caso®
DESIGN

RECEPTEK

KENYÉRKÉSZÍTŐ

BM 1000

OLDAL TARTALOM

4 - 11	ALAP INFORMÁCIÓK
12 - 27	KENYÉR
28 - 31	TORTÁK
32 - 35	LEKVÁR
36 - 39	KELT TÉSZTA

ELŐSZÓ

Kedves vásárló!

Köszönjük, hogy a CASO BM1000 kenyérkészítőjét választotta. Biztosíthatjuk, hogy megfelelő döntést hozott, ízletes receptjei gyors és egyszerű elkészítéséhez.

A kenyérkészítő még többre is képes: a friss sült kenyér és süteményalapok elkészítésén kívül készíthet lekvárt, előkészíthet könnyű tésztát pizzához, vagy tésztához ezzel az eszközzel.

Legyen szórakoztató társa az eszköz és jó étvágyat kívánunk.

Amennyiben kérdése van az eszközzel kapcsolatban kérjünk lépjen kapcsolatba az ügyfélszolgálatunkkal, bármikor. Kérjünk nézze át a kezelési kézikönyvet.

FUNKCIÓK

PROGRAMOK

1. FEHÉRKENYÉR
2. GYORS FEHÉRKENYÉR
3. TELJES KIŐRLÉSŰ KENYÉR
4. GYORS TELJES KIŐRLÉSŰ KENYÉR
5. BAGUETT KENYÉR
6. ÉDES KENYÉR
7. TORTÁK
8. GLUTÉNMENTES
9. KELT TÉSZTA
10. KÉZMŰVES TÉSZTA
11. LEKVÁR
12. EXTRA SÜTNIVALÓ

KENYÉR SÚLY

500 g

750 g

1000 g

BARNA ÁRNYALAT

VILÁGOS

KÖZEPES

SÖTÉT

IDŐZÍTÉS

START / STOP

ALAPOK

SÜTÉSI TANÁCSOK

- Mindig vegyes ki a tepsit a kenyérkészítőből, hogy feltöltse a hozzávalókkal.
- A program végeztével egy fakanállal győződjön meg róla, hogy a kenyér, vagy piskóta kellően átsült (ne legyen nyirkos a közepe). Ellenkező esetben válassza a 12 EXTRA BAKE programot és süsse tovább, amíg el nem készül (rendszeresen ellenőrizze).
- A sütés végeztével kesztyűvel fogja meg a tepsit és vegye ki az eszközből.
- A kenyér, vagy piskóta felvágása előtt távolítsa el a dagasztó lapátokat és hagyja lehűlni a hűtőlapon.
- Cukor és méz hozzáadásával a kenyér héja könnyebb, lágyabb lesz.
- Áztassa be a gabonát és hagyja ázni egy éjszakára és csökkentse a receptben látható liszt és folyadék mennyiségét.
- Ha megváltoztatná a recept összetételét az arányokra akkor is ügyeljen.
- A sütés végeredménye több tényezőn is áll (vízkeménység, páratartalom, az összetevők arányán). Éppen ezért próbálja ki a recepteket és ízlés szerint változtasson rajtuk.
- Ha egy éjszakán át kívánna kenyeret sütni, előbb nappal próbálja ki. Tanulmányozza az eszközt működés közben és győződjön meg róla, hogy az összetevőkkel minden rendben. Hogy a héj nem túl kemény, nem túl vékony és hogy az összetevők kellő mennyiségben vannak jelen, nehogy a tészta kifusson.

BM 1000 + TARTOZÉKOK

RÉSZLETEK

FEHÉRKENYÉR

ÖSSZETEVŐK	500 g	750 g	1000 g
Víz	135 ml	200 ml	270 ml
Olaj	1 ½ evőkanál	2 evőkanál	2 ¾ evőkanál
Só	½ teáskanál	¾ teáskanál	1 teáskanál
Cukor	1 ½ evőkanál	2 evőkanál	2 ¾ evőkanál
Tejpor	1 ½ evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Kenyérliszt 550	215 g	330 g	430 g
Élesztő	¾ teáskanál	1 teáskanál	1 ¼ teáskanál

1 LÉPÉS

Helyezze az összetevőket megfelelő sorrendben a tepsibe. Válassza ki az 1-es WHITE BREAD programot, majd adja meg a súlyt és a barnulás mértékét. Nyomja meg a Startot.

