

Rezepte für Brotback- automaten

"Le Bistro" & "Gourmet"





■ **Rezepte beim ersten Mal immer mit max. 750 g Zutaten-gewicht testen, um ein Überlaufen zu vermeiden.**
 Si vous essayez une recette pour la première fois, testez toujours avec un poids d'ingrédients de 750 g au max afin d'éviter que la pâte ne déborde.
 Provare le ricette per la prima volta sempre con 750 g di ingredienti al massimo, per evitare trabocchi.
 Always test recipes for the first time using max. weight of 750 g for ingredients to avoid pan overflowing.
 La primera vez probar las recetas siempre con un peso máximo de los ingredientes de 750 g a fin de evitar derrames.

■ **Rezepte erstmals mit mittlerem Bräunungsgrad testen und bei Bedarf nachbacken/beim nächsten Mal anpassen.**
 Essayer les recettes d'abord avec un degré de dorage moyen et cuire plus longtemps le cas échéant/adapter la prochaine fois.
 Provare per la prima volta le ricette con un grado di cottura medio e, se necessario, cuocere ancora/adattare la cottura la volta successiva.
 Always test recipes for the first time on the medium crust colour and bake for longer/adjust next time if required.
 La primera vez probar las recetas con un grado de tostado medio y, de ser necesario, prolongar la cocción/ajustar el grado de tostado la próxima vez.

■ **Erhöhen/Reduzieren der Teigmenge: alle Zutaten proportional anpassen.**
 Augmenter/réduire la quantité de pâte: adapter tous les ingrédients proportionnellement.
 Aumentare/ridurre la quantità dell'impasto: adattare tutti gli ingredienti in modo proporzionato.
 If you increase/reduce amount of dough: adjust all ingredients proportionately.
 Aumentar/Reducir la cantidad de masa: ajustar todos los ingredientes manteniendo las proporciones.

■ **Mais-, Reis- und Kartoffelmehl für Gluten-Allergiker, Sprue- oder Zöliakie-Patienten, Hirsemehl für Mehrfachallergiker. Dinkelmehl für Allergiker, enthält keine chemischen Mittel.**
 Farine de maïs, farine de riz et féculé de pomme de terre pour les allergiques au gluten, les patients atteints de sprue ou de la maladie cœliaque, farine de millet pour les multi-allergiques. La farine d'épeautre pour les allergiques, ne contient aucun agent chimique.
 Farina di mais, riso e patate per l'intolleranza al glutine (celiaci), farina di miglio per chi ha più allergie. Farina di farro per allergici non contiene sostanze chimiche.
 Corn, rice and potato flour for gluten allergy sufferers, coeliac patients, millet flour for those with multiple allergies. Spelt flour for allergy sufferers, contains no chemicals.
 Harina de maíz, arroz y patata para los alérgicos al gluten, pacientes con esprue o celiacía; harina de mijo para personas con varias alergias. Harina de espelta para alérgicos, no contiene sustancias químicas.

BASIC BREAD

LOW SUGAR BREAD



Halbweissbrot
 Pain mi-blanc
 Pane semibianco
 Half-white bread
 Pan semiblanco

500 g	750 g	1000 g	
2 dl	3.3 dl	4.5 dl	Wasser Eau Acqua Water Agua
1 cl	1 cl	2 cl	Olivenöl Huile d'olive Olio d'oliva Olive oil Aceite de oliva
5 g	10 g	15 g	Salz Sel Sale Salt Sal
1	1	2	Prise Zucker Prise de sucre Pizzico di zucchero Pinch sugar Pizca de azúcar
300 g	500 g	700 g	Halbweissmehl Farine mi-blanche Farina semibianca Half-white flour Harina semiblanca
1	1	1	Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g) Dry yeast (7g packet) Levadura seca (bolsa de 7g)

■ Für «LOW SUGAR BREAD» den Zucker weglassen
 Pour le «LOW SUGAR BREAD»: ne pas mettre de sucre
 Per il «LOW SUGAR BREAD», eliminare lo zucchero
 For "LOW SUGAR BREAD" omit the sugar
 Para «LOW SUGAR BREAD» obviar el azúcar

