

# Panasonic



## VERSE CREATIES ELKE DAG

Recepten met *Croustina*

SD-ZP2000 / SD-ZF2010

[WWW.EXPERIENCE-FRESH.EU](http://WWW.EXPERIENCE-FRESH.EU)



**EXPERIENCE  
FRESH**



*Croustina*

DE BROODBAKMACHINE VOOR KNAPPERIG BROOD





# KROKANT. SMAAKVOL. ZELFGEMAAKT.

## Heerlijke smaak met Croustina

Croustina bevat het geheim voor een onweerstaanbare, knapperige aromatische korst. Door gebruik te maken van de kneed- en baktechnieken van een artisanale bakker, zorgt het voor een smaakvol brood met harde korst. Laat je verbeelding de vrije loop en bak allerlei soorten van lekkere, gezonde en zelfgemaakte broden om van te genieten samen met jouw geliefden.



## KNEDEN

**Vergelijkbaar met bakkershanden voor de ontwikkeling van de ideale gluten.**

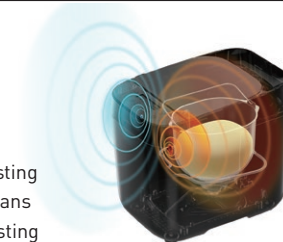
Een kneedmes speciaal ontwikkeld om stevig deeg te maken, wat perfect is voor een harde korst. Twee ribben voorkomen een ongelijkmatig kneedproces en zorgen voor een uniform deeg.



## RIJZEN

**Temperatuurcontrole het hele jaar door voor een ideale gisting.**

Sensoren meten zowel de interne temperatuur van de broodbakmachine als de kamertemperatuur. Zo heeft de gisting steeds plaats bij een constante temperatuur en is er geen kans op onvoldoende gisting door koud weer of een teveel aan gisting bij warm weer.



## BAKKEN

**Warmteverdeling zoals in een bakkersoven.**

De hoge positie van het verwarmingselement zorgt voor een gelijkmatig bakproces van het brood. De reflecterende warmte wordt gebruikt voor het maken van een knapperige korst bovenaan. Het resultaat is een mooi gebakken brood net zoals het brood uit een bakkersoven.





EXPERIENCE  
FRESH

Croustina biedt een variatie van  
verschillende programma's aan voor  
een uitgebreide waaier aan heerlijke  
recepten voor brood, cake, jam en  
zoveel meer!

08 BROOD



32 LEKKER BROOD



41 GLUTENVRIJ



47 CAKE



51 DEEG



57 JAM



62 OVERIGE





# BROOD

Breng de bakkerij naar jouw keuken en geniet elke dag van vers zelfgemaakt brood. Bak jouw ideaal brood met een eenvoudige druk op de knop, van een volkorenbrood met harde korst tot een zachte brioche.



## WIT BROOD

⌚ 3 uur 15 min | Menu 1

### INGREDIËNTEN

Droge gist	_____	1 tl
Sterke bloem voor wit brood	_____	400g
Boter	_____	10g
Suiker	_____	¾ tl
Zout	_____	1 ¾ tl
Water	_____	260ml

### STAPPEN

- 1 Open het deksel, neem de broodpan uit de machine en plaats het kneedmes in de kneedmeshouder.
- 2 Zet de ingrediënten die in het recept staan met de exacte hoeveelheden klaar.
- 3 Doe de ingrediënten in de broodpan. (volgorde van boven naar beneden)
- 4 Veeg vocht en bloem rond de broodpan weg en plaats deze terug in de hoofdeenheid. Sluit het deksel.
- 5 Druk op de menu-toets om menu 1 te selecteren.
- 6 Druk op Start om de machine te starten.
- 7 Wanneer het brood klaar is (machine geeft 8 keer een pieptoon en End knippert), drukt u op de Stop knop en trekt u de stekker uit het stopcontact.
- 8 Verwijder het brood onmiddellijk met droge ovenhandschoenen en laat het afkoelen op een rooster.



BROOD





# AARDAPPEL BROOD

## MET ROZEMARIJN

⌚ 3 uur 35 min | Menu 1

### INGREDIËNTEN

- Droge gist \_\_\_\_\_ 1 tl
- Speltmeel type 1050 \_\_\_\_\_ 400g
- Boter \_\_\_\_\_ 10g
- Suiker \_\_\_\_\_ ¾ tl
- Zout \_\_\_\_\_ 1 ¾ tl
- Rozemarijn (fijngenhakt) \_\_\_\_\_ 2 el
- Aardappelen  
(voorgekookt en gepureerd) \_\_\_\_\_ 150g
- Water \_\_\_\_\_ 150ml
- Rozemarijn (fijngenhakt) \_\_\_\_\_ 1 el

### STAPPEN

- 1 Kook de aardappelen en hak intussen de rozemarijn fijn. Stamp de aardappelen tot puree nadat ze gekookt zijn.
- 2 Neem de broodpan met het kneedmes uit de broodbakmachine en voeg alle ingrediënten toe. (volgorde van boven naar beneden)
- 3 Plaats de broodpan terug in de broodbakmachine, sluit het deksel, selecteer menu 1 en druk op Start.
- 4 Bestrooi voorzichtig het deeg met een beetje speltmeel en rozemarijn ongeveer 1 uur vóór het einde van het bakproces.
- 5 Neem het brood eruit, wanneer het klaar is en laat het afkoelen.



BROOD





# ROOD SPELTBROOD MET HAZELNOTEN

🕒 3 uur 25 min | Menu 2

## INGREDIËNTEN

Droge gist \_\_\_\_\_ 1 tl  
Speltmeel type 1050 \_\_\_\_\_ 400g  
Boter \_\_\_\_\_ 10g  
Suiker \_\_\_\_\_ ¾ tl  
Zout \_\_\_\_\_ 1 ¾ tl  
Hazelnoten (grof gehakte) \_\_\_\_\_ 50g  
Rode bietensap \_\_\_\_\_ 280ml

## STAPPEN

- 1 Hak de hazelnoten in grove stukken.
- 2 Neem de broodpan met het kneedmes uit de broodbakmachine en voeg alle ingrediënten toe, behalve de hazelnoten. [volgorde van boven naar beneden]
- 3 Plaats de broodpan terug in de broodbakmachine, sluit het deksel, selecteer menu 2 en druk op Start.
- 4 Wanneer het piept na ongeveer 20 min, voeg je de hazelnoten toe.
- 5 Bestrooi voorzichtig het deeg met een beetje speltmeel ongeveer 1 uur vóór het einde van het bakproces.
- 6 Neem het brood eruit, wanneer het klaar is en laat het afkoelen.







# BROOD VOOR KINDEREN

## MET WORTELEN EN APPELSAP

🕒 3 uur 25 min | Menu 1

### INGREDIËNTEN

Droge gist	1 tl
Speltmeel type 1050	300g
Volkoren speltmeel	100g
Havermout	2 el
Raapzaadolie	1 tl
Wortelen (fijngeraspte)	120g
Water	130ml
Appelsap (zonder suiker)	50ml
Havermout	1 el

### STAPPEN

- 1 Rasp de wortelen fijn.
- 2 Neem de broodpan met het kneedmes uit de broodbakmachine en voeg alle ingrediënten toe. (volgorde van boven naar beneden)
- 3 Plaats de broodpan terug in de broodbakmachine, sluit het deksel, selecteer menu 1 en druk op Start.
- 4 Bestrooi voorzichtig het deeg met een beetje speltmeel en havermout ongeveer 1 uur vóór het einde van het bakproces.
- 5 Neem het brood eruit, wanneer het klaar is en laat het afkoelen.





