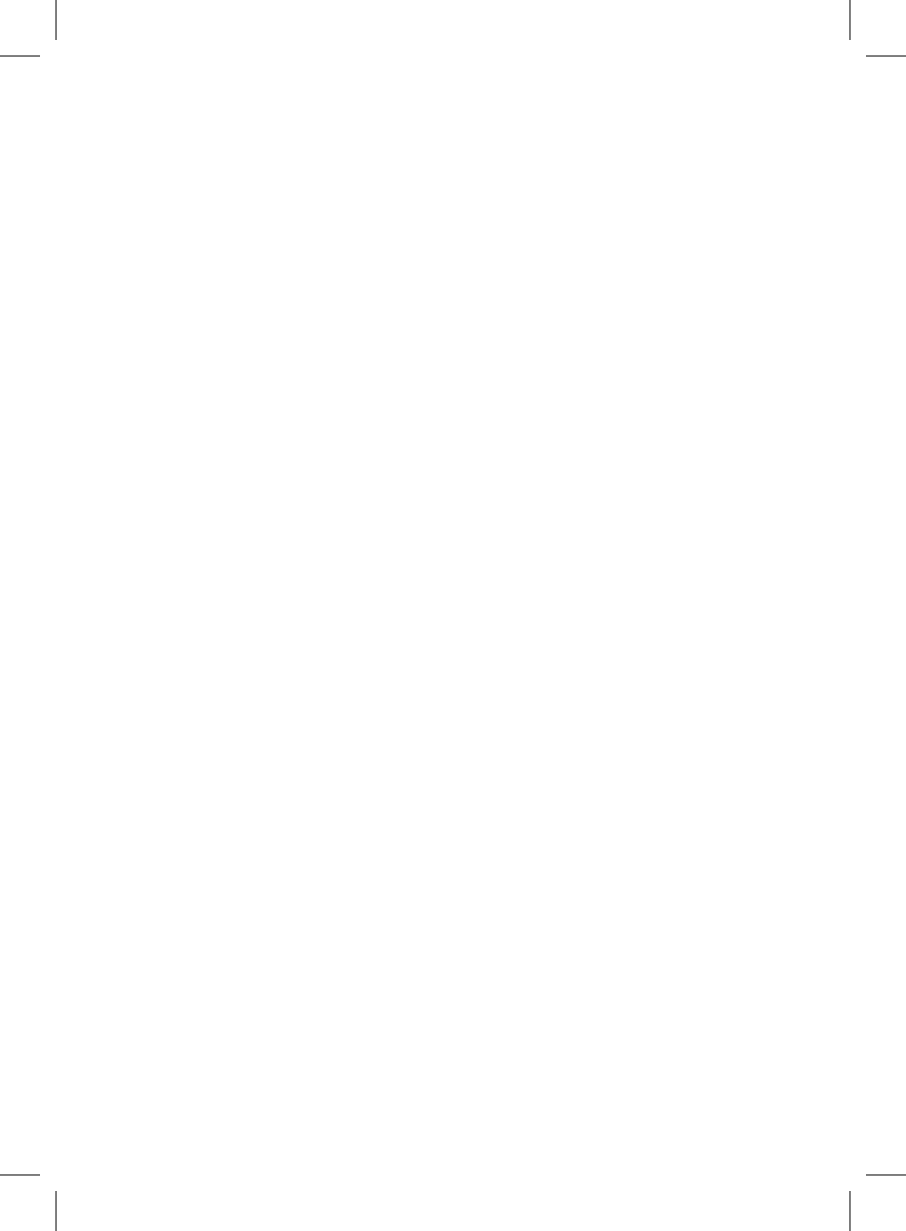




MIO★STAR

BREAD MAKER
1000

Rezeptbuch
Livre de recette
Ricettario



Vollkornbrot / Pain complet / Pane integrale	4
Weißbrot / Pain blanc / Pane bianco	5
Roggenbrot / Pain de seigle / Pane di segale	6
Körnerbrot / Pain de grains / Pane di grano.....	8
Süßes Brot / Pain sucré / Pane dolce	10
Frischkäsebrot / Pain au fromage frais / Pane al formaggio fresco	11
Glutenfreies Brot / Pain sans gluten / Pane senza glutine	12
Hartweizennudelteig / Pâtes de blé dur / Pasta di grano duro.....	13
Marmelade / Confiture / Marmellata	14
Sandwichbrot / Pain à sandwich / Pane del sandwich	15
Ihr Rezept / Votre recette / La vostra ricetta.....	16
Kleiner Ratgeber zu den Rezepten.....	17
Remarques concernant la cuisson.....	18
Note sulle ricette	19