FRENCH BREAD



Baguette
Baguette
Baguette
Baguette
Baguette

500 g	750 g	1000 g	
1.5 dl	1.8 dl	3 dl	Wasser Eau Aqua Water Agua
1	1	2	EL Sonnenblumenöl C. à S. de huile de tournesol Cucch. di olio di semi di girasole Tbsp. sunflower oil Cuch. de aceite de girasol
25 g	30 g	50 g	Weiche Butter Beurre mou Burro molle Soft butter Mantequilla blanda
1	1	1.5	TL Salz C. à C.de sel Cucchiaino di sale Teaspoon salt Cucharadita de sal
1	1	1	Prise Zucker Prise de sucre Pizzico di zucchero Pinch sugar Pizca de azúcar
225 g	300 g	500 g	Weissmehl gesiebt Farine blanche tamisée Farina di frumento setacciata White flour, sieved Harina blanca tamizada
½	½	1	Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g) Dry yeast (7g packet) Levadura seca (bolsa de 7g)

BASIC BREAD



Weissbrot
Pain blanc
Pane bianco
White bread
Pan blanco

500 g	750 g	1000 g	
1.7 dl	2.1 dl	3.5 dl	Wasser Eau Aqua Water Agua
1	1	2	EL Sonnenblumenöl C. à S. de huile de tournesol Cucch. di olio di semi di girasole Tbsp. sunflower oil Cuch. de aceite de girasol
½	½	1	TL Salz C. à C.de sel Cucchiaino di sale Teaspoon salt Cucharadita de sal
1	1	1	Prise Zucker Prise de sucre Pizzico di zucchero Pinch sugar Pizca de azúcar
225 g	300 g	500 g	Weissmehl gesiebt Farine blanche tamisée Farina di frumento setacciata White flour, sieved Harina blanca tamizada
1	1	1	Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g) Dry yeast (7g packet) Levadura seca (bolsa de 7g)



SWEET BREAD



Panettone
Panettone
Panettone
Panettone
Panettone

500 g	750 g	1000 g	
1.1 dl +	1.6 dl +	2.2 dl +	Wasser/Milch Eau/Lait Aqua/Latte Water/Milk Agua/Leche
1	1	1	Ei Oeuf + Uovo Egg Huevo
30 g	40 g	65 g	Weiche Butter Beurre mou Burro molle Soft butter Mantequilla blanda
1	1	1.5	TL Salz C. à C.de sel Cucchiaino di sale Teaspoon salt Cucharadita de sal
225 g	300 g	450 g	Weissmehl gesiebt Farine blanche tamisée Farina di frumento setacciata White flour, sieved Harina blanca tamizada
30 g +	30 g +	60 g +	Rosinen Raisins Uva passa Raisins Pasas
10 g	20 g	40 g	Kandierte Früchte Fruits candis + Frutta candita Candied fruit Frutas escarchadas
1	1	1.5	Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g) Dry yeast (7g packet) Levadura seca (bolsa de 7g)

- I** Abgekühlten Panettone nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.
Saupoudrer le panettone refroidi à volonté de sucre glace.
Guarnire il panettone raffreddato a piacere con zucchero a velo.
Sprinkle cooled panettone with icing sugar if required.
Si lo desea, espolvorear el panettone (una vez se haya enfriado) con azúcar glas.