# MAGER BROOD

⌚ 6 uur | Menu 6

## INGREDIËNTEN

Droge gist \_\_\_\_\_ ¾ tl  
Sterke bloem voor  
wit brood \_\_\_\_\_ 300g  
Zout \_\_\_\_\_ 1 tl  
Water (5°C) \_\_\_\_\_ 220ml

## STAPPEN

- 1 Open het deksel, neem de broodpan uit de machine en plaats het kneedmes in de kneedmeshouder.
- 2 Zet de ingrediënten die in het recept staan met de exacte hoeveelheden klaar.
- 3 Doe de ingrediënten in de broodpan. (volgorde van boven naar beneden)
- 4 Veeg vocht en bloem rond de broodpan weg en plaats deze terug in de hoofdeenheid. Sluit het deksel.
- 5 Druk op de menutoets om menu 6 te selecteren.
- 6 Druk op Start om de machine te starten.
- 7 Wanneer het brood klaar is (machine geeft 8 keer een pieptoon en End knippert), drukt u op de Stop knop en trekt u de stekker uit het stopcontact.
- 8 Verwijder het brood onmiddellijk met droge ovenhandschoenen en laat het afkoelen op een rooster.



# ZACHT BROOD

⌚ 4 uur / 2 uur | Menu 8 / 9

## INGREDIËNTEN

**VOOR HET ZACHT BROOD**  
Droge gist \_\_\_\_\_ ¾ tl  
Sterke bloem voor  
wit brood \_\_\_\_\_ 400g  
Boter \_\_\_\_\_ 15g  
Suiker \_\_\_\_\_ 1 tl  
Zout \_\_\_\_\_ 1 tl  
Water \_\_\_\_\_ 280ml

**VOOR HET ZACHT BROOD SNEL**  
Droge gist \_\_\_\_\_ 1 tl  
Sterke bloem voor  
wit brood \_\_\_\_\_ 400g  
Boter \_\_\_\_\_ 15g  
Suiker \_\_\_\_\_ 1 tl  
Zout \_\_\_\_\_ 1 tl  
Water \_\_\_\_\_ 280ml

## STAPPEN

- 1 Open het deksel, neem de broodpan uit de machine en plaats het kneedmes in de kneedmeshouder.
- 2 Zet de ingrediënten die in het recept staan met de exacte hoeveelheden klaar.
- 3 Doe de ingrediënten in de broodpan. (volgorde van boven naar beneden)
- 4 Veeg vocht en bloem rond de broodpan weg en plaats deze terug in de hoofdeenheid. Sluit het deksel.
- 5 Voor het zachte brood selectie menu 8, en menu 9 voor het zachte snelle brood, druk dan op Start.
- 6 Wanneer het brood klaar is (machine geeft 8 keer een pieptoon en End knippert), drukt u op de Stop knop en trekt u de stekker uit het stopcontact.
- 7 Wanneer het brood klaar is, drukt u op de Stop knop en trekt u de stekker uit het stopcontact.
- 8 Verwijder het brood onmiddellijk met droge ovenhandschoenen en laat het afkoelen op een rooster.







# VOLKORENBROOD

🕒 5 uur 5 min | Menu 4

## INGREDIËNTEN

- Droge gist \_\_\_\_\_ 1 tl
- Sterk volkorenbroodmeel \_\_\_\_\_ 300g
- Sterk witbroodmeel \_\_\_\_\_ 100g
- Boter \_\_\_\_\_ 10g
- Suiker \_\_\_\_\_ ¾ tl
- Zout \_\_\_\_\_ 1 ¾ tl
- Water \_\_\_\_\_ 280ml

## STAPPEN

- 1 Neem de broodpan met het kneedmes uit de broodbakmachine en voeg alle ingrediënten toe. (volgorde van boven naar beneden)
- 2 Plaats de broodpan terug in de broodbakmachine, sluit het deksel, selecteer menu 4 en druk op Start.
- 3 Neem het brood eruit, wanneer het klaar is en laat het afkoelen.

# ROGGEBROOD

🕒 3 uur 20 min | Menu 1

## INGREDIËNTEN

- Droge gist \_\_\_\_\_ 1 tl
- Sterk witbroodmeel \_\_\_\_\_ 280g
- Roggemeel \_\_\_\_\_ 120g
- Boter \_\_\_\_\_ 10g
- Suiker \_\_\_\_\_ ¾ tl
- Zout \_\_\_\_\_ 1 ¾ tl
- Water \_\_\_\_\_ 260ml

## STAPPEN

- 1 Neem de broodpan met het kneedmes uit de broodbakmachine en voeg alle ingrediënten toe. (volgorde van boven naar beneden)
- 2 Plaats de broodpan terug in de broodbakmachine, sluit het deksel, selecteer menu 1 en druk op Start.
- 3 Neem het brood eruit, wanneer het klaar is en laat het afkoelen.





# FRANS BOERENBROOD

🕒 6 uur 5 min | Menu 6

## INGREDIËNTEN

Droge gist \_\_\_\_\_ ¾ tl  
Sterk witbroodmeel \_\_\_\_\_ 240g  
Sterk  
volkorenbroodmeel \_\_\_\_\_ 30g  
Roggemeel \_\_\_\_\_ 30g  
Zout \_\_\_\_\_ 1 tl  
Water \_\_\_\_\_ 210ml

## STAPPEN

- 1 Neem de broodpan met het kneedmes uit de broodbakmachine en voeg alle ingrediënten toe. (volgorde van boven naar beneden)
- 2 Plaats de broodpan terug in de broodbakmachine, sluit het deksel, selecteer menu 6 en druk op Start.
- 3 Neem het brood eruit, wanneer het klaar is en laat het afkoelen.



# BROOD MET POMPOENPITTEN

🕒 6 uur 10 min | Menu 7

## INGREDIËNTEN

Droge gist \_\_\_\_\_ ¾ tl  
Sterk witbroodmeel \_\_\_\_\_ 300g  
Zout \_\_\_\_\_ 1 tl  
Water \_\_\_\_\_ 220ml  
Pompoenpitten \_\_\_\_\_ 80g

## STAPPEN

- 1 Neem de broodpan met het kneedmes uit de broodbakmachine en voeg alle ingrediënten toe, behalve de pompoenpitten. (volgorde van boven naar beneden)
- 2 Plaats de broodpan terug in de broodbakmachine, sluit het deksel, selecteer menu 7 en druk op Start.
- 3 Na ongeveer 1 uur tot 2 uur 35 minuten zal de broodbakmachine beginnen piepen. Nu kan je de pompoenpitten toevoegen aan het deeg. Druk op de Start knop om opnieuw te starten.
- 4 Neem het brood eruit, wanneer het klaar is en laat het afkoelen.







# CASHEW-WALNOTENBROOD

⌚ 3 uur 25 min | Menu 2

## INGREDIËNTEN

- Droge gist \_\_\_\_\_ 1 tl
- Sterk witbroodmeel \_\_\_\_\_ 400g
- Boter \_\_\_\_\_ 10g
- Suiker \_\_\_\_\_ ¾ tl
- Zout \_\_\_\_\_ 1 ¾ tl
- Sesamzaad \_\_\_\_\_ 10g
- Water \_\_\_\_\_ 280ml
- Walnoten \_\_\_\_\_ 90g
- Cashewnoten \_\_\_\_\_ 60g

## STAPPEN

- 1 Hak de walnoten en cashewnoten in kleine stukjes.
- 2 Neem de broodpan met het kneedmes uit de broodbakmachine en voeg alle ingrediënten toe, behalve de noten. (volgorde van boven naar beneden)
- 3 Plaats de broodpan terug in de broodbakmachine, sluit het deksel, selecteer menu 2 en druk op Start.
- 4 Na ongeveer 20 tot 25 min zal de broodbakmachine beginnen piepen. Nu kan je de fijngehakte noten toevoegen aan het deeg. Druk op de Start knop om opnieuw te starten.
- 5 Neem het brood eruit, wanneer het klaar is en laat het afkoelen.



