

Panasonic



KNUSPRIG. LECKER. SELBSTGEMACHT.

Backrezepte mit *Croustina*



SD-ZP2000

WWW.EXPERIENCE-FRESH.EU



**EXPERIENCE
FRESH**

Croustina

BROTBACKAUTOMAT FÜR BESONDERS KNUSPRIGES BROT



AUSSEN KNUSPRIG. INNEN SAFTIG.

Brot wie frisch vom Bäcker

Frisches Brot ist etwas ganz Besonderes. In die noch warme Brotscheibe mit Butter zu beißen, ist ein außergewöhnlicher Genuss. Und das Leckerste daran ist die schöne feste Brotkruste. Croustina ist der erste Brotbackautomat, der Brote mit einer appetitlich knusprigen Kruste und einer saftigen Krume backen kann. Durch das Zusammenwirken speziell von Panasonic entwickelter Technologien backt Croustina erstmals Krustenbrote auf dem handwerklichen Niveau eines traditionellen Bäckers.



KNETEN

Nachbildung der Handgriffe eines Bäckers

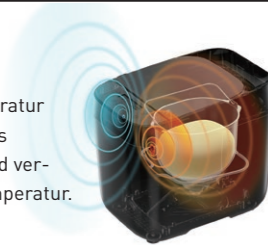
Durch den speziell entwickelten Knethaken erhält der geknetete Teig die notwendige Festigkeit zur Herstellung harter Krusten. Zwei Lamellen verhindern dabei ungleichmäßiges Kneten und sorgen für einen einheitlichen Teig.



GEHEN

Ganzjährige Temperaturkontrolle für ideales Gehen

Zwei Temperatursensoren überprüfen sowohl die Innentemperatur des Brotbackautomaten als auch die Raumtemperatur, um das Gehen des Teigs zeitlich zu steuern. So gelingen konstante und verlässliche Backergebnisse unabhängig von der Umgebungstemperatur.



BACKEN

Hitzeverteilung wie in einem Bäckereiofen

Ein innovativer, hitzereflektierender Innendeckel und ein zentrales Heizelement arbeiten wie ein Ofen zusammen, um die Hitze gleichförmig auf der Oberseite des Brotes zu verteilen und eine gleichmäßig knusprige und gebräunte Kruste zu erzielen. Auch die ovale klassische Form des Brotes bleibt der Tradition verpflichtet.





Mit Croustina kann eine grosse Vielfalt von Rezepten mit gesunden Zutaten problemlos umgesetzt werden. Probieren Sie es aus!



Eine Übersicht der Mehltypen finden Sie auf Seite 64.

08 BROT



31 SÜSSES



39 GLUTENEREI



45 KUCHEN



49 TEIG



56 MARMELADE



62 BEILAGEN



BROT

Brot wie frisch vom Bäcker – von schmackhaft knusprig bis köstlich weich und saftig. Backen auf Knopfdruck, mit einer reichhaltigen Auswahl an schnellen und einfachen Rezepten.



KRUSTENBROT

⌚ 3 Std 15 Min | Menü 1

ZUTATEN

Trockenhefe	_____	1 TL
Weizenmehl Type 550	_____	400g
Butter	_____	10g
Zucker	_____	¾ TL
Salz	_____	1 ¾ TL
Wasser	_____	260ml

ZUBEREITUNG

- 1 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 2 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 1 und drücken Sie auf Start.
- 3 Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.



KARTOFFELBROT MIT ROSMARIN

🕒 3 Std 35 Min | Menü 1

ZUTATEN

Trockenhefe _____ 1 TL
Dinkelmehl Type 1050 _____ 400g
Butter _____ 10g
Zucker _____ ¾ TL
Salz _____ 1 ¼ TL
Rosmarin (fein gehackt) _____ 2 TL
Kartoffeln
(vorgekocht, geschält und gestampft) _____ 150g
Wasser _____ 150ml

FÜR DIE GARNIERUNG

Rosmarin (fein gehackt) _____ 1 TL

ZUBEREITUNG

- 1 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 2 Geben Sie die Backform wieder in den Brotbackautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 1 und drücken Sie auf Start.
- 3 Ca. 1 Stunde vor Ende der Backzeit mit etwas Mehl und Rosmarin bestreuen.
- 4 Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.





ROTES DINKELBROT MIT HASELNÜSSEN

🕒 3 Std 25 Min | Menü 2

ZUTATEN

Trockenhefe	_____	1 TL
Dinkelmehl Type 1050	_____	400g
Butter	_____	10g
Zucker	_____	¼ TL
Salz	_____	1 ¼ TL
Haselnüsse (grob gehackt)	_____	50g
Rote Bete Saft	_____	280ml

ZUBEREITUNG

- 1 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten, außer den Haselnüssen, dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 2 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 2 und drücken Sie auf Start.
- 3 Nach ca. 20 Minuten beginnt der Brotbackautomat zu piepen. Jetzt können Sie die Haselnüsse in den Teig geben.
- 4 Ca. 1 Stunde vor Ende der Backzeit mit etwas Mehl bestreuen.
- 5 Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.





GERICHTE FÜR KINDER

SAFTIGES KAROTTENDINKELBROT

🕒 3 Std 25 Min | Menü 1

ZUTATEN

Trockenhefe _____ 1 TL
Dinkelmehl Type 1050 _____ 300g
Dinkelvollkornmehl _____ 100g
Haferflocken _____ 2 TL
Rapsöl _____ 1 TL
Karotten (fein geraspelt) _____ 120g
Wasser _____ 130ml
Apfelsaft (ohne Zuckerzusatz) _____ 50ml
Haferflocken _____ 1 TL

ZUBEREITUNG

- 1 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 2 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 1 und drücken Sie auf Start.
- 3 Stellen Sie sich anschließend einen Küchentimer auf 140 Minuten. Wenn er klingelt, bestreuen Sie das Brot mit etwas Mehl und Haferflocken.
- 4 Programm fortsetzen.
- 5 Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.



KNUSPRIGES FITNESSBROT

🕒 6 Std | Menü 6

ZUTATEN

Trockenhefe _____ ¾ TL
Weizenmehl Type 550 _____ 300g
Salz _____ 1 TL
Wasser (5°C) _____ 220ml

ZUBEREITUNG

- 1 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 2 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 6 und drücken Sie auf Start.
- 3 Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.

WEISSBROT

🕒 4 Std / 2 Std | Menü 8 / 9

ZUTATEN

FÜR DAS WEISSBROT

Trockenhefe _____ ¾ TL
Weizenmehl Type 550 _____ 400g
Butter _____ 15g
Zucker _____ 1 TL
Salz _____ 1 TL
Wasser _____ 280ml

FÜR DAS WEISSBROT SCHNELL

Trockenhefe _____ 1 TL
Weizenmehl Type 550 _____ 400g
Butter _____ 15g
Zucker _____ 1 TL
Salz _____ 1 TL
Wasser _____ 280ml

ZUBEREITUNG

- 1 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 2 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 8 (oder Menü 9 für die schnelle Variante) und drücken Sie auf Start.
- 3 Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.





