

XST30450

Τα τεχνικά και ασθθηκό χαρακτηριστικά των προϊόντων μπορούν να αλλάζουν χωρίς προειδοίση.



IMETEC ZERO-GLU

Όλα τα καλά του ψωμιού
χωρίς γλουτένη και όχι μόνο!



50 γευστικές και απλές συνταγές
για γλυκά και αλμυρά εδέσματα

IMETEC



Via Piemonte, 5/11 • 24052 Azzano S. PAOLO (BG) ITALY
Τηλ. 035.688.111 • Φαξ 035.320.149 • www.imetec.com

IMETEC ZERO-GLU

Όλα τα καλά του ψωμιού
χωρίς γλουτένη και όχι μόνο!

50 γευστικές και απλές συνταγές
για γλυκά και αλμυρά εδέσματα



Γλυκιά και αλμυρή
ευχαρίστηση
για κάθε περίπτωση





ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ

ΕΙΣΑΓΩΓΗ	σελ. 5
Προοίμιο	σελ. 5
Αξεσουάρ	σελ. 6
Πώς να χρησιμοποιείτε τη ZERO-GLU	σελ. 7
Διπλή ποσότητα τσιαπάτας και ψωμάκια	σελ. 7
Τα προγράμματα	σελ. 8
Πίνακας χρονισμού	σελ. 10
Τα συστατικά	σελ. 12
Η εκτέλεση	σελ. 13
ΕΥΡΕΤΗΡΙΟ ΣΥΝΤΑΓΩΝ	σελ. 14
Συνταγές χωρίς γλουτένη	σελ. 17
Διαιτητικές συνταγές	σελ. 41
Παραδοσιακές συνταγές	σελ. 55
Οι συνταγές μου	σελ. 70

ΠΡΟΟΙΜΙΟ

Η Imetec αφιερώνει τη μηχανή ψωμιού ZERO-GLU και το σχετικό βιβλίο μαγειρικής σε όσους πάσχουν από κοιλιοκάκη, δυσανεξίες και διατροφικές αλλεργίες.

Η παρασκευή στο σπίτι ψωμιού χωρίς γλουτένη είναι μια σκληρή πρόκληση ακόμα και για τους πιο έμπειρους. Η γλουτένη, συστατικό κλειδί για τον παραδοσιακό προγραμματισμό, αποτελεί πράγματι την βασική δομή του ψωμιού και είναι θεμελιώδης για ένα καλό φούσκωμα και ψήσιμο.

Ακόμη και η χρήση του μη παραδοσιακού αλευριού (πχ. kamut, σίτου σπέλτα, ολικής αλέσεως) ή της ανάγκης περιορισμού, αν όχι και εξάλειψης, ορισμένων συστατικών (πχ. φούσκωμα) απαιτούν μια ειδική τεχνική.

Σε αυτές τις ανάγκες η ZERO-GLU απαντά με μια σειρά από ειδικά προγράμματα για κάθε τύπο επεξεργασίας, με κατάλληλους χρόνους και θερμοκρασίες ζυμώματος, φουσκώματος και ψησίματος. Για να διευκρινιστούν αυτά τα προγράμματα και οι σχετικές συνταγές, η Imetec επωφελήθηκε από τη συνεργασία των επαγγελματιών.

Επιπλέον, για να σας επιτρέψει να ετοιμάσετε ψωμί όσο γίνεται πιο κατάλληλο για κάθε περίπτωση, η ZERO-GLU είναι εξοπλισμένη με αξεσουάρ για να κάνετε το κλασικό καρβέλι (ψωμί για τόστ), τη τσιαπάτα και ψωμάκια, φόρμες πιο κοντά στη διατροφική μας παράδοση, με τραγανή και ελαφριά σύσταση, που αρέσουν περισσότερο στα παιδιά.

Για να εξασφαλιστεί εξ' αρχής ένα καλό αποτέλεσμα, δημιουργήθηκε ένα βιβλίο μαγειρικής που έχει ως σκοπό να καθοδηγήσει στην προετοιμασία του ψωμιού, απλά και με σαφήνεια, ακόμη και εκείνους με λιγότερη εμπειρία.

Αρχίζοντας από την εκτέλεση της προτεινόμενης συνταγής, θα μπορούν στη συνέχεια να επέλθουν αλλαγές μέχρι την επίτευξη του προσωπικού χαρακτήρα των συνταγών σύμφωνα με τις γεύσεις και τις διαιτητικές απαιτήσεις.

Οι συνταγές έχουν επιλεγεί για να ικανοποιούν όλες τις γεύσεις, από τα γλυκά μέχρι τα αλμυρά εδέσματα, από το απλό ψωμί μέχρι με γέμιση και από το πιο επεξεργασμένο για όλες τις ημέρες και για τις ειδικές περιστάσεις.

ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Το καρβέλι είναι ιδανικό για να κόβεται σε φέτες για το πρωινό ή για την προετοιμασία των τoστ με γέμιση.

Η τσιαπάτα και τα ψωμάκια είναι αντίθετα το κλασικό ψωμί της ιταλικής παράδοσης

που χάρη στην άριστη σχέση κόρας/ψίχας έχουν μια πολύ ευχάριστη ελαφριά και τραγανή γεύση και σύσταση.



1 καρβέλι
του
1ος kg περίπου



2 τσιαπάτες
των
250 g περίπου



6 ψωμάκια
των
80 g περίπου



ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ZERO-GLU

Για να μάθετε να χρησιμοποιείτε όλες τις δυνατότητες της μηχανής ψωμιού ZERO-GLU σας συνιστούμε, αρχικά, να εκτελείτε τις συνταγές χωρίς να αλλάζετε τα συστατικά και τις δόσεις.

Με τον τρόπο αυτό μπορείτε να γνωρίσετε τα διάφορα προγράμματα και τα αξεσουάρ και θα είναι στη συνέχεια πιο εύκολο να αρχίσετε να πειραματίζεστε με τις παραλλαγές των συστατικών που προτιμάτε ή που είναι πιο κατάλληλα για τη δίαιτα που ακολουθείτε.

Σας συνιστούμε να αντικαθιστάτε ένα μόνο συστατικό κάθε φορά (πχ. διαφορετικό αλεύρι, λάδι αντί για βούτυρο, κλπ), για να μπορείτε στη συνέχεια να διακρίνετε εύκολα τη διαφορά σε σχέση με την αρχική συνταγή που έχετε ήδη εκτελέσει.

Όταν κάνετε μια πιο σημαντική αλλαγή (πχ. έναν τύπο μαγιάς διαφορετικό από εκείνο που υποδεικνύεται στη συνταγή) ή αν θέλετε να εκτελέσετε μια δική σας συνταγή, είναι σημαντικό να έχετε υπό έλεγχο τις διάφορες φάσεις του προγραμματισμού (κυρίως του φουσκώματος και του ψησίματος), προκειμένου να μη βγει η ζύμη έξω από τα ειδικά δοχεία.

Ανάλογα με τη φόρμα, λάβετε υπόψη σας τα εξής όρια:

καρβέλι: δεν πρέπει να ξεπεραστούν τα 500 g του συνολικού αλευριού

τσιπατά: δεν πρέπει να ξεπεραστούν τα 300 g του συνολικού αλευριού

ψωμάκια: δεν πρέπει να ξεπεραστούν τα 250 g του συνολικού αλευριού

Αν το ψωμί προβλέπει γέμιση, μειώστε περαιτέρω την ποσότητα.

Αν θέλετε να κάνετε μία συνταγή μειώνοντας τις ποσότητες, σας συνιστούμε να επιλέξετε το "ανοιχτό" ρόδισμα για να έχετε ένα πιο σύντομο ψήσιμο. Μην μειώσετε περισσότερο από 20% την ποσότητα των συστατικών προκειμένου να μην επηρεαστεί το καλό αποτέλεσμα του ζυμώματος και το τελικό αποτέλεσμα.

Η καθυστερημένη έναυση θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για συνταγές που έχουν ήδη εκτελεστεί.

Με την εμπειρία μπορείτε να αρχίσετε να μαθαίνετε νέες τεχνικές. Η ZERO-GLU προβλέπει πράγματι 2 ειδικά προγράμματα για την εκτέλεση του ψωμιού με τη μέθοδο poolish και με προζύμι.

ΔΙΠΛΗ ΠΟΣΟΤΗΤΑ ΤΣΙΑΠΑΤΑΣ ΚΑΙ ΨΩΜΑΚΙΑ

Οι συνταγές για τσιαπάτες ή ψωμάκια μπορούν να γίνουν σε διπλή ποσότητα, βελτιστοποιώντας τη φάση του ζυμώματος και του φουσκώματος και διαιρώντας στα δύο το ψήσιμο.

Για να κάνετε τσιαπάτες ή ψωμάκια σε διπλή ποσότητα απλά βάλτε στο δοχείο διπλή ποσότητα συστατικών και ενεργοποιήστε το πρόγραμμα με τη φάση του ζυμώματος και του φουσκώματος.

Μεταφέρετε τη μισή ζύμη στα ειδικά δοχεία και προχωρήστε με το πρόγραμμα που είναι σε εξέλιξη.

Κρατήστε το άλλο μισό της ζύμης στο δοχείο καρβέλι σκεπασμένο με ένα υγρό πανί.

Όταν τελειώσει το πρόγραμμα, χρησιμοποιήστε ξανά τα αξεσουάρ για την υπόλοιπη ζύμη. Ενεργοποιήστε το πρόγραμμα αρ. 20 "ΨΗΣΙΜΟ ΓΙΑ ΤΣΙΑΠΑΤΑ Ή ΨΩΜΑΚΙΑ", επιλέγοντας τον τύπο του σωστού αξεσουάρ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε διπλή ποσότητα για να ετοιμάσετε τσιαπάτες και ψωμάκια μαζί, λάβετε υπόψη σας ότι η χωρητικότητα του δοχείου για ψωμάκια είναι ελαφρώς μικρότερη από εκείνη του δοχείου για τσιαπάτες. Λάβετε υπόψη σας ότι θα πρέπει να διαιρέσετε τη ζύμη και να ελέγξετε το ψήσιμο εν όψει. Παρακάτω υπάρχουν τα σύμβολα που χρησιμοποιούνται για να υποδείξουν τη διπλή ποσότητα.

Διπλή ποσότητα

2x



Διπλή ποσότητα

2x



ΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

Η μηχανή ψωμιού ZERO-GLU της Imetec, εκτός από τα προγράμματα των παραδοσιακών συνταγών, προβλέπει και μια σειρά προγραμμάτων αφιερωμένα στις χωρίς γλουτένη ή διαιτητικές συνταγές.

Τα προγράμματα διαιρούνται σε 3 ομάδες:

- προγράμματα χωρίς γλουτένη
- διαιτητικά προγράμματα
- παραδοσιακά προγράμματα.

Τα προγράμματα διαφέρουν ως προς το χρόνο και τον τύπο του ζυμώματος, τον αριθμό φουσκώματος και τις συνθήκες θερμοκρασίας τόσο στη διάρκεια του φουσκώματος όσο και κατά το ψήσιμο.

Όταν θέλετε να εκτελέσετε μια δική σας συνταγή, θα πρέπει να προσδιορίσετε το πιο κατάλληλο από άποψη εκτέλεσης και χρόνου πρόγραμμα ανατρέχοντας στον οδηγό που υποδεικνύεται παρακάτω.

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

1 Άσπρο ψωμί (φόρμα καρβέλι)

Το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για όλες τις συνταγές που έχουν ως βάση τα μείγματα χωρίς γλουτένη στο εμπόριο (αλεύρι ρυζιού, άμυλο ρυζιού), ιδανικά για άσπρο ψωμί, ψωμί σε φέτες, ψωμί μπριός, κλπ. Ζύμωμα μάλλον σύντομο (16 λεπτά), ακολουθείται από ένα σύντομο φούσκωμα που διακόπτεται από ένα ζύμωμα 2 λεπτών. Συνολική διάρκεια: 2 ώρες και 16 λεπτά.

2 Άσπρο ψωμί (φόρμες για τσιαπάτα ή ψωμάκια)

Ίδια εκτέλεση του προγράμματος 1, αλλά με δυνατότητα επίτευξης ψωμιού σε φόρμα τσιαπάτα ή ψωμάκια. Θα πρέπει να επέμβετε μετά το φούσκωμα για να μεταφέρετε τη ζύμη από το δοχείο του

καρβελιού στα αξεσουάρ για τσιαπάτα ή ψωμάκια. Πριν από το ψήσιμο προβλέπεται ένα σύντομο φούσκωμα 15 λεπτών. Συνολική διάρκεια: 2 ώρες και 21 λεπτά για τις τσιαπάτες. Ελαφρώς λιγότερο για τα ψωμάκια.

3 Ψωμί χωριάτικο (φόρμα καρβέλι)

Το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για τις συνταγές που έχουν ως βάση το μείγμα αλευριού χωριάτικου τύπου χωρίς γλουτένη (αλεύρι μαύρου σιταριού, αλεύρι λίνου, πίτουρο, κλπ.), ιδιαίτερα κρίσιμο από την άποψη του ζυμώματος και του φουσκώματος. Προηγείται ένα μακράς διάρκειας ζύμωμα, χρήσιμο για να μαλακώσει το αλεύρι και ένα ένα ενεργητικό ζύμωμα 25 λεπτών που ακολουθείται από δύο φουσκώματα. Συνολική διάρκεια: 2 ώρες και 55 λεπτά.

4 Ψωμί χωριάτικο (φόρμες για τσιαπάτα ή ψωμάκια)

Ίδια εκτέλεση του προγράμματος 3, αλλά με δυνατότητα επίτευξης ψωμιού σε φόρμα τσιαπάτα ή ψωμάκια. Θα πρέπει να επέμβετε μετά το φούσκωμα για να μεταφέρετε τη ζύμη από το δοχείο του καρβελιού στα αξεσουάρ για τσιαπάτα ή ψωμάκια. Πριν από το ψήσιμο προβλέπεται ένα σύντομο φούσκωμα 15 λεπτών. Συνολική διάρκεια: 2 ώρες και 28 λεπτά για τις τσιαπάτες. Ελαφρώς λιγότερο για τα ψωμάκια.

5 Ψωμί γλυκό (φόρμες για τσιαπάτα ή ψωμάκια)

Το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για όλους τους τύπους ψωμιού ελαφρώς "γλυκό" με βάση τη μαγιά μπίρας (με αυγά, βούτυρο, γάλα, ζάχαρη, κλπ.). Ζύμωμα μάλλον σύντομο (18 λεπτά) που ακολουθείται από ένα διπλό φούσκωμα που διακόπτεται από ένα ζύμωμα 2 λεπτών. Θα πρέπει να επέμβετε μετά το φούσκωμα για να μεταφέρετε τη ζύμη από το δοχείο του καρβελιού στα αξεσουάρ για τσιαπάτα ή ψωμάκια. Συνολική διάρκεια: 1 ώρα και 53 λεπτά για τις τσιαπάτες. Ελαφρώς λιγότερο για τα ψωμάκια.

6 Κέικ (φόρμα καρβέλι)

Αυτό το ιδιαίτερα σύντομο πρόγραμμα είναι ιδανικό για να κάνετε κέικ με χημική μαγιά. Είναι κατάλληλο επίσης και για κέικ με παραδοσιακά αλεύρια. Συνολική διάρκεια: 1 ώρα και 22 λεπτά.

7 Σταφιδόψωμο ή ταρτάκια (φόρμες για τσιαπάτα ή ψωμάκια)

Ίδια εκτέλεση του προγράμματος 6, αλλά με δυνατότητα επίτευξης γλυκών σε φόρμα σταφιδόψωμου ή για ταρτάκια. Θα πρέπει να επέμβετε μετά το φούσκωμα για να μεταφέρετε τη ζύμη από το δοχείο του καρβελιού στα αξεσουάρ για τσιαπάτα ή ψωμάκια. Συνολική διάρκεια: 55 λεπτά με το αξεσουάρ τσιαπάτα. Ελαφρώς λιγότερο με το αξεσουάρ ψωμάκια

ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

8 Ψωμί ολικής αλέσεως (φόρμα καρβέλι)

Το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για όλες τις συνταγές που έχουν ως βάση το αλεύρι ολικής αλέσεως, ιδιαίτερα κρίσιμες τόσο από άποψη ζυμώματος όσο και του φουσκώματος. Προηγείται μεγάλη διάρκεια ζύμωμα, χρήσιμο για το μαλάκωμα του αλευριού και ενεργητικό ζύμωμα 25 λεπτών που ακολουθείται από τρία φουσκώματα που εναλλάσσονται από ένα πολύ σύντομο ζύμωμα. Συνολική διάρκεια: 3 ώρες και 20 λεπτά.

9 Ψωμί ολικής αλέσεως (φόρμες για τσιαπάτα ή ψωμάκια)

Ίδια εκτέλεση του προγράμματος 8, αλλά με δυνατότητα επίτευξης ψωμιού σε φόρμα τσιαπάτα ή ψωμάκια. Θα πρέπει να επέμβετε μετά το φούσκωμα για να μεταφέρετε τη ζύμη από το δοχείο του καρβελιού στα αξεσουάρ για τσιαπάτα ή ψωμάκια. Πριν από το ψήσιμο προβλέπεται ένα περαιτέρω φούσκωμα 25 λεπτών. Συνολική διάρκεια: 2 ώρες

και 35 λεπτά για τις τσιαπάτες. Ελαφρώς λιγότερο για τα ψωμάκια.

10 Ψωμί σίτου kamut ή σίτου σπέλτα (φόρμα καρβέλι)

Το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για όλες τις συνταγές με βάση το αλεύρι kamut ή σίτου σπέλτα. Μεγάλης διάρκειας ζύμωμα (25 λεπτά) που ακολουθείται από δύο μακράς διάρκειας φουσκώματα που εναλλάσσονται από ένα πολύ σύντομο ζύμωμα. Συνολική διάρκεια: 2 ώρες και 55 λεπτά.

11 Ψωμί σίτου kamut ή σίτου σπέλτα (φόρμες για τσιαπάτα ή ψωμάκια)

Ίδια εκτέλεση του προγράμματος 10, αλλά με δυνατότητα επίτευξης ψωμιού σε φόρμα τσιαπάτα ή ψωμάκια. Θα πρέπει να επέμβετε μετά το φούσκωμα για να μεταφέρετε τη ζύμη από το δοχείο του καρβελιού στα αξεσουάρ για τσιαπάτα ή ψωμάκια. Πριν από το ψήσιμο προβλέπεται ένα μεγάλης διάρκειας φούσκωμα 40 λεπτών. Συνολική διάρκεια: 2 ώρες και 31 λεπτά για τις τσιαπάτες. Ελαφρώς λιγότερο για τα ψωμάκια.

12 Ψωμί με προζύμι (φόρμα καρβέλι)

Το πρόγραμμα αυτό χαρακτηρίζεται από 3 πολύ μεγάλης διάρκειας φουσκώματα που διευκολύνουν το καλό αποτέλεσμα αυτής της επεξεργασίας με βάση τη λίγη μαγιά ή με βάση το προζύμι. Κάθε φούσκωμα διαρκεί 1 ώρα και 40 λεπτά και εναλλάσσεται από ένα πολύ σύντομο εκ νέου ζύμωμα. Συνολική διάρκεια: 6 ώρες και 17 λεπτά.

