

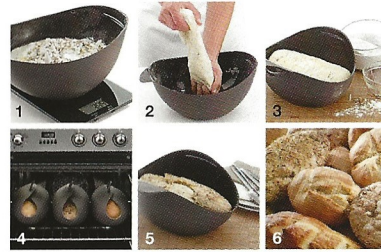
Met deze broodbakker, weeg, kneed en bak je in een en dezelfde kom! Door zijn veelzijdigheid kan het hele traditionele proces van brood bakken met één gerei gedaan worden. Je bespaart aan tijd en ruimte omdat er weinig moet worden schoongemaakt. Het ontwerp van de vorm als een halfdichte kom maakt het mogelijk dat de stoom erin circuleert waardoor de massa vocht verkrijgt en voorkomt dat het brood uitdroogt. Bovendien maken de openingen aan de zijkant hete luchtcirculatie mogelijk wat het brood een knapperige en bruinegebakken structuur geeft. Geniet van het gevoel en de aroma's van traditioneel zelf gebakken brood.

Ontworpen om hoge temperaturen in de oven, magnetron en afwasmachine te weerstaan, behoudt zijn eigenschappen en is net zo vaak herbruikbaar als je maar wenst.

VOORZORGSMAATREGELEN

Aanbevolen wordt, om het product voor het eerste gebruik te wassen. Plaats het midden in de oven. Gebruik nooit de grillstand. Gebruik het product ook niet direct op open vuur of een warmtebron. Maak de broodbakker na het bakken voorzichtig open omdat de verzamelde stoom erin verbrandingen kan veroorzaken.

GEBRUIKSAANWIJZING



1. Weeg de ingrediënten | 2. Kneeden | 3. Laat het gisten | 4. Bakken | 5. Serveren | 6. Geniet van een vers gebakken brood!

WIST JE DAT...?

- Om meer vocht toe te voegen aan het brood, kunt u een schaaltje met een paar ijsklontjes op de bodem van de oven plaatsen tijdens het bakken.
- Om een luchtiger brood te verkrijgen, laat het deeg op kamertemperatuur rijzen tot de massa dubbel zo groot is geworden.
- Als je het brood op een rooster laat afkoelen, voorkom je dat de onderkant vochtig blijft en zacht wordt.
- De keuze van natuurlijke ingrediënten verbetert de smaak en de kwaliteit van het brood.

6-GRANENBROOD

INGREDIËNTEN

250 g tarwemeel · 165 ml water · 6 g zout · 5 g verse gist – of - 2 g bakpoeder voor brood · 10 g sesamkorrels · 10 g lijnzaadkorrels · 10 g zonnepitten · 10 g maïskorrels · 5 g klaprooszaad · 50 ml water | Voor de afwerking: 10 g sesamkorrels · 10 g lijnzaadkorrels · 10 g zonnepitten · 10 g maïskorrels · 5 g klaprooszaad

VOORBEREIDING

Meng de granen in een kom en verspreid ze over een ovenplaat. Plaats de plaat met de granen 5 min in de oven op 180 °C totdat het ze bruinegebakken is. Plaats vervolgens de granen in een kom, hydrateer ze met water en laat ze afkoelen in de koelkast. Om de massa voor te bereiden, meng het water, het meel en kneed het. Laat het 30 minuten op kamertemperatuur staan en voeg de verse gist toe in wat lauw water met zout. Als de massa bijna gekneet is, voeg de granen toe en kneed het totdat ze gelijk verdeeld zijn. Dek de Broodbakker af met een doek en laat het deeg nu twee uur staan. Verdeel op een bord de granen voor de afwerking, maak de bovenkant van de massa een beetje vochtig en strooi de granen erover totdat ze vast blijven plakken. Laat het deeg daarna een uur staan. Sluit hierna de Broodbakker en plaats hem nu 25-30 minuten in een voorverwarde oven op 220 °C. Als het brood eenmaal gebakken is, ontvormen en laten afkoelen op een rooster.