VOLLKORNBROT

🕒 5 Std 5 Min | Menü 4

ZUTATEN

Trockenhefe _____ 1 TL
Vollkornmehl _____ 300g
Weizenmehl Type 550 _____ 100g
Butter _____ 10g
Zucker _____ ¾ TL
Salz _____ 1 ¾ TL
Wasser _____ 280ml

ZUBEREITUNG

- 1 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 2 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 4 und drücken Sie auf Start.
- 3 Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.

ROGGENBROT

🕒 3 Std 20 Min | Menü 1

ZUTATEN

Trockenhefe _____ 1 TL
Weizenmehl Type 550 _____ 280g
Roggenmehl Type 1150 _____ 120g
Butter _____ 10g
Zucker _____ ¾ TL
Salz _____ 1 ¾ TL
Wasser _____ 260ml

ZUBEREITUNG

- 1 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 2 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 1 und drücken Sie auf Start.
- 3 Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.



PAIN DE CAMPAGNE – FRANZÖSISCHES BROT

🕒 6 Std 5 Min | Menü 6

ZUTATEN

Trockenhefe _____ ¾ TL
Weizenmehl Type 550 _____ 240g
Vollkornmehl _____ 30g
Roggenmehl _____ 30g
Salz _____ 1 TL
Wasser _____ 210ml

ZUBEREITUNG

- 1 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 2 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 6 und drücken Sie auf Start.
- 3 Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.



KÜRBISKERNBROT

🕒 6 Std 10 Min | Menü 7

ZUTATEN

Trockenhefe _____ ¾ TL
Weizenmehl Type 550 _____ 300g
Salz _____ 1 TL
Wasser _____ 220ml
Kürbiskerne _____ 80g

ZUBEREITUNG

- 1 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten, außer den Kürbiskernen, dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 2 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 7 und drücken Sie auf Start.
- 3 Nach ca. 1–2,5 Stunden beginnt der Brotbackautomat zu piepen. Jetzt können Sie die Kürbiskerne in den Teig geben. Drücken Sie die Starttaste, damit das Gerät erneut startet.
- 4 Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.



CASHEW- UND WALNUSSBROT

🕒 3 Std 25 Min | Menü 2

ZUTATEN

Trockenhefe	_____	1 TL
Weizenmehl Type 550	_____	400g
Butter	_____	10g
Zucker	_____	¾ TL
Salz	_____	1 ¾ TL
Sesamsamen	_____	10g
Wasser	_____	280ml
Walnüsse	_____	90g
Cashewnüsse	_____	60g

ZUBEREITUNG

- 1 Die Walnüsse und Cashewnüsse in kleine Stücke hacken.
- 2 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten, außer den Nüssen, dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 3 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 2 und drücken Sie auf Start.
- 4 Nach ca. 20–25 Minuten beginnt der Brotbackautomat zu piepen. Nun können Sie die gehackten Nüsse in den Teig geben. Drücken Sie die Starttaste, damit das Gerät erneut startet.
- 5 Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.



ROGGEN-WEIZEN-BROT MIT WALNÜSSEN UND ROSMARIN

🕒 3 Std 25 Min | Menü 3

ZUTATEN

Trockenhefe	_____	1 TL
Weizenmehl Type 550	_____	350g
Roggenmehl Type 1150	_____	50g
Walnussöl	_____	1 EL
Zucker	_____	¾ TL
Salz	_____	1 ¾ TL
Wasser	_____	280ml
Walnüsse (fein gehackt)	_____	140g
Rosmarin (fein gehackt)	_____	1 EL

ZUBEREITUNG

- 1 Die Walnüsse und den Rosmarin klein hacken.
- 2 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten, außer den Walnüssen und dem Rosmarin, dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 3 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 3 und drücken Sie auf Start.
- 4 Nach ca. 20–25 Minuten beginnt der Brotbackautomat zu piepen. Nun können Sie die gehackten Walnüsse und den Rosmarin in den Teig geben. Drücken Sie die Starttaste, damit das Gerät erneut startet.
- 5 Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.



QUINOA-BROT

🕒 3 Std 25 Min | Menü 1

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

Trockenhefe	_____	1 ½ TL
Weizenmehl Type 550	_____	300g
Quinoa (fein gemahlen)	_____	50g
Butter	_____	10g
Zucker	_____	1 TL
Salz	_____	2 TL
Maisstärke	_____	50g
Wasser	_____	275ml

FÜR DIE GARNIERUNG

Quinoa (ganz)	_____	8g
---------------	-------	----

ZUBEREITUNG

- 1 Die Quinoasamen fein mahlen.
- 2 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 3 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 1 und drücken Sie auf Start.
- 4 Etwa 1 Stunde vor Ende des Backvorgangs mit Quinoa bestreuen und fertig backen.
- 5 Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.

KURKUMA-CASHEW-BROT

🕒 3 Std 25 Min | Menü 3

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

Trockenhefe	_____	1 TL
Weizenmehl Type 550	_____	400g
Butter	_____	10g
Zucker	_____	¾ TL
Salz	_____	1 ¾ TL
Kreuzkümmel (gemahlen)	_____	2g
Kurkuma	_____	1g
Mildes Currypulver	_____	2g
Cashewkerne	_____	150g
Wasser	_____	280ml

FÜR DIE GARNIERUNG

Schwarzkümmel	_____	1-2 EL
---------------	-------	--------

ZUBEREITUNG

- 1 Die Cashewnüsse in kleine Stücke hacken.
- 2 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten, außer den Nüssen, dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 3 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 3 und drücken Sie auf Start.
- 4 Nach ca. 20-25 Minuten beginnt der Brotbackautomat zu piepen. Nun können Sie die gehackten Nüsse in den Teig geben. Drücken Sie die Starttaste, damit das Gerät erneut startet.
- 5 Etwa 1 Stunde vor Ende des Backvorgangs mit Quinoa bestreuen und fertig backen.
- 6 Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.





POLENTABROT MIT OLIVEN UND TOMATEN

🕒 3 Std 25 Min | Menü 2

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

Hefe _____ 1 TL
Weizenmehl Type 550 _____ 300g
Roggenmehl Type 1150 _____ 50g
Polentagrieß _____ 50g
Olivenöl _____ 1 EL
Zucker _____ 1 TL
Salz _____ 1 ½ TL
Chiliflocken _____ 1 TL
Schwarze Oliven (gehackt) _____ 50g
Grüne Oliven (gehackt) _____ 50g
Getrocknete Tomaten
(fein gehackt) _____ 70g
Wasser _____ 280ml

FÜR DIE KRUSTE

Polentagrieß _____ 1 TL

ZUBEREITUNG

- 1 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten, außer den Oliven und den getrockneten Tomaten, dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 2 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 2 und drücken Sie auf Start.
- 3 Nach ca. 20–25 Minuten beginnt der Brotbackautomat zu piepen. Jetzt können Sie die Oliven und getrockneten Tomaten in den Teig geben.
- 4 Etwa 1 Stunde vor Ende des Backvorgangs mit Polentagrieß bestreuen und fertig backen.
- 5 Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.