KUKORICAKENYÉR

ÖSSZETEVŐK	500 g	750 g	1000 g
Víz	135 ml	200 ml	270 ml
Só	½ teáskanál	¾ teáskanál	1 teáskanál
Olaj	1½ evőkanál	1 ¾ evőkanál	2 ¾ evőkanál
Cukor	1 ¾ evőkanál	2 evőkanál	3 ¼ evőkanál
Tejpor	1½ evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Kenyérliszt 550	215 g	330 g	430 g
Élesztő	¾ teáskanál	1 teáskanál	1 ¼ teáskanál
Kukorica	38 g	45 g	75 g

1 LÉPÉS

Helyezze az összetevőket megfelelő sorrendben a tepsibe. Válassza ki az 1-es WHITE BREAD programot, majd adja meg a súlyt és a barnulás mértékét. Nyomja meg a Startot.

TOASTKENYÉR

ÖSSZETEVŐK	500 g	750 g	1000 g
Víz	135 ml	200 ml	270 ml
Olaj	1½ evőkanál	2 evőkanál	2 ¾ evőkanál
Só	½ teáskanál	3/4 teáskanál	1 ½ teáskanál
Cukor	1 evőkanál	1 evőkanál	2 evőkanál
Kenyérliszt 550	215 g	330 g	430 g
Élesztő	¾ teáskanál	1 teáskanál	1 ¼ teáskanál

1 LÉPÉS

Helyezze az összetevőket megfelelő sorrendben a tepsibe. Válassza ki az 1-es WHITE BREAD programot, majd adja meg a súlyt és a barnulás mértékét. Nyomja meg a Startot.

GYORSKENYÉR

ÖSSZETEVŐK	500 g	750 g	1000 g
Víz	135 ml	200 ml	270 ml
Só	½ teáskanál	¾ teáskanál	1 teáskanál
Olaj	1 ½ evőkanál	2 evőkanál	2 ¾ evőkanál
Cukor	1 ½ evőkanál	2 evőkanál	2 ¾ evőkanál
Tejpor	1 ½ evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Kenyérliszt 550	215 g	330 g	430 g
Élesztő	1½ evőkanál	2 evőkanál	2 ¾ evőkanál

1 LÉPÉS

Helyezze az összetevőket megfelelő sorrendben a tepsibe. Válassza ki az 2-es WHITE BREAD RAPID programot, majd adja meg a súlyt és a barnulás mértékét. Nyomja meg a Startot.

RÍZSKENYÉR

1 LÉPÉS

Helyezze az összetevőket megfelelő sorrendben a tepsibe. Válassza ki az 6-os SWEET BREAD programot, majd adja meg a súlyt és a barnulás mértékét. Nyomja meg a Startot.

ÖSSZETEVŐK	500 g	750 g	1000 g
Víz	108 ml	160 ml	215 ml
Só	½ teáskanál	¾ teáskanál	1 teáskanál
Olaj	1½ evőkanál	2 evőkanál	2 ¾ evőkanál
Barna cukor	3 ½ evőkanál	6 evőkanál	7 evőkanál
Tejpor	1 evőkanál	1 ¼ evőkanál	1 ¾ evőkanál
Kenyérliszt 550	200 g	300 g	400 g
Élesztő	1 ¼ teáskanál	1 ¼ teáskanál	1 ¾ teáskanál
Főtt rízs	50 g	70 g	100 g
Dió	38 g	45 g	75 g

BÚZA BAGETT KENYÉR

ÖSSZETEVŐK	500 g	750 g	1000 g
Víz	150 ml	210 ml	300 ml
Olaj	¾ evőkanál	1 evőkanál	1 ¼
Só	¾ teáskanál	1 teáskanál	1 ¼ teáskanál
Cukor	¾ evőkanál	1 evőkanál	1 ¼ evőkanál
Teljes kiőrlésű liszt	100 g	150 g	200 g
Kenyérliszt 550	130 g	195 g	260 g
Élesztő	1 teáskanál	1 ¼ teáskanál	1 ¾ teáskanál

1 LÉPÉS

Helyezze az összetevőket megfelelő sorrendben a tepsibe. Válassza ki az 3-as WHOLE WHEAT programot, majd adja meg a súlyt és a barnulás mértékét. Nyomja meg a Startot.