13 Ψωμί με λίγη μαγιά μέθοδος poolish (φόρμα καρβέλι)

Το πρόγραμμα αυτό σας επιτρέπει να κάνετε ψωμί με πολύ λίγη μαγιά σε σχέση με τη στάνταρντ συνταγή. Η πρώτη φάση συνίσταται στην προετοιμασία της ζύμης (poolish) που γίνεται με ένα μέρος του

αλευριού και πολύ υγρό, το οποίο θα πρέπει να το αφήσετε να ωριμάσει για αρκετές ώρες (κατά κύριο λόγο τη νύχτα). Ο χρόνος αυτός εξαρτάται από τις συνθήκες ωρίμανσης και από τη συνταγή: το πρόγραμμα προβλέπει τη δυνατότητα να παραμείνει η ζύμη για ωρίμανση για χρόνο που κυμαίνεται από 0 μέχρι 12 ώρες το ανώτερο. Όταν το poolish έχει ωριμάσει βάλτε τα υπόλοιπα συστατικά και προχωρήστε με το πρόγραμμα, το οποίο προβλέπει ένα δεύτερο ζύμωμα και 3 φουσκώματα που εναλλάσσονται από ένα εκ νέου σύντομο ζύμωμα. Συνολική διάρκεια: 3 ώρες και 13 λεπτά, καθώς και το χρόνο που αφιερώνεται στην ωρίμανση του poolish.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ

14 Άσπρο ψωμί (φόρμα καρβέλι)

Το πρόγραμμα αυτό είναι κατάλληλο για εκείνες τις συνταγές που έχουν ως βάση το άσπρο αλεύρι, περισσότερο ή λιγότερο ραφινρισμένο (τύπου 00,0,1,2 και manitoba). Μετά από ένα ζύμωμα 22 λεπτών, προβλέπονται 3 φουσκώματα που εναλλάσσονται από ένα πολύ σύντομο ζύμωμα. Συνολική διάρκεια: 3 ώρες και 12 λεπτά.

15 Άσπρο ψωμί (φόρμα τσιαπάτα)

Ίδια εκτέλεση του προγράμματος 14, αλλά με δυνατότητα επίτευξης ψωμιού σε φόρμα τσιαπάτα. Θα πρέπει να επέμβετε μετά το πρώτο φούσκωμα για να μεταφέρετε τη ζύμη από το δοχείο του καρβελιού στα αξεσουάρ για τσιαπάτα. Πριν από το ψήσιμο προβλέπεται ένα μεγάλης διάρκειας φούσκωμα 50 λεπτών. Συνολική διάρκεια: 2 ώρες και 22 λεπτά.

16 Άσπρο ψωμί (φόρμα ψωμάκια)

Ίδια εκτέλεση του προγράμματος 14, αλλά με δυνατότητα επίτευξης ψωμιού σε φόρμα ψωμάκια. Θα πρέπει να επέμβετε μετά το δεύτερο φούσκωμα για να μεταφέρετε τη ζύμη από το δοχείο του καρβελιού

στα αξεσουάρ για ψωμάκια. Πριν από το ψήσιμο προβλέπεται ένα τρίτο φούσκωμα 25 λεπτών. Συνολική διάρκεια: 2 ώρες και 54 λεπτά.

17 Γρήγορο ψωμί (φόρμα καρβέλι)

Το πρόγραμμα αυτό είναι χρήσιμο για να έχετε ένα άριστο ψωμί σε λιγότερο από δύο ώρες. Ο χρόνος του ζυμώματος και του φουσκώματος έχουν μειωθεί στο ελάχιστο. Συνολική διάρκεια: 1 ώρα και 53 λεπτά.

18 Ζύμωμα

Το πρόγραμμα αυτό είναι ιδανικό όταν θέλετε να εκτελέσετε στη μηχανή μόνο τη φάση του ζυμώματος και του φουσκώματος, η οποία διατηρείται υπό έλεγχο από πλευράς θερμοκρασίας.

Μπορείτε να περιοριστείτε μόνο στη φάση του ζυμώματος (πρώτα 27 λεπτά) ή να συνεχίσετε με ένα, δύο ή τρία φουσκώματα ανάλογα με τα όσα προβλέπονται στη συνταγή. Συνολική διάρκεια: 2 ώρες και 27 λεπτά.

19 Ψήσιμο

Το πρόγραμμα αυτό είναι ιδανικό για να προχωρήσετε με το ψήσιμο, αν θεωρείτε ότι εκείνο που έχει επιτευχθεί δεν επαρκεί. Ρυθμιζόμενη διάρκεια: από 10 μέχρι 60 λεπτά.

20 Ψήσιμο τσιαπάτας ή για ψωμάκια

Το πρόγραμμα αυτό είναι ιδανικό για να εκτελέσετε μόνο τη φάση του ψησίματος με το αξεσουάρ τσιαπάτας ή για ψωμάκια. Χρησιμοποιείται στην περίπτωση της "διπλής ποσότητας", όταν η μισή ζύμη ψήνεται διαδοχικά. Το πρόγραμμα προβλέπει, πριν από το ψήσιμο, μία φάση φουσκώματος 50 λεπτών. Συνολική διάρκεια: 1 ώρα και 25 λεπτά για την τσιαπάτα. Ελαφρώς λιγότερο για τα ψωμάκια.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΟΝΙΣΜΟΥ

Ο χρόνος που υποδεικνύεται μπορεί να βοηθήσει στην άριστη εκτέλεση της συνταγής.

Διάρκεια ζυμώματος: χρησιμεύει στην περίπτωση που θέλετε να προσθέσετε κάποιο συστατικό λίγο πριν από το τέλος. Για όλα τα προγράμματα προβλέπεται ένα ηχητικό σήμα (4 ΜΠΠ) 2 λεπτά πριν από το τέλος του ζυμώματος.

Μεταφορά αξεσουάρ τσιαπάτες ή ψωμάκια: υποδεικνύει ακριβώς το χρόνο που χρειάζεται μετά από την έναρξη του προγράμματος για τη μεταφορά της ζύμης στα επιλεγμένα δοχεία. Αναμένεται ένα ηχητικό σήμα (10 ΜΠΠ).

Αφαίρεση πτερυγίων: χρησιμεύει για την αφαίρεση των πτερυγίων ανάδευσης στη φόρμα καρβέλι για να αλείψετε την επιφάνεια ή να βάλετε σπόρους. Αναλογεί στην αρχή του τελευταίου φουσκώματος, λίγο μετά την τελευταία κίνηση των πτερυγίων για να ξεφουσκώσει τη ζύμη.

Στο πρόγραμμα για κέικ, αντιστοιχεί ακριβώς στο τέλος του ζυμώματος και η αφαίρεση συνίσταται για τη διευκόλυνση του ξεφορμαρίσματος του κέικ από το δοχείο.

Τέλος προγράμματος: δείχνει το συνολικό χρόνο εκτέλεσης της συνταγής στα διάφορα επίπεδα του ροδίσματος. Για ορισμένα προ-

γράμματα μπορείτε να καθυστερήσετε το τέλος εκτέλεσης μέχρι και 15 ώρες.

Ψήσιμο που μπορεί να αλλαχτεί: δείχνει τα προγράμματα όπου μπορείτε να αλλάξετε το στάνταρντ χρόνο των συνταγών, αυξάνοντας ή μειώνοντας κατά 10 λεπτά το ρόδισμα του ψήσιματος.

Πρόγρ.	Διάρκεια Ζύμωμα	Μεταφορά αξεσουάρ τσιπατάες ή ψωμιάκια	Αφαίρεση πτερυγίων	Τέλος προγράμματος				Ψήσιμο που μπορεί να αλλαχτεί
				Καρβέλι	Ψωμιάκια	Τσιπατάα	Καθυστερημένη έναυση	
1	16 m		52 m από την έναυση	2h 09m ανοιχτό 2h 16m μεσαίο 2h 23m σκούρο			Μέχρι 15 ώρες	
2	16 m	1h και 16m από την έναυση			2h 11m ανοιχτό 2h 16m μεσαίο 2h 21m σκούρο	2h 16m ανοιχτό 2h 21m μεσαίο 2h 26m σκούρο		-10 +10 λεπτά
3	30 m		1h 23m από την έναυση	2h 48m ανοιχτό 2h 55m μεσαίο 2h 62m σκούρο			Μέχρι 15 ώρες	
4	20 m	1h 20m από την έναυση			2h 10m ανοιχτό 2h 15m μεσαίο 2h 20m σκούρο	2h 23m ανοιχτό 2h 28m μεσαίο 2h 33m σκούρο		-10 +10 λεπτά
5	18 m	1h 4m από την έναυση			1h 43m ανοιχτό 1h 48m μεσαίο 1h 53m σκούρο	1h 48m ανοιχτό 1h 53m μεσαίο 1h 58m σκούρο		-10 +10 λεπτά
6	12 m		12 m από την έναυση (μετά το τέλος του ζυμώματος)	1h 17m ανοιχτό 1h 22m μεσαίο 1h 27m σκούρο				-10 +10 λεπτά
7	10 m	10 m από την έναυση			40m ανοιχτό 45m μεσαίο 50m σκούρο	50m ανοιχτό 55m μεσαίο 60m σκούρο		-10 +10 λεπτά
8	30 m		1h 43m από την έναυση	3h 13m ανοιχτό 3h 20m μεσαίο 3h 27m σκούρο			Μέχρι 15 ώρες	
9	25 m	1h 25m από την έναυση			2h 25m ανοιχτό 2h 30m μεσαίο 2h 35m σκούρο	2h 30m ανοιχτό 2h 35m μεσαίο 2h 40m σκούρο		-10 +10 λεπτά
10	25 m		1h 8m από την έναυση	2h 48m ανοιχτό 2h 55m μεσαίο 3h 02m σκούρο			Μέχρι 15 ώρες	
11	26 m	1h 6m από την έναυση			2h 21m ανοιχτό 2h 26m μεσαίο 2h 31m σκούρο	2h 26m ανοιχτό 2h 31m μεσαίο 2h 36m σκούρο		-10 +10 λεπτά
12	18 m		3h 39m από την έναυση	6h 10m ανοιχτό 6h 17m μεσαίο 6h 24m σκούρο				-10 +10 λεπτά
13	8 m (1° ζύμωμα) 15 m (2° ζύμωμα)		1h 18m από την έναυση του 2° ζυμώματος	3h 06m ανοιχτό 3h 13m μεσαίο 3h 20m σκούρο + χρόνος ωρίμανσης poolish				-10 +10 λεπτά
14	22 m		1h 35m από την αρχή	3h 05m ανοιχτό 3h 12m μεσαίο 3h 19m σκούρο			Μέχρι 15 ώρες	
15	24 m	54 m από την έναυση				2h 14m ανοιχτό 2h 22m μεσαίο 2h 28m σκούρο		-10 +10 λεπτά
16	24 m	1h 54m από την έναυση			2h 49m ανοιχτό 2h 54m μεσαίο 2h 59m σκούρο			-10 +10 λεπτά
17	13 m		15 m από την έναυση (μετά το τέλος του ζυμώ- ματος)	1h 46m ανοιχτό 1h 53m μεσαίο 2h 00m σκούρο			Μέχρι 15 ώρες	
18	27 m			2h 27m				
19				Από 10m μέχρι 60m				
20					1h 15m ανοιχτό 1h 20m μεσαίο 1h 25m σκούρο	1h 20m ανοιχτό 1h 25m μεσαίο 1h 30m σκούρο		-10 +10 λεπτά

ΤΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Κάθε προτεινόμενη συνταγή έχει διατυπωθεί και ελεγχθεί προκειμένου να εξασφαλιστεί ένα καλό αποτέλεσμα: για το λόγο αυτό σε ορισμένες περιπτώσεις υποδεικνύεται η μάρκα και τύπος του αλευριού που χρησιμοποιείται.

Παρόλα αυτά μπορεί να αλλάξουν τα χαρακτηριστικά του αλευριού με την πάροδο του χρόνου τόσο λόγω των καιρικών συνθηκών όσο και λόγω των αλλαγών στη διατύπωση από πλευράς του κατασκευαστή.

Όλα τα συστατικά εκφράζονται σε γραμμάρια. Είναι σημαντικό να τα ζυγίζετε με μία ζυγαρία ακριβείας με διαίρεση 1ος γραμμαρίου.

Νερό

Οι συνταγές έχουν γίνει με νερό βρύσης σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Αποφεύγετε τη χρήση νερού που είναι πολύ κρύο γιατί μπορεί να επιβραδύνει το φούσκωμα.

Για το αλεύρι ολικής αλέσεως ή το χωριάτικο είναι σημαντικό να χρησιμοποιείτε χλιαρό νερό (ιδανικό 30°C, αλλά όχι πάνω από 40°C για να μην καταστρέψετε τη μαγιά).

Μπορείτε να χρησιμοποιείτε εμφιαλωμένο νερό ή να δοκιμάσετε με ανθρακούχο νερό.

Μαγιά

Όλες οι συνταγές για ψωμί, γλυκά και αλμυρά έχουν γίνει με νωπή μαγιά μπύρας γιατί έχει περισσότερα στάνταρντ χαρακτηριστικά και εξασφαλίζει ένα άριστο σταθερό αποτέλεσμα αν είναι νωπή και καλά διατηρημένη.

Ως εναλλακτική λύση χρησιμοποιήστε τη λυοφιλισμένη μαγιά μπύρας: κατά κανόνα 7 g αντιστοιχούν σε 25 g νωπής μαγιάς, αλλά είναι σημαντικό να επαληθεύσετε τις οδηγίες του κατασκευαστή. Η μαγιά αυτή, πιο δύσκολη στη δοσολογία κυρίως για τις συνταγές με φούσκωμα μεγάλης διάρκειας (όπου είναι αρκετά 1-2 γραμμάρια), μπορεί να κάνει ένα φούσκω-

μα εκτός μέτρου: είναι σημαντικό, την πρώτη φορά, να έχετε υπό έλεγχο το φούσκωμα και το ψήσιμο προκειμένου να μην ξεχειλίσει η ζύμη από τα δοχεία.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης το προζύμι ή το λυοφυλισμένο προζύμι σιταριού, σίτου στέλτα, kamut ή άλλου αλευριού σε συνάρτηση με τον τύπο του αλευριού που χρησιμοποιείται στη συνταγή.

Η μαγιά μπορεί να συμπεριφερθεί διαφορετικά στη διάρκεια της θερινής ή χειμερινής περιόδου. Πράγματι η ζέστη και η υγρασία διευκολύνουν το φούσκωμα, ενώ το κρύο το επιβραδύνει: λάβετε υπόψη σας τη δοσολογία.

Αλεύρι

Τα αλεύρια έχουν διαφορετικά χαρακτηριστικά (σκληρά, μαλακά, ολικής αλέσεως, ραφιναρισμένα, κλπ.) και απαιτούν διαφορετικές συνθήκες ζυμώματος και φουσκώματος.

Μπορείτε να αντικαταστήσετε το πιο διαδεδομένο άσπρο αλεύρι (τύπου 00) με εκείνο του τύπου 0, 1 ή 2, πιο κατάλληλα για τον προγραμματισμό. Μπορείτε να το αγοράσετε συνήθως στα νατουραλιστικά μαγαζιά ή στους μύλους, θεωρώντας ωστόσο ότι κάθε αλεύρι απορροφά μια διαφορετική ποσότητα νερού.

Τα σκληρά αλεύρια (πχ. manitoba) συνήθως απορροφούν περισσότερο νερό από τα μαλακά. Ακόμη και τα αλεύρια χωρίς γλουτένη απαιτούν πολύ υψηλότερες ποσότητες νερού σε σχέση με τα κανονικά.

Τα αλεύρια ολικής αλέσεως δεν φουσκώνουν πολύ: σας συνιστούμε επομένως να τα αναμιγνύετε σε ποσοστό 50% με άλλα αλεύρια που δεν είναι ολικής αλέσεως (πχ. manitoba). Επίσης και η προσθήκη σπόρων, πίτουρου, κλπ. καθιστούν πιο βαριά τη ζύμη και με λιγότερο όγκο το τελικό αποτέλεσμα.

Για να την εκτέλεση των γλυκών, σας συνιστούμε να κοσκινίσετε το αλεύρι μαζί με τη μαγιά πριν από τη χρήση για να ενσωματωθεί περισσότερος αέρας στη ζύμη.

Επίσης ορισμένα αλεύρια ολικής αλέσεως ή συσκευασμένα σε κενό θα πρέπει να κοσκινίζονται ή να θρυμματίζονται πριν από τη χρήση γιατί είναι πολύ συμπαγείς και μπορεί να δημιουργήσουν σβώλους κατά το ζύμωμα.

Λίπη (βούτυρο ή λάδι)

Χρησιμοποιήστε βούτυρο που το έχετε μαλακώσει από πριν στο φούρνο μικροκυμάτων: το τελικό αποτέλεσμα θα πρέπει να είναι "αλοιφή" (παρόμοιο με τη σύσταση της οδοντόκρεμας). Μη χρησιμοποιείτε ζεστό βούτυρο.

Μπορείτε να αντικαταστήσετε το βούτυρο με το λάδι.

Αποφεύγετε να βάζετε τα λίπη σε άμεση επαφή με τη μαγιά εφόσον περιορίζουν το φούσκωμα.

Αλάτι

Το αλάτι εξουδετερώνει τη δράση της μαγιάς και θα πρέπει επομένως να το βάζετε στο τέλος, αποφεύγοντας την άμεση επαφή με τη μαγιά.

Σε περίπτωση δίαιτας φτωχής σε νάτριο μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα υποκατάστατο του κανονικού αλατιού μαγειρικής που υπάρχει στο εμπόριο.

Αυγά

Οι συνταγές λαμβάνουν υπόψη τους τα μεσαία αυγά 50 g. Σε περίπτωση πιο μικρών ή πιο μεγάλων αυγών, διορθώστε τη συνταγή χρησιμοποιώντας περισσότερο ή λιγότερο αλεύρι.

Εισαγωγή συστατικών

Τα συστατικά εισάγονται με τη σειρά που υποδεικνύεται στη συνταγή. Για το ψωμί με φόρμα καρβέλι, σας προτείνουμε να βάλετε λίγο ελαιόλαδο στον πείρο των πτερυγίων για να διευκολύνετε την αφαίρεση στο τέλος του ψησίματος.

Για τις συνταγές με βάση τη νωπή μαγιά μπίρας σας συνηθίζουμε να την τρίβετε στο νερό (με ζάχαρη, αν προβλέπεται) και να την αφήνετε να μαλακώσει μερικά λεπτά πριν βάλετε τα υπόλοιπα συστατικά.

Τα ευαίσθητα συστατικά ή και εκείνα που μπορεί να χαράξουν το δοχείο σας συνηθίζουμε να τα βάζετε στην τελική φάση του ζυμώματος (4 ΜΠΙΠ).

Αν θέλετε την καθυστερημένη έναυση δεν θα πρέπει να έρθουν σε επαφή η μαγιά μπίρας, η ζάχαρη, το αλάτι και το νερό: βάλτε τα επομένως πάνω από το αλεύρι, κρατώντας τα χωριστά.

Για τις συνταγές με βάση τη χημική μαγιά (τούρτες), σας συνηθίζουμε να μην αφήσετε τα συστατικά σε ηρεμία εφόσον η μαγιά ενεργοποιείται αμέσως κατά την πρώτη επαφή με τα υγρά. Για τις συνταγές αυτές δεν είναι δυνατή η καθυστερημένη έναυση.

Η καθυστερημένη έναυση δεν συνίσταται και για εκείνες τις συνταγές που περιλαμβάνουν ευπαθή συστατικά.

