



Αρτοποιήματα
από όλο
τον κόσμο

Moulinex®

Βιβλίο συνταγών





bread of the world

EL..... 2



Εισαγωγή

σελ. 4



Κλασικά ψωμιά

σελ. 6-7



Αρτοποιήματα σπέσιαλ

σελ. 8-9



Γαλλικοί άρτοι

σελ. 10-11



Ιταλικοί άρτοι

σελ. 12-13



Ισπανικοί άρτοι

σελ. 14



Αμερικάνικοι άρτοι

σελ. 15-16



Ευρωπαϊκοί άρτοι

σελ. 17-19



Άλλα

σελ. 20-21



Εισαγωγή

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις σελίδες, γιατί περιέχουν σημαντικές πληροφορίες για την επιτυχία των συνταγών σας.

Αλεύρι: το αλεύρι που πρέπει να χρησιμοποιήσετε για να φτιάξετε το ψωμί σας (εκτός εάν στην συνταγή αναφέρεται κάποιο συγκεκριμένο είδος) μπορεί να είναι διαφόρων τύπων: αλεύρι από σιτάρι (Τ55), ειδικό αλεύρι για ψωμί, αλεύρι για λευκό ψωμί, αλεύρι λευκό. Προσοχή: Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε αλεύρι από σιτάρι τύπου 65.

Μαγιά: φρέσκια μαγιά σε μορφή μικρών κύβων, ενεργή αφυδατωμένη μαγιά που πρέπει να υγρανθεί, στιγμιαία αφυδατωμένη (ξηρή) μαγιά, υγρή μαγιά. Η μαγιά πωλείται σε μεγάλα καταστήματα (αλυσίδες πώλησης άρτων ή φρέσκων προϊόντων), αλλά και στο φούρνο της γειτονιάς σας. Εάν χρησιμοποιήσετε φρέσκια μαγιά, μην ξεχάσετε να την λιώσετε με τα δάκτυλα για να διαλυθεί εύκολα.

Ισοδύναμες ποσότητες/βάρος ξηρής, φρέσκιας και υγρής μαγιάς

Ξηρή μαγιά (σε κ.γλ.=κουταλάκι γλυκού)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Ξηρή μαγιά (σε γρ)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Φρέσκια μαγιά (σε γρ)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Υγρή μαγιά (σε ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Εάν χρησιμοποιήσετε φρέσκια μαγιά, πολλαπλασιάστε επί τρία (σε βάρος) την αναφερόμενη ποσότητα ξηρής μαγιάς.



Συμβουλές και μικρά μυστικά

ΨΩΜΙ

Το ψωμί δεν έχει φουσκώσει αρκετά: βεβαιωθείτε ότι μετρήσατε προσεκτικά την ποσότητα κάθε υλικού. Ίσως χρησιμοποιήσατε παραπάνω αλεύρι ή λιγότερη μαγιά, νερό ή ζάχαρη. Να ζυγίζετε όλα τα υλικά πριν από την παρασκευή της ζύμης σας.

Το ψωμί δεν σφίγγει: προσθέσατε παραπάνω νερό ή μαγιά. Μειώστε τις ποσότητες και βεβαιωθείτε ότι το νερό δεν είναι πολύ ζεστό.

Το ψωμί έχει ωραίο καστανό χρώμα, αλλά δεν έχει ψηθεί αρκετά: είναι πολύ σημαντική η ποσότητα του νερού που βάζετε, στο εξής να βάζετε λίγο λιγότερο νερό.

ΜΠΑΓΚΕΤΕΣ ΚΑΙ ΨΩΜΑΚΙΑ

Για τη διαμόρφωση, δείτε τις εικόνες στο τέλος του βιβλίου συνταγών.

Η ζύμη δεν πλάθεται εύκολα: μάλλον θα έχει ζυμωθεί πάρα πολύ και δεν θα προσθέσατε αρκετό νερό. Εάν αντιμετωπίσετε τέτοιο πρόβλημα, πλάστε τη ζύμη σε μορφή μπάλας, αφήστε την να ξεκουραστεί για 10 λεπτά και ξαναρχίστε.

Η ζύμη κολλάει και πλάθεται δύσκολα: είναι πολύ σημαντική η ποσότητα του νερού. Αλευρώστε ελαφρά τα χέρια σας.

Η ζύμη σχίζεται εύκολα ή αποκτά κοκκώδη υφή: αυτό σημαίνει ότι η ζύμη έχει ζυμωθεί πάρα πολύ. Πλάστε την σε κύλινδρο και αφήστε την να ξεκουραστεί για 10 λεπτά, μετά ξεκινήστε πάλι.

Η ζύμη είναι συμπαγής: ίσως να έχετε βάλει πάρα πολύ αλεύρι ή ίσως να την έχετε παραζυμώσει. Προσθέστε λίγο νερό όταν ξεκινάτε να ζυμώνετε, αφήστε την ζύμη να ξεκουραστεί για 10 λεπτά πριν να την πλάσετε και δουλέψτε την όσο το δυνατόν λιγότερο.

Τα ψωμάκια ακουμπούν το ένα στο άλλο και δεν είναι αρκετά ψημένα: η ζύμη είναι πολύ υγρή ή τα ψωμάκια δεν τοποθετήθηκαν σωστά πάνω στο ταψί. Βεβαιωθείτε ότι προσθέτετε την σωστή ποσότητα υγρών κι ότι τοποθετείτε προσεκτικά τα ψωμάκια στο ταψί.

Τα ψωμάκια κολλάνε στο ταψί και καίγονται από κάτω: μην τα αφήνετε να ροδίζουν υπερβολικά και μην τους βάζετε πολύ γλάσο.

Τα ψωμάκια δεν παίρνουν χρώμα, ενώ είναι ψημένα: μάλλον δεν ήταν αρκετά υγρά πριν από το ψήσιμο. Χρησιμοποιώντας μαχαίρι ζαχαροπλαστικής, πριν να τα ψήσετε, αλείψτε τα με μείγμα αυγού και γλάσου με νερό.

Τα ψωμάκια δε φουσκώνουν αρκετά: μάλλον δεν βάλατε αρκετή μαγιά στη ζύμη ή ζυμώσατε την ζύμη με πολλή δύναμη. Προσταθήστε ξανά χρησιμοποιώντας περισσότερη μαγιά. Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 10 λεπτά πριν να την πλάσετε και δουλέψτε την όσο το δυνατόν λιγότερο.

Τα ψωμάκια παραφούσκωσαν : μάλλον βάλατε πολλή μαγιά στη ζύμη. Ξαναπροσταθήστε χρησιμοποιώντας λιγότερη μαγιά και αφού τοποθετήσετε τα ψωμάκια στο ταψί, πιέστε τα ελαφρά.

Τα σχέδια που χαράξατε πάνω στα ψωμάκια έκλεισαν: έπρεπε να χαράξατε πιο βαθιά. Χαράξτε τα με περισσότερη αποφασιστικότητα!

Πρόγραμμα

9

Λευκό ψωμί

Βάρος Διάρκεια	750 g 3h01	1000 g 3h06	1500 g 3h11
Νερό	315 ml	420 ml	540 ml
Αλάτι	1½ κ.γλ.	2 κ.γλ.	3 κ.γλ.
Ζάχαρη	½ κ.σ.	1 κ.σ.	1½ κ.σ.
Ειδικό αλεύρι για ψωμί	520 g	700 g	900 g
Ξηρή μαγιά	1 κ.γλ.	1½ κ.γλ.	2 κ.γλ.
Προαιρετικά:			
Πράσινες ελιές	90 g	130 g	190 g
Μπέικον	150 g	200 g	300 g

Διαλέξτε το επιθυμητό βάρος του ψωμιού σας και δείτε την αντίστοιχη στήλη στον πίνακα. Βάλτε τα υλικά μέσα στην φόρμα για ψωμί με την ακόλουθη σειρά: νερό, αλάτι, ζάχαρη. Στην συνέχεια προσθέστε το αλεύρι και την ξηρή μαγιά. Τοποθετήστε την ζύμη μέσα στη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 9, το επιθυμητό βάρος του ψωμιού και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας. Πατήστε το κουμπί «Start / Stop (Εναρξη/Παύση)». Όταν ακούσετε το πρώτο ηχητικό σήμα (μετά από 23 λεπτά περίπου), προσθέστε ένα από τα προαιρετικά υλικά, εφόσον επιθυμείτε. Στο τέλος του προγράμματος, σβήστε το μηχάνημα, βγάλτε τη φόρμα και αφαιρέστε το ψωμί..