EGÉSZSÉGES TÖNKÖLYKENYÉR

ÖSSZETEVŐK	500 g	750 g	1000 g
Meleg tej	125 ml	190 ml	250 ml
Olíva olaj	½ evőkanál	¾ evőkanál	1 evőkanál
Méz	½ teáskanál	¾ teáskanál	1 teáskanál
Tönkölybúza liszt	260 g	390 g	520 g
Szezámmag	1 evőkanál	1 ½ evőkanál	2 evőkanál
Lenmag	1 evőkanál	1 ½ evőkanál	2 evőkanál
Napraforgómag	1 ½ evőkanál	2 ¼ evőkanál	3 evőkanál
Tökmag	1 ½ evőkanál	2 ¼ evőkanál	3 evőkanál
Só	½ evőkanál	¾ evőkanál	1 evőkanál
Száraz élesztő	½ evőkanál	¾ evőkanál	1 evőkanál

1 LÉPÉS

Helyezze az összetevőket megfelelő sorrendben a tepsibe. Válassza ki az 3-as WHOLE WHEAT programot, majd adja meg a súlyt és a barnulás mértékét. Nyomja meg a Startot.

1 LÉPÉS

Helyezze az összetevőket megfelelő sorrendben a tepsibe. Válassza ki az 1-es WHITE BREAD programot, majd adja meg a súlyt és a barnulás mértékét. Nyomja meg a Startot.

ÖSSZETEVŐK	500 g	750 g	1000 g
Író	300 ml	500 ml	600 ml
Ecet	¾ evőkanál	1evőkanál	1 ¼ evőkanál
Só	¾ teáskanál	1teáskanál	1 ¼ teáskanál
Kenyérliszt 550	175 g	300 g	350 g
Rozsliszt	125 g	200 g	250 g
Száraz élesztő	5 g	7 g	10 g

ÍRÓKENYÉR

ÁFONYÁS KENYÉR

ÖSSZETEVŐK	500 g	750 g	1000 g
Víz	135 ml	195 ml	270 ml
Olaj	1 evőkanál	1 ¾ evőkanál	2 ¼ evőkanál
Só	½ teáskanál	¾ teáskanál	1 teáskanál
Barna cukor	2 ½ evőkanál	3 ¼ evőkanál	4 ¾ evőkanál
Tejpor	1 ½ evőkanál	2 evőkanál	3 evőkanál
Kenyérliszt 550	135 g	200 g	270 g
Teljes kiőrlésű liszt	75 g	100 g	150 g
Élesztő	¾ teáskanál	1teáskanál	1 ¼ teáskanál
Szárított áfonya, szeletelt	40 g	60 g	80 g

1 LÉPÉS

Helyezze az összetevőket megfelelő sorrendben a tepsibe. Válassza ki az 3-as WHOLE WHEAT programot, majd adja meg a súlyt és a barnulás mértékét. Nyomja meg a Startot.

GLUTÉNMENTES HÁZI KENYÉR

ÖSSZETEVŐK	500 g	750 g	1000 g
Víz	175 ml	260 ml	350 ml
Só	½ teáskanál	¾ teáskanál	1 teáskanál
Teljes kiőrlésű hajdina liszt	135 g	200 g	270 g
Földi köles	75 g	115 g	150 g
Száraz kovász	40 g	60 g	80 g
Száraz élesztő	5 g	7 g	10 g

1 LÉPÉS

Helyezze az összetevőket megfelelő sorrendben a tepsibe. Válassza ki az 8-as GLUTEN FREE programot, majd adja meg a súlyt és a barnulás mértékét. Nyomja meg a Startot.

ALACSONY SZÉNHIDRÁTÚ KENYÉR

ÖSSZETEVŐK	500 g	750 g	1000 g
Túró	150 g	225 g	300 g
Tojás	2	4	5
Só	¾ teáskanál	1teáskanál	1½ teáskanál
Búzakorpa	2 ¾ evőkanál	4 evőkanál	5 ½ evőkanál
Tönkölybúza korpa	40 g	60 g	80 g
Sütőpor	¾ csomag	1 csomag	1½ csomag
Lenmag	75 g	115 g	150 g

1 LÉPÉS

Helyezze az összetevőket megfelelő sorrendben a tepsibe. Válassza ki a 4-es WHITE BREAD programot, majd adja meg a súlyt és a barnulás mértékét. Nyomja meg a Startot.