BRIOCHEBROOD

INGREDIËNTEN

250 g meel · 100 ml water · 8 g verse gist – of - 4 g bakpoeder voor brood · 20 g suiker · 64 ml melk · 43 g boter op kamertemperatuur · 1 ei · 5 g zout

VOORBEREIDING

Knead alle ingrediënten in de broodbakker behalve de boter totdat er een dichte massa verkregen wordt. Voeg de boter toe en kneed opnieuw. Laat de massa 2 uur staan, afgedekt met een doek zodat het niet uitdroogt en geef het vervolgens de vorm van een staaf. Klop 1 ei en smeer de massa met een keukenkwastje in. Laat het anderhalf uur op kamertemperatuur staan. Smeer na deze tijd de buitenkant op nieuw in met het geklopte ei. Verwarm, zodra de massa ingesmeerd is, de oven voor op 180 °C, knip met een schaar de buitenkant van het brood in en plaats de broodbakker 30 á 45 minuten in de oven totdat de buitenkant van het brood goed bruin is. Laat als laatste het ontvormde brood afkoelen op een rooster.



Meer tips en recepten www.lekuecooking.com

SNEL BROOD ZONDER TE KNEDEN



INGREDIËNTEN

6 g bakpoeder voor brood zonder gluten · 150 ml water · 3 g zout · 200 g broodgranen zonder gluten -of- tarwemeel

VOORBEREIDING

Voeg de gist, het zout en lauw water toe aan de broodmaker. Meng het goed tot het opgelost is. Voeg vervolgens het meel of het mengsel toe en meng het zonder te kneden totdat een homogeen mengsel verkregen wordt. Doe de broodmaker dicht en laat hem 1 uur op kamertemperatuur of 10 uur in de koelkast staan. Kook het vervolgens 3 minuten in de magnetron op maximaal vermogen in de gesloten broodmaker. Voor een knapperiger resultaat, doe het even in de oven totdat het lichtbruin is.



OLIJVENBROOD

INGREDIËNTEN

250 g tarwemeel · 163 ml water · 18 ml olijfolie
10 g verse gist -of- 4 g bakpoeder voor brood · 6 g zout · 15 g groene, ontpitte olijven · 15 g zwarte, ontpitte olijven · Klein beetje Provençaalse kruiden

VOORBEREIDING

Meng een dag voor het bakken van het brood de olijven met de Provençaalse kruiden in de Broodbakker, doe hem dicht en laat het heel de nacht marinieren.

Plaats alle ingrediënten behalve de olijven in de Broodbakker en kneed het totdat een dichte massa verkregen wordt. Denk eraan om er meel bij te doen terwijl je de massa bewerkt om te voorkomen dat het aan je handen blijft plakken. Voeg, zodra het eenmaal gekneet is, het mengsel van olijven toe en kneed het allemaal samen totdat een homogeen mengsel verkregen wordt. Laat het deeg nu 3 uur op kamertemperatuur in de Broodbakker staan, afgedekt met een doek zodat het niet uitdroogt. Bak het daarna 20 minuten in de al voorverwarnde oven op 200 °C. Ontvorm het brood en laat het brood afkoelen op een rooster.



BOEREN MAÏSBROOD



INGREDIËNTEN

200 g broodgranen zonder gluten · 170 ml water
50 g maïsmeel · 5 g zout · 6 g bakpoeder voor brood zonder gluten

VOORBEREIDING

Doe de ingrediënten in de Broodmaker en meng ze totdat een homogeen, gelijk en elastisch mengsel verkregen wordt. Laat het 1 uur afdekken met een doekje op kamertemperatuur staan zodat het niet uitdroogt. Kneed de massa daarna totdat een ovale vorm verkregen wordt. Laat het 30 minuten langer staan en geef het de definitieve baguettevorm. Laat het opnieuw staan en laat de massa 1,5 uur langer gisten. Sluit daarna de Broodmaker en laat het 25-30 minuten in een voorverwarnde oven op 200-220 °C bakken. Laat het brood eenmaal gebakken op een rooster afkoelen.



BRUIN BROOD

INGREDIËNTEN

200 g bruin tarwemeel · 50 g tarwemeel · 163 ml water · 6 g zout · 5 g verse gist -of- 3 g bakpoeder voor brood

VOORBEREIDING

Plaats alle ingrediënten in de Broodbakker en kneed het tot een vaste en elastische massa verkregen wordt. Laat de massa anderhalf uur in de Broodbakker staan, afgedekt met een doek zodat het niet uitdroogt. Geef het daarna de vorm van een baguette of stokbrood en laat het nogmaals 45 minuten staan. Bak het vervolgens 25-30 minuten in de al voorverwarnde oven op 220 °C. Zodra het brood gebakken is, ontvormen en laten afkoelen op een rooster.



Meer tips en recepten www.lekuecooking.com