lievitazione di impasti scuri e piuttosto consistenti.

11. Come lasciare raffreddare il pane

A fine cottura (al segnale acustico) sfornare il pane e lasciarlo raffreddare su una graticola da cucina. Si ottiene così una crosta perfetta. Il pane può tuttavia conservarsi caldo nel forno automatico (p.es. in caso non vi fosse nessuno a casa) per 1 ora. Dopodiché la crosta inizia a perdere la sua freschezza.

12. La conservazione del pane

Il pane va conservato in un luogo fresco e asciutto. Non tenerlo mai nel sacco di plastica per evitare che per l'umidità, a temperatura ambiente, si formi presto la muffa, spesso di dimensioni microscopiche. Ideali per la conservazione sono il cassetto del pane e i sacchetti di carta o di stoffa. Vi è naturalmente anche la possibilità di congelare il pane. A tale scopo si consiglia di affettarlo prima; così si scongela più in fretta e soprattutto non si stacca la crosta.

13. Pane senza glutine

Programmi convenienti anche per pane senza glutine.

Abbreviazioni:	1 c	=	1 cucchiaino
	1 C	=	1 cucchiaio
	1 conf.	=	1 confezione
	ml	=	millilitro

Aggiungere gli ingredienti nel vaso da cottura (tenendolo sempre separato dall'apparecchio) osservando l'ordine indicato.

1. Pane di farina prevalentemente bianca

Pane bianco francese	grande	piccolo
acqua	410 - 430 ml	310 - 320 ml
sale	1½ c	1 c
farina bianca	600 g	400 g
zucchero	1½ c	1 c
lievito in polvere	2 c	1½ c
Programma	7	7

Pane semibianco	grande	piccolo
acqua	410 - 430 ml	310 - 320 ml
sale	1½ c	1 c
farina semibianca	600 g	400 g
zucchero	1½ c	1 c
lievito in polvere	2 TL	1½ c
Programma	1 (normale) o	2 (ben cotto)

Pane per Fondue

- Consultare a questo scopo la ricetta del «pane bianco francese» o del «pane semibianco». Si consiglia inoltre il seguente procedimento: preparare l'impasto (programma 9) col forno automatico.
- Schiacciare in seguito la pasta rendendola tonda e piatta (max. 2-3 cm di spessore), posarla su una teglia unta di olio e ricoperta di carta da cottura al forno. Intagliare la pasta per lungo e per traverso, ripartendola in pezzetti, e metterla a riposo per mezzora circa.
- Dopodiché cuocerla a 230 °C nel forno preriscaldato per 35-40 minuti circa. Spezzettare successivamente il pane cotto lungo le incavature. I singoli cubetti di pane avranno così una crosta appetitosa e non si staccheranno facilmente dalla forchetta da Fondue.

PROPOSTE DI RICETTE

Pane grigio	grande	piccolo
acqua	420 - 450 ml	300 - 320 ml
sale	2½-3 c	1½-2 c
farina grigia	600 g	400 g
zucchero	1½ c	1 c
lievito in polvere	2 c	1½ c
Programma	1 (normale) o	2 (ben cotto)

Pane ai chicchi di grano	grande	piccolo
latte	380 - 400 ml	250 - 270 ml
sale	2½ c	1½ c
coriandolo	1 c	½ c
farina bianca	470 g	350 g
chicchi di frum.	150 g	100 g
zucchero	1½ c	1 c
lievito in polvere	2 c	1½ c
Programma	1 (normale) o	2 (ben cotto)

- Cuocere i chicchi di frumento in un po' di acqua, e metterli a bagno per 12 ore circa, togliere l'acqua in avanzo.

Pane al farro	grande	piccolo
acqua	390 - 450 ml	260 - 320 ml
sale	2½ c	1½ c
farina grigia di farro	300 g	200 g
farina semibianca	300 g	200 g
zucchero	1½ c	1 c
lievito in polvere	2 c	1½ c
semi di girasole	2½-3 C	1½-2 C
Programma	1 (normale) o	2 (ben cotto)

- Unire i semi di girasole al segnale acustico (dopo 17 min.).

PROPOSTE DI RICETTE

Pane alla ricotta	grande	piccolo
latte	360 - 370 ml	300 - 320 ml
ricotta di panna	150 g	100 g
sale	2½ c	1½-2 c
farina bianca	600 g	400 g
zucchero	1½ c	1 c
lievito in polvere	2 c	1½ c
Programma	1 (normale) o	2 (ben cotto)

Pane allo speck	grande	piccolo
acqua	230-240 ml	150-160 ml
latte	150 ml	100 ml
sale	1½ c	1 c
farina semibianca	600 g	400 g
zucchero	1½ c	1 c
lievito in polvere	2 c	1½ c
speck magro	75 g	50 g
Programma	1 (normale) o	2 (ben cotto)

- Tagliare lo speck a pezzetti e, al segnale acustico (dopo 17 min.), aggiungerlo gradualmente.