BACON-KENYÉR

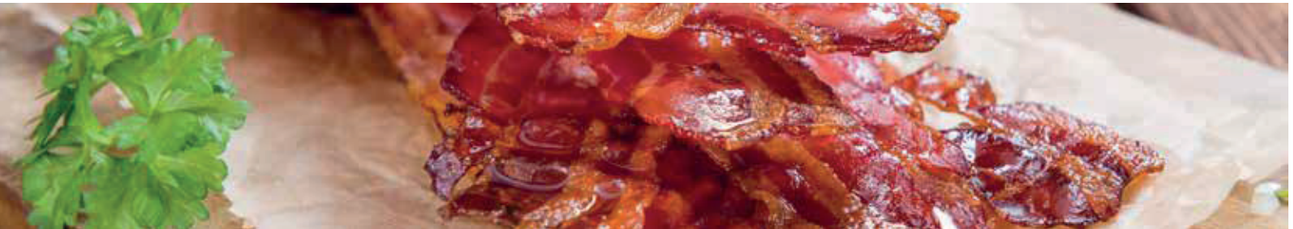
ÖSSZETEVŐK	500 g	750 g	1000 g
Víz	125 ml	190 ml	250 ml
Só	½ evőkanál	¾ evőkanál	1 evőkanál
Olaj	¾ teáskanál	1teáskanál	1 ¼ teáskanál
Cukor	¾ evőkanál	1evőkanál	1 ¼ evőkanál
Tejpor	1 ½ evőkanál	1 ¾ evőkanál	3 evőkanál
Kenyérliszt 550	200 g	300 g	400 g
Élesztő	1 teáskanál	1 ¼ teáskanál	1 ¾ teáskanál
Szeletelt hagyma	20 g	30 g	40 g
Bacon	20 g	30 g	40 g
Édeskömény	1 ½ evőkanál	2 ¼ evőkanál	3 evőkanál

1 LÉPÉS

Pirítsa meg a bacont és a hagymát.

2 LÉPÉS

Helyezze az összetevőket megfelelő sorrendben a tepsibe. Válassza ki az 5-ös FRENCH programot, majd adja meg a súlyt és a barnulás mértékét. Nyomja meg a Startot.



OLIVÁS KENYÉR

ÖSSZETEVŐK	500 g	750 g	1000 g
Víz	100 ml	125 ml	200 ml
Olíva olaj	4 evőkanál	6 evőkanál	8 evőkanál
Cukor	1 csipet	1 ½ csipet	2 ½ csipet
Só	1 ½ teáskanál	1 ¾ teáskanál	3 teáskanál
Liszt	175 g	260 g	350 g
Élesztő	25 g	40 g	50 g
Magozott olíva	100 g	100 g	150 g
Olasz fűszerkeverék	Ízlés szerint	Ízlés szerint	Ízlés szerint

1 LÉPÉS

Helyezze az összetevőket megfelelő sorrendben a tepsibe. Válassza ki az 1-es WHITE BREAD programot, majd adja meg a súlyt és a barnulás mértékét. Nyomja meg a Startot.

ÍZLETES

ÉDES MAZSOLÁS KENYÉR

ÖSSZETEVŐK	500 g	750 g	1000 g
Víz	100 ml	150 ml	200 ml
Tojás	1 kicsi//	1közepes	1 nagy
Só	¼ evőkanál	½ evőkanál	¾ evőkanál
Olaj	2 evőkanál	2 ½ evőkanál	4 evőkanál
Cukor	2 ¾ evőkanál	4 evőkanál	5 ½ evőkanál
Tejpor	1 ½ evőkanál	2 ½ evőkanál	3 evőkanál
Kenyérliszt 550	200 g	300 g	400 g
Élesztő	¾ teáskanál	1 teáskanál	1 ¼ teáskanál
Mazsola	38 g	57 g	75 g

1 LÉPÉS

Helyezze az összetevőket megfelelő sorrendben a tepsibe.
Válassza ki az 6-os SWEET BREAD programot, majd adja meg a súlyt és a barnulás mértékét. Nyomja meg a Startot.

DIÓS-KÁVÉS KENYÉR

ÖSSZETEVŐK	500 g	750 g	1000 g
Víz	100 ml	150 ml	200 ml
Tojás	1 kicsi	1 közepes	1nagy
Só	¼ teáskanál	½ teáskanál	¾ teáskanál
Olaj	2 evőkanál	3 evőkanál	4 evőkanál
Cukor	2 ¾ evőkanál	4 evőkanál	5 ½ evőkanál
Tejpor	1 ½ evőkanál	2 ¼ evőkanál	3 evőkanál
Kenyérliszt 550	200 g	300 g	400 g
Lefőzött kávé	¾ evőkanál	1 ¼ evőkanál	1 ½ evőkanál
Élestő	¾ teáskanál	1 teáskanál	1 ¼ teáskanál
Dió	38 g	55 g	75 g

1 LÉPÉS

Helyezze az összetevőket megfelelő sorrendben a tepsibe. Válassza ki az 6-os SWEET BREAD programot, majd adja meg a súlyt és a barnulás mértékét. Nyomja meg a Startot.