Ψωμί εξοχικό

Βάρος Διάρκεια	750 g 3h01	1000 g 3h06	1500 g 3h11
Νερό	305 ml	405 ml	525 ml
Αλάτι	1½ κ.γλ.	2 κ.γλ.	3 κ.γλ.
Ζάχαρη	½ κ.σ.	1 κ.σ.	1½ κ.σ.
Ειδικό αλεύρι για ψωμί	415 g	560 g	725 g
Ψωμί ολικής άλεσης	95 g	130 g	170 g
Ξηρή μαγιά	1½ κ.γλ.	2 κ.γλ.	2½ κ.γλ.
Προαιρετικά:			
Καρύδια	110 g	150 g	225 g
Φουντούκια	110 g	150 g	225 g

Διαλέξτε το επιθυμητό βάρος του ψωμιού σας και συμβουλευθείτε την αντίστοιχη στήλη στον πίνακα. Τοποθετήστε τα υλικά στη φόρμα με την ακόλουθη σειρά: νερό, αλάτι, ζάχαρη. Στην συνέχεια προσθέστε τα δύο είδη αλεύρου και τη ξηρή μαγιά. Τοποθετήστε τη φόρμα μέσα στη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 9, το επιθυμητό βάρος του ψωμιού και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας. Πατήστε το κουμπί «Start / Stop (Εναρξη/Παύση)». Όταν ακούσετε το πρώτο ηχητικό σήμα (μετά από 23 λεπτά περίπου), προσθέστε τα καρύδια ή τα φουντούκια, εφόσον επιθυμείτε. Στο τέλος του προγράμματος, σβήστε το μηχάνημα, βγάλτε την ζύμη και αφαιρέστε το ψωμί. Προαιρετικό υλικό: καρύδια.

Πρόγραμμα

9



Πρόγραμμα

12

Γρήγορο ψωμί

Βάρος Διάρκεια	750 g 1h28	1000 g 1h33	1500 g 1h38
Χλιαρό νερό	300 ml	400 ml	600 ml
Ελαιόλαδο	1½ κ.σ.	2 κ.σ.	3 κ.σ.
Αλάτι	1½ κ.γλ.	2 κ.γλ.	3 κ.γλ.
Ζάχαρη	1 κ.σ.	1½ κ.σ.	2 κ.σ.
Γάλα σεσκόνη	1½ κ.σ.	2½ κ.σ.	3 κ.σ.
Ειδικό αλεύρι για ψωμί	480 g	640 g	960 g
Ξηρή μαγιά	3 κ.γλ.	4 κ.γλ.	6 κ.γλ.

Διαλέξτε το επιθυμητό βάρος του ψωμιού σας και συμβουλευθείτε την αντίστοιχη στήλη στον πίνακα. Βάλτε τα υλικά στη φόρμα με την ακόλουθη σειρά: νερό, ηλιέλαιο, αλάτι, ζάχαρη και γάλα σε σκόνη. Στην συνέχεια προσθέστε το αλεύρι και την ξηρή μαγιά. Τοποθετήστε τη φόρμα μέσα στη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 12, το επιθυμητό βάρος του ψωμιού και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας. Πατήστε το κουμπί «Start / Stop (Εναρξη/Παύση)». Στο τέλος του προγράμματος, σβήστε τη συσκευή, βγάλτε τη φόρμα και αφαιρέστε το ψωμί.



Ψωμί για τوست

Πρόγραμμα

8

Βάρος Διάρκεια	750 g 2h53	1000 g 2h58	1500 g 3h03
Νερό	270 ml	325 ml	405 ml
Ηλιέλαιο	1½ κ.σ.	2 κ.σ.	2½ κ.σ.
Αλάτι	1½ κ.γλ.	2 κ.γλ.	2½ κ.γλ.
Ζάχαρη	1½ κ.σ.	2 κ.σ.	2½ κ.σ.
Γάλα σεσκόνη	2 κ.σ.	2½ κ.σ.	3 κ.σ.
Ειδικό αλεύριγια ψωμί	500 g	600 g	750 g
Ξηρή μαγιά	1½ κ.γλ.	1½ κ.γλ.	2 κ.γλ.

Διαλέξτε το επιθυμητό βάρος του ψωμιού σας και συμβουλευτείτε την αντίστοιχη στήλη στον πίνακα. Βάλτε τα υλικά στη φόρμα με την ακόλουθη σειρά: νερό, ηλιέλαιο, αλάτι, ζάχαρη και γάλα σε σκόνη. Στην συνέχεια προσθέστε το αλεύρι και την ξηρή μαγιά. Τοποθετείστε τη φόρμα μέσα στο μηχάνημα. Επιλέξτε το πρόγραμμα 8, το επιθυμητό βάρος του ψωμιού και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας. Πατήστε το κουμπί «Start / Stop (Εναρξη/Παύση)». Στο τέλος του προγράμματος, σβήστε το μηχάνημα, βγάλτε τη φόρμα και αφαιρέστε το ψωμί



Ψωμί ολικής αλέσεως

Πρόγραμμα

10

Βάρος Διάρκεια	750 g 3h06	1000 g 3h11	1500 g 3h16
Νερό	370 ml	490 ml	635 ml
Ηλιέλαιο	½ κ.σ.	1 κ.σ.	1½ κ.σ.
Αλάτι	1½ κ.γλ.	2 κ.γλ.	3 κ.γλ.
Ζάχαρη	1 κ.σ.	1½ κ.σ.	2 κ.σ.
Γάλα σεσκόνη	1½ κ.σ.	2 κ.σ.	2½ κ.σ.
Ειδικό αλεύριγια ψωμί	180 g	240 g	310 g
Ψωμίολικής αλέσεως	340 g	460 g	590 g
Ξηρή μαγιά	1 κ.γλ.	1½ κ.γλ.	2 κ.γλ.

Διαλέξτε το επιθυμητό βάρος του ψωμιού σας και δείτε την αντίστοιχη στήλη στον πίνακα. Βάλτε τα υλικά μέσα στη φόρμα με την ακόλουθη σειρά: νερό, ηλιέλαιο, αλάτι, ζάχαρη και γάλα σε σκόνη. Στην συνέχεια προσθέστε τα δύο είδη αλεύρου και την μαγιά. Τοποθετείστε τη φόρμα μέσα στη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 10, το επιθυμητό βάρος του ψωμιού και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας. Πατήστε το κουμπί «Start / Stop (Εναρξη/Παύση)». Στο τέλος του προγράμματος, σβήστε τη συσκευή, βγάλτε τη φόρμα και αφαιρέστε το ψωμί.



Μπριος

Πρόγραμμα

11

Βάρος Διάρκεια	750 g 3h15	1000 g 3h20	1500 g 3h25
Γάλα	60 ml	80 ml	120 ml
Αυγά	3	5	6
Βούτυρο κομμένο σε μικρούς κύβους	140 g	200 g	230 g
Αλάτι	1½ κ.γλ.	2 κ.γλ.	2 κ.γλ.
Ζάχαρη	50 g	70 g	80 g
Ειδικό αλεύρι για ψωμί	430 g	575 g	670 g
Ξηρή μαγιά	1 κ.γλ.	1½ κ.γλ.	2½ κ.γλ.
Κομματάκια σοκολάτας (προαιρετικά)	110 g	150 g	170 g

Διαλέξτε το επιθυμητό βάρος του ψωμιού σας και συμβουλευτείτε την αντίστοιχη στήλη στον πίνακα. Βάλτε τα υλικά μέσα στη φόρμα του ψωμιού με την ακόλουθη σειρά: γάλα, αυγά, μαλακό βούτυρο, αλάτι και ζάχαρη. Στην συνέχεια προσθέστε το αλεύρι και την ξηρή μαγιά. Τοποθετείστε τη φόρμα μέσα στη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 11, το επιθυμητό βάρος της μπριος και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας. Πατήστε το κουμπί «Start / Stop (Εναρξη/Παύση)». Όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα (μετά από 25 λεπτά περίπου), προσθέστε τα κομματάκια σοκολάτας, εφόσον επιθυμείτε. Στο τέλος του προγράμματος, σβήστε το μηχάνημα, βγάλτε την φόρμα και αφαιρέστε το ψωμί. Προαιρετικό υλικό: κομματάκια σοκολάτας