RÖSTZWIEBEL-KRUSTENBROT

🕒 3 Std 25 Min | Menü 1

ZUTATEN

Trockenhefe _____ 1 TL
Frischer Sauerteig
(z.B. von Seitenbacher) _____ 1 Packung
Weizenvollkornmehl _____ 400g
Rapsöl _____ 1 EL
Rauchsalz _____ 2 TL
Pfeffer _____ 1 Prise
Muskatnuss _____ 1 Prise
Röstzwiebeln _____ 5 EL
Wasser _____ 260ml

ZUBEREITUNG

- 1 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 2 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 1 und drücken Sie auf Start.
- 3 Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.





DINKEL-ZWIEBELBROT MIT KÜRBIS

🕒 6 Std 15 Min | Menü 7

ZUTATEN

Dinkelmehl Type 630 _____	310g
Dinkelvollkornmehl _____	90g
Zwiebeln _____	2
Olivenöl _____	2 EL
Hokkaidokürbis _____	60g
Sauerteigstarter _____	80g
Salz _____	8g
Hefe _____	1g
Wasser _____	260ml

ZUBEREITUNG

- Mehl zusammen mit 260 ml Wasser in den Brotbackautomaten geben und Menü 7 starten. (Nach 1 Stunde fordert Sie der Brotbackautomat zur Zugabe weiterer Zutaten auf.)
- Inzwischen Zwiebeln fein würfeln und rösten.
- Dazu Öl in eine heiße Pfanne geben. Zwiebeln bei niedriger bis mittlerer Hitze 40 Minuten karamellisieren.
- Ab und zu umrühren und anschließend beiseite stellen.
- Kürbis fein raspeln und ebenfalls beiseite stellen.
- Sobald Ihr Brotbackautomat piept, Sauerteigstarter, Salz, Hefe und das Gemüse hinzugeben. Dann das Programm weiterlaufen lassen.
- Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.

SAUERTEIGSTARTER

In einem Glas 3 EL Bio-Vollkornmehl mit 3 EL 27 °C warmem Wasser verrühren, so dass ein geschmeidiger Teig entsteht, der leicht vom Löffel rinnt. Tut er das noch nicht, mehr Wasser dazugeben. Ist die Mischung zu suppig, etwas mehr Mehl dazugeben. Das Glas (leicht abgedeckt mit einem Deckel) in eine nicht zu kalte, möglichst dunkle Ecke der Küche stellen. 1–3 Tage dort stehen lassen. Mit weiteren 3 EL Mehl und Wasser „füttern“. Wieder 1 Tag ruhen lassen. 100g Mehl und 100 ml warmes Wasser hinzugeben. Wieder 24 Stunden ruhen lassen. Nun sollte der Teig aufgehen, Blasen bilden und angenehm riechen. Fertig!

KÄSEKNOBLAUCH-HARTKRUSTENBROT

🕒 4 Std | Menü 1

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

Hefe _____	1 EL
Weizenmehl Type 405 _____	400g
Salz _____	1 ¼ TL
Zucker _____	1 TL
Butter _____	10g
Gemischte italienische Kräuter _____	1 EL
Knoblauchpulver (getrocknet) _____	½ EL
Wasser _____	260ml

FÜR DIE FÜLLUNG

Petersilie (gehackt) _____	1 Bund <small>(klein)</small>
Knoblauch (gehackt) _____	1 Zehe
Salz und Pfeffer	
Natives Olivenöl Extra _____	½ Tasse
Mozzarella _____	200g
Cheddar Käse _____	150g

ZUBEREITUNG

- Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 1 (3 Stunden 15 Minuten) und drücken Sie auf Start.
- Während das Brot gebacken wird, das Olivenöl, den Knoblauch, die Petersilie, das Salz und den Pfeffer hinzufügen und gut miteinander vermengen.
- Sobald das Brot fertig ist, schneiden Sie es in 1–2 cm breiten Abständen ein und verteilen darin die Petersilie und die Knoblauchsoße. Danach mit Käse bestreuen.
- Wiederholen Sie Schritt 5 für jede einzelne Brotscheibe.
- Den Brotlaib wieder zusammensetzen und in Alufolie einwickeln.
- Für 25–30 Minuten bei 180 °C im Ofen backen.



PAPRIKA-CHILI-BROT

🕒 3 Std 25 Min | Menü 1

ZUTATEN

Trockenhefe	1 TL
Weizenmehl Type 550	400g
Rapsöl	1 EL
Rauchsalz	2 TL
Zucker	1 TL
Paprikapulver (edelsüß)	1 TL
Röstzwiebeln	4 EL
Paprika, eingelegt (Glas)	80g
Peperonis, eingelegt (Glas)	50g
Chilischote	1
Wasser	260ml

ZUBEREITUNG

- 1 Paprika und Peperonis gut abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.
- 2 Chili waschen, der Länge nach halbieren und Kerne entfernen. Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden.
- 3 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 4 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 1 und drücken Sie auf Start.
- 5 Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.



SÜSSES

Heben Sie die natürlich süßen Aromen Ihrer Zutaten hervor. Für optimale Ergebnisse zeigt eine spezielle Funktion den jeweils besten Zeitpunkt für die Zugabe von Zutaten an.



WEISSBROT

MIT BANANE UND SCHOKOLADE

🕒 3 Std 25 Min | Menü 1

ZUTATEN

Trockenhefe	_____	1 TL
Weizenmehl Type 550	_____	400g
Rapsöl	_____	1 EL
Salz	_____	1 Prise
Zucker	_____	2 TL
Bananenchips	_____	100g
Schokotropfchen <small>(backfest)</small>	_____	80g
Wasser	_____	260ml

ZUBEREITUNG

- 1 Bananenchips grob hacken.
- 2 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knezhaken einsetzen und alle Zutaten dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 3 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 1 und drücken Sie auf Start.
- 4 Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.



VOLLKORNBROT MIT PEKANNÜSSEN UND GETROCKNETEN FEIGEN

🕒 5 Std 10 Min | Menü 5

ZUTATEN

Trockenhefe	1 TL
Vollkornmehl	200g
Weizenmehl Type 550	200g
Butter	20g
Zucker	1 ½ TL
Salz	1 ¾ TL
Wasser	300ml
Pekannüsse	30g
Getrocknete Feigen	70g

ZUBEREITUNG

- 1 Die getrockneten Feigen und Pekannüsse in kleine Stücke schneiden.
- 2 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten, außer den getrockneten Feigen und den Pekannüssen, dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 3 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 5 und drücken Sie auf Start.
- 4 Nach ca. 1 Stunde 25 Minuten – 1 Stunde 55 Minuten beginnt der Brotbackautomat zu piepen. Nun können Sie die gehackten Nüsse und getrockneten Feigen zum Teig hinzufügen. Drücken Sie die Starttaste, damit das Gerät erneut startet.
- 5 Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.