# ROGGE-TARWEBBROOD MET WALNOTEN EN ROZEMARIJN

⌚ 3 uur 25 min | Menu 3

## INGREDIËNTEN

- Droge gist \_\_\_\_\_ 1 tl
- Sterk tarwemeel \_\_\_\_\_ 350g
- Maïsmeel type 1150 \_\_\_\_\_ 50g
- Walnootolie \_\_\_\_\_ 1 el
- Suiker \_\_\_\_\_ ¾ tl
- Zout \_\_\_\_\_ 1 ¾ tl
- Water \_\_\_\_\_ 280ml
- Walnoten (fijngesneden) \_\_\_\_\_ 140g
- Rozemarijn (fijngesneden) \_\_\_\_\_ 1 el

## STAPPEN

- 1 Snijd de walnoten en rozemarijn in kleine stukjes.
- 2 Neem de broodpan met het kneedmes uit de broodbakmachine en voeg alle ingrediënten toe, behalve de noten en de rozemarijn. (volgorde van boven naar beneden)
- 3 Plaats de broodpan terug in de broodbakmachine, sluit het deksel, selecteer menu 3 en druk op Start.
- 4 Na ongeveer 20 tot 25 min zal de broodbakmachine beginnen te piepen. Nu kun je de gesneden walnoten en rozemarijn toevoegen aan het deeg. Druk op de Start knop om opnieuw te starten.
- 5 Als je brood klaar is, haal je het eruit en laat je het afkoelen.





# QUINOABROOD

🕒 3 uur 25 min | Menu 1

## INGREDIËNTEN

- VOOR HET DEEG**
- Droge gist \_\_\_\_\_ 1 ½ tl
  - Sterk tarwemeel \_\_\_\_\_ 300g
  - Witte quinoa (fijngemalen) \_\_\_\_\_ 50g
  - Boter \_\_\_\_\_ 10g
  - Suiker \_\_\_\_\_ 1 tl
  - Zout \_\_\_\_\_ 2 tl
  - Maiszetmeel \_\_\_\_\_ 50g
  - Water \_\_\_\_\_ 275ml

- VOOR DE TOPPING**
- Volkoren quinoa \_\_\_\_\_ 8g

## STAPPEN

- 1 Maal de quinoazaden totdat ze fijn en gelijkmatig gemalen zijn.
- 2 Neem de broodpan met het kneedmes uit de broodbakmachine en voeg alle ingrediënten toe. (volgorde van boven naar beneden)
- 3 Plaats de broodpan terug in de broodbakmachine, sluit het deksel, selecteer menu 1 en druk op Start.
- 4 Als je brood klaar is, haal je het eruit en laat je het afkoelen.



# KURKUMA-CASHEWBROOD

🕒 3 uur 25 min | Menu 3

## INGREDIËNTEN

- VOOR HET DEEG**
- Droge gist \_\_\_\_\_ 1 tl
  - Sterk tarwemeel \_\_\_\_\_ 400g
  - Boter \_\_\_\_\_ 10g
  - Suiker \_\_\_\_\_ ¾ tl
  - Zout \_\_\_\_\_ 1 ¾ tl
  - Komijn \_\_\_\_\_ 2g
  - Kurkuma \_\_\_\_\_ 1g
  - Mild kerriepoeder \_\_\_\_\_ 2g
  - Cashewnoten \_\_\_\_\_ 150g
  - Water \_\_\_\_\_ 280ml

- VOOR DE TOPPING**
- Zwarte sesam \_\_\_\_\_ 1-2 el

## STAPPEN

- 1 Snijd de cashewnoten in kleine stukjes.
- 2 Neem de broodpan met het kneedmes uit de broodbakmachine en voeg alle ingrediënten toe, behalve de noten. (volgorde van boven naar beneden)
- 3 Plaats de broodpan terug in de broodbakmachine, sluit het deksel, selecteer menu 3 en druk op Start.
- 4 Na ongeveer 20 tot 25 min zal de broodbakmachine beginnen te piepen. Nu kun je de gesneden noten toevoegen aan het deeg. Druk op de Start knop om opnieuw te starten.
- 5 Als je brood klaar is, haal je het eruit en laat je het afkoelen.





# POLENTABROOD MET OLIJVEN EN ZONGEDROOGDE TOMATEN

🕒 3 uur 25 min | Menu 2

## INGREDIËNTEN

- VOOR HET DEEG**
- Droge gist \_\_\_\_\_ 1 tl
  - Sterk tarwemeel \_\_\_\_\_ 300g
  - Maismeel type 1150 \_\_\_\_\_ 50g
  - Polentagries \_\_\_\_\_ 50g
  - Olijfolie \_\_\_\_\_ 1 el
  - Suiker \_\_\_\_\_ 1 tl
  - Zout \_\_\_\_\_ 1 ½ tl
  - Chiliflakes \_\_\_\_\_ 1 tl
  - Zwarte olijven (gesneden) \_\_\_\_\_ 50g
  - Groene olijven (gesneden) \_\_\_\_\_ 50g
  - Zongedroogde tomaten \_\_\_\_\_ 70g
  - Water \_\_\_\_\_ 280ml

- VOOR DE TOPPING**
- Polentagries \_\_\_\_\_ 1 tl

## STAPPEN

- 1 Snijd de zongedroogde tomaten en olijven in kleine stukjes.
- 2 Neem de broodpan met het kneedmes uit de broodbakmachine en voeg alle ingrediënten toe, behalve de zongedroogde tomaten en olijven. (volgorde van boven naar beneden)
- 3 Plaats de broodpan terug in de broodbakmachine, sluit het deksel, selecteer menu 2 en druk op Start.
- 4 Na ongeveer 20 tot 25 min zal de broodbakmachine beginnen te piepen. Nu kun je de resterende ingrediënten toevoegen aan het deeg. Druk op de Start knop om opnieuw te starten.
- 5 Als je brood klaar is, haal je het eruit en laat je het afkoelen.



# KROKANT BROOD MET GEROOSTERDE UIEN

🕒 3 uur 25 min | Menu 1

## INGREDIËNTEN

- Droge gist \_\_\_\_\_ 1 tl
- Verse zuurdesem \_\_\_\_\_ 1 pak
- Volkoren tarwebloem \_\_\_\_\_ 400g
- Raapzaadolie \_\_\_\_\_ 1 el
- Gerookt zout \_\_\_\_\_ 2 tl
- Peper \_\_\_\_\_ 1 snuifje
- Nootmuskaat \_\_\_\_\_ 1 snuifje
- Geroosterde uien \_\_\_\_\_ 5 el
- Water \_\_\_\_\_ 260ml

## STAPPEN

- 1 Neem de broodpan met het kneedmes uit de broodbakmachine en voeg alle ingrediënten toe. (volgorde van boven naar beneden)
- 2 Plaats de broodpan terug in de broodbakmachine, sluit het deksel, selecteer menu 1 en druk op Start.
- 3 Neem het brood eruit, wanneer het klaar is en laat het afkoelen.





# KRUIDENBROOD

⌚ 6 uur 5 min | Menu 6

## INGREDIËNTEN

- Droge gist \_\_\_\_\_ ¾ tl
- Sterk witbroodmeel \_\_\_\_\_ 300g
- Zout \_\_\_\_\_ 1 tl
- Gedroogde kruidenmix \_\_\_\_\_ 1 el
- Kurkumapoeder \_\_\_\_\_ 1 tl
- Water \_\_\_\_\_ 220ml

## STAPPEN

- 1 Neem de broodpan met het kneedmes uit de broodbakmachine en voeg alle ingrediënten toe. (volgorde van boven naar beneden)
- 2 Plaats de broodpan terug in de broodbakmachine, sluit het deksel, selecteer menu 6 en druk op Start.
- 3 Neem het brood eruit, wanneer het klaar is en laat het afkoelen.



