

DOMO



BROOD *Recepten* **PAIN**
Recettes

BUITENGEWOON BROOD BAKKEN

Niets leuker dan wakker worden met de **geur van vers gebakken brood**, wetende dat jou een heerlijk ontbijt te wachten staat boordevol smaak en gezonde ingrediënten.

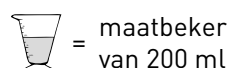
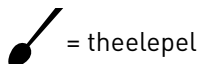
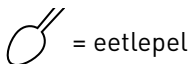
Al meer dan 25 jaar specialiseren wij ons in het ontwikkelen van broodbakmachines, waarmee je **met de minste moeite zelf de lekkerste broden** kan bakken. Altijd vers, altijd gevarieerd en altijd naar jouw zin.

Om je hierbij extra op weg te helpen, hebben we voor jou dit **vernieuwde receptenboekje** gecreëerd. Klassieke recepten hebben we dit keer afgewisseld met unieke recepten die de meest gezonde en interessante ingrediënten gebruiken, zodat het brood niet alleen heerlijk smaakt, maar ook **barst van voedingsstoffen**.

Zo heb je de basis voor een gezonde, gevarieerde én lekkere maaltijd!

Wat je voor het bakken moet weten

- × Doe de ingrediënten telkens in de bakvorm in de volgorde van de ingrediëntenlijst bij het recept.
- × Voor het toevoegen van de gist: maak een kuiltje in de bloem, voeg de gist toe en dek weer af.
- × Zorg ervoor dat de gist niet in aanraking komt met het water of het zout!



CUIRE UN PAIN EXTRAORDINAIRE

Rien n'est plus agréable que de se réveiller avec **l'odeur du pain frais**, en sachant qu'un délicieux petit déjeuner vous attend, plein de saveur et composé d'ingrédients bons pour la santé.

Depuis plus de 25 ans, nous nous spécialisons dans le développement de machines à pain qui vous permettent de **cuire de délicieux pains vous-même et sans effort**. Toujours frais, toujours varié et toujours selon vos goûts.

Pour vous aider, nous avons conçu **ce petit livre qui regorge de nouvelles recettes**. Nous avons cette fois alterné les recettes classiques avec des recettes originales, qui mettent en avant les ingrédients les plus sains et les plus intéressants. Ainsi, en plus d'un goût exceptionnel, votre pain **comporte de nombreuses substances nutritives**.

Vous disposez, de la sorte, d'une base pour un repas sain, varié et délicieux!

À savoir avant de commencer à cuire

- × Placez les ingrédients dans le moule de cuisson dans l'ordre où ils figurent dans la liste d'ingrédients de la recette.
- × Avant d'ajouter la levure : creusez un petit puits dans la farine, ajoutez-y la levure et recouvrez.
- × Veillez à ce que la levure n'entre pas en contact avec l'eau ni avec le sel!



= cuillère à soupe



= cuillère à thé



= gobelet
de 200 ml

INGREDIËNTEN

Voor we van start gaan, geven we graag al wat gezonde tips en nuttige weetjes mee over enkele bijzondere ingrediënten:

× **Rietsuiker**

Als je suiker gebruikt, gebruik dan ruwe, ongeraffineerde rietsuiker. In tegenstelling tot geraffineerde suiker, bevat deze nog de oorspronkelijke voedingsstoffen, zoals vezels, vitaminen en mineralen.

× **Noten**

Noten bestaan er in vele soorten, en elke soort heeft wel zijn eigen troeven. Amandelen zijn rijk aan calcium en gaan het verouderingsproces tegen, cashewnoten verdrijven vermoeidheid, pistachenoten verlagen de bloeddruk, kastanjes bevatten veel vitamine C en hazelnoten zijn goed voor alles. Walnoten zijn de absolute uitblinkers. Ze verlagen de kans op hart- en vaatziekten en bevatten zelfs kankerbestrijdende stoffen. Een handvol walnoten per dag draagt bij tot een goede gezondheid.