Ζύμη

Η ζύμη με το παραδοσιακό αλεύρι με βάση τη μαγιά μπίρας πρέπει να είναι μαλακή και ελαστική: μετά από μερικά λεπτά αρχίζει να δημιουργείται η γλουτένη και η ζύμη αρχίζει να ξεκολλάει από τα άκρα του δοχείου, αλλά χωρίς να κόβεται (ζύμη πολύ ξηρή).

Αντίθετα η ζύμη με αλεύρι χωρίς γλουτένη δεν είναι ελαστική και χραϊάζεται περισσότερο

νερό: το τελικό αποτέλεσμα είναι πιο ρευστό και έχει σύσταση παρόμοια με εκείνη του παγωτού.

Ανεξάρτητα από τις ποσότητες που προτείνονται από τη συνταγή, ελέγχετε πάντα τη σύσταση της ζύμης και ενδεχομένως διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μετά από κάποια λεπτά.

Υπάρχει ζύμη που δεν είναι αρκετά ελαστική (ζύμη με αλεύρια χωρίς γλουτένη, ολικής αλέσεως ή ζύμη για τούρτες) και ενσωματώνει δύσκολα το αλεύρι: ίσως να πρέπει να αφαιρέσετε με μια μαλακή σπάτουλα το αλεύρι που υπάρχει στα άκρα του δοχείου και να το βάλετε στο κέντρο της ζύμης.

Κατά το ζύμωμα μπορείτε να κρατάτε ανοιχτό το καπάκι για να ελέγχετε το αποτέλεσμα.

Φούσκωμα

Κατά τις διάφορες φάσεις του φουσκώματος, η μηχανή διατηρεί σταθερή μια άριστη θερμοκρασία: το καπάκι θα πρέπει να είναι κλειστό αλλά μπορείτε να το ανοίγετε αν θέλετε να ελέγχετε κάθε τόσο.

Για το ψωμί καρβέλι σας προτείνουμε να βγάξετε τα πτερύγια στην αρχή του τελευταίου φουσκώματος για να μη υπάρχουν τρύπες στη ζύμη και για να βγάξετε πιο εύκολα το ψωμί στο τέλος του ψησίματος (η ακριβής κίνηση υποδεικνύεται στον πίνακα χρονισμού).

Ψήσιμο

Το στάνταρντ επίπεδο ροδίσματος μπορεί να αλλαχτεί σε "ανοιχτό" ή "σκούρο" ανάλογα με το γούστο σας.

Αν στο τέλος του προγράμματος η ζύμη είναι ακόμα ωμή, μπορείτε να παρατείνετε το ψήσιμο χρησιμοποιώντας το ειδικό πρόγραμμα (αρ. 19). Αποφεύγετε στην περίπτωση αυτή να κρατάτε ανοιχτό το καπάκι για πολύ χρόνο.

Το ψήσιμο μπορεί να ποικίλει ανάλογα με την

ποσότητα και τη συνταγή: οι συνταγές για γλυκό ψωμί, για παράδειγμα, συνήθως χρειάζονται ένα πιο σύντομο ψήσιμο. Για ορισμένα προγράμματα μπορείτε να αλλάζετε το στάνταρντ ψήσιμο και να μειώνετε ή να αυξάνετε το χρόνο του ψησίματος που προβλέπεται από το πρόγραμμα (δείτε πίνακα χρονισμού).

Μην ανοίγετε το καπάκι, παρά μόνο στην τελική φάση, για να ελέγξετε το ψήσιμο (μπορείτε να βάλετε μια οδοντογλυφίδα).

Τέλος εκτέλεσης



Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε το δοχείο καρβέλι ή το υποστήριγμα για ψωμάκια ή τσιαπάτα από τη μηχανή και μέσα σε λίγα λεπτά βγάλτε το ψωμί. Σας συνηθίζουμε να μην αφήνετε το ψωμί μέσα στη μηχανή για περισσότερο από 10 λεπτά προκειμένου να μην υγρανθεί. Ακουμπήστε το ψωμί σε μία σχάρα ή στα ειδικά δοχεία και αφήστε το να κρυώσει.

Σε περίπτωση τούρτας ή πιο λεπτής επεξεργασίας, αφήστε τες να κρυώσουν μέσα στο δοχείο και πριν τις βγάλετε, ξεκολλήσετε τα άκρα με μία λεπτή και μαλακή σπάτουλα

Για όσα δεν προσδιορίζονται ανατρέξτε στο εγχειρίδιο χρήσης.


ΑΛΑΤΙΣΜΕΝΟ ΨΩΜΙ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ


	Άσπρο καρβέλι	σελ. 18
	Καρβέλι με ελιές	σελ. 19
	Ψωμί μπριός	σελ. 20

	Άσπρη τσιαπάτα	σελ. 21
	Πίτα	σελ. 22
	Ψωμί πίτα με ζαμπόν και τυρί fontina	σελ. 23
	Τσιαπάτα με ελιές και λιαστές ντομάτες	σελ. 24

	Άσπρα ψωμάκια	σελ. 25
	Ψωμάκια με γάλα	σελ. 26
	Ψωμάκια με κρεμμύδι και πανσέτα	σελ. 27



	Χωριάτικο καρβέλι	σελ. 28
	Καρβέλι από μαύρο σπύρι	σελ. 29

	Χωριά τικη τσιαπάτα	σελ. 30
---	---------------------	---------

	Νόστιμα χωριάτικα ψωμάκια	σελ. 31
	Ψωμάκια από μαύρο σπύρι	σελ. 32

ΨΩΜΙ ΓΛΥΚΟ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ


	Γλυκιά πλεξούδα	σελ. 33
	Pan dolce σοκολάτας	σελ. 34

	Γλυκά ψωμάκια	σελ. 35
	Μπριός με σταγόνες σοκολάτας	σελ. 36

ΚΕΙΚ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ


	Κέικ μαργαρίτα	σελ. 37
---	----------------	---------



	Δίχρωμο σταφιδόψωμο	σελ. 38
---	---------------------	---------

	Ταρτάκια από γιοούρτι και φρούτα του δάσους	σελ. 39
---	---	---------



ΨΩΜΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ


	Καρβέλι ολικής αλέσεως	σελ. 42
---	------------------------	---------

	Καρβέλι ολικής αλέσεως με κεχρί, kamut και σίτο σπέλτα	σελ. 43
---	--	---------

	Ψωμάκια ολικής αλέσεως	σελ. 44
	Ψωμάκια ολικής αλέσεως με πιπεριές και κρεμμύδια	σελ. 45

ΨΩΜΙ ΚΑΜΥΤ / ΣΙΤΟΥ ΣΠΕΛΤΑ

	Καρβέλι kamut και λιναρόσπορου	σελ. 46
	Τσιαπάτα kamut με μελιτζάνες και ζαμπόν	σελ. 47

	Ψωμάκια kamut και σίτου σπέλτα	σελ. 48
---	--------------------------------	---------

ΨΩΜΙ ΜΕ ΛΙΓΗ ΜΑΓΙΑ





	Καρβέλι προζυμιού	σελ. 49
---	-------------------	---------

	Καρβέλι προζυμιού με καρύδια	σελ. 50
---	------------------------------	---------

	Άσπρο καρβέλι με λίγη μαγιά	σελ. 51
--	-----------------------------	---------

	Ψωμάκια με λίγη μαγιά	σελ. 52
---	-----------------------	---------

ΑΛΑΤΙΣΜΕΝΟ ΨΩΜΙ

	Άσπρο καρβέλι	σελ. 56
	Άσπρο ψωμί σε φέτες	σελ. 57
	Γλυκό ψωμί	σελ. 58
	Ψωμί μπριός	σελ. 59
	Πλεξούδα με σπόρους	σελ. 60
	Άσπρα ψωμάκια	σελ. 61
	Μπουκίτσες με γάλα	σελ. 62
	Ψωμάκια με λουκάνικο	σελ. 63




ΨΩΜΙ ΓΛΥΚΟ

	Γλυκές μπουκίτσες με έκπληξη	σελ. 64
--	------------------------------	---------

ΓΡΗΓΟΡΟ ΨΩΜΙ

	Γρήγορο καρβέλι	σελ. 65
--	-----------------	---------

ΓΛΥΚΑ

	Κέικ με γιαούρτι	σελ. 65
	Κέικ σοκολάτας και ξηρών καρπών	σελ. 66
	Κέικ μπανάνα	σελ. 66
	Παντεσπάνι με φράουλες και κρέμα γάλακτος	σελ. 67
	Κολατσιό με σοκολάτα	σελ. 68

ΖΥΜΗ

	Ζύμη για πίτσα	σελ. 69
	Ζύμη για ψωμί	σελ. 69



ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

Αυτό το βιβλίο μαγειρικής είναι αφιερωμένο στις συνταγές χωρίς γλουτένη: συνολικά 40 σε όλες τις μορφές, από γλυκά μέχρι και αλμυρά εδέσματα, πολλές από τις οποίες έχουν επιλεγεί για να διεγείρουν την όρεξη των παιδιών.

Κατά τη χρήση της μηχανής ψωμιού ZERO-GLU, οι πάσχοντες από κοιλιοκάκη πρέπει να τηρούν τους κανόνες υγιεινής που κανονικά συνίστανται για τη θεραπεία με τροφές χωρίς γλουτένη. Σας συνιστούμε επίσης να μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη μηχανή για συνταγές με γλουτένη εφόσον το αλεύρι, καθώς ανυψώνεται κατά το ζύμωμα, μπορεί να μολύνει το θάλαμο ψησίματος και το καπάκι.

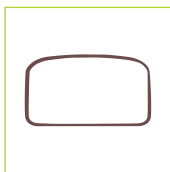
Για να γίνει πιο απλή η πρώτη προσέγγιση με αυτές τις τόσο "δύσκολες" επεξεργασίες, συνίσταται η εκτέλεση των συνταγών με τις ποσότητες και τα συστατικά που υποδεικνύονται. Οι συνταγές έχουν εκτελεστεί με μερικά από τα αλεύρια που βρίσκονται στο εμπόριο, πωλούνται στο φαρμακείο και στο σούπερ μάρκετ. Μπορεί ωστόσο τα χαρακτηριστικά αυτού του αλευριού, που βρίσκεται σε συνεχή εξέλιξη, να υποστούν μεταβολές, που οφείλονται σε νέες φόρμουλες από πλευράς του κατασκευαστή. Για το λόγο αυτό για τις βασικές συνταγές έχουν προβλεφθεί πολυάριθμες παραλλαγές. Όσον αφορά όλα τα άλλα συστατικά που υποδεικνύονται θα πρέπει να επαληθεύονται με το εγχειρίδιο AIC (Ιταλική Ένωση Πασχόντων από Κοιλιοκάκη) των τροφίμων ούτως ώστε να αποκλείεται η παρουσία της γλουτένης.

Γενικές συμβουλές

- Η ζύμη με αλεύρια χωρίς γλουτένη δεν είναι ελαστική και χρειάζεται περισσότερο νερό από το κανονικό: το τελικό αποτέλεσμα είναι πιο ρευστό και έχει σύσταση παρόμοια με εκείνη του παγωτού. Ανεξάρτητα από τις ποσότητες που προτείνονται από τη συνταγή, ελέγχετε πάντα τη σύσταση της ζύμης και ενδεχομένως να πρέπει να τη διορθώσετε με νερό ή αλεύρι μετά από κάποια λεπτά.
- Το αλεύρι χωρίς γλουτένη επεξεργάζεται πολύ δύσκολο στο χέρι γιατί η ζύμη τείνει να κολλάει περισσότερο: η μεταφορά από το δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ στα αξεσουάρ ΤΣΙΑΠΑΤΑ ή ΨΩΜΑΚΙΑ είναι ωστόσο απλούστατη και μπορεί να γίνει με κουταλιές.
- Αν το αλεύρι χωρίς γλουτένη (κυρίως αν είναι χωριάτικο) δυσκολεύεται να ενσωματωθεί σωστά, αφαιρέστε με μία μαλακή σπάτουλα το αλεύρι που έχει μείνει στις άκρες του δοχείου και μεταφέρετέ το προς το κέντρο της ζύμης.
- Το ψωμί χωρίς γλουτένη έχει κυρίως ανοιχτό χρώμα παρόλο που είναι καλά ψημένο. Για να έχετε ένα ρόδινο χρώμα, αλείψτε τη ζύμη με γάλα (ή γάλα και λίγο κρόκο) πριν από την αρχή του ψησίματος ή προσθέστε λίγο μέλι στη ζύμη.

- Η καθυστερημένη έναυση είναι δυνατή αλλά δεν συνίσταται γιατί η παρατεταμένη επαφή του αλευριού χωρίς γλουτένη με το νερό μπορεί να αλλοιώσει και να θέσει σε κίνδυνο το τελικό αποτέλεσμα.
- Το ψωμί χωρίς γλουτένη αφαιρείται από το δοχείο μέσα σε λίγα λεπτά και αφήνεται να στεγνώσει σε μία σχάρα για να μην υγρανθεί.
- Το ψωμί χωρίς γλουτένη είναι τέλειο αν καταναλωθεί μέσα σε 6 ώρες αλλά μπαγιατεύει γρήγορα χάνοντας μέρος από το άρωμά του. Σας συνιστούμε να το ζεστάνετε για λίγα λεπτά σε μία φρυγανιέρα ή στο φούρνο για να ξαναβρεί το αρχικό άρωμα και ποιότητα.
- Όλο το ψωμί μπορεί να καταψυχθεί κρύο. Στην περίπτωση της φόρμας καρβελιού, καλύτερα να το κόψετε φέτες από πριν. Ακόμη και σε αυτήν την περίπτωση σας συνιστούμε να το ζεστάνετε μερικά λεπτά στη φρυγανιέρα ή σε ένα φουρνάκι λίγο πριν το καταναλώσετε.

ΑΣΠΡΟ ΚΑΡΒΕΛΙ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	1
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	καρβέλι
Διάρκεια	2 ώρες 16 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

500 g	νερό
15 g	νωπή μαγιά μπύρας
50 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
500 g	αλεύρι SCHAR - Mix B
12 g	αλάτι

Πρόταση

Για μια πιο ρόδινη επιφάνεια σας συνιστούμε να αλείψετε το καρβέλι με λίγο γάλα στο τέλος του φουσκώματος.

Το ψωμί αυτό έχει μια συμπαγή και ελαφριά σύσταση και είναι πολύ γευστικό.

Τέλειο σαν βάση για μπρουσκέτα ή για τoστ ή απλά φρυγανισμένο και τρώγεται με λίγο έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 1, το επίπεδο του ροδίσματος που θέλετε και πατήστε το πλήκτρο START. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορ-

θώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

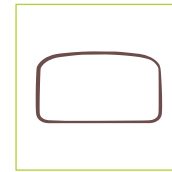
Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε το ψωμί από το δοχείο μέσα σε λίγα λεπτά.

Τοποθετήστε το σε μια σχάρα και αφήστε το να κρυώσει εντελώς πριν το κόψετε σε φέτες.





ΚΑΡΒΕΛΙ ΜΕ ΕΛΙΕΣ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	1
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	καρβέλι
Διάρκεια	2 ώρες 16 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- 500 g νερό
- 15 g νωπή μαγιά μπύρας
- 30 g έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 500 g αλεύρι SCHAR - Mix B
- 12 g αλάτι

Στο ΜΠΙΠ προσθέστε:

- 150 g κομμένες μαύρες ελιές χωρίς κουκούτσι σε φέτες

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 1, το επίπεδο του ροδίσματος που θέλετε και πατήστε το πλήκτρο START. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορ-

θώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

Στο ΜΠΙΠ προσθέστε τις ελιές.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε το ψωμί από το δοχείο μέσα σε λίγα λεπτά.

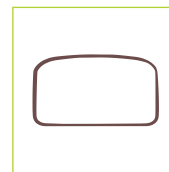
Τοποθετήστε το σε μια σχάρα και αφήστε το να κρυσώσει εντελώς πριν το κόψετε σε φέτες.

Πρόταση

Κόψτε σε φέτες το ψωμί και σε τρίγωνα. Αλείψτε το με μαλακό τυρί και γαρνιρέτε με ψιλοκομμένες ελιές.



ΨΩΜΙ ΜΠΡΙΟΣ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	1
Ρόδισμα	ανοιχτό
Φόρμα	καρβέλι
Διάρκεια	2 ώρες 9 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

460 g	γάλα
20 g	νωπή μαγιά μύρας
3	κρόκοι
80 g	βούτυρο (πολύ μαλακό)
80 g	ζάχαρη
500 g	αλεύρι SCHAR - Mix B
5 g	αλάτι

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 1, το επίπεδο του ΑΝΟΙΧΤΟΥ ροδίσματος και πατήστε το πλήκτρο START. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορ-

θώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε το ψωμί από το δοχείο μέσα σε λίγα λεπτά.

Τοποθετήστε το σε μια σχάρα και αφήστε το να κρυσώσει εντελώς πριν το κόψετε σε φέτες.



Πρόταση

Κατά κανόνα το γλυκό ψωμί χρειάζεται ένα πιο σύντομο ψήσιμο και ροδίζει πιο εύκολα. Σας συνιστούμε επομένως να χρησιμοποιήσετε το ΑΝΟΙΧΤΟ ρόδισμα.

Μπορείτε να ετοιμάσετε ένα panettone, γαστρονομικό χριστουγεννιάτικο γλύκισμα για να το απολαύσετε ως ορεκτικό στη διάρκεια μιας γιορτής με φίλους.

Ετοιμάστε το ψωμί μπριός μία ημέρα πριν. Την επόμενη μέρα κόψτε οριζόντια σε φέτες πάχους 1 cm. Πάρτε τις δύο κάτω φέτες και γεμίστε τις αφού πρώτα τις αλείψετε με μαγιονέζα.

Τοποθετήστε επάλληλα τα ζεύγη των φετών με διάφορες γεμίσεις και τέλος κόψτε κάθετα πρώτα στη μέση και στη συνέχεια σταυρωτά ούτως ώστε να σχηματιστούν πολλά τρίγωνα.

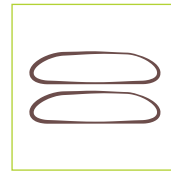
Μην κόβετε το πάνω μέρος του ψωμιού μπριός και βάλτε το κλείνοντας την τελευταία στρώση.

Μπορείτε να το γεμίσετε με ρόκα και σαλάμι, γαρίδες με σάλτσα μαγιονέζας, μπρι και soncino σαλάτα, σολομό, χαβιάρι, κρέμα ελιάς, τόνο και μαγιονέζα...





ΑΣΠΡΗ ΤΣΙΑΠΑΤΑ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	2
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	τσιαπάτα
Διάρκεια	2 ώρες 21 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

300 g	νερό
9 g	νωπή μαγιά μύρας
30 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
300 g	αλεύρι SCHAR - Mix B
7 g	αλάτι

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 2, το επίπεδο του ροδίσματος που επιθυμείτε και τον τύπο του δοχείου ΤΣΙΑΠΑΤΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

Μετά από 1 ώρα και 16 λεπτά, με το σήμα της μηχανής (10 ΜΠΙΠ), μεταφέρετε με το κουτάλι τη

ζύμη στα δύο δοχεία ΤΣΙΑΠΑΤΑ, που προηγουμένως αναμίξατε με άφθονο ελαιόλαδο. Αν θέλετε, λειάνετε την επιφάνειά της, με χέρια βρεγμένα στο γάλα.

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τις τσιαπάτες από τα δοχεία και βάλτε τις σε μία σχάρα για να κρυώσουν.

