



BM 250



BM 350



BM 450

Περιεχόμενα

Υπόμνημα	4		
Γενικές πληροφορίες	5		
Ψωμιά	6		
Λευκό χωριάτικου τύπου	8		
Γαλλικού τύπου	9		
Για τoστ	10		
Μπόμπας για σάντουιτς	11		
Ολικής άλεσης	12		
Ξεροψημένο ολικής άλεσης	13		
100% ολικής άλεσης	14		
Αρωματικό ολικής άλεσης	15		
Σίκαλης	16		
Σίκαλης ελαφρύ	17		
Μαύρο πιτυρούχο	18		
Πολύσπορο	19		
Με αλεύρι βρώμης	20		
Μαύρο τεσσάρων εποχών (με 4 διαφορετικά αλεύρια)	21		
Καλαμποκόψωμο	22		
Τύπου μπριός	23		
Με καρύδια και σταφίδες	24		
Με ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα	25		
Αρωματικό πατατόψωμο	26		
Με λαχανικά	27		
Με τσένταρ, μετσοβόνη και παρμεζάνα	28		
Με λιαστές τομάτες και παρμεζάνα	29		
Με κρεμμύδια και λουκάνικα Φρανκφούρτης	30		
Με σκόρδο, μαύρες ελιές και παρμεζάνα	31		
Με αγριοκύμινο και κεφαλογραβιέρα	32		
Με χαρουπάλευρο και αλεύρι σόγιας	33		
Ολικής άλεσης χωρίς γλουτένη	34		
Με φαγόπυρο και ρυζάλευρο (χωρίς γλουτένη)	35		
Με μίγμα αλευριού Glutafin (χωρίς γλουτένη)	36		
Λευκό πολυτελείας χωρίς γλουτένη	37		
Λευκό χωρίς γλουτένη	38		
Κουμπί γρήγορου ψσίματος	39		
		Κέικ	40
		Με μέλι, κουκουναίρι και κουρμάδες	42
		Με αμύγδαλα, περγαμόντο και σταφίδες	43
		Καρότου	44
		Αλμυρό με 5 διαφορετικά τυριά	45
		Αλμυρό με 3 τυριά και λουκάνικα Φρανκφούρτης	46
		Αλμυρό με μπέικον, κοτόπουλο και τυρί	47
		Ζύμες	48
		Για πίτσα με σκληρό αλεύρι	49
		Για πίτσα με αλεύρι ολικής άλεσης και αλεύρι για τσουρέκια	50
		Για πίτσα με σκληρό αλεύρι και αλεύρι σίκαλης	51
		Για ζυμαρικά	52
		Για μπαγκέτα	53
		Για κρουασάν	54
		Για τσουρέκι	55
		Μαρμελάδες	56
		Βερίκοκο	57
		Φράουλα – Βερίκοκο	58
		Με αποξηραμένα δαμάσκηνα	59
		Παράρτημα	60

Τίτλος: Συνταγές για σπιτικό ψωμί κάθε μέρα!
Υπότιτλος: ΜΕ ΤΟΥΣ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΕΣ KENWOOD
Εκδότνς: Les Livres du Tourisme
Κείμενα – Φωτογραφίες: Les Livres du Tourisme
Φωτογραφίες: Εξωφύλλο, σελ. 2, σελ. 6, σελ. 10, σελ. 28, σελ. 58, σελ. 59, από KENWOOD LTD
ISBN: 978-960-8382-14-5
για την ελληνική έκδοση copyright
© 2009 les livres du tourisme για την ελληνική γλώσσα σε όλον τον κόσμο

Η Les Livres du Tourisme έχει όλα τα δικαιώματα της έκδοσης του βιβλίου.
Απαγορεύεται η αναπαραγωγή και μετάφραση του οποιουδήποτε τμήματος αυτού του βιβλίου ή η χρήση του με οποιονδήποτε τρόπο, ηλεκτρονικό ή μηχανικό, συμπεριλαμβανομένων των φωτοτυπιών, της μαγνητοφώνησης και των συστημάτων αποθήκευσης και αναπαραγωγής, χωρίς τη γραπτή άδεια του εκδότη.

Published in Athens – Greece in 2009 by Les Livres du Tourisme
ALL RIGHTS RESERVED. No part of this may be reproduced, translated or transmitted in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying, recording, or any information storage and retrieval system, without permission in writing from the publisher.



Εκδόσεις Les Livres du Tourisme
www.leslivres.gr
www.lemonde.edu.gr

Το παρόν έντυπο παρουσιάζει πρωτότυπες συνταγές που έχουν σχεδιαστεί και παρασκευαστεί με επιτυχία στα εργαστήρια της σχολής LE MONDE. Για να πετύχετε άριστα αποτελέσματα πρέπει να σεβαστείτε τις ποσότητες και τις οδηγίες παρασκευής κάθε συνταγής. Βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει τις οδηγίες χρήσης της συσκευής και εφαρμόστε τις με ακρίβεια. Η χρήση του αρτοποιασκευαστή πρέπει να γίνεται από ενήλικο άτομο τηρώντας όλους τους κανόνες ασφαλείας και υγιεινής.

Η εταιρία DELONGHI KENWOOD HELLAS δεν φέρει καμία ευθύνη αναφορικά με τα προτεινόμενα υλικά, τις δοσολογίες και τον τρόπο παρασκευής της κάθε συνταγής. Οι συνταγές σχεδιάστηκαν, δοκιμάστηκαν και καταγράφηκαν στην παρούσα έκδοση από τη Σχολή LE MONDE.

Υπόμνημα - Επεξηγήσεις συμβόλων

Kg: κιλό, -ά
g: γραμμάριο, -α
L: λίτρο, -α
mL: χιλιοστόλιτρο, -α
κτγ: κουταλάκι του γλυκού
κτσ: κουταλιά της σούπας
' : λεπτό, -ά
μπασινα: μεταλλική λεκάνη με σφαιρική βάση

Τενικές πληροφορίες

Τα υλικά των συνταγών διατίθενται σε σούπερ μάρκετ και καταστήματα υγιεινής διατροφής.

Κέικ/ ψωμί ταχείας παρασκευής

Διάρκεια: 1 ώρα και 30 λεπτά

- Ακολουθήστε τη συνταγή που προτιμάτε.
- Εισάγετε και ασφαλίστε τη φόρμα ψωμιού στη συσκευή.
- Επιλέξτε το κατάλληλο πρόγραμμα για κέικ/ψωμί ταχείας παρασκευής (8 για τα μοντέλα BM450/BM350 και 7 για τα

μοντέλα BM256 / BM 250).

- Μετά από 6 λεπτά ανάμιξης, καθαρίστε τα τοιχώματα της φόρμας με μια πλαστική σπάτουλα για να βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ομογενοποιηθεί.

Κύκλος μαρμελάδας

Διάρκεια: 1 ώρα και 5 λεπτά

- Καθ' όλη τη διάρκεια του κύκλου μαρμελάδας, το εξάρτημα ζυμώνματος ανακατεύει τα υλικά.
- Προτιμήστε φρέσκα ώριμα φρούτα, εφόσον είναι εποχής (διαφορετικά χρησιμοποιήστε κομπόστα) για να έχετε καλύτερα αποτελέσματα και κόβετε τα μεγάλα φρούτα στη μέση ή σε τέταρτα.
- Χρησιμοποιήστε ζάχαρη μαρμελάδας με πρόσθετη ηκτική για να εξασφαλίσετε καλό πήξιμο.
- Εάν χρησιμοποιήσετε φρούτα με χαμηλό επίπεδο ηκτικότητας,

είναι καλύτερο να προσθέσετε 5-10 mL (1-2 κτγ) χυμό λεμονιού.

- Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου για να βγάλετε τη φόρμα καθώς θα κείει.
- Πρέπει να είστε παρόντες καθ' όλη τη διάρκεια της διαδικασίας για να ελέγχετε και να ανακατεύετε κατά διαστήματα τη μαρμελάδα που βράζει, ώστε να μην ξεχειλίσει.
- Βάλτε την έτοιμη μαρμελάδα σε καθαρό, αποστειρωμένο βάζακι, κλείστε το ερμητικά και κολλήστε μια ετικέτα.

Ψωμί χωρίς γλουτένη

- Οι συνταγές στις οποίες χρησιμοποιούνται διάφορα μίγματα και ειδή αλευριού χωρίς γλουτένη έχουν δοκιμασθεί και ελεγχθεί στους αρτοποιασκευαστές BM450, BM350, BM256 και BM250. Η παρασκευή ψωμιού χωρίς γλουτένη διαφέρει από το ψήσιμο ψωμιού με σπάλευρο, γι' αυτό δώστε προσοχή και ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:
- Είναι σημαντικό να αποφύγετε την ανάμιξη με αλεύρια που περιέχουν γλουτένη, ιδιαίτερα αν χρειάζεστε το ψωμί χωρίς γλουτένη για λόγους υγείας. Είναι προτιμότερο να αγοράσετε και δεύτερη φόρμα εάν χρησιμοποιείτε τη συσκευή και για την παρασκευή κανονικού τύπου ψωμιού. Διαφορετικά, φροντίστε να καθαρίζετε καλά τη φόρμα, τα εργαλεία και οποιονδήποτε άλλο εξοπλισμό χρησιμοποιείτε, μετά από κάθε χρήση.
- Για βέλτιστα αποτελέσματα να ζυγίζετε όλα τα υλικά, συμπεριλαμβανομένου του νερού.
- Τα μίγματα χωρίς γλουτένη σχηματίζουν ένα ηκτικό κουρκούπι/ μίγμα για κέικ αντί για την μπάλα ζύμης που δημιουργείται κατά το παραδοσιακό ψήσιμο. Είναι σημαντικό να καθαρίζετε τα τοιχώματα της φόρμας με πλαστική σπάτουλα κατά το στάδιο του ζυμώνματος για να βεβαιωθείτε ότι όλα τα υλικά έχουν ομογενοποιηθεί.
- Τα περισσότερα μίγματα χωρίς γλουτένη διατίθενται με μαγιά που δεν περιέχει γλουτένη. Εάν χρησιμοποιήσετε άλλες μάρκες μαγιάς, είναι σημαντικό να διαβάσετε τα συστατικά

- για να βεβαιωθείτε ότι δεν περιέχουν γλουτένη.
- Μίγματα χωρίς γλουτένη όπως το Glutafin διατίθενται σε φαρμακεία και επίσης υπάρχουν σε ορισμένα καταστήματα υγιεινής διατροφής.
- Τα περισσότερα μίγματα περιλαμβάνουν στα συστατικά τους ξανθανικό κόμμι (Xanthum gum) ή κόμμι γκουάρ (Guar gum). Αυτά τα δύο συστατικά, είναι κρεμώδεις σκόνη που ενισχύουν τη δομή και βοηθούν το ψωμί να φουσκώσει και να δέσει κατά το ψήσιμο. Το κόμμι γκουάρ παρουσιάζει υψηλή περιεκτικότητα σε φυτικές ίνες και ενδέχεται να έχει καθαριστικές ιδιότητες για άτομα με ευαίσθητο πεπτικό σύστημα.
- Βγάzte τη φόρμα ψωμιού από τη συσκευή αμέσως μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος ψησίματος. Μην χρησιμοποιείτε τη λειτουργία διατήρησης θερμότητας. Αφήνετε το ψωμί στη φόρμα για περίπου 5 λεπτά προτού το βγάλετε και τοποθετήσετε σε σχάρα για να κρυώσει.
- Είναι φυσιολογικό το ψωμί χωρίς γλουτένη να είναι βαρύ και να έχει ελαφρώς πυκνή υφή καθώς και πιο ανοιχτόχρωμη κόρα σε σύγκριση με το κανονικό ψωμί. Τα αποτελέσματα μπορεί να ποικίλλουν, ανάλογα με τα έτοιμα μίγματα ή τα αλεύρια χωρίς γλουτένη που χρησιμοποιείτε.
- Το ψωμί πρέπει να φυλάσσεται σε δροσερό, ξηρό μέρος και να καταναλώνεται εντός 2 ημερών ή να κόβεται σε φέτες και να φυλάσσεται στην κατάψυξη.



Ψωμιά

Λευκό ψωμί χωριάτικου τύπου, Ψωμί γαλλικού τύπου, ΨΩΜΙ ΓΙΑ ΤΟΣΤ,
Ψωμί μπόμπας για σάντουιτς, Ψωμί ολικής άλεσης, Ξεροψημένο ψωμί ολικής άλεσης,
Ψωμί 100% ολικής άλεσης, Αρωματικό ψωμί ολικής άλεσης, Ψωμί σίκαλης,
Ψωμί σίκαλης ελαφρύ, Ψωμί μαύρο πιτυρούχο, *Ψωμί πολύπερο,*
Ψωμί με αλεύρι βρύση, *Μαύρο ψωμί τεσσάρων εποχών (με 4 διαφορετικά αλεύρια),*
Καλαμποκόψωμο, Ψωμί τύπου μπριός, Ψωμί με καρύδια και σταφίδες,
Ψωμί με ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα. **Αρωματικό πατάτοψωμο,**
Ψωμί με λαχανικά, Ψωμί με τσένταρ, μετσοδόνη και παρμεζάνα,
Ψωμί με λιαστές τομάτες και παρμεζάνα, Ψωμί με κρεμμύδια και λουκάνικα Φρανκφούρτης,
Ψωμί με σκόρδο, μαύρες ελιές και παρμεζάνα, Ψωμί με αγριοκίμνο και κεφαλογραβιέρα,
Ψωμί με χαρουπάλευρο και αλεύρι σόγιας, Ψωμί ολικής άλεσης χωρίς γλυτένη,
Ψωμί με φαγόπυρο και ρυζάλευρο (χωρίς γλυτένη), *Ψωμί με μίγμα αλευριού Glutafin (χωρίς γλυτένη),*
ΛΕΥΚΟ ΨΩΜΙ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ,
Λευκό ψωμί χωρίς γλυτένη, Κομπι γρήγορου ψησίματος
Κέικ με μέλι, κουκουνάρι και χουρμάδες, Κέικ με αμύγδαλα, περγαμόντο και σταφίδες,
Κέικ καρότου, Αθμυρό κέικ με 5 διαφορετικά τυριά,
Αθμυρό κέικ με 3 τυριά και λουκάνικα Φρανκφούρτης, Αθμυρό κέικ με μπέικον, κοτόπουλο και τυρί,
Ζύμη για πίτσα με σκληρό αλεύρι, Ζύμη για πίτσα με αλεύρι ολικής άλεσης και σουπερ,
Ζύμη για πίτσα με δυνασό αλεύρι 70% και σίκαλης, Ζύμη για ζυμαρικά,
Ζύμη για μπαζκέτα, Ζύμη για κρουασάν, Ζύμη για τσουρέκι
Μαρμελάδα βερίκοκο, Μαρμελάδα φράουλα – βερίκοκο,
Μαρμελάδα με αποξηραμένα δαμάσκηνα

8



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:15'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:15'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:25'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Λευκό ψωμί χωριάτικου τύπου

Υλικά

- 255 mL νερό
- 1 κτσ ελαιόλαδο
- 20 mL γάλα φρέσκο 3,5% λιπαρά
- 320 g αλεύρι σκληρό
- 200 g αλεύρι χωριάτικο
- 2 κτγ αλάτι
- 2 κτγ ζάχαρη
- 1 1/4 κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα.