× **Zaden en pitten**

Pijnboompitten, sesamzaad, lijnzaad, pompoenpitten,... Ze behoren net als noten tot de oliehoudende gewassen en zijn bijgevolg rijk aan eiwitten en goede vetzuren, vezels, vitaminen en mineralen. Ideaal dus om deze gezonde smaakmaker als krokant element aan je brood toe te voegen.

× **Boekweit**

Boekweit is glutenvrij, werkt cholesterolverlagend, bevat noodzakelijke mineralen en verlaagt bovendien het glucosegehalte, wat boekweit tot een ideaal ingrediënt voor diabeten maakt.

× **Spelt**

Spelt is een oude graansoort, heeft een licht notige smaak en wordt op dezelfde manier gebruikt als tarwemeel. Rijk aan vezels en complexe koolhydraten is spelt uitermate goed voor je huid en je spijsvertering.

× **Zemelen**

Zemelen zijn de omhulsels van de graan- of haverkorrels. Dit is de plek van de korrel waar de meeste voedingsstoffen zich bevinden.

INGRÉDIENTS

Avant de commencer, voici quelques conseils santé et autres informations utiles sur différents ingrédients :

× **Sucre de canne**

Si vous utilisez du sucre, prenez du sucre de canne brut, non raffiné. Celui-ci contient toujours les ingrédients originaux, tels fibres, vitamines et minéraux.

× **Fruits à coque**

Il en existe différentes variétés, chacune d'entre elles possédant ses propres atouts. Les amandes sont riches en calcium et retardent le processus de vieillissement, les noix de cajou combattent la fatigue, les pistaches diminuent la pression artérielle, les châtaignes contiennent beaucoup de vitamines C et les noisettes sont excellentes pour tout. Les noix sont les championnes toutes catégories. Elles réduisent les risques de maladies cardio-vasculaires et contiennent même des substances anticancérigènes. Une poignée de noix par jour contribue à un bon état de santé.

× **Graines et pépins**

Pignons de pin, graines de sésame, graines de lin, graines de citrouille, ... Tout comme les fruits à coque, ce sont des végétaux oléagineux, riches en protéines, en bons acides gras, en fibres, en vitamines et en minéraux. Il est donc idéal d'ajouter à pain ce type d'exhausteur de goût parfaitement sain. De plus, cela ajoutera donnera un petit côté croquant à votre pain.

× **Sarrasin**

Le sarrasin ne contient pas de gluten, il diminue le cholestérol et contient des minéraux indispensables. Il fait en outre baisser le taux de glucose ; c'est donc un ingrédient idéal pour les diabétiques.

× **Épeautre**

L'épeautre est une ancienne céréale ; il a un léger goût de noix et est employé de la même manière que la farine de froment. Riche en fibres et en glucides complexes, l'épeautre est excellent pour la peau et la digestion.

× **Son**

Le son est l'enveloppe des grains de blé ou d'avoine. C'est la partie du grain où la majorité des nutriments se trouvent.

DOMO

Een feest in huis · La fête à la maison!

INHOUD - CONTENU

■ 1	Walnoten-boekweit	Noix-sarrasin
■ 2	Wilde rijst-polenta	Riz sauvage-polenta
■ 3	Wit brood	Pain blanc
■ 4	Volkoren spelt	Épeautre complet
■ 5	Muesli-dadel	Muesli-datte
■ 6	Rozijnen-noten	Raisins-fruits de coque
■ 7	Gluten vrij	Sans gluten
■ 8	Italiaans	Italien
■ 9	Rogge	Pain de seigle
■ 10	Brioche	Brioche
■ 11	Malse broodjes	Petits pains
■ 12	Pizzadeeg	Pâte à pizza

WALNOTEN-BOEKWEIT

NOIX-SARRASIN

Ingrediënten · Ingrédients

		500 g	750 g	1000 g
× water	<i>eau</i>	207 ml	290 ml	415 ml
× olijfolie	<i>huile d'olive</i>	15 g	22 g	30 g
× zout	<i>sel</i>	6 g	9 g	12 g
× rietsuiker	<i>sucre de canne</i>	17	26 g	35 g
× bloem	<i>farine</i>	300 g	425 g	605 g
× boekweitmeel	<i>farine de sarrasin</i>	55 g	75 g	110 g
× korrelgist	<i>levure en granulés</i>	2 g	2 g	3 g
× walnoten	<i>noix</i>	30 g	45 g	60 g

Bereiding · Préparation

Hak de walnoten fijn. Doe de ingrediënten - behalve de gehakte walnoten - in de bakvorm en bak het brood op het RAISIN/NUT programma. Voeg de gehakte walnoten toe aan de verdeler.