RICE BREAD

Reisbrot
Pain de riz
Pane Di Riso
Rice Bread
Pan de arroz

500 g	750 g	1000 g	
1.7 dl	2.1 dl	3.5 dl	Wasser Eau Aqua Water Agua
1	1	2	EL Sonnenblumenöl C. à S. de huile de tournesol Cucch. di olio di semi di girasole Tbsp. sunflower oil Cuch. de aceite de girasol
½	½	1	TL Salz C. à C.de sel Cucchiaino di sale Teaspoon salt Cucharadita de sal
1	1	1	Prise Zucker Prise de sucre Pizzico di zucchero Pinch sugar Pizca de azúcar
225 g	300 g	500 g	Reismehl Reismehl Farina di frumento setacciata White flour, sieved Harina blanca tamizada
1	1	1	Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g) Dry yeast (7g packet) Levadura seca (bolsa de 7g)

RICE
FLOUR
BREAD



Reismehlbrot
Pain de farine de riz
Pane di farina di riso
Rice Flour bread
Pan de harina de
arroz

500 g	750 g	1000 g	
1.5 + 2.5 dl	2.25 + 3.75 dl	3 + 5 dl	Wasser Eau Aqua + Water Aqua TL Salz C. à C.de sel Cucchiaino di sale Teaspoon salt Cucharadita de sal
2.5	3.75	5	EL Sonnenblumenöl C. à S. de huile de tournesol Cuch. di olio di semi di girasole Tbsp. sunflower oil Cuch. de aceite de girasol
4	6	8	TL Zucker C. à C. de sucre Cucchiaino di zucchero Teaspoon sugar Cucharadita de azúcar
70 g	105 g	140 g	Roggenmehl Farine de seigle Farina di segale Rye flour Harina de centeno
350 g	575 g	700 g	Reismehl Farine de riz Aceto di riso Rice flour Harina de arroz
1.5	2.25	3	TL Backpulver Mélange de céréales Miscela di cereali Grain mixture Mezcla de granos
1/3	1/2	2/3	Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g) Dry yeast (7g packet) Levadura seca (bolsa de 7g)

ITALIAN
BREAD



Ciabatta
Ciabatta
Ciabatta
Ciabatta
Ciabatta

500 g	750 g	1000 g	
1.8 dl	2.8 dl	3.8 dl	Wasser Eau Aqua Water Aqua
1	1	1½	EL Olivenöl Huile d'olive Olio d'oliva Oil of olive Aceite de oliva
1/2	1/2	1	TL Salz C. à C.de sel Cucchiaino di sale Teaspoon salt Cucharadita de sal
140 g	200 g	280 g	Halbweissmehl Farine mi-blanche Farina semibianca Half-white flour Harina semiblanca
140 g	200 g	280 g	Weissmehl Farine blanche Farina di frumento White flour Harina blanca
1/2	1/2	1	Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g) Dry yeast (7g packet) Levadura seca (bolsa de 7g)



GLUTEN
FREE
BREAD



Glutenfreies Brot
Pain sans gluten
Pane senza glutine
Gluten-free bread
Pan sin gluten

500 g	750 g	1000 g	
2 dl	3 dl	4 dl	Wasser Eau Aqua Water Agua
½	¾	1	Ei Œuf Uova Egg Huevo
200 g	300 g	400 g	Glutenfreies Mehl Farine sans gluten Farina senza glutine Gluten-free flour Harina sin gluten
½	¾	1	TL Zucker C. à C. de sucre Cucchiaino di zucchero Teaspoon sugar Cucharada de azúcar
½	¾	1	TL Salz C. à C. de sel Cucchiaino di sale Teaspoon salt Cucharadita de sal
½	¾	1	TL Guarkeimehl C. à C. de gomme de guar Cucchiaino di gomma di guar Teaspoon guar gum Cucharada de goma guar
1	1.25	1.5	Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g) Dry yeast (7g packet) Levadura seca (bolsa de 7g)

PIZZA
DOUGH



Pizzateig
Pâte pour pizza
Pasta pizza
Pizza dough
Masa para pizza

1.25 dl	Wasser Eau Aqua Water Agua
1.25 dl	Milch Lait Latte Milk Leche
3.5	EL Olivenöl Huile d'olive Olio d'oliva Oil of olive Aceite de oliva
1.5	TL Salz C. à C. de sel Cucchiaino di sale Teaspoon salt Cucharadita de sal
650 g	Weissmehl Farine blanche Farina di frumento White flour Harina blanca
½	Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g) Dry yeast (7g packet) Levadura seca (bolsa de 7g)

- i** 15 Min. vor Programmende: Deckel öffnen, Brot mit Milch bepinseln.
15 min. avant la fin du programme: Ouvrir le couvercle, badigeonner le pain avec du lait.
15 min. prima della fine del programma: Aprire il coperchio e spennellare il pane con il latte.
15 mins before end of programme: Open lid and brush bread with milk.
15 minutos antes de finalizar el programa: Abrir la tapa, pintar el pan con leche.