9



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 5
Χρόνος: 3:40'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 5
Χρόνος: 3:40'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 2
Χρόνος: 3:35'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Ψωμί χαλβηκού τύπου

Υλικά

- 350 mL νερό
- 1 1/2 κτσ σπορέλαιο
- 450 g αλεύρι σκληρό
- 200 g αλεύρι μαλακό
- 2 κτγ ζάχαρη
- 1 1/2 κτγ αλάτι
- 1 1/2 κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα.



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:15'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:15'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:25'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Ψωμί για τσούρι

Υλικά

- 280 mL νερό
- 10 mL γάλα φρέσκο 3,5% λιπαρά
- 30 g βούτυρο φρέσκο λιωμένο ή μαργαρίνη μαλακή
- 400 g αλεύρι σκληρό (κατά προτίμηση αλεύρι για τσουρέκια)
- 1 κτσ ζάχαρη
- 1 ½ κτγ αλάτι
- 2 κτσ σπορέλαιο
- 1 ½ κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Είναι προτιμότερο να προσθέσετε το σπορέλαιο την ώρα του ζυμώματος, ώστε να ξεκολλήσουν από τα τοιχώματα τυχόν υπολείμματα μίγματος.



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:15'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:15'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:25'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Ψωμί μπόμπας για sandwich

Υλικά

- 250 mL νερό
- 5mL γάλα φρέσκο 3,5% λιπαρά
- 2 τεμ. αυγά
- 600 g αλεύρι για τσουρέκια
- 50 g βούτυρο φρέσκο λιωμένο κρύο
- 1 κτσ ζάχαρη
- 1 ½ κτγ αλάτι
- 2 κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα.

12



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 4:35'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 4:30'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 3:48'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Ψωμί ολικής άλεσης

Υλικά

- 410 mL νερό
- 1 ½ κτσ ηλιέλαιο
- 500 g αλεύρι ολικής άλεσης
- 100 g αλεύρι σκληρό
- 1 ½ κτγ αλάτι
- 1 κτσ ζάχαρη
- 1 ½ κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιητή και ξεκινήστε το πρόγραμμα.

13



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 4
Χρόνος: 2:44'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 4
Χρόνος: 2:44'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 2:33'

Ψωμί ολικής άλεσης με φρούτα

Υλικά

- 350 mL νερό
- 10 mL γάλα φρέσκο 3,5% λιπαρά
- 1 κτσ χυμό λεμονιού
- 500 g αλεύρι ολικής άλεσης
- 100 g αλεύρι σκληρό
- 1 ½ κτγ αλάτι
- 2 κτγ ζάχαρη
- 25 g βούτυρο φρέσκο μαλακό
- 1 ½ κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιητή και ξεκινήστε το πρόγραμμα.

Σημείωση: Για τις συσκευές BM 256 / BM 250 επιλέξτε το πρόγραμμα γρήγορου ψησίματος φρατζόλας, πατώντας το πλήκτρο επιλογής χρώματος κόρας μέχρις ότου ο δείκτης μετακινηθεί στο βελάκι (→).

14



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 4:35'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 4:30'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 2:33'

Ψωμί 100% ολικής άλεσης

Υλικά

- 390 mL νερό
- 10 mL γάλα φρέσκο 3,5% λιπαρά
- 1 κτσ ηλιέλαιο
- 600 g αλεύρι ολικής άλεσης
- 1 ½ κτγ αλάτι
- 1 κτσ ζάχαρη
- 1 κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα.

Σημείωση: Για τις συσκευές BM 256 / BM 250 επιλέξτε το πρόγραμμα γρήγορου ψησίματος φρατζόλας, πατώντας το πλήκτρο επιλογής χρώματος κόρας μέχρις ότου ο δείκτης μετακινηθεί στο βελάκι (→).

15



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 4:35'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 4:30'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 3:48'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Αρωματικό ψωμί ολικής άλεσης

Υλικά

- 300 mL νερό σε θερμοκρασία περιβάλλοντος
- 10 mL γάλα φρέσκο 3,5% λιπαρά
- 2 κτσ σπορέλαιο
- 300 g αλεύρι ολικής άλεσης
- 200 g αλεύρι σκληρό
- 1 ½ κτγ αλάτι
- 1 κτγ ζάχαρη
- 1 κτσ μέλι
- 1 κτσ γλυκάνισο
- 1 1/3 κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα.



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 4:35'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 4:30'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 3:48'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Ψωμί σίκαλης

Υλικά

- 350 mL νερό
- 1 ½ κτσ σπορέλαιο
- 275 g αλεύρι σίκαλης
- 200 g αλεύρι για τσουρέκια
- 100 g αλεύρι σκληρό
- 1 ½ κτγ Βύνη μαύρη
- ½ κτγ αλάτι
- 1 κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα.



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 4:35'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 4:30'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 2:33'

Ψωμί σίκαλης ελαιώδης

Υλικά

- 60 mL γάλα φρέσκο 3,5% λιπαρά
- 60 g βούτυρο λιωμένο κρύο
- 200 mL νερό
- 2 κτγ χυμό λεμονιού
- 115 g αλεύρι σίκαλης
- 400 g αλεύρι σκληρό
- 1 κτγ αλάτι
- 1 κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη
- 1 κτγ άνηθο ψιλοκομμένο
- 3 κτγ μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 3 κτγ κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 κτσ ελαιόλαδο

Τρόπος παρασκευής

Προσθέστε τα 8 πρώτα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Σοτάρτε το κρεμμύδι, τον μαϊντανό και τον άνηθο με το ελαιόλαδο. Αφού κρυώσουν, προσθέστε τα στον κάδο, κατά τη διάρκεια του ζυμώνματος.

Σημείωση: Για τις συσκευές BM 256 / BM 250 επιλέξτε το πρόγραμμα γρήγορου ψησίματος φρατζόλας, πατώντας το πλήκτρο επιλογής χρώματος κόρας μέχρις ότου ο δείκτης μετακινηθεί στο βελάκι (→).



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 4
Χρόνος: 2:44'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 4
Χρόνος: 2:44'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 2:33'

Ψωμί μαύρο πιτυρούχο

Υλικά

- 300 mL νερό
- 1 κτσ σπορέλαιο
- 300 g αλεύρι ολικής άλεσης πιτυρούχο
- 100 g αλεύρι σκληρό
- 150 g αλεύρι για τσουρέκια
- 1 ½ κτγ αλάτι
- 1 κτσ μελάσα ή σταφιδίνη
- 2 κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα.

Σημείωση: Μετά το τέλος του προγράμματος διατηρήστε το ψωμί στη θερμοκρασία ψησίματος για 5 λεπτά ακόμη.

Για τις συσκευές BM 256 / BM 250 επιλέξτε το πρόγραμμα γρήγορου ψησίματος φρατζόλας, πατώντας το πλήκτρο επιλογής χρώματος κόρας μέχρις ότου ο δείκτης μετακινήθει στο βελάκι (→).



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 4
Χρόνος: 2:44'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 4
Χρόνος: 2:44'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 3:48'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Ψωμί πλιγούρο

Υλικά

- 260 mL νερό
- 1 κτσ ελαιόλαδο
- 240 g αλεύρι για τσουρέκια
- 80 g αλεύρι ολικής άλεσης
- 80 g αλεύρι σίκαλης
- 1 κτγ βύνη μαύρη
- ¾ κτγ αλάτι
- 1 κτγ ζάχαρη
- 3 κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη
- 4 κτγ λιναρόσπορο
- 4 κτγ ηλιόσπορο
- 4 κτγ κολοκυθόσπορους χοντροκομμένους
- 3 κτγ σουσάμι

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα.



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 750 g
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 4:30'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 750 g
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 4:25'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 750 g
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 3:45'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Ψωμί με αλεύρι βρώμης

Υλικά

- 300 mL νερό
- 1 ½ κτσ ελαιόλαδο
- 300 g αλεύρι για τσουρέκια
- 200 g αλεύρι βρώμης
- 1 κτγ Βύνη μαύρη
- 1 ½ κτγ ζάχαρη
- 1 ⅓ κτγ αλάτι
- 3 κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιητή και ξεκινήστε το πρόγραμμα.



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 750 g
Πρόγραμμα: 4
Χρόνος: 2:39'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 750 g
Πρόγραμμα: 4
Χρόνος: 2:39'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 750 g
Πρόγραμμα: 2
Χρόνος: 3:32'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Μαύρο ψωμί τεσσάρων εποχών (με 4 διαφορετικά αλεύρια)

Υλικά

- 225 mL νερό
- 1 κτσ σπορέλαιο
- 140 g αλεύρι για τσουρέκια
- 130 g αλεύρι ολικής άλεσης
- 100 g αλεύρι σκληρό
- 60 g αλεύρι σίκαλης
- 2 κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη
- 1 ½ κτγ αλάτι
- 1 ½ κτγ ζάχαρη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιητή και ξεκινήστε το πρόγραμμα.

Σημείωση: Μετά το τέλος του προγράμματος διατηρήστε το ψωμί στη θερμοκρασία ψήσιματος για 5 λεπτά ακόμη.

22



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:15'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:15'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:25'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Καλαμποκόψωμο

Υλικά

- 330 mL νερό
- 2 ½ κτσ ελαιόλαδο
- 250 g καλαμποκόλευρο
- 300 g αλεύρι σκληρό
- 1 ½ κτγ αλάτι
- 2 κτγ ζάχαρη
- 1 ½ κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα.

23



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 750 g
Πρόγραμμα: 6
Χρόνος: 3:22'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 750 g
Πρόγραμμα: 6
Χρόνος: 3:22'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 750 g
Πρόγραμμα: 4
Χρόνος: 3:22'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Ψωμί τύπου μπριός

Υλικά

- 150 mL γάλα
- 2 τεμ. αβγά
- 1 τεμ. κρόκο αβγού
- 450 g αλεύρι για τσουρέκια
- 80 g βούτυρο φρέσκο λιωμένο κρύο ή πολύ μαλακό
- 2 κτσ ζάχαρη
- 1 κτγ αλάτι
- 1 δόση/2 g βανίλια
- 1 τεμ. πορτοκάλι ξύσμα
- 1 ½ κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα.



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 4:35'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 4:30'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 3:48'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Ψωμί με καρύδια και σταφίδες

Υλικά

- 300 mL νερό
- 200 g αλεύρι σίκαλης
- 300 g αλεύρι για τσουρέκια
- 1 κτγ αλάτι
- 1 κτγ βύνη μαύρη σε σκόνη
- 1 κτσ μέλι
- 25 g βούτυρο φρέσκο μαλακό
- 1 ½ κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη
- 40 g σταφίδες μαύρες
- 40 g καρύδια χοντροκομμένα
- 2 κτγ σουσάμι
- 2 κτγ μαραθόσπορο

Τρόπος παρασκευής

Ανακατέψτε τις σταφίδες, τα καρύδια, το σουσάμι και το μαραθόσπορο. Τοποθετήστε τα υπόλοιπα υλικά με τη σειρά που αναφέρονται στον κάδο της συσκευής, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Προσθέστε τους ξηρούς καρπούς μετά τον χαρακτηριστικό ήχο.

Για να παρασκευάσετε άσπρο ψωμί με σταφίδες και καρύδια, προσθέστε επιπλέον 40 g καρύδια και 40 g σταφίδες. Αφαιρέστε 100 g αλεύρι σίκαλης, προσθέστε 100 g αλεύρι σκληρό και τέλος, αφαιρέστε τη βύνη.



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:15'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:15'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:25'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Ψωμί με ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα

Υλικά

- 320 mL νερό
- 20 mL γάλα φρέσκο 3,5% λιπαρά
- 1 κτσ μέλι
- 500 g αλεύρι σκληρό
- 75 g πίτουρα σταριού
- 25 g βούτυρο φρέσκο μαλακό
- 1 ¼ κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη
- 25 g κεράσια κόνιπα χοντροκομμένα
- 30 g βερίκοκα αποξηραμένα χοντροκομμένα
- 20 g σταφίδες ξανθές
- 40 g καρύδια pecan χοντροκομμένα
- 30 g ανανά αποξηραμένο χοντροκομμένο

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Προσθέστε τα φρούτα και τους ξηρούς καρπούς στον κάδο μετά τον χαρακτηριστικό ήχο ή κατά τη διάρκεια του ζυμώματος. Για τις συσκευές BM450 μπορείτε να προσθέσετε τα φρούτα και τους ξηρούς καρπούς στην ειδική εσωτερική θήκη.

Σημείωση: Τα καρύδια pecan είναι ένα είδος καρυδιών με προέλευση τη Νότια Αμερική και χαρακτηριστική γεύση. Εναλλακτικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κοινά καρύδια ή αμύγδαλα.



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:15'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:15'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:25'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Αρωματικό πατατόψωμο

Υλικά

- 130 mL νερό
- 2 κτσ ελαιόλαδο
- 65 mL ξυνόγαλο
- 100 g αλεύρι σκληρό
- 200 g αλεύρι ολικής άλεσης
- 200 g αλεύρι για τσουρέκια
- 150 g πατάτες καλά βρασμένες λιωμένες σε πουρέ
- 2 κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη
- 1 ½ κτγ αλάτι
- 2 κτγ ζάχαρη
- 1 ½ κτγ κόλιανδρο σε σκόνη
- 1 κτγ κάρδαμο
- 1 κτγ μοσχοκάρυδο σε σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιητή και ξεκινήστε το πρόγραμμα.