Hachez finement les noix. Mettez les ingrédients - à l'exception des noix hachées - dans le moule et cuisez le pain avec le programme RAISIN/NUT. Rajoutez les noix hachées au distributeur.

WEETJE · BON À SAVOIR

Walnoten zijn de gezondste noten. Ze zijn een uitstekende bron van eiwitten en antioxidanten voor een goede stofwisseling. Ze helpen ook om de bloeddruk op een gezond peil te houden en bevatten bovendien krachtige kankerbestrijdende zuren.

Les noix sont les fruits à coque les plus sains. Ils constituent une source de protéines et d'antioxydants, favorisant le métabolisme. Ils contribuent à garder la pression artérielle à un niveau sain et contiennent de puissants acides anticancérigènes.



"Rijst in brood? Niet zo vreemd
als je zou denken!"



WILDE RIJST-POLENTA

RIZ SAUVAGE-POLENTA

Ingrediënten · Ingrédients

		500 g	750 g	1000 g
× water	<i>eau</i>	200 ml	280 ml	400 ml
× olijfolie	<i>huile d'olive</i>	15 g	22 g	30 g
× zout	<i>sel</i>	5 g	7 g	10 g
× rietsuiker	<i>sucre de canne</i>	15 g	22 g	30 g
× tarwebloem	<i>farine de froment</i>	275 g	385 g	550 g
× volkoren tarwemeel	<i>farine de froment complète</i>	35 g	50 g	70 g
× korrelgist	<i>levure en granulés</i>	2 g	2 g	3 g
× polenta	<i>polenta</i>	30 g	50 g	70 g
× wilde rijst	<i>riz sauvage</i>	30 g	50 g	70 g

Bereiding · Préparation

Kook de wilde rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat goed uitlekken. Doe de ingrediënten - behalve de wilde rijst - in de bakvorm en bak het brood op het RICE BREAD programma. Voeg de wilde rijst toe na de biep.

Cuisez le riz sauvage suivant les indications reprises sur l'emballage. Égouttez soigneusement. Mettez les ingrédients - sauf le riz sauvage - dans le moule et cuisez le pain avec le programme RICE BREAD. Rajoutez le riz sauvage au bip sonore.

WEETJE · BON À SAVOIR

De naam 'wilde rijst' is nogal misleidend. Het zijn namelijk geen rijstkorrels, maar zaden, die meer eiwitten en voedingsstoffen bevatten dan 'gewone' witte rijst.

Le nom 'riz sauvage' est sans doute source de confusion. En effet, il ne s'agit pas des grains de riz, mais de graines, qui contiennent plus de protéines et de nutriments que le riz blanc 'normal'.

WIT BROOD

PAIN BLANC

Ingrediënten · Ingrédients

		500 g	750 g	1000 g
× water	<i>eau</i>	205 ml	290 ml	410 ml
× boter of olie	<i>beurre ou huile</i>	♂ 1	1 + 1/2	2
× zout	<i>sel</i>	♂ 1/2	3/4	1
× suiker	<i>sucre</i>	♂ 1/2	3/4	1
× witte bloem	<i>farine blanche</i>	350 g	490 g	700 g
× korrelgist	<i>levure en granulés</i>	♂ 1/2	3/4	1
× OF verse gist	<i>OU levure fraîche</i>	5 g	8 g	10 g

Bereiding · Préparation

Doe de ingrediënten in de bakvorm en bak het brood op het BASIC programma. Je kan ook verse melk toevoegen. Verminder in dat geval het water met dezelfde hoeveelheid als de toegevoegde melk.