Πρόταση

Αυτό το ψωμί με τη μαλακή ψίχα και την τραγανή κόρα αποτελεί παράδοση του τραπεζιού μας.

Για να γίνει πιο χωριάτικο και παραδοσιακό, αλευρώστε το ελαφρά κατά τη μεταφορά στο αξεσουάρ τσιαπάτα.

Διπλή ποσότητα

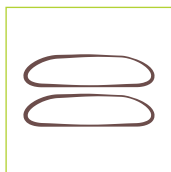
2x



Ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελ. 7 για να διπλασιάσετε το ξεφούρνισμα.

600 g	νερό
18 g	νωπή μαγιά μύρας
60 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
600 g	αλεύρι SCHAR - Mix B
14 g	αλάτι

ΠΙΤΑ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ρόδισμα
Φόρμα
Διάρκεια

2

μεσαίο
τσιπατά
2 ώρες 21 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

180 g νερό
8 g νωπή μαγιά μύρας
20 g έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
200 g αλεύρι SCHAR - Mix B
6 g αλάτι

Κατά τη μεταφορά της ζύμης:
άλμη με νερό, αλάτι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο KARBELI και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 2, το επίπεδο του ροδίσματος που επιθυμείτε και τον τύπο του δοχείου ΤΣΙΑΠΑΤΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

Στο μεταξύ δημιουργήστε την άλμη σε ένα βαθύ πιάτο: διαλύστε μισό κουταλάκι αλάτι σε μισό ποτήρι νερό, στη συνέχεια χτυπώντας με ένα πιρούνι, προσθέστε λίγο λάδι, απαραίτητο για να σχηματιστεί μια πυκνή κρέμα.

Μετά από 1 ώρα και 16 λεπτά, με το σήμα της μηχανής (10 ΜΠΠ), μεταφέρετε με το κουτάλι τη ζύμη στα δύο δοχεία ΤΣΙΑΠΑΤΑ, που αλείψατε προηγουμένως με άφθονο ελαιόλαδο.

Βάλτε στην επιφάνεια την άλμη πιέζοντας με τα χέρια και δημιουργώντας λακκάκια. Αν θέλετε μπορείτε να προσθέσετε χοντρό αλάτι.

Τοποθετήστε τα αεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τις πίτες από τα δοχεία και βάλτε τες σε μία σχάρα για να κρυσώσουν.

Πρόταση

Σας προτείνουμε να διπλασιάσετε την ποσότητα στη συνταγή, για να έχετε πιο καλή ζύμη.

Για μια πιο νόστιμη πίτα μπορείτε να προσθέσετε δενδρολίβανο ή τριμμένο φασκόμηλο απευθείας στη ζύμη.

Μπορείτε να δοκιμάσετε επίσης να χρησιμοποιήσετε ανθρακούχο νερό.

Διπλή ποσότητα

2x

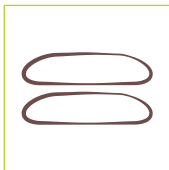


Ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελ. 7 για να διπλασιάσετε το ξεφούρνισμα.

360 g νερό
16 g νωπή μαγιά μύρας
40 g έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
400 g αλεύρι SCHAR - Mix B
12 g αλάτι



ΨΩΜΙ ΠΙΤΑ ΜΕ ΖΑΜΠΟΝ ΚΑΙ ΤΥΡΙ FONTINA



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ρόδισμα

Φόρμα

Διάρκεια

2

σκούρο

τσισιπάτα

2 ώρες 26 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- 280 g νερό
- 10 g νωπή μαγιά μπύρας
- 20 g έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 300 g αλεύρι SCHAR - Mix B
- 6 g αλάτι

Κατά τη μεταφορά της ζύμης:

- 4 ψημένο ζαμπόν σε φέτες
- 100 g τυρί Fontina ή άλλο τυρί κομμένο σε λωρίδες

Πρόταση

Κόψτε το ψωμί σε παχιές φέτες και βάλτε το να ζεσταθεί ελαφρώς πριν το φαγητό. Ένα ψωμί πλούσιο, γευστικό που αρέσει πολύ στα παιδιά.

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο KARBELI και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

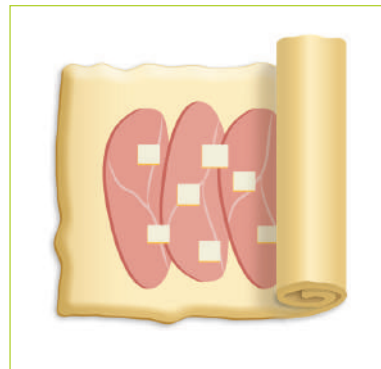
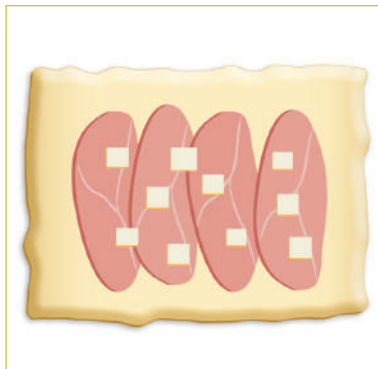
Επιλέξτε το πρόγραμμα 2, το επίπεδο του ΣΚΟΥΡΟΥ ροδίσματος και τον τύπο του δοχείου ΤΣΙΑΠΑΤΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

Μετά από 1 ώρα και 16 λεπτά, με το σήμα της μηχανής (10 ΜΠΠ), βγάλτε τη ζύμη και με τη βοήθεια μιας σπάτουλας ενσωματώστε το αλεύρι που χρει-

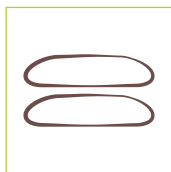
άζεται για να γίνει πιο εύκολη η επεξεργασία της ζύμης.

Σχηματίστε δύο μεγάλα ορθογώνια απλώνοντας επάνω το ψημένο ζαμπόν και το τυρί. Τυλίξτε και μεταφέρετε στα δύο δοχεία ΤΣΙΑΠΑΤΑ που αλείψατε προηγουμένως με άφθονο ελαιόλαδο. Αλείψτε με ένα μείγμα από νερό, λάδι και αλάτι. Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τις τσισιπάτες από τα δοχεία και βάλτε τις σε μία σχάρα για να κρυσώσουν.



ΤΣΙΑΠΑΤΑ ΜΕ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΛΙΑΣΤΕΣ ΝΤΟΜΑΤΕΣ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ρόδισμα
Φόρμα
Διάρκεια

2
μεσαίο
τσιπατά
2 ώρες και 21 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

280 g νερό
9 g νωπή μαγιά μπύρας
20 g έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
280 g αλεύρι SCHAR - Mix B
7 g αλάτι

Στο ΜΠΙΠ προσθέστε:

100 g ελιές χωρίς κουκούτσι κομμένες σε φέτες
100 g λιαστές ντομάτες σε κομματάκια
τριμμένο δενδρολίβανο

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 2, το επίπεδο του ροδίσματος που επιθυμείτε και τον τύπο του δοχείου ΤΣΙΑΠΑΤΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

Στο ΜΠΙΠ προσθέστε τις ελιές, τις ντομάτες και το δενδρολίβανο.

Πρόταση

Η συνταγή μπορεί να ετοιμαστεί με διάφορους τύπους λαχανικών.

Ένα καλοκαιρινό πιάτο που συνοδεύεται τέλεια με μία τραγανή σαλάτα.



Μετά από 1 ώρα και 16 λεπτά, με το σήμα της μηχανής (10 ΜΠΙΠ), μεταφέρετε με το κουτάλι τη ζύμη στα δύο δοχεία ΤΣΙΑΠΑΤΑ, που αλείψατε προηγουμένως με άφθονο ελαιόλαδο. Αν θέλετε, λειάνετε την επιφάνειά της, με χέρια βρεγμένα στο γάλα.

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τις τσιαπάτες από τα δοχεία και βάλτε τις σε μία σχάρα για να κρυσώσουν.

Διπλή ποσότητα

2x



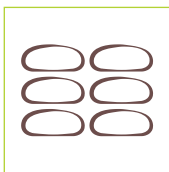
Ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελ. 7 για να διπλασιάσετε το ξεφούρνισμα.

560 g νερό
18 g νωπή μαγιά μπύρας
40 g έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
560 g αλεύρι SCHAR - Mix B
14 g αλάτι

Στο ΜΠΙΠ προσθέστε:

200 g ελιές χωρίς κουκούτσι κομμένες σε φέτες
200 g λιαστές ντομάτες σε κομματάκια
τριμμένο δενδρολίβανο

ΑΣΠΡΑ ΨΩΜΑΚΙΑ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ρόδισμα
Φόρμα
Διάρκεια

2
μεσαίο
ψωμάκια
2 ώρες 16 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

250 g νερό
8 g νωπή μαγιά μπύρας
20 g έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
250 g αλεύρι SCHAR - Mix B
7 g αλάτι

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο KAPBEΛI και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 2, το επίπεδο του ροδίσματος που επιθυμείτε και τον τύπο του δοχείου ΨΩΜΑΚΙΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

Μετά από 1 ώρα και 16 λεπτά, με το σήμα της μηχανής (10 ΜΠΠ), αλείψατε με το κουτάλι τη ζύμη στα δύο δοχεία ΨΩΜΑΚΙΑ που ενώσατε προηγουμένως με άφθονο ελαιόλαδο. Αν θέλετε, λειάνετε την επιφάνειά της, με χέριρα βρεγμένα στο γάλα. Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τα ψωμάκια από τα δοχεία και βάλτε τα σε μία σχάρα για να κρυσώσουν.

Πρόταση

Αυτά τα ψωμάκια, τραγανά και ελαφρά, είναι τέλεια για το κολατσιό των παιδιών.



Διπλή ποσότητα

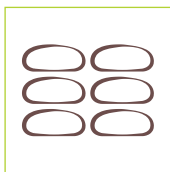
2x



Ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελ. 7 για να διπλασιάσετε το ξεφούρνισμα.

500 g νερό
16 g νωπή μαγιά μπύρας
40 g έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
500 g αλεύρι SCHAR - Mix B
14 g αλάτι

ΨΩΜΑΚΙΑ ΜΕ ΓΑΛΑ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	2
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	ψωμάκια
Διάρκεια	2 ώρες και 16 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

150 g	νερό
100 g	γάλα
9 g	νωπή μαγιά μπύρας
20 g	βούτυρο (πολύ μαλακό)
1	κουταλάκι μέλι
250 g	αλεύρι SCHAR - Mix B
7 g	αλάτι

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο KARBELI και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 2, το επίπεδο του ροδίσματος που επιθυμείτε και τον τύπο του δοχείου ΨΩΜΑΚΙΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώνματος.

Μετά από 1 ώρα και 16 λεπτά, με το σήμα της μηχανής (10 ΜΠΠ), μεταφέρετε με το κουτάλι

τη ζύμη στα δύο δοχεία ΨΩΜΑΚΙΑ που αλείψατε προηγουμένως με άφθονο ελαιόλαδο. Λειάνετε την επιφάνεια με λίγο γάλα για να έχετε ένα πιο ρόδινο αποτέλεσμα.

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τα ψωμάκια από τα δοχεία και βάλτε τα σε μία σχάρα για να κρυσώσουν.

Διπλή ποσότητα

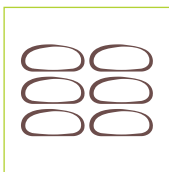
2x



Ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελ. 7 για να διπλασιάσετε το ξεφούρνισμα.

300 g	νερό
200 g	γάλα
18 g	νωπή μαγιά μπύρας
40 g	βούτυρο (πολύ μαλακό)
2	κουταλάκια μέλι
500 g	αλεύρι SCHAR - Mix B
14 g	αλάτι

ΨΩΜΑΚΙΑ ΜΕ ΚΡΕΜΜΥΔΙ ΚΑΙ ΠΑΝΣΕΤΑ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	2
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	ψωμάκια
Διάρκεια	2 ώρες 16 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

250 g	νερό
8 g	νωπή μαγιά μπύρας
10 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
250 g	αλεύρι SCHAR - Mix B
5 g	αλάτι

Στο ΜΠΙΠ προσθέστε:

2	κρεμμύδια γιαχνί ψημένα από πριν στο ελαιόλαδο με ρίγανη.
70 g	πανσέτα σε κύβους

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 2, το επίπεδο του ροδίσματος που επιθυμείτε και τον τύπο του δοχείου ΨΩΜΑΚΙΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώνματος.

Στο ΜΠΙΠ προσθέστε το κρεμμύδι και την πανσέτα.

Μετά από 1 ώρα και 16 λεπτά, με το σήμα της μηχανής (10 ΜΠΙΠ), μεταφέρετε με το κουτάλι τη ζύμη στα δύο δοχεία ΨΩΜΑΚΙΑ που αλείψατε προηγουμένως με άφθονο ελαιόλαδο. Αν θέλετε, λειάνετε την επιφάνειά της, με χέρια βρεγμένα στο γάλα.

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τα ψωμάκια από τα δοχεία και βάλτε τα σε μία σχάρα για να κρυσώσουν.

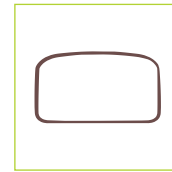
Πρόταση

Για μια πιο συναρπαστική γεύση, ζεστάνετε τα ψωμάκια στο φούρνο πριν τα καταναλώσετε.





ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΚΑΡΒΕΛΙ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	3
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	καρβέλι
Διάρκεια	2 ώρες 55 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- 480 g νερό στους 30°
- 16 g νωπή μαγιά μπύρας
- 30 g έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 200 g αλεύρι SCHAR - Brot Mix
- 200 g αλεύρι SCHAR - Mix B
- 6 g αλάτι

Εκτέλεση

Βάλτε χλιαρό νερό και μαγιά (που έχετε προηγουμένως διαλύσει σε ένα μέρος του νερού) στο δοχείο KARBELI και στη συνέχεια προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται. Επιλέξτε το πρόγραμμα 3, το επίπεδο του ροδίσματος που θέλετε και πατήστε το πλήκτρο START. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

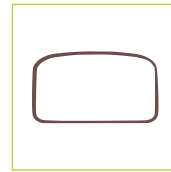
Αφαιρέστε από τις άκρες του δοχείου ενδεχόμενα υπολείμματα αλευριού. Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε το ψωμί από το δοχείο μέσα σε λίγα λεπτά. Τοποθετήστε το σε μια σχάρα και αφήστε το να κρυσώσει εντελώς πριν το κόψετε σε φέτες.

Πρόταση

Αυτό το χωριάτικο ψωμί είναι πάρα πολύ μαλακό και ελαφρύ γιατί περιέχει 50% άσπρο αλεύρι. Για ένα ψωμί ακόμα πιο πλούσιο σε φυτικές ίνες, μπορείτε να αυξήσετε την ποσότητα του αλευριού Brot Mix σε σχέση με το άσπρο.



ΚΑΡΒΕΛΙ ΑΠΟ ΜΑΥΡΟ ΣΙΤΑΡΙ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	3
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	καρβέλι
Διάρκεια	2 ώρες 55 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- 350 g νερό στους 30°
- 20 g νωπή μαγιά μπύρας
- 1 κουταλάκι μέλι
- 300 g αλεύρι Nutrifree - Μαύρο σιτάρι
- 100 g αλεύρι SCHAR - Mix B
- 6 g αλάτι

Στο τέλος του φουσκώματος:

- 20 g ηλιόσπορο

Εκτέλεση

Βάλτε χλιαρό νερό και μαγιά (που έχετε προηγουμένως διαλύσει σε ένα μέρος του νερού) στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και στη συνέχεια προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται. Επιλέξτε το πρόγραμμα 3, το επίπεδο του ροδίσματος που θέλετε και πατήστε το πλήκτρο START. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώνματος. Αφαιρέστε από τις άκρες του δοχείου ενδεχόμενα υπολείμματα αλευριού.

Κατά το τελευταίο φούσκωμα, μετά από 1 ώρα και 30 λεπτά από την αρχή, βρέξτε με γάλα την επιφάνεια και πασπαλίστε την με άφθονους ηλιόσπορους.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε το ψωμί από το δοχείο μέσα σε λίγα λεπτά.

Τοποθετήστε το σε μια σχάρα και αφήστε το να κρυσώσει εντελώς πριν το κόψετε σε φέτες.

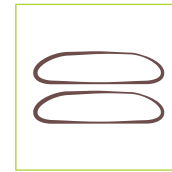
Πρόταση

Το ψωμί αυτό, ιδιαίτερα σκούρο, δεν φουσκώνει πολύ από τη φύση του. Είναι πολύ εύπεπτο, πλούσιο σε σίδηρο και μαγνήσιο και μεγάλη πηγή ενέργειας.

Μπορείτε να αυξήσετε την ποσότητα του άσπρου αλευριού για να έχετε ένα πιο μαλακό και με λιγότερο έντονη γεύση ψωμί.



ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΤΣΙΑΠΑΤΑ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	4
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	τσιαπάτα
Διάρκεια	2 ώρες 28 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

350 g	νερό στους 30°
10 g	νωπή μαγιά μύρας
35 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
175 g	αλεύρι SCHAR - Brot Mix
175 g	αλεύρι SCHAR - Mix B
5 g	αλάτι

Εκτέλεση

Βάλτε χλιαρό νερό και μαγιά (που έχετε προηγουμένως διαλύσει σε ένα μέρος του νερού) στο δοχείο KARBEL και στη συνέχεια προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται. Επιλέξτε το πρόγραμμα 4, το επίπεδο του ροδισμού που επιθυμείτε και τον τύπο του δοχείου ΤΣΙΑΠΑΤΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος. Αφαιρέστε από τις άκρες του δοχείου ενδεχόμενα υπολείμματα αλευριού.

Πρόταση

Το ψωμί αυτό, πολύ εύγευστο και πλούσιο σε φυτικές ίνες, είναι καλό ακόμα και μετά από μέρες εφόσον διατηρείται στο ψυγείο τυλιγμένο σε ένα βαμβακερό πανί.

Μετά από 1 ώρα και 20 λεπτά, με το σήμα της μηχανής (10 ΜΠΠ), μεταφέρετε με το κουτάλι τη ζύμη στα δύο δοχεία ΤΣΙΑΠΑΤΑ, που αλείψατε προηγουμένως με άφθονο ελαιόλαδο. Αν θέλετε, λειάνετε την επιφάνειά της, με χέρια βρεγμένα στο γάλα.

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τις τσιαπάτες από τα δοχεία και βάλτε τις σε μία σχάρα για να κρυσώσουν.

Διπλή ποσότητα

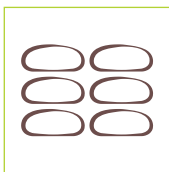
2x



Ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελ. 7 για να διπλασιάσετε το ξεφούρνισμα.

700 g	νερό στους 30°
20 g	νωπή μαγιά μύρας
70 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
350 g	αλεύρι SCHAR - Brot Mix
350 g	αλεύρι SCHAR - Mix B
10 g	αλάτι

ΝΟΣΤΙΜΑ ΧΩΡΙΑΤΙΚΑ ΨΩΜΑΚΙΑ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	4
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	ψωμάκια
Διάρκεια	2 ώρες 15 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

250 g	νερό στους 30°
9 g	νωπή μαγιά μύρας
30 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
100 g	αλεύρι SCHAR - Brot Mix
150 g	αλεύρι SCHAR - Mix B
5 g	αλάτι

Κατά τη μεταφορά της ζύμης:

- 1 μοτσαρέλα
- 3 μικρές ντομάτες
- 6 ελιές
- ρίγανη

Εκτέλεση

Βάλτε χλιαρό νερό και μαγιά (που έχετε προηγουμένως διαλύσει σε ένα μέρος του νερού) στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και στη συνέχεια προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 4, το επίπεδο του ροδίσματος που επιθυμείτε και τον τύπο του δοχείου ΨΩΜΑΚΙΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώνματος.

