

SV: Recept

NO: Oppskrifter

DK: Opskrifter

FI: Reseptejä



Thinking of you

 **Electrolux**

SV: Innehåll

Grattis till din bakmaskin!	sida 4
<i>Recept:</i>	
Morotsbröd	sida 7
Lyxigt formbröd	sida 8
Hasselnötsbröd	sida 11
Grov rågbröd	sida 12
Rågsiktslimpa	sida 13
Ljust osötat bröd	sida 14
Surdegsbröd	sida 15
Kanelfocaccia	sida 16
Glutenfritt Müslibröd by finax	sida 19
Glutenfritt Fiberbröd by finax	sida 20
Sockerkaka	sida 21
Kardemummakaka	sida 23
Glutenfri Chokladkaka by finax	sida 24
Tips och råd!	sida 26

NO: Innhold

Gratulerer med din nye bakemaskin!	side 4
<i>Oppskrifter:</i>	
Gulerotbröd	side 7
Luksuriøst formbrød	side 8
Hasselnøttbrød	side 11
Grov rugbrød	side 12
Rugbrød	side 13
Lyst usötet bröd	side 14
Surdeigsbröd	side 15
Kanelfocaccia	side 16
Glutenfritt Müslibröd by finax	side 19
Glutenfritt Fiberbröd by finax	side 20
Sukkerbröd	side 21
Kardemummekake	side 23
Glutenfri Sjokoladekake by finax	side 24
Tips og råd!	side 26

DK: Inhold

Tillykke med din nye brødmaskine!	side 5
<i>Opskrifter:</i>	
Gulerodsbrød	side 7
Luksuriøst formbrød	side 8
Hasselnøddebrød	side 11
Groft rugbrød	side 12
Rugbrød	side 13
Usødet hvidt brød	side 14
Surdejsbrød	side 15
Kanelfocaccia	side 16
Glutenfrit Müslibrød by finax	side 19
Glutenfrit Fiberbrød by finax	side 20
Sandkage	side 21
Kardemommekage	side 23
Glutenfri Chokoladekage by finax	side 24
Tips og gode råd!	side 27

FI: Sisällyks

Ontonnetut uuden leivontakoneen johdosta!	sivu 5
<i>Reseptit:</i>	
Porkkanaleipä	sivu 7
Yleillinen vaalea vuokaleipä	sivu 8
Hasselpähkinäleipä	sivu 11
Karkea ruisleipä	sivu 12
Ruissihtilimppu	sivu 13
Vaalea leipä (makeuttamaton)	sivu 14
Hapanleipä	sivu 15
Kaneli-focaccia	sivu 16
Gluteeniton Mysliileipä by finax	sivu 19
Gluteeniton Kuituleipä by finax	sivu 20
Sokerikakku	sivu 21
Kardemummakakku	sivu 23
Gluteeniton Suklaakkaku by finax	sivu 24
Vinkkejä ja ohjeita!	sivu 27

SV: Grattis till din bakmaskin!

Grattis till din nya bakmaskin från Electrolux! Med den här bakmaskinen kommer du enkelt att kunna baka mycket goda bröd, kakor, puddingar och sylt till dig och dina kära. I det här recepthäftet finns ett antal goda recept som vi tycker att du ska testa. Det finns också basrecept för bakmaskinens samtliga program i instruktionsboken. Prova dig fram för att hitta dina egna favoriter!

Det är viktigt att du läser skötsel- och säkerhetsinformationen som finns i instruktionsboken innan du börjar använda din bakmaskin.

När man bakar i en bakmaskin är det viktigt att man tillsätter ingredienserna i samma ordning som i receptet för att degen ska kunna blandas och knådas ordentligt. Detta är särskilt viktigt om du använder timerinställningen. Tillsätt ingredienserna i behållaren när den är utanför maskinen för att undvika att få mjöl och andra ingredienser i maskinen. När du tillsatt alla ingredienserna fäster du behållaren i maskinen.

När behållaren sitter på plats i maskinen och du stängt locket väljer du program och inställningar på panelen till höger. Se vid respektive recept vilket program och vilka inställningar som rekommenderas.

Vänd blad och sätt igång att baka det goda och saftiga morotsbrödet på en gång!

NO: Gratulerer med din nye bakemaskin!