Mettez les ingrédients dans le moule et cuisez le pain avec le programme BASIC. Vous pouvez également ajouter du lait frais. Diminuez dans ce cas la quantité d'eau en fonction de la quantité de lait ajouté.

TIP · ASTUCE

Weeg de verschillende ingrediënten altijd heel nauwkeurig af en zorg ervoor dat ze vers en op kamertemperatuur zijn. Zo krijg je het beste resultaat.

Pesez toujours très soigneusement les ingrédients et veillez à ce qu'ils soient frais et à température ambiante. C'est ainsi que vous obtiendrez le meilleur résultat.





VOLKOREN SPELT

ÉPEAUTRE COMPLET

Ingrediënten · Ingrédients

		500 g	750 g	1000 g
× water	<i>eau</i>	221 ml	332 ml	443 ml
× kokosolie	<i>huile de coco</i>	7 g	11 g	15 g
× zout	<i>sel</i>	10 g	15 g	20 g
× volkoren speltmeel	<i>farine d'épeautre complète</i>	357 g	536 g	715 g
× korrelgist	<i>levure en granulés</i>	4 g	6 g	8 g
× gebroken lijnzaad	<i>graines de lin brisées</i>	10 g	15 g	20 g

Bereiding · Préparation

Doe de ingrediënten in de bakvorm en bak het brood op het WHOLE WHEAT programma.

Mettez les ingrédients dans le moule et cuisez le pain avec le programme WHOLE WHEAT.

WEETJE · BON À SAVOIR

Kokosolie is een verzadigd vet, maar is desondanks toch heel gezond. Het stimuleert de verbranding van voeding en bevat een stof die schimmels, bacteriën en virussen te lijf gaat. Met de combinatie van het volkoren speltmeel en het gebroken lijnzaad is dit brood bovendien erg goed voor de darmfunctie en de spijsvertering.

L'huile de coco est une graisse saturée, mais elle est tout de même très bonne pour la santé. Elle stimule la combustion des aliments et contient une substance qui combat les bactéries et les virus. Grâce à la combinaison de farine d'épeautre complète et de graines de lin, ce pain est également excellent pour la fonction intestinale et pour la digestion.

MUESLI-DADEL

MUESLI-DATTE

Ingrediënten · Ingrédients

		500 g	750 g	1000 g
× water	<i>eau</i>	185 ml	260 ml	370 ml
× olijfolie	<i>huile d'olive</i>	15 g	22 g	30 g
× zout	<i>sel</i>	5 g	7 g	10 g
× tarwebloem	<i>farine de froment</i>	215 g	300 g	430 g
× volkoren tarwemeel	<i>farine de froment complète</i>	50 g	75 g	105 g
× korrelgist	<i>levure en granulés</i>	2 g	2 g	3 g
× ongezoete vrucht- notenmuesli	<i>muesli de fruits-noix non édulcorés</i>	107 g	150 g	215 g
× dadels	<i>dattes</i>	47 g	65 g	95 g

Bereiding · Préparation

Ontpit de dadels en hak ze fijn. Doe de ingrediënten - behalve de muesli en de dadels - in de bakvorm en bak het brood op het FRUIT BREAD programma. Voeg de muesli en de gehakte dadels toe na de biep.

Épépinez les dattes et hachez-les. Mettez les ingrédients - à l'exception du muesli et des dattes - dans le moule et cuisez le pain avec le programme FRUIT BREAD. Rajoutez le muesli et les dattes au bip sonore.

WEETJE · BON À SAVOIR

Dadels bevatten mineralen, vezels en silicium, goed voor haren, botten, gewrichten en brein. Ze kunnen ook beschouwd worden als een preventief medicijn, voor o.a. gezichtsvermogen en spijsvertering.

Les dattes contiennent des minéraux, des fibres et du silicium, excellent pour les cheveux, les os, les articulations, le cerveau et comme médicament préventif, favorisant e.a. l'acuité visuelle et la digestion.