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 2
Χρόνος: 2:50'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 2
Χρόνος: 2:50'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 2
Χρόνος: 3:35'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Ψωμί με λαχανικά

Υλικά

- 125 mL νερό
- 85 mL ελαιόλαδο
- 600 g αλεύρι σκληρό
- 3 τεμ. αυγά
- 2 κτγ σουσάμι
- 2 κτγ αλάτι
- ½ κτγ πιπέρι μαύρο
- 2 κτγ ζάχαρη
- 2 κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη
- 50 g καρότα ψιλοκομμένα και στραγγισμένα
- 50 g κρεμμύδια ψιλοκομμένα και στραγγισμένα
- 50 g σέλινο ψιλοκομμένο και στραγγισμένο

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε τα υλικά, εκτός από τα λαχανικά, στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιητή και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Προσθέστε τα λαχανικά, αφού τα έχετε στραγγίσει, όλα μαζί, 5' μετά από τη στιγμή που θα αρχίσει να ζυμώνει η συσκευή.

Μπορείτε προαιρετικά να σοτάρετε τα λαχανικά με 2 κτσ ελαιόλαδο πριν τα προσθέσετε στον κάδο της συσκευής.



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:15'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:15'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:25'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Ψωμί με τσένταρ, μετσοβόνη και παρμεζάνα

Υλικά

- 260 mL νερό
- 350 g αλεύρι για τσουρέκια
- 150 g αλεύρι σκληρό
- 15 g βούτυρο μαλακό
- 1 ½ κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη
- 1 ⅓ κτγ αλάτι
- 1 ½ κτγ ζάχαρη
- 60 g παρμεζάνα τριμμένη
- 60 g τσένταρ χοντροκομμένο
- 60 g μετσοβόνη τριμμένο (εναλλακτικά κεφαλογραβιέρα τριμμένη)

Τρόπος παρασκευής

Προσθέστε τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιητή και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Προσθέστε τα τυριά στον κάδο της συσκευής πριν ο χρόνος φτάσει στο 2:50'.

Σημείωση: Είναι προτιμότερο το νερό να είναι κλιαρό.



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 750 g
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:10'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 750 g
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:10'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 750 g
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:18'
Χρώμα κόρας: μέτριο

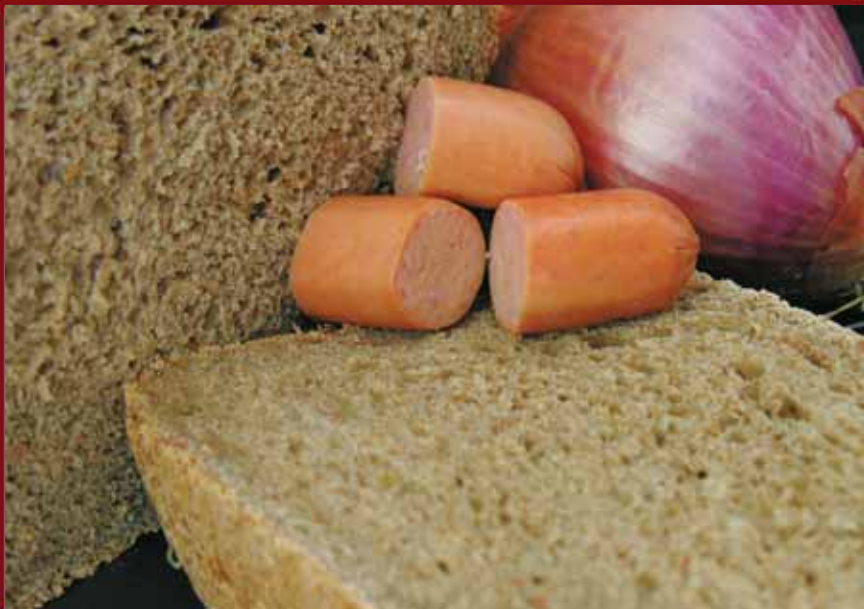
Ψωμί με λιαστές τομάτες και παρμεζάνα

Υλικά

- 300 mL νερό
- 1 κτσ ελαιόλαδο
- 300 g αλεύρι για τσουρέκια
- 100 g αλεύρι σκληρό
- 75 g αλεύρι πιτυρούχο
- 30 g παρμεζάνα τριμμένη
- 1 ½ κτγ αλάτι
- 2 κτγ ζάχαρη
- 1 ½ κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη
- 50 g λιαστές τομάτες χοντροκομμένες

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιητή και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Προσθέστε την παρμεζάνα και τις λιαστές τομάτες κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, όταν ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο.



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 4
Χρόνος: 2:44'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 4
Χρόνος: 2:44'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 3:48'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Ψωμί με κρεμμύδια και λουκάνικα Φρανκφούρτης

Υλικά

- 300 mL νερό
- 1 κτσ ελαιόλαδο
- 2 κτγ ζάχαρη
- 1 ½ κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη
- 1 κτγ αλάτι
- 250 g αλεύρι για τσουρέκια
- 150 g αλεύρι σίκαλης
- 100 g αλεύρι σκληρό
- 40 g κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 100 g λουκάνικα Φρανκφούρτης ψιλοκομμένα
- 1 κτσ ελαιόλαδο για το σοτάρισμα

Τρόπος παρασκευής

Σοτάρετε ελαφρώς το κρεμμύδι και τα λουκάνικα. Τοποθετήστε τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, εκτός από το κρεμμύδι και τα λουκάνικα, τα οποία θα προσθέσετε μετά τον χαρακτηριστικό ήχο της συσκευής, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιητή και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Για τις συσκευές BM450 μπορείτε να προσθέσετε τα φρούτα και τους ξηρούς καρπούς στην ειδική εσωτερική θήκη.



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:15'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:15'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Ψωμί με σκόρδο, μαύρες ελιές και παρμεζάνα

Υλικά (BM 450 - BM 350)

- 270 mL νερό
- 15 mL σπορέλαιο
- 525 g αλεύρι σκληρό
- 1 κτγ αλάτι
- 1 ½ κτγ ζάχαρη
- 1 ½ κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη
- 50 g παρμεζάνα τριμμένη
- 50 g ελιές μαύρες Καλαμών, κομμένες στα 4
- 1 ½ κτγ σκόρδο φρέσκο ψιλοκομμένο ή αποξηραμένο σε σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιητή και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Προσθέστε την παρμεζάνα, το σκόρδο και τις ελιές μετά τον χαρακτηριστικό ήχο ή κατά τη διάρκεια του ζυμώνματος. Για τις συσκευές BM450 μπορείτε να προσθέσετε τα φρούτα και τους ξηρούς καρπούς στην ειδική εσωτερική θήκη.



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:15'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:15'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 3:48'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Ψωμί με αγριοκύμινο και κεφαλογραβιέρα

Υλικά

- 300 mL νερό
- 1 ½ κτσ ελαιόλαδο
- 1 ½ κτγ αλάτι
- 1 κτγ ζάχαρη
- 2 κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη
- 1 ½ κτγ αγριοκύμινο
- 250 g αλεύρι για τσουρέκια
- 125 g αλεύρι χωριάτικο
- 125 g αλεύρι σκληρό
- 140 g κεφαλογραβιέρα τριμμένη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε όλα τα υλικά, εκτός το τριμμένο τυρί, στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιασευστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Το τριμμένο τυρί προσθέστε το μετά τον χαρακτηριστικό ήχο κατά τη διάρκεια του προγράμματος.



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:15'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 3
Χρόνος: 4:30'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 1
Χρόνος: 3:25'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Ψωμί με χαρουπάλευρο και αλεύρι σόγιας

Υλικά

- 290 mL νερό
- 10 mL γάλα φρέσκο 3,5% λιπαρά
- 1 κτσ ελαιόλαδο
- 1 ½ κτγ χαρουπόμελο
- 350 g αλεύρι για τσουρέκια
- 75 g χαρουπάλευρο
- 75 g αλεύρι σόγιας
- 1 ½ κτγ αλάτι
- 3 κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Ανακατέψτε το χαρουπάλευρο με το αλεύρι για τσουρέκια. Τοποθετήστε όλα τα υλικά με τη σειρά που αναφέρονται στον κάδο της συσκευής, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιασευστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα.

34



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 750 g
Πρόγραμμα: 9
Χρόνος: 2:54'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 750 g
Πρόγραμμα: 9
Χρόνος: 2:54'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 5
Χρόνος: 2:24'

Ψωμί ολικής άλεσης χωρίς γλουτένη

Υλικά

- 350 mL νερό
- 2 κτσ ηλιέλαιο
- 500 g αλεύρι ολικής άλεσης χωρίς γλουτένη
- 1 ½ κτγ αλάτι
- 1 κτγ ζάχαρη
- 1 κτγ baking powder
- 2 κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα.

35



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 750 g
Πρόγραμμα: 9
Χρόνος: 2:54'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 750 g
Πρόγραμμα: 9
Χρόνος: 2:54'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 5
Χρόνος: 2:24'

Ψωμί με φαγόπυρο και ρυζάλευρο (χωρίς γλουτένη)

Υλικά

- 320 mL νερό
- 3 κτσ ηλιέλαιο
- 1 κτγ ζάχαρη
- 1 ½ κτγ αλάτι
- 1 κτγ baking powder
- 2 κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη
- 300 g αλεύρι λευκό χωρίς γλουτένη τύπου 1050 DINKEL
- 100 g ρυζάλευρο
- 100 g αλεύρι φαγόπυρου χωρίς γλουτένη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα.



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 9
Χρόνος: 2:59'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 9
Χρόνος: 2:59'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 5
Χρόνος: 2:24'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Ψωμί με μίγμα αλευριού *Glutafin* (χωρίς γλουτένη)

Υλικά

- 400 mL νερό
- 3 κτσ ηλιέλαιο
- 500 g μίγμα αλευριού *Glutafin*, εναλλακτικά *Juvela* ή *Trufree*
- 1 ½ κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη
- 1 κτγ αλάτι (εφόσον επιτρέπεται)

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα.



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 9
Χρόνος: 2:59'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 9
Χρόνος: 2:59'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 5
Χρόνος: 2:24'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Λευκό ψωμί πολυτελείας χωρίς γλουτένη

Υλικά

- 460 mL νερό
- 45 mL ηλιέλαιο
- 1 κτγ ξίδι από μπλίτη
- 3 τεμ. αυγά (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)
- 330 g ρυζάλευρο λευκό
- 65 g ρυζάλευρο καστανό
- 65 g ρεβιθάλευρο
- 110 g πατατάλευρο
- 3 κτγ baking powder
- 1 κτγ αλάτι
- 1 ½ κτσ ζάχαρη
- 1 ½ κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα.

Για πολύσπορο ψωμί, προσθέστε στα προηγούμενα υλικά 3 κτγ κολοκυθόσπορους, 3 κτγ ηλιόσπορους, 2 κτγ σουσάμι και 2 κτγ παπαρουνόσπορο. Για γλυκό ψωμί με σταφίδες, αφήστε το μίγμα να ζυμωθεί για 10 λεπτά και στη συνέχεια προσθέστε 60 g σταφίδες (ξανθές και μαύρες).

Σημείωση: Με αυτή την συνταγή θα παρασκευάσετε επίπεδο καρβέλι με αφράτη ψίχα.



Συσκευή: BM 450
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 9
Χρόνος: 2:59'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 350
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 9
Χρόνος: 2:59'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος καρβελιού: 1 Kg
Πρόγραμμα: 5
Χρόνος: 2:24'
Χρώμα κόρας: μέτριο

Λευκό ψωμί χωρίς γλουτένη

Υλικά

- 450 mL νερό
- 45 mL ηλιέλαιο
- 1 κτγ ξίδι από μηλίτη
- 3 τεμ. αβγά (σε θερμοκρασία περιβάλλοντος)
- 330 g ρυζάλευρο λευκό
- 85 g αλεύρι ταπιάκας

- 35 g αλεύρι λευκό χωρίς γλουτένη τύπου 1050 DINKEL
- 85 g πατατάλευρο
- 3 κτγ baking powder
- ½ κτγ σόδα
- 1 κτγ αλάτι
- 1 ½ κτσ ζάχαρη
- 1 ½ κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα.

Για πολύσπορο ψωμί, προσθέστε 3 κτγ κολοκυθόσπορους, 3 κτγ ηλιόσπορους, 2 κτγ σουσάμι και 2 κτγ παπαρουνόσπορο. Για γλυκό ψωμί με σταφίδες, αφήστε το μίγμα να ζυμωθεί για 10 λεπτά και στη συνέχεια προσθέστε 60 g σταφίδες (ξανθές και μαύρες).

Σημείωση: Με αυτή τη συνταγή θα παρασκευάσετε επίπεδο καρβέλι με αφράτη ψίχα.

Κουμπί γρήγορου ψωσίματος

Ο αρτοποιασκευαστής διαθέτει ένα επιπλέον πρόγραμμα παρασκευής ψωμιού σε μία μόνο ώρα. Για καλύτερα αποτελέσματα καλό είναι να χρησιμοποιήσετε χλιαρό νερό (ιδανική θερμοκρασία 33°C). Το κρύο νερό δε θα βοηθήσει τη διόγκωση του ψωμιού, ενώ καυτό νερό θα καταστρέψει τη μαγιά.

Οι συνταγές που θα παρασκευάσετε με αυτό το πρόγραμμα, θα πρέπει να περιέχουν τουλάχιστον 65% λευκό αλεύρι, διαφορετικά το ψωμί δεν θα φουσκώσει ικανοποιητικά. Χρησιμοποιήστε αλάτι σε μικρότερη ποσότητα απ' ό,τι συνήθως, γιατί το αλάτι επιβραδύνει τη δράση της μαγιάς. Μην παραλείψετε όμως το αλάτι, καθώς είναι απαραίτητο για τη γεύση και την υφή του ψωμιού.

Αυξήστε την ποσότητα της μαγιάς για να βοηθήσετε τη ζύμη να φουσκώσει σε λιγότερο χρόνο. Για καλύτερα αποτελέσματα, αφήστε το ψωμί μέσα στον αρτοποιασκευαστή για 45 λεπτά μετά το τέλος του ψωσίματος, διατηρώντας τη θερμοκρασία.

Σε περίπτωση που επιθυμείτε να παρασκευάσετε περισσότερα ψωμιά σε σύντομο χρόνο, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε ανοικτό το καπάκι του αρτοποιασκευαστή για 30 λεπτά. Έτσι ο αισθητήρας θερμοκρασίας που υπάρχει μέσα στη συσκευή θα λειτουργεί με μεγαλύτερη ακρίβεια, πράγμα που είναι πολύ σημαντικό για το συγκεκριμένο πρόγραμμα παρασκευής ψωμιού.