YOGURT



Joghurt
Yaourt
Yogurt
Yoghurt
Yogur

1 l

Vollmilch
Lait entier
Latte intero
Whole milk
Leche entera

80 g

Vollmilch-Joghurt
Yaourt au lait entier
Yogurt di latte intero
Full-fat yoghurt
Yogur de leche entera

1

EL Zucker
C. à S. de sucre
Cucchiari di zucchero
Spoon sugar
Cucharada de azúcar

i Zutaten müssen Raumtemperatur haben, nicht direkt ab Kühlschrank verarbeiten.

Les ingrédients doivent être à la température ambiante, ne pas transformer des ingrédients qui sortent directement du réfrigérateur. Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente, non usarli appena torli da frigorifero.

Ingredients must be at room temperature, do not use directly from refrigerator.

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente, no se deben procesar directamente desde el frigorífico.

PICKLED
VEGE

Eingelegte Zucchini
Courgettes marinées
Zucchine in salamoia
Pickled courgettes
Calabacines encurtidos

550 g

Zucchini (nicht zu gross)
Courgettes (pas trop grosses)
Zucchine (non troppo grosse)
Courgettes (not too large)
Calabacines (no demasiado grandes)

1

Knoblauchzehe
Gousse d'ail
Spicchio d'aglio
Garlic clove
Diente de ajo

Zwiebel
Oignon
Cipolla
Onion
Cebolla

+

1/2

1/2

Rote Chili
Piment rouge
Peperoncino rosso
Red chilli pepper
Chile rojo

1/2

Zweig Thymian
Brin de thym
Rametto di timo
Sprig of thyme
Ramita tomillo

Zweig Rosmarin
Brin de romarin
Rametto di rosmarino
Sprig of rosemary
Ramita romero

+

1/2

170 ml

Weisser Balsamico-Essig
Vinaigre blanc balsamique
Aceto balsamico bianco
White balsamic vinegar
Vinagre blanco balsámico

Zucker
Sucre
Zucchero
Sugar
Azúcar

+

67 g

1

EL Salz
C. à S de sel
Cucchiaio di sale
Spoon salt
Cucharada de sal

EL Pfefferkörner
EL Pfefferkörner
EL Pfefferkörner
EL Pfefferkörner
EL Pfefferkörner

+

1/3

250 ml

Wasser
Wasser
Wasser
Wasser
Wasser



JAM



Konfitüre
Confiture
Confettura
Jam
Confitura

600 g

Beeren (gewaschen, geschält, entkernt)
Baies (lavées, épluchées, épépinées)
Chicchi (lavati, pelate, senza noccioli)
Berries (washed, peeled, stoned)
Bayas (lavadas, peladas, sin semillas)

300 g

Gelierzucker
Sucre gélifiant
Zuccheru in gelatina
Preserving sugar
Azúcar gelatinizante

3

EL Zitronen-/Limettensaft
C. à S. de jus de citron/citron vert
Cucchiaio di succo di limone/limo
Tbsp. lemon/ lime juice
Cucharada de zumo de limón/lima

I Früchte in Stücke schneiden und mit dem Stabmixer mixen. Keine nassen/tiefgefrorenen Früchte verwenden. Nicht zu grosse Menge verarbeiten.

Couper les fruits en morceaux et réduire en purée avec le mixeur-plongeur. Ne pas utiliser des fruits humides/surgelés. Ne pas transformer des quantités trop importantes.

Tagliare la frutta a pezzi e frullarla con il mixer a immersione. Non utilizzare frutta bagnata/congelata. Non preparare quantità troppo grandi.

