

# SEVERIN

## HASZNÁLATI UTASÍTÁS

BM 3982

## KENYÉRSÜTŐ AUTOMATA

### Tisztelt Vásárlónk!

Kérjük, mielőtt a készüléket használni kezdené, a használati utasítást olvassa el és az előírásokat pontosan tartsa be!

### Biztonsági előírások

- A készüléket tartsa távol a gyermekektől!
- A készüléket soha ne tegye puha, hőérzékeny vagy gyúlékony felületre. Mindig győződjék meg arról, hogy a gép szilárd felületen áll és nem borulhat fel.
- Vegye figyelembe, hogy sütés közben nemcsak a gép külső fémháza, hanem az oldalsó, valamint a fedél mögötti szellőzőnyílások környéke és az ellenőrző ablak is erősen felmelegedhet!
- Ha füstképződést észlel, hagyja a gép fedelét lezárva és húzza ki a csatlakozó vezetékét a hálózathoz. A dagadó tésztát soha ne öntse le vízzel! Füst akkor képződhet, ha a sütőformából kibukó tészta a fűtőszállal érintkezik. A tészta kibukását elkerülheti, ha mindig pontosan betartja az előírt mennyiségeket.
- Húzza ki a hálózati csatlakozó vezetékét, mielőtt  
⇒ a készülék tisztításához kezd;  
⇒ ha a készülék bármilyen hibáját észleli;  
⇒ miután a készülék használatát befejezte.

### Pizza-tészta

Hozzávalók:

- 2 teáskanál száraz élesztő
- 400 g búzaliszt (550)
- 2 teáskanál só

1 teáskanál cukor  
3 evőkanál olívaolaj  
230 ml víz  
Program: tészta

- A program befejezése után vegye ki a pizza-tésztát a sütőformából.
- Egyenletesen terítse szét a tésztát egy olívaolajjal kikent sütő-lepsiben
- Hagyja a tésztát állni kb. 30 percig szobahőmérsékleten.
- Tegye a tésztára a pizzához szükséges felteleteket (hagyma, paradicsom, sajt, sonka, gomba, stb.). Süsse 200 C°-on előmelegített sütőben 15 - 25 percig, amíg a tetejére szórt sajt megolvad és a tészta alata is megpirul.

Az itt ajánlott receptek különböző adalékanyag-kombinációkat tartalmazhatnak. Ön emellett ízlésének megfelelően adagolhat különféle, a receptekben nem szereplő adalékokat is, például búzacsrát, napraforgómagot, gyögyfűveket, köménymagot, törött borsot, diót, mogyorót, mandulát, müzlit, kukoricadarát, szalonnakockákat stb.

Ezeket az adalékokat az alap, a gyors, a félétkenyér és a barnakenyér programnál a 2. dagasztási folyamattal előtt jelentkező hangjelzéskor tegye a kenyértésztához.

A hozzávalók mindig szobahőmérsékletűek legyenek. A cukor ill. édesanyagok erősítik az élesztő hatását, ezért a kenyér vagy kalács heja sötétebb és vastagabb lesz. A só erősíti a tészta szerkezetét és lassítja kelési folyamatát. Ha a recepteket folytatéktartalmú anyagokkal egészíti ki, ügyeljen arra, hogy a receptekben megadott folyadékmennyiséget ennek megfelelően csökkentsen. Ez vonatkozik a tojás, tej, vagy joghurt hozzáadására is (pl. egy tojás kb. negyed pohárnyi hozzáadott folyadéknak felel meg).

Ha a recept első alkalommal nem sikerül, ne feledje ellenőrizni a "Hibakeresés" fejezetben leírtakat.

JÓ ÉTVÁGYAT KIVÁNNUNK!

TFK Elektronik Kft.