ALAP PISKÓTA RECEPT

ÖSSZETEVŐK

6 tojás
150 g cukor
1 evőkanál citromlé
2 ½ evőkanál olaj
150 g liszt, alacsony gluténtartalmú
1 teáskanál sütőpor

1 LÉPÉS
Válasszuk szét a tojást.
Verjük fel a tojássárgáját és az olajat habosra.

2 LÉPÉS
A tojás fehérjét verjük fel egy elektromos mixerrel, amíg meg nem keményedik, majd lassan adagoljuk hozzá a cukrot. Keverjünk hozzá citromlevet. Óvatosan adagoljuk hozzá a tojássárga-olaj mixet és keverjük el egy spatulával. A végén óvatosan adjunk hozzá lisztet is.

3 LÉPÉS
Vegye ki a dagasztó lapátokat a tepsiből. Kenje ki a tepsi belsejét egy kevés vajjal és adja hozzá a tésztát. Nyomja meg a Startot.

4 LÉPÉS
Nyomja meg a 7-es CAKE gombot.
Nyomja meg a Startot.

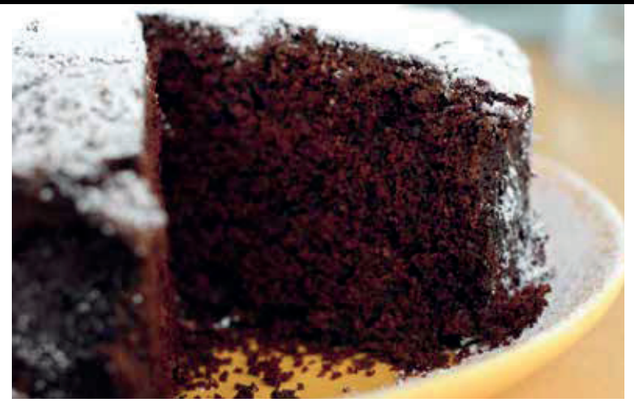
BAILEYS®-NUTELLA® TORTA

ÖSSZETEVŐK

100 g puha vaj
2 tojás
1 csomag vaníliás cukor
150 ml + 2 cl Baileys®
2 evőkanál Nutella®, olvadt
200 g liszt
50 g kukoricaliszt
1 csomag sütőpor
1 teáskanál kakaó
1 teáskanál porcukor
200 g tejszín

1 LÉPÉS
Keverjük össze habosra a vajat, a cukrot, a vanília cukrot és a tojást. Keverjük össze a Nutellát és a Baileys-t. Majd adjunk hozzá lisztet, kukoricát, keményítőt és sütőport.

2 LÉPÉS
Tegye a tésztát a tepsibe és válassza ki a 7-es CAKE programot. Hagyja pihenni 5 percet, majd nyomja meg a Start gombot.



3 LÉPÉS
Hagyja kihűlni a sütit és vegye ki a tepsit. Keverje össze a kakaót és a porcukrot és szórja meg vele a süteményt. Verje fel alaposan a krémet és adjon hozzá Baileys-t ízlés szerint, majd tálalja.

MEGGYTORTA

ÖSSZETEVŐK

125 g lágy vaj
125 g cukor
2 tojás
1 csipet só
¼ teáskanál fahéj
50 ml + 30 ml meggylikőr
100 g magozott meggybefőtt

125 g liszt
1 csomag sütőpor
100 g porcukor
50 g csokoládé

1 LÉPÉS
Verje fel habosra a vajat, cukrot, tojást, sót, fahéjat. Keverje el a meggylikőrrel és a meggyel, majd adja hozzá a lisztet és a sütőporral.

2 LÉPÉS
Tegye a tésztát a tepsibe és válassza ki a 7-es CAKE programot. Nyomja meg a Startot. Nagyjából 55 percig süsse. Hagyja pihenni 5 percig zárt ajtó mögött és másik 15 percig nyitott ajtónál.