Cut fruit into pieces and mix with hand-held mixer. Do not use damp/frozen fruit. Do not process very large amounts.

Cortar las frutas en trozos y mezclarlas con una batidora de mano. No utilizar frutas mojadas/congeladas. No procesar demasiada cantidad.

I Vorsicht: Marmelade/Konfitüre etc. wird sehr heiss – vor dem Umfüllen gut abkühlen lassen.

Attention: La marmelade/confiture etc. devient très chaude – laisser bien refroidir avant le travasement.

Attenzione: la marmellata/confettura diventa bollente – lasciare raffreddare bene prima di travasare.

Caution: Marmalade/jam, etc. gets very hot – allow to cool well before filling into jars.

Precaución: La mermelada/confitura, etc. se calienta mucho, por lo que se debe dejar enfriar bien antes de travasarla.

CAKE



Meraner-Cake
Meraner-Cake
Torta di Merano
Meran cake
Meraner-Cake

15 ml

Espresso Ei
Espresso Oeuf
Espresso + Uovo
Espresso Egg
Espresso Huevo

+

3

120 g

Butter geschmolzen
Beurre fondu
Sciogliere il burro
Melted butter
Mantequilla derretida

1

Prise Salz Zucker
Prise de sel Sucre
+ Pizzico di sale + Zucchero
Pinch salt Sugar
120 g Pizca de sal Azúcar

220 g

Weissmehl
Farine blanche
Farina di frumento
White flour
Harina blanca

120 g

Haselnüsse gemahlen
Noisettes moulues
Nocciole macinate
Ground hazelnuts
Avellanas trituradas

1

Päckli Backpulver
Paquet de levure
Agente lievitante a panetti
Packet of baking powder
Paquete de levadura en polvo

½

Prise Zimt gemahlen Schokoladenwürfeli
Pincée de cannelle moulue Cubes de chocolat
+ Pizzico di cannella macinata + Cubetti di cioccolato
Pinch of ground cinnamon Small cubes of chocolate
90 g Pizca de canela en polvo Dados de chocolate

WHOLE
WHEAT
BREAD

BASIC
BREAD



Weissbrot/Vollkornbrot
Pain blanc/Pain complet
Pane bianco/Pane integrale
White bread/
Wholemeal bread
Pan blanco/Pan integral

500 g	750 g	1000 g	
1.7 dl	2.1 dl	3.5 dl	Wasser Eau Aqua Water Agua
1	1	2	EL Sonnenblumenöl C. à S. de huile de tournesol Cucch. di olio di semi di girasole Tbsp. sunflower oil Cuch. de aceite de girasol
½	½	1	TL Salz C. à C. de sel Cucchiaino di sale Teaspoon salt Cucharadita de sal
1	1	1	Prise Zucker Prise de sucre Pizzico di zucchero Pinch sugar Pizca de azúcar
225 g	300 g	500 g	Weissmehl gesiebt Farine blanche tamisée Farina di frumento setacciata White flour, sieved Harina blanca tamizada
1	1	1	Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g) Dry yeast (7g packet) Levadura seca (bolsa de 7g)

I Für Vollkornbrot: Weissmehl mit Vollkornmehl ersetzen.
Pour le pain complet: remplacez la farine blanche par de la farine intégrale.
Per il pane integrale: sostituire la farina bianca con farina integrale.
For wholemeal bread: replace white flour with wholemeal flour.
Para pan integral: reemplaza la harina blanca con harina integral.