- A csatlakozó vezetékét soha nem a vezetéknel, hanem a dugaszolónál fogva húzza ki aljzatából!
  - A kenyérsütőt víz alá meríteni, víz alatt tisztítani tilos!
  - Mielőtt a készülék tisztításához hozzáfér, helyéről elmozdítja, ill. használat után eltesszi, várja meg, míg **teljesen le nem hűl!**
  - Ha a készülék vagy csatlakozó vezetéke hibás vagy sérült, ha a készüléket leejti, a készüléket használni nem szabad. A meghibásodott készülék javítását, a hálózati csatlakozó vezeték cseréjét csak szakember (szakszerviz) végezheti el! Ilyen esetben forduljon a legközelebbi Severin szakszervizhez.
  - Ez a kenyérsütő kizárólag háztartási használatra alkalmas. Minden egyéb célra történő használatával a készülék meghibásodását idézheti elő és a készülék garanciájához fűződő jogait is elveszti.
- Ha bármilyen kára származna abból, hogy a készüléket nem az előírásoknak megfelelően használta, azért a gyártó és a forgalmazó semmiféle felelősséget nem vállal! Ha a készüléket elajándékozza vagy használatra átadja, a használati utasítást is adja át a készülékkel.

#### Hálózati csatlakoztatás

A készüléket csak 230 V feszültségű, 50/60 Hz, váltakozó áramú hálózathoz csatlakoztathatja. Csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy a készülék adattábláján feltüntetett feszültség érték megegyezik háztartása hálózati feszültségével.

**Figyelem!** A készülék csak védővezetős dugaszolóaljzatról üzemeltethető! A készülék téves csatlakoztatása a garanciához fűződő jogainak elvesztésével jár!

#### A KENYÉRSÜTŐ BEMUTATÁSA

Az ábrát az idegen nyelvű használati utasításban találja

1. A készülék kezelőszervei
  - A LED kijelző
  - Programjelzések
  - MENÜ programválasztó gomb
  - ZEITWAHL időzítő kapcsoló
  - BRÄUNUNG barnítás-beállító gomb
  - START/STOP kapcsológomb
  - Sütőedény reteszelő kapocs
  - Sütőtér
  - Lakkozott fém gépház
  - Sütőforma
  - Szellőzőnyílások
  - Dagasztókés
  - Sütőforma kiemelő fogantyú
  - Betekintőablak
  - Levehető fedél

#### A KÉSZÜLÉK KEZELŐSZERVEI

##### A. LED kijelző

2 másodpercig az éppen működő program száma és a bar-nitőfokozat beállítása, ezután a program időtartama látható.

**Példa:** Válassza a MENÜ gombbal a GYORS programot. Kijelzés (kb. 2 másodpercig): 2P = 2. program (GYORS), Barnítás: P (KÖZEPE), ezután a sütés időtartama: 2:20 (a kettőspont a program végrehajtása közben villog).

## B. Programjelzések

A kiválasztott programot világító LED jelzi.

## C. Sütési programválasztó kapcsoló

Nyolc különféle sütési program áll rendelkezésére.

	1	2	3	4	5	6	7	8
1. Dagasztás	10 p.	10 p.	10 p.	18 p.	14 p.	10 p.	20 p.	-
1. Kelesztés	20 p.	5 p.	5 p.	40 p.	-	25 p.	-	-
2. Dagasztás	15 p.	15 p.	20 p.	22 p.	-	20 p.	-	-
2. Kelesztés	20 p.	-	30 p.	20 p.	-	30 p.	20 p.	-
Párologatás	30 mp.	-	30 mp.	30 mp.	-	30 mp.	30 mp.	-
Utolsó kelesztés	55 p.	55 p.	55 p.	65 p.	41 p.	70 p.	50 p.	-
Sütés	60 p.	55 p.	50 p.	65 p.	55 p.	65 p.	-	60 p.
Program időtartam	3:00	2:20	2:50	3:50	1:50	3:40	1:30	1:00
Hangjelzés a hozzávalók adagolásához	40 p. után	25 p. után	-	75 p. után	-	50 p. után	-	-
Hátralévő programidő a hangjelzéskor	2:20	1:55	-	2:35	-	2:50	-	-

Nyomja meg és tartsa lenyomva a MENÜ gombot, míg a választott program a LED kijelzőn meg nem jelenik és jelzése világítani nem kezd.