3 LÉPÉS
Vegye ki a sütit a sütőből. Keverje össze a porcukrot a meggylikőrrel és hozzon létre egy mázat, majd vonja be vele a tortát és szórja meg csokoládé darabkákkal.

EPER-VANILIA JAM

ÖSSZETEVŐK

500 g eper
1 vanília
½ lime
250 g cukor

1 LÉPÉS
Mossa meg az epret, pucolja meg és pürésítse őket.
Nyissa fel a vaníliarudakat és kaparja ki a belsejét. Csavarja ki a lime-ot.

2 LÉPÉS
Helyezze az összetevőket a sütőtepsibe. Válassza ki a 11-es JAM programot.

ALMA JAM

ÖSSZETEVŐK

480 g alma
180 g cukor
20 g kukoricaliszt

1 LÉPÉS
Hámozza meg és magozza ki az almát, majd vágja fel őket apró darabokra.

2 LÉPÉS
Helyezze az összetevőket a sütőtepsibe. Válassza ki a 11-es JAM programot.

NARANCS LEKVÁR

ÖSSZETEVŐK

500 g narancs
50 g citrom
400 g cukor

1 LÉPÉS
Hámozza meg a narancsot és a citromot, majd vágja őket apró darabokra. Adja hozzá a tartósító cukrot, majd helyezze az egészet a sütőtepsibe és keverje össze őket.

2 LÉPÉS
Helyezze az összetevőket a sütőtepsibe. Válassza ki a 11-es JAM programot.

KELT TÉSZTA

HÁZI PIZZA

1 LÉPÉS

Helyezze az összetevőket a sütőtepsibe.
Válassza ki a 9-es DOUGH programot.

2 LÉPÉS

Szórja meg a felületet némi liszttel. Vegye ki a tésztát a tepsiből és gyúrja meg. Egy sodrófa segítségével nyújtsa ki és helyezze egy sütőpapírra. Kenje szét rajta a paradicsommártást és rétegelje a tetejét feltéttel, majd süsse ki egy előmelegített sütőben (160 fokon) nagyjából 18 percig.

ÖSSZETEVŐK

300 ml víz
1 evőkanál olíva olaj
1 evőkanál cukor
500 g liszt
1 csomag száraz élesztő

FONOTT KENYÉR

ÖSSZETEVŐK

270 ml víz
1 ¼ evőkanál olaj
1teáskanál só
2 ¾ evőkanál cukor
1 ¾ evőkanál tejpor
400 g liszt
1 ¾ élesztő kocka
1 tojás
nagy szemcsés cukor

1 LÉPÉS
Helyezze az összetevőket a sütőtepsibe.
Válassza ki a 9-es DOUGH programot.

2 LÉPÉS
Szórja meg némi liszttel a munkapadot. Szedje ki a tésztát a tepsiből és kezdje el gyúrni. Válassza őket három felé és formálja őket egyformára és fonja össze őket. Hagyj pihenni újabb 45 percig.

3 LÉPÉS
Helyezze a fonott kenyeret egy sütőpapírra. Verjen fel egy tojást és kenje be vele a kenyeret, majd szórja meg némi cukorral. Süsse meg 180 fokra előmelegített sütőben, nagyjából 25 percig. Takarja le alumínium fóliával és süsse újabb 10 percig.

HÁZI TÉSZTA

ÖSSZETEVŐK

200 g liszt
100 g búzadara
3 tojás

1 LÉPÉS
Helyezze az összetevőket a sütőtepsibe.
Válassza ki a 9-es DOUGH programot.

2 LÉPÉS
Szórja meg némi liszttel a munkapadot. Szedje ki a tésztát a tepsiből és kezdje el gyúrni. Nyújtsa ki a tésztát egy sodrófával, vagy tésztakészítővel. Vágja a tésztát darabokra tésztakészítővel, vagy körültekintően görgesse őket együtt és vágja őket nagyjából 1 cm vastag darabokra.

3 LÉPÉS
Töltsön meg egy edényt sós vízzel és főzze a tésztát 5-8 percig, majd szűrje le és tálalja kívánt körítéssel (pl. pesto).

caso®
DESIGN

KENYÉRKÉSZÍTŐ

BM 1000

Braukmann GmbH
Raiffeisenstr. 9
59757 Arnsberg
www.caso-germany.de

Caffe&Co. Hungary Kft.
1115 Budapest, Bartók Béla út 133-135.
Tel: +36 20 42 22 240
info@caffeco.hu