Αφαιρέστε από τις άκρες του δοχείου ενδεχόμενα υπολείμματα αλευριού.

Μετά από 1 ώρα και 20 λεπτά, με το σήμα της μηχανής (10 ΜΠΙΠ), μεταφέρετε με το κουτάλι τη

ζύμη στα δύο δοχεία ΨΩΜΑΚΙΑ που αλείψατε προηγουμένως με άφθονο ελαιόλαδο.

Βάλτε στο κέντρο της ζύμης μια ελιά και μοτσαρέλα καλά στραγγισμένη και σε κομματάκια αφήνοντας τη ανακατωθεί και να είναι καλά καλυμμένη από τη ζύμη. Ενδεχομένως λειάνετε με βρεγμένα χέρια.

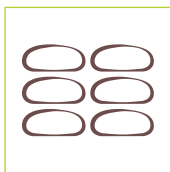
Προσθέστε επάνω δύο φέτες ντομάτας, μία ελιά και λίγη ρίγανη.

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τα ψωμάκια από τα δοχεία και βάλτε τα σε μία σχάρα για να κρυσώσουν.



ΨΩΜΑΚΙΑ ΑΠΟ ΜΑΥΡΟ ΣΙΤΑΡΙ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	4
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	ψωμάκια
Διάρκεια	2 ώρες 15 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

300 g	νερό στους 30°
14 g	νωπή μαγιά μπύρας
10 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
1	κουταλάκι μέλι
150 g	αλεύρι μαύρου σιταριού
180 g	αλεύρι SCHAR - Mix B
5 g	αλάτι

Κατά τη μεταφορά της ζύμης:
10 g σπόροι παπαρούνας

Εκτέλεση

Βάλτε χλιαρό νερό και μαγιά (που έχετε προηγουμένως διαλύσει σε ένα μέρος του νερού) στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και στη συνέχεια προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 4, το επίπεδο του ροδίσματος που επιθυμείτε και τον τύπο του δοχείου ΨΩΜΑΚΙΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

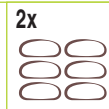
Αφαιρέστε από τις άκρες του δοχείου ενδεχόμενα υπολείμματα αλευριού.

Πρόταση

Το ψωμί αυτό με βάση το αλεύρι μαύρου σιταριού έχει μεγάλη πρωτεϊνική αξία και συνίσταται σε περιπτώσεις σωματικής κατάπτωσης.



Διπλή ποσότητα



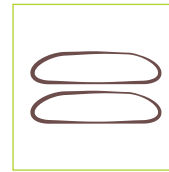
Ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελ. 7 για να διπλασιάσετε το ξεφούρνισμα.

600 g	νερό στους 30°
28 g	νωπή μαγιά μπύρας
20 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
2	κουταλάκια μέλι
300 g	αλεύρι μαύρου σιταριού
360 g	αλεύρι SCHAR - Mix B
10 g	αλάτι

Κατά τη μεταφορά της ζύμης:
20 g σπόροι παπαρούνας



ΓΛΥΚΙΑ ΠΛΕΞΟΥΔΑ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	5
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	τσιαπάτα
Διάρκεια	1 ώρες και 53 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

100 g	γάλα
100 g	νερό
10 g	νωπή μαγιά μπύρας
1	κρόκος αυγού
60 g	βούτυρο (πολύ μαλακό)
60 g	ζάχαρη
1	κουταλάκι μέλι
½	τριμμένο λεμόνι
300 g	αλεύρι SCHAR - Mix B

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό, το γάλα και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 5, το επίπεδο του ροδίσματος που επιθυμείτε και τον τύπο του δοχείου ΤΣΙΑΠΑΤΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

Μετά από 1 ώρα και 4 λεπτά, με το σήμα της μηχανής (10 ΜΠΠ), βγάλτε τη ζύμη και με τη βοήθεια μιας σπάτουλας ανακατώστε την ακόμα ενσωματώνοντας το αλεύρι που χρειάζεται για να την κάνετε πιο συμπαγή και πιο εύκολη να πλεχθεί.

Χωρίστε τη ζύμη σε δύο μέρη και στη συνέχεια σε άλλα 3 μέρη σχηματίζοντας κυλίνδρους μήκους 30 cm περίπου.

Σχηματίστε την πλεξούδα απευθείας στο δοχείο ΤΣΙΑΠΑΤΑ, προηγουμένως βουτυρωμένο και αλευρωμένο, απλώνοντας αρκετά τη ζύμη για να φουσκώσει.

Αλείψτε με ένα μείγμα από γάλα και ελάχιστο κρόκο.

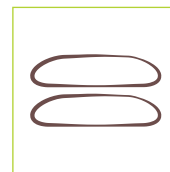
Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τις πλεξούδες από τα δοχεία και βάλτε τις σε μία σχάρα για να κρυώσουν.





PAN DOLCE ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	5
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	τσιαπάτα
Διάρκεια	1 ώρες και 53 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

230 g γάλα

10 g νωπή μαγιά μύρας

1 αυγό

60 g βούτυρο (πολύ μαλακό)

80 g ζάχαρη

280 g αλεύρι SCHAR - Mix B

Κατά τη μεταφορά της ζύμης:

200 g νιφάδες σοκολάτας κουβερτούρα

Πρόταση

Κόψτε το rap dolce σε φέτες και προσφέρετέ το στα παιδιά ως κολατσιό. Ως εναλλακτική λύση, για τη σοκολάτα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το Πασχαλιάτικο αγό σε κομματάκια.

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 5, το επίπεδο του ροδισμού που επιθυμείτε και τον τύπο του δοχείου ΤΣΙΑΠΑΤΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με γάλα ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

Μετά από 1 ώρα και 4 λεπτά, με το σήμα της μηχανής (10 ΜΠΙΠ), βγάλτε τη ζύμη και με τη βοήθεια μιας σπάτουλας ανακατώστε την ακόμα ενσωματώνοντας το αλεύρι που χρειάζεται για να γίνει πιο συμπαγής.

Σχηματίστε δύο μεγάλα ορθογώνια απλώνοντας επάνω τη σοκολάτα αποφεύγοντας τις άκρες. Με τη βοήθεια μιας σπάτουλας, τυλίξτε τη ζύμη και μεταφέρετέ τη στα δύο δοχεία ΤΣΙΑΠΑΤΑ που έχετε βουτυρώσει και αλευρώσει από πριν.

Αλείψτε με ένα μείγμα από γάλα και ελάχιστο κρόκο.

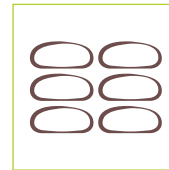
Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τα pan dolce από τα δοχεία και βάλτε τα σε μία σχάρα για να κρυώσουν.





ΓΛΥΚΑ ΨΩΜΑΚΙΑ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	5
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	ψωμάκια
Διάρκεια	1 ώρες και 48 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

100 g	νερό
130 g	γάλα
9 g	νωπή μαγιά μπίρας
1	κρόκος
30 g	βούτυρο (πολύ μαλακό)
30 g	ζάχαρη
250 g	αλεύρι SCHAR - Mix B
3 g	αλάτι

Εκτέλεση

Βάλτε το γάλα, το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο KARBELI και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 5, το επίπεδο του ροδίσματος που επιθυμείτε και τον τύπο του δοχείου ΨΩΜΑΚΙΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

Μετά από 1 ώρα και 4 λεπτά, με το σήμα της μηχανής (10 ΜΠΠ), μεταφέρετε με το κουτάλι τη ζύμη στα δοχεία ΨΩΜΑΚΙΑ που έχετε βουτυρώσει από πριν. Αν θέλετε, λειάνετε την επιφάνειά της, με χέρια βρεγμένα στο γάλα.

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τα ψωμάκια από τα δοχεία και βάλτε τα σε μία σχάρα για να κρυσώσουν.

Πρόταση

Τα ψωμάκια αυτά, τα οποία είναι τέλεια γλυκά και αλμυρά, είναι ιδανικά για να διεγείρουν την όρεξη των παιδιών. Τέλεια για μια γιορτή γενεθλίων, με σαλάμι ή Nutella.

Διπλή ποσότητα

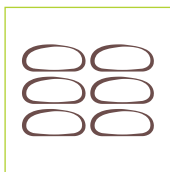
2x



Ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελ. 7 για να διπλασιάσετε το ξεφούρνισμα.

200 g	νερό
260 g	γάλα
18 g	νωπή μαγιά μπίρας
2	κρόκοι
60 g	βούτυρο (πολύ μαλακό)
60 g	ζάχαρη
500 g	αλεύρι SCHAR - Mix B
6 g	αλάτι

ΜΠΡΙΟΣ ΜΕ ΣΤΑΓΟΝΕΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ρόδισμα
Φόρμα
Διάρκεια

5
μεσαίο
ψωμάκια
1 ώρες και 48 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

230 g γάλα
9 g νωπή μαγιά μπίρας
40 g βούτυρο
1 αυγό
100 g ζάχαρη
250 g αλεύρι SCHAR Mix B

Στο ΜΠΙΠ προσθέστε:

100 g σταγόνες σοκολάτας

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 5, το επίπεδο του ροδίσματος που επιθυμείτε και τον τύπο του δοχείου ΨΩΜΑΚΙΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με γάλα ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

Στο ΜΠΙΠ προσθέστε τις σταγόνες σοκολάτας.

Μετά από 1 ώρα και 4 λεπτά, με το σήμα της μηχανής (10 ΜΠΙΠ), μεταφέρετε με το κουτάλι τη ζύμη στα δοχεία ΨΩΜΑΚΙΑ που έχετε βουτυρώσει από πριν. Αν θέλετε, λειάνετε την επιφάνειά της, με χέρια βρεγμένα στο γάλα.

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τα μπριός από τα δοχεία και βάλτε τα σε μία σχάρα για να κρυσώσουν.

Πρόταση

Εξαιρέτες γεύσεις κολατσιού για να βάλετε στην τσάντα σας. Το κολατσιό μπορεί να καταψυχθεί και να αποψυχθεί το πρωί, ζεσταίνοντάς το για λίγα λεπτά σε ένα φούρνο.



Διπλή ποσότητα

2x



Ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελ. 7 για να διπλασιάσετε το ξεφούρνισμα.

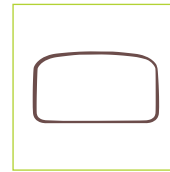
460 g γάλα
18 g νωπή μαγιά μπίρας
80 g βούτυρο
2 αυγά
200 g ζάχαρη
500 g αλεύρι SCHAR Mix B

Στο ΜΠΙΠ προσθέστε:

200 g σταγόνες σοκολάτας



ΚΕΙΚ ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	6
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	καρβέλι
Διάρκεια	1 ώρες και 22 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- 60 g γάλα
- 80 g πολύ μαλακό βούτυρο
- 3 αυγά
- 400 g αλεύρι SCHAR – Μαργαρίτα

Παραλλαγές

Άριστα αποτελέσματα ακόμη και με διαφορετικά αλεύρια για την επίτευξη διαφορετικών γεύσεων και σύστασης.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- 130 g γάλα
- 100 g αραβοσιτέλαιο
- 3 αυγά
- 160 g ζάχαρη
- 400 g αλεύρι SCHAR - Mix Γλυκά Mix C
- 1 φακελάκι χημικής μαγιάς για γλυκά
- 1 τριμμένο λεμόνι
- 1 φακελάκι βανιλίνης (προαιρετικό)

Εκτέλεση

Κοσκινίστε το αλεύρι και βάλτε όλα τα συστατικά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ με τη σειρά που υποδεικνύεται.

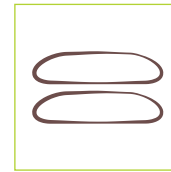
Επιλέξτε το πρόγραμμα 6, το επίπεδο του ροδίσματος που θέλετε και πατήστε το πλήκτρο START. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με γάλα ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

Στο τέλος της ζύμης, μετά από 12 λεπτά, βγάλτε τα πτερύγια ανάδευσης από το δοχείο.

Στο τέλος του προγράμματος, αφήστε να κρυώσει το κέικ στο δοχείο και στη συνέχεια βγάλτε το με προσοχή, αφού αφαιρέσετε τις άκρες με μια μαλακή σπάτουλα.



ΔΙΧΡΩΜΟ ΣΤΑΦΙΔΟΨΩΜΟ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	7
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	τσιαπάτα
Διάρκεια	55 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- 100 g γάλα
- 200 g βούτυρο (πολύ μαλακό)
- 3 αυγά
- 1 κουταλάκι ρούμι
- 220 g ζάχαρη
- 350 g αλεύρι SCHAR - Mix Γλυκά Mix C
- 1 φακελάκι χημικής μαγιάς για γλυκά
- 1 πρέζα αλάτι

Για το μισό σε σοκολάτα:

- 80 g σοκολάτα κουβερτούρα
- γάλα

Εκτέλεση

Κοσκινίστε το αλεύρι με τη μαγιά και βάλτε όλα τα συστατικά στο δοχείο KARBELI με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 7, το επίπεδο του ροδίσματος που επιθυμείτε και τον τύπο του δοχείου ΤΣΙΑΠΑΤΑ. Κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με γάλα ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

Μετά από 10 λεπτά, με το σήμα της μηχανής (10 ΜΠΠ), μεταφέρετε με το κουτάλι τη μισή ζύμη στα δύο δοχεία ΤΣΙΑΠΑΤΑ που έχετε βουτυρώσει και αλευρώσει από πριν.

Προσθέστε στο άλλο μισό της ζύμης τη σοκολάτα που έχετε διαλύσει από πριν σε λίγο γάλα και στη συνέχεια βάλτε τη πάνω στο μισό που έχετε ήδη χύσει στα δύο δοχεία.

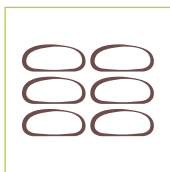
Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Μετά το τέλος του προγράμματος αφήστε να κρυώσουν τα σταφιδόψωμα στα δοχεία και στη συνέχεια βγάλτε τα με προσοχή.

Πρόταση

Αρέσει πολύ στα παιδιά, το άσπρο μέρος μπορεί να αντιστραφεί με εκείνο της σοκολάτας ή μπορούν να αναμειχθούν χονδροειδώς για ένα μαρμάρينو αποτέλεσμα.

ΤΑΡΤΑΚΙΑ ΑΠΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΑ ΤΟΥ ΔΑΣΟΥΣ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ρόδισμα
Φόρμα
Διάρκεια

7
σκούρο
ψωμάκια
50 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

125 g γιαούρτι πλήρες
2 αυγά
80 g βούτυρο (πολύ μαλακό)
125 g ζάχαρη
10 g χημική μαγιά για γλυκά
250 g αλεύρι SCHAR - Mix B

Κατά τη μεταφορά της ζύμης:
125 g φρούτα του δάσους

Εκτέλεση

Κοσκινίστε το αλεύρι με τη μαγιά και βάλτε όλα τα συστατικά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 7, το επίπεδο του ροδίσματος που επιθυμείτε και τον τύπο του δοχείου ΨΩΜΑΚΙΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με γάλα ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

Μετά από 10 λεπτά, με το σήμα της μηχανής (10

ΜΠΠ), προσθέστε στη ζύμη τα φρούτα του δάσους και μεταφέρετε με το κουτάλι τη ζύμη στα δοχεία ΨΩΜΑΚΙΑ που έχετε βουτυρώσει και αλευρώσει από πριν.

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο ME-NOY.

Μετά το τέλος του προγράμματος αφήστε να κρυσώσουν τα ταρτάκια στα δοχεία και στη συνέχεια βγάλτε τα με προσοχή.

Πρόταση

Τα φρούτα του δάσους μπορεί να αντικατασταθούν με μυρτιδία ή άλλα εποχιακά φρούτα της αρεσκείας σας.





ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΙΣ ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Αυτό το μέρος του βιβλίου συνταγών είναι αφιερωμένο στις συνταγές με βάση το αλεύρι ολικής αλέσεως, kamut, του σίτου σπέλτα και εκείνων με λίγη μαγιά: είναι επομένως μια άριστη πρόταση για όσους πρέπει να ακολουθήσουν έναν συγκεκριμένο διαιτητικό τρόπο ζωής (για δυσανεξία στο σιτάρι, στη μαγιά, στις δάιτες πλούσιες σε ίνες, κλπ)

Η πρώτη ομάδα των συνταγών και των προγραμμάτων αφορά το ψωμί ολικής αλέσεως σε διάφορες φόρμες. Οι συνταγές χρησιμοποιούν μερικά από τα πιο διαδεδομένα αλεύρια: με την εμπειρία θα είναι στη συνέχεια δυνατό να τις αντικαταστήσετε με άλλες ούτως ώστε να εκμεταλλευτείτε τα οφέλη της μεγάλης ποικιλίας του αλευριού στο εμπόριο.

Η δεύτερη ομάδα περιλαμβάνει το ψωμί με βάση το αλεύρι kamut και σίτου σπέλτα, πολύ παλιών δημητριακών αλλά διαδεδομένων στη σύγχρονη διατροφή χάρη στα χαρακτηριστικά της υψηλής ποιότητας που τα διακρίνουν και γιατί είναι ανεκτά από εκείνους που υποφέρουν από δυσανεξία στο σιτάρι.

Η τρίτη ομάδα περιλαμβάνει δύο αποκλειστικά προγράμματα αφιερωμένα στις επεξεργασίες με προζύμι ή με λίγη μαγιά / μέθοδος roolish που εμπνέονται από τον παλιά τεχνική προγραμματισμού η οποία προβλέπει μεγάλης διάρκειας φούσκωμα.

Αρχίζοντας με πολύ λίγα γραμμάρια μαγιάς ή με ένα ψωμάκι προζυμιού, η τεχνική αυτή εξασφαλίζει ένα πολύ πιο εύπεπτο ψωμί με μοναδική και ξεχωριστή γεύση, όπως το ψωμί του παλιού καιρού.

Για να κατακτήσετε τα μυστικά αυτών των επεξεργασιών σας συνιστούμε να ακολουθήσετε τις συνταγές έτσι όπως προτείνονται. Πολλές συνταγές υποδεικνύουν το σήμα του αλευριού που έχει επιλεγεί από τα πιο διαδεδομένα: οι διαιτητικές πρώτες ύλες στην αγορά είναι αναρίθμητες με πολύ διαφορετικά χαρακτηριστικά (αλεύρι ολικής αλέσεως, βιολογικό, μαγιά σε σκόνη, λυοφιλισμένο, κλπ.) και με διαφορετικά χαρακτηριστικά.

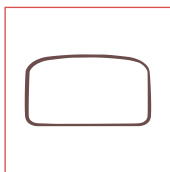
Γενικές συμβουλές

- Τα αλεύρια ολικής αλέσεως δεν φουσκώνουν πολύ: για ένα πιο αφράτο αποτέλεσμα σας συνιστούμε να τα αναμιγνύετε σε ποσοστό του-

λάχιστον 50% με άλλα αλεύρια που δεν είναι ολικής αλέσεως (πχ. manitoba).