*"Altijd een goed idee, zo'n fruitig
begin van de dag"*





ROZIJNEN-NOTEN

RAISINS-FRUIITS DE COQUE

Ingrediënten · Ingrédients

		500 g	750 g	1000 g
x water	<i>eau</i>	80 ml	115 ml	160 ml
x halfvolle melk	<i>lait demi-écrémé</i>	125 ml	175 ml	250 ml
x boter	<i>beurre</i>	♂ 1	1 + 1/2	2
x eieren	<i>oeufs</i>	1	1	2
x zout	<i>sel</i>	♂ 1/2	1	1 + 1/2
x suiker	<i>sucre</i>	♂ 1	1 + 1/2	2
x witte bloem	<i>farine blanche</i>	350 g	490 g	700 g
x korrelgist	<i>levure en granulés</i>	2 g	3 g	4 g
x kaneel	<i>cannelle</i>	♂ 3/4	1	1 + 1/2
x droge rozijnen	<i>raisins secs</i>	🍶 225 ml	300 ml	450 ml
x noten	<i>fruits à coque</i>	🍶 50 ml	100 ml	100 ml

Bereiding · Préparation

Klop de eieren los. Doe de ingrediënten - behalve rozijnen en noten - in de bakvorm en bak het brood op het RAISIN/NUT BREAD programma. Voeg de noten toe na de verdeler.

Battez les œufs. Mettez les ingrédients - sauf les raisins et fruits de coque - dans le moule et cuisez le pain avec le programme RAISIN/NUT BREAD. Rajoutez les fruits à coque au distributeur.

WEETJE · BON À SAVOIR

Kaneel heeft niet alleen een karaktervolle smaak en heerlijke geur, maar staat ook bekend als immuunversterkend middel, met een gunstig effect op o.a. de bloedsuikerspiegel, het cholesterolniveau en de spijsvertering.

La cannelle a non seulement un goût bien affirmé et une odeur agréable, mais elle est également connue comme tonique immunitaire, avec une influence favorablement e.a. la glycémie, le taux de cholestérol et la digestion.

GLUTEN VRIJ

SANS GLUTEN

Ingrediënten · Ingrédients

		500 g	750 g	1000 g
x water	<i>eau</i>	200 ml	300 ml	400 ml
x olijfolie	<i>huile d'olive</i>	15 g	22 g	30 g
x zout	<i>sel</i>	3 g	4 g	6 g
x suiker	<i>sucre</i>	12 g	19 g	25 g
x glutenvrije bloem	<i>farine sans gluten</i>	250 g	375 g	500 g
x korrelgist	<i>levure en granulés</i>	3 g	4 g	6 g
x OF verse gist	<i>OU levure fraîche</i>	6 g	8 g	12 g

Bereiding · Préparation

Doe de ingrediënten in de bakvorm en bak het brood op het GLUTEN-FREE programma. Je kan eventueel nog zaden of pitten toevoegen.

Mettez les ingrédients dans le moule et cuisez le pain avec le programme GLUTEN-FREE. Vous pouvez encore rajouter des graines ou pépins au distributeur.

WEETJE · BON À SAVOIR

Glutenvrij brood kan gemaakt zijn van graansoorten die van nature glutenvrij zijn zoals: boekweit, rijst, haver, quinoa, gierst, amaranth (kiwicha), teff, tapioca, sorghum of maïs. Ook sojameel, kastanjemeel en kikkererwtenmeel zijn glutenvrij.

Pour réaliser un pain sans gluten, on peut utiliser des céréales naturellement exemptes de gluten, comme le sarrasin, le riz, l'avoine, le quinoa, le millet, l'amarante (kiwicha), le teff, le tapioca, le sorgo ou encore le maïs. Sans oublier les farines de soja, de châtaigne et de pois chiche.