Pane alle erbe	grande	piccolo
latte	350-360 ml	230-240 ml
burro liquido	60 g	40 g
sale	3 c	2 c
farina bianca	600 g	400 g
zucchero	1½ c	1 c
lievito in polvere	2 c	1½ c
cumino	1½ C	1 C
prezzemolo	1½ mazzetto	1 mazzetto
erba cipollina	1½ mazzetto	1 mazzetto
Programma	1 (normal) oder	2 (ben cotto)

- Tritare prezzemolo ed erba cipollina, e aggiungerli gradualmente dopo il segnale acustico (dopo 17 min.).

2. Pane di farina integrale di frumento

Pane «fitness»	grande	piccolo
latte	220-240 ml	140-150 ml
yogurt neutro	270 g	180 g
sale	2½-3 c	1½-2 c
coriandolo	1½ c	1 c
semi di lino	1½ C	1 C
farina integr. di frum.	450 g	300 g
farina grigia	150 g	100 g
zucchero	1½ c	1 c
lievito in polvere	2 c	1½ c

Programma 1 (normale) o 2 (ben cotto)

- 180 g di yogurt = 1 confezione
- 270 g di yogurt = 1½ confezione

Pane di Graham	grande	piccolo
acqua	370-380 ml	250 ml
sale	2½-3 c	1½-2 c
farina di Graham	225 g	150 g
farina grigia	375 g	250 g
zucchero	1½ c	1 c
lievito in polvere	2 c	1½ c

Programma 1 (normale) o 2 (ben cotto)

Pane ai fiocchi di cereali	grande	piccolo
acqua	320-330 ml	250-260 ml
sale	2½-3 c	1½-2 c
farina integr. di frum.	300 g	240 g
farina grigia	150 g	120 g
fiocchi d'avena	50 g	40 g
miglio	1½ C	1 C
zucchero	1½ c	1 c
lievito in polvere	2 c	1½ c

Programma 1 (normale) o 2 (ben cotto)

- Al posto dei fiocchi d'avena si possono usare anche fiocchi di frumento, orzo e miglio.

Pane alla frutta	grande	piccolo
acqua	160-170 ml	120-130 ml
latte	150 ml	120 ml
sale	1½ c	1 c
farina integr. di frum.	250 g	200 g
farina semibianca	250 g	200 g
zucchero	1½ c	1 c
lievito in polvere	2 c	1½ c
misto di frutta secca	50 g	40 g
albicocche secche	40 g	30 g
prugne secche	40 g	30 g

Programma 1 (normale) o 2 (ben cotto)

- Aggiungere gradualmente la frutta secca al segnale acustico (dopo 17 min.).

Pane alla patata	grande	piccolo
acqua	350-360 ml	230 ml
patate	150-180 g	100-120 g
sale	1 c	½ c
farina integr. di frum.	300 g	200 g
farina grigia	300 g	200 g
zucchero	1½ c	1 c
lievito in polvere	2 c	1½ c

Programma 1 (normale) o 2 (ben cotto)

- Patate cotte (sbucciate e grattate) o crude (sbucciate e grattugiate).

Pane alla birra	grande	piccolo
birra scura	370-400 ml	250-270 ml
sale	1½ c	1 c
farina integr. di frum.	180 g	120 g
farina semibianca	420 g	280 g
zucchero	1½ c	1 c
lievito in polvere	2 c	1½ c

Programma 1 (normale) o 2 (ben cotto)

- Usare birra leggermente stantia.

3. Pane misto di segale

Pane rustico	grande	piccolo
latte	350-360 ml	250-260 ml
sale	2½-3 c	1½-2 c
farina semibianca	490 g	350 g
farina integr. di segale	60 g	50 g
zucchero	2 c	1½ c
lievito in polvere	2 c	1½ c
Programma	5	5

Pane ai semi di lino	grande	piccolo
acqua	360-370 ml	240-250 ml
semi di lino	50 g	25 g
sale	1½-2 c	1-1½ c
farina grigia	440 g	300 g
farina integr. di segale	110 g	75 g
zucchero	2 c	1 c
lievito in polvere	1½ conf.	1½ c
Programma	5	5

– Usare semi di lino frantumati.

Pane di pasta al lievito	grande	piccolo
acqua	330-340 ml	210-230 ml
pasta al lievito (prep.)	150 g	100 g
sale	2½-3 c	1½-2 c
farina semibianca	450 g	300 g
farina integr. di frum.	75 g	50 g
farina integr. di segale	75 g	50 g
zucchero	1½ c	1 c
lievito in polvere	2 c	1½ c
Programma	5	5

– La pasta al lievito è disponibile già preparata nei negozi di prodotti dietetici.