# PEPER-CHILIBROOD

⌚ 3 uur 25 min | Menu 1

## INGREDIËNTEN

- Droge gist \_\_\_\_\_ 1 tl
- Tarwebloem \_\_\_\_\_ 400g
- Raapzaadolie \_\_\_\_\_ 1 el
- Gerookt zout \_\_\_\_\_ 2 tl
- Suiker \_\_\_\_\_ 1 tl
- Paprika \_\_\_\_\_ 1 tl
- Geroosterde uien \_\_\_\_\_ 4 el
- Gepekeld pepers \_\_\_\_\_ 80g
- Gepekeld pepperoni \_\_\_\_\_ 50g
- Verse rode chilipeper \_\_\_\_\_ 1
- Water \_\_\_\_\_ 260ml

## STAPPEN

- 1 Giet de pepers en pepperoni's goed af en snijd ze in smalle reepjes. Was de chilipeper, snijd hem doormidden in de lengte en verwijder de pitten. Snijd hem in smalle reepjes.
- 2 Neem de broodpan met het kneedmes uit de broodbakmachine en voeg alle ingrediënten toe. (volgorde van boven naar beneden)
- 3 Plaats de broodpan terug in de broodbakmachine, sluit het deksel, selecteer menu 1 en druk op Start.
- 4 Neem het brood eruit, wanneer het klaar is en laat het afkoelen.







# ZUURDESEMBROOD MET UI EN POMPOEN

⌚ 6 uur 15 min | Menu 7

## INGREDIËNTEN

Speltbloem type 630	310g
Volkoren speltbloem	90g
Uien	2
Olijfolie	2 el
Hokkaido-pompoen	60g
Moederdesem	80g
Zout	8g
Gist	1g
Water	260ml

## STAPPEN

- 1 Haal de broodpan uit de broodmachine, voeg 260 ml water en de bloem toe. Plaats de broodpan terug in de machine, selecteer menu 7 en druk op Start. Na ongeveer een uur zal de machine een pieptoon geven en kun je de overige ingrediënten toevoegen.
- 2 Hak de uien fijn en voeg ze samen met de olijfolie toe aan een pan. Bak ze gedurende 40 min op een laag tot matig vuur tot ze karameliseren. (Vergeet niet om de uien af en toe door te roeren) Zet de uien aan de kant eenmaal ze klaar zijn. Rasp de pompoen fijn en zet ook even aan de kant.
- 3 Voeg, wanneer de machine een pieptoon geeft, de moederdesem, zout, gist en de groenten toe aan de broodmachine en druk opnieuw op Start om het programma voort te zetten.
- 4 Als het brood klaar is, haal je het er voorzichtig uit en laat je het volledig afkoelen voordat je het gaat snijden.



# KNOFLOOK-KAASBROOD MET HARDE KORST

⌚ 4 hrs | Menu 1

## INGREDIËNTEN

VOOR HET DEEG		VOOR DE VULLING	
Gist	1 el	Peterselie	1 kleine bundel
Tarwebloem	400g	Teentje Knoflook	1
Zout	1 ¼ tl	Zout en peper	
Suiker	1 tl	Olijfolie extra vierge	½ tas
Boter	10g	Mozzarella	200g
Italiaanse kruidenmix	1 el	Cheddarkaas	150g
Gedroogd lookpoeder	½ el		
Water	260ml		

## STAPPEN

- 1 Voeg alle ingrediënten toe in de broodpan in de volgorde van de lijst.
- 2 Selecteer menu 1, (3 uur 15 min.), dit is een vooraf ingesteld programma zonder opties om de grootte of de soort korst te selecteren.
- 3 Terwijl het brood aan het bakken is, voeg je de olijfolie extra vierge, de knoflook, de peterselie, het zout en de peper samen en meng alles goed.
- 4 Nadat het brood gebakken is, snijd het in grove sneden.
- 5 Verdeel peterselie- en looksaus over de snee en bestrooi het met kaas.
- 6 Herhaal stap 5 voor elke snee.
- 7 Maak het brood weer volledig door de sneden tegen elkaar te plaatsen en wikkel het in aluminiumfolie.
- 8 Bak het gedurende 25-30 min. op 180 °C.





# LEKKER BROOD

Zorg voor een bijzondere touch door smaakvolle natuurlijke ingrediënten toe te voegen. Een speciale functie geeft het juiste moment aan om ingrediënten toe te voegen voor een perfect resultaat elke keer opnieuw.



## VEENBESSEN-ROZIJNENBROOD

⌚ 3 uur 25 min | Menu 2

### INGREDIËNTEN

Droge gist	1 tl
Sterk witbroodmeel	400g
Boter	10g
Suiker	¾ tl
Zout	1 ¾ tl
Water	280ml
Veenbessen	100g
Rozijnen	50g

### STAPPEN

- 1 Snijd de veenbessen en rozijnen in kleine stukjes.
- 2 Neem de broodpan met het kneedmes uit de broodbakmachine en voeg alle ingrediënten toe, behalve de veenbessen en de rozijnen. (volgorde van boven naar beneden)
- 3 Plaats de broodpan terug in de broodbakmachine, sluit het deksel, selecteer menu 2 en druk op Start.
- 4 Na ongeveer 20 tot 25 min zal de broodbakmachine beginnen piepen. Nu kan je de overige ingrediënten toevoegen aan het deeg. Druk op de Start knop om opnieuw te starten.
- 5 Neem het brood eruit, wanneer het klaar is en laat het afkoelen.







# WIT BROOD

## MET BANAAN EN CHOCOLADE

🕒 3 uur 25 min | Menu 1

### INGREDIËNTEN

Droge gist \_\_\_\_\_ 1 tl  
Raapzaadolie \_\_\_\_\_ 1 el  
Zout \_\_\_\_\_ 1 snuifje  
Suiker \_\_\_\_\_ 2 tl  
Bananenchips \_\_\_\_\_ 100g  
Chocoladeparels \_\_\_\_\_ 80g  
Water \_\_\_\_\_ 260ml  
Tarwebloem type 550 \_\_\_\_\_ 400g

### STAPPEN

- 1 Hak de bananenchips in grove stukken.
- 2 Neem de broodpan met het kneedmes uit de broodbakmachine en voeg alle ingrediënten toe. (volgorde van boven naar beneden)
- 3 Plaats de broodpan terug in de broodbakmachine, sluit het deksel, selecteer menu 1 en druk op Start.
- 4 Neem het brood eruit, wanneer het klaar is en laat het afkoelen.







# VOLKORENBROOD MET PECANNOTEN EN GEDROOGDE VIJGEN

🕒 5 uur 10 min | Menu 5

## INGREDIËNTEN

- Droge gist \_\_\_\_\_ 1 tl
- Sterk volkorenbroodmeel \_\_\_\_\_ 200g
- Sterk witbroodmeel \_\_\_\_\_ 200g
- Boter \_\_\_\_\_ 20g
- Suiker \_\_\_\_\_ 1 ½ tl
- Zout \_\_\_\_\_ 1 ¾ tl
- Water \_\_\_\_\_ 300ml
- Pecannoten \_\_\_\_\_ 30g
- Gedroogde vijgen \_\_\_\_\_ 70g

## STAPPEN

- 1 Snijd de gedroogde vijgen en pecannoten in kleine stukjes.
- 2 Neem de broodpan met het kneedmes uit de broodbakmachine en voeg alle ingrediënten toe, behalve de gedroogde vijgen en noten. [volgorde van boven naar beneden]
- 3 Plaats de broodpan terug in de broodbakmachine, sluit het deksel, selecteer menu 5 en druk op Start.
- 4 Na ongeveer 1 uur 30 min tot 2 uur zal de broodbakmachine beginnen te piepen. Nu kun je de gesneden noten en gedroogde vijgen toevoegen aan het deeg. Druk op de Start knop om opnieuw te starten.
- 5 Als je brood klaar is, haal je het eruit en laat je het afkoelen.