PANETTONE

🕒 4 Std 5 Min | Menü 10

ZUTATEN

Milch	250ml
Trockenhefe	7g
Ei	1
Eigelb	2
Butter	100g
Glattes Weizenmehl Type 405	500g
Feinkristallzucker	100g
Zitrone (unbehandelt, gerieben)	½
Salz	1 Prise
Orangeat	100g
Zitronat	100g
Rosinen	100g
Mandelkerne	50g

ZUBEREITUNG

- 1 Milch und Butter in einem Topf langsam erwärmen bis die Butter geschmolzen ist. Die Milch sollte nicht kochen, sondern lauwarm sein. Ist die Milch zu heiß, etwas abkühlen lassen. Das ganze Ei und die Eigelbe gründlich in die Milch einrühren.
- 2 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und die restlichen Zutaten sowie die lauwarml Milchmischung einfüllen. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 3 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 10 (helle Kruste) und drücken Sie auf Start.
- 4 Sobald Ihr Panettone fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.



DOPPEL-KAKAOBROT

🕒 3 Std 20 Min | Menü 1

ZUTATEN

Trockenhefe	_____	1 TL
Kakaopulver	_____	1 TL
Weizenmehl Type 550	_____	400g
Butter	_____	15g
Zucker	_____	¾ TL
Salz	_____	1 ¼ TL
Kakaonibs	_____	2 EL
Wasser	_____	260ml

ZUBEREITUNG

- Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 1 und drücken Sie auf Start.
- Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.



BRIOCHE

🕒 4 Std | Menü 12

ZUTATEN

Trockenhefe	_____	1 TL
Weizenmehl Type 550	_____	320g
Butter [gewürfelt, 2 bis 3 cm, im Kühlschrank aufbewahren]	_____	50g
Zucker	_____	3 ½ EL
Magermilchpulver	_____	1 ½ EL
Salz	_____	1 ¼ TL
2 Eigelb [mittelgroß]	} Vermengen	
1 Ei [mittelgroß]		
200ml Wasser		
Butter [gewürfelt, 1 bis 2 cm, im Kühlschrank aufbewahren]	_____	70g

ZUBEREITUNG

- Vermengen Sie zunächst 2 Eigelb, 1 Ei und 200ml Wasser miteinander.
- Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten mit dem vermengten Eigelb, Ei und Wasser dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- Backform wieder in den Backautomaten geben, den Deckel schließen, Menü 12 und die gewünschte Bräunung wählen. Drücken Sie dann auf Start.
- Nach ca. 55 Minuten beginnt der Brotbackautomat zu piepen. Öffnen Sie den Deckel und fügen Sie die zusätzliche Butter hinzu, während es ca. 5 Minuten lang blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.
- Öffnen Sie den Deckel, sobald der Backautomat nach ca. 45-50 Minuten erneut zu piepen beginnt. Nehmen Sie den Teig und den Knethaken aus der Backform.
- Die Backform mit etwas Butter einfetten und Teig wieder einsetzen.
- Die Backform mit dem Teig wieder in den Brotbackautomaten stellen, den Deckel schließen und erneut starten.
- Beenden Sie Schritte 5-7 innerhalb von 10 Min., während es blinkt. Das Gerät startet automatisch 10 Minuten nach dem Signalton.
- Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.





CRANBERRY- UND ROSINENBROT

☉ 3 Std 25 Min | Menü 2

ZUTATEN

Trockenhefe	_____	1 TL
Weizenmehl Type 550	_____	400g
Butter	_____	10g
Zucker	_____	¾ TL
Salz	_____	1 ¾ TL
Wasser	_____	280ml
Cranberrys	_____	100g
Rosinen	_____	50g

ZUBEREITUNG

- 1 Die Cranberrys und Rosinen in kleine Stücke schneiden.
- 2 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten, außer den Cranberrys und den Rosinen, dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 3 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 2 und drücken Sie auf Start.
- 4 Nach ca. 20-25 Minuten beginnt der Brotbackautomat zu piepen. Nun können Sie die restlichen Zutaten in den Teig geben. Drücken Sie die Starttaste, damit das Gerät erneut startet.
- 5 Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.



GLUTENFREI

Eine Auswahl an Rezepten für köstliche, luftig lockere glutenfreie Brote und Kuchen bietet auch Weizenallergikern uneingeschränkten Genuss.



GLUTENFREIES PROTEINBROT MIT GOJI-BEEREN

🕒 1 Std 55 Min | Menü 1 / 13

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

Magerquark	450g
Eier (L)	7
Saatenkernmischung	75g
Leinsamen (geschrotet)	150g
Goji-Beeren (eingeweicht)	75g
Mandeln (gemahlen)	150g
Haferkleie	75g
Maismehl	45g
Salz	2 TL
Backpulver	21g

FÜR DIE GARNIERUNG

Saatenmischung	20g
----------------	-----

ZUBEREITUNG

- 1 Die Goji-Beeren für ca. 5 Minuten in Wasser einweichen und anschließend gut abtropfen lassen.
- 2 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten, außer der Garnierung, dazugeben.
- 3 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 1 und drücken Sie auf Start.
- 4 Nach ca. 10–15 Minuten kneten, drücken Sie Stopp und fügen sie die Garnierung hinzu.
- 5 Wählen Sie Menü 13 und drücken Sie auf Start. Backen Sie das Brot für ungefähr 1,5 Stunden.
- 6 Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.



GLUTENFREI



GLUTEN- UND WEIZENFREIES BROT

☉ 2 Std | Menü 14

ZUTATEN

Milch	310ml
Eier	2
Apfelessig	1 EL
Öl	2 EL
Honig	60g
Salz	1 ¼ TL
Braunes Reismehl	150g
Kartoffelstärke	300g
Xanthangummi	2 TL
Trockenhefe	2 ½ TL

ZUBEREITUNG

- 1 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 2 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 14 und drücken Sie auf Start.
- 3 Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.

GLUTENFREIES BROT MIT NÜSSEN UND SAMEN

☉ 2 Std 30 Min | Menü 14

ZUTATEN

Leinsamen	1 EL
Kürbiskerne	1 EL
Sesam	1 EL
Hirsesamen	1 EL
Walnüsse (gehackt)	1 EL
Wasser	350ml
Apfelessig	1 TL
Pflanzenöl	4 TL
Eier	2
Salz	1 TL
Honig	1 TL
Glutenfreies Mehl	450g
Hefe	1 ½ TL

ZUBEREITUNG

- 1 Bevor Sie das Brot backen, sollten Sie die Nüsse und Samen rösten, damit deren nussiger Geschmack verstärkt wird. Mit etwas Salz bestreuen und abkühlen lassen.
- 2 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und die Zutaten zusammen mit den gerösteten Nüssen und Samen dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 3 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 14 und drücken Sie auf Start.
- 4 Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.