- Χρησιμοποιήστε χλιαρό νερό για να μαλακώσετε τα αλεύρια ολικής αλέσεως στη φάση του προζυμώματος (ιδανικό στους 30°C, αλλά όχι πάνω από τους 40°C για να μην καταστραφεί η μαγιά).
- Τα αλεύρια ολικής αλέσεως απορροφούν ποικίλες ποσότητες νερού: ελέγχετε πάντα τη σύσταση της ζύμης και αν θα πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μετά από κάποια λεπτά.
- Η ζύμη με βάση το αλεύρι ολικής αλέσεως είναι πολύ ελαστική: αφαιρέστε από τις άκρες του δοχείου το αλεύρι που τυχόν υπάρχει.
- Οι συνταγές με βάση το προζύμι προσαρμόζονται ανάλογα με τα χαρακτηριστικά του δικού τους προζυμιού.
- Η τεχνική του roolish μπορεί να εφαρμοστεί σε όλες τις συνταγές με βάση τη μαγιά μύπρας.

ΚΑΡΒΕΛΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	8
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	καρβέλι
Διάρκεια	3 ώρες και 20 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

350 g	νερό στους 30°
20 g	νωπή μαγιά μύρας
1	κουταλάκι μέλι
10 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
250 g	αλεύρι ολικής αλέσεως
250 g	αλεύρι Manitoba
12 g	αλάτι

Εκτέλεση

Βάλτε το χλιαρό νερό και τη μαγιά (που έχετε προηγουμένως διαλύσει σε ένα μέρος του νερού) στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και στη συνέχεια προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 8, το επίπεδο του ροδίσματος που θέλετε και πατήστε το πλήκτρο START.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορ-

θώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος. Αφαιρέστε από τις άκρες του δοχείου ενδεχόμενα υπολείμματα αλευριού.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε το ψωμί από το δοχείο μέσα σε λίγα λεπτά.

Τοποθετήστε το σε μια σχάρα και αφήστε το να κρυώσει εντελώς πριν το κόψετε σε φέτες.

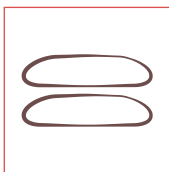
Πρόταση

Ένα ψωμί ολικής αλέσεως πολύ αφράτο και καθόλου συμπαγές, χάρη στην παρουσία του αλευριού manitoba σε αναλογία 50%.

Για ένα πιο χωριάτικο αποτέλεσμα, η ποσότητα του αλευριού ολικής αλέσεως μπορεί να αυξηθεί (μειώνοντας το αλεύρι manitoba), προσέχοντας τη σύσταση της ζύμης που μπορεί να χρειαστεί περισσότερο νερό.



ΚΑΡΒΕΛΙ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ ΜΕ ΚΕΧΡΙ, ΚΑΜΥΤ ΚΑΙ ΣΙΤΟ ΣΠΕΛΤΑ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	9
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	τσιπατάτα
Διάρκεια	2 ώρες και 35 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

245 g	νερό στους 30°
15 g	νωπή μαγιά μπύρας
4 g	βύνη κριθαριού (ή ζάχαρη)
12 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
60 g	αλεύρι ολικής αλέσεως από καφέ κεχρί
150 g	αλεύρι ολικής αλέσεως kamut
110 g	αλεύρι ολικής αλέσεως σίτου σπέλτα
50 g	αλεύρι kamut
4 g	αλάτι

Στο ΜΠΙΠ προσθέστε:

30 g επιλογή ποικίλων σπόρων (ηλιόσπορο, λίνo, παπαρούνα, σουσάμι)

Εκτέλεση

Βάλτε το χλιαρό νερό και τη μαγιά (που έχετε προηγουμένως διαλύσει σε ένα μέρος του νερού) στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και στη συνέχεια προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 9, το επίπεδο του ροδίσματος που επιθυμείτε και τον τύπο του δοχείου ΤΣΙΑΠΑΤΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος. Αφαιρέστε από τις άκρες του δοχείου ενδεχόμενα υπολείμματα αλευριού.

Στο ΜΠΙΠ προσθέστε τους σπόρους.

Μετά από 1 ώρα και 25 λεπτά, στο σήμα της μηχανής (10 ΜΠΙΠ), βγάλτε τη ζύμη, χωρίστε την σε δύο ίσα μέρη και επεξεργαστείτε την ελαφρώς για να έχετε μια οβάλ φόρμα. Ενδεχομένως πασπαλίστε τη με άλλους σπόρους.

Μεταφέρετέ την στα δύο δοχεία ΤΣΙΑΠΑΤΑ που έχετε αλείψει από πριν με άφθονο ελαιόλαδο.

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τις τσιαπάτες από τα δοχεία και βάλτε τες σε μία σχάρα για να κρυσώσουν.

Διπλή ποσότητα

2x



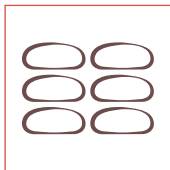
Ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελ. 7 για να διπλασιάσετε το ξεφούρνισμα.

490 g	νερό στους 30°
30 g	νωπή μαγιά μπύρας
8 g	βύνη κριθαριού (ή ζάχαρη)
24 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
120 g	αλεύρι ολικής αλέσεως από καφέ κεχρί
300 g	αλεύρι ολικής αλέσεως kamut
220 g	αλεύρι ολικής αλέσεως σίτου σπέλτα
100 g	αλεύρι kamut
8 g	αλάτι

Στο ΜΠΙΠ προσθέστε:

60 g επιλογή ποικίλων σπόρων (ηλιόσπορο, λίνo, παπαρούνα, σουσάμι)

ΨΩΜΑΚΙΑ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΣΕΩΣ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	9
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	ψωμάκια
Διάρκεια	2 ώρες και 30 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

270 g	νερό στους 30°
12 g	νωπή μαγιά μπύρας
10 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
1	κουταλάκι μέλι
200 g	αλεύρι ολικής αλέσεως Barilla
150 g	αλεύρι τύπου 2
7 g	αλάτι

Εκτέλεση

Βάλτε το χλιαρό νερό και τη μαγιά (που έχετε προηγουμένως διαλύσει σε ένα μέρος του νερού) στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και στη συνέχεια προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 9, το επίπεδο του ροδίσματος που επιθυμείτε και τον τύπο του δοχείου ΨΩΜΑΚΙΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος. Αφαιρέστε από τις άκρες του δοχείου ενδεχόμενα υπολείμματα αλευριού.

Μετά από 1 ώρα και 25 λεπτά, στο σήμα της μηχανής (10 ΜΠΙΠ), βγάλτε τη ζύμη, χωρίζοντάς την σε δύο και στη συνέχεια σε τρία ίσα μέρη και επεξεργαστείτε ελαφρώς τα έξι ψωμάκια για να έχετε μια οβάλ φόρμα.

Μεταφέρετέ τα στα δύο δοχεία ΨΩΜΑΚΙΑ που έχετε αλείψει από πριν με άφθονο ελαιόλαδο.

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τα ψωμάκια από τα δοχεία και βάλτε τα σε μία σχάρα για να κρυσώσουν.

Διπλή ποσότητα

2x



Ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελ. 7 για να διπλασιάσετε το ξεφούρνισμα.

540 g	νερό στους 30°
24 g	νωπή μαγιά μπύρας
20 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
2	κουταλάκια μέλι
400 g	αλεύρι ολικής αλέσεως Barilla
300 g	αλεύρι τύπου 2
14 g	αλάτι

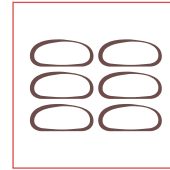
Πρόταση

Εν μέρει ολικής αλέσεως που αρέσει επίσης στα παιδιά. Η ποσότητα του αλευριού ολικής αλέσεως μπορεί να αυξηθεί (μειώνοντας το άσπρο αλεύρι), προσέχοντας τη σύσταση της ζύμης που μπορεί να χρειαστεί περισσότερο νερό.





ΨΩΜΑΚΙΑ ΟΛΙΚΗΣ ΑΛΕΞΕΩΣ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΑΙ ΚΡΕΜΜΥΔΙΑ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	9
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	ψωμάκια
Διάρκεια	2 ώρες και 30 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

170 g	νερό στους 30°
10 g	νωπή μαγιά μπύρας
10 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
130 g	αλεύρι ολικής αλέσεως από σίκαλη
120 g	αλεύρι Manitoba
5 g	αλάτι

Κατά τη μεταφορά των αξεσουάρ:
κρεμμύδια και πιπεριές γιαχνί (γέμιση)
ηλιόσπορος (στην επιφάνεια)

Εκτέλεση

Βάλτε το χλιαρό νερό και τη μαγιά (που έχετε προηγουμένως διαλύσει σε ένα μέρος του νερού) στο δοχείο KARBELI και στη συνέχεια προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 9, το επίπεδο του ροδίσματος που επιθυμείτε και τον τύπο του δοχείου ΨΩΜΑΚΙΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώνματος. Αφαιρέστε από τις άκρες του δοχείου ενδεχόμενα υπολείμματα αλευριού.

Μετά από 1 ώρα και 25 λεπτά, στο σήμα της μηχανής (10 ΜΠΠ), βγάλτε τη ζύμη και χωρίστε τη σε

δύο και στη συνέχεια σε τρία ίσα μέρη.

Πατήστε ελαφρά κάθε ψωμάκι, βάλτε στο κέντρο ένα κουταλάκι της γέμισης με κρεμμύδια και πιπεριές και κλείστε το πολύ καλά ούτως ώστε να μην βγει έξω κατά το ψήσιμο. Πασπαλίστε την επιφάνεια με ηλιόσπορο.

Μεταφέρετέ τα στα δύο δοχεία ΨΩΜΑΚΙΑ που έχετε αλείψει από πριν με άφθονο ελαιόλαδο.

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τα ψωμάκια από τα δοχεία και βάλτε τες σε μία σχάρα για να κρυσώσουν.

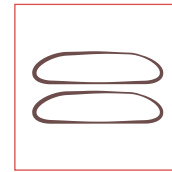
Πρόταση

Η γεύση του δημητριακού συνοδευόμενου από λαχανικά κάνει τα ψωμάκια αυτά πολύ νόστιμα και γευστικά.

Μπορεί να χρησιμοποιηθεί οποιοσδήποτε τύπος λαχανικού, ενδεχομένως προσθέτοντας επίσης και ένα γευστικό τυρί.



ΚΑΡΒΕΛΙ ΚΑΜΥΤ ΚΑΙ ΛΙΝΑΡΟΣΠΟΡΟΥ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	11
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	τσιαπάτα
Διάρκεια	2 ώρες και 31 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- 250 g νερό
- 9 g νωπή μαγιά μπύρας
- 5 g βύνη κριθαριού (ή ζάχαρη)
- 10 g έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 350 g αλεύρι kamut
- 6 g αλάτι

Στο ΜΠΙΠ προσθέστε:

- 30 g λιναρόσπορο

Διπλή ποσότητα

2x



Ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελ. 7 για να διπλασιάσετε το ξεφούρνισμα.

- 500 g νερό
- 18 g νωπή μαγιά μπύρας
- 10 g βύνη κριθαριού (ή ζάχαρη)
- 20 g έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- 700 g αλεύρι kamut
- 12 g αλάτι

Στο ΜΠΙΠ προσθέστε:

- 60 g λιναρόσπορο

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 11, το επίπεδο του ροδίσματος που επιθυμείτε και τον τύπο του δοχείου ΤΣΙΑΠΑΤΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

Στο ΜΠΙΠ προσθέστε τους σπόρους.

Μετά από 1 ώρα και 6 λεπτά, στο σήμα της μηχανής (10 ΜΠΙΠ), βγάλτε τη ζύμη, χωρίστε την σε δύο ίσα μέρη και επεξεργαστείτε την ελαφρώς για

να έχετε μια οβάλ φόρμα, αλευρώστε την αρκετά για να έχετε ένα πιο χωριάτικο τελικό αποτέλεσμα. Εναλλακτικά μπορείτε να πασπαλίσετε την επιφάνεια με άλλους σπόρους.

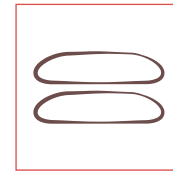
Μεταφέρετέ τες στα δύο δοχεία ΤΣΙΑΠΑΤΑ που έχετε αλείψει από πριν με άφθονο ελαιόλαδο.

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τις τσιαπάτες από τα δοχεία και βάλτε τες σε μία σχάρα για να κρυσώσουν.



ΤΣΙΑΠΑΤΑ ΚΑΜΥΤ ΜΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ ΚΑΙ ΖΑΜΠΟΝ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ρόδισμα
Φόρμα
Διάρκεια

11

ανοιχτό
τσιαπάτα
2 ώρες και 21 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

200 g νερό
8 g νωπή μαγιά μπύρας
6 g ζάχαρη
30 g βούτυρο
150 g αλεύρι kamut
150 g αλεύρι Manitoba
6 g αλάτι

Κατά τη μεταφορά των αξεσουάρ:

2 φέτες ζαμπόν
80 g τυρί fontina
4 φέτες τηγανιτές μελιτζάνες

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 11, το επίπεδο του ΑΝΟΙΧΤΟΥ ροδίσματος και τον τύπο του δοχείου ΤΣΙΑΠΑΤΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

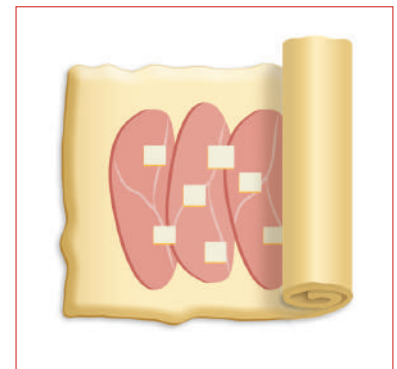
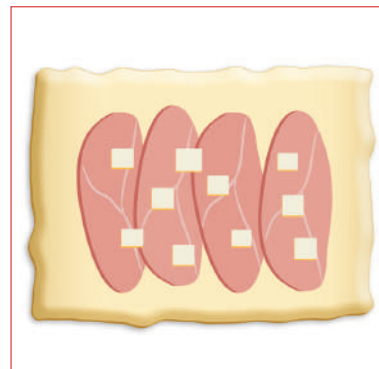
Μετά από 1 ώρα και 6 λεπτά, στο σήμα της μηχανής (10 ΜΠΠ), βγάλτε τη ζύμη και σε μία αλευρω-

μένη σανίδα σχηματίστε δύο μεγάλα ορθογώνια πάνω στα οποία απλώστε τη γέμιση.

Τυλίξτε και μεταφέρετε στα δύο δοχεία ΤΣΙΑΠΑΤΑ που έχετε αλείψει από πριν με άφθονο ελαιόλαδο. Αλείψτε την επιφάνεια με ένα μείγμα από νερό, λάδι και αλάτι.

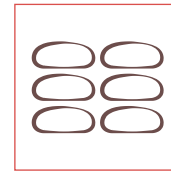
Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τις τσιαπάτες από τα δοχεία και βάλτε τες σε μία σχάρα για να κρυώσουν.





ΨΩΜΑΚΙΑ ΚΑΜΟΥΤ ΚΑΙ ΣΙΤΟΥ ΣΠΕΛΤΑ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	11
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	ψωμάκια
Διάρκεια	2 ώρες και 26 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

200 g	νερό
8 g	νωπή μαγιά μύρας
10 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
4 g	ζάχαρη
150 g	αλεύρι kamut
150 g	αλεύρι σίτου σπέλτα
8 g	αλάτι

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 11, το επίπεδο του ροδίσματος που επιθυμείτε και τον τύπο του δοχείου ΨΩΜΑΚΙΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

Μετά από 1 ώρα και 6 λεπτά, στο σήμα της μηχανής (10 ΜΠΠ), βγάλτε τη ζύμη, χωρίζοντάς την σε δύο και στη συνέχεια σε τρία ίσα μέρη και επεξεργαστείτε ελαφρώς τα έξι ψωμάκια για να έχετε μια οβάλ φόρμα.

Μεταφέρετέ τα στα δύο δοχεία ΨΩΜΑΚΙΑ που έχετε αλείψει από πριν με άφθονο ελαιόλαδο. Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τα ψωμάκια από τα δοχεία και βάλτε τες σε μία σχάρα για να κρυσώσουν.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τα ψωμάκια από τα δοχεία και βάλτε τες σε μία σχάρα για να κρυσώσουν.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τα ψωμάκια από τα δοχεία και βάλτε τες σε μία σχάρα για να κρυσώσουν.

Πρόταση

Ο σίτος σπέλτα είναι ένα πολύ παλιό δημητριακό και προσδίδει στο ψωμί μια ιδιαίτερα γλυκιά και εκλεπτυσμένη γεύση.

Διπλή ποσότητα

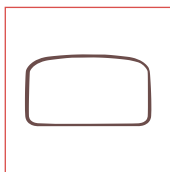
2x



Ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελ. 7 για να διπλασιάσετε το ξεφούρνισμα.

400 g	νερό
16 g	νωπή μαγιά μύρας
20 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
8 g	ζάχαρη
300 g	αλεύρι kamut
300 g	αλεύρι σίτου σπέλτα
16 g	αλάτι

ΚΑΡΒΕΛΙ ΠΡΟΖΥΜΙΟΥ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	12
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	καρβέλι
Διάρκεια	6 ώρες και 17 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

200 g	προζύμι (μόλις ανανεωμένο)
200 g	νερό
3 g	ζάχαρη
200 g	αλεύρι τύπου 0
200 g	αλεύρι τύπου 2
10 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
10 g	αλάτι

Εκτέλεση

Βάλτε το προζύμι, το νερό και τη ζάχαρη στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και δώστε ένα ανακάτεμα με ένα ξύλινο κουτάλι. Βάλτε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 12, το επίπεδο του ροδίσματος που θέλετε και πατήστε το πλήκτρο START.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώνματος.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε το ψωμί από το δοχείο μέσα σε λίγα λεπτά.

Τοποθετήστε το σε μια σχάρα και αφήστε το να κρυσώσει εντελώς πριν το κόψετε σε φέτες.

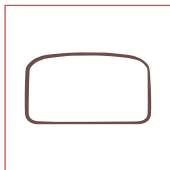
Πρόταση

Το προζύμι είναι μια φυσική μαγιά με βάση το νερό και το αλεύρι και μία μικρή ενίσχυση, όπως το μέλι ή το γιαούρτι, απαραίτητα για την αρχή της ζύμωσης την πρώτη φορά. Μπορείτε να το ετοιμάσετε στο σπίτι και να έχετε πάντα διαθέσιμη μια φυσική μαγιά χαμηλού κόστους. Χρειάζεται μια καθημερινή συντήρηση αλλά, όταν αποκτήσετε εμπειρία, δεν είναι τόσο δύσκολο. Αυτό το ψωμάκι θα πρέπει πράγματι "να ανανεώνεται" περιοδικά με την προσθήκη αλευριού και νερού.. Όταν κάνετε το ψωμί απλά πάρτε μια ορισμένη ποσότητα για να τη χρησιμοποιήσετε ως μαγιά και κάντε το ψωμί κανονικά. Το προζύμι μπορεί να έχει διαφορετικά χαρακτηριστικά και ιδιότητες φουσκώματος ανάλογα με τη στιγμή που χρησιμοποιείται ή με το πώς ανανεώνεται.