4. Pane dolce

Panettone	grande	piccolo
acqua	210 ml	150 ml
burro, liquido	75 g	50 g
sale	1½ TL	1 TL
farina bianca	450 g	300 g
zucchero	90 g	60 g
lievito in polvere	2 TL	1½ TL
uva secca	80 g	50 g
cedro candito	50 g	30 g
Programma	8	8

– È possibile di usare farina per treccia. Aggiungere gradualmente dopo il segnale acustico (dopo 17 min.) uva secca e cedro candito.

Pane alla banana	grande	piccolo
banane mature	350 g	240 g
burro liquido	90 g	60 g
uova	1 grande	1 piccolo
sale	1 c	½ c
noce moscata	1 pizzico	1 pizzico
farina bianca	520 g	350 g
zucchero	90 g	60 g
lievito in polvere	2½ c	1½ c.
Programma	8	8

– Ridurre a purè le banane e aggiungere nel vaso da cottura.

Pane all'albicocca	grande	piccolo
latte	120 ml	80 ml
succo di albicocche	160 ml	100 ml
burro liquido	50 g	30 g
marmellata di albic.	100 g	70 g
sale	1 c	½ c
farina bianca	550 g	370 g
zucchero	3 c	2 c
lievito in polvere	2 c	1½ c
albicocche secche	130 g	90 g
Programma	8	8

– Tagliare a pezzetti le albicocche secche e aggiungerle gradualmente dopo il segnale acustico (dopo 17 min.).

5. Cakes

Per ottenere una perfetta cottura, seguire il seguente procedimento:

- Lasciare ammorbidire (o sciogliere brevemente) il burro o la margarina prima della lavorazione.
- Mescolare bene in una scodella margarina, uova, zucchero e ingredienti liquidi, a mezzo di una frusta.
- Versare il tutto nel vaso da cottura, aggiungere la farina e gli altri ingredienti. Avviare il programma.
- Dopo 5 minuti, al suono del segnale acustico, il programma d'impastatura è interrotto per un'ora e mezza. Eliminare a questo punto con un raschietto da cucina eventuali residui di farina dalle pareti laterali del vaso da cottura, e aggiungere ingredienti consistenti, quali pezzetti di cioccolato o uva secca.

Dolce al limone	
margarina	200 g
uova	4
zucchero	200 g
farina bianca	250 g
lievito artificiale	2 TL
sale	1 Prise
buccia di limone	1 Zitrone
Programma	6

Dolce allo yogurt	
yogurt neutro	180 g
olio	100 ml
uova	2
zucchero	170 g
zucchero vanigliato	1 conf.
farina bianca	240 g
lievito artificiale	½ conf.
Programma	6

Dolce all'uva secca	
margarina	125 g
uova	2
zucchero	120 g
vanigliato	1 conf.
latte	100 ml
farina bianca	250 g
lievito artificiale	½ conf.
sale	1 pizzico
mandorle macinate	30 g
uva secca	125 g
Programma	6

Dolce alla nocciola	
margarina	150 g
uova	2
zucchero	200 g
zucchero vanigliato	1 conf.
latte	200 ml
farina bianca	200 g
lievito artificiale	½ conf.
nocciole macinate	100 g
sale	1 pizzico
Programma	6

6. Preparazione dell'impasto

Con il vostro «Panettiere» KOENIG potete anche lavorare diversi tipi di impasti, in seguito modellare la pasta ottenuta e infine cuocerla al forno.

Programma 9: «Pasta 1»

Intervallo di 30 minuti. Esempi:

- Pasta da pizza
- Pasta da treccia
- Pasta da focaccia
- Pasta per mini-flûtes
- Pasta per panini
- Pasta al sale
- Altri impasti, p.es. per cornetti alle noci, noci aromatiche, Piccoli milanesi, Brunli basilesi, stelline alla cannella, panini all'anice. Per questi impasti non occorrono intervalli. Si può quindi portare a termine il programma dopo l'impastatura (dopo 20 min.) premendo il tasto di arresto («STOP») e infine sfornare la pasta.

Programma 10: «Pasta 2»

Intervallo lungo di 60 minuti. Esempi:

- Pasta per pane
- Pasta da treccia
- Impasti per diversi dolci

Selezione «Pasta»

Preparazione di impasti per diversi tipi di pasta.

Gli ingredienti vengono prima mischiati insieme, l'impasto viene in seguito estratto e lavorato a pasta. A 8 min. dall'avvio un segnale acustico indica di liberare le pareti laterali da residui d'impasto.



KUNDENDIENST / SERVICE APRÈS-VENTE / SERVIZIO CLIENTI

DKB Household Switzerland AG

Service Center

Grindelstrasse 3-5
CH-8303 Bassersdorf

Tel. +41 43 266 16 00

Fax +41 43 266 16 10

VERTRIEB / DISTRIBUTION / DISTRIBUZIONE

DKB Household Switzerland AG

Eggbühlstrasse 28

Postfach

CH-8052 Zürich

Tel. +41 44 306 11 11

Fax +41 44 306 11 12

household@dkbrands.com

www.koenigworld.com

D0490.20020 Rezeptbroschüre Brotbäcker (V3/Ho)