KUCHEN

GLUTENFREIER SCHOKOLADENKUCHEN

⌚ 1 Std 50 Min | Menü 15

ZUTATEN

Butter (in 1 cm große Würfel schneiden)	150g
Zucker	150g
Eier	3
Dunkle Schokolade (geschmolzen)	120g
Weißes Reismehl	120g
Kakaopulver	30g
Backpulver	10g

ZUBEREITUNG

- 1 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 2 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 15 und drücken Sie auf Start.
- 3 Nach ca. 2 Minuten beginnt der Brotbackautomat zu piepen. Öffnen Sie den Deckel und kratzen Sie innerhalb von 3 Minuten den Teig vom Backformrand, während es blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.
- 4 Nach ca. 12 Minuten beginnt der Brotbackautomat wieder zu piepen. Öffnen Sie den Deckel und kratzen Sie innerhalb von 3 Minuten erneut den Teig vom Backformrand, während es blinkt. Schließen Sie den Deckel und starten Sie erneut.
- 5 Sobald Ihr Kuchen fertig gebacken ist, nehmen Sie ihn heraus und lassen ihn abkühlen.

Sie benötigen weder Schneebesen noch Backformen oder andere spezielle Geräte bzw. Techniken. Frischen Kuchen selbst zubereiten macht mit den Croustina Brotbackautomaten einfach richtig Spaß.





BANANENBROT

🕒 1 Std 15 Min | Menü 13

ZUTATEN

Butter	100g
Zucker	175g
Eier	2
Weizenmehl Type 405	200g
Backpulver	½ TL
Bananen	200g
Naturjoghurt	85g
Muskatnuss	½ TL
Sultaninen	125g
Walnüsse	100g
Mohn	50g

ZUBEREITUNG

- In einer Schüssel die Butter und den Zucker schaumig schlagen, die geschlagenen Eier hinzugeben, dann das Mehl und das Backpulver nach und nach hinzufügen, bis sich alles miteinander vermischt hat.
- Die Bananen mit einer Gabel zerdrücken und mit dem Joghurt unterrühren. Muskatnuss, Sultaninen, geröstete Nüsse und Mohn dazugeben und glatt rühren.
- Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen. Entfernen Sie den Knethaken und kleiden Sie den Boden und die Seiten der Backform mit Backpapier aus.
- Geben Sie den Teig in die Backform und achten Sie darauf, dass sich die Mischung innerhalb des Backpapiers befindet. Setzen Sie die Backform zurück in den Backautomaten.
- Wählen Sie Menü 13, stellen Sie den Timer auf 1 Stunde und drücken Sie auf Start.
- Prüfen Sie das Brot nach ca. 45 Minuten durch leichtes Drücken auf die Oberseite. Wenn es zurückspringt, ist es fertig gebacken. Wenn nicht, müssen Sie den Vorgang noch länger fortsetzen.
- Sobald Ihr Brot fertig gebacken ist, nehmen Sie es heraus und lassen es abkühlen.



CRANBERRY- UND KÜRBISTORTE

🕒 1 Std 50 Min | Menü 13

ZUTATEN

Weizenmehl Type 405	250g
Natron	10ml
Backpulver	10ml
Lebkuchengewürz	4 TL
Dunkelbrauner Zucker	100g
Pflanzenöl	150ml
Eier (mittelgroß)	3
Kürbis (weich gekocht)	300g
Cranberrys (frisch oder getrocknet)	75g

ZUBEREITUNG

- Das Mehl, das Natron und das Backpulver in eine Schüssel mit dem Lebkuchengewürz sieben.
- Den braunen Zucker unterrühren und in der Mitte eine Mulde formen.
- Öl und verquirlte Eier hinzufügen. Gut verrühren, bis sich alle Zutaten gut vermischt haben. Den gekochten Kürbis und die Cranberrys unterrühren.
- Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen. Entfernen Sie den Knethaken und kleiden Sie den Boden und die Seiten der Backform mit Backpapier aus.
- Geben Sie den Teig in die Backform und achten Sie darauf, dass sich die Mischung innerhalb des Backpapiers befindet. Setzen Sie die Backform zurück in den Backautomaten.
- Wählen Sie Menü 13, stellen Sie den Timer auf 55 Minuten und drücken Sie auf Start.
- Nach dem Backen mit einem Spieß testen, ob der Kuchen gar ist. Benötigt der Kuchen zusätzliche Zeit, wählen Sie erneut Menü 13 aus und geben Sie weitere 3–5 Minuten auf dem Timer ein. Dies führt dazu, dass der Kuchen, falls er innen noch etwas klebrig ist, durchgaren kann.
- Nehmen Sie die Backform mithilfe von Topflappen aus dem Brotbackautomaten heraus. Vor dem Herausnehmen aus der Backform 5–10 Minuten ruhen und abkühlen lassen.





GEWÜRZKUCHEN MIT ZUCKERGUSS UND PISTAZIEN

☉ 90 Min | Menü 13

ZUTATEN

Weiche Butter	120g
Brauner Zucker	200g
Eier	3
Sauerrahm	230g
Orangenzeste (frisch gerieben)	2 TL
Glatte Weizenmehl	
Type 405	200g
Backpulver	1 TL
Cardamom (gemahlen)	2 TL
Zimt (gemahlen)	1 TL
Salz	½ TL
Mandeln (gehobelt)	2 EL
Zitronensaft (frisch gepresst)	1 EL
Gehackte Pistazien	3 EL

ZUBEREITUNG

- 1 Butter und Zucker schaumig rühren.
- 2 Dann 2 Eier nach und nach unterrühren.
- 3 Sauerrahm und Orangenzesten unterrühren.
- 4 In einer weiteren Schüssel Mehl, Backpulver, Cardamom, Zimt, Salz und Mandeln vermischen.
- 5 Die Mehlmischung zum Teig geben und unterrühren.
- 6 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen. Entfernen Sie den Knethaken und kleiden Sie den Boden und die Seiten der Backform mit Backpapier aus.
- 7 Geben Sie den Teig in die Backform und achten Sie darauf, dass sich die Mischung innerhalb des Backpapiers befindet. Setzen Sie die Backform zurück in den Backautomaten.
- 8 Schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 13 und drücken Sie auf Start.
- 9 Sobald Ihr Kuchen fertig gebacken ist, nehmen Sie ihn heraus und lassen ihn abkühlen.
- 10 Währenddessen für den Zuckerguss das Ei trennen.
- 11 Das dritte Ei trennen. Anschließend das Eiklar mit Puderzucker und Zitronensaft glattrühren.
- 12 Zuletzt den Zuckerguss mit einem Löffel auf dem Kuchen verteilen und mit Pistazien garnieren.



TEIG

Selbst Teigarten mit hohem Butter- oder Ölanteil werden problemlos zubereitet. Erweitern Sie Ihr Repertoire und zaubern Sie Ihre eigenen Rezepte aus beliebig kombinierten Zutaten und Brotformen.