# BROOD IN PANETTONE-STIJL

🕒 4 uur 5 min | Menu 10

## INGREDIËNTEN

- Melk \_\_\_\_\_ 250ml
- Droge gist \_\_\_\_\_ 7g
- Ei \_\_\_\_\_ 1
- Dooiers \_\_\_\_\_ 2
- Boter \_\_\_\_\_ 100g
- Glad tarwemeel \_\_\_\_\_ 500g
- Poedersuiker \_\_\_\_\_ 100g
- Onbehandelde citroen \_\_\_\_\_ ½
- Zout \_\_\_\_\_
- Sinaasappelschil \_\_\_\_\_ 100g
- Citroenschil \_\_\_\_\_ 100g
- Rozijnen \_\_\_\_\_ 100g
- Amandelpitten \_\_\_\_\_ 50g

## STAPPEN

- 1 Verwarm de melk en boter langzaam in een pan totdat de boter gesmolten is. De melk mag niet koken, maar moet lauw zijn. Als de melk te heet is, laat deze dan een beetje afkoelen. Roer de eidooier en het hele ei door elkaar en voeg deze bij de melk.
- 2 Neem de broodpan uit de broodbakmachine en voeg bloem, suiker, geraspte citroenschil, een snuifje zout, sinaasappelschil, citroenschil, rozijnen, amandelpitten en het lauwe melkmengsel toe.
- 3 Plaats de broodpan in de broodbakmachine, sluit het deksel en Start het menu 10 (lichte korst).
- 4 Wanneer het brood in Panettone-stijl klaar is, haal je de panettone uit de broodpan en laat je hem afkoelen.







# DUBBEL CACAOBROOD

🕒 3 uur 20 min | Menu 1

## INGREDIËNTEN

- Droge gist \_\_\_\_\_ 1 tl
- Cacaopoeder \_\_\_\_\_ 1 tl
- Sterk witmeel \_\_\_\_\_ 400g
- Boter \_\_\_\_\_ 15g
- Suiker \_\_\_\_\_ ¾ tl
- Zout \_\_\_\_\_ 1 ¾ tl
- Cacaonibs \_\_\_\_\_ 2 el
- Water \_\_\_\_\_ 260ml

## STAPPEN

- 1 Neem de broodpan met het kneedmes uit de broodbakmachine en voeg alle ingrediënten toe. (volgorde van boven naar beneden)
- 2 Plaats de broodpan terug in de broodbakmachine, sluit het deksel, selecteer menu 1 en druk op Start.
- 3 Neem het brood eruit, wanneer het klaar is en laat het afkoelen.



# BRIOCHE

🕒 4 uur | Menu 12

## INGREDIËNTEN

- Droge gist \_\_\_\_\_ 1 tl
- Sterke bloem voor wit brood \_\_\_\_\_ 320g
- Boter (snijden in blokjes van 2-3 cm en bewaren in de koelkast) \_\_\_\_\_ 50g
- Suiker \_\_\_\_\_ 3 ½ el
- Mager melkpoeder \_\_\_\_\_ 1 ½ el
- Zout \_\_\_\_\_ 1 ¼ tl
- Eierdooiers \_\_\_\_\_ 2
- Ei \_\_\_\_\_ 1
- Water \_\_\_\_\_ 110ml
- Boter (snijden in blokjes van 1-2 cm en bewaren in de koelkast) \_\_\_\_\_ 70g

## STAPPEN

- 1 Open het deksel, neem de broodpan uit de machine en plaats het kneedmes in de kneedmeshouder.
- 2 Zet de ingrediënten die in het recept staan met de exacte hoeveelheden klaar.
- 3 Doe de ingrediënten in de broodpan. (volgorde van boven naar beneden)
- 4 Veeg vocht en bloem rond de broodpan weg en plaats deze terug in de hoofdeenheid. Sluit het deksel.
- 5 Selecteer menu 12, de kleur van de korst kiezen.
- 6 Druk op de Start knop om te starten.
- 7 Na ongeveer 55 min. open het deksel na de pieptoon. Voeg de extra boter toe terwijl gebruiks-status knippert (dit zal ongeveer 5 min duren). Sluit het deksel en Start opnieuw.
- 8 Na ongeveer 45 –50 min na het opnieuw starten. Open het deksel en verwijder de broodpan wanneer u de pieptoon hoort. Neem de deeg en het kneedmes uit de broodpan.
- 9 Breng een laag boter (zonder recept) aan in de broodpan en vervang de vorm.
- 10 Zet het terug in het apparaat.
- 11 Sluit het deksel en Start opnieuw.
- 12 Werk stappen 8–11 af binnen de 10 min terwijl gebruiksstatus knippert. De machine zal 10 min na de pieptoon automatisch starten.
- 13 Druk op de Stop toets en verwijder het brood na 8 pieptonen en als End knippert.







# ZACHT ROZIJNENBROOD

⌚ 4 uur / 2 uur | Menu 10 / 11

## INGREDIËNTEN

### VOOR HET ZACHT ROZIJNENBROOD

Droge gist \_\_\_\_\_ ¾ tl  
Sterke bloem voor wit brood \_\_\_\_\_ 400g  
Boter \_\_\_\_\_ 15g  
Suiker \_\_\_\_\_ 1 tl  
Zout \_\_\_\_\_ 1 tl  
Water \_\_\_\_\_ 280ml  
Rozijnen \_\_\_\_\_ 120g

(hak in blokjes van ongeveer 1 cm)

### VOOR HET ZACHT ROZIJNENBROOD SNEL

Droge gist \_\_\_\_\_ 1 tl  
Sterke bloem voor wit brood \_\_\_\_\_ 400g  
Boter \_\_\_\_\_ 15g  
Suiker \_\_\_\_\_ 1 tl  
Zout \_\_\_\_\_ 1 tl  
Water \_\_\_\_\_ 280ml  
Rozijnen \_\_\_\_\_ 120g

(hak in blokjes van ongeveer 1 cm)

## STAPPEN

- 1 Open het deksel, neem de broodpan uit de machine en plaats het kneedmes in de kneedmeshouder.
- 2 Zet de ingrediënten die in het recept staan met de exacte hoeveelheden klaar.
- 3 Doe de ingrediënten in de broodpan. (volgorde van boven naar beneden)
- 4 Veeg vocht en bloem rond de broodpan weg en plaats deze terug in de hoofdeenheid. Sluit het deksel.
- 5 Voor het zacht rozijnenbrood selecteert u menu 10 en menu 11 voor het zacht rozijnenbrood snel, en drukt u vervolgens op Start.
- 6 Wanneer u pieptonen hoort, voegt u rozijnen handmatig toe en drukt u vervolgens op de knop om opnieuw te starten.
- 7 Wanneer het brood klaar is (machine geeft 8 keer een pieptoon en End knippert), drukt u op de Stop knop en trekt u de stekker uit het stopcontact.
- 8 Verwijder het brood onmiddellijk met droge ovenhandschoenen en laat het afkoelen op een rooster.



# GLUTENVRIJ

Trakteer jezelf op versbereide creaties die specifiek zijn aangepast aan jouw voedingsplan en jouw smaak.