Ingrediënten · Ingrédients

		500 g	750 g	1000 g
× water	<i>eau</i>	164 ml	246 ml	328 ml
× olijfolie	<i>huile d'olive</i>	6 g	9 g	12 g
× zout	<i>sel</i>	2 g	4 g	5 g
× suiker	<i>sucre</i>	2 g	3 g	4 g
× witte bloem	<i>farine blanche</i>	280 g	420 g	560 g
× korrelgist	<i>levure en granulés</i>	2 g	2 g	3 g
× OF verse gist	<i>OU levure fraîche</i>	3 g	4 g	6 g
× basilicum	<i>basilic</i>	1/2 g	1 g	1 g
× oregano	<i>origan</i>	1/2 g	1 g	1 g
× zwarte olijven	<i>olives noires</i>	30 g	45 g	60 g
× zongedroogde tomaten	<i>tomates séchées</i>	45 g	67 g	90 g

Bereiding · Préparation

Laat de olijven en zongedroogde tomaten uitlekken en snijd klein. Doe de ingrediënten in de bakvorm en bak het brood op het ITALIAN programma.

Égouttez les olives et les tomates séchées avant de les émincer. Mettez les ingrédients dans le moule et cuisez le pain avec le programme ITALIAN.

WEETJE · BON À SAVOIR

De kruiden hebben elk hun heilzame werking. Basilicum is goed voor de spijsvertering en oregano werkt ontstekingsremmend.

Les herbes aromatiques ont chacune des propriétés bénéfiques propres. Le basilic est excellent pour la digestion, l'origan a, quant à lui, une action anti-inflammatoire.

ROGGEBROOD

PAIN DE SEIGLE

Ingrediënten · Ingrédients

		500 g	750 g	1000 g
x water	<i>eau</i>	195 ml	293 ml	390 ml
x olijfolie	<i>huile d'olive</i>	15 g	23 g	30 g
x zout	<i>sel</i>	2 g	4 g	5 g
x suiker	<i>sucre</i>	2 g	4 g	5 g
x witte bloem	<i>farine blanche</i>	250 g	375 g	500 g
x volroggemeel	<i>farine de seigle complète</i>	100 g	150 g	200 g
x korrelgist	<i>levure en granulés</i>	3 g	4 g	6 g

Bereiding · Préparation

Doe de ingrediënten in de bakvorm en bak het brood op het RYE programma.

Mettez les ingrédients dans le moule et cuisez le pain avec le programme RYE.

WEETJE · BON À SAVOIR

Broden van rogge zijn zwaar en voedzaam en hebben een hele andere smaak dan tarwebroden. De structuur is ook veel compacter omdat er minder gluten in zitten. Lekker met erwtensoep, spek of boerenkaas.

Riche et nourrissant, le pain de seigle offre un goût totalement différent du pain de froment. La farine de seigle, pauvre en gluten, rend le pain beaucoup plus compact. Délicieux avec une soupe aux petits pois, du lard ou du fromage de ferme.



BRIOCHE

BRIOCHE

Ingrediënten · Ingrédients

		500 g	750 g	1000 g
× melk	<i>lait</i>	126 ml	189 ml	252 ml
× eieren	<i>oeufs</i>	1	2	2
× boter	<i>beurre</i>	67 g	101 g	135 g
× witte bloem	<i>farine blanche</i>	270 g	405 g	540 g
× zout	<i>sel</i>	4 g	5 g	7 g
× suiker	<i>sucré</i>	36 g	54 g	72 g
× korrelgist	<i>levure en granulés</i>	2 g	2 g	3 g

Bereiding · Préparation

Doe de ingrediënten in de bakvorm en bak het brood op het BRIOCHE programma.

Mettez les ingrédients dans le moule et cuisez le pain avec le programme BRIOCHE.

WEETJE · BON À SAVOIR

Is het een broodje of gebak? Brioche is het eigenlijk allebei. Briochebrood is zacht, licht, luchtig en lichtzoet en van origine afkomstig uit Frankrijk.

La brioche : pain ou pâtisserie ? He bien, c'est un peu des deux. Originaire de France, la brioche est un pain moelleux, léger, légèrement sucré et à la mie aérienne.