## D. Az időzítő kapcsoló használata

Az időzítő kapcsolóval a programokat max. 13 órás késleltetéssel indíthatja.

**Példa:** Ha este 8 órakor szeretné a kenyérsütési programot indítani, hogy a kész kenyér másnap reggel 7:30 órakor legyen kész, akkor a rendelkezésre álló idő 11 óra 30 perc.

⇒ Válassza ki a MENÜ gombbal a programot.

⇒ Nyomja meg az időzítőgombot, míg a kijelzőn meg nem jelenik a 11:30 jelzés.

⇒ Töltsse a gép sütőformájába a szükséges alapanyagokat "A készülék használata" c. fejezetben leírtak szerint. (Az élesztő késleltetett sütéskor sóval vagy folyadékkal nem érintkezheti!)

⇒ A kenyérsütő automata másnap reggel automatikusan bekapcsol és a kiválasztott időre (7:30) elkészíti a kenyeret.

• A késleltetett üzem használatakor ne használjon könnyen romló anyagokat (nyers tojást, tejet, gyümölcsöt, stb.).

• A késleltetett üzemmódban nem használhatók azok a programok sem, melyekhez mogyorót, mandulát, szárított gyümölcsöket kell hozzáadni, mivel ezeket az adalékokat csak a második dagasztási folyamat során lehet a tésztahoz adagolni.

## Barnítás beállító gomb

A kenyérháj barnulásának három fokozata ezzel a gombbal állítható be. A választott fokozat a kijelzőn betű formájában jelenik meg. A fokozatok betűjelei a következők:

L = világos P = közepesen barna H = sötét

## F. START/STOP kapcsológomb

A sütési programokat indítja el, ill. állítja le. Sütési program indításakor a kijelző mezőben a kettőspont villogni kezd. A téves kezelés elkerülése végett a sütési program indítása után a gép semmilyen más gombra nem reagál, míg a választott program be nem fejeződik vagy a STOP kapcsológombot legalább 2 másodpercig le nem nyomja.

*A kezelőpanel gombjait mindig addig tartsa lenyomva, míg a készülék a programválasztást hangjelzéssel vissza nem igazolja.*

## A KENYÉRSÜTŐ AUTOMATA SZOLGÁLTATÁSAI

- Kenyérsütés különböző receptek szerint.
- Kelt tészták, péksütemény tészta és pizzatészta kikeverése, dagasztása és kelesztése.

### Gyakorlati tanácsok

- Használjon mindig védőkesztyűt vagy konyharuhát, ha a forró készülékekhez vagy a frissen sült kenyérhez nyúl.
- A készülékhez olyan recepteket alkalmazhat, melyeknél az előírt liszt mennyisége 400-600 gramm. Ha ennél kevesebb lisztet használ, előfordulhat, hogy a tésztát a készülék nem tudja tökéletesre gyúrni. A maximális mennyiség túllépése esetén a tészta túldagad és kibukik a sütőformából.
- Rövid ideig tartó (max. 30 perc) áramszünet esetén a választott program a gép memóriájában marad és az áramkimaradást követően a program folytatódik.
- Dagasztáskor a készülék betekintő ablaka bepárasodik, ez azonban a sütési folyamat során automatikusan megszűnik.
- Sütés alatt a készülék fedelét ne nyissa ki, mert a kenyér egyenlőtlenül sülhet meg.

