



in homes since 1948

Nybakt

Jättegoda brödrecept för
Wilfa Bakmaskiner

RECEPTEN ÄR UTVECKLADE I SAMARBETE MED HÖGSKOLAN I
OSLO AKERSHUS

DINKEL BRÖD

S PORT/MÜSLIBRÖD

R ÅGBRÖD

K OLHYDRATREDUCERAT BRÖD

VALNÖTSBRÖD TILL OSTAR

M ELLANGROVT BRÖD

FOC C A C I A

J U L E K A K A P Å DINKEL

B R I O C H E

L C H F BRÖD

L U N C H B R Ö D

G L U T E N F R I T T / S E M P E R M I X

G L U T E N F R I T T / J Y T T M J Ö L S S B R Ö D

G R O V T B A N A N B R Ö D M E D H O N U N G O C H R U S S I N

M O R O T S B R Ö D

O M E G A - 3 B R Ö D

Ä P P E L B R Ö D

Lägg ingredienserna i brödbehållaren i den ordning som anges i receptet. Håll jäst torr och åtskild från andra vätskor som placeras i behållaren tills blandningen börjar.

Om du frågar oss finns det få saker som kan jämföras med nybakat bröd, utmaningen är att välja vilken du ska göra idag! Starta en god vana - börja med bröd för de närmaste!

Det har skett en stor förändring i människors vanor och möjligheter i förhållande till vilken typ av bröd de vill äta och vad de kan äta! Därför knackade vi på dörren till högskolan i Oslo och bad dem hjälpa oss att utveckla recept som alla kunde välja mellan och som fungerade perfekt med vår bakmaskin!
Line och Heidi har gjort ett fantastiskt jobb - välkomna!



På/Av

Denna knapp sätter på/stänger av strömmen på enheten. Kom ihåg att alltid dra ur kontakten när du är klar med maskinen.



Program

Välj mellan 11 program. Allt från att sätta en deg på jäsning för tillagning i den vanliga ugnen (bull- eller pizzadeg) till färdigt grovt bröd eller luftig foccacia!



Timer

Baktiden varierar något mellan program och mellan bakverkets storlek.



Program

Se hur "stort" brödreceptet är baserat på - kom ihåg att du kan pröva dig fram efter att du har blivit bekant med din Nybakt Bakmaskin.



Skorpa

Välj mellan tre olika hårdheter på skorpan.



DINKELBRÖD:

4 dl vatten
(använd gärna 50/50 vatten och
apelsinjuice)
3 msk olja (till exempel rapsolja)
1 tsk socker
6 dl dinkelmjöl
1 dl havregryn
½ dl solrosfrö
linfrö, en näve
1 ½ tsk torrjäst



Program 1



1 Kg



Mörk skorpa



3:15

*Sportbröd för dig som behöver
mycket energi - perfekt för aktiva
människor, stora som små.*

SPORT/ MÜSLIBRÖD:

2 ½ dl vatten
2 msk olivolja
1 tsk salt
2 msk honung
300 g fullkornsmjöl
50 g vete, helkorn
50 g solrosfrö
2 msk linfrö
2 tsk torrjäst
50 g torkade aprikoser (behållare)
30 g russin (behållare)



Program 3



1 Kg



Mörk skorpa



3:50

RÅGBRÖD (INGERS):

5 dl vatten
1 msk solrosolja
1 tsk salt
1 tsk fruktos
6 dl grahamsmjöl
1 dl rågmjöl
1 dl vete, helkorn
1/2 dl solrosfrö
1/2 dl linfrö
2 dl kruskakli
3 tsk torrjäst



Program 3



1 Kg



Mörk skorpa



3:50

KOLHYDRATREDUCERAT BRÖD

½ l ljummet vatten
½ msk havsalt
1 msk akaciahonung
3 msk kardemumma
100 g grovhackade hasselnötter
150 g finmalt dinkelmjöl
300 g grovmalt dinkelmjöl
100 g malda linfrö
3 tsk torrjäst



Program 3



1 Kg



Mörk skorpa



3:50



*Det är mycket gott med frukt och
nötter i brödet. Hembakt bröd är en fin
present till någon som älskar god mat!*

VALNÖTSBRÖD:

5 dl vatten
3 msk rapsolja
1 tsk salt
2 tsk socker
75 g valnötter
10 aprikoser
375 g vetemjöl
375 g fullkornsvetemjöl
3 tsk torrjäst



Program 3



1,5 Kg



Ljus skorpa



4:00

MELLANGROVT BRÖD:

4,5 dl vatten
1 msk olja
1 tsk salt
1 msk honung
350 g vetemjöl
100 g fullkornsvetemjöl
100 g rågsikt
50 gram vete, helkorn
100 gram havregryn
2,5 tsk torrjäst



Program 3



1,5 Kg



Ljus skorpa



4:00

FOCCACIA:

3 dl vatten
1 dl olivolja
0,5 tsk salt
1 msk socker
400 g vetemjöl
2 tsk torrjäst



Program 1



1 Kg



Mörk skorpa



3:15

Oliver och rosmarin kan
tillsättas i behållaren

JULKAKA MED DINKEL:

125 g smör
3 dl mjölk
Saften av ½ apelsin (30g)
62,5 g socker
1/8 tsk salt
1 tsk kardemumma
2 tsk torrjäst
500 g dinkelmjöl
150 g russin



Program 4



1 Kg



Ljus skorpa



3:17

B R I O C H E:

2,8 dl mjölk
2 ägg
150 g smält smör
600 g vetemjöl
1 1/2 tsk salt
80 g socker
2 tsk torrjäst



Program 3



1 Kg



Mörk skorpa



3:50

LCHF (low carb high fat)

500 gram malda mandlar
1 msk fiberhusk
2 tsk bakpulver
250 g smör
12 ägg
1 dl vatten



Program 11



1 Kg



Mörk skorpa



1:00

Blanda de torra ingredienserna först. Tillsätt smör, rör om. Rör om ägg och vatten, tillsatt sist.

Prova det här allt-i-ett brödet! En hel måltid i sig själv.

LUNCHBRÖD:

4,5 dl vatten
1 tsk salt
1 msk socker
2-3 msk pizzakrydda/oregano
3 msk hackade soltorkade tomater i olja
60 g fetaost i tärningar, oljen avrunnen
300 g vetemjöl
100 g fullkornsvetemjöl
100 g grahamsmjöl
100 g havregryn
2,5 tsk torrjäst



Program 1



1,5 Kg



Mörk skorpa



3:15

GLUTEN FRITT / SEMPERMIX:

4 dl vatten
1 msk fiberhusk
1 ägg
2 msk olja
1 msk honung
1 tsk salt
1 pkt semper fiber
1 msk havregryn, glutenfria
2,5 tsk torrjäst



Program 1



1 Kg



Medium skorpa



3:15

G LUTEN FRITT/ JYTTMJÖLSBRÖD

6 dl vatten
1 msk fiberhusk
(Rör ihop i en skål, låt svälla)
1 dl rapsolja
3,5 dl jyttemjöl, original
2 dl jyttemjöl fibra teff
2,5 dl havregryn
1 dl malda sesamfrö
1 dl solroskärnor
2 tsk salt
2,5 tsk torrjäst



Program 1



1 Kg



Medium skorpa



3:15

GROVT BANANBRÖD MED HONUNG OCH RUSSIN

2 dl vatten
2 msk olja
3 msk honung
2 bananer (hackade i bitar)
50 gram helkorn (läggs i blöt i några timmar)
100 g rågsikt
100 g fullkornsvetemjöl
100 g grahamsmjöl
2 tsk torrjäst
1 msk kanel
3 små nävar russin, lägg i när luckan öppnar sig/maskinen piper



Program 3



1,5 Kg



Medium skorpa



3:50

Det är magiskt hur rivna morötter gör både köttbullar och bröd saftiga och smakrika. Dessutom är det nyttigt.

MOROTSBRÖD:

3,5 dl ljummet vatten
1 tsk salt
1/2 tsk socker
2 msk olja
90 g riven morot
225 g grahamsmjöl
300 g vetemjöl
2 tsk torrjäst



Program 3



1 Kg



Mörk skorpa



3:50

OMEGA-3 BRÖD:

4 dl ljummet vatten
100 g linfrö
1/2 tsk salt
1 tsk socker
250 g vetemjöl
200 g grahamsmjöl
100 g havremjöl
1 pkt torrjäst



Program 3



1 Kg



Mörk skorpa



3:50



ÄPPELBRÖD:

3 dl mjölk
75 g smör
 $\frac{3}{4}$ dl socker
1-2 tsk kanel
500 g vetemjöl
3 tsk torrjäst
1 äpple, tärnat



Program 4



1 Kg



Medium skorpa



3:17

Det finns några saker att tänka på!

Med all bakning, oavsett om du bakar för hand eller med en bakmaskin så är det viktigt med förhållandet mellan mängden fuktiga ingredienser, torra ingredienser och mängden torrjäst.

Överskrid inte den maximala mängden mjöl eller höj den mängden ingredienser som anges i recepten. Om degen stiger över kanten kan den hamna på värmeelementet. Då kommer **Nybakt** att kortslutas och förstöras.

Varför inte använda **Nybakt** för att jäsa en bull- eller pizzadeg tills du kommer hem? Sätt timern på när du vill att degen ska vara klar. Smart!



På/Av

Denna knapp sätter på/stänger av strömmen på enheten. Kom ihåg att alltid dra ur kontakten när du är klar med maskinen.



Program

Välj mellan 11 program. Allt från att sätta en deg på jäsning för tillagning i den vanliga ugnen (bull- eller pizzadeg) till färdigt grovt bröd eller luftig foccacia!



Timer

Baktiden varierar något mellan program och mellan bakverkets storlek.



Programmer

Sett til hvor "stort" brød oppskriften er basert på - husk du kan prøve deg frem etter at du har blitt kjent med Nybakt Brødbakmaskinen din.



Skorpa

Välj mellan tre olika hårdhet på skorpan