4 Vollkornbrot / Pain complet / Pane integrale



Programm 3: Vollkornbrot
 Programme 3: Pain complet
 Programma 3: Pane integrale

Zutaten Ingrédients Ingredienti	für 570 g Brot pour une pain de 570 g per 570 g di pane	für 860 g Brot pour une pain de 860 g per 860 g di pane
Taste „WEIGHT“ Touche „WEIGHT“ Tasto „WEIGHT“	750 g	1000 g
Wasser Eau Acqua	250 ml	370 ml
Öl Huile Olio	18 g	24 g
Salz Sel Sale	1 TL / CT / Cucchiaini	1,5 TL / CT / Cucchiaini
Zucker Sucre Zucchero	1 TL / CT / Cucchiaini	1,5 TL / CT / Cucchiaini
Vollkornmehl Farine de blé entier Farina	360 g	560 g
Trockenhefe Levure sèche Lievito secco	4 g	5 g

Zutaten Ingrédients Ingredienti	für 650 g Brot pour une pain de 650 g per 650 g di pane	Menge für 850 g Brot pour une pain de 850 g per 850 g di pane
Taste „WEIGHT“ Touche „WEIGHT“ Tasto „WEIGHT“	750 g	1000 g
Wasser Eau Acqua	280 ml	350 ml
Öl Huile Olio	18 g	24 g
Salz Sel Sale	1 TL / CT / Cucchiaini	1,5 TL / CT / Cucchiaini
Zucker Sucre Zucchero	1 TL / CT / Cucchiaini	1,5 TL / CT / Cucchiaini
Weißmehl Farine blanc Farina bianca	450 g	560 g
Trockenhefe Levure sèche Lievito secco	4 g	6 g



Programm 1 Standard
Programme 1: Standard
Programma 1 Standard

6 Roggenbrot / Pain de seigle / Pane di segale

Zutaten Ingrédients Ingredienti	für 650 g Brot pour une pain de 650 g per 650 g di pane	für 870 g Brot pour une pain de 870 g per 870 g di pane
Taste „WEIGHT“ Touche „WEIGHT“ Tasto „WEIGHT“	750 g	1000 g
Wasser Eau Acqua	270 ml	340 ml
Öl Huile Olio	10 g	14 g
Salz Sel Sale	2 TL / CT / Cucchiaini	2,5 TL / CT / Cucchiaini
Honig Miel Mele	2 TL / CT / Cucchiaini	3 TL / CT / Cucchiaini
Roggenvollkornmehl Farine de seigle Farina di segale	180 g	230 g
Weizenmehl Typ 550 Farine de blé Farina di frumento	220 g	280 g
Brotgewürz Epices de pain Spezie	2 TL / CT / Cucchiaini	2,5 TL / CT / Cucchiaini
Trockenhefe Levure sèche Lievito secco	6 g	7 g
Sauerteigpulver Levain en poudre Lievito in polvere	12 g	15 g

Programm 3: Vollkornbrot
Programme 3: Pain complet
Programma 3: Pane integrale



8 Körnerbrot / Pain de grains / Pane di grano

Programm 3: Vollkornbrot
Programme 3: Pain complet
Programma 3: Pane integrale



Zutaten Ingrédients Ingredienti	für 1000 g Brot pour une pain de 1000 g per 1000 g di pane
Wasser (30–40 °C) Eau (30–40° C) Acqua (30–40 °C)	400 ml
Aceto Balsamico Aceto Balsamico Aceto Balsamico	30 g
Salz Sel Sale	1,5 TL /CT /Cucchiaini
Dinkelmehl Farine d'épeautre Farina di farro	220 g
Roggenvollkornmehl Farine de seigle Farina di segale	120 g
Weizenmehl Typ 550 Farine de blé Farina di frumento	120 g
Trockenhefe Levure sèche Lievito secco	7 g
Körnermischung Mélange de grains Miscela di cereali	120 g
(Kürbiskerne, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, ...) (graines de citrouille, graines de lin, graines de tournesol, ...) (semi di zucca, semi di lino, semi di girasole, ...)	