Παρακάτω θα βρείτε μια ενδεικτική συνταγή λευκού ψωμιού, προσαρμοσμένη στο κουμπί γρήγορου ψωσίματος.

Υλικά

- 400 mL νερό
- 2 κτσ σορόελαο
- 450 g αλεύρι σκληρό
- 190 g αλεύρι μαλακό
- 2 κτγ ζάχαρη
- 2 ½ κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη
- 1 ½ κτγ αλάτι

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα.

Για να έχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα, καλό θα είναι το ψωμί να παραμείνει στη θερμοκρασία ψωσίματος για 45' μετά το τέλος του προγράμματος.



Κέικ

Λευκό ψωμί χωριάτικου τύπου, Ψωμί γαλλικού τύπου, ΨΩΜΙ ΓΙΑ ΤΟΣΤ
Ψωμί μπόμπας για σάντουιτς, Ψωμί ολικής άλεσης, Ξεροψημένο ψωμί ολικής άλεσης,
Ψωμί 100% ολικής άλεσης, Αρωματικό ψωμί ολικής άλεσης, Ψωμί σίκαλης,
Ψωμί σίκαλης ελαφρύ, Ψωμί μαύρο πιτυρούχο, *Ψωμί πολύεπορο*,
Ψωμί με αλεύρι βρύση, *Μαύρο ψωμί τεσσάρων εποχών (με 4 διαφορετικά αλεύρια)*,
Καλαμποκόψωμο, Ψωμί τύπου μπριός, Ψωμί με καρύδια και σταφίδες,
Ψωμί με ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα. *Αρωματικό πατάτοψωμο*,
Ψωμί με λαχανικά, Ψωμί με τσένταρ, μετσοδόνη και παρμεζάνα,
Ψωμί με λιαστές τομάτες και παρμεζάνα, Ψωμί με κρεμμύδια και λουκάνικα Φρανκφούρτης,
Ψωμί με σκόρδο, μαύρες ελιές και παρμεζάνα, Ψωμί με αγριοκίμνο και κεφαλογραβιέρα,
Ψωμί με χαρουπιά λευρό και αλεύρι σόγιας, Ψωμί ολικής άλεσης χωρίς γλυουτένη,
Ψωμί με φαγόπυρο και ρυζάλευρο (χωρίς γλυουτένη), *Ψωμί με μίγμα αλευριού Glutafin (χωρίς γλυουτένη)*,
ΛΕΥΚΟ ΨΩΜΙ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΨΗ,
Λευκό ψωμί χωρίς γλυουτένη, Κοσμπί γρήγορο ψησίματος
Κέικ με μέλι, κουκουνάρι και χουρμάδες, Κέικ με αμύγδαλα, περγαμόντο και σταφίδες,
Κέικ καρότου, Αθμυρό κέικ με 5 διαφορετικά τυριά,
Αθμυρό κέικ με 3 τυριά και λουκάνικα Φρανκφούρτης, Αθμυρό κέικ με μπέικον, κοτόπουλο και τυρί,
Ζύμη για πίτσα με σκληρό αλεύρι, Ζύμη για πίτσα με αλεύρι ολικής άλεσης και σουπερ,
Ζύμη για πίτσα με δυνασό αλεύρι 70% και σίκαλης, Ζύμη για ζυμαρικά,
Ζύμη για μπαζκέτα, Ζύμη για κρουασάν, Ζύμη για τσουρέκι
Μαρμελάδα βερίκοκο, Μαρμελάδα φράουλα – βερίκοκο,
Μαρμελάδα με αποξηραμένα δαμάσκηνα



Συσκευή: BM 450
Βάρος: 500 g
Πρόγραμμα: 8
Χρόνος: 1:22'

Συσκευή: BM 350
Βάρος: 500 g
Πρόγραμμα: 8
Χρόνος: 1:22'

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος: 500 g
Πρόγραμμα: 7
Χρόνος: 1:43'

Κέικ με μέλι, κουκουνάρι και χουρμάδες

Υλικά

- 3 τεμ. αβγά
- 80 mL χυμό πορτοκαλιού
- 1 κτσ μέλι
- 3/4 κτγ γλυκερίνη (προαιρετικά)
- 75 g βούτυρο πολύ μαλακό
- 60 g ζάχαρη άνην
- 200 g αλεύρι μαλακό
- 1/2 κτγ αλάτι
- 1 δόση/ 2g Βανίλια
- 3 κτγ baking powder
- 80 g χουρμάδες χοντροκομμένους
- 2 1/2 κτσ σταφίδες ξανθές
- 1 κτσ κουκουνάρι χοντροκομμένο

Τρόπος παρασκευής

Δουλέψτε με το χέρι τα 6 πρώτα υλικά και στη συνέχεια προσθέστε το αλεύρι, το αλάτι, τη βανίλια και το baking powder, αφού πρώτα τα έχετε ανακατέψει πολύ καλά μεταξύ τους. Τοποθετήστε αυτό το μίγμα στον κάδο της συσκευής, ρυθμίστε τον αρτοποιητή και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Προσθέστε τους χουρμάδες, τις σταφίδες και το κουκουνάρι, όταν ήδη έχει αρχίσει να δουλεύεται το προηγούμενο μίγμα.



Συσκευή: BM 450
Βάρος: 500 g
Πρόγραμμα: 8
Χρόνος: 1:22'

Συσκευή: BM 350
Βάρος: 500 g
Πρόγραμμα: 8
Χρόνος: 1:22'

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος: 500 g
Πρόγραμμα: 7
Χρόνος: 1:43'

Κέικ με αμύγδαλα, περγαμόντο και σταφίδες

Υλικά

- 3 τεμ. αβγά
- 70 g βούτυρο πολύ μαλακό
- 1 δόση/ 2g Βανίλια
- 2 κτσ χυμό πορτοκαλιού
- ζύσμα από 1/2 πορτοκάλι
- 125 g ζάχαρη άνην
- 200 g αλεύρι μαλακό
- 2 1/2 κτγ baking powder
- 80 g περγαμόντο γλασέ χοντροκομμένο
- 80 g σταφίδες ξανθές
- 80 g αμύγδαλα άσπρα χοντροκομμένα ή φιλέ

Τρόπος παρασκευής

Δουλέψτε τα 5 πρώτα υλικά με ένα σύρμα χειρός ή με το χέρι. Στη συνέχεια προσθέστε στο πρώτο μίγμα το αλεύρι, το baking powder και τη ζάχαρη και ομογενοποιήστε τα. Τοποθετήστε τα στον κάδο της συσκευής, ρυθμίστε τον αρτοποιητή και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Κατά τη διάρκεια του προγράμματος προσθέστε το περγαμόντο, τις σταφίδες και τα αμύγδαλα, αφού πρώτα τα έχετε ανακατέψει μεταξύ τους.



Συσκευή: BM 450
Βάρος: 500 g
Πρόγραμμα: 8
Χρόνος: 1:22'

Συσκευή: BM 350
Βάρος: 500 g
Πρόγραμμα: 8
Χρόνος: 1:22'

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος: 500 g
Πρόγραμμα: 7
Χρόνος: 1:43'

Κέικ καρότου

Υλικά

- 150 mL σπορέλαιο
- 3 τεμ. αυγά
- 110 g ζάχαρη
- 70 g ζάχαρη μαύρη
- 150 g αλεύρι μαλακό
- 1 κτγ κανέλα σε σκόνη
- 1 ¼ κτγ σόδα
- 1 ¾ κτγ baking powder
- ¾ κτγ αλάτι
- ½ κτγ γαρύφαλλο σε σκόνη
- 1 ½ κτγ πορτοκάλι ξύσμα
- 300 g καρότο τριμμένο και στραγγισμένο
- 70 g καρύδι τριμμένο

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε σε μια μπασίνα το λάδι, τα αυγά και τα δύο είδη ζάχαρης και ανακατέψτε μέχρι να λιώσει η ζάχαρη. Προσθέστε το καρότο και ενσωματώστε. Στη συνέχεια προσθέστε όλα τα μυρωδικά, το αλάτι, τη σόδα, το baking powder, το πορτοκάλι, τα καρύδια και τελευταίο το αλεύρι. Ανακατέψτε ελαφρά μέχρι να ενσωματωθούν μεταξύ τους τα υλικά και βάλτε τα όλα μαζί στον κάδο της συσκευής. Ρυθμίστε τον αρτοποιητή και ξεκινήστε το πρόγραμμα.



Συσκευή: BM 450
Βάρος: 500 g
Πρόγραμμα: 8
Χρόνος: 1:22'

Συσκευή: BM 350
Βάρος: 500 g
Πρόγραμμα: 8
Χρόνος: 1:22'

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος: 500 g
Πρόγραμμα: 7
Χρόνος: 1:43'

Αλιμυρό κέικ με 5 διαφορετικά τυριά

Υλικά

- 75 g βούτυρο
- 1 ½ κτσ κρασί λευκό
- 75 g ελαιόλαδο
- 1 κτγ ζάχαρη
- 1 ½ κτγ αλάτι
- 1 κτγ ρίγανη
- ¾ κτγ πιπέρι μαύρο
- 4 τεμ. αυγά
- 2 ½ κτγ baking powder
- 180 g αλεύρι μαλακό
- 125 g φέτα τριμμένη
- 50 g παρμεζάνα τριμμένη
- 50 g κεφαλοτύρι τριμμένο
- 75 g gouda τριμμένο
- 30 g τυρί μετσοβόνη τριμμένο

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε τα 8 πρώτα υλικά σε μια μπασίνα και χτυπήστε τα με ένα σύρμα χειρός για 2 λεπτά μέχρι να ενσωματωθούν καλά μεταξύ τους. Ανακατέψτε το αλεύρι με το baking powder. Βάλτε και τα δύο μίγματα στον κάδο της συσκευής, ρυθμίστε τον αρτοποιητή και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Όσο το μίγμα ανακατεύεται, και πριν πάει στη φάση του ψησίματος, προσθέστε τα 5 διαφορετικά είδη τυριών.



Συσκευή: BM 450
Βάρος: 500 g
Πρόγραμμα: 8
Χρόνος: 1:22'

Συσκευή: BM 350
Βάρος: 500 g
Πρόγραμμα: 8
Χρόνος: 1:22'

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος: 500 g
Πρόγραμμα: 7
Χρόνος: 1:43'

Αλιμυρό κέικ με 3 τυριά και λουκάνικα Φρανκφούρτης

Υλικά

- | | | | |
|-------------|----------------------|---------|------------------------|
| • 100 g | Βούτυρο φρέσκο | • 150 g | αλεύρι μαλακό |
| • 4 τεμ. | αβγά | • 35 g | τυρί Γουδα τριμμένο |
| • 1 1/4 κτγ | αλάτι | • 30 g | μυζήθρα |
| • 3/4 κτγ | ζάχαρη | • 80 g | παρμεζάνα |
| • 1 κτγ | άνηθο ψιλοκομμένο | | ή σκληρό τυρί τριμμένο |
| • 1 κτγ | κρεμμύδι ψιλοκομμένο | • 100 g | λουκάνικα Φρανκφούρτης |
| • 1/2 κτγ | πιπέρι μαύρο | | χοντροκομμένα |
| • 12 g | baking powder | • 2 κτσ | ελαιόλαδο |

Τρόπος παρασκευής

Σοτάρετε τα λουκάνικα με το κρεμμύδι, τον άνηθο και το πιπέρι με το ελαιόλαδο. Τοποθετήστε το βούτυρο, τα αβγά, το αλάτι και τη ζάχαρη σε μια μπασίνα και χτυπήστε τα με ένα σύρμα χειρός μέχρι να ενσωματωθούν μεταξύ τους. Προσθέστε το αλεύρι και το baking powder. Βάλτε το μίγμα στον κάδο της συσκευής και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Κατά τη διάρκεια του προγράμματος, προσθέστε τα τυριά και τα λουκάνικα, αφού πρώτα τα ανακατέψετε μεταξύ τους.



Συσκευή: BM 450
Βάρος: 500 g
Πρόγραμμα: 8
Χρόνος: 1:22'

Συσκευή: BM 350
Βάρος: 500 g
Πρόγραμμα: 8
Χρόνος: 1:22'

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος: 500 g
Πρόγραμμα: 7
Χρόνος: 1:43'

Αλιμυρό κέικ με μπέικον, κοτόπουλο και τυρί

Υλικά

- | | | | |
|-------------|------------------|-------------|---------------------------------|
| • 80 g | Βούτυρο | • 270 g | αλεύρι για όλες τις χρήσεις |
| • 2 κτσ | ελαιόλαδο | • 3 1/2 κτγ | baking powder |
| • 80 mL | κρασί λευκό ξηρό | • 75 g | κεφαλοτύρι σκληρό τριμμένο |
| • 1 1/2 κτγ | αλάτι | • 70 g | παρμεζάνα τριμμένη |
| • 1 κτγ | αγριοκύμινο | • 25 g | ελιές πράσινες |
| • 1/2 κτγ | πιπέρι άσπρο | | χοντροκομμένες |
| • 1 κτγ | ζάχαρη | • 40 g | μπέικον χοντροκομμένο |
| • 4 τεμ. | αβγά | • 130 g | στήθος κοτόπουλου χοντροκομμένο |

Τρόπος παρασκευής

Βράστε καλά το κοτόπουλο. Τοποθετήστε τα 8 πρώτα υλικά σε μια μπασίνα και ενσωματώστε τα καλά. Ανακατέψτε καλά το αλεύρι με το baking powder. Τοποθετήστε διαδοχικά τα δύο μίγματα στον κάδο της συσκευής, ρυθμίστε τον αρτοποιητή και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Προσθέστε τα τυριά, τις ελιές, το μπέικον και το κοτόπουλο κατά τη διάρκεια του ζυμώματος.

Σημείωση: Για τη συσκευή BM 350 διατηρήστε τη θερμοκρασία ψησίματος για 15 λεπτά ακόμη.