Πρόγραμμα

9

Ψωμί πολύσπορο

Βάρος	750 g	1000 g	1500 g
Διάρκεια	3h01	3h06	3h11
Νερό	360 ml	480 ml	620 ml
Λάδι κράμβης	2 κ.σ.	2½ κ.σ.	3½ κ.σ.
Μέλι	2 κ.σ.	2½ κ.σ.	3½ κ.σ.
Αλάτι	1½ κ.γλ.	2 κ.γλ.	2½ κ.γλ.
Ειδικό αλεύρι για ψωμί	150 g	200 g	260 g
Αλεύρι σικάλεως (τύπου170)	170 g	230 g	300 g
Ψωμί ολικής	170 g	230 g	300 g
Ξηρή μαγιά	2 κ.γλ.	2½ κ.γλ.	2½ κ.γλ.
Λιναρόσπορος	75 g	100 g	135 g
Ηλιόσποροι	25 g	30 g	40 g
Παπαρουνόσπορος	15 g	20 g	25 g

Διαλέξτε το επιθυμητό βάρος του ψωμιού σας και συμβουλευτείτε την αντίστοιχη στήλη στον πίνακα. Βάλτε τα υλικά στη φόρμα με την ακόλουθη σειρά: νερό, λάδι κράμβης, μέλι και αλάτι. Στην συνέχεια προσθέστε τα δυο είδη αλευριού και την ξηρή μαγιά. Τοποθετήστε την φόρμα μέσα στη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 9, το επιθυμητό βάρος του ψωμιού και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας. Πατήστε το κουμπί «Start / Stop (Εναρξη/Παύση)». Όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα (μετά από 23 λεπτά περίπου), προσθέστε το λιναρόσπορο, τον ηλιόσπορο και τον παπαρουνόσπορο. Στο τέλος του προγράμματος, σβήστε το μηχάνημα, βγάλτε τη φόρμα και αφαιρέστε το ψωμί.



Πρόγραμμα

13

Ψωμί με τυρί χωρίς γλουτένη

Βάρος	1000 g
Διάρκεια	2h11
Νερό	425 ml
Αυγά	3
Φυτικό έλαιο	3 κ.σ.
Ζάχαρη άχνη	2 κ.σ.
Αλάτι	1 κ.γλ.
Λευκό ριζάλευρο	280 g
Καστανό ριζάλευρο	140 g
Αποκορυφωμένο γάλα σε σκόνη	3½ κ.σ.
Ξανθανικόκόμμι	3½ κ.γλ.
Αποξηραμένες νιφάδες κρεμμυδιού	1 κ.σ.
Παπαρουνόσπορος	1 κ.γλ.
Σπόροι σέλιου	1½ κ.γλ.
Αποξηραμένος άνιθος	1½ κ.γλ.
Τριμμένο τυρί τσένταρ	170 g
Ξηρή μαγιά	1 κ.σ.

Συμβουλευτείτε τον πίνακα. Βάλτε τα υλικά μέσα στη φόρμα με την εκεί αναφερόμενη σειρά. Τοποθετήστε τη φόρμα μέσα στη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 13 και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας. Πιέστε το κουμπί «Start / Stop (Εναρξη/Παύση)». Στο τέλος του προγράμματος, σβήστε το μηχάνημα, βγάλτε τη φόρμα και αφαιρέστε το ψωμί.



Ψωμί με φυτικές ίνες

Πρόγραμμα
10

Βάρος Διάρκεια	750 g 3h06	1000 g 3h11	1500 g 3h16
Νερό	350 ml	460 ml	600 ml
Ηλιέλαιο	½ κ.σ.	½ κ.σ.	1 κ.σ.
Αλάτι	1 κ.γλ.	1½ κ.γλ.	2 κ.γλ.
Γάλα σε σκόνη	1 κ.σ.	1½ κ.σ.	2 κ.σ.
Αλεύρι για ψωμί	320 g	420 g	550 g
Πίτουρο λεπτό	160 g	210 g	275 g
Ξηρή μαγιά	2 κ.γλ.	2½ κ.γλ.	3½ κ.γλ.

Διαλέξτε το επιθυμητό βάρος του ψωμιού σας και συμβουλευτείτε την αντίστοιχη στήλη στον πίνακα. Βάλτε τα υλικά μέσα στη φόρμα με την ακόλουθη σειρά: νερό, ηλιέλαιο, αλάτι και γάλα σε σκόνη. Μετά προσθέστε το αλεύρι, το πίτουρο και την ξηρή μαγιά. Τοποθετήστε τη φόρμα εντός της συσκευής. Επιλέξτε το πρόγραμμα 10, το επιθυμητό βάρος του ψωμιού και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας. Πατήστε το κουμπί «Start / Stop/ Έναρξη/Παύση». Στο τέλος του προγράμματος, σβήστε τη συσκευή, βγάλτε τη φόρμα και αφαιρέστε το ψωμί.



Ψωμί Ωμέγα 3

Πρόγραμμα
9

Βάρος Διάρκεια	750 g 3h01	1000 g 3h06	1500 g 3h11
Νερό	210 ml	280 ml	365 ml
Γιαούρτι (φυσικό)	125 g	185 g	250 g
Λάδι κράμβης	1 κ.σ.	1½ κ.σ.	2 κ.σ.
Μελάσα	2 κ.σ.	3 κ.σ.	4 κ.σ.
Αλάτι	1½ κ.γλ.	2 κ.γλ.	2½ κ.γλ.
Γάλα σε σκόνη	½ κ.σ.	1 κ.σ.	2 κ.σ.
Ειδικό αλεύρι για ψωμί	155 g	200 g	255 g
Αλεύρι σικάλεως (τύπου 170)	210 g	270 g	345 g
Αλεύρι ολικής αλέσεως	110 g	140 g	180 g
Φύτρο σπαραγίου σε σκόνη	20 g	30 g	40 g
Ξηρή μαγιά	3 κ.γλ.	4 κ.γλ.	5 κ.γλ.
Λιναρόσπορος	55 g	70 g	90 g
Ηλιόσπορος	40 g	60 g	70 g

Διαλέξτε το επιθυμητό βάρος του ψωμιού σας και συμβουλευτείτε την αντίστοιχη στήλη στον πίνακα. Βάλτε τα υλικά στη φόρμα με την ακόλουθη σειρά: νερό, φυσικό γιαούρτι, λάδι κράμβης, μελάσα, αλάτι και γάλα σε σκόνη. Μετά προσθέστε τα τρία αλεύρια, το φύτρο σίτου σε σκόνη και την ξηρή μαγιά. Τοποθετήστε τη φόρμα εντός της συσκευής. Επιλέξτε το πρόγραμμα 9, το επιθυμητό βάρος του ψωμιού και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας. Πατήστε το κουμπί «Start / Stop/ Έναρξη/Παύση». Όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα (μετά από 23 λεπτά), προσθέστε τον λιναρόσπορο και τον ηλιόσπορο. Στο τέλος του προγράμματος, σβήστε τη συσκευή, βγάλτε τη φόρμα και αφαιρέστε το ψωμί.



Ψωμί χωρίς αλάτι

Πρόγραμμα
14

Βάρος Διάρκεια	750 g 3h05	1000 g 3h10	1500 g 3h15
Νερό	320 ml	430 ml	500 ml
Ηλιέλαιο	½ κ.σ.	½ κ.σ.	1 κ.σ.
Χυμός λεμονιού	1½ κ.γλ.	2 κ.γλ.	2 κ.γλ.
Ειδικό αλεύρι για ψωμί	520 g	700 g	840 g
Ξηρή μαγιά	1 κ.γλ.	1½ κ.γλ.	2 κ.γλ.
Σπόροι σησαμιού	75 g	100 g	120 g

Διαλέξτε το επιθυμητό βάρος του ψωμιού σας και συμβουλευτείτε την αντίστοιχη στήλη στον πίνακα. Βάλτε τα υλικά στη φόρμα με την ακόλουθη σειρά: νερό, ηλιέλαιο, χυμό λεμονιού. Μετά προσθέστε το αλεύρι, την ξηρή μαγιά και τους σπόρους σησαμιού. Τοποθετήστε τη φόρμα εντός της συσκευής. Επιλέξτε το πρόγραμμα 14., το επιθυμητό βάρος του ψωμιού και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας. Πατήστε το κουμπί «Start / Stop/ Έναρξη/Παύση». Στο τέλος του προγράμματος, σβήστε τη συσκευή, βγάλτε τη φόρμα και αφαιρέστε το ψωμί.



