

FURBER.

BACKBUCH

Köstliches Brot mit der Furber-Brotbackmaschine!





Vor dem Backen:

Die Anleitung zur Brotbackmaschine finden Sie separat in der Verpackung. Die Rezepte sind Vorschläge für die vielseitige Nutzung der Brotbackmaschine. Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Geben Sie Nüsse, Kerne, Samen oder getrocknete Früchte bei. Auch Speckwürfel, Käse oder Kräuter sind pfiffige Zutaten. Um das Perfekte Backergebnis zu erzielen sieben Sie bitte das Mehl dies hilft dem Teig luftig und locker zu werden. Verwenden Sie wenn möglich Frischhefe

Entdecken, ausprobieren, backen

Wenn Sie mit dem Brotbäcker starten Ihr eigenes Brot zu backen, werden Sie ein paar Versuche benötigen, bis Sie die richtige Balance zwischen Wasser und Mehl gefunden haben. Je nach verwendetem Mehl benötigen Sie etwas mehr oder weniger Wasser.

Wenn Sie bereits Ihr Lieblingsbrotrezept haben, versuchen Sie es doch gleich mit der Maschine aus! Der einzige Unterschied ist, dass zuerst das Wasser mit Salz und Zucker eingefüllt wird bevor dann das Mehl und am Schluss die Hefe beigefügt wird.

Probieren Sie unbedingt auch die Profi-Tipps vom Bäckermeister aus.

Tipps vom Profi-Bäcker Michael!

Wie kriege ich mit der Brotbackmaschine eine schöne Kruste?

Konstruktionsbedingt können Brotbackmaschinen keine knusprigen Krusten backen. Hier gibt es einen Trick: Wählen sie vor dem Start mit der Taste „Colour“ die hellste Stufe. Wenn der Back- Vorgang beendet ist, nehmen Sie das Brot heraus und schieben es für 10 Minuten in den auf 230°C – 240°C vorgeheizten Backofen. Damit kriegen Sie eine knusprige Kruste.



Wie erlangt der Teig die richtige Konsistenz?

Fügen Sie zu Anfang nicht das ganze Wasser bei, sondern nur das Minimum. Bitte geben Sie die Mindestmenge an Flüssigkeit dazu das im Rezept angegeben ist. Kontrollieren Sie die Konsistenz des Teiges in den ersten 10 Minuten mehrmals. Der Teig muss beim Kneten schön elastisch werden. Bindet er nicht alles Mehl, tröpfeln Sie etwas Wasser hinein. Die Menge kann je nach verwendetem Mehl variieren. Wenn der Teig an den Wänden klebt, ist er bereits zu feucht. Geben Sie noch etwas Mehl dazu.

Wie kann ich das Brot anders formen?

Die Brotbackmaschine bäckt das Brot in der Form, das heisst es hat immer die gleiche Form. Möchten Sie stattdessen mehrere kleine Brötchen oder Stangen backen, so wählen Sie das Menü TEIG (16). Entnehmen Sie den Teig nach dem ersten Aufgehen aus der Maschine (nur mit gezogenem Netzstecker) und formen Sie ihre gewünschten Brote auf einer mit etwas Mehl bestäubter Unterlage. Lassen Sie den Teig ein zweites Mal für ca. 30 Minuten aufgehen und backen ihn im Backofen bei ca. 180°C für 20-30 Minuten, je nach Grösse der Brote.

Was für eine Ofentemperatur brauche ich beim Vorheizen?

Wenn Sie ihr Brot im Backofen machen wollen empfehle ich folgende Temperaturen:

- Basisbrot 230 bis 240 Grad
- Französisches Brot 220 bis 230 Grad
- Roggenbrot 230 bis 240 Grad
- Vollkornbrot 220 bis 230 Grad

Geben Sie eine kleine Schale Wasser mit in den Backofen damit das Brot im Wasserdampf noch ein wenig aufgehen kann. Wasserdampf verzögert die Krustenbildung damit das Brot sein volles Volumen entwickeln kann. Moderne Backöfen verfügen über eine Dampffunktion.

Zubereitung mit der Maschine

- Geben Sie die jeweiligen Zutaten der Reihe nach in den Behälter. Befolgen Sie dabei die Reihenfolge des Rezeptes.
- Drücken sie die entsprechende Nummer auf der „Menü“ Taste (Ist bei jedem Rezept aufgeführt)
- Mit Taste „Weight“ die Menge wählen (klein = 500 g, mittel = 750 g, gross 1000 g). Bitte beachten Sie, dass die im Display aufgeführten Werte nicht das Endgewicht darstellen.
- Mit Taste „Colour“ die Backzeit wählen (kurz, mittel, lang)
- Mit Taste „Start“ Vorgang starten.