Hinweis: Warten Sie mit der Zugabe der Körnermischung, bis der Signalton ertönt
(S. Anleitung Seite 15, Punkt 12)

Remarque: Attendez avec l'ajout du mélange de grains jusqu'à ce que les sons de buzzer
(Page du manuel 35, point 11)

Nota: Attendere con l'aggiunta della miscela di grano fino a che i suoni cicalino
(Manuale pagina P 56, punto 11)

10 Süßes Brot / Pain sucré / Pane dolce



Programm 4: Süßes Brot
 Programme 4: Pain sucré
 Programma 4: Pane dolce

Zutaten Ingrédients Ingredienti	für 650 g Brot pour une pain de 650 g per 650 g di pane	für 800 g Brot pour une pain de 800 g per 800 g di pane
Taste „WEIGHT“ Touche „WEIGHT“ Tasto „WEIGHT“	750 g	1000 g
Wasser Eau Acqua	240 ml	300 ml
Öl Huile Olio	18 g	24 g
Salz Sel Sale	1 TL / CT / Cucchiaini	1,5 TL / CT / Cucchiaini
Zucker Sucre Zucchero	48 g	60 g
Milch Lait Latte	1,5 EL / CS / Cucchiaio	2 EL / CS / Cucchiaio
Weizenmehl Typ 550 Farine de blé Farina di frumento	400 g	500 g
Trockenhefe Levure sèche Lievito secco	4 g	5 g

Zutaten Ingrédients Ingredienti	für 550 g Brot pour une pain de 550 g per 550 g di pane	für 800 g Brot pour une pain de 800 g per 800 g di pane
Taste „WEIGHT“ Touche „WEIGHT“ Tasto „WEIGHT“	750 g	1000 g
Wasser Eau Acqua	130 ml	200 ml
Butter / Margarine Margarine / beurre Margarina / burro	20 g	30 g
Salz Sel Sale	1 TL / CT / Cucchiaini	1,5 TL / CT / Cucchiaini
Zucker Sucre Zucchero	1 TL / CT / Cucchiaini	1,5 TL / CT / Cucchiaini
Friskäse Fromage frais Formaggio cremoso	80 g	125 g
Weizenmehl Typ 550 Farine de blé Farina di frumento	330 g	500 g
Trockenhefe Levure sèche Lievito secco	4 g	6 g



Programm 1 Standard
Programme 1: Standard
Programma 1 Standard

Zutaten Ingrédients Ingredienti	für 650 g Brot pour une pain de 650 g per 650 g di pane	für 870 g Brot pour une pain de 870 g per 870 g di pane
Taste „WEIGHT“ Touche „WEIGHT“ Tasto „WEIGHT“	750 g	1000 g
Wasser Eau Acqua	180 ml	220 ml
Öl Huile Olio	18 g	24 g
Salz Sel Sale	1 TL / CT / Cucchiaini	1,5 TL / CT / Cucchiaini
Zucker Sucre Zucchero	3 TL / CT / Cucchiaini	4 TL / CT / Cucchiaini
Eier Œufs Uova	2 (100 g)	3 (150 g)
Glutenfreies Mehl Farine sans gluten Farina senza glutine	420 g	490 g
Hefe Levure Lievito	3 g	4 g



Programm 6: glutenfreies Brot
Programme 6: Pain sans gluten
Programma 6: Pane privo di glutine