WHOLE
WHEAT
BREAD



Dinkelbrot
Pain d'épeautre
Pane di farro
Spelt bread
Pan de espelta

500 g	750 g	1000 g	
1.9 dl	2.6 dl	3.9 dl	Wasser Eau Aqua Water Agua
1	1	2	EL Sonnenblumenöl C. à S. de huile de tournesol Cucch. di olio di semi di girasole Tbsp. sunflower oil Cuch. de aceite de girasol
½	½	1	TL Salz C. à C. de sel Cucchiaino di sale Teaspoon salt Cucharadita de sal
1	1	1	Prise Zucker Prise de sucre Pizzico di zucchero Pinch sugar Pizca de azúcar
150 g	200 g	300 g	Halbweissmehl Farine mi-blanche Farina semibianca Half-white flour Harina semiblanca
150 g	200 g	300 g	Dinkelmehl Farine d'épeautre Farina di farro Spelt flour Harina de espelta
1	1	1.5	Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g) Dry yeast (7g packet) Levadura seca (bolsa de 7g)



SWEET BREAD



Milchbrot
Pain au lait
Pane al latte
Milk bread
Pan de leche

500 g	750 g	1000 g	
1.3 dl	2 dl	2.6 dl	Vollmilch Lait entier Latte intero Whole milk Leche entera
1	1	1	Ei Oeuf Uovo Egg Huevo
30 g	45 g	65 g	Weiche Butter Beurre mou Burro molle Soft butter Mantequilla blanda
½	½	½	TL Salz C. à C.de sel Cucchiaio di sale Teaspoon salt Cucharadita de sal
260 g	390 g	520 g	Weissmehl gesiebt Farine blanche tamisée Farina di frumento setacciata White flour, sieved Harina blanca tamizada
½	½	½	Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g) Dry yeast (7g packet) Levadura seca (bolsa de 7g)

- i** 15 Min. vor Programmende: Deckel öffnen, Brot mit Milch bepinseln.
- 15 min. avant la fin du programme: Ouvrir le couvercle, badigeonner le pain avec du lait.
- 15 min. prima della fine del programma: Aprire il coperchio e spennellare il pane con il latte.
- 15 mins before end of programme: Open lid and brush bread with milk.
- 15 minutos antes de finalizar el programa: Abrir la tapa, pintar el pan con leche.

ITALIAN DOUGH



Teig für Butterzopf
Pâte pour tresse au beurre
Impasto per treccia al burro
Dough for braided butter bread
Masa para trenza de mantequilla

3.2 dl	Milch (lauwarm) Lait (tiède) Latte (tiepida) Milk (lukewarm) Leche (tibia)
1	Ei Oeuf Uovo Egg Huevo
80 g	Weiche Butter Beurre mou Burro molle Soft butter Mantequilla blanda
10 g	Salz Sel Sale Salt Sal
15 g	Zucker Sucre Zucchero Sugar Azúcar
600 g	Weissmehl gesiebt Farine blanche tamisée Farina di frumento setacciata White flour, sieved Harina blanca tamizada
1	Trockenhefe (Beutel à 7g) Levure déshydratée (sachet à 7g) Lievito in polvere (bustina di 7g) Dry yeast (7g packet) Levadura seca (bolsa de 7g)



Reiswein
Vin de riz
Vino di riso
Rice wine
Vino de arroz

7725.7545 "Gourmet"

1 500 g gewaschenen Reis und 650 ml Wasser einfüllen, Programm 17 wählen
Remplir 500 g du riz lavé et 650 ml d'eau, choisir le programme 17
Versare 500 g di riso lavato e 650 ml di acqua, selezionare il programma 17
Add 500 g washed rice and 650 ml water, select programme 17
Introducir 500 g del arroz lavado y 650 ml de agua, seleccionar el programa 17

2 Nach Programmende: Backform entnehmen und abkühlen lassen
Après la fin du programme: Retirer le moule à cuisson et laisser refroidir
Dopo la fine del programma: Togliere la forma di cottura e lasciare raffreddare
When programme ends: Remove bread pan and allow to cool
Tras finalizar el programa: Retirar el molde y dejar enfriar

3 5 g Trockenhefe und 200 ml Wasser einfüllen
Remplir 5 g de la levure déshydratée et 200 ml d'eau
Versare 5 g di lievito secco e 200 ml di acqua
Add 5 g dry yeast and 200 ml water
Introducir 5 g de levadura seca y 200 ml de agua