Sie können alle Rezepte nach belieben anpassen.

Back-Verzeichnis

1	Basis Brot	14	Klebreis
2	Französisches Brot	15	Mischen
3	Vollkornbrot	16	Teig
4	Süßes Brot	17	Kneten
5	Glutenfreies Brot	18	Reiswein
6	Schnellprogramm	19	Joghurt
7	Kuchen	20	Marmelade
8	Dessert	21	Auftauen
9	Reisbrot	22	Rösten
10	Maisbrot	23	Fermentieren & Backen
11	Violettes Reisbrot	24	Backen
12	Braunes Brot	25	Eigenes Programm
13	Porridge		

1 Basis Brot

Dieses milde, wohlschmeckende Brot ist der unverkennbare Klassiker und passt zu jedem Imbiss. Für dieses Rezept verwenden Sie die **Menu-Taste 1**.

KLEIN	MITTEL	GROSS	ZUTATEN
140-160 ml	190-210 ml	280-320 ml	Wasser lauwarm
6 g (1 TL)	8 g (1 1/2 TL)	12 g (2 TL)	Salz
6 g (1 TL)	8 g (1 1/2 TL)	12 g (2 TL)	Zucker
250 g	340 g	500 g	Weiss- oder Halbweissmehl
4 g	7 g	10 g	Trockenhefe (in eine Vertiefung auf das Mehl geben)
			<u>oder</u>
1/4 Würfel	3/8 Würfel	1/2 Würfel	Frischhefe

Diese Teigmischung eignet sich besonders gut um das Brot auf seine eigenen Bedürfnisse und Vorlieben anzupassen. Einige Vorschläge wie Sie Ihr Brot verfeinern können.

KLEIN	MITTEL	GROSS	ZUSATZ ZUTATEN
50 g	75 g	100 g	Sesamkörner
80 g	120 g	150 g	Walnüsse (grob gehackt)
100 g	150 g	200 g	Pinienkerne (geröstet)
60 g	90 g	130 g	Kürbiskerne
70 g	100 g	130 g	Baumnüsse
30 g	45 g	65 g	Speckwürfel
50 g	75 g	100 g	Leinsamen (vorher in Wasser, gleicher Anteil wie Leinsamen, aufquellen lassen)

Diese Angaben sind Vorschläge. Seien Sie kreativ und finden Sie Ihre persönliche Lieblingsmischung.

2 Französisches Brot

Für dieses Rezept verwenden Sie die **Menü-Taste 2**.

KLEIN	MITTEL	GROSS	ZUTATEN
140-160 ml	190-210 ml	280-320 ml	Milch lauwarm (oder Wasser/Milch)
5 g (1 TL)	7 g (1 1/4 TL)	10 g (2 TL)	Salz
6 g (1/2 TL)	3 g (3/4 TL)	5 g (1 TL)	Zucker
30 g	40 g	60 g	Butter
250 g	340 g	500 g	Weiss- oder Zopfmehl
4 g	7 g	10 g	Trockenhefe (in eine Vertiefung auf das Mehl geben)
			VARIANTE
1/4 Würfel	3/8 Würfel	1/2 Würfel 1 EL	Frischhefe (anstatt Trockenhefe) Oregano (Mediterran)

Dieses Rezept kann auch für einen schnellen Pizzateig verwendet werden. Einfach die Butter mit Olivenöl ersetzen. Fall Sie genug Zeit haben können Sie den Teig 24 Stunden im Kühlschrank liegen lassen.

3 Vollkornbrot

Zutaten wie Nüsse oder Kerne passe besonders gut zu diesem Brot. Für dieses Rezept verwenden Sie die **Menü-Taste 3**.

KLEIN	MITTEL	GROSS	ZUTATEN
160-180 ml	210-240 ml	320-360 ml	Wasser lauwarm
4 g (<1 TL)	5 g (1 TL)	8 g (1 1/2 TL)	Salz
150 g	200 g	300 g	Vollkornmehl
100 g	135 g	200 g	Dinkelmehl
4 g	7 g	10 g	Trockenhefe (in eine Vertiefung auf das Mehl geben)
1/4 Würfel	3/8 Würfel	1/2 Würfel	Frischhefe (anstatt Trockenhefe)

4 Süsses Brot

Für dieses Rezept verwenden Sie die **Menü-Taste 4**.