Πρόγραμμα

9

Ψωμί Σαβοΐας

Βάρος	750 g	1000 g	1500 g
Διάρκεια	3h01	3h06	3h11
Νερό	375 ml	500 ml	650 ml
Αλάτι	1½ κ.γλ.	2 κ.γλ.	2½ κ.γλ.
Ειδικό αλεύρι για ψωμί	375 g	500 g	650 g
Αλεύρι σικάλεως (τύπου 170)	150 g	200 g	260 g
Ξηρή μαγιά	¾ κ.γλ.	1 κ.γλ.	1½ κ.γλ.
Κρεμμύδια	25 g	30 g	40 g
Μανιτάρια (μερικές φέτες)	30 g	40 g	50 g
Τυρί Beaufort (σε κύβους)	60 g	80 g	100 g

Διαλέξτε το επιθυμητό βάρος του ψωμιού σας και συμβουλευτείτε την αντίστοιχη στήλη στον πίνακα. Βάλτε στη φόρμα τα υλικά με την ακόλουθη σειρά: νερό, μανιτάρια και ψιλοκομμένο κρεμμύδι, τους κύβους τυριού Beaufort, αλάτι. Στην συνέχεια προσθέστε τα είδη αλεύρου και την ξηρή μαγιά. Τοποθετήστε τη φόρμα εντός της συσκευής. Επιλέξτε το πρόγραμμα 9, το επιθυμητό βάρος του ψωμιού και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας. 30 με 45 λεπτά πριν από το τέλος του προγράμματος, ανοίξτε τη συσκευή και ελέγξτε αν η ζύμη έχει ψηθεί καλά. Εάν είναι αρκετά σφιχτή, βάλτε στην πάνω επιφάνεια ψιλοκομμένο κρεμμύδι για διακόσμηση. Στο τέλος του προγράμματος, σβήστε τη συσκευή, βγάλτε τη φόρμα και αφαιρέστε το ψωμί.



Μπαγκέτες με δαμάσκηνα και καρύδια

Διάρκεια	4 baguettes	8 baguettes
	3h01	3h06
Νερό	160 ml	290 ml
Ζάχαρη	1 κ.σ.	1½ κ.σ.
Αλάτι	¾ κ.γλ.	1½ κ.γλ.
Καλαμποκάλευρο	25 g	45 g
Ειδικό αλεύρι για ψωμί	200 g	360 g
Αλεύρι σικάλεως (τύπου 170)	25 g	45 g
Ξηρή μαγιά	¾ κ.γλ.	1½ κ.γλ.
Δαμάσκηνα	45 g	80 g
Καρύδια	45 g	80 g

Βάλτε στη φόρμα τα υλικά με την ακόλουθη σειρά: νερό, ζάχαρη και αλάτι. Στην συνέχεια προσθέστε τα δύο είδη αλευριού και την μαγιά. Τοποθετήστε τη φόρμα εντός της συσκευής. Επιλέξτε το πρόγραμμα 1 και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας και πατήστε το κουμπί «Start / Stop / Έναρξη/ Πάυση». Όταν ακούσετε το πρώτο ηχητικό σήμα (μετά από 23 λεπτά), προσθέστε στην ζύμη τα καρύδια. Όταν ακούσετε το δεύτερο ηχητικό σήμα (μετά από 1 ώρα και 05 λεπτά), ανοίξτε τη συσκευή και βγάλτε τη φόρμα. Εάν πρόκειται να ετοιμάσετε 8 μπαγκέτες, χωρίστε την ζύμη σε δύο (2) μέρη και από αυτά φυλάξτε το ένα (1), σκεπασμένο μ' ένα πανί, για την δεύτερη φουρνιά. Χωρίστε το 1ο μέρος σε 4 ίσα μέρη και πλάστε τα σε σχήμα μπαγκέτας. Υγράνετε τα πριν να τα αλευρώσετε με καλαμποκάλευρο. Τοποθετήστε τα στη σχάρα ψησίματος «specialrains» (σπέσιαλ αρτοποιήματα). Χαράξτε μια τομή κατά μήκος των τεμαχίων της ζύμης. Τοποθετήστε 3 δαμάσκηνα μέσα σε κάθε τομή. Πατήστε το κουμπί «Start/Stop/Έναρξη/Πάυση». Όταν ακούσετε πάλι το ηχητικό σήμα (μετά από 57 λεπτά), βγάλτε τις μπαγκέτες. Επαναλάβετε την διαδικασία για την δεύτερη φουρνιά. Όταν ψηθούν, αφήστε τις μπαγκέτες να κρυσώσουν πάνω σε σχάρα.



Πρόγραμμα

1

Μπαγκέτες με λεπτό πίτουρο

Διάρκεια	4 baguettes	8 baguettes
	2h02	2h59
Νερό	175 ml	315 ml
Ζάχαρη	1 κ.γλ.	1½ κ.γλ.
Αλάτι	¾ κ.γλ.	1½ κ.γλ.
Βούτυρο	20 g	35 g
Ειδικό αλεύρι για ψωμί	150 g	270 g
Ψωμιολικής	100 g	180 g
Λεπτό πίτουρο	8 κ.σ.	14 κ.σ.
Ξηρή μαγιά	¾ κ.γλ.	1½ κ.γλ.

Βάλτε στη φόρμα τα υλικά με την ακόλουθη σειρά: νερό, βούτυρο, ζάχαρη και αλάτι. Στην συνέχεια προσθέστε τα δύο είδη αλευριού και την μαγιά. Τοποθετήστε την φόρμα εντός της συσκευής. Επιλέξτε το πρόγραμμα 1 και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας και πατήστε το κουμπί «Start / Stop / 'Εναρξη/ Παύση». Όταν ακούσετε το δεύτερο ηχητικό σήμα (μετά από 1 ώρα και 05 λεπτά), ανοίξτε τη συσκευή και βγάλτε την ζύμη. Εάν πρόκειται να ετοιμάσετε 8 μπαγκέτες, χωρίστε την ζύμη σε δύο (2) μέρη και από αυτά φυλάξτε το ένα (1), σκεπασμένο με πανί, για την δεύτερη φουρνιά. Χωρίστε το 1ο μέρος σε 4 ίσα μέρη και πλάστε τα σε σχήμα μπαγκέτας. Υγράνετε τα πριν να τα αλευρώσετε με το πίτουρο. Τοποθετείστε τα στη σχάρα ψησίματος «specialrains» (σπέσιαλ αρτοποιήματα). Χαράξτε μια τομή κατά μήκος των τεμαχίων της ζύμης. Πατήστε το κουμπί «Start/Stop/Εναρξη/Παύση». Όταν ακούσετε πάλι το ηχητικό σήμα (μετά από 57 λεπτά), βγάλτε τις μπαγκέτες. Επαναλάβετε την διαδικασία για τη δεύτερη φουρνιά. Όταν ψηθούν, αφήστε τις μπαγκέτες να κρυώσουν πάνω σε σχάρα.



Πρόγραμμα

1

Σταφιδόψωμα (μικρά)

Διάρκεια	4 petits pains	8 petits pains
	2h02	2h59
Νερό	165 ml	300 ml
Ζάχαρη	1 κ.σ.	1½ κ.σ.
Αλάτι	¾ κ.γλ.	1½ κ.γλ.
Ειδικό αλεύρι για ψωμί	125 g	225 g
Αλεύρι σικάλεως (τύπου 170)	125 g	225 g
Ξηρή μαγιά	1 κ.γλ.	1½ κ.γλ.
Σταφίδες	75 g	135 g

Βάλτε τα υλικά στη φόρμα με την ακόλουθη σειρά: νερό, ζάχαρη και αλάτι. Στην συνέχεια προσθέστε τα δύο είδη αλευριού και την μαγιά. Τοποθετήστε την φόρμα εντός της συσκευής. Επιλέξτε το πρόγραμμα 1 και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας και πατήστε το κουμπί «Start / Stop / 'Εναρξη/ Παύση». Όταν ακούσετε το πρώτο ηχητικό σήμα (μετά από 23 λεπτά), προσθέστε στη ζύμη τις σταφίδες. Όταν ακούσετε το δεύτερο ηχητικό σήμα (μετά από 1 ώρα και 05 λεπτά), ανοίξτε τη συσκευή και βγάλτε την φόρμα. Εάν πρόκειται να ετοιμάσετε 8 σταφιδόψωμα, χωρίστε την ζύμη σε δύο (2) μέρη και από αυτά φυλάξτε το ένα (1), καλυμμένο μ' ένα πανί, για την δεύτερη φουρνιά. Χωρίστε το 1ο μέρος σε 4 ίσα μέρη και πλάστε τα σε σχήμα μικρής μπαγκέτας. Αλευρώστε τα και τοποθετείστε τα στη σχάρα ψησίματος «specialrains» (σπέσιαλ αρτοποιήματα). Χαράξτε μια τομή κατά μήκος των τεμαχίων της ζύμης. Πατήστε το κουμπί «Start/Stop/Εναρξη/Παύση». Όταν ακούσετε πάλι το ηχητικό σήμα (μετά από 57 λεπτά), βγάλτε τα σταφιδόψωμα. Επαναλάβετε την διαδικασία για τη δεύτερη φουρνιά. Όταν ψηθούν, αφήστε τα σταφιδόψωμα να κρυώσουν πάνω σε σχάρα.