Programm 10: Teig
 Programme 10: Pâte
 Programma 10: Impasto

Zutaten
 Ingrédients
 Ingredienti

für 880 g Teig
 pour 880 g de pâte
 per 880 g di impasto

Taste „WEIGHT“
 Touche „WEIGHT“
 Tasto „WEIGHT“

1000 g

Wasser
 Eau
 Acqua

250 ml

Öl
 Huile
 Olio

30 g

Salz
 Sel
 Sale

2 TL / CT / Cucchiaini

Hartweizengriess
 Semoule de blé dur
 Semola di grane duro

600 g

Zutaten
Ingrédients
Ingredienti

für 1000 g Marmelade
pour 1000 g de confiture
per 1000 g di marmellata

Frische, reife Früchte (in Stücken)
Des fruits frais et murs (en morceaux)
Frutta fresca matura (in pezzi)

600 g

Gelierzucker „2:1“
Gélisuc „2:1“
Zucchero da gelatina „2:1“

400 g

Zitronensaft
Jus du citron
Succo di limone

1 – 2 TL / CT / Cucchiaini

Den Gelierzucker „2:1“ in der angegebenen Menge zufügen. Verwenden Sie keinen Haushaltszucker oder Gelierzucker „1:1“, weil die Konfitüre dann nicht fest wird. Früchte mit Zucker mischen und Programm 16 „MARMELADE“ starten.

Ajoutez le gélisuc „2:1“ dans la quantité indiquée. Ne prenez pas du sucre normale ou du gélisuc „1:1“, comme la confiture ne gélit pas dans ce cas. Mélangez les fruits avec le sucre et démarrez le programme 16 „MARMELADE“

Aggiungere zucchero da gelatina „2:1“ nella quantità indicata. Non usare zucchero normale o zucchero da gelatina „1:1“, in quanto altrimenti la confettura non si solidifica. Mescolare la frutta con lo zucchero e avviare il programma 16 „MARMELADE“





Zutaten Ingrédients Ingredienti	für 650 g Brot pour une pain de 650 g per 650 g di pane	für 800 g Brot pour une pain de 800 g per 800 g di pane
Taste „WEIGHT“ Touche „WEIGHT“ Tasto „WEIGHT“	750 g	1000 g
Wasser Eau Acqua	280 ml	350 ml
Butter / Margarine Margarine / beurre Margarina / burro	2 EL / CS / Cucchiaino	3 EL / CS / Cucchiaino
Salz Sel Sale	1 TL / CT / Cucchiaini	1,5 TL / CT / Cucchiaini
Zucker Sucre Zucchero	2 TL / CT / Cucchiaini	3 TL / CT / Cucchiaini
Milch Lait Latte	1,5 EL / CS / Cucchiaino	2 EL / CS / Cucchiaino
Mehl Farine Farina	350 g	420 g
Trockenhefe Levure sèche Lievito secco	3 g	4 g

Zutaten
Ingrédients
Ingredienti

für 750 g Brot
pour une pain de 750 g
per 750 g di pane

für 1000 g Brot
pour une pain de 1000 g
per 1000 g di pane



Wenn das Brot nach dem Backen in der Form klebt: Das Brot in der Backform ca. 10 Minuten auskühlen lassen. Backform mit der Öffnung nach unten drehen, evtl. den Mitnehmer (Knetersanschluss – Flügelschraube an der Unterseite der Backform) leicht bewegen. Vor dem Einsetzen das Loch im Knetter dick mit hitzebeständiger Margarine ausstreichen (keine Halbfettmargarine!), so dass beim Kneten kein Teig in den Zwischenraum eindringen und festbacken kann. Den Knetter vor dem Backen mit etwas Öl einreiben.

Der Teig läuft beim Aufgehen über die Backform: Das passiert häufig bei Verwendung von Weizenmehl, das aufgrund des höheren Kleberanteils besser aufgeht. Als Abhilfe: Die Mehlmenge reduzieren und die übrigen Zutaten angleichen. Das fertige Brot hat nach wie vor ein großes Volumen. Ev. 1 EL flüssige Margarine auf das Mehl geben.