KLEIN	MITTEL	GROSS	ZUTATEN
105–120 ml	140–160 ml	210–240 ml	Milch lauwarm
2.5 g (1/2 TL)	3.5 g (3/4 TL)	5 g (1 TL)	Salz
15 g (1 EL)	20g (1 1/3 EL)	30 g (2 EL)	Zucker
4 g (1/2 Pck.)	6 g (3/4 Pck.)	8 g (1 Pck.)	Vanillinzucker
30 g	40 g	60 g	Butter
250 g	340 g	500 g	Weissmehl
1/2 Stk.	3/4 Stk.	1 Stk.	Ei
10 g (1 1/2 Pck.)	14 g (2 Pck.)	21 g (3 Pck.)	Trockenhefe (in eine Vertiefung auf das Mehl geben)
			<u>oder</u>
1/2 Würfel	3/4 Würfel	1 Würfel	Frischhefe

5 Glutenfreies Brot

Für dieses Rezept verwenden Sie die **Menü-Taste 5**.

KLEIN	MITTEL	GROSS	ZUTATEN
150 g	300 g	230ml	Wasser (lauwarm)
26 g	33 g	39 g	Butter
1	1	1	Ei
2 TL	2 1/2 TL	3 TL	Zucker
255 g	290 g	320 g	Glutenfreies Mehl
35 g	70 g	115 g	Maismehl
5 g	7 g	10 g	Hefe

6 Schnellbrot

Für dieses Rezept verwenden Sie die **Menü-Taste 6**.

KLEIN	MITTEL	GROSS	ZUTATEN
140 ml	190 ml	230 ml	Wasser
26 g	33 g	39 g	Butter
2/3 TL	3/4 TL	2 TL	Salz
1 TL	2 TL	3 TL	Zucker
290 g	360 g	435 g	Hochglutenhaltiges Mehl
1/2 Würfel	3/4 Würfel	1 Würfel	Hefe

7 Kuchen

Mixen Sie die Zutaten in einer separaten Schüssel und backen Sie es dann in der Maschine. Für dieses Rezept verwenden Sie die **Menü-Taste 7**.

MENGEN	ZUTATEN
285 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1/2 TL	Salz
150 g	Butter
150 g	Puderzucker
2	Ei
2	Banane
50 ml	Milch
1 TL	Vanille Extrakt

8 Dessert

Mixen Sie die Zutaten in einer separaten Schüssel und backen Sie es dann in der Maschine. Für dieses Rezept verwenden Sie die **Menü-Taste 8**.

MENGEN	ZUTATEN
3	Eier (verquirlt)
125 g	Gekochter Reis
4 TL	Zucker
30 g	Rosinen
1 TL	Vanille-Extrakt
1 TL	Zimt
400 ml	Milch

9 Reis Brot

Dieses Rezept ist durch seinen Einsatz von Reismehl und Natron glutenfrei und vegan. Für dieses Rezept verwenden Sie die **Menü-Taste 9**.

KLEIN	MITTEL	GROSS	ZUTATEN
40 g	60 g	75 g	Vollkorn Reismehl
25 g	40 g	50 g	Weisses Reismehl
13 g	19 g	25 g	Buchweizenmehl
115 ml	170 ml	225 ml	Wasser (lauwarm)
15 g	20 g	25 g	Leinsamen
10 g	15 g	20 g	Flohsamenschalen
1/4 TL	2/5 TL	1/2 TL	Salz
1/2 TL	3/4 TL	1 TL	Natron

10 Mais Brot

Maisbrot benötigt eine Vormischung aus Maissgriess, den man am Vortag aufkochen muss. Danach im Kühlschrank zugedeckt lagern. Einfach mit den anderen Zutaten zusammenmischen. Für dieses Rezept verwenden Sie die **Menü-Taste 10**.

KLEIN	MITTEL	GROSS	VORMISCHUNG
100 g	150 g	200 g	Maissgriess
160 ml	240 ml	325 ml	Wasser (kochend)
			ZUTATEN
125 g	190 g	250 g	Weissmehl
25 ml	37 ml	50 ml	Wasser
15 g	22 g	30 g	Zucker
7 g	11 g	15 g	Hefe
7 g	11 g	15 g	Butter
5 g	15 g	10 g	Salz

11 Violettes Reisbrot

Für dieses Rezept verwenden Sie die **Menü-Taste 11**.

KLEIN	MITTEL	GROSS	ZUTATEN
150 ml	190 ml	240 ml	Wasser
2 TL	2 1/2 RL	3 TL	Öl
2/3 TL	3/4 TL	1 TL	Salz
1	1	1	Ei
2 TL	2 1/2 TL	3 TL	Zucker
290 g	360 g	435 g	Hochglutenhaltiges Mehl
30 g	45 g	60 g	Gedämpfter violetter Klebereis
2 g	3 g	4 g	Hefe

12 Braunes Brot

Für dieses Rezept verwenden Sie die **Menü-Taste 12**.