GEBACKENE VEGANE KRAPPEN

🕒 2 Std 30 Min | Menü 11

ZUTATEN FÜR 12 KRAPPEN

FÜR DEN HEFETEIG

Trockenhefe _____ 7g
 Zucker _____ 50g
 Pflanzenmilch (lauwarm) _____ 300ml
 Leinsamen (geschrotet) _____ 1 EL
 Weizenmehl Type 405 _____ 500g
 Pflanzenmargarine _____ 80g
 Zitronenzesten _____ ½

FÜR DIE FÜLLUNG

Hagebuttenkonfitüre
 (z.B. selbstgemacht in der Croustina) _____ 150ml

AUSSERDEM

Pflanzenmargarine (flüssig) _____ 1 EL
 Puderzucker

ZUBEREITUNG

- 1 Trockenhefe und Zucker mit 250ml Pflanzenmilch (max. 35 °C) verrühren und 10 Minuten stehen lassen. Geschrotete Leinsamen mit 2 EL Wasser verrühren und ebenfalls beiseitestellen. Margarine bei niedriger Temperatur schmelzen.
- 2 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und Mehl, Zitronenzesten, Margarine und Hefemischung in die Backform füllen. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 11 und drücken Sie auf Start. Nach der ersten Knetphase (ca. 30 Minuten) auf Stopp drücken, Menü 11 wählen und erneut starten.
- 3 55 Minuten vor Programmende auf Stopp drücken und den Teig aus dem Brotbackautomaten nehmen. Den Teig in etwa 80g schwere Teiglinge teilen und rund wirken. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit einem feuchten Tuch abgedeckt weitere 30 Minuten gehen lassen.
- 4 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 5 Krapfen großzügig mit der restlichen Pflanzenmilch bestreichen und auf mittlerer Schiene 15 Minuten goldbraun backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
- 6 Währenddessen die Marmelade in einem Topf leicht erwärmen. In einen Spritzbeutel füllen und jeden Krapfen mit etwas Marmelade befüllen.

WURZELBROT

🕒 2 Std 50 Min | Menü 16

ZUTATEN FÜR 2 BROTE

Dinkelmehl Type 630 _____ 500g
 Weizenvollkornmehl _____ 100g
 Salz _____ 15g
 Trockenhefe _____ 7g
 Ahornsirup _____ 1 EL
 Wasser (lauwarm) _____ 360ml

ZUBEREITUNG

- 1 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten zusammen mit 360 ml lauwarmem Wasser dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 2 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 16 für Brotteig und drücken Sie auf Start.
- 3 Teig aus dem Brotbackautomaten nehmen und auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche halbieren. Die Hälften jeweils länglich formen und dann mehrfach eindrehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und abgedeckt 20 Minuten gehen lassen.
- 4 Eine feuerfeste Schale mit etwa 500 ml Wasser auf den Boden des Backofens stellen und den Ofen auf 240 °C Umluft vorheizen.
- 5 Wurzelbrote 15 Minuten backen, anschließend Temperatur auf 190 °C reduzieren und weitere 10 Minuten fertig backen.



DINKELPIZZA

MIT HAUSGEMACHTER SAUCE UND KOHLRABI, ZIEGENKÄSE & PISTAZIEN

🕒 1 Std 15 Min | Menü 17

ZUTATEN

TEIG FÜR 4 KLEINE PIZZEN

Dinkelmehl Type 630	_____	450g
Wasser	_____	240ml
Olivenöl	_____	4 EL
Salz	_____	2 TL
Hefe	_____	1 TL

FÜR DIE SAUCE

Tomatenwürfel	_____	1 Dose
Zwiebel (fein gehackt)	_____	1
Knoblauch (fein gehackt)	_____	1 Zehe
Oregano	_____	2 TL
1 Spritzer Balsamico-Essig		
Olivenöl (zum Kochen)		
Salz und Pfeffer		

FÜR DEN BELAG

Kleine Kohlrabi	_____	2 (oder 1 großer)
Junger Käse	_____	150g
Weicher Ziegenkäse	_____	200g
Pistazien (nicht geröstet)	_____	50g
Geräucherter Speck	_____	100g
Feldsalat	_____	50g
Olivenöl		

ZUBEREITUNG

- 1 Heizen Sie Ihren Ofen auf 220 °C vor.
- 2 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und die Zutaten für den Teig dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 3 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 17 und drücken Sie auf Start.
- 4 Für die Sauce etwas Olivenöl in eine kleine Pfanne geben und die Zwiebelwürfel dazugeben. Andünsten, bis diese glasig sind. Knoblauch, Tomatenwürfel und Oregano hinzufügen. Bei mittlerer Hitze 5–10 Minuten köcheln lassen. Sobald die Soße etwas an Dicke gewonnen hat, einen Schuss Balsamico-Essig hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weitere 5 Minuten köcheln lassen. In eine Küchenmaschine geben und glatt rühren. Zum Abkühlen zur Seite stellen.
- 5 In der Zwischenzeit den Belag vorbereiten. Schneiden Sie den Kohlrabi in dünne Scheiben von ca. 3 mm. Es ist wichtig, dass die Scheiben dünn sind, damit sie im Ofen richtig garen.
- 6 Sobald der Brotbackautomat fertig ist, können Sie loslegen! Teilen Sie den Teig in vier Teile (decken Sie die Teile, die Sie nicht verwenden, gut ab, da diese ansonsten trocken werden). Bestäuben Sie Ihre Arbeitsfläche mit etwas Mehl und formen Sie den Pizzaboden mit den Händen, je nach Wunsch zu einem Kreis, Quadrat oder Rechteck.
- 7 Die Pizza mit 2 EL Pizzasauce dünn über den gesamten Boden einstreichen (nicht zu viel Soße auf die Pizza geben, da sie ansonsten nicht richtig gebacken wird!). Nun eine Handvoll geriebenen Käse über die Pizza verteilen. Es folgen ein paar Scheiben Kohlrabi, eine Handvoll Pistazien und Speck und ein paar Würfel Weichziegenkäse.
- 8 Die Pizza auf Backpapier in den Ofen geben. Für einen zart schmelzenden Teig lassen Sie die Pizza ca. 8 Minuten im Ofen und für eine schöne, knusprige Kruste nehmen Sie die Pizza nach ca. 12 Minuten heraus.

Schneiden und genießen!





PITTA-BROT

☉ 1 Std | Menü 17

ZUTATEN

Hefe _____	½ TL
Vollkornmehl _____	250g
Zucker _____	½ TL
Salz _____	½ TL
Wasser _____	150ml

ZUBEREITUNG

- 1 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 2 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 17 und drücken Sie auf Start.
- 3 Nachdem das Programm abgeschlossen worden ist, den Teig in 4 Laibe aufteilen. In ovale Formen ca. 25 cm x 13 cm ausrollen und auf ein Backblech geben.
- 4 8 Minuten lang ruhen lassen. Im Backofen bei (möglichst) 240 °C für 6–9 Minuten backen.
- 5 Den Teig mit einem feuchten Tuch abdecken, damit dieser weich und geschmeidig bleibt.