- Használat után várja meg, míg a gép teljesen ki nem hűl és azután tisztítsa meg a készüléket és a sütőformát.
- Gyárilag a sütőformát és a dagasztókést letapadásgátló bevonattal látták el, e bevonatot kemény tárggyal ne érintse, súrolószerezrel ne tisztítsa, nehogy megsérüljön!
- A kenyérsütőt üres állapotban bekapcsolni tilos: az üres sütőforma túlhevülhet!

### A sütési programok ismertetése

#### 1 = ALAP

A leggyakrabban használt kenyérsütő program, mely magas búzaliszt tartalmú kenyerek készítéséhez kiválóan alkalmas.

#### 2 = GYORS

Búzalisztból készülő kenyérfélék gyors elkészítésére. Mivel a kelesztési folyamat rövidebb, a kész kenyér valamivel kisebb méretű lesz.

#### 3 = KELT TÉSZTA

Kelt tészták, kalácsfélék készítéséhez. A magasabb cukortartam miatt a tészták felülete erősebben barnul, ezért e program rövidített sütési idővel dolgozik.

#### 4 = FEHÉRKENYÉR

Laza szerkezetű, ropogós, fehérkenyér (francia kenyér) sütésére.

#### 5 = SÜTEMÉNY

Élesztő helyett sütőporral készülő tészták készítésére.

#### 6 = BARNAKENYÉR

Rozslisztból vagy teljes kiőrlésű lisztből (barnalisztból) készíthető kenyérfélék sütésére. E tészták kelesztési és sütési ideje hosszabb, sütés után szerkezetük tömörebb, mint az alapprogramban használt magas búzaliszt tartalmú kenyértésztáké.

## 7 = TÉSZIA

Különféle tésztafélék, pl. pizzatészta készítésére, melyet azután külön kell megsütnie. Ennél a programnál a sütőfolyamat értémszerűen hiányzik.

## 8 = SÜTÉS

Az előző (TÉSZIA) programmal készített tészták sütésére (a pizzatészta kivételével).

## A KÉSZÜLÉK ELSŐ ÜZEMBE HELYEZÉSE

A készülék kicsomagolásakor ellenőrizze le, hogy szállításkor nem sérült meg. Ha a készülék sérült vagy hibás, az elektromos hálózathoz csatlakoztatni, üzembe helyezni nem szabad.

- Emelje ki a készülékből a sütőformát.
- Dugaszolja a csatlakozó vezetékét a hálózatba.
- Válassza a MENÜ gombbal a 8. (SÜTÉS) programot.
- Nyomja meg a START/STOP gombot és nyitott fedővel hevítse a készüléket kb. 10 percig. Az első felhevítés során a készülék "gyári szagát" szünteti meg. Gondoskodjék megfelelő szellőztetésről.
- Nyomja le és tartsa lenyomva 2 másodpercig a STOP gombot. Ezután húzza ki a csatlakozó vezetékét a hálózathoz és hagyja a készüléket lehűlni. Az első kenyérsütés előtt tisztítsa meg a sütőformát.

## A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

- Nyissa fel a gép fedelét (10) és vegye ki a sütőformát (5).
- Helyezze be a dagasztókést (7) a sütőformába (5).
- Adagolja a hozzávalókat a sütőformába. Az eredményes sütés érdekében először a folyékony hozzávalókat (víz, tej, méz stb.) és

csak ezután a száraz (szilárd) hozzávalókat (liszt, cukor, vaj stb.) tegye a sütőformába.