# GLUTENVRIJ EIWITBROOD MET GOJIBESSEN

🕒 1 uur 55 min | Menu 1 / 13

## INGREDIËNTEN

### VOOR HET DEEG

- Magere wrongel of kwark \_\_\_\_ 450g
- Eieren \_\_\_\_\_ 7
- Zaad- en korrelmengsel \_\_\_\_ 75g
- Gemalen lijnzaad \_\_\_\_\_ 150g
- Gojibessen (geweekte) \_\_\_\_\_ 75g
- Gemalen amandelen \_\_\_\_\_ 150g
- Haverzemelen \_\_\_\_\_ 75g
- Maïsmeeel \_\_\_\_\_ 45g
- Zout \_\_\_\_\_ 2 tl
- Bakpoeder \_\_\_\_\_ 21g

### VOOR DE TOPPING

- Zaad- en korrelmengsel \_\_\_\_ 20g

## STAPPEN

- 1 Week de gojibessen in water gedurende ongeveer 5 min en laat ze ver volgens goed uitlekken.
- 2 Neem de broodpan met het kneedmes uit de broodbakmachine en voeg alle ingrediënten toe, behalve de topping.
- 3 Plaats de broodpan terug in de broodbakmachine, sluit het deksel, selecteer menu 1 en druk op Start.
- 4 Druk na ongeveer 10-15 min mengen op Stop en voeg de topping toe.
- 5 Selecteer menu 13, druk op Start en bak het brood ongeveer 1 uur 30min.





# GLUTEN-EN TARWEVRIJ BROOD

⌚ 2 hrs | Menu 14

## INGREDIËNTEN

- Melk \_\_\_\_\_ 310ml
- Eieren \_\_\_\_\_ 2
- Ciderazijn \_\_\_\_\_ 1 el
- Olie \_\_\_\_\_ 2 el
- Honing \_\_\_\_\_ 60g
- Zout \_\_\_\_\_ 1 ¼ tl
- Bruin rijstmeel \_\_\_\_\_ 150g
- Aardappelzetmeel \_\_\_\_\_ 300g
- Xanthaangom \_\_\_\_\_ 2 tl
- Droge gist \_\_\_\_\_ 2 ½ tl

## STAPPEN

- 1 Open het deksel, neem de broodpan uit de machine en plaats het kneedmes in de kneedmeshouder.
- 2 Zet de ingrediënten die in het recept staan met de exacte hoeveelheden klaar.
- 3 Doe de ingrediënten in de broodpan. (volgorde van boven naar beneden)
- 4 Veeg vocht en bloem rond de broodpan weg en plaats deze terug in de hoofdeenheid. Sluit het deksel.
- 5 Selecteer menu 14.
- 6 Druk op de Start knop om te starten.
- 7 Druk op de Stop toets en verwijder het brood na 8 pieptonen en als End knippert.

# GLUTENVRIJ BROOD MET NOTEN EN ZADEN

⌚ 2 uur 30 min | Menu 14

## INGREDIËNTEN

- Lijnzaad \_\_\_\_\_ 1 el
- Pompoenzaad \_\_\_\_\_ 1 el
- Sesamzaad \_\_\_\_\_ 1 el
- Gierstzaad \_\_\_\_\_ 1 el
- Walnoten (gehakt) \_\_\_\_\_ 1 el
- Water \_\_\_\_\_ 350ml
- Ciderazijn \_\_\_\_\_ 1 tl
- Plantaardige olie \_\_\_\_\_ 4 tl
- Eieren \_\_\_\_\_ 2
- Zout \_\_\_\_\_ 1 tl
- Honing (suiker kan als alternatief worden gerbruikt) \_\_\_\_\_ 1 tl
- Broodmeel (glutenvrij) \_\_\_\_\_ 450g
- Gist (easy bake gist) \_\_\_\_\_ 1 ½ tl

## STAPPEN

- 1 Voor je het brood maakt rooster je de noten en zaden om hun notige smaak te versterken. Besprenkel met wat zout en laat afkoelen. (We raden aan om van alle noten en zaden een pakje te kopen, ze samen te roosteren en als ze zijn afgekoeld, ze in luchtdichte containers te bewaren. Ze zijn handig voor het bakken of om door een salade te doen voor extra textuur en smaak).
- 2 Plaats water, azijn, olie, eieren, zout en suiker in de broodpan.
- 3 Voeg het meel, de zaden en het gist toe en stel de broodbakmachine in op het menu 14 met de donkere korst.





# GLUTENVRIJE CHOCOLADECAKE

🕒 1 uur 50 min | Menu 15

## INGREDIËNTEN

Boter (in blokjes van 1 cm gesneden)	150g
Suiker	150g
Eieren	3
Donkere chocolade (gesmolten)	120g
Witte rijstbloem	120g
Cacaopoeder	30g
Bakpoeder	10g

## STAPPEN

- 1 Open het deksel, neem de broodpan uit de machine en plaats het kneedmes in de kneedmeshouder.
- 2 Zet de ingrediënten die in het recept staan met de exacte hoeveelheden klaar.
- 3 Doe de ingrediënten in de broodpan. (volgorde van boven naar beneden)
- 4 Veeg vocht en bloem rond de broodpan weg en plaats deze terug in de hoofdeenheid. Sluit het deksel.
- 5 Selecteer menu 15.
- 6 Druk op de Start knop om te starten.
- 7 Na ongeveer 2 min. open het deksel na de pieptoon. Schraap de bloem weg binnen de drie min terwijl gebruiksstatus knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.
- 8 Na ongeveer 12 min. open het deksel na de pieptoon. Schraap het deeg van de zijkant van de broodpan weg terwijl gebruiksstatus knippert. Sluit het deksel en start opnieuw.
- 9 Druk op de Stop toets en verwijder de cake na 8 pieptonen en als End knippert.



# CAKE

Kies je favoriete ingrediënten en maak een speciale zoete lekkernij.







# BANANENBROOD

🕒 1 uur 15 min | Menu 13

## INGREDIËNTEN

Boter _____	100g
Griessuiker _____	175g
Eieren _____	2
Zelfrijzend bakmeel (gezeefd) _____	200g
Bakpoeder _____	½ tsp
Banaan (rijp) _____	200g
Natuuryoghurt _____	85g
Nootmuskaat _____	½ tsp
Sultana's _____	125g
Walnoten _____	100g
Maanzaad _____	50g

## STAPPEN

- 1 Meng de boter en suiker in een kom door elkaar totdat er een luchtig, licht geheel is ontstaan. Voeg de geklopte eieren toe, en daarna beetje bij beetje het meel en het bakpoeder, totdat alles is opgenomen.
- 2 Prak de bananen totdat ze glad zijn en meng ze samen met de yoghurt door het mengsel . Voeg de nootmuskaat, de sultana's en de geroosterde noten en het maanzaad toe, en meng tot er een glad geheel is ontstaan.
- 3 Spatel het mengsel in de beklede broodpan en stel in op de menu 13 gedurende 1 uur. Test het brood na 45 min door zachtjes op de bovenkant te drukken, als het terugveert is het gaar. Zo niet, dan heeft het nog wat langer nodig.



# VEENBESSEN-POMPOENCAKE

🕒 1 uur 50 min | Menu 13

## INGREDIËNTEN

Bloem _____	250g
Sodabicarbonaat _____	10ml
Bakpoeder _____	10ml
Pumpkin pie-kruiden _____	4 tl
Donkerbruine suiker _____	100g
Plantaardige olie _____	150ml
Eieren _____	3
Pompoen (zachtgekookte) _____	300g
Veenbessen (verse of gedroogde) _____	75g

## STAPPEN

- 1 Zeef de bloem, de sodabicarbonaat en het bakpoeder in een kom met de pumpkin piekruiden.
- 2 Meng met de bruine suiker en maak een kuiltje in het midden.
- 3 Voeg de olie en de geklopte eieren toe. Klop goed op tot alle ingrediënten gemengd zijn. Roer de gekookte pompoen en de veenbessen er doorheen.
- 4 Verwijder het kneedmes uit de broodpan en bedek de bodem en de binnenwanden met bakpapier.
- 5 Giet het mengsel voorzichtig in de broodpan, zodat het mengsel in het bakpapier zit.
- 6 Selecteer het menu 13 en stel de timer in op 55 min.
- 7 Test na het bakken met een vleespin of de cake gebakken is. Als de cake meer tijd nodig heeft, selecteer dan opnieuw het menu 13 en stel de timer in op 3-5 min extra. Als het slechts licht kleverig is, dan zal dit voortbakken tijdens het rusten.
- 8 Neem de broodpan uit de broodbakmachine met ovenwanten. Laat de broodpan 5-10 min rusten, vooraleer de cake uit de broodpan te nemen en te laten afkoelen.
- 9 Versier de bovenkant van de cake met een laag roomkaastopping en werk af met walnoten.