KLEIN	MITTEL	GROSS	ZUTATEN
180 ml	230 ml	255 ml	Wasser
26 g	39 g	45 g	Butter
2 g	3 g	4 g	Salz
26 g	39 g	45 g	Schwarze Melasse
70 g	145 g	180 g	Roggenmehl
215 g	290 g	325 g	Weissmehl
3 g	4 g	5 g	Hefe

13 Porridge

Porridge kann mit der Maschine erwärmt werden. Der Porridge kann mit ihren Lieblingszutaten kombiniert werden, wir schlagen Mandeln und Zimt vor. Für dieses Rezept verwenden Sie die **Menü-Taste 13**.

KLEIN	MITTEL	GROSS	ZUTATEN
20 g	40 g	80 g	Zarte Haferflocken
100 ml	200 ml	400 ml	Milch
Eine Prise	Eine Prise	Eine Prise	Salz (nur wenig)

14 Klebreis

Für dieses Rezept verwenden Sie die **Menü-Taste 14**.

KLEIN	MITTEL	GROSS	ZUTATEN
250 ml	350 ml	450 ml	Wasser
280 g	420 g	560 g	Glutenhaltiger Reis

15 Mischen

Die Taste «MIX» mischt für Sie das Mehl mit den Flüssigkeiten. Für diese Anwendung verwenden Sie die **Menü-Taste 15**.

16 Teig

Die (DOUGH)-Einstellung mischt und lässt den Teig zum ersten Mal aufgehen, bevor Sie ihn in Ihrem herkömmlichen Ofen formen und backen. Der Teig lässt sich dadurch einfacher formen. Für diese Anwendung verwenden Sie die **Menü-Taste 16**.

17 Kneten

Die Taste «KNEAD» knetet für Sie den Teig. Ideal für Pizzateige. Für diese Anwendung verwenden Sie die **Menü-Taste 17**.

18 Reiswein

Dieses Programm dauert 48 Stunden, damit die Mischung auch richtig gären kann. Für dieses Rezept verwenden Sie die **Menü-Taste 18**.

MENGEN	ZUTATEN
250 g	Reis
250 g	Zucker
4 g	Turbohefe (aus dem Braushop)
7,5 dl	Wasser
0,8 g	(Kaliumpyrosulfit (Schwefepulver, aus dem Braushop)

19 Yoghurt

Für dieses Rezept verwenden Sie die **Menü-Taste 19**.

MENGEN	ZUTATEN
500 ml	Milch
50 ml	Milchsäurebakterien
30 g	Zucker

20 Konfitüre

Sie können diese Konfitüre nach Geschmack mit verschiedenen Früchten und Fruchtmischungen herstellen. Für dieses Rezept verwenden Sie die **Menü-Taste 20**.

MENGEN	ZUTATEN
600 g	Erdbeeren (pürieren)
20 g	Stärkemehl (in Wasser aufgelöst)
300 g	Zucker
2 TL	Zitronensaft
1/4	Vanille Mark aus frischer Vanilleschote

21 Auftauen

Benutzen Sie die Taste «DEFROST» für das Auftauen von Lebensmitteln. Für diese Anwendung verwenden Sie die **Menü-Taste 21**.

22 Rösten

Röstet und backt zB. Trockenfrüchte, Erdnüsse und Sojabohnen. Für diese Anwendung verwenden Sie die **Menü-Taste 22**.

23 Fermentieren & Backen

Dieses Programm ist für Brote geeignet, die eine weitere manuelle Verarbeitung benötigen (zB zusätzliche Zutaten hinzufügen). Legen Sie den Teig nach diesem Vorgang zurück in die Brotform und wählen Sie dann dieses Menü, um das Gär- und Backprogramm automatisch abzuschließen. Für diese Anwendung verwenden Sie die **Menü-Taste 23**.

24 Backen

Das Zusatzprogramm «BAKE» ist dazu da, falls der Teig noch nicht gut genug durchgebacken ist. Für diese Anwendung verwenden Sie die **Menü-Taste 24**.

25 Eigenes Programm

Mit der Taste «Homemade Bread» können Sie selber entscheiden wie viele Minuten jede Phase haben soll. (Kneten, aufgehen, backen, warm halten) Für diese Anwendung verwenden Sie die **Menü-Taste 25**.



FURBER.

FURBER AG
Hintermättlistrasse 3
CH-5506 Mägenwil

info@furber.ch
© FURBER AG