- Legutoljára tegye be az élesztőt. Ha késleltetett indítással süt, ügyeljen arra, hogy az élesztő sóval és folyadékkal (víz, tej, stb.) ne érintkezessen.
- Helyezze vissza a sütőformát a készülékbe. A sütőformának pontosan helyére kell kattanni a készülék sütőterében.
- Zárja le a készülék fedelét (10) és csatlakozó vezetékét dugaszolja a hálózatba.
- A MENÜ gombbal válasszon sütési programot. A gomb minden egyes megnyomásakor a készülék a következő programhoz kapcsol át.
- A barnítás (Bräunung) beállítógombbal választhat az L= világos; P = közepes és H = sötét barnulási fokozatok közül. A 7. TÉSZIA programnál ez a funkció nem használható!
- Ha késleltetve akarja a süstést elvégeztetni, az időzítő (Zeitwahl) gombbal állítsa be, mennyi idő múlva legyen kész a süstés.
- Indítsa el a programot: nyomja meg a START/STOP gombot.
- Az Alap, a Gyors, a Fehérkenyér és a Barnakenyér programnál a második dagasztási folyamat előtt hangjelzés figyelmezteti a többi adalék pl. gyümölcs, mogyoró, stb. hozzáadására. Ezután a süstés befejeztéig a készülék fedelét ne nyissa fel!
- Amikor a kenyér (a tészta) elkészült, erre a kijelzőn 0:00 jelzés, valamint ismétlődő hangjelzés is figyelmezteti. Nyomja meg és tartsa lenyomva 2 másodpercig a STOP gombot és nyissa ki a gép fedelét.
- Végül vegye ki óvatosan a sütőformát a gépből. Ehhez mindig kesztyűt vagy konyharuhát használjon. Soha ne tegye a forró sütőformát hőérzékeny vagy gyúlékony felületre! Ha elfelejtene a hangjelzés után a kenyeret kivenni vagy a STOP gombot

megnyomni, a kenyér még egy teljes órán át meleg marad a készülékben. Ezzel akadályozza meg, hogy a sütőtérben kondenzvíz keletkezzék.

- Fordítsa lefele a kivett sütőformát és óvatosan rázogattva csúsztassa ki a kenyeret.
- Ha a dagasztókés a kenyérben maradt volna, óvatosan vegye ki, mivel a dagasztókés még forró lehet. Ne használjon fém segédesszközt, mert a dagasztókés letapadásgátló bevonatát felsértheti! Tegye a kenyeret hűtőrácsra és várja meg míg teljesen kihűl. Csak ezután vágja fel a kenyeret.

## A KENYÉRSÜTŐ TISZTÍTÁSA

- **Figyelem!** A tisztítás megkezdése előtt húzza ki a csatlakozó vezetékét a hálózathoz és hagyja a készüléket teljesen kihűlni.
- A kenyérsütő készüléket soha ne merítse vízbe! A készüléket folyó víz alatt tisztítani tilos!
- Vegye ki a sütőformát a készülékből és a dagasztókést a sütőformából.
- Tisztítsa meg a sütőformát és a dagasztókést langyos mosogatószeres vízben. A tisztításhoz ne használjon súrolókefét! Ha nem válik le a dagasztókés, hagyja ázni 30 percig langyos vízben. A dagasztókést nem szabad erőszakkal leválasztani a sütőformáról.
- Ne hagyja a sütőformát sokáig ázni, mivel a dagasztókés tengelytömítése megsérülhet.
- A sütőformát mosogatógépben tisztítani nem szabad.
- A készülék fedelének belső oldalát kizárólag puha nedves ruhával tisztítsa.
- A készülék belsejének tisztítására csak száraz ruhát szabad használnia.

- A készülék tisztításához ne használjon tűzhelytisztítót, ecetet, dörzsőt vagy karcos hatású szereket, agresszív vegyi anyagokat és oldószereket.

- Mielőtt a készüléket eltenné, várja meg, míg teljesen ki nem hűl.