Πρόγραμμα

2

Τσιαπτάτα με κατσικίσιο τυρί και μέλι

Διάρκεια	2 ciabattas 2h02	4 ciabattas 2h59
Νερό	120 ml	240 ml
Ελαιόλαδο	1 κ.σ.	2 κ.σ.
Αλάτι	1 κ.γλ.	1½ κ.γλ.
Μέλι ακακίας	1½ κ.σ.	3 κ.σ.
Ειδικό αλεύρι για ψωμί	150 g	300 g
Αλεύρι σικάλεως	50 g	100 g
Ξηρή μαγιά	1 κ.γλ.	2 κ.γλ.
Λεμονοθύμαρο	½ κ.γλ.	1 κ.γλ.
Ημισκληρο κατσικίσιο τυρί	50 g	100 g

Για το γλασάζισμα: ελαιόλαδο

Βάλτε τα υλικά με την ακόλουθη σειρά: νερό, ελαιόλαδο, αλάτι και μέλι. Στη συνέχεια προσθέστε τα δυο είδη αλευριού και την μαγιά. Τοποθετήστε τη φόρμα μέσα στην συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 2, καθώς και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας και πατήστε το «Start / Stop/Εναρξη/Παύση». Όταν ακούσετε το πρώτο ηχητικό σήμα (μετά από 23 λεπτά), προσθέστε το λεμονοθύμαρο και το ημισκληρο κατσικίσιο τυρί σε κύβους. Όταν ακούσετε το δεύτερο ηχητικό σήμα (μετά από 1 ώρα και 15 λεπτά), ανοίξτε την συσκευή και βγάλτε τη φόρμα. Εάν ετοιμάζετε 4 τσιαπτάτες, χωρίστε τη ζύμη σε δύο ίσα μέρη και φυλάξτε το ένα, σκεπασμένο μ' ένα πανί, για την δεύτερη φουρνιά σας. Χωρίστε το πρώτο μέρος σε δύο ίσα τεμάχια και πλάστε τα σε σχήμα οβάλ πάνω στις πατάλες. Τοποθετήστε τις τσιαπτάτες πάνω στην σχάρα ψησίματος. Αλείψτε τις με το ελαιόλαδο και πατήστε το κουμπί «Start/Stop/Εναρξη/Παύση». Όταν ακούσετε πάλι το ηχητικό σήμα (μετά από 35 λεπτά), βγάλτε τις τσιαπτάτες. Επαναλάβετε την διαδικασία για τη δεύτερη φουρνιά. Όταν ψηθούν, αφήστε τις τσιαπτάτες να κρυώσουν πάνω σε σχάρα.



Πρόγραμμα

1

Ψωμί με μπέικον, παρμεζάνα και κόλιανδρο

Διάρκεια	4 pains 2h02	8 pains 2h59
Νερό	135 ml	245 ml
Αλάτι	¾ κ.γλ.	1½ κ.γλ.
Ελαιόλαδο	½ κ.σ.	1 κ.σ.
Ζάχαρη	½ κ.σ.	1 κ.σ.
Ειδικό αλεύρι για ψωμί	205 g	370 g
Ξηρή μαγιά	¾ κ.γλ.	1½ κ.γλ.
Καπνιστό μπέικον	35 g	65 g
Ριμμένη παρμεζάνα	30 g	55 g
Ψιλοκομμένο φρέσκο κόλιαντρο	½ κ.σ.	1 κ.σ.

Τηγανίστε τα κομματάκια του μπέικον σε αντικολλητικό τηγάνι, στραγγίξτε τα και αφήστε τα να κρυώσουν. Βάλτε τα υλικά στη φόρμα του ψωμιού με την εξής σειρά: νερό, αλάτι και ζάχαρη. Προσθέστε το αλεύρι και ανακατέψτε. Τοποθετήστε τη φόρμα μέσα στην συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 1. Πατήστε το κουμπί «Start / Stop / Εναρξη/Παύση». Όταν ακούσετε το πρώτο ηχητικό σήμα (μετά από 23 λεπτά), προσθέστε στη ζύμη το μπέικον, την παρμεζάνα και το κόλιανδρο. Όταν ακούσετε το δεύτερο ηχητικό (μετά από 1 ώρα 05 λεπτά), ανοίξτε την συσκευή και βγάλτε τη φόρμα. Εάν ετοιμάζετε 8 μπαγκέτες, χωρίστε τη ζύμη σε δύο ίσα μέρη και φυλάξτε το ένα, καλυμμένο μ' ένα πανί, για τη δεύτερη φουρνιά. Χωρίστε το πρώτο μέρος σε 4 ίσα τεμάχια και πλάστε τα σε σχήμα μπαγκέτας. Τοποθετήστε τα στη σχάρα ψησίματος «rainsspecial» / αρτοποιήματα σπέσιαλ». Μετά, χαράξτε μια τομή κατά μήκος των τεμαχίων της ζύμης. Πατήστε το κουμπί «Start/Stop/Εναρξη/Παύση». Όταν ακούσετε πάλι το ηχητικό σήμα (μετά από 57 λεπτά), βγάλτε τις μπαγκέτες. Επαναλάβετε την διαδικασία για τη δεύτερη φουρνιά. Όταν ψηθούν, αφήστε τις μπαγκέτες να κρυώσουν πάνω σε σχάρα.





Φλογέρες με μαύρο σουσάμι

Πρόγραμμα

3

	20 flûtes
Διάρκεια	2h29
Νερό	70 ml
Μπύρα	70 ml
Αλάτι	1 κ.γλ.
Ξηρή μαγιά	1 κ.γλ.
Σησαμέλαιο (ταχίνι)	1 κ.σ.
Μαύρο σουσάμι	50 g

240 γρ. ειδικό αλεύρι για ψωμί - Προσθέστε τα υλικά για τη ζύμη με την εξής σειρά: νερό, μπύρα, σησαμέλαιο και αλάτι. Στη συνέχεια προσθέστε το αλεύρι και τη μαγιά. Τοποθετήστε τη ζύμη μέσα στην συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 3 και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας και πατήστε το «Start / Stop/Εναρξη/Παύση». Όταν ακούσετε το πρώτο ηχητικό σήμα (μετά από 1 ώρα και 15 λεπτά), ανοίξτε την συσκευή και αφαιρέστε την ζύμη. Χωρίστε τη ζύμη σε δύο ίσα μέρη και φυλάξτε το ένα, σκεπασμένο μ' ένα πανί, για την δεύτερη φουρνιά σας. Χωρίστε το πρώτο μέρος σε 10 ίσα τεμάχια και δουλεύοντας πάνω σε αλευρωμένη επιφάνεια πλάστε τα σε σχήμα πολύ λεπτής φλογέρας. Αλείψτε τις με νερό χρησιμοποιώντας πινέλο ζαχαροπλαστικής και μετά πασαλείψτε τις με μαύρο σουσάμι. Τοποθετήστε τις φλογέρες πάνω στην σχάρα ψησίματος και πατήστε το κουμπί «Start/Stop/Εναρξη/Παύση». Όταν ακούσετε πάλι το ηχητικό σήμα (μετά από 37 λεπτά), βγάλτε τις φλογέρες. Επαναλάβετε την διαδικασία για τη δεύτερη φουρνιά. Όταν ψηθούν, αφήστε τις φλογέρες να κρυσώσουν πάνω σε σχάρα.