Λευκό ψωμί χωριάτικου τύπου, Ψωμί γαλλικού τύπου, ΨΩΜΙ ΓΙΑ ΤΟΣΤ

Ψωμί μπόμπας για σάντουιτς, Ψωμί αλικής άλεσης, Ξεροψημένο ψωμί ολικής άλεσης

Ψωμί 100% ολικής άλεσης, Αρωματικό ψωμί ολικής άλεσης, Ψωμί σίκαλης

Ψωμί σίκαλης ελαφρύ, Ψωμί μαύρο πιτυρούχο, Ψωμί πολυέστερο

Ψωμί με αλεύρι βρώμη, Μαύρο ψωμί τεισοάρων σποκιών (με 4 διαφορετικά αλεύρια)

Καλαμποκόψωμο, Ψωμί τύπου μπαρότ, Ψωμί με καρυδιά και σταφίδες

Ψωμί με ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα φρούτα, Αρωματικό πατάτοψωμο,

Ψωμί με λαχανικά, Ψωμί με τσένταρ, μετσοδόνη και παρμεζάνα,

Ψωμί με θιαστές τσιμάτες και παρμεζάνα, Ψωμί με κρεμμύδια και λουκάνικα Φρανκφούρτης

ΨΩΜΙ ΜΕ ΣΚΟΡΔΟ, ΜΑΥΡΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ, Ψωμί με αγγουκόψωμο και κεφαλογραβιέρα,

Ψωμί με χαρυγιάλεστο και αλεύρι σόγιας, Ψωμί ολικής άλεσης χωρίς γλουτένη

Ψωμί με φαγόπυρο και ρυζάλευρο (χωρίς γλουτένη), Ψωμί με μίγμα αλευριού Glutafin (χωρίς γλουτένη)

ΛΕΥΚΟ ΨΩΜΙ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

Λευκό ψωμί χωρίς γλουτένη, Κομπού χρίχοροσ ψησίματος

Κέικ με σουκουνόρι και χουρμάδες, Κέικ με αμύδαλα, περγαμόντο και σταφίδες

Κέικ με σουκουνόρι και χουρμάδες, Κέικ με 5 διαφορετικά τυριά

Αληθινό κέικ με 3 τυριά και λουκάνικα Φρανκφούρτης, Αληθινό κέικ με μπίικον, κοτόπουλο και τυρί

Ζύμη για πίτσα με σκληρό αλεύρι, Ζύμη για πίτσα με αλεύρι ολικής άλεσης και σουπερ

Ζύμη για πίτσα με δυνασό αλεύρι 70% και σίκαλης, Ζύμη για ζυμαρικά

Ζύμη για μπαζκέτα, Ζύμη για κρουασάν, Ζύμη για τσουρέκι

Μαρμελάδα βερίκοκο, Μαρμελάδα φράουλα – βερίκοκο

Μαρμελάδα με αποξηραμένα δαμάσκηνα

Ζύμες



Συσκευή: BM 450
Βάρος: 500 g
Πρόγραμμα: 10/13
Χρόνος: 1:30'

Συσκευή: BM 350
Πρόγραμμα: 10
Χρόνος: 1:30'

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Πρόγραμμα: 8
Χρόνος: 1:30'

Ζύμη για πίτσα με σκληρό αλεύρι

Υλικά

- 160 mL νερό
- 75 mL γάλα φρέσκο
- 80 mL ελαιόλαδο
- 1 τεμ. κρόκο αυγού
- 500 g αλεύρι σκληρό
- 1 ½ κτγ αλάτι
- 1 κτγ ζάχαρη
- 2 κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιητή και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Μετά το τέλος του προγράμματος, αφαιρέστε το ζυμάρι από τον κάδο και ανοίξτε το στο μέγεθος του ταψιού που επιθυμείτε. Προσθέστε σάλτσα τομάτας, τυρί και υλικά της αρεσκείας σας και ψήστε την πίτσα σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 30-35'.

50



Συσκευή: BM 450
 Βάρος: 500 g
 Πρόγραμμα: 10/13
 Χρόνος: 1:30'

Συσκευή: BM 350
 Πρόγραμμα: 10
 Χρόνος: 1:30'

Συσκευή: BM 256 / BM 250
 Πρόγραμμα: 8
 Χρόνος: 1:30'

Ζύμη για πίτσα με αλεύρι ολικής άλεσης και αλεύρι για τσουρέκια

Υλικά

- 250 mL νερό
- 50 mL ελαιόλαδο
- 320 g αλεύρι για τσουρέκια
- 200 g αλεύρι ολικής άλεσης
- 1 1/4 κτγ αλάτι
- 1 κτγ ζάχαρη
- 2 κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιητή και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Μετά το τέλος του προγράμματος, αφαιρέστε το ζυμάρι από τον κάδο και ανοίξτε το στο μέγεθος του ταψιού που επιθυμείτε. Προσθέστε σάλτσα τομάτας, τυρί και υλικά της αρεσκείας σας και ψήστε την πίτσα σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 30-35'.

KENWOOD

51



Συσκευή: BM 450
 Βάρος: 500 g
 Πρόγραμμα: 10/13
 Χρόνος: 1:30'

Συσκευή: BM 350
 Πρόγραμμα: 10
 Χρόνος: 1:30'

Συσκευή: BM 256 / BM 250
 Πρόγραμμα: 8
 Χρόνος: 1:30'

Ζύμη για πίτσα με σκληρό αλεύρι και αλεύρι σικάλης

Υλικά

- 230 mL νερό
- 2 1/2 κτσ ελαιόλαδο
- 300 g αλεύρι σκληρό
- 150 g αλεύρι σικάλης
- 3/4 κτγ αλάτι
- 2 κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι στη μια γωνία του κάδου και τη μαγιά στην άλλη). Ρυθμίστε τον αρτοποιητή και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Μετά το τέλος του προγράμματος, αφαιρέστε το ζυμάρι από τον κάδο και ανοίξτε το στο μέγεθος του ταψιού που επιθυμείτε. Προσθέστε σάλτσα τομάτας, τυρί και υλικά της αρεσκείας σας και ψήστε την πίτσα σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C για 30-35'.

KENWOOD



Συσκευή: BM 450
Βάρος: 500 g
Πρόγραμμα: 10/13
Χρόνος: 1:30'

Συσκευή: BM 350
Πρόγραμμα: 10
Χρόνος: 1:30'

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Βάρος: 500 g
Πρόγραμμα: 9
Χρόνος: 0:14'

Ζύμη για ζυμαρικά (ραβιόλια)

Υλικά

- 60 g Βούτυρο
- 2 τεμ. κρόκους αβγών
- 300 g τυρί κρέμα ή μυζήθρα ανάλατη
- 270 g αλεύρι σκληρό
- 40 g σιμιγδάλι
- ½ κτγ αλάτι

Τρόπος παρασκευής

Ανακατέψτε το αλεύρι με το σιμιγδάλι μέσα σε μια μπασίνα. Τοποθετήστε όλα τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται. Ρυθμίστε τον αρτοποιασιαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα.

Μετά το τέλος του προγράμματος, μοιράστε τη ζύμη σε μικρότερα κομμάτια και ανοίξτε τη με τον πλάστη ή τους κυλίνδρους για ζυμαρικά σε πάχος περίπου 2 mm. Εάν κολλάει η ζύμη, πασπαλίστε τη με λίγο αλεύρι. Κόψτε κομμάτια σε σχήμα τετράγωνο ή στρογγυλό, τοποθετήστε στο κέντρο μια γέμιση της αρεσκείας σας και κλείστε τα ενώνοντας προσεκτικά τις άκρες με ένα πιρούνι και λίγο νερό για να μην ανοίξουν κατά το βράσιμο. Βράστε τα για περίπου 8-10 λεπτά και σερβίρετέ τα ζεστά με σάλτσα της αρεσκείας σας (ανάλογα και με τη γέμιση που χρησιμοποιήσατε), πασπαλισμένα με παρμεζάνα και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.



Συσκευή: BM 450
Βάρος: 500 g
Πρόγραμμα: 10/13
Χρόνος: 1:30'

Συσκευή: BM 350
Πρόγραμμα: 10
Χρόνος: 1:30'

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Πρόγραμμα: 8
Χρόνος: 1:30'

Ζύμη για μπαγκέτα

Υλικά

- 300 mL νερό
- 1 ½ κτσ σπορέλαιο
- 300 g αλεύρι σκληρό
- 200 g αλεύρι για τσουρέκια
- 1 ½ κτγ αλάτι
- 1 ½ κτγ ζάχαρη
- 2 κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται, προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιασιαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Μετά το τέλος του προγράμματος, αφαιρέστε το ζυμάρι από τον κάδο και πλάστε το σε σχήμα μπαγκέτας. Ψήστε το σε προθερμασμένο φούorno αρχικά στους 200°C για 10 λεπτά και για άλλα 30-40 λεπτά στους 180°C.



Συσκευή: BM 450
Βάρος: 500 g
Πρόγραμμα: 10/13
Χρόνος: 1:30'

Συσκευή: BM 350
Πρόγραμμα: 10
Χρόνος: 1:30'

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Πρόγραμμα: 8
Χρόνος: 1:30'

Ζύμη για κρουασάν

Υλικά

- 280 mL γάλα φρέσκο κρύο
- 50 g βούτυρο μαλακό
- 500 g αλεύρι σκληρό
- 2 κτγ αλάτι

- 50 g ζάχαρη
- 1 ½ κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη
- 280 g βούτυρο ειδικό για κρουασάν ή μαργαρίνη σκληρή (για τις βόλτες)

Τρόπος παρασκευής

Τοποθετήστε τα υλικά στον κάδο της συσκευής με τη σειρά που αναφέρονται (εκτός από το βούτυρο για τις βόλτες), προσέχοντας να μην έρθει σε επαφή η μαγιά με τη ζάχαρη και το αλάτι (τοποθετήστε το αλάτι και τη ζάχαρη αντικριστά στις γωνίες του κάδου και τη μαγιά στη μέση). Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Μετά το τέλος του προγράμματος, ανοίξτε τη ζύμη σε παραλληλόγραμμο (50 x 20 cm). Τοποθετήστε το βούτυρο στο κέντρο και κλείστε το ζυμάρι (να μη φαίνεται το βούτυρο). Ανοίξτε με τον πλάστη σε παραλληλόγραμμο. Διπλώστε το ζυμάρι στο 1/3 της ζύμης και φέρτε την άλλη πλευρά να καλύψει την πρώτη (1η μονή βόλτα). Επαναλάβετε τη διαδικασία (2η μονή βόλτα). Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 25' – 30'. Έπειτα ανοίξτε ξανά τη ζύμη σε παραλληλόγραμμο και διπλώστε τη μέχρι τη μέση. Φέρτε την άλλη πλευρά πάλι μέχρι τη μέση και διπλώστε το ζυμάρι στη μέση (διπλή βόλτα). Αφήστε τη ζύμη να ξεκουραστεί για 1 ώρα. Ανοίξτε το ζυμάρι σε φύλλο πάχους 2mm, κόψτε τρίγωνα και διπλώστε τα σε σχήμα κρουασάν. Αλείψτε τα με αβγό και ψήστε τα σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C-190°C για 25'.



Συσκευή: BM 450
Βάρος: 500 g
Πρόγραμμα: 10/13
Χρόνος: 1:30'

Συσκευή: BM 350
Πρόγραμμα: 10
Χρόνος: 1:30'

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Πρόγραμμα: 8
Χρόνος: 1:30'

Ζύμη για τσουρέκι

Υλικά

- 60 mL νερό
- 50 mL γάλα φρέσκο
- 70 mL βούτυρο λιωμένο
- 2 τεμ. αβγά
- 2 τεμ. κρόκους αβγών
- 130 g ζάχαρη

- 450 g αλεύρι τσουρεκιού
- 1 δόση / 2 g βανίλια
- 1 κτγ μαχλέπι τριμμένο
- 1 κτγ αλάτι
- Ξύσμα από 1 πορτοκάλι
- 4 κτγ μαγιά ξηρή σε σκόνη

Τρόπος παρασκευής

Ζεστάνετε σε μια κατσαρόλα όλα τα υλικά εκτός από το αλεύρι μέχρι να φτάσουν σε θερμοκρασία περίπου 25°C – 30°C. Προσθέστε τα στον κάδο της συσκευής μαζί με το αλεύρι. Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Μετά το τέλος του προγράμματος, αφαιρέστε τη ζύμη και αφήστε τη να ξεκουραστεί και να διπλασιαστεί. Στη συνέχεια, χτυπήστε τη σε μια σκληρή επιφάνεια, για να φύγει ο αέρας από μέσα. Πλάστε τα τσουρέκια και αφήστε τα σε ζεστό μέρος να διπλασιαστούν. Αλείψτε τα με αβγό, πασπαλίστε τα με αμύγδαλα φιλέ και ψήστε τα σε προθερμασμένο φούρνο στους 150°C για 45 – 50 λεπτά.

Ψωμί χωριάτικου τύπου, Ψωμί γαλλικού τύπου, ΨΩΜΙ ΓΙΑ ΤΟΣΤ
 Ψωμί μπόμπας για σάντουιτς, Ψωμί ολικής άλεσης, Ψωμί ολικής άλεσης
 Ψωμί 100% ολικής άλεσης, Αρωματικό ψωμί ολικής άλεσης, Ψωμί σίκαλης
 Ψωμί σίκαλης ελαφρύ, Ψωμί μαύρο πιτυρούχο, Ψωμί πολύεργο
 Ψωμί με αλεύρι βρώμη, Μαύρο ψωμί τεσσάρων εποχών (με 4 διαφορετικά αλεύρια)
 Καλαμποκόψωμο, Ψωμί τύπου μπριός, Ψωμί με καρυδιά και σταφίδες
 Ψωμί με ξηρούς καρπούς και απόξηραμένα φρούτα, Αρωματικό πατάτοψωμο,
 Ψωμί με λαχανικά, Ψωμί με τσένταρ, μετσοδόνη και παρμεζάνα,
 Ψωμί με ψηστές τομάτες και παρμεζάνα, Ψωμί με κρεμμύδια και λουκάνικα φρονιφούρτης,
 ΨΩΜΙ ΜΕ ΤΖΟΡΔΟ, ΑΜΥΡΕΣ ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΠΑΡΜΕΖΑΝΑ, Ψωμί με αχρνόκωμο και κεφαλοφρούτα
 Ψωμί με καρυδιά λευκό και λευτό σόγια, Ψωμί ολικής άλεσης χωρίς γλουτένη
 Ψωμί με φαγόπυρο και σιζάλευρο (χωρίς γλουτένη), Ψωμί με μίγμα αλευριού βιολέφιν (χωρίς γλουτένη)
 ΛΕΥΚΟ ΨΩΜΙ ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ
 Λευκό ψωμί χωρίς γλουτένη, Κοσμπί γρήγορο ψησίματος
 Κέικ με μέλι, κουκουρόρι και χουρμάδες, Κέικ με αμύγδαλα, περغامόντο και σταφίδες
 Κέικ καρότου, Αήμυρό κέικ με 5 διαφορετικά τυριά
 Αήμυρό κέικ με 3 τυριά και λουκάνικα φρονιφούρτης, Αήμυρό κέικ με μπέικον, κοτόπουλο και τυρί
 Ζύμη για ψωμί με σκληρό αλεύρι, Ζύμη για ψωμί με αλεύρι ολικής άλεσης και σούπερ
 Ζύμη για ψωμί με αλεύρι ολικής άλεσης και σούπερ για ζυμαρικά
 Ζύμη για ματσακέ, Ζύμη για κρουασάν, Ζύμη για τσουρέκι

Μαρμελάδες

Μαρμελάδα βερίκοκο, Μαρμελάδα φράουλα – βερίκοκο.