Das Brot geht auf, fällt jedoch beim Backen ein: Wenn in der Mitte des Brotes eine „V“-förmige Kuhle entsteht, fehlt dem Mehl Kleber, was daran liegt, dass das Getreide zu wenig Eiweiß enthält oder dass das Mehl zu feucht ist. Als Abhilfe: Dem Brotteig für 500 g Mehl 1 EL Weizenkleber beifügen. Programm mit kürzerer Laufzeit verwenden. Wenn das Brot trichterförmig in der Mitte einfällt, kann das daran liegen, dass die Wassertemperatur zu hoch war, zu viel Wasser verwendet wurde oder dem Mehl Kleber fehlt.

Das Brot ist von oben nicht braun genug: 1 Eigelb mit 1 TL süßer oder saurer Sahne verrühren und den Teig nach dem letzten Kneten damit bestreichen.

Was ist bei der Verwendung von Roggenmehl zu beachten? Roggenmehl enthält keinen Kleber und das Brot daraus geht deshalb kaum auf. Der Verträglichkeit wegen muss deshalb ein Roggenvollkornbrot mit Sauerteig hergestellt werden.

In welchem Verhältnis verwendet man Treibmittel? Sowohl bei Hefe, als auch beim Sauerteig, muss man sich an die Angaben des Herstellers auf der Verpackung halten und die Menge ins Verhältnis zu der verwendeten Mehlmenge setzen. Für die Treibkraft von Hefe ist auch die Wasserhärte wichtig, bei sehr weichem Wasser geht die Hefe stärker, so dass in Gegenden mit weichen Wasser die Hefemenge um ca. $\frac{1}{4}$ verringert werden sollte. Das beste Verhältnis von Hefe und Wasser muss allerdings erst ausprobiert und evtl. nochmals verändert werden.

Zucker kann um 20 % reduziert werden, damit die Kruste heller und dünner wird, ohne dass damit das sonstige Backergebnis beeinträchtigt wird. Falls Sie eine weichere und hellere Kruste bevorzugen, können Sie den Zucker durch Honig ersetzen.

Si le pain colle dans le récipient après la cuisson. Laissez refroidir le pain dans le récipient pendant 10 minutes env. – renversez le récipient – agitez si nécessaire légèrement l'aile (raccord de pétrisseur). Appliquez un peu de margarine dans le creux du pétrin pour éviter que la pâte y colle. Appliquez un peu d'huile sur le pétrisseur avant la cuisson. Si vous utilisez l'appareil pour préparer de la confiture, nous recommandons d'acheter un moule qui est utilisé exclusivement pour la confiture.

Comment éviter les trous dans le pain (par le pétrisseur) ? Vous pouvez retirer les pétrisseurs avec vos doigts recouverts de farine avant la dernière levée de la pâte (voir déroulement temporel du programme et indication sur l'affichage). Lorsque vous ne désirez pas faire cela, utilisez la broche à crochets après la cuisson. En procédant avec précaution, un grand trou peut être évité.

Le pain lève, il retombe cependant pendant la cuisson ? Lorsqu'un creux en „V“ se forme au milieu du pain, la farine manque de gluten étant donné que le blé ne contient pas assez d'albumen (trop de pluie pendant l'été) ou que la farine est trop humide. Remède : Ajoutez 1 cuillerée à soupe de gluten de blé à 500 g de farine. Utilisez un programme plus vite. Lorsque le pain s'affaisse en forme d'entonnoir dans le milieu, la température de l'eau était éventuellement trop élevée ou vous avez utilisé trop d'eau, la farine manque de gluten.

Le pain n'est pas suffisamment doré ? Mélangez 1 jaune d'œuf avec un peu de crème et distribuez cette mélange sur la pâte après le dernier pétrissage.

De quoi faut-il tenir compte lors de l'utilisation de farine de seigle ? La farine de seigle ne contient pas de gluten et le pain ne lève presque pas. Pour que le pain soit plus digeste, il faut préparer un „PAIN DE SEIGLE COMPLET“ au levain. La pâte lève uniquement lorsqu'en cas d'utilisation de farine de seigle ne contenant pas de gluten.