MALSE BROODJES

PETITS PAINS

Ingrediënten · Ingrédients

		500 g	750 g	1000 g
× water	<i>eau</i>	200 ml	280 ml	400 ml
× boter	<i>beurre</i>	17	26 g	35 g
× eieren	<i>oeufs</i>	1	1	1
× zout	<i>sel</i>	2 g	4 g	5 g
× suiker	<i>sucré</i>	12 g	19 g	25 g
× witte bloem	<i>farine blanche</i>	350 g	490 g	700 g
× korrelgist	<i>levure en granulés</i>	3 g	5 g	6 g
× OF verse gist	<i>OU levure fraîche</i>	11 g	15 g	22 g

Bereiding · Préparation

Doe de ingrediënten in de bakvorm en kneed het deeg met het DOUGH programma. Neem hierna het deeg uit de machine en verdeel het in 12 bolletjes. Leg ze op een licht geoliede bakplaat en laat ze ongeveer 40 minuten rijzen op 40°C. Besmeer ze hierna met geklopt ei. Versier eventueel met maanzaad, sesamzaad, amandelschilfers, pompoenpitten... en bak de broodjes in de oven op 200°C.

Mettez les ingrédients dans le moule et pétrissez la pâte avec le programme DOUGH. Retirez ensuite la pâte et répartissez-la en 12 petites boules. Posez-les sur une plaque de cuisson légèrement huilée et laissez-les monter pendant 40 minutes à une température de 40°C. Enduisez-les ensuite d'œuf battu. Décorez de graines de pavot, de sésame, de citrouille, de copeaux d'amandes, ... et cuisez les pains dans le four à 200°C.

TIP · ASTUCE

Je kan aan het deeg nog allerlei ingrediënten toevoegen om meer variatie te creëren, bv. noten, rozijnen, gedroogde vruchten...

Vous pouvez encore rajouter différents ingrédients à la pâte pour créer plus de variation: fruits à coque, raisins secs, fruits secs,...

PIZZADEEG

PÂTE À PIZZA

Ingrediënten · Ingrédients

		500 g	750 g	1000 g
x water	eau	175 ml	245 ml	350 ml
x olijfolie	huile d'olive	♣ 1+3/4	2 + 1/2	3 + 1/4
x zout	sel	♣ 1/2	3/4	1
x suiker	sucre	♣ 1	1 + 1/2	2
x witte bloem	farine blanche	350 g	490 g	700 g
x korrelgist	levure en granulés	♣ 1	1 + 1/2	2
x OF verse gist	OU levure fraîche	8 g	11,5 g	16,5 g

Bereiding · Préparation

Doe de ingrediënten in de bakvorm en kneed het deeg met het DOUGH programma. Neem het deeg uit de machine en verdeel het in 6 bolletjes. Leg 1 bolletje op een met bloem bestrooid werkvlak en rol het glad in een ronde vorm met een bebloemde deegrol. Plaats het deeg op een licht ingevette bakplaat en prik erin met een vork. Garneer en bak de pizza gedurende 15 à 20 minuten in de oven, op 200°C.

Mettez les ingrédients dans le moule et pétrissez la pâte avec le programme DOUGH. Retirez la pâte et répartissez-la en 6 petites boules. Placez 1 boule de pâte sur une surface enfarinée et aplatissez-la en une forme ronde avec un rouleau à pâtisserie enfariné. Posez la pâte sur une plaque de cuisson légèrement graissée et piquez dedans avec une fourchette. Garnissez et cuisez la pizza pendant 15 à 20 minutes dans le four à 200°C.

TIP · ASTUCE

Hou je graag deeg voor later? Wikkel de deegbolletjes in huishoudfolie en berg ze in een diepvrieszak op in de diepvries. Zo kan je het deeg nog 2-3 maanden bewaren.

Vous voulez conserver la pâte? Enveloppez les boules dans un film plastique et rangez-les dans le congélateur, dans un sac de congélation. Vous pouvez les conserver pour 2-3 mois.

"Une pizza authentique faite à partir de pâte fraîche: c'est ça, la vraie vie !"



WWW.DOMO-ELEKTRO.BE