Μαρμελάδα με αποξηραμένα δαμάσκηνα



Συσκευή: BM 450
 Πρόγραμμα: 12
 Χρόνος: 1:25'

Συσκευή: BM 350
 Πρόγραμμα: 12
 Χρόνος: 1:25'

Συσκευή: BM 256 / BM 250
 Πρόγραμμα: 10
 Χρόνος: 1:05'

Μαρμελάδα βερίκοκο

Υλικά

- 300 g βερίκοκα (φρέσκα ή κομπόστα)
- 280 g ζάχαρη
- 1 κτγ βούτυρο φρέσκο
- 2 κτγ χυμό λεμονιού
- 1 ½ κτγ ηηκτίνη
- 1 κτσ κονιάκ καλής ποιότητας (εναλλακτικά άλλο ποτό της αρεσκείας σας)

Τρόπος παρασκευής

Ανακατέψτε τη ζάχαρη με την ηηκτίνη. Πολτοποιήστε τα βερίκοκα στο μπλέντερ. Ανακατέψτε τα καλά μαζί με τα υπόλοιπα υλικά και τοποθετήστε τα στον κάδο της συσκευής. Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Κατά διαστήματα, ανοίγετε το καπάκι και ανακατεύετε με μία σπάτουλα.

58



Συσκευή: BM 450
Πρόγραμμα: 12
Χρόνος: 1:25'

Συσκευή: BM 350
Πρόγραμμα: 12
Χρόνος: 1:25'

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Πρόγραμμα: 10
Χρόνος: 1:05'

Μαρμελάδα φράουλα – βερίκοκο

Υλικά

- 175 g βερίκοκα (φρέσκα ή κομπόστα)
- 130 g φράουλες
- 300 g ζάχαρη
- 1 κτσ χυμό λεμονιού
- 1 δόση / 2g βανίλια
- 2 κτγ πηκτίνη
- 1 κτγ βούτυρο φρέσκο

Τρόπος παρασκευής

Ανακατέψτε τη ζάχαρη με την πηκτίνη. Πολτοποιήστε τα βερίκοκα και τις φράουλες στο μπλέντερ. Ανακατέψτε τα καλά μαζί με τα υπόλοιπα υλικά και τοποθετήστε τα στον κάδο της συσκευής. Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Κατά διαστήματα, ανοίγετε το καπάκι και ανακατεύετε με μια σπάτουλα.

59



Συσκευή: BM 450
Πρόγραμμα: 12
Χρόνος: 1:25'

Συσκευή: BM 350
Πρόγραμμα: 12
Χρόνος: 1:25'

Συσκευή: BM 256 / BM 250
Πρόγραμμα: 10
Χρόνος: 1:05'

Μαρμελάδα με αποξηραμένα δαμάσκηνα

Υλικά

- 300 g δαμάσκηνα αποξηραμένα
- 280 g ζάχαρη
- 1 κτγ πηκτίνη
- 1 κτγ βούτυρο
- 1 δόση / 2g βανίλια
- 2 κτσ χυμό λεμονιού
- 1 κτσ κονιάκ
- 4 κτσ νερό

Τρόπος παρασκευής

Μουσκεύστε τα δαμάσκηνα για 12 ώρες. Ανακατέψτε τη ζάχαρη με την πηκτίνη. Πολτοποιήστε τα δαμάσκηνα στο μπλέντερ. Ανακατέψτε τα καλά μαζί με τα υπόλοιπα υλικά και τοποθετήστε τα στον κάδο της συσκευής. Ρυθμίστε τον αρτοποιασκευαστή και ξεκινήστε το πρόγραμμα. Κατά διαστήματα, ανοίγετε το καπάκι και ανακατεύετε με μια σπάτουλα.

Παράρτημα

Υλικά

Το βασικό υλικό για την παρασκευή ψωμιού είναι το αλεύρι. Επομένως, η σωστή επιλογή αλευριού αποτελεί τον βασικό παράγοντα για την επιτυχή παρασκευή ψωμιού.

Σπάλευρα

Τα καλύτερα καρβέλια παρασκευάζονται από σπάλευρα. Το σπάει αποτελείται από το εξωτερικό κέλυφος, που συχνά αναφέρεται ως πίτουρο, και τον εσωτερικό πυρήνα, ο οποίος περιέχει το φυτό και το ενδοσπέρμιο. Το ενδοσπέρμιο, όταν αναμιχθεί με νερό, σχηματίζει τη γλουτένη. Η γλουτένη έχει ελαστικές ιδιότητες και παγιδεύει τα αέρια που αναδύει η μαγιά κατά τη διάρκεια της ζύμωσης, με αποτέλεσμα να φουσκώνει η ζύμη.

Λευκό αλεύρι

Στα αλεύρια αυτά έχει αφαιρεθεί το εξωτερικό πίτουρο και το φυτό, αφήνοντας μόνο το ενδοσπέρμιο το οποίο αλέθεται σε λευκό αλεύρι. Είναι απαραίτητο να χρησιμοποιείτε δυνατό λευκό αλεύρι ή αλεύρι για λευκό ψωμί, διότι διαθέτουν υψηλότερα επίπεδα πρωτεΐνης, κάτι που χρειάζεται για τον σχηματισμό της γλουτένης. Μην χρησιμοποιείτε λευκό αλεύρι για όλες τις χρήσεις ή αλεύρι που φουσκώνει μόνο του, καθώς τα καρβέλια που θα παρασκευαστούν θα είναι κατώτερης ποιότητας. Διατίθενται αρκετοί τύποι αλευριού αρτοποιίας. Για βέλτιστα αποτελέσματα επιλέξτε αλεύρι καλής ποιότητας.

Αλεύρια ολικής άλεσης

Τα αλεύρια ολικής άλεσης συμπεριλαμβάνουν το πίτουρο και το φυτό, πράγμα που δίνει στο αλεύρι μια πιο «γεμάτη» γεύση και μια πιο σκληρή υφή στο καρβέλι. Πρέπει να χρησιμοποιείτε δυνατό αλεύρι ολικής άλεσης ή αλεύρι ολικής άλεσης για ψωμί. Τα καρβέλια που παρασκευάζονται εξ ολοκλήρου με αλεύρι ολικής άλεσης έχουν πιο οφικτή υφή από τα καρβέλια λευκού ψωμιού. Το πίτουρο που υπάρχει στο αλεύρι αναστράλλει την απελευθέρωση της γλουτένης, με αποτέλεσμα οι ζύμες ολικής άλεσης να φουσκώνουν πιο άρχαια. Χρησιμοποιήστε τα ειδικά προγράμματα για αλεύρι ολικής άλεσης, για να φουσκώσει το ψωμί στον απαιτούμενο χρόνο. Για ελαφρύτερο καρβέλι, αντικαταστήστε μέρος της ποσότητας του αλευριού ολικής άλεσης με αλεύρι για λευκό ψωμί. Μπορείτε να παρασκευάσετε γρήγορα ένα καρβέλι ολικής άλεσης χρησιμοποιώντας τη ρύθμιση ταχείας παρασκευής ψωμιού ολικής άλεσης.

Δυνατό μαύρο αλεύρι

Το αλεύρι αυτό μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε συνδυασμό με αλεύρι για λευκό ψωμί ή μόνο του. Το συγκεκριμένο αλεύρι περιέχει περίπου 80-90% του πυρήνα σιταριού και, κατά συνέπεια, παράγει ελαφρύτερο καρβέλι το οποίο όμως είναι εξίσου γευστικό. Δοκιμάστε να χρησιμοποιήσετε το αλεύρι αυτό στον κύκλο «Απλό λευκό ψωμί», αντικαθιστώντας το 50% του δυνατού λευκού αλευριού με δυνατό μαύρο αλεύρι. Ενδεχομένως να χρειαστεί να προσθέσετε λίγο επιπλέον υγρό.

Αλεύρια που δεν παρασκευάζονται από σπύρι

Άλλα αλεύρια, όπως το αλεύρι σίκαλης μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε συνδυασμό με λευκό αλεύρι και αλεύρι ολικής άλεσης για να παρασκευάσετε παραδοσιακά ψωμιά, όπως το ψωμί σίκαλης ή το χωριάτικο. Η προσθήκη ακόμη και μικρής ποσότητας ενός τέτοιου αλευριού δίνει μια ξεχωριστή γεύση στο ψωμί. Μην τα χρησιμοποιείτε μόνο τους, καθώς η ζύμη θα είναι κολλώδης, πράγμα που θα έχει ως αποτέλεσμα ένα σκληρό, βαρύ καρβέλι. Άλλα σπύρια, όπως το κεκρί, το κριθάρι, το φαγόπυρο, το καλαμίνι και η βρώμη περιέχουν λιγές πρωτεΐνες και, γι' αυτό δεν σχηματίζουν την ποσότητα γλουτένης που απαιτείται για να παρασκευάσετε παραδοσιακά ψωμιά. Τα αλεύρια αυτά μπορούν να χρησιμοποιηθούν με επιτυχία σε μικρές ποσότητες. Δοκιμάστε να αντικαταστήσετε το 10-20% της ποσότητας του αλευριού για λευκό ψωμί με οποιοδήποτε από αυτά τα αλεύρια.

Αλάτι

Μια μικρή ποσότητα αλατιού είναι απαραίτητη στην παρασκευή ψωμιού, γιατί προσδίδει ωραία γεύση και βοηθά στη διάγκωση της ζύμης. Χρησιμοποιήστε ψιλό αλάτι μαγειρικής ή θαλάσσης και όχι χοντρό. Προτιμήστε χοντρό αλάτι για να πασαλειψέτε ψωμάκια που πλάσατε με το χέρι, ώστε να τους δώσετε πιο τραγανή υφή. Είναι καλύτερα να αποφεύγετε τη υποκατάσταση με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλάτι καθώς τα περισσότερα από αυτά δεν περιέχουν νάτριο.
- Το αλάτι ενισχύει το σχηματισμό της γλουτένης και κάνει τη ζύμη πιο ελαστική.

- Το αλάτι περιορίζει τη δράση της μαγιάς και δεν αφήνει τη ζύμη να φουσκώσει υπερβολικά ή να «κασίσει».
- Η υπερβολική ποσότητα αλατιού δεν επηρεάζει την επαρκή διάγκωση της ζύμης.

Γλυκαντικές ουσίες

Χρησιμοποιήστε άσπρα ή μαύρη ζάχαρη, μέλι, εκχύλισμα βύνης, σιρόπι μέλζας, σιρόπι σφενδάμου ή μαύρη μέλζα.
- Η ζάχαρη και οι γλυκαντικές ουσίες σε υγρή μορφή επηρεάζουν το χρώμα του ψωμιού, κάνοντας την κόρα να πάρει μια χρυσαφένια απόχρωση.
- Η ζάχαρη δεσμεύει την υγρασία, γεγονός που βοηθά το ψωμί να συντηρείται για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Η ζάχαρη παρέχει να απαραίτητα στατιστικά για τη δράση της μαγιάς, αν και οι νέοι τύποι ξηρής μαγιάς έχουν την ικανότητα να τρέφονται από τα φυσικά σάκχαρα και άμυλα που περιέχει το αλεύρι. Επίσης, η ζάχαρη είναι αυτή που κάνει τη ζύμη πιο ενεργή.
- Οι συνταγές των γλυκών ψωμιών περιέχουν μέτρια ποσότητα ζάχαρης, καθώς τα φρούτα ή το γάλα κάνουν τα ψωμιά πιο υλικά. Χρησιμοποιήστε τον κύκλο για γλυκό ψωμί γι' αυτά τα ψωμιά.
- Εάν αντικαταστήσετε τη ζάχαρη με γλυκαντικά υφάσματα σε υγρή μορφή, πρέπει να μειώσετε ελαφρώς τη συνολική ποσότητα υγρών της συνταγής.

Λίπη και έλαια

Συντά προθεσμία στο ψωμί μικρή ποσότητα λίπους ή ελαίου, ώστε η ψίκα να είναι πιο μαλακή. Η λιπαρή ουσία βοηθά επίσης, να διατηρηθεί το καρβέλι φρέσκο για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Χρησιμοποιήστε βούτυρο, μαργαρίνη ή ακόμη και λιπαρό σε μικρές ποσότητες έως 25 g ή 22 mL (1 1/2 κτλ) φυτικό έλαιο. Στις συνταγές όπου χρησιμοποιούνται μεγαλύτερες ποσότητες για πιο έντονη γεύση, το βούτυρο έχει τα καλύτερα αποτελέσματα.
- Αντί για βούτυρο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ελαιόλαδο ή ηλιέλαιο. Προσαρμόστε αναλόγως την ποσότητα του υγρού για ποσότητες μεγαλύτερες από 15 mL (3 κτλ). Το ηλιέλαιο είναι μια καλή εναλλακτική λύση, εάν ανησυχείτε για τα επίπεδα της χοληστερίνης σας.
- Μην χρησιμοποιείτε πρόσιτα για έλαια με χαμηλά λιπαρά, διότι έχουν έως και 40% περιεκτικότητα σε νερό και, επομένως, δεν διαβέτονουν τις ίδιες ιδιότητες με το βούτυρο.