Πρόγραμμα

8

Ψωμί με μαύρες ελιές

Βάρος	750 g	1000 g	1500 g
Διάρκεια	2h53	2h58	3h03
Νερό	255 ml	340 ml	510 ml
Λάδι	2½ κ.σ.	3½ κ.σ.	5 κ.σ.
Ζάχαρη	3 κ.γλ.	4 κ.γλ.	5 κ.γλ.
Αλάρι	2 κ.γλ.	2½ κ.γλ.	4 κ.γλ.
Ειδικό αλεύρι για ψωμί	480 g	640 g	960 g
Ξηρή μαγιά	1 κ.γλ.	1½ κ.γλ.	2 κ.γλ.
Μαύρες ελιές	75 g	100 g	150 g

Διαλέξτε το επιθυμητό βάρος του ψωμιού και δείτε τις αντίστοιχες ποσότητες στον πίνακα. Βάλτε τα υλικά στη φόρμα με την ακόλουθη σειρά: νερό, λάδι, ζάχαρη, αλάτι, αλεύρι και μαγιά. Τοποθετήστε τη φόρμα μέσα στη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 8, το επιθυμητό βάρος του ψωμιού και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας του. Πατήστε το κουμπί «Start / Stop / Έναρξη/Παύση». Όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα (μετά από 30 λεπτά περίπου), προσθέστε στη ζύμη τις μαύρες ελιές. Στο τέλος του προγράμματος, σβήστε την συσκευή, βγάλτε τη φόρμα και αφαιρέστε το ψωμί.



Ψωμάκια με γκούντα και κύμινο

Πρόγραμμα
5

Διάρκεια	4 petits pains	8 petits pains
	2h04	2h43
Νερό	75 ml	130 ml
Γάλα	25 ml	50 ml
Αλάτι	1 κ.γλ.	1½ κ.γλ.
Αιγό	1	1
Λιωμένο βούτυρο	15 g	25 g
Ζάχαρη	1 κ.σ.	1½ κ.σ.
Τύπος αλευριού 45	225 g	385 g
Τριμμένο τυρί γκούντα	50 g	85 g
Κόκκοι κύμινου	1 κ.σ.	1½ κ.σ.
Ξηρή μαγιά	1½ κ.γλ.	2 κ.γλ.

Βάλτε τα υλικά στη φόρμα ψωμιού με την εξής σειρά: νερό, βούτυρο, ζάχαρη και αλάτι. Στη συνέχεια προσθέστε το δυο είδη αλευριού και τη μαγιά. Τοποθετήστε τη φόρμα μέσα στην συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 1 και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας και πατήστε το «Start / Stop/Εναρξη/Παύση». Όταν ακούσετε το δεύτερο ηχητικό σήμα (μετά από 1 ώρα και 05 λεπτά), ανοίξτε την συσκευή και βγάλτε την φόρμα. Εάν σκοπεύετε να φτιάξετε 8 ψωμάκια, χωρίστε τη ζύμη σε δύο ίσα μέρη και φυλάξτε το ένα, σκεπασμένο μ' ένα πανί, για την δεύτερη φουρνιά σας. Χωρίστε το πρώτο μέρος σε 4 ίσα τεμάχια και πλάστε τα σε σχήμα φρατζόλας. Ραντίστε τα φρατζολάκια με νερό ώστε να υγρανθούν και μετά πασαλείψτε τα με λεπτό πίτουρο. Τοποθετήστε τα φρατζολάκια πάνω στην σχάρα ψησίματος «αροτοποιήματα στέσιαλ (specialpains)» και χαράξτε μια τομή κατά μήκος τους. Πατήστε το κουμπί «Start/Stop/Εναρξη/Παύση». Όταν ακούσετε πάλι το ηχητικό σήμα (μετά από 57 λεπτά), βγάλτε τα φρατζολάκια. Επαναλάβετε την διαδικασία για τη δεύτερη φουρνιά. Όταν τα φρατζολάκια ψηθούν, αφήστε τα να κρυώσουν πάνω σε σχάρα.



Σταφιδόψωμα με πιπερόριζα (τζίντζερ)

Πρόγραμμα
5

Διάρκεια	4 petits pains	8 petits pains
	2h04	2h43
Γάλα	25 ml	50 ml
Νερό	75 ml	130 ml
Αλάτι	1 κ.γλ.	1½ κ.γλ.
Αιγό	1	1
Ζάχαρη	1 κ.σ.	1½ κ.σ.
Πιπερόριζα τριμμένη	¾ κ.γλ.	1 κ.γλ.
Φλούδα πορτοκαλιού	1	1
Τύπος αλευριού 45	225 g	385 g
Λιωμένο βούτυρο	20 g	35 g
Ξηρή μαγιά	1½ κ.γλ.	2 κ.γλ.
Σταφίδες	50 g	85 g

Για επάλειψη (γλάσο): 1 κουταλιά σούπας γάλα και 20 γρ. ζάχαρη

Βάλτε τις σταφίδες να μουσκεύουν και να φουσκώσουν στο χλιαρό γάλα. Εν τω μεταξύ, βάλτε στη φόρμα τα υλικά με την εξής σειρά: νερό, αλάτι, αιγό ζάχαρη, τριμμένη πιπερόριζα και λεπτοκομμένη φλούδα πορτοκαλιού. Προσθέστε το αλεύρι, το λιωμένο βούτυρο και τη μαγιά. Τοποθετήστε τη φόρμα μέσα στη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 5 και το επιθυμητό χρώμα κρούστας και πατήστε το κουμπί «Start / Stop/Εναρξη/Παύση». Όταν ακούσετε το πρώτο ηχητικό σήμα (μετά από 28 λεπτά), προσθέστε τις σταφίδες. Με το δεύτερο ηχητικό σήμα (μετά από μία ώρα και 25 λεπτά), ανοίξτε τη συσκευή και βγάλτε τη φόρμα. Εάν σκοπεύετε να φτιάξετε 8 ψωμάκια, χωρίστε τη ζύμη σε δύο ίσα μέρη και φυλάξτε το ένα, σκεπασμένο με ύφασμα, για την δεύτερη φουρνιά σας. Χωρίστε το πρώτο μέρος σε 4 ίσα τεμάχια και δώστε τους στρογγυλό, σφαιρικό σχήμα. Χρησιμοποιώντας πινέλο ζαχαροπλαστικής, αλείψτε τα με μείγμα γάλακτος και ζάχαρης. Τοποθετήστε τα πάνω στην σχάρα ψησίματος και πατήστε το κουμπί «Start/Stop/Εναρξη/Παύση». Όταν ακούσετε το επόμενο ηχητικό σήμα (μετά από 39 λεπτά), βγάλτε τα ψωμάκια. Επαναλάβετε την διαδικασία για τη δεύτερη φουρνιά. Όταν τα ψωμάκια ψηθούν, αφήστε τα να κρυώσουν πάνω σε σχάρα.



Πρόγραμμα
18

Καναδέζικο ψωμί με μαρμελάδα μήλου και σιρόπι σφενδάμου

Βάρος	1000 g
Διάρκεια	2h08
Μαρμελάδα μήλου άγλυκη (χωρίς ζάχαρη)	230 ml
Φυτικό λάδι	125 ml
3 χτυπημένα αυγά	3
Ζάχαρη άχνη	95 g
Σιρόπι σφενδάμου	110 g
Ειδικό αλεύρι για ψωμί	175 g
Αλεύρι σίτου ολικής αλέσεως	175 g
Αποκορυφωμένο γάλα σε σκόνη	4 κ.σ.
Μπέικιν Πάουντερ	1 κ.γλ.
Αλάτι	¾ κ.γλ.
Μαγειρική σόδα	½ κ.γλ.
Κανέλλα σε σκόνη	1½ κ.γλ.
Καρύδια πεκάν, ψιλοκομμένα	40 g
Καρύδια πεκάν κομμένα στα δύο (προαιρετικά)	6

Βάλτε τα υλικά στη φόρμα με την σειρά που υποδεικνύεται. Τοποθετήστε τη φόρμα μέσα στη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 18 και το επιθυμητό χρώμα κρούστας. Πατήστε το κουμπί «Start / Stop / Έναρξη/Παύση». Μόλις αρχίσει ο κύκλος του ψησίματος, τοποθετήστε τα κομμένα στα δύο καρύδια πεκάν στο κέντρο του ψωμιού. Στο τέλος του προγράμματος, σβήστε την συσκευή, βγάλτε τη φόρμα και αφαιρέστε το ψωμί.

Πρόγραμμα
18

Ψωμί με καρότα και πιπερόριζα (τζίντζερ)

Βάρος	1000 g
Διάρκεια	2h08
Αυγά	2
Ζάχαρη άχνη	90g
Ανανάς στραγγισμένος και στεγνωμένος	270g
Φυτικό έλαιο	125g
Μελάσα	75g
Αλάτι	¾ κ.γλ.
Ειδικό αλεύρι για ψωμί	350g
Φυτικό γάλα σπιριαίου	2 κ.σ.
Μαγειρική σόδα	¼ κ.γλ.
Ξηρή μαγιά	2 κ.γλ.
Φρεσκοαλεσμένη πιπερόριζα	2 κ.γλ.
Φρεσκοτριμμένη πιπερόριζα	2 κ.γλ.
Κανέλλα σε σκόνη	¼ κ.γλ.