## HIBAKERESÉS

1. *A kenyér különlegesen erős illatú.*  
Ellenőrizze, hogy megfelelő mennyiségű élesztőt tett a kenyértésztába. A túl sok élesztő kellemetlen szagot okozhat. Használjon mindig friss adalékanyagokat.
2. *A kisült kenyér nedves, felülete ragacsos.*  
A kisült kenyeret rögtön vegye ki a sütőformából és hűtőrácsra hagyja teljesen kihűlni.
3. *A kezelőgombok nem működnek.*  
Ellenőrizze, hogy a csatlakozó vezetékét a hálózathoz dugaszolta. Amíg a készülék túl forró, túlhevülés elleni védelme megakadályozza bekapcsolását. A kijelzőn ilyenkor HHH jelzés látható tartós hangjelzés kíséretében. Nyomja meg a STOP gombot, tartsa lenyomva 2 másodpercig és vegye ki a sütőformát az adalékanyagokkal. Hagyja a készüléket 20 percig lehűlni az újabb indítás előtt.
4. *A kenyér túl lapos, nem kelt meg eléggé.*  
Növelje az élesztő, esetleg a víz, ill. az édesanyag (cukor) mennyiségét. Ügyeljen az adalékanyagok hozzáadásának helyes sorrendjére: folyékony hozzávalók; száraz adalékok és végül az élesztő.

**Megjegyzés:** Az úgynevezett barna kenyerek, mint például a rozskenyér, nem keleszthetők olyan magasra, mint a tisztán búzalisztból készült fehérkenyerek.

5. A kenyér túl magas  
Csökkentse az élesztő, a víz vagy a liszt mennyiségét.
6. A tészta a sütési szakasz megkezdése után összeesik, laza szerkezetű.  
Csökkentse a folyadék vagy az élesztő mennyiségét, vagy válasszon rövidebb kelesztési idejű programot. A só mennyiségének kismértékű emelése is segíthet.
7. A tészta lággy, nyúlós és ragadós.  
Adjon tésztához dagasztás közben még egy kanál lisztet, hogy a tészta sima, jól formálható legyen, ne ragadjon le.
8. A tészta nehezen gyúrható.  
Adjon hozzá gyúráskor egy evőkanál vizet.

## FŐBB MŰSZAKI ADATOK

- A készülék cikkszám: **BM 3982**
- Névleges feszültség: 220-240 V, 50/60 Hz, váltó áram
- Érintésvédelmi osztály: I. - a készülék csak védőérintkezővel ellátott hálózati csatlakozó aljzatról üzemeltethető
- Névleges teljesítmény: 715 Watt
- Süthető kenyér mennyiség: 1000 g (1 kg).

**A készülék szolgáltatásai:**

- kivehető sütőforma;
- nyolc különféle sütési program;
- 13 órás időkapcsoló;
- három barnító fokozat;
- 30 perces memória áramkimaradás esetére;
- figyelmeztető hangjelzések;
- receptek.

### Minőségtanúsítás

A 2/1984. (III.10.) BKM-lpm számú rendelet alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a készülék a vásárlási tájékoztatóban közölt adatoknak megfelel.

**CE** A készülék mindazokat az előírásokat is teljesíti, amelyek e jelzésre feljogosítják.

**Garancia:** A készülékre az importőr 12 hónap jótállást biztosít a készülékhez mellékelt jótállási jegy feltételei szerint.

**Importőr:** TFK Elektronik Kft

2040 Budaörs Gyár u. 2.

Levél cím: 2040 Budaörs pf. 328

Tel./fax (23) 444 266, -267



## RECEPTEK

### Búzakenyér

#### Hozzávalók:

- 1,5 teáskanál száraz élesztő
- 360 g búzaliszt (1050)
- 240 g búzaliszt (405)
- 2 teáskanál só
- 2 teáskanál méz vagy cukormelassz
- 2 teáskanál kenyérfkövász
- 400 ml víz

Program: alap

Barnításfokozat: H (sötét)

### Vegyes (buzalrozsi) kenyér

#### Hozzávalók:

- 1,5 teáskanál száraz élesztő
- 300 g búzaliszt (550)
- 300 g rozsliszt (1150)
- 2 teáskanál só
- 1 teáskanál cukor
- 300 ml víz
- 150 g natur joghurt (3,5% zsírtartalmu)
- 2 teáskanál kenyérfkövász