Υγρά

Κάποια μορφή υγρού είναι απαραίτητη. Συνήθως χρησιμοποιείται νερό ή γάλα. Το νερό δημιουργεί πιο τραγανή κόρα από ό,τι το γάλα. Το νερό συνδυάζεται συχνά με αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη, πράγμα που είναι απαραίτητο, εάν χρησιμοποιήσετε τον χρονοδιακόπτη καθυστερήσης, γιατί το φρέσκο γάλα θα αλλοιωθεί. Για τα περισσότερα προγράμματα χρησιμοποιήστε νερό βρύσης. Ωστόσο, στον κύκλο ταχείας παρασκευής χρόνου μιας ώρας, το νερό πρέπει να είναι λιπαρό.
- Σε ημέρες με πολύ χαμηλή θερμοκρασία, μετρήστε το νερό και αφήστε το σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 30 λεπτά πριν από τη χρήση. Εάν χρησιμοποιήσετε γάλα κατευθείαν από το ψυγείο, κάντε το ίδιο.
- Το βουτυρόγαλα, το γασούρι, η ξινή κρέμα και τα μαλακά τυριά, όπως η ρικότα, το τυρί cottage και το "fromage frais" μπορούν να χρησιμοποιηθούν ως μέρος της ποσότητας υγρών για να έχετε πιο υγρή και μαλακή ψίκα. Το βουτυρόγαλα προσδίδει μια ευχάριστη, ελαφρώς ξινή γεύση, που μοιάζει κάπως με τη γεύση που έχει το χωριάτικο ψωμί και το προζυμί.

- Μπορείτε να προσθέσετε αβγά για να εμπλουτίσετε τη ζύμη, να βελτιώσετε το χρώμα του ψωμιού και να ενισχύσετε τη δομή και τη σταθερότητα της γλουτένης κατά τη διάρκεια της διάγκωσης. Εάν χρησιμοποιήσετε αβγά, μειώστε αναλόγως την ποσότητα των υγρών. Βάλτε το αβγό στον δοσομετρητή και συμπληρώστε με υγρό έως τη σωστή στάθμη της συνταγής.

Μαγιά

Διατίθεται τόσο νωπή όσο και ξηρή μαγιά. Όλες οι συνταγές του Βιβλίου αυτού έχουν δοκιμαστεί χρησιμοποιώντας ξηρή μαγιά που αναμιγνύεται εύκολα και δεν χρειάζεται να διαλυθεί πρώτα σε νερό. Η μαγιά τοποθετείται σε μια λακούβη στο αλεύρι, όπου διατηρείται στεγνή και χωριστά από τα υγρά έως ότου αρχίσει η ανάπτυξη. Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε ξηρή μαγιά. Δε συνιστάται να χρησιμοποιήσετε νωπή μαγιά, καθώς δίνει συνήθως πιο ευμεταβλήτα αποτελέσματα σε σχέση με την ξηρή. Μην χρησιμοποιείτε νωπή μαγιά με το χρονοδιακόπτη καθυστέρησης. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε νωπή μαγιά, έχετε υπόψη σας τα εξής: 6 g νωπή μαγιά = 1 κτγ ξηρή μαγιά σε σκόνη. Αναμιγνύεται

τη νωπή μαγιά με 1 κτγ ζάχαρη και 2 κτα νερό (ζεστό). Αφήστε το μίγμα για 5 λεπτά μέχρι να αφηριστεί. Στη συνέχεια, προσθέστε τα υπόλοιπα υλικά στη φόρμα. Χρησιμοποιήστε την ποσότητα που αναφέρεται στις συνταγές. Εάν η ποσότητα είναι υπερβολική, το ψωμί μπορεί να φουσκώσει υπερβολικά και να χυθεί έξω από τη φόρμα. Όταν ανοίξετε ένα φακέλι μαγιάς, πρέπει να το χρησιμοποιήσετε εντός 48 ωρών, εκτός εάν ο κατασκευαστής συνιστά κάτι άλλο. Μετά τη χρήση, ανακλείστε αεροστεγώς το φακέλι. Μπορείτε να φυλάξετε τα ανοικτά φακέλια για αρκετές ξανακλίσεις αεροστεγώς στην κατάψυξη, έως ότου τα χρησιμοποιήσετε. Χρησιμοποιήστε την ξηρή μαγιά πριν από την ημερομηνία λήξης, διότι η αποτελεσματικότητά της μειώνεται σταδιακά με την πάροδο του χρόνου. Μπορείτε να βρείτε ξηρή μαγιά που έχει παρασκευαστεί ειδικά για χρήση σε αρτοποιασκαστές. Αυτή η μαγιά θα δώσει επίσης καλά αποτελέσματα, αν και μπορεί να χρειαστεί να προσαρμόσετε τις συνιστάμενες ποσότητες.

Προσαρμογή της δικής σας συνταγής

Αφού δοκιμάσετε μερικές από τις παραπάνω συνταγές, μπορείτε να προσαρμόσετε μερικές από τις δικές σας αγαπημένες συνταγές, στις οποίες μέχρι τώρα αναμιγνύεται και ζυμώνεται το υλικό με το χέρι. Αρχίστε επιλέγοντας μία από τις συνταγές αυτού του Βιβλίου, που είναι παρόμοια με τη δική σας συνταγή και χρησιμοποιήστε την ως οδηγό.
Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω κατευθυντήριες οδηγίες για να έχετε προετοιμασμένοι να κάνετε προσαρμογές στη συνταγή σας καθώς την εκτελείτε.
- Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τις σωστές ποσότητες για τον αρτοποιασκαστή. Μην υπερβαίνετε τη συνιστάμενη μέγιστη ποσότητα. Εάν χρειαστεί, μειώστε τις ποσότητες της συνταγής σας ώστε να αντιστοιχούν στην ποσότητα αλευριού και υγρών των συνταγών για τον αρτοποιασκαστή.
- Προσθέστε πάντα πρώτα τα υγρά στο ψωμί. Ξεχωρίστε τη μαγιά από τα υγρά, προσθέτοντάς τη μετά το αλεύρι.
- Αντικαταστήστε τη νωπή μαγιά με ξηρή που αναμιγνύεται εύκολα. Σημείωση: 6 g νωπή μαγιά = 1 κτγ (5mL) ξηρή μαγιά.
- Χρησιμοποιήστε αποβουτυρωμένο γάλα σε σκόνη και νερό αντί για φρέσκο γάλα, εάν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία χρονοδιακόπτη καθυστέρησης.
- Εάν στη δική σας συνταγή χρησιμοποιείτε αβγά, προσθέστε το αβγό ως μέρος της συνολικής ποσότητας των υγρών.
- Φροντίστε η μαγιά να παραμείνει χωριστά από τα υπόλοιπα υλικά στη φόρμα μέχρι να αρχίσει η ανάπτυξη.
- Ελέγξτε τη σύσταση της ζύμης κατά τη διάρκεια των πρώτων λεπτών της ανάπτυξης. Οι αρτοποιασκαστές απαιτούν ελαφρώς μαλακότερη ζύμη και γι' αυτό το λόγο πιθανώς να χρειαστεί να συμπληρώσετε με επιπλέον υγρό. Η ζύμη πρέπει να είναι αρκετά υγρή ώστε να επανέρχεται σταδιακά.

Αφαίρεση, κόψιμο σε φέτες και φύλαξη του ψωμιού

- Για βέλτιστα αποτελέσματα, αφού ψηθεί το καρβέλι, βγάλτε το αμέσως από τη συσκευή και ξεφορμάρετέ το. Ωστόσο, εάν δεν βρικόσετε εκεί, ο αρτοποιασκαστής θα διατηρήσει το καρβέλι ζεστό έως και για μία ώρα μετά.
- Βγάλτε τον κόδο της συσκευής από τη συσκευή χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου, ακόμη και όταν ο αρτοποιασκαστής λειτουργεί στον κύκλο διατήρησης θερμότητας. Ανανοθευρίστε τη φόρμα και κινήστε την αρκετές φορές για να βγει το ψημένο ψωμί. Εάν το ψωμι δεν βγαίνει εύκολα, κτυπήστε τη γωνία της φόρμας σε ξύλινη τάβλη ή περιστρέψτε τη βάση του άξονα που βρίσκεται κάτω από τη φόρμα ψωμιού.
- Το εξάρτημα ζυμώνματος πρέπει να παραμείνει στο εσωτερικό της φόρμας ψωμιού όταν βγάλετε το ψωμί. Ωστόσο, ορισμένες φορές μπορεί να παραμείνει μέσα στο καρβέλι. Εάν συμβεί αυτό, βγάλτε το πριν κόψετε το ψωμί σε φέτες, χρησιμοποιώντας ένα ανθεκτικό στη θερμότητα πλαστικό εργαλείο κουζίνας. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικό εργαλείο, διότι αυτό μπορεί να ξύσει την αντικολητική επίστρωση του εξαρτήματος ζυμώνματος.
- Αφήστε το ψωμί να κρυώσει για τουλάχιστον 30 λεπτά σε σκάρα, ώστε να φύγουν οι υδρατμοί. Το ψωμί κόβεται δύσκολα σε φέτες όταν είναι καυτό.

Φύλαξη

- Το οπτικό ψωμί δεν περιέχει συντηρητικά και γι' αυτόν τον λόγο πρέπει να καταναλωθεί εντός 2-3 ημερών από το ψήσιμο. Εάν το ψωμί δεν πρόκειται να καταναλωθεί αμέσως, τυλίξτε το αεροστεγώς με διάφανα

μεμβράνη.

- Το τραγανό ψωμί γαλλικού τύπου μαλακώνει κατά τη φύλαξη και γι' αυτόν τον λόγο είναι καλύτερα να το αφήσετε ξεσκαστό μέχρι να το κόψετε σε φέτες. Εάν θέλετε να διατηρήσετε το ψωμί για μερικές ημέρες, φυλάξτε το στην κατάψυξη. Κόψτε το ψωμί σε φέτες πριν το καταψύξετε, ώστε να μπορείτε να βγάξετε εύκολα όση ποσότητα θέλετε.

Γενικές συμβουλές και μουσικά

Η επιτυχής παρασκευή ψωμιού εξαρτάται από πολλούς διαφορετικούς παράγοντες, όπως η ποιότητα των υλικών, η προσεκτική μέτρηση, η θερμοκρασία και η υγρασία. Αξίζει να διαβάσετε τις συμβουλές τα μεριστικά που ακολουθούν, ώστε να διασφαλιστεί ότι θα έχετε επιτυχή αποτελέσματα.
Ο αρτοποιασκαστής δεν είναι μια στεγανοποιημένη μονάδα και, ως εκ τούτου, επηρεάζεται από τη θερμοκρασία. Εάν η ημέρα είναι πολύ ζεστή ή η συσκευή χρησιμοποιείται σε ζεστή κουζίνα, τότε το ψωμί είναι πιθανό να φουσκώσει περισσότερο από ό,τι όταν κάνει κρύο. Η ιδανική θερμοκρασία δωματίου είναι μεταξύ 20°C και 24°C.
- Σε ημέρες με πολύ χαμηλή θερμοκρασία, αφήστε το νερό της βρύσης σε θερμοκρασία δωματίου για 30 λεπτά πριν από τη χρήση. Κάντε το ίδιο για τα υλικά από το ψυγείο.
- Χρησιμοποιήστε όλα τα υλικά σε θερμοκρασία δωματίου εκτός εάν προβλέπεται διαφορετικά στη συνταγή, π.χ. στον κύκλο ταχείας παρασκευής (κουμπί γρήγορου ψήσιματος) θα χρειαστεί να ζεστάνετε το υγρό.
- Προσθέστε τα υλικά στη φόρμα ψωμιού με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή. Φροντίστε η μαγιά να παραμείνει στεγνή και να είναι χωριστά από οποιαδήποτε άλλα υγρά που προστέθηκαν στη φόρμα, μέχρι να αρχίσει η ανάπτυξη. Αποφύγετε την άμεση επαφή της με το αλάτι, γιατί αδρανοποιούνται οι μικρές της.
- Η ακριβής μέτρηση είναι πιθανόν ο πιο σημαντικός παράγοντας για την επιτυχή παρασκευή ψωμιού. Τα περισσότερα προβλήματα οφείλονται σε ανακριβείς μετρήσεις ή στην παράλειψη ενός από τα υλικά. Χρησιμοποιήστε τον δοσομετρητή και το κουτάλι που παρέκοντα.
- Χρησιμοποιήστε πάντα φρέσκα υλικά, εντός της ημερομηνίας λήξης. Τα επαθή υλικά, όπως το γάλα, το τυρί, τα λιχνικά και τα φρέσκα φρούτα, μπορεί να αλλοιωθούν, ιδίως σε ψυγείο θερμοκρασίας. Αυτά τα υλικά πρέπει να χρησιμοποιούνται μόνο σε ψωμί που παρασκευάζεται αμέσως.
- Μην προσθέτετε υπερβολική ποσότητα λιπαρής ουσίας διότι αυτό σχηματίζει φράγμα μεταξύ της μαγιάς και του αλευριού, επιβραδύνοντας τη δράση της μαγιάς, πράγμα που μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα ένα βαρύ και συμπυκνωμένο καρβέλι.
- Κόψτε σε κομματάκια το βούτυρο και τα άλλα λίπη πριν τα προσθέσετε στη φόρμα ψωμιού.
- Αντικαταστήστε μέρος της ποσότητας του νερού με χυμούς φρούτων, όπως πορτοκάλι, μήλο ή ανανά, όταν φτιάχνετε ψωμιά με γεύση φρούτων.
- Μπορείτε επίσης να προσθέσετε ζωμό λαχανικών ως μέρος της ποσότητας των υγρών. Το νερό από βραστές πατάτες περιέχει άμυλο, πράγμα που αποτελεί μια πρόσθετη πηγή τροφής για τη μαγιά και βοηθά να παρασκευάσετε ένα μαλακότερο καρβέλι που φουσκώνει καλά και μπορεί να διατηρηθεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.
- Για τη γεύση, μπορείτε να προσθέσετε λαχανικά, όπως τριμμένο κάρδο, πουρε από κολοκυθάκια ή πουρε πατάτας. Επειδή αυτά τα τρόφιμα περιέχουν νερό, θα χρειαστεί να μειώσετε την ποσότητα υγρών της συνταγής. Προσθέστε λιγότερο νερό, ελέγξτε τη ζύμη καθώς αρχίζει να αναμιγνύεται και προσαρμόστε την ποσότητα μαγιάς.
- Μην υπερβαίνετε τις ποσότητες που αναφέρονται στις συνταγές διότι ενδέχεται να καταστρέψετε τον αρτοποιασκαστή.
- Εάν το ψωμι δεν φουσκώσει καλά, αντικαταστήστε το νερό της βρύσης με βρασμένο ή εμψιλωμένο νερό. Εάν το νερό της βρύσης έχει μεγάλη περιεκτικότητα σε χλώριο και φθόριο, μπορεί να επηρεάσει τη διάγκωση του ψωμιού. Το σκληρό νερό μπορεί επίσης να έχει το ίδιο αποτέλεσμα.
- Ελέγξτε τη ζύμη μετά από περίπου 5 λεπτά συνεχούς ζυμώνματος. Φροντίστε να έχετε δίπλα στη συσκευή μια εύκαμπτη, ελαστική σπάτουλα, ώστε να μπορείτε να καθαρίσετε τα τοιχώματα της φόρμας εάν κάποια από τα υλικά κολλήσουν στις γωνίες. Μην βάξετε τη σπάτουλα δίπλα στον εξάρτημα ζυμώνματος ούτε να παρεμποδίζετε την κίνηση του. Επίσης, ελέγξτε τη ζύμη για να δείτε εάν έχει το σωστό συνολικό. Εάν η ζύμη τριβεται ή η συσκευή φαίνεται να λειτουργεί με δυσκολία, προσθέστε λίγο παραπάνω νερό.
- Μην ανοίξετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του κύκλου φουσκώματος της ζύμης ή του κύκλου ψήσιματος, διότι το ψωμί μπορεί να «πέσει».