HAUSGEMACHTE FOCACCIA MIT SAUERTEIG

☉ 24 Std | Menü 17

ZUTATEN

Mehl Type 812 <small>(Alternative: Type 550 / Type1050)</small> _____	700g
Sauerteig _____	200g
Wasser _____	460ml
Salz _____	13g
Artischocken _____	3
Taggiasca-Oliven _____	100g
Natives Olivenöl	

ZUBEREITUNG

- 1 Den Sauerteig mindestens 4 Stunden vor der Zubereitung des Focaccia-Teigs mit einem Treibmittel Ihrer Wahl aufgehen lassen (Für dieses Rezept wurde flüssiges Backtreibmittel verwendet). Lassen Sie den Sauerteig dann nochmals 4–6 Stunden lang bei 19 °C ruhen.
- 2 Den Sauerteig, das Wasser und das Mehl im Brotbackautomaten vermischen, das Menü 17 (für Pizza) einstellen und 10 Minuten lang laufen lassen, dann salzen und das Programm bis zum Ende laufen lassen.
- 3 Die Mischung aus dem Brotbackautomaten entnehmen und in Stretch- und Falztechnik zu einer vollkommen glatten Masse kneten. Anschließend den Teig in einer großen, mit einem Deckel versehenen Schüssel aufgehen lassen, dabei aber einen kleinen Luftspalt lassen. Bei 19 °C 3 Stunden ruhen lassen und 12 Stunden lang in den Kühlschrank stellen.
- 4 Anschließend die Mischung aus dem Kühlschrank nehmen und auf die gut bemehlte Arbeitsplatte geben. Teilen Sie den Teig in zwei Teile und kneten Sie ihn.
- 5 Ölen Sie eine Glasofenschale ein und geben Sie die geknetete Mischung vorsichtig hinein. Mithilfe Ihrer Finger den Teig eindrücken, um kleine Vertiefungen auf der Focaccia zu erzeugen, dann würzen.
- 6 Noch ein paar Artischocken anbraten und diese zusammen mit den Oliven über die Focaccia streuen. Träufeln Sie ein paar Tropfen natives Olivenöl darüber und backen Sie die Focaccia 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 250 °C.

MARMELADE

Bereiten Sie hausgemachte Marmelade einfach auf Knopfdruck zu und genießen Sie den köstlichen Geschmack Ihrer Zutaten zu jeder Jahreszeit.



ERDBEERMARMELADE

⌚ 1 Std 45 Min | Menü 18

ZUTATEN

Erdbeeren, fein gehackt ____ 600g
Zucker _____ 400g
Pektinpulver _____ 13g

ZUBEREITUNG

- 1 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten in der folgenden Reihenfolge hinzugeben: Zunächst die Hälfte der Früchte, dann die Hälfte des Zuckers, dann die verbleibenden Früchte, abschließend den verbleibenden Zucker.
- 2 Streuen Sie das Pektin auf die Zutaten in der Backform, bevor Sie die Backform wieder in den Backautomaten einsetzen.
- 3 Schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 18 und drücken Sie auf Start.
- 4 Die Marmelade in geeignete sterile Gläser geben. Die Gläser fast bis zum Rand füllen, die Luft durch Klopfen der Gläser auf der Arbeitsplatte entweichen lassen und die Marmelade im Inneren des Glases abkühlen lassen.





APRIKOSEN-ROSEN-MARMELADE

🕒 2 Std 10 Min | Menü 18

ZUTATEN

FÜR DIE MARMELADE

Aprikosen ^(entsteint) _____ 1kg
 Bio-Ahornsirup _____ 180ml
 Zitronensaft _____ 10ml
 Salz _____ 4g
 Vanilleextrakt _____ 1 TL

FÜR DEN „ROSIGEN GESCHMACK“

Wasser ^(kochend) _____ 30ml
 Damaszener Rosen ^(getrocknet) 6–8

ALS GESCHMACKSALTERNATIVE

Vanilleextrakt _____ 2 TL

ZUBEREITUNG

- 1 Bereiten Sie mit dem kochenden Wasser und den Rosen im Kochtopf einen Aufguss zu und schließen Sie den Deckel, damit das Aroma nicht freigesetzt wird. Lassen Sie den Aufguss 10–15 Minuten stehen.
- 2 Die Aprikosen waschen und trocknen. Entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie die Aprikosen in mittelgroße Stücke.
- 3 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und die Aprikosenstücke zusammen mit dem Ahornsirup, Zitronensaft und Vanille hineingeben. Nehmen Sie die Damaszener Rosen aus dem Kochtopf und gießen Sie den Aufguss mit in die Mischung.
- 4 Mit einem Holzlöffel vorsichtig umrühren.
- 5 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten und schließen Sie den Deckel. Wählen Sie Menü 18 und drücken Sie auf Start.
- 6 Die Marmelade in geeignete sterile Gläser geben. Die Gläser fast bis zum Rand füllen, die Luft durch Klopfen der Gläser auf der Arbeitsplatte entweichen lassen und die Marmelade im Inneren des Glases abkühlen lassen.



HEIDELBEER-KONFITÜRE

🕒 1 Std 50 Min | Menü 18

ZUTATEN

Heidelbeeren _____ 700g
 Zucker _____ 400g

ZUBEREITUNG

- 1 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten in der folgenden Reihenfolge hinzugeben: Die Hälfte der Beeren in die Backform geben und dann die Hälfte des Zuckers hinzugeben. Diesen Schritt mit den restlichen Beeren und dem Zucker wiederholen.
- 2 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten und schließen Sie den Deckel. Wählen Sie Menü 18, stellen Sie die Kochzeit auf 1 Stunde 50 Minuten ein und drücken Sie auf Start.
- 3 Die Konfitüre in geeignete sterile Gläser geben. Die Gläser fast bis zum Rand füllen, die Luft durch Klopfen der Gläser auf der Arbeitsplatte entweichen lassen und die Konfitüre im Inneren des Glases abkühlen lassen.





JOHANNISBEER-UND CHILI-KONFITÜRE

🕒 1 Std 50 Min | Menü 18

ZUTATEN

Rote Johannisbeeren (grob zerdrückt) _____	300g
Chilischoten (fein gehackt) _____	2
Ingwer (fein gerieben) _____	4cm
Orangen (Saft und fein geriebene Schale) _____	2
Zucker _____	150g
Pektinpulver _____	3g

ZUBEREITUNG

- 1 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und alle Zutaten, außer den Zucker und das Pektinpulver, dazugeben. (Zugabe der Zutaten in der Reihenfolge von oben nach unten)
- 2 Dann den Zucker und das Pektin auf die Zutaten in der Brotbackform streuen.
- 3 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 18 und drücken Sie auf Start.
- 3 Die Konfitüre in geeignete sterile Gläser geben. Die Gläser fast bis zum Rand füllen, die Luft durch Klopfen der Gläser auf der Arbeitsplatte entweichen lassen und die Konfitüre im Inneren des Glases abkühlen lassen.