# KRUIDENCAKE MET GLAZUUR EN PISTACHENOTEN

🕒 90 min | Menu 13

## INGREDIËNTEN

- Zachte boter \_\_\_\_\_ 120g
- Bruine suiker \_\_\_\_\_ 200g
- Eieren \_\_\_\_\_ 3
- Zure room \_\_\_\_\_ 230g
- Sinaasappelschil (versgeraspte) \_\_\_\_\_ 2 tl
- Bloem \_\_\_\_\_ 200g
- Bakpoeder \_\_\_\_\_ 1 tl
- Gemalen kardemom \_\_\_\_\_ 2 tl
- Gemalen kaneel \_\_\_\_\_ 1 tl
- Zout \_\_\_\_\_ ½ tl
- Amandelvlokken \_\_\_\_\_ 2 el
- Versgeperst citroensap \_\_\_\_\_ 1 el
- Pistachenoten (gehakte) \_\_\_\_\_ 3 el

## STAPPEN

- 1 Klop de boter en de suiker op met een garde tot het luchtig wordt. Roer er geleidelijk aan 2 eieren door. Roer er vervolgens de zure room en de sinaasappelschil door.
- 2 Meng in een andere kom de bloem, het bakpoeder, de kardemom, het kaneel, het zout en de amandelen. Voeg de bloembereiding bij het beslag en roer om.
- 3 Haal de broodpan uit de machine door het naar rechts te draaien. Plaats bakpapier aan de binnenkant van de broodpan (zonder het kneedmes). Giet het beslag in de broodpan en plaats het in de broodbakmachine. Selecteer menu 13 uit het menu en stel de timer in op 60 min. Sluit het deksel en Start het bakproces door op de Start knop te drukken.
- 4 Wanneer de machine 8 keer piept, open dan het deksel en haal de broodpan eruit. Haal de cake samen met het bakpapier eruit en laat het afkoelen.
- 5 Scheid intussen het eiwit en de eierdooier van het ei voor het glazuur. Meng het eiwit met het suikerglazuur en het citroensap tot een glad mengsel. Verwijder voorzichtig het bakpapier van de cake en plaats de cake op een bord. Versier de cake met het glazuur aan de hand van een lepel en werk af met pistachenoten.

# DEEG

Zelfs brood met veel boter of olie kan je nu gemakkelijk laten gisten. Breid jouw repertoire van recepten uit dankzij de vrije keuze aan ingrediënten en broodvormen.







# GEDRAAID BROOD

🕒 2 hrs 50 min | Menu 16

## INGREDIËNTEN

Speltmeel _____	500g
Volkoren tarwebloem _____	100g
Zout _____	15g
Droge gist _____	7g
Ahornsiroop _____	1 el

## STAPPEN

- 1 Voeg de ingrediënten voor het deeg samen met 360 ml lauw water toe aan de broodpan van de broodbakmachine. Kies menu 16 en druk op Start.
- 2 Verwijder het deeg uit de broodbakmachine en halveer het op een werkoppervlak met veel bloem. Vorm elke helft in de lengterichting en draai het vervolgens meerdere keren om elkaar heen. Leg op een bakplaat met bakpapier en laat het 20 min rijzen.
- 3 Plaats een vuurvaste schaal met 500 ml water op de bodem van de oven en verwarm de oven voor op 240 °C circulerende lucht.
- 4 Bak de gedraaide broodjes gedurende 15 min, verlaag dan de temperatuur tot 190 °C en bak nog eens 10 min.





# SPELT PIZZA

## MET DE GEOMVISEERDE SAUS EN HULPSTUKKEN

⌚ 1 uur 15 min | Menu 17

### INGREDIËNTEN

#### VOOR DE HET DEEG

Speltbloem	450g
Water	240ml
Olijfolie	4 el
Zout	2 tl
Gist	1 tl

#### VOOR DE SAUS

Tomatenblokjes	1 blikje
Ui (fijn gesnipperd)	1
Teentje knoflook (fijn gesneden)	1
Oregano	2 tl

Scheut balsamicoazijn  
Olijfolie om in te bakken  
Peper en zout

#### VOOR DE TOPPING

Koolrabi	1 grote of 2 kleine
Jonge 35+ kaas	150g
Zachte geitenkaas	200g
Ongebrande pistachenootjes	50g
Gerookte spekjes	100g
Veldsla	50g
Olijfolie	

### STAPPEN

- 1 Doe alle ingrediënten voor het deeg in de bak van de broodbakmachine met de normale kneedhaak. Zet de machine op menu 17 en druk op Start.
- 2 Door naar de saus. Doe wat olijfolie in een kleine koekenpan en voeg de ui eraan toe. Bak deze glazig. Voeg de knoflook, tomatenblokjes en oregano toe. Laat zo'n 5-10 min sudderen op middelmatig vuur, zodra het wat ingekookt is voeg je een scheut balsamicoazijn toe en breng op smaak met peper en zout. Laat nog 5 min inkoken en proef of de saus goed op smaak is. Doe in de foodprocessor (of ander keukenapparaat) en mix tot een glad mengsel. Zet apart om af te koelen.
- 3 Zet ondertussen de toppings klaar. Snijd de koolrabi in dunne plakken van ongeveer 3mm, gebruik hier voor een mandoline, keukenmachine of gewoon met de hand. Het is belangrijk dat ze dun zijn, anders garen ze niet in de oven.
- 4 Zodra de broodbakmachine klaar is kun je aan de slag! Verdeel het deeg in vieren (dek de stukken die je niet gebruikt goed af, anders droogt het uit). Bestuif je aanrecht met wat bloem en vorm met je handen de pizzabodem, helemaal aan jou of je hem rond, vierkant of rechthoekig wilt maken.
- 5 Ik bak de pizza af op de speciale panacrunchpan van Panasonic, hiervoor gebruik ik een combinatie stand van magnetron en grillstand tegelijk. Knip een stuk bakpapier op maat van de panacrunchpan

en leg daar je pizzabodem op. Verwarm ondertussen de panacrunchpan voor in de magnetron op de hoogste stand voor maximaal 3 min.

- 6 Beleg de pizza met 2 el pizzasaus, verspreid deze dun over de hele bodem. (let op, niet te veel saus op je pizza doen, dan wordt hij niet goed gaar!) Verdeel dan een handje van de geraspte kaas over de pizza. Gevolgd door een aantal plakjes koolrabi, een handjevol pistachenootjes en spekjes en maak af met een paar brokjes zachte geitenkaas. Zorg er vooral voor dat je de pizza niet te vol legt en dat alles goed verdeeld is.
- 7 Schuif je pizza met bakpapier en al op de panacrunchpan en zet in de oven. Kies voor grillstand 1 en magnetronstand 440w. Bak 7 min in het midden van de oven. Zet dan de pizza bovenin de oven en bak op dezelfde stand nog 2 min voor een lekkere krokante korst.





# PITTA BROOD

🕒 1 uur | Menu 17

## INGREDIËNTEN

- Gist \_\_\_\_\_ ½ tl
- Sterk volkorenmeel \_\_\_\_\_ 250g
- Suiker \_\_\_\_\_ ½ tl
- Zout \_\_\_\_\_ ½ tl
- Water \_\_\_\_\_ 150ml

## STAPPEN

- 1 Plaats de ingrediënten in de broodpan en selecteer het menu 17.
- 2 Als het deeg klaar is, verdeel het dan in 4 bollen. Rol ze plat in ovale vormen van ongeveer 25cm x 13cm. Plaats ze op een bakplaat.
- 3 Laat rijzen gedurende 8 min. Bereid in de oven op 240 °C / met gas op stand 9 gedurende 6-9 min.
- 4 Wikkel ze in een propere vochtige keukenhanddoek om ze zacht en plooibaar te houden.