Διαλέξτε το επιθυμητό βάρος του ψωμιού σας και συμβουλευτείτε τον πίνακα. Βάλτε τα υλικά στη φόρμα με την αναφερόμενη σειρά και 225gr τριμμένα καρότα. Τοποθετήστε την φόρμα μέσα στη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 18, το επιθυμητό βάρος του ψωμιού και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας. Πατήστε το κουμπί «Start / Stop (Έναρξη/Παύση)». Στο τέλος του προγράμματος, σβήστε τη συσκευή, βγάλτε την φόρμα και αφαιρέστε το ψωμί



Πρόγραμμα

11

Βελγικά σταφιδόψωμα (cramique «κραμίκ)

Βάρος Διάρκεια	750 g 3h15	1000 g 3h20	1500 g 3h25
Γάλα	2½ κ.σ.	3 κ.σ.	3½ κ.σ.
Αυγά	3	5	6
Βούτυρο	160 g	210 g	250 g
Αλάτι	1½ κ.γλ.	2 κ.γλ.	2½ κ.γλ.
Ζάχαρη	5 κ.σ.	6 κ.σ.	7 κ.σ.
Ειδικό αλεύρι για ψωμί	390 g	530 g	620 g
Ξηρή μαγιά	2 κ.γλ.	2½ κ.γλ.	3 κ.γλ.
Σταφίδες	120 g	140 g	180 g

Διαλέξτε το επιθυμητό βάρος του ψωμιού και συμβουλευθείτε τον πίνακα. Βάλτε τα υλικά στη φόρμα με την ακόλουθη σειρά: γάλα, αυγά, μαλακό βούτυρο, αλάτι και ζάχαρη. Στη συνέχεια προσθέστε το αλεύρι και την ξηρή μαγιά. Τοποθετήστε τη φόρμα μέσα στη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 11, το επιθυμητό βάρος του ψωμιού και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας του. Πατήστε το κουμπί «Start / Stop / Έναρξη/Παύση». Όταν ακούσετε το πρώτο ηχητικό σήμα (μετά από 25 λεπτά), προσθέστε τις σταφίδες. Στο τέλος του προγράμματος, σβήστε τη συσκευή, βγάλτε την φόρμα και αφαιρέστε το ψωμί.



Πρόγραμμα

9

Φλαμανδικό ψωμί με βατόμουρα / σμέουρα

Βάρος Διάρκεια	750 g 3h01	1000 g 3h06	1500 g 3h11
Γάλα	75 ml	100 ml	150 ml
Αλάτι	1 κ.γλ.	1½ κ.γλ.	2 κ.γλ.
Βούτυρο	50 g	65 g	100 g
Ζάχαρη	1½ κ.γλ.	2 κ.γλ.	3 κ.γλ.
Καστανή Ζάχαρη	25 g	35 g	50 g
Αυγά	2	3	4
Ειδικό αλεύρι για ψωμί	350 g	465 g	700 g
Ξηρή μαγιά	1 κ.γλ.	1 κ.γλ.	1½ κ.γλ.
Φρέσκα βατόμουρα	40 g	55 g	80 g

Διαλέξτε το επιθυμητό βάρος του ψωμιού και συμβουλευθείτε τον πίνακα. Βάλτε τα υλικά στη φόρμα με την ακόλουθη σειρά: γάλα, βούτυρο, αυγά, βατόμουρα/σμέουρα, ζάχαρη και αλάτι. Στη συνέχεια προσθέστε το αλεύρι και την ξηρή μαγιά. Τοποθετήστε τη φόρμα μέσα στη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 9, το επιθυμητό βάρος του ψωμιού και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας του. Πατήστε το κουμπί «Start / Stop / Έναρξη/Παύση». Όταν ακούσετε το πρώτο ηχητικό σήμα (μετά από 25 λεπτά), προσθέστε τις σταφίδες. 30 με 45 λεπτά πριν από το τέλος του προγράμματος, ανοίξτε την συσκευή και ελέγξτε εάν η ζύμη έχει ψηθεί καλά. Εάν η ζύμη είναι αρκετά σφιχτή, τοποθετήστε τα βατόμουρα στην πάνω επιφάνεια του ψωμιού και προσθέστε την καστανή ζάχαρη. Στο τέλος του προγράμματος, σβήστε τη συσκευή, βγάλτε την φόρμα και αφαιρέστε το ψωμί.



Πρόγραμμα
11

Κούγκελχοπφ (Kugelhopf)

Βάρος	750 g	1000 g	1500 g
Διάρκεια	3h15	3h20	3h25
Γάλα	100 ml	120 ml	205 ml
Αυγά	2	3	4
Βούτυρο	160 g	210 g	250 g
Αλάτι	1 κ.γλ.	1 κ.γλ.	1½ κ.γλ.
Ζάχαρη	70 g	90 g	135 g
Ειδικό αλεύρι για ψωμί	390 g	530 g	795 g
Ξηρή μαγιά	2½ κ.γλ.	3½ κ.γλ.	4 κ.γλ.
Ολόκληρα αμύγδαλα	40 g	50 g	60 g
Σταφίδες	110 g	150 g	170 g

Μουλιάστε τις σταφίδες σε νερό ή σε απόσταγμα φρούτων. Διαλέξτε το επιθυμητό βάρος του ψωμιού σας και συμβουλευθείτε τον πίνακα. Βάλτε τα υλικά στη φόρμα με την εξής σειρά: γάλα, αυγά, μαλακό βούτυρο, αλάτι και ζάχαρη. Στη συνέχεια προσθέστε το αλεύρι και την ξηρή μαγιά. Τοποθετήστε τη φόρμα μέσα στη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 11, το επιθυμητό βάρος του παρασκευάσματος και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας του. Πατήστε το κουμπί «Start / Stop/Εναρξη/Παύση». Όταν ακούσετε το πρώτο ηχητικό σήμα (μετά από 25 λεπτά), προσθέστε τα ολόκληρα αμύγδαλα και τις μαριναρισμένες σταφίδες. Στο τέλος του προγράμματος, σβήστε τη συσκευή, βγάλτε την φόρμα και αφαιρέστε το ψωμί.



Πρόγραμμα
8

Ψωμί με τυρί έμμενταλ

Βάρος	750 g	1000 g	1500 g
Διάρκεια	2h53	2h58	3h03
Νερό	240 ml	320 ml	480 ml
Αλάτι αρωματισμένο με βότανα	1 κ.γλ.	1 κ.γλ.	1½ κ.γλ.
Ειδικό αλεύρι για ψωμί	340 g	450 g	675 g
Ξηρή μαγιά	2 κ.γλ.	2½ κ.γλ.	3½ κ.γλ.
Ζάχαρη	1 κ.γλ.	1 κ.γλ.	1½ κ.γλ.
Τυρί έμμενταλ σε κύβους	115 g	150 g	225 g

Διαλέξτε το επιθυμητό βάρος του ψωμιού σας και συμβουλευθείτε τον πίνακα. Τοποθετήστε τα υλικά στη φόρμα με την εξής σειρά: νερό, αλάτι, αλεύρι, ξηρή μαγιά και ζάχαρη. Τοποθετήστε τη φόρμα μέσα στη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 8, το επιθυμητό βάρος του ψωμιού και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας του. Πατήστε το κουμπί «Start / Stop/Εναρξη/Παύση». Όταν ακούσετε το πρώτο ηχητικό σήμα (μετά από 30 λεπτά περίπου), προσθέστε το τυρί. Στο τέλος του προγράμματος, σβήστε τη συσκευή, βγάλτε την φόρμα και αφαιρέστε το ψωμί.