Οδηγός επίλυσης προβλημάτων

Παρακάτω αναφέρονται μερικά συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να προκύψουν κατά την παρασκευή ψωμιού με τον αρτοποιασκευαστή. Διαβάστε τα προβλήματα, τις πιθανές αιτίες και τις διορθωτικές ενέργειες που πρέπει να κάνετε, ώστε να διασφαλιστεί η επιτυχής παρασκευή του ψωμιού.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Μέγεθος και σχήμα καρβελιού		
1. Το ψωμί δε φουσκώνει αρκετά.	• Τα ψωμιά ολικής άλεσης έχουν μικρότερο μέγεθος από τα λευκά ψωμιά διότι το αλεύρι ολικής άλεσης έχει λιγότερη πρωτεΐνη για τον σχημασμό γλουτένης.	Φυσιολογική κατάσταση, δεν υπάρχει λύση.
	• Ανεπαρκής ποσότητα υγρών.	Αυξήστε την ποσότητα των υγρών κατά 15 mL / 3 κτγ.
	• Δεν προστέθηκε αρκετή ζάχαρη ή παραλείφθηκε εντελώς.	Βάλτε τα υλικά με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
	• Χρησιμοποιήθηκε λάθος τύπος αλευριού.	Μπορεί να χρησιμοποιήσετε λευκό αλεύρι για όλες τις χρήσεις αντί για δυνατό αλεύρι για ψωμί που έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε γλουτένη. Μην χρησιμοποιείτε αλεύρι για όλες τις χρήσεις.
	• Χρησιμοποιήθηκε λάθος τύπος μαγιάς.	Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε μόνο ξηρή μαγιά σε σκόνη, ταχείας δράσης και εύκολης ανάμιξης.
	• Δεν προστέθηκε αρκετή μαγιά ή παρήλθε η ημερομηνία λήξης της μαγιάς.	Μετρήστε τη συνιστώμενη ποσότητα και ελέγξτε την ημερομηνία λήξης στη συσκευασία.
	• Επιλέχθηκε ο κύκλος ταχείας παρασκευής.	Αυτός ο κύκλος παράγει καρβέλια μικρότερου μεγέθους. Αυτό είναι φυσιολογικό.
2. Επίπεδα καρβέλια, καθόλου διόγκωση.	• Η μαγιά και η ζάχαρη ήρθαν σε επαφή μεταξύ τους πριν από τον κύκλο ζυμώματος.	Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά παραμένουν χωριστά όταν προστεθούν στη φόρμα ψωμιού.
	• Παραλείφθηκε η μαγιά.	Βάλτε τα υλικά με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
	• Παρήλθε η ημερομηνία λήξης της μαγιάς.	Ελέγξτε την ημερομηνία λήξης.
	• Τα υγρά είναι υπερβολικά ζεστά.	Χρησιμοποιήστε τα υγρά στη σωστή θερμοκρασία για τη ρύθμιση παρασκευής ψωμιού που χρησιμοποιείται.
3. Το πάνω μέρος φουσκωμένο, με εμφάνιση σαν μανιτάρι.	• Προστέθηκε υπερβολική ποσότητα αλατιού.	Χρησιμοποιήστε τη συνιστώμενη ποσότητα.
	• Εάν χρησιμοποιείται ο χρονοδιακόπτης καθυστέρησης, η μαγιά υγράνθηκε πριν αρχίσει η διαδικασία παρασκευής ψωμιού.	Βάλτε τα ξηρά υλικά προς τα τοιχώματα της φόρμας και κάντε μια μικρή λακούβα στο κέντρο των ξηρών υλικών, ώστε η μαγιά να προστατευθεί από τα υγρά.
	• Υπερβολική ποσότητα μαγιάς.	Μειώστε τη μαγιά κατά 1/4 κτγ.
	• Υπερβολική ποσότητα ζάχαρης.	Μειώστε τη ζάχαρη κατά 1 κτγ.
4. Το πάνω μέρος και τα πλαινά έχουν «κάσει».	• Υπερβολική ποσότητα αλευριού.	Μειώστε το αλεύρι κατά 6 - 9 κτγ.
	• Ζεστός, υγρός καιρός.	Χρησιμοποιήστε τη συνιστώμενη ποσότητα αλατιού.
	• Υπερβολική ποσότητα υγρών.	Μειώστε την ποσότητα υγρών κατά 15 mL / 3 κτγ και τη μαγιά κατά 1/4 κτγ.
5. Το πάνω μέρος και τα πλαινά έχουν «κάσει».	• Υπερβολική ποσότητα υγρών.	Μειώστε την ποσότητα υγρών κατά 15 mL / 3 κτγ ή προσθέστε λίγο παραπάνω αλεύρι.
	• Υπερβολική ποσότητα μαγιάς.	Χρησιμοποιήστε τη συνιστώμενη ποσότητα της συνταγής ή δοκιμάστε ταχύτερο κύκλο παρασκευής ψωμιού.
6. Το ψωμί «κάθεται» κατά το ψήσιμο.	• Τα ψηλά επίπεδα υγρασίας και ο ζεστός καιρός μπορεί να προκαλέσουν τη διόγκωση της ζύμης σε πολύ μικρό χρονικό διάστημα.	Ψύξτε το νερό ή προσθέστε γάλα απευθείας από το ψυγείο.
	• Δεν προστέθηκε αρκετή ζάχαρη ή παραλείφθηκε εντελώς.	Μπορεί να χρησιμοποιήσετε λευκό αλεύρι για όλες τις χρήσεις αντί για δυνατό αλεύρι για ψωμί που έχει υψηλότερη περιεκτικότητα σε γλουτένη. Μην χρησιμοποιείτε αλεύρι για όλες τις χρήσεις.
7. Ανομοιόμορφα καρβέλια.	• Χρησιμοποιήθηκε λάθος τύπος μαγιάς.	Για βέλτιστα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε μόνο ξηρή μαγιά σε σκόνη, ταχείας δράσης και εύκολης ανάμιξης.
	• Δεν προστέθηκε αρκετή μαγιά ή παρήλθε η ημερομηνία λήξης της μαγιάς.	Μετρήστε τη συνιστώμενη ποσότητα και ελέγξτε την ημερομηνία λήξης στη συσκευασία.
8. Βαρύ, σφιχτό ψωμί.	• Η μαγιά και η ζάχαρη ήρθαν σε επαφή μεταξύ τους πριν από τον κύκλο ζυμώματος.	Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά παραμένουν χωριστά όταν προστεθούν στη φόρμα ψωμιού.
	• Παραλείφθηκε η μαγιά.	Βάλτε τα υλικά με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
9. Ψωμί ανοιχτό τραχύ με τρύπες.	• Υπερβολική ποσότητα μαγιάς.	Μειώστε τη μαγιά κατά 1/4 κτγ.
	• Υπερβολική ποσότητα υγρών.	Μειώστε την ποσότητα υγρών κατά 15 mL / 3 κτγ.
10. Το κέντρο του καρβελιού είναι ωμό, δεν έχει ψηθεί αρκετά.	• Υπερβολική ποσότητα υγρών.	Μειώστε την ποσότητα υγρών κατά 15 mL / 3 κτγ.
	• Διακοπή ρεύματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Εάν υπάρξει διακοπή ρεύματος κατά τη λειτουργία, ο αρτοποιασκευαστής θα παραμείνει εκτός λειτουργίας όταν αποκαταστεί η παροχή ρεύματος. Θα χρειαστεί να βγάλετε το άψιμο καρβέλι από τη φόρμα ψησίματος και να αρχίσετε πάλι με νέα υλικά.
11. Το ψωμί δεν κόβεται εύκολα σε φέτες, πολύ κολλώδες.	• Υπερβολικά μεγάλες ποσότητες υλικών με αποτέλεσμα η συσκευή να μην μπορεί να ανταπεξέλθει.	Μειώστε τις ποσότητες εντός των μέγιστων επιτρεπόμενων ορίων.
	• Το ψωμί κόπηκε σε φέτες ενώ ήταν υπερβολικά ζεστό.	Αφήστε το ψωμί να κρυώσει στη σχάρα τουλάχιστον 30 λεπτά για να φύγουν οι υδρατμοί, πριν το κόψετε σε φέτες.
12. Σκούρα κόρα/ υπερβολικό πάχος.	• Δε χρησιμοποιήθηκε το κατάλληλο μαχαίρι.	Χρησιμοποιήστε ένα καλό οδοντωτό μαχαίρι κοπής για ψωμί.
	• Το ψωμί δεν ψηθηκε για αρκετό χρονικό διάστημα.	Χρησιμοποιήστε ένα καλό οδοντωτό μαχαίρι κοπής για ψωμί.
13. Καμμένο καρβέλι.	• Η συνταγή δεν περιλαμβάνει γάλα σε σκόνη ή φρέσκο γάλα.	Αντικαταστήστε το 50% του νερού με γάλα για να ροδωποιηθεί περισσότερο.
	• Η συνταγή δεν περιλαμβάνει γάλα σε σκόνη ή φρέσκο γάλα.	Αντικαταστήστε το 50% του νερού με γάλα για να ροδωποιηθεί περισσότερο.
14. Υπερβολικά ανοιχτόχρωμη κόρα.	• Χρησιμοποιήθηκε η ρύθμιση κόρας ΣΚΟΥΡΑ.	Χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση μέτριου ή ανοιχτού χρώματος την επόμενη φορά.
	• Ο αρτοποιασκευαστής δεν λειτουργεί σωστά.	Ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».

Υφή του ψωμιού

8. Βαρύ, σφιχτό ψωμί.	• Υπερβολική ποσότητα αλευριού.	Μετρήστε με ακρίβεια την ποσότητα αλατιού.
	• Ανεπαρκής ποσότητα μαγιάς.	Μετρήστε την ποσότητα της μαγιάς με ακρίβεια.
9. Ψωμί ανοιχτό τραχύ με τρύπες.	• Ανεπαρκής ποσότητα ζάχαρης.	Μετρήστε με ακρίβεια την ποσότητα της ζάχαρης.
	• Παραλείφθηκε το αλάτι.	Βάλτε τα υλικά με τη σειρά που αναφέρονται στη συνταγή.
10. Το κέντρο του καρβελιού είναι ωμό, δεν έχει ψηθεί αρκετά.	• Υπερβολική ποσότητα μαγιάς.	Μετρήστε την ποσότητα της μαγιάς με ακρίβεια.
	• Υπερβολική ποσότητα υγρών.	Μειώστε την ποσότητα υγρών κατά 15 mL / 3 κτγ.
11. Το ψωμί δεν κόβεται εύκολα σε φέτες, πολύ κολλώδες.	• Υπερβολική ποσότητα υγρών.	Μειώστε την ποσότητα υγρών κατά 15 mL / 3 κτγ.
	• Διακοπή ρεύματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.	Εάν υπάρξει διακοπή ρεύματος κατά τη λειτουργία, ο αρτοποιασκευαστής θα παραμείνει εκτός λειτουργίας όταν αποκαταστεί η παροχή ρεύματος. Θα χρειαστεί να βγάλετε το άψιμο καρβέλι από τη φόρμα ψησίματος και να αρχίσετε πάλι με νέα υλικά.
12. Σκούρα κόρα/ υπερβολικό πάχος.	• Υπερβολικά μεγάλες ποσότητες υλικών με αποτέλεσμα η συσκευή να μην μπορεί να ανταπεξέλθει.	Μειώστε τις ποσότητες εντός των μέγιστων επιτρεπόμενων ορίων.
	• Το ψωμί κόπηκε σε φέτες ενώ ήταν υπερβολικά ζεστό.	Αφήστε το ψωμί να κρυώσει στη σχάρα τουλάχιστον 30 λεπτά για να φύγουν οι υδρατμοί, πριν το κόψετε σε φέτες.
13. Καμμένο καρβέλι.	• Δε χρησιμοποιήθηκε το κατάλληλο μαχαίρι.	Χρησιμοποιήστε ένα καλό οδοντωτό μαχαίρι κοπής για ψωμί.
	• Το ψωμί δεν ψηθηκε για αρκετό χρονικό διάστημα.	Χρησιμοποιήστε ένα καλό οδοντωτό μαχαίρι κοπής για ψωμί.
14. Υπερβολικά ανοιχτόχρωμη κόρα.	• Χρησιμοποιήθηκε η ρύθμιση κόρας ΣΚΟΥΡΑ.	Χρησιμοποιήστε τη ρύθμιση μέτριου ή ανοιχτού χρώματος την επόμενη φορά.
	• Ο αρτοποιασκευαστής δεν λειτουργεί σωστά.	Ανατρέξτε στην ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».

Χρώμα και πάχος κόρας

The experts
in food
preparation

KENWOOD

DELONGHI KENWOOD HELLAS A.E.
ΕΘΝΙΚΗΣ ΑΝΤΙΣΤΑΣΕΩΣ 9-11
152 32 ΧΑΛΑΝΔΡΙ
T. 210 2854 880, F. 210 2854 888

SERVICE: 801 11 44 044

www.kenwood.com.gr

KENWOOD
CREATE MORE



Συνταγές

για σπιτικό ψωμί κάθε μέρα!

ΜΕ ΤΟΥΣ ΑΡΤΟΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΕΣ **KENWOOD**

Συνταγές επιλεγμένες και δοκιμασμένες από τον Εκπαιδευτικό Όμιλο
Ξενοδοχειακών και Τουριστικών Σπουδών LE MONDE