# JAM

Maak jouw zelfbereide jam met slechts één druk op de knop. Geniet van de heerlijke smaak van seizoensgebonden ingrediënten doorheen het jaar.







# ABRIKOZEN-ROZENJAM

🕒 2 uur 10 min | Menu 18

## INGREDIËNTEN

VOOR DE JAM  
Ontpitte abrikozen \_\_\_\_\_ 1kg  
Organische ahornsiroop \_\_\_\_\_ 180ml  
Citroensap \_\_\_\_\_ 10ml  
Zout \_\_\_\_\_ 4g  
Vanille-extract \_\_\_\_\_ 1 tl

VOOR DE ROZENINFUSIE  
Kokend water \_\_\_\_\_ 30ml  
Gedroogde Damascusrozen \_\_\_\_\_ 6-8

ALS ALTERNATIEF VOOR DE INFUSIE  
Vanille-extract \_\_\_\_\_ 2 tl

## STAPPEN

- 1 Bereid de Damascus-rozeninfusie en sluit het deksel, zodat het aroma niet weg kan. Laat de infusie rusten gedurende 10 tot 15 min.
- 2 Was en droog de abrikozen. Verwijder de stenen en snijd ze in middelgrote stukken.
- 3 Meng de abrikozen, de ahornsiroop, het citroensap en de vanille (optioneel). Verwijder de rozen en giet er de Damascus-rozeninfusie bij.
- 4 Roer zachtjes met een houten lepel.
- 5 Selecteer het menu 18. Dit duurt ongeveer 2 uur.
- 6 Schep de jam in geschikte gesteriliseerde potten en vul ze bijna volledig tot aan de rand, doe de lucht uit de potten door er zachtjes mee op het werkblad te kloppen, sluit ze af en laat ze staan zodat de inhoud kan afkoelen. Je kan een vacuüm creëren door de potten te koken in een pan met kokend water met een doek zodat ze niet breken.



# AARDBEIENJAM

🕒 1 uur 45 min | Menu 18

## INGREDIËNTEN

Aardbeien (fijngesneden) \_\_\_\_\_ 600g  
Suiker \_\_\_\_\_ 400g  
Pectine \_\_\_\_\_ 13g

## STAPPEN

- 1 Doe de helft van het fruit in de broodbakmachine en voeg de helft van de suiker toe. Doe hetzelfde met de rest van het fruit en de suiker.
- 2 Strooi de pectine over de ingrediënten in de broodbakmachine.
- 3 Kies het menu 18 en stel de timer in op 1 uur 40 min.





# JAM VAN AALBESSEN EN CHILIPEPER

🕒 1 uur 50 min | Menu 18

## INGREDIËNTEN

- Aalbessen (grotgepureerde) \_\_\_\_\_ 300g
- Chilipepers (fijgesneden) \_\_\_\_\_ 2
- Gemberwortel (fijngeraspte) \_\_\_\_\_ 4cm
- Sinaasappels (sap en fijngeraspte schil) \_\_\_\_\_ 2
- Suiker \_\_\_\_\_ 150g
- Pectinepoeder \_\_\_\_\_ 3g

## STAPPEN

- 1 Doe alle ingrediënten behalve de suiker en pectine in de broodbakmachine.
- 2 Voeg de suiker toe en strooi de pectine over de ingrediënten in de broodbakmachine.
- 3 Kies het menu 18 en stel de timer in op 1 uur 40 min.



# POMPOEN-ABRIKOZENCHUTNEY

🕒 2 uur 10 min | Menu 18

## INGREDIËNTEN

- Hokkaido pompoen \_\_\_\_\_ 400g
- Ui \_\_\_\_\_ 1
- Gedroogde abrikozen \_\_\_\_\_ 100g
- Ginger \_\_\_\_\_ 2 tl
- Knoflook \_\_\_\_\_ 2 teentjes
- Mosterdzaad \_\_\_\_\_ 1 tl
- Korianderzaad \_\_\_\_\_ 1 tl
- Zwarte peper \_\_\_\_\_ ½ tl
- Pimentzaad \_\_\_\_\_ ¼ tl
- Rietsuiker \_\_\_\_\_ 150g
- Zout \_\_\_\_\_ 1 tl
- Appelazijn \_\_\_\_\_ 140ml
- Water \_\_\_\_\_ 60ml
- Zwarte zaden \_\_\_\_\_ 1 tl

## STAPPEN

- 1 Hak de Hokkaido pompoen in blokjes (1 cm) en de ui in dunne reepjes. Hak de gedroogde abrikozen in grove stukken.
- 2 Plaats alle ingrediënten in de broodbakmachine, selecteer menu 18 voor 2 uur. Controleer na ruwweg 1 uur 30 min of er voldoende vloeistof in de broodpan is. Indien niet, voeg dan 2-3 eetlepels water toe.
- 3 Doe de Chutney na 2 uur in steriele glazen, sluit af met een deksel en laat afkoelen. Het is 4 weken houdbaar in je koelkast.



# OVERIGE

Naast broodrecepten, kan je met de Croustina een uitgebreid assortiment aan gerechten bereiden. En het is een geweldige manier om populaire gerechten te maken zoals polenta.



## POLENTA MET BOSPADDENSTOELEN

⌚ 1 uur 10 min | Menu 18

### INGREDIËNTEN

#### VOOR DE POLENTA

Water (lauw of warm) \_\_\_\_\_ 1l  
Organische \_\_\_\_\_ 200g  
Zout \_\_\_\_\_ 3g

#### VOOR DE BOSPADDENSTOELENSAUS

Bospaddenstoelen \_\_\_\_\_ 300g  
Teentje knoflook \_\_\_\_\_ 1  
Lente-ui \_\_\_\_\_ 15g  
Extra virgin olijfolie \_\_\_\_\_ 30g  
Verse \_\_\_\_\_ 6-8  
Gehakte rozemarijn \_\_\_\_\_ 2g  
Laurierblad \_\_\_\_\_ 1  
Kudzu of \_\_\_\_\_ 2g  
Amandelmelk (huisgemaakt) \_\_\_\_\_ 30ml  
Eetlepel linzen of klassieke \_\_\_\_\_ 1 tl  
Groentebouillon \_\_\_\_\_ 15g  
Zout \_\_\_\_\_

### STAPPEN

- 1 Voeg de polentabloem en het zout toe aan lauw water in de broodmachine. Selecteer het programma voor vruchtenmoezen of jam.
- 2 Snijd de bospaddenstoelen ondertussen in schijfjes of blokjes en snijd de lente-uien in lange reepjes.
- 3 Verhit de olie in een antiaanbakpan en voeg vervolgens de knoflook, de lente-uien en het laurierblad toe. Voeg de bospaddenstoelen en het zout toe zodra de knoflook suddert en bak het mengsel 8 tot 10 minuten. Voeg de salie en het zout toe in de pan en sauteer dit gedurende één minuut.
- 4 Meng met een garde de pijlwortel of kudzu met de melkvervanger en de tamari in een aparte kom, zonder dat er klonten ontstaan.
- 5 Giet het mengsel in de pan met de bospaddenstoelen en laat dit één tot twee minuten sudderen. Laat dit sudderen totdat de gewenste consistentie is bereikt. Roer dit met een pollepel door en voeg indien nodig de pulp toe.
- 6 Voeg de gehakte rozemarijn toe tijdens de laatste twee minuten van het koken.
- 7 Verwijder de knoflook en het laurierblad, leg de hete polenta op een houten snijplank en serveer dit met de bospaddenstoelensaus.







Panasonic

Smakelijk !