Το πρόγραμμα αυτό πάνω από 6 ώρες είναι κατάλληλο για μεγάλης διάρκειας φούσκωμα του προζυμιού. Η συνταγή είναι μόνο για αναφορά: σας συνιστούμε να δοκιμάζετε και να τη τελειοποιείτε με βάση το δικό της προζύμι, αυξάνοντας ή μειώνοντας του την ποσότητα μέχρι να επιτευχθεί το τέλειο αποτέλεσμα.

Το μεγάλης διάρκειας φούσκωμα που χαρακτηρίζει τον προγραμματισμό με το προζύμι, επιτρέπει στο ψωμί να διατηρείται για περισσότερο χρόνο: το ψωμί παραμένει φρέσκο ακόμη και για τέσσερις ή πέντε ημέρες και είναι πολύ πιο εύπεπτο.

ΚΑΡΒΕΛΙ ΠΡΟΖΥΜΙΟΥ ΜΕ ΚΑΡΥΔΙΑ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	12
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	καρβέλι
Διάρκεια	6 ώρες και 17 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

250 g	προζύμι (μόλις ανανεωμένο)
250 g	νερό
3 g	ζάχαρη
400 g	αλεύρι τύπου 0
100 g	αλεύρι ολικής αλέσεως kamut
10 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
30 g	λιναρόσπορος σε σκόνη
6 g	αλάτι

Στο ΜΠΙΠ προσθέστε:

50 g τριμμένα καρύδια

Εκτέλεση

Βάλτε το προζύμι, το νερό και τη ζάχαρη στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και δώστε ένα ανακάτεμα με ένα ξύλινο κουτάλι. Βάλτε στη συνέχεια τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 12, το επίπεδο του ροδίσματος που θέλετε και πατήστε το πλήκτρο START.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

Στο ΜΠΙΠ προσθέστε τα καρύδια.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε το ψωμί από το δοχείο μέσα σε λίγα λεπτά.

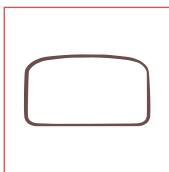
Τοποθετήστε το σε μια σχάρα και αφήστε το να κρυώσει εντελώς πριν το κόψετε σε φέτες.

Πρόταση

Ένα πολύ υγιεινό και εύπεπτο ψωμί. Μπορείτε να αντικαταστήσετε τα καρύδια με αμύγδαλα, πλούσια και αυτά σε ωμέγα 3.



ΑΣΠΡΟ ΚΑΡΒΕΛΙ ΜΕ ΛΙΓΗ ΜΑΓΙΑ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	13
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	καρβέλι
Διάρκεια	3 ώρες και 13 λεπτά
	+ 8 ώρες ωρίμανσης

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

1° Ζύμωμα: poolish

380 g νερό

3 g νωπή μαγιά μπύρας

300 g αλεύρι Manitoba

2° Ζύμωμα:

300 g αλεύρι 00

8 g ζάχαρη

20 g έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

12 g αλάτι



Εκτέλεση

Βάλτε τα συστατικά της πρώτης ζύμης (poolish) στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 13, το επίπεδο του ροδίσματος που θέλετε και πατήστε το πλήκτρο START.

Μετά από 8 ώρες περίπου, προσθέστε στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ i τα υπόλοιπα συστατικά και προχωρήστε με το δεύτερο ζύμωμα, πατώντας το πλήκτρο MENU.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώνματος.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε το ψωμί από το δοχείο μέσα σε λίγα λεπτά.

Τοποθετήστε το σε μια σχάρα και αφήστε το να κρυσώσει εντελώς πριν το κόψετε σε φέτες.

Πρόταση

Το poolish είναι μία μέθοδος που σας επιτρέπει να χρησιμοποιείτε πολύ λιγότερη μαγιά μπύρας σε σχέση με την παραδοσιακή εκτέλεση (η συνταγή αυτή προβλέπει 15 γραμμάρια σε σύγκριση με τα 3 που χρησιμοποιούνται). Η διαδικασία προβλέπει τη δημιουργία μιας προκαταρκτικής ζύμης μάλλον υγρής (poolish) με νερό, αλεύρι (σκληρό: πχ. manitoba) και λίγα γραμμάρια μαγιάς που θα πρέπει να "ωριμάσει" για πολλές ώρες (συνήθως όλη τη νύχτα). Στη συνέχεια προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά και προχωρήστε με την εκτέλεση της συνταγής.

Στη διάρκεια του χρόνου ηρεμίας το poolish θα φουσκώσει περισσότερο. Ο χρόνος ποικίλει σε συνάρτηση με την ποσότητα της μαγιάς και τη θερμοκρασία: το poolish είναι έτοιμο όταν διπλασιαστεί σε όγκο και αποκτήσει πολυάριθμες φυσαλίδες.

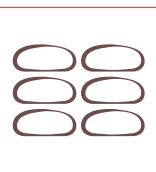
Στην ιδανική περίπτωση το poolish θα πρέπει να χρησιμοποιείται όταν φτάσει το μέγιστο, κατόπιν αυτού ξαναπέφτει λίγο και οι φυσαλίδες εξαφανίζονται, αλλά ακόμα και αν υπερβεί το χρόνο, δεν κινδυνεύει το τελικό αποτέλεσμα.

Όσο λιγότερη μαγιά βάζετε τόσο περισσότερο χρόνο ηρεμίας θα χρειαστεί το poolish: με βάση την εμπειρία θα βρείτε τη σωστή ισορροπία για τη συνταγή σας.

Στη συνταγή χρησιμοποιείται νωπή μαγιά. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης και λυοφιλισμένη μαγιά μπύρας (καλά διαλυμένη στο νερό) αλλά έχοντας με τα ίδια γραμμάρια μια δύναμη φουσκώματος πιο υψηλή, η σωστή δοσολογία καθίσταται πολύ δύσκολη (για τη συνταγή αυτή φτάνει 1 γραμμάριο).



ΨΩΜΑΚΙΑ ΜΕ ΛΙΓΗ ΜΑΓΙΑ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	13 + 16
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	καρβέλι + ψωμάκια
Διάρκεια	3 ώρες και 2 λεπτά + 5 ώρες ωρίμανσης

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

1° ζύμωμα: roolish

200 g νερό

2 g νωπή μαγιά μπίρας

200 g αλεύρι Manitoba

2° ζύμωμα:

100 g αλεύρι 00

4 g ζάχαρη

10 g έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

8 g αλάτι

Διπλή ποσότητα

2x



Ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελ. 7 για να διπλασιάσετε το ξεφούρνισμα.

1° ζύμωμα: roolish

400 g νερό

4 g νωπή μαγιά μπίρας

400 g αλεύρι Manitoba

2° ζύμωμα

200 g αλεύρι 00

8 ζάχαρη

20 g έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

16 g αλάτι

Εκτέλεση

Βάλτε τα συστατικά της πρώτης ζύμης (roolish) στο δοχείο KARBELI.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 13, το επίπεδο του ροδίσματος που θέλετε και πατήστε το πλήκτρο START.

Αφού τελειώσει το ζύμωμα μπορείτε να πατήσετε το πλήκτρο STOP για να σταματήσετε το πρόγραμμα.

Μετά από 5 ώρες περίπου, προσθέστε στο δοχείο KARBELI τα συστατικά της δεύτερης ζύμης και επιλέξτε το πρόγραμμα αρ. 16 "άσπρο ψωμί ΨΩΜΑΚΙΑ". Πατήστε το πλήκτρο START.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά

του ζυμώματος.

Μετά από 1 ώρα και 54 λεπτά, στο σήμα της μηχανής (10 ΜΠΠ), βγάλτε τη ζύμη, χωρίζοντάς την σε δύο και στη συνέχεια σε τρία ίσα μέρη και επεξεργαστείτε ελαφρώς τα έξι ψωμάκια για να έχετε μια οβάλ φόρμα.

Μεταφέρετέ τα στα δύο δοχεία ΨΩΜΑΚΙΑ που έχετε αλείψει από πριν με άφθονο ελαιόλαδο.

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τα ψωμάκια από τα δοχεία και βάλτε τα σε μία σχάρα για να κρυσώσουν.

Πρόταση

Η μέθοδος roolish μπορεί να εφαρμοστεί στις διάφορες συνταγές που προτείνονται στο βιβλίο μαγειρικής. Εκτελέστε το προκαταρκτικό ζύμωμα με το πρόγραμμα 13 και στη συνέχεια προχωρήστε με το πρόγραμμα που θέλετε για την εκτέλεση της υπόλοιπης συνταγής.





ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΙΣ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Αυτό το μέρος του βιβλίου μαγειρικής είναι αφιερωμένο στις συνταγές με βάση το κοινό αλεύρι για άσπρο ψωμί (αλεύρι τύπου 00, 0, 1, 1 και Manitoba).

Οι προτάσεις ποικίλλουν από τα γλυκά στα αλμυρά εδέσματα και σας επιτρέπουν να κάνετε παραλλαγές για την ετοιμασία των ατελείωτων συνταγών της ιταλικής παράδοσης.

Τα τρία προγράμματα "άσπρο ψωμί" επιτρέπουν να δημιουργήσετε το ψωμί σε 3 φόρμες καρβέλι, τσιαπάτα και ψωμάκια.

Το πρόγραμμα "γρήγορο ψωμί" εκτελεί ένα άριστο ψωμί σε λιγότερο από δύο ώρες (το κανονικό πρόγραμμα προβλέπει περισσότερο από 3 ώρες).

Προβλέπονται επίσης προγράμματα που σας επιτρέπουν να διαχειρίζεστε αυτόνομα τις φάσεις του ζυμώματος/φουσκώματος και του ψήσιματος.

Το πρόγραμμα "ζύμωμα" είναι χρήσιμο όταν επιθυμείτε να εκτελέσετε το ψήσιμο στον παραδοσιακό φούρνο.

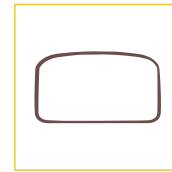
Σε σχέση με τη χειροκίνητη επεξεργασία, η χρήση της μηχανής του ψωμιού προσφέρει πλεονεκτήματα τόσο ως προς τη ζύμη - γιατί η μεγάλη διάρκεια (27 λεπτά) εξασφαλίζει ένα ελαστικό και τέλειο αποτέλεσμα - όσο ως προς το φούσκωμα - γιατί η θερμοκρασία διατηρείται υπό έλεγχο.

Μπορείτε να επιλέξετε από 1 έως 3 φουσκώματα ανάλογα με το πόσα προβλέπονται στη συνταγή.

Τέλος, τα προγράμματα "ψήσιμο" που προβλέπονται για τις 3 φόρμες ψωμιού, σας επιτρέπουν να διαχειρίζεστε "διπλή ποσότητα" και είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για όσους καταναλώνουν πολύ ψωμί.



ΑΣΠΡΟ ΚΑΡΒΕΛΙ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	14
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	καρβέλι
Διάρκεια	3 ώρες 12 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

380 g	νερό
15 g	νωπή μαγιά μπίρας
20 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
8 g	ζάχαρη
12 g	αλάτι
300 g	αλεύρι 00
300 g	αλεύρι Manitoba

Παραλλαγές

Άριστα αποτελέσματα ακόμη και με διαφορετικά αλεύρια για την επίτευξη διαφορετικών γεύσεων και σύστασης.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

380 g	νερό
15 g	νωπή μαγιά μπίρας
20 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
8 g	ζάχαρη
12 g	αλάτι
400 g	αλεύρι 2
200 g	αλεύρι Manitoba

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 14, το επίπεδο του ροδίσματος που θέλετε και πατήστε το πλήκτρο START.

Πρόταση

Το ψωμί αυτό έχει μια συμπαγή και ελαφριά σύσταση και είναι πολύ γευστικό.

Άριστο σαν βάση για μια γευστική μπρουσκέτα ή για τoστ ή απλά φρυγανισμένο με λίγο εξαιρετικό έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.



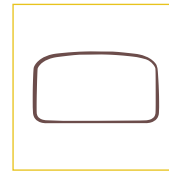
Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε το ψωμί από το δοχείο μέσα σε λίγα λεπτά.

Τοποθετήστε το σε μια σχάρα και αφήστε το να κρυσταλλώσει εντελώς πριν το κόψετε σε φέτες.



ΑΣΠΡΟ ΨΩΜΙ ΣΕ ΦΕΤΕΣ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	14
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	καρβέλι
Διάρκεια	3 ώρες και 12 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

200 g	νερό
100 g	γάλα
12 g	νωπή μαγιά μύρας
70 g	βούτυρο (πολύ μαλακό)
15 g	ζάχαρη
8 g	αλάτι
250 g	αλεύρι 00
250 g	αλεύρι Manitoba

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο KΑΡΒΕΛΙ και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 14, το επίπεδο του ροδίσματος που θέλετε και πατήστε το πλήκτρο START.

Πρόταση

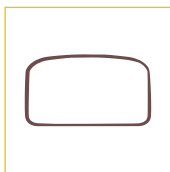
Το ψωμί αυτό, μαλακό και γλυκό, αρέσει πολύ στα παιδιά για το κολατσιό με Nutella ή με μαρμελάδα.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώνματος.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε το ψωμί από το δοχείο μέσα σε λίγα λεπτά.

Τοποθετήστε το σε μια σχάρα και αφήστε το να κρυώσει εντελώς πριν το κόψετε σε φέτες.





ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	14
Ρόδισμα	ανοιχτό
Φόρμα	καρβέλι
Διάρκεια	3 ώρες και 5 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

50	νερό
8 g	λυοφιλισμένη μαγιά σε κόκκους
10 g	ζάχαρη
200 g	γάλα ρυζιού
2	κρόκοι
50 g	βούτυρο (πολύ μαλακό)
10 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
8 g	αλάτι
250 g	αλεύρι τύπου 2
250 g	αλεύρι τύπου 0

Εκτέλεση

Διαλύστε τη λυοφιλισμένη μαγιά και τη ζάχαρη σε μία μικρή ποσότητα νερού (χλιαρού) και αφήστε το μείγμα για 10 λεπτά.

Βάλτε τη μαγιά αυτή και τα υπόλοιπα συστατικά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 14, το επίπεδο του ΑΝΟΙΧΤΟΥ ροδίσματος και πατήστε το πλήκτρο START.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώνματος.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε το ψωμί από το δοχείο μέσα σε λίγα λεπτά.

Τοποθετήστε το σε μια σχάρα και αφήστε το να κρυώσει εντελώς πριν το κόψετε σε φέτες.

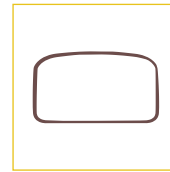
Πρόταση

Αυτό το άσπρο ψωμί σε φέτες με την προσθήκη των κρόκων και του γάλατος, είναι μια άριστη βάση για ένα γλυκό πρωινό ιδιαίτερα ενεργητικό και γευστικό.





ΨΩΜΙ ΜΠΡΙΟΣ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ρόδισμα

Φόρμα

Διάρκεια

14

ανοιχτό

καρβέλι

3 ώρες και 5 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- 250 g γάλα
- 10 g νωπή μαγιά μύρως
- 3 κρόκοι
- 80 g βούτυρο (πολύ μαλακό)
- 40 g ζάχαρη
- 2 g αλάτι
- 250 g αλεύρι 00
- 250 g αλεύρι Manitoba

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 14, το επίπεδο του ΑΝΟΙΧΤΟΥ ροδίσματος και πατήστε το πλήκτρο START. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορ-

θώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώνματος.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε το ψωμί από το δοχείο μέσα σε λίγα λεπτά.

Τοποθετήστε το σε μια σχάρα και αφήστε το να κρυσώσει εντελώς πριν το κόψετε σε φέτες.



Πρόταση

Το άσπρο ψωμί ροδίζει εύκολα και χρειάζεται ένα σύντομο ψήσιμο. Σας συνιστούμε επομένως να χρησιμοποιήσετε το ΑΝΟΙΧΤΟ ρόδισμα.

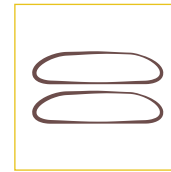
Μπορείτε να ετοιμάσετε σάντουιτς με γέμιση ακολουθώντας τη φαντασία, από γλυκά (nutella, μαρμελάδα...) μέχρι και αλμυρά εδέσματα (σκородοστόμπι, σολομό, αλλαντικά, ντομάτες και μοτσαρέλα...).

Ετοιμάστε το ψωμί μπριός μία ημέρα πριν. Την επόμενη μέρα κόψτε το οριζόντια, σε φέτες πάχους 1

cm. Πάρτε τις δύο κάτω φέτες και γεμίστε τες με τη γέμιση αφού πρώτα τις αλείψετε με μαγιονέζα. Τοποθετήστε επάλληλα τα ζεύγη των φετών με τις διάφορες γεμίσεις και τέλος κόψτε κάθετα πρώτα στη μέση και στη συνέχεια σταυρωτά ούτως ώστε να σχηματιστούν πολλά σάντουιτς. Βάλτε τα σάντουιτς σε ένα πιάτο όπως υποδεικνύεται στη φωτογραφία.



ΠΛΕΞΟΥΔΑ ΜΕ ΣΠΟΡΟΥΣ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	15
Ρόδισμα	ανοιχτό
Φόρμα	τσιαπάτα
Διάρκεια	2 ώρες και 14 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

50 g	γάλα
140 g	νερό
10 g	νωπή μαγιά μύρας
1	αυγό
1	κουτάλι μέλι
200 g	αλεύρι Manitoba
150 g	αλεύρι 00
6 g	αλάτι

Κατά τη μεταφορά των αξεσουάρ:
σπόροι παπαρούνας και σπόροι λιναριού

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται. Επιλέξτε το πρόγραμμα 15, το επίπεδο του ΑΝΟΙΧΤΟΥ ροδίσματος και τον τύπο του δοχείου ΤΣΙΑΠΑΤΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

Μετά από 54 λεπτά, με το σήμα της μηχανής (10 BIP), βγάλτε τη ζύμη και χωρίστε τη σε δύο ίσα μέρη. Χωρίστε τη στη συνέχεια σε άλλα 3 ίσα μέρη και σχηματίστε κυλίνδρους μήκους 30 cm περίπου.

Πρόταση

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε άλλους σπόρους (ηλιόσπορο, κολοκύθας, σουσάμι..), αν θέλετε βάζοντάς τους και μέσα στη ζύμη.

Σχηματίστε την πλεξούδα απευθείας στο δοχείο ΤΣΙΑΠΑΤΑ που έχετε βουτυρώσει και αλευρώσει από πριν, απλώνοντας αρκετά τη ζύμη για να φουσκώσει.

Αλείψτε με γάλα και πασπαλίστε τη μία πλεξούδα με σπόρους παπαρούνας, την άλλη με σπόρους λιναριού.

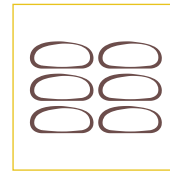
Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τις πλεξούδες από τα δοχεία και βάλτε τις σε μία σχάρα για να κρυσώσουν.





ΑΣΠΡΑ ΨΩΜΑΚΙΑ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	16
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	ψωμάκια
Διάρκεια	2 ώρες και 54 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

200 g	νερό
8 g	νωπή μαγιά μπύρας
4 g	ζάχαρη
10 g	παρθένο ελαιόλαδο
150 g	αλεύρι Manitoba
150 g	αλεύρι 00
8 g	αλάτι

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο KARBELI και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 16, το επίπεδο του ροδίσματος που επιθυμείτε και τον τύπο του δοχείου ΨΩΜΑΚΙΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώνματος.