KÜRBIS-CHUTNEY

🕒 2 Std 10 Min | Menü 18

ZUTATEN

Hokkaido-Kürbis _____	400g
Zwiebel _____	1
Aprikosen (getrocknet) _____	100g
Ingwer (gerieben) _____	2 TL
Knoblauch (gerieben) _____	2 Zehen
Senfsamen _____	1 TL
Koriandersamen _____	1 TL
Schwarzer Pfeffer (gemahlen) _____	½ TL
Piment _____	¼ TL
Rohrohrzucker _____	150g
Salz _____	1 TL
Apfelessig _____	140ml
Wasser _____	60ml
Schwarzkümmel _____	1 TL

ZUBEREITUNG

- 1 Hokkaido-Kürbis in etwa 1 cm große Würfel und Zwiebel in feine Streifen schneiden. Aprikosen grob hacken.
- 2 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und Kürbiswürfel, Zwiebelstreifen und Aprikosenstücke zusammen mit den übrigen Zutaten hinzugeben.
- 3 Geben Sie die Backform wieder in den Backautomaten, schließen Sie den Deckel, wählen Sie Menü 18 und drücken Sie auf Start. Nach etwa 1,5 Stunden den Flüssigkeitsanteil prüfen und gegebenenfalls 2-3 EL Wasser hinzugeben.
- 4 In sterile Gläser abfüllen, gut verschließen und abkühlen lassen. Das Kürbis-Chutney hält sich im Kühlschrank mindestens 4 Wochen.



BEILAGEN

Mit Croustina können Sie nicht nur Brot, sondern ein breites Spektrum an Lebensmitteln herstellen. Das Gerät eignet sich auch sehr gut zur Zubereitung von beliebten Gerichten wie Polenta oder Pasta.



POLENTA MIT PILZEN

🕒 1 Std 10 Min | Menü 18

ZUTATEN

FÜR DIE POLENTA

Wasser (lauwarm oder warm) ____ 1l
Bio-Maismehl ____ 200g
Salz ____ 3g

FÜR DIE PILZSAUCE

Gemischte Pilze ____ 300g
Knoblauch ____ 1 Zehe
Frühlingszwiebel ____ 15
Natives Olivenöl Extra ____ 30ml
Frische Salbeiblätter ____ 6-8
Gehackter Rosmarin ____ 2g
Lorbeerblatt ____ 1
Kudzu/Pfeilwurz ____ 2g
Mandelmilch (selbstgemacht) ____ 30ml
Linsen oder Tamari ____ 1 EL
Gemüsebrühe ____ 15ml
Salz nach Belieben

ZUBEREITUNG

- 1 Die Brotbackform aus dem Brotbackautomaten nehmen, den Knethaken einsetzen und zunächst lauwarmes (!) Wasser in die Brotbackform geben. Dann das Polenta-Mehl und das Salz hinzugeben. Die Backform wieder in den Backautomaten einsetzen, den Deckel schließen, Menü 18 wählen und auf Start drücken.
- 2 Inzwischen die Pilze in Scheiben oder Würfel schneiden und die Frühlingszwiebeln schneiden.
- 3 In einer Antihaftpfanne das Öl erhitzen, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Lorbeerblatt hinzufügen. Sobald der Knoblauch beginnt, eine Bräune anzunehmen, die Pilze und das Salz dazugeben und 8–10 Minuten kochen lassen. Salbei und Salz hinzufügen und noch 1 Minute weiterkochen lassen.
- 4 In einer separaten Schüssel mit einem Schneebesen den Kudzu/Pfeilwurz, die pflanzliche Milch und den Tamari miteinander mischen und darauf achten, dass sich keine Klumpen bilden.
- 5 Die Tamari-Mischung zu den Pilzen in die Pfanne geben und 1–2 Minuten köcheln lassen. Die Temperatur reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit einem Holzlöffel vermischen und ggf. die Brühe dazugeben.
- 6 Den gehackten Rosmarin während der letzten 2 Minuten des Kochens hinzufügen.
- 7 Knoblauch und Lorbeerblatt herausnehmen, die heiße Polenta auf ein Holzschneidebrett platzieren und zusammen mit der Pilzsauce servieren.



INTERNATIONALE MEHLTYPEN / TYPES DE FARINE INTERNATIONAUX

Ausmahlungsgrad / Taux d'extraction	Deutschland / Allemagne	Schweiz / Suisse	Frankreich / France	Italien / Italie	Österreich / Autriche
WEIZENMEHLE / FARINES DE BLÉ					
40-56%	Type 405 ²	Weissmehl / Farine blanche	T45	-	W480 / glatt
	Type 405 / Wiener Griessler / Dunst / Spätzlemehl	Spezialmehl / Farine blanche	-	-	W480 / griffig / doppelgriffig
64-71%	Type 550	Weissmehl / Farine blanche	T55	tipo 00 / Gelb, tipo 00 / Blau ³	-
	-	-	-	tipo 0 / rot	W700
76-79%	Type 812	Halbweissmehl / Farine mi-blanche	T65	tipo 1	-
82-85%	Type 1050	Ruchmehl / Farine bise	T80	tipo 2	-
100%	Weizen-Vollkornmehl ¹	Vollkornmehl / Farine complète	-	Integrale / Vollkorn	W1800
ROGGENMEHLE / FARINES DE SEIGLE					
0-62%	Type 610	-	-	-	R500 (Vorschuss)
69-72%	Type 815	720	T70	-	-
79-83%	Type 1150	1100	T130	tipo 1	R960 (Normal)
100%	Roggen-Vollkornmehl ¹	1900	-	Integrale / Vollkorn	R2500
DINKELMEHLE / FARINES D'ÉPEAUTRE					
0-75%	Type 630 ²	Weissmehl / Farine claire	-	Bianca / Weissmehl	D700 / glatt
82-85%	Type 1050	Ruchmehl / Farine classic	-	-	D1500
100%	Dinkel-Vollkornmehl ¹	Vollkornmehl / Farine complète	-	Integrale / Vollkorn	-

¹ Vollkornschrot, Vollkornmehl und Griess sind nicht typisiert. / Farines complètes et gruau ne sont pas typés.

² Die Unterscheidung der Type 405 in glatt/doppelgriffig bezeichnet die Einteilung nach ansteigender Korngrösse. Das glatte Mehl ist das feinste, doppelgriffiges Mehl nimmt man z.B. für Strudelteig. / La distinction du type 405 en „glatt/doppelgriffig“ se fait par la taille du grain. La farine „glatt“ est la plus fine, „doppelgriffig“ s'utilise p.ex. pour la pâte à strudel.

³ In Südtirol wird das Mehl zusätzlich nach Farben kategorisiert: die Kategorie „Blau“ verfügt über eine höhere Backqualität als die Kategorie „Gelb“. / En Tyrol du Sud la farine est aussi catégorisée par couleur: La catégorie „Bleu“ dispose d'une qualité de cuisson plus haute que la catégorie „Jaune“.



Guten Appetit!