Dans quel rapport faut-il utiliser du levain ? Aussi bien dans le cas de la levure que dans le cas du levain que l'on peut acheter en différentes quantités, il faut toujours respecter les indications du fabricant et calculer la quantité requise pour la quantité de farine utilisée. Si vous habitez dans une région avec de l'eau très douce, la pâte e lève plus, donc on peut réduire la levure. Il faut éventuellement quelques essais pour trouver la relation optimale de levain et d'eau.

Le sucre peut être réduit de 20 % afin que la croûte devienne plus claire sans que le résultat restant soit influencé. Lorsque vous préférez une croûte plus molle et plus claire, vous pouvez remplacer le sucre par du miel.

Dopo la cottura il pane è attaccato al cestello. Far raffreddare il pane nel cestello per circa 10 minuti. Capovolgere il cestello portandone l'apertura verso il basso, eventualmente smuovere leggermente il trascinatore (attacco pala impastatrice – vite ad alette sul lato inferiore del cestello). Prima dell'inserimento spalmare attorno al foro della pala impastatrice uno spesso strato di margarina resistente al calore (non margarina a ridotto contenuto di grassi!), di modo che durante l'impasto la pasta non possa penetrare nell'interstizio e qui solidificarsi. Prima della cottura spalmare dell'olio sulla pala impastatrice.

Come si possono evitare i fori nel pane (pala impastatrice)? E' possibile rimuovere la pala impastatrice con le dita infarinate prima che la pasta lieviti per l'ultima volta (vedere la sequenza temporale del programma e l'indicazione sul display). Altrimenti usare il gancio dopo la cottura. Procedendo con cautela è possibile evitare la formazione di un grosso foro.

Il pane lievita, ma si sgonfia durante la cottura. Se al centro del pane si forma un avvallamento a „V” la farina è carente di glutine. Ciò dipende, a sua volta, dal fatto che il cereale contiene troppo poche proteine (succede nelle estati molto piovose) o che la farina è troppo umida. Rimedio: Aggiungere alla pasta del pane 1 cucchiaino di glutine di frumento ogni 500 g di farina. Usare un programma con durata minore. Se il pane si sgonfia al centro a forma di imbuto, ciò può dipendere dal fatto che la temperatura dell'acqua era troppo alta, è stata usata troppa acqua la farina è carente di glutine.

Il pane non è abbastanza dorato nella parte superiore. Sbattere 1 tuorlo d'uovo con 1 cucchiaino di panna dolce o acida e dopo l'ultimo impasto spennellare la pasta con tale composto.

Cosa occorre tener presente se si usa la farina di segale? La farina di segale non contiene glutine e il pane ricavato dalla stessa non lievita quasi per nulla. Per ragioni di compatibilità è quindi necessario preparare un pane integrale di segale con lievito naturale.

In che rapporto si usano gli agenti lievitanti? Sia per il lievito che per il lievito naturale, che possono essere acquistati in varie quantità, occorre rispettare le indicazioni del produttore riportate sulla confezione e regolare la quantità in proporzione alla quantità di farina utilizzata. Per quanto riguarda il potere lievitante del lievito molto importante è anche la durezza dell'acqua, infatti se l'acqua è molto dolce il lievito lievita di più e pertanto nelle regioni con acqua dolce la quantità di lievito può essere ridotta di circa $\frac{1}{4}$. Il rapporto ideale tra lievito e acqua va tuttavia sperimentato e quindi eventualmente modificato.

Lo zucchero può essere ridotto del 20 % in modo da rendere la crosta sia più chiara e sottile, senza che il risultato della panificazione venga influenzato in altro modo. Se si preferisce un pane con crosta più morbida e chiara, lo zucchero può essere sostituito con miele.

MIO[★]STAR

 **M-INFOLINE**
CH-0800 84 08 48
www.migros.ch

(8 cts/min: 08:00–17:00,
4 cts/min: 17:00–18:30,
Samstag/Samedi/Sabato: 4 cts/min)

Deutsch- www.migros.ch/kontakt

Français- www.migros.ch/contact

Italiano- www.migros.ch/contatto

Beratungsdienst / Questions concernant cette machine / domanda
relative alla macchina: 052 742 08 08 (08.00–12.00, 13.30–16.00)
(Mo–FR/Lu–Ve/Lu–Ve)