Μετά από 1 ώρα και 54 λεπτά, με το σήμα της μη-

χανής (10 BIP), βγάλτε τη ζύμη, χωρίζοντάς την σε δύο και στη συνέχεια σε τρία ίσα μέρη και επεξεργαστείτε ελαφρώς τα έξι ψωμάκια για να έχετε μια οβάλ φόρμα.

Μεταφέρετέ τα στα δύο δοχεία ΨΩΜΑΚΙΑ που έχετε αλείψει από πριν με άφθονο ελαιόλαδο.

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τα ψωμάκια από τα δοχεία και βάλτε τα σε μία σχάρα για να κρυσώσουν.

Διπλή ποσότητα

2x

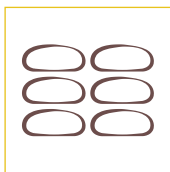


Ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελ. 7

για να διπλασιάσετε το ξεφούρνισμα.

400 g	νερό
16 g	νωπή μαγιά μπύρας
8 g	ζάχαρη
20 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
300 g	αλεύρι Manitoba
300 g	αλεύρι 00
16 g	αλάτι

ΜΠΟΥΚΙΤΣΕΣ ΜΕ ΓΑΛΑ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ρόδισμα
Φόρμα
Διάρκεια

16
ανοιχτό
ψωμάκια
2 ώρες και 49 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

100 g νερό
120 g γάλα
7 g νωπή μαγιά μπύρας
6 g ζάχαρη
30 g βούτυρο (πολύ μαλακό)
150 g αλεύρι Manitoba
150 g αλεύρι kamut
6 g αλάτι

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 16, το επίπεδο του ΑΝΟΙΧΤΟΥ ροδίσματος και τον τύπο του δοχείου ΨΩΜΑΚΙΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

Μετά από 1 ώρα και 54 λεπτά, με το σήμα της μη-

χανής (10 ΜΠΙΠ), βγάλτε τη ζύμη, χωρίζοντάς την σε δύο και στη συνέχεια σε τρία ίσα μέρη και επεξεργαστείτε ελαφρώς τα έξι ψωμάκια για να έχετε μια οβάλ φόρμα.

Μεταφέρετέ τα στα δύο δοχεία ΨΩΜΑΚΙΑ που έχετε αλείψει από πριν με άφθονο ελαιόλαδο.

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο ΜΕΝΟΥ.

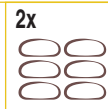
Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τα ψωμάκια από τα δοχεία και βάλτε τα σε μία σχάρα για να κρυσώσουν.

Πρόταση

Τα ψωμάκια αυτά, με γάλα και βούτυρο, είναι πολύ μαλακά και επομένως αρέσουν πολύ στα παιδιά για το κολατσιό τους.



Διπλή ποσότητα

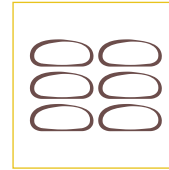


Ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελ. 7 για να διπλασιάσετε το ξεφούρνισμα.

200 g νερό
240 g γάλα
14 g νωπή μαγιά μπύρας
12 g ζάχαρη
60 g βούτυρο (πολύ μαλακό)
300 g αλεύρι Manitoba
300 g αλεύρι kamut
12 g αλάτι



ΨΩΜΑΚΙΑ ΜΕ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	16
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	ψωμάκια
Διάρκεια	2 ώρες και 54 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

200 g	νερό
6 g	νωπή μαγιά μπύρας
3 g	ζάχαρη
8 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
150 g	αλεύρι Manitoba
150 g	αλεύρι kamut
6 g	αλάτι

Κατά τη μεταφορά των αξεσουάρ:

3	λουκάνικα
	σπόροι παπαρούνας

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 16, το επίπεδο του ροδίσματος που επιθυμείτε και τον τύπο του δοχείου ΨΩΜΑΚΙΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

Μετά από 1 ώρα και 54 λεπτά, με το σήμα της μηχανής (10 ΜΠΠ), βγάλτε τη ζύμη και χωρίστε τη σε

δύο και στη συνέχεια σε τρία ίσα μέρη.

Πατήστε ελαφρά κάθε ψωμάκι, βάλτε στο κέντρο μισό λουκάνικο και κλείστε το καλά. Πασπαλίστε την επιφάνεια με σπόρους παπαρούνας.

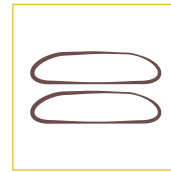
Μεταφέρετέ τα στα δύο δοχεία ΨΩΜΑΚΙΑ που έχετε αλείψει από πριν με άφθονο ελαιόλαδο.

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τα ψωμάκια από τα δοχεία και βάλτε τα σε μία σχάρα για να κρυσώσουν.



ΓΛΥΚΕΣ ΜΠΟΥΚΙΤΣΕΣ ΜΕ ΕΚΠΛΗΞΗ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	15
Ροδίσμα	ανοιχτό (- 10 λεπτά)
Φόρμα	τσιπατά
Διάρκεια	2 ώρες και 4 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

150 g	γάλα
10 g	νωπή μαγιά μπίρας
1	αυγό
40 g	βούτυρο
50 g	ζάχαρη
100 g	αλεύρι 00
170 g	αλεύρι Manitoba
½	τριμμένο λεμόνι
1	πρέζα βανιλίνη
1	πρέζα αλάτι

Κατά τη μεταφορά των αξεσουάρ:
μαρμελάδα κυδώνι (πηχτή)

Διπλή ποσότητα

2x



Ακολουθήστε τις οδηγίες στη σελ. 7
για να διπλασιάσετε το ξεφούρνισμα.

300 g	γάλα
20 g	νωπή μαγιά μπίρας
2	αυγά
80 g	βούτυρο
100 g	ζάχαρη
200 g	αλεύρι 00
340 g	αλεύρι Manitoba
1	τριμμένο λεμόνι
1	πρέζα βανιλίνη
1	πρέζα αλάτι

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται. Επιλέξτε το πρόγραμμα 15, το επίπεδο του ΑΝΟΙΧΤΟΥ ροδίσματος (μειώνοντας περαιτέρω το ψήσιμο κατά 10 λεπτά όπως αναφέρεται στο εγχειρίδιο χρήσης) και τον τύπο του δοχείου ΤΣΙΑΠΑΤΑ, κατόπιν τούτου πατήστε το πλήκτρο START.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώνματος.

Μετά από 54 λεπτά, με το σήμα της μηχανής (10 ΜΠΠ), βγάλτε τη ζύμη και σχηματίστε ένα μακρύ κύλινδρο χωρίζοντάς τον σε 28 ίσα κομμάτια. Η ζύμη πρέπει να είναι πολύ πηχτή: ίσως να πρέπει να προσθέσετε και άλλο αλεύρι.

Πρόταση

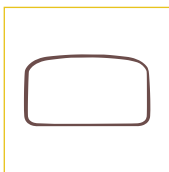
Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μια πολύ πηχτή μαρμελάδα, τύπου φρούτου Zuegg. Εναλλακτικά χρησιμοποιήστε σοκολάτα κουβερτούρα.

Βάλτε μέσα σε κάθε κομματάκι ζύμης ένα κύβο μαρμελάδα (περίπου 1,5 x 1,5 cm) και κλείστε καλά σχηματίζοντας με τα χέρια μια κανονική μπαλίτσα. Βάλτε τις μπαλίτσες της ζύμης στο δοχείο τσιπατά που έχετε βουτυρώσει και αλευρώσει από πριν. Προχωρήστε όπως υποδεικνύεται στο σχέδιο, διατηρώντας τες σε απόσταση μεταξύ τους. Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε μέσα σε λίγα λεπτά τις μπουκίτσες από τα δοχεία και βάλτε τες σε μία σχάρα για να κρυσώσουν.



ΓΡΗΓΟΡΟ ΚΑΡΒΕΛΙ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	17
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	καρβέλι
Διάρκεια	1 ώρες και 53 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

320 g	νερό στους 30°
25 g	νωπή μαγιά μύρας
10 g	ζάχαρη
20 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
500 g	αλεύρι Manitoba
10 g	αλάτι

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

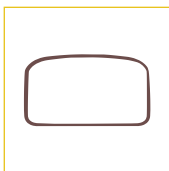
Επιλέξτε το πρόγραμμα 17, το επίπεδο του ροδίσματος που θέλετε και πατήστε το πλήκτρο START.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

Στο τέλος του προγράμματος βγάλτε το ψωμί από το δοχείο μέσα σε λίγα λεπτά.

Τοποθετήστε το σε μια σχάρα και αφήστε το να κρυσώσει εντελώς πριν το κόψετε σε φέτες.

ΚΕΙΚ ΜΕ ΓΙΑΟΥΡΤΙ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	6
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	καρβέλι
Διάρκεια	1 ώρες και 22 λεπτά

Εκτέλεση

Κοσκινίστε το αλεύρι με τη μαγιά και βάλτε όλα τα συστατικά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 6, το επίπεδο του ροδίσματος που θέλετε και πατήστε το πλήκτρο START.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με γάλα ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά

του ζυμώματος.

Στο τέλος του ζυμώματος, μετά από 12 λεπτά, βγάλτε τα πτερύγια από το δοχείο.

Στο τέλος του προγράμματος, αφήστε να κρυσώσει το κέικ στο δοχείο και στη συνέχεια βγάλτε το με προσοχή, αφού ξεκολλήσετε τις άκρες με μια μαλακή σπάτουλα.

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

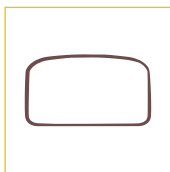
4	αυγά
150 g	αραβοσιτέλαιο
130 g	γιαούρτι πλήρες
½	τριμμένο λεμόνι
230 g	ζάχαρη
300 g	αλεύρι 00
10 g	φακελάκι χημικής μαγιάς για γλυκά
1	πρέζα αλάτι
1	φακελάκι βανιλίνη (προαιρετικό)

Πρόταση

Άριστο κέικ για το πρωινό, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε γιαούρτι με φρούτα.



ΚΕΙΚ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΚΑΙ ΞΗΡΩΝ ΚΑΡΠΩΝ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	6
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	καρβέλι
Διάρκεια	1 ώρες και 22 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

125 g	γάλα
2	αυγά
60 g	βούτυρο (πολύ μαλακό)
50 g	σοκολάτα κουβερτούρα ή γάλακτος
250 g	τυρόπηγμα
130 g	ζάχαρη
4 g	χημική μαγιά για γλυκά
½	Μπέικιν πάουτερ
215 g	αλεύρι 00

Στο ΜΠΙΠ προσθέστε:

35 g	καρύδια ή φουντούκια
------	----------------------

Εκτέλεση

Κοσκινίστε το αλεύρι με τη μαγιά και το μπέικιν πάουτερ. Λιώστε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί ή στο φούρνο μικροκυμάτων με λίγο γάλα.

Βάλτε όλα τα συστατικά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 6, το επίπεδο του ροδίσματος που θέλετε και πατήστε το πλήκτρο START.

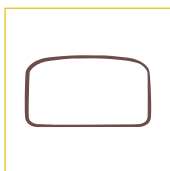
Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με γάλα ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

Στο ΜΠΙΠ προσθέστε τα καρύδια.

Στο τέλος του ζυμώματος, μετά από 12 λεπτά, βγάλτε τα πτερύγια από το δοχείο.

Στο τέλος του προγράμματος, αφήστε να κρυώσει το κέικ στο δοχείο και στη συνέχεια βγάλτε το με προσοχή, αφού ξεκολλήσετε τις άκρες με μια λακή σπάτουλα.

ΚΕΙΚ ΜΠΑΝΑΝΑ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	6
Ρόδισμα	μεσαίο
Φόρμα	καρβέλι
Διάρκεια	1 ώρες και 22 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

3	αυγά
250 g	τυρόπηγμα
250 g	ζάχαρη
1	φακελάκι χημικής μαγιάς για γλυκά
300 g	αλεύρι 00
1	τριμμένο λεμόνι

Στο ΜΠΙΠ προσθέστε:

2	ώριμες μπανάνες (πατημένες με το πιρούνι)
---	---

Εκτέλεση

Κοσκινίστε το αλεύρι με τη μαγιά και βάλτε όλα τα συστατικά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 6, το επίπεδο του ροδίσματος που θέλετε και πατήστε το πλήκτρο START.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με γάλα ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

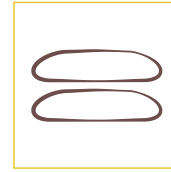
Στο ΜΠΙΠ προσθέστε τις μπανάνες.

Στο τέλος του ζυμώματος, μετά από 12 λεπτά, βγάλτε τα πτερύγια από το δοχείο.

Στο τέλος του προγράμματος, αφήστε να κρυώσει το κέικ στο δοχείο και στη συνέχεια βγάλτε το με προσοχή, αφού ξεκολλήσετε τις άκρες με μια λακή σπάτουλα.



ΠΑΝΤΕΣΠΑΝΙ ΜΕ ΦΡΑΟΥΛΕΣ ΚΑΙ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	7
Ρόδισμα	ανοιχτό
Φόρμα	τσιαπάτα
Διάρκεια	50 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- 3 αυγά
- 3 κρόκοι
- 5 g μέλι
- 220 g ζάχαρη
- 160 g αλεύρι 00
- 80 g άμυλο αραβοσίτου (κορν φλάουρ)
- 10 g φακελάκι χημικής μαγιάς για γλυκά

Για τη γέμιση

- 20 φράουλες
- 1 πακέτο φρέσκιας κρέμας γάλακτος
- 2 κουτάλια ζάχαρης άχνης

Εκτέλεση

Κοσκινίστε το αλεύρι, το άμυλο και τη μαγιά και βάλτε όλα τα συστατικά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 7, το επίπεδο του ΑΝΟΙΧΤΟΥ ροδίσματος και πατήστε το πλήκτρο START. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με γάλα ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώματος.

Μετά από 10 λεπτά, με το σήμα της μηχανής (10

ΜΠΙΠ), μεταφέρετε τη ζύμη στα δύο δοχεία ΤΣΙΑΠΑΤΑ που έχετε βουτυρώσει και αλευρώσει από πριν.

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο ΜΕΝΟΥ.

Μετά το τέλος του προγράμματος αφήστε να κρυώσουν τα δύο παντεσπάνια στα δοχεία και στη συνέχεια βγάλτε τα με προσοχή.

Πρόταση

Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος με τη ζάχαρη άχνη. Κόψτε στο μισό τα δύο παντεσπάνια και γεμίστε τα με μισή μους από φράουλες (κομμένες κομματάκια) και μισή από την χτυπημένη κρέμα γάλακτος. Με την κρέμα γάλακτος και τις φράουλες που έχουν μείνει στολίστε τις δύο τούρτες όπως σας αρέσει.

Άριστη τούρτα γενεθλίων ή για σημαντικές περιστάσεις





ΚΟΛΑΤΣΙΟ ΜΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	7
Ρόδισμα	ανοιχτό
Φόρμα	ψωμάκια
Διάρκεια	40 λεπτά

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- 80 g γάλα
- 60 g βούτυρο (πολύ μαλακό)
- 60 g σοκολάτα κουβερτούρα
- 1 αυγό
- 80 g ζάχαρη
- 10 g φακελάκι χημικής μαγιάς για γλυκά
- 100 g αλεύρι 00
- 50 g άμυλο αραβοσίτου (κορν φλάουρ)

Εκτέλεση

Κοσκινίστε το αλεύρι, το άμυλο και τη μαγιά. Λιώστε τη σοκολάτα σε μπεν μαρί ή στο φούρνο μικροκυμάτων με λίγο γάλα.

Βάλτε όλα τα συστατικά στο δοχείο ΚΑΡΒΕΛΙ με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 7, το επίπεδο του ΑΝΟΙΧΤΟΥ ροδίσματος και πατήστε το πλήκτρο START. Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με γάλα ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώνματος.

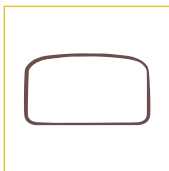
Μετά από 10 λεπτά, με το σήμα της μηχανής (10 ΜΠΠ), μεταφέρετε τη ζύμη στα δύο δοχεία ΨΩΜΑΚΙΑ που έχετε βουτυρώσει και αλευρώσει από πριν.

Τοποθετήστε τα αξεσουάρ στο ειδικό υποστήριγμα, βάλτε το στη μηχανή και πατήστε το πλήκτρο MENOY.

Μετά το τέλος του προγράμματος αφήστε να κρυώσουν οι μερέντες στα δοχεία και στη συνέχεια βγάλτε τες με προσοχή.



ΖΥΜΗ



ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ	18
Ρόδισμα	/
Φόρμα	καρβέλι
Διάρκεια	1 ώρες και 10 λεπτά τέλος 1 ^α φουσκώματος
	1 ώρα και 50 λεπτά τέλος 2 ^α φουσκώματος
	2 ώρες και 30 λεπτά τέλος 3 ^α φουσκώματος

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

380 g	νερό
15 g	νωπή μαγιά μύρας
20 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
8 g	ζάχαρη
12 g	αλάτι
300 g	αλεύρι 00
300 g	αλεύρι Manitoba

Εκτέλεση

Βάλτε το νερό και την τριμμένη μαγιά στο δοχείο KAPBEΛI και μετά από μερικά λεπτά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά με τη σειρά που υποδεικνύεται.

Επιλέξτε το πρόγραμμα 18 και πατήστε το πλήκτρο START.

Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης και αν πρέπει διορθώστε τη με νερό ή αλεύρι μέσα στα πρώτα λεπτά του ζυμώνματος.

Το πρόγραμμα προβλέπει 3 φουσκώματα (καθένα 40 λεπτά), που χωρίζονται από ένα σύντομο ζύμωμα για την απελευθέρωση των φυσαλίδων που επισημαίνονται με 6 ΜΠΙΠ στο τέλος του καθενός.

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΨΩΜΙ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

380 g	νερό
15 g	νωπή μαγιά μύρας
20 g	έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
8 g	ζάχαρη
12 g	αλάτι
300 g	σιμιγδάλι
300 g	αλεύρι Manitoba

Πρόταση

Για τα δύο αυτά ζυμώματα το πρόγραμμα μπορεί να διακοπεί από πριν, ανάλογα με το πόσα φουσκώματα προβλέπονται στη συνταγή.

Για τη δημιουργία πυκνών και κανονικών κυψελίδων χρησιμοποιήστε τα 3 φουσκώματα.

Για τη δημιουργία ευρύτερων κυψελίδων σταματήστε στο πρώτο ή στο δεύτερο φούσκωμα.



Οι συνταγές μου

ΣΥΝΤΑΓΗ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ρόδισμα

Φόρμα

Διάρκεια

Εκτέλεση

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

ΣΥΝΤΑΓΗ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ρόδισμα

Φόρμα

Διάρκεια

Εκτέλεση

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ



ΣΥΝΤΑΓΗ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ρόδισμα

Φόρμα

Διάρκεια

Εκτέλεση

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

ΣΥΝΤΑΓΗ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ρόδισμα

Φόρμα

Διάρκεια

Εκτέλεση

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ



ΣΥΝΤΑΓΗ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ρόδισμα

Φόρμα

Διάρκεια

Εκτέλεση

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

ΣΥΝΤΑΓΗ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ρόδισμα

Φόρμα

Διάρκεια

Εκτέλεση

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

ΣΥΝΤΑΓΗ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ρόδισμα

Φόρμα

Διάρκεια

Εκτέλεση

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

ΣΥΝΤΑΓΗ

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

Ρόδισμα

Φόρμα

Διάρκεια

Εκτέλεση

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