4 Umfüllen in luftdichten Tupperwarebehälter, eben streichen
Transvaser dans des boîtes tupperware, lisser
Trasvasare in contenitori ermetici Tupperware, pareggiare
Transfer to airtight Tupperware container, smoothen surface
Trasvasar a recipientes herméticos Tupperware y alisar

5 Geschlossener Tupperwarebehälter in gereinigte Backform stellen
Mettre la boîte tupperware fermée dans le moule nettoyé
Mettere il contenitore Tupperware chiuso nella forma di cottura pulita
Place closed Tupperware container into clean bread pan
Colocar el recipiente Tupperware cerrado en el molde limpio

6 Backform mit Tupperwarebehälter in Gerät einsetzen
Insérer le moule avec la boîte tupperware dans l'appareil
Inserire la forma di cottura con il contenitore Tupperware nell'apparecchio
Place bread pan with Tupperware container into appliance
Insertar el molde con el recipiente Tupperware en el aparato

7 Programm 16 wählen, Gärungszeit einstellen (24–48 Std.)
Choisir le programme 17, régler le temps de fermentation (24–48 heures)
Selezionare il programma 16, impostare il tempo di fermentazione (24–48 ore)
Select programme 16, set fermentation time (24–48 hrs.)
Seleccionar el programa 16 y ajustar el tiempo de fermentación (24–48 horas)

MEAT
FLOSS



Rousong
Rousong
Rousong
Rousong
Rousong

1 300g Schweinefilet
Filet de porc
Filetto di maiale
Pork tenderloin
Lomo de cerdo

2 2 Frühlingzwiebeln in kurze Stücke schneiden
Coupés en petits morceaux
Cipolle verdi tagliate in sezioni brevi
Green onions cut into short sections
Cebollas verdes cortadas en secciones cortas

3 5 Scheiben Ingwer
Tranches de gingembre
Fette di zenzero
Slices of ginger
Rebanadas de jengibre

4 10 Pfefferkornsamen
Graines de poivre
Semi di grano di pepe
Peppercorn seeds
Semillas de pimienta

5 1 Sternanis
Anis étoilé
Anice stellato
Star anise
Anís estrellado

6 1 EL Esslöffel leichte Sojasauce
Sauce soja légère
Salsa di soia leggera
Light soy sauce
Salsa de soja ligera

i Rousong ist eine asiatische Spezialität, die beispielsweise als Beilage zu Reis verwendet wird.
Rousong est une spécialité asiatique qui sert d'accompagnement au riz.
Rousong è una specialità asiatica che viene utilizzata come contorno per il riso.
Rousong is an Asian speciality that is used as a side dish for rice.
Rousong es una especialidad asiática que se usa como acompañamiento del arroz.



Riz Pilav
Riz Pilaf
Riso Pilaf
Pilau Rice
Riz Pilaf

7725.7545 "Gourmet"

200 g

Parboiled Reis
Riz parboiled
Riso prebollito
Parboiled rice
Arroz vaporizado

350 ml

Bouillon kräftig (heiss)
Bouillon fort (chaud)
Brodo intenso (caldo)
Strong broth (hot)
Caldo fuerte (caliente)

1

Zwiebel gehackt
Oignon haché
Cipolla tritata
Chopped onion
Cebolla picada

1

Knoblauchzehe gepresst
Gousse d'ail pressée
Spicchi d'aglio schiacciati
Pressed clove of garlic
Diente de ajo chafado

2

EL Olivenöl
C. à S. d'huile d'olive
Cucchiaino di olio di oliva
Tbsp. olive oil
Cucharada de aceite de oliva

- I** Immer $\frac{1}{3}$ Reis und $\frac{2}{3}$ Flüssigkeit verwenden.
Utiliser toujours $\frac{1}{3}$ de riz et $\frac{2}{3}$ de liquide.
Utilizzare sempre $\frac{1}{3}$ di riso e $\frac{2}{3}$ di liquido.
Always use $\frac{1}{3}$ rice to $\frac{2}{3}$ liquid.
Utilizar siempre $\frac{1}{3}$ de arroz y $\frac{2}{3}$ de líquido.