Program: alap

Barnításfokozat: P (közepes)

### Teljes kiőrlésű vegyes rozskenyér

#### Hozzávalók:

- 2 teáskanál száraz élesztő
- 300 g búzaliszt (1050)
- 300 g teljes kiőrlésű rozsliszt
- 1,5 teáskanál só
- 1 teáskanál cukor
- 400 ml víz
- 3 evőkanál kenyérfkövász

Program: barnakenyér

Barnításfokozat: H (sötét)

### Búzakenyér

#### Hozzávalók:

- 1,5 teáskanál száraz élesztő
- 290 g búzaliszt (550)
- 310 g búzaliszt (1050)
- 2 teáskanál só
- 1 teáskanál cukor
- 1 evőkanál kenyérfkövász
- 280 ml fró
- 160 ml tej

Program: alap

Barnításfokozat: P (közepes)

### Fehérkenyér

#### Hozzávalók:

- 1 teáskanál száraz élesztő
- 520 g búzaliszt (405)
- 2,5 evőkanál cukor
- 2 teáskanál só
- 2 evőkanál vaj
- 200 ml tej
- 160 ml víz

Program: fehérkenyér

Barnításfokozat: P (közepes)

### Sajtos kenyér

#### Hozzávalók:

- 1,5 teáskanál száraz élesztő
  - 300 g búzaliszt (550)
  - 300 g rozsliszt (1150)
  - 2 teáskanál só
  - 1 teáskanál cukor
  - 240 ml víz
  - 180 ml fró
  - 60 g finomra reszelt emmentáli sajt
- Program: alap
- Barnításfokozat: H (sötét)
- Az emmentáli sajtot a hangjelzéskor kell a tésztahoz adagolni.

### Hagymás kenyér

#### Hozzávalók:

- 1 teáskanál száraz élesztő
- 360 g búzaliszt (405)
- 240 g rozsliszt (1150)
- 2 teáskanál só
- 1 teáskanál cukor
- 140 ml víz
- 100 ml fró
- 50 g pirított hagyma

Program: fehérkenyér

Barnításfokozat: P (közepes)

A pirított hagymát a hangjelzéskor kell a tésztahoz adagolni.

### Gyümölcsízű kenyér

#### Hozzávalók:

- 1,5 teáskanál szárazélesztő
- 310 g búzaliszt (550)
- 290 g rozsliszt (1150)
- 2 teáskanál só
- 1 teáskanál cukor
- 400 ml grapefruit ivólé

Program: alap

Barnításfokozat: H (sötét)

Zabpoholykorpás kenyér

#### Hozzávalók:

- 1 teáskanál száraz élesztő
  - 360 g búzaliszt (550)
  - 110 g zabpohelykorpá
  - 1,5 evőkanál cukor
  - 2 teáskanál só
  - 300 ml víz
- Program: barnakenyér
- Barnításfokozat: P (közepes)

### Szójás kenyér

#### Hozzávalók:

- 1,5 teáskanál száraz élesztő
  - 300 g búzaliszt (550)
  - 260 g rozsliszt (1150)
  - 2 teáskanál só
  - 1,5 teáskanál cukor
  - 210 ml víz
  - 190 ml fró
  - 1 evőkanál kenyérfkövász
  - 40 g szójamag
  - 1 teáskanál kenyérfűszer
- Program: alap
- Barnításfokozat: P (közepes)
- A szójamagokat a hangjelzés kor kell a tésztahoz adagolni.

### Korpás kenyér

#### Hozzávalók:

- 1 teáskanál száraz élesztő
- 450 g búzaliszt (550)
- 0,5 csésze búzakorpa
- 2 evőkanál cukor
- 2 evőkanál tejpör
- 2 teáskanál só
- 2 evőkanál vaj
- 380 ml víz

Program: alap

Barnításfokozat: P (közepes)