Στόλλενς (Stollens)

Διάρκεια	4 stollens 2h02	8 stollens 2h59
Χλιαρό γάλα	125 ml	225 ml
Αλάτι	1 κ.γλ.	1½ κ.γλ.
Βούτυρο σε θερμοκρασία δωματίου	60 g	110 g
Ζάχαρη	75 g	135 g
Ειδικό αλεύρι για ψωμί	250 g	450 g
Ξηρή μαγιά	15 g	25 g
Σταφίδες	60 g	110 g
Ολόκληρα αμύγδαλα	40 g	70 g
Φρουί γλασέ	25 g	45 g
Ρούμι	15 ml	25 ml
Αμυγδαλόπαστα	75 g	135 g

Διακόσμηση: Ζάχαρη άχνη

Μουλιάστε τις σταφίδες, τα ολόκληρα αμύγδαλα και τα φρουίγλασέ στο ρούμι. Βάλτε τα υλικά στη φόρμα με την εξής σειρά: χλιαρό γάλα, αλάτι, φρουίγλασέ και ζάχαρη. Στη συνέχεια προσθέστε το αλεύρι και τη μαγιά. Τοποθετήστε τη φόρμα μέσα στη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 6 και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας του. Πατήστε το κουμπί «Start / Stop/Εναρξη/Παύση». Όταν ακούσετε το πρώτο ηχητικό σήμα (μετά από 23 λεπτά), προσθέστε τις σταφίδες, στραγγισμένες, τα αμύγδαλα και τα φρουί γλασέ. Όταν ακούσετε το δεύτερο ηχητικό σήμα (μετά από 1 ώρα και 05 λεπτά), ανοίξτε την συσκευή και βγάλτε την φόρμα. Εάν σκοπεύετε να φτιάξετε 8 ψωμάκια, χωρίστε τη ζύμη σε δύο μέρη και φυλάξτε το ένα, σκεπασμένο με ένα πανί, για την δεύτερη φουρνιά σας. Χωρίστε το πρώτο μέρος σε 4 ίσα τεμάχια και ζυμώστε τα σε ρολά. Κόψτε την αμυγδαλόπαστα σε 4 ρολά και τοποθετήστε τα στο κέντρο κάθε κρέπας. Τυλίξτε τις κρέπες γύρω από την πάστα αμυγδαλού και πλάστε τις δίνοντάς τους σφαιρικό σχήμα. Χρησιμοποιώντας πινέλο ζαχαροπλάστικής, αλείψτε τα με γάλα. Τοποθετήστε τα stollen πάνω στην σχάρα ψησίματος και πατήστε το κουμπί «Start/Stop/Εναρξη/Παύση». Όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα (μετά από 57 λεπτά), βγάλτε τα stollen. Επαναλάβετε την διαδικασία για τη δεύτερη φουρνιά. Όταν ψηθούν, αφήστε τα να κρυώσουν πάνω σε σχάρα.



Πρόγραμμα
18

Μελόψωμο (καρυκευμένο ψωμί – pain d'epices)

Βάρος	1000 g
Διάρκεια	2h08
Γάλα	200 ml
Αυγά	2
Καστανή Ζάχαρη	100 g
Αλάτι	½ κ.γλ.
Μίγμα 4 μπαχαρικών	1 κ.γλ.
Μαγειρική σόδα	½ κ.γλ.
Κανέλλα	1 κ.γλ.
Μέλι	500 g
Λιωμένο βούτυρο	200 g
Ειδικό αλεύρι για ψωμί	400 g
Μπέηκιν πάουντερ	1 φακελάκι

Βάλτε τα αυγά, την καστανή ζάχαρη, το αλάτι και τη μαγειρική σόδα σε ένα μπώλ. Χτυπήστε τα όλα μαζί επί 5 λεπτά. Προσθέστε τα μπαχαρικά, το γάλα, το μέλι και το λιωμένο βούτυρο. Τοποθετείστε το μίγμα μέσα στην φόρμα. Προσθέστε το αλεύρι και το μπέηκιν πάουντερ. Βάλτε τη φόρμα στη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 18, το βάρος του ψωμιού και το χρώμα κρούστας που επιθυμείτε. Πατήστε το κουμπί «Start / Stop / Έναρξη/Παύση». Στο τέλος του προγράμματος, σβήστε τη συσκευή, βγάλτε την φόρμα και αφαιρέστε το ψωμί.

Συμβουλή: προτιμήστε η κρούστα του να είναι ανοιχτόχρωμη



Πρόγραμμα
18

Κέηκ με φρούτα

Βάρος	1000 g
Διάρκεια	2h08
Αυγά	5
Ζάχαρη	165 g
Ζάχαρη βανίλιας	1 φακελάκι
Αλάτι	1 πρέζα
Μαύρο ρούμι	1½ κ.σ.
Βούτυρο	230 g
Αλεύρι μαλακό (τύπου 45)	330 g
Μπέηκιν πάουντερ	2½ κ.γλ.
Σταφίδες	75 g
Φρούι γλασέ	75 g

Βάλτε τα αυγά, τη ζάχαρη, τη ζάχαρη βανίλια και το αλάτι μέσα σε μπώλ. Χτυπήστε τα όλα μαζί επί 5 λεπτά. Τοποθετείστε το μίγμα στη φόρμα του ψωμιού της συσκευής. Προσθέστε το μαύρο ρούμι, το μαλακό βούτυρο, το μαλακό αλεύρι και το μπέηκιν πάουντερ. Τοποθετείστε τη φόρμα ψωμιού μέσα στη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 18 και το επιθυμητό χρώμα της κρούστας. Πατήστε το κουμπί «Start / Stop / Έναρξη / Παύση». Όταν ακούσετε το πρώτο ηχητικό σήμα (μετά από 23 λεπτά), προσθέστε τις σταφίδες και τα φρούι γλασέ. Στο τέλος του προγράμματος, σβήστε τη συσκευή, βγάλτε τη φόρμα του ψωμιού, και αφαιρέστε το κέηκ. [Η εικόνα δείχνει κρούστα μετρίου χρωματισμού].



Πρόγραμμα
16

Ζύμη για πίτσα

Βάρος	1250 g
Διάρκεια	1h15
Νερό	450 ml
Ελαιόλαδο	2½ κ.σ.
Αλάτι	2½ κ.γλ.
Ειδικό αλεύρι για ψωμί	800 g
Ξηρή μαγιά	2½ κ.γλ.

Βάλτε τα υλικά μέσα στη φόρμα του ψωμιού με την ακόλουθη σειρά: νερό, ελαιόλαδο και αλάτι. Στη συνέχεια προσθέστε το αλεύρι και την ξηρή μαγιά. Τοποθετείτε τη φόρμα μέσα στη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 16. Πατήστε το κουμπί «Start / Stop / Έναρξη/Παύση». Στο τέλος του προγράμματος, σβήστε την συσκευή, βγάλτε την φόρμα και αφαιρέστε τη ζύμη. Η ζύμη είναι έτοιμη προς χρήση.



Φρέσκα ζυμαρικά

Βάρος	1250 g
Διάρκεια	15 minutes
Ειδικό αλεύρι για ψωμί	830 g
Νερό	200 ml
Αυγά	5
Αλάτι	1½ κ.γλ.

Τοποθετείτε τα υλικά μέσα στη φόρμα για ψωμί με την εξής σειρά: αλεύρι, νερό, αυγά και αλάτι. Τοποθετείτε τη φόρμα μέσα στη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 17. Πατήστε το κουμπί «Start / Stop / Έναρξη/ Παύση». Στο τέλος του προγράμματος, σβήστε την συσκευή, βγάλτε την φόρμα και αφαιρέστε τη ζύμη. Η ζύμη είναι έτοιμη προς χρήση.

Πρόγραμμα
17



Μαρμελάδα από μήλα και ραβέντι

Βάρος	1200 g
Διάρκεια	1h30
Μήλα	600 g
Ραβέντι	600 g
Ζάχαρη	5 κ.σ.

Ξεφλουδίστε τα μήλα και το ραβέντι και κόψτε τα σε μικρά κομμάτια. Προσθέστε τα φρούτα στη φόρμα για ψωμί. Προσθέστε τη ζάχαρη. Τοποθετείτε τη φόρμα μέσα στη συσκευή. Επιλέξτε το πρόγραμμα 19. Πατήστε το κουμπί «Start / Stop / Έναρξη/Παύση». Στο τέλος του προγράμματος, σβήστε την συσκευή και βγάλτε την φόρμα.

Συμβουλή: μπορείτε να αλλάζετε το μέγεθος των κομματιών των φρούτων, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, αν δηλαδή θέλετε να φαίνονται μέσα στην μαρμελάδα σας τα κομματάκια ή όχι. Εάν κόψετε τα φρούτα σε κομματάκια μετρίου μεγέθους, μερικά κομμάτια θα παραμείνουν ορατά μετά το ψήσιμο. Μπορείτε να φτιάξετε μαρμελάδες με όλα τα φρούτα εποχής.

Πρόγραμμα
19





pains du monde entier

ISBN 978-2-37247-101-5
Alle rechten voorbehouden
Geprint in China Juillet 2019