Gratulerer med din nye bakemaskin fra Electrolux! Med denne brødbakemaskinen vil du enkelt kunne bage gode brød, kaker, puddinger og syltetøy for deg og dine kjære. I denne oppskriftsboken vil du finne noen gode oppskrifter som vi mener du bør prøve. Du finner basisoppskrifter på bakemaskinens programmer i instruksjonsboken. Eksperimenter gjerne for å finne din egen favoritt!

Det er viktig at du leser den bruker- og sikkerhetsinformasjonen i bruksanvisningen før du bruker brødbakemaskinen.

Når man baker i en bakemaskin, er det viktig å legge i ingrediensene i den rekkefølgen som er angitt i oppskriften for at deigen skal kunne blandes og eltes ordentlig. Dette er spesielt viktig hvis du bruker timerinnstillingen. Legg ingrediensene i formen når den er utenfor maskinen, for å unngå å få mel og andre ingredienser i maskinen. Sett formen i maskinen, når alle ingredienser er tilsatt.

Når formen er plassert i maskinen og du lukket lokket, velger du programmer og innstillingar på panelet til høyre. Se i oppskriften hvilket program og hvilke innstillingar som anbefales.

Bla om og sett i gang å bake det svært gode og saftige gulerotbrødet med en gang!

DK: Til lykke med din brødmaskine!

Til lykke med din nye brødmaskine fra Electrolux! Med denne brødmaskine vil du let kunne bage meget lækre brød, småkager, desserter og yams til dig selv og dine kære. I denne opskriftsbog finder du nogle lækre opskrifter, som vi synes du skal prøve. Du finder en grundopskrift til hver af brødmaskinens 15 programmer i brugsanvisningen. Prøv dig frem, og find dine egne favoritter!

Det er vigtigt, at du læser brugs- og sikkerhedsoplysningerne i brugsanvisningen, før du begynder at bruge din brødmaskine.

Ved tilberedning i en brødmaskine er det vigtigt, at ingredienserne tilsættes i samme rækkefølge som i opskriften, så dejen kan blive blandet og æltet korrekt. Det er særlig vigtigt, hvis du bruger timerindstillingen. Kom ingredienserne i formen, når den ikke er i maskinen, så undgår du at få mel og andre ingredienser i maskinen. Sæt formen i maskinen, når alle ingredienser er tilsat.

Når formen er anbragt i maskinen, og låget er lukket, kan du vælge program og indstilling i panelet til højre. Se det anbefalede program og de anbefalede indstillinge i de enkelte opskrifter.

Gå videre til næste side for at begynde at bage det meget lækre gulerodsbrød!

FI: Onnittelut uuden leivontakoneen johdosta!

Onnittelut uuden Electrolux-leivontakoneesi johdosta! Leivontakoneella valmistat helposti herkullisia leipiä, kakkuja, vanukkaita ja hiljoja itsellesi ja perheellesi. Tästä reseptivihkosta löydät monia maistuvia reseptejä, joita kannattaa kokeilla. Ohjekirjassa on perusreseptit leivontakoneen kaikille ohjelmille. Kokeile ja löydä omat suosikkisi!

Muista lukea ohjekirjassa olevat hoito-ohjeet ja turvallisuustiedot ennen leivontakoneen käytötönottoa.

Leivontakoneella leivottaaessa taikinan ainekset tulee lisätä ohjeen mukaisessa järjestysessä, jotta taikina sekoittuu ja vaivautuu kunnolla. Tämä on tärkeää etenkin ajastinta käytettäessä. Lisää ainekset vuokaan koneen ulkopuolella, jotta koneen sisään ei pääse jauhoja tai muita aineksia. Kun kaikki ainekset on lisätty, kiinnitä vuoka koneeseen.

Kun vuoka on paikallaan, sulje kansi ja valitse ohjelma ja asetukset oikealla olevasta ohjauspaneelista. Tarkista suositeltava ohjelma ja asetukset reseptistä.

Nyt on sitten aika ryhtyä leipomaan! Aloita vaikka herkullisella porkkanaleivällä, jonka ohjeen löydät seuraavalta sivulta.



SV: Morotsbröd

Vatten	2 ½ dl	Linfrö	½ dl
Mjukt eller flytande smör	25 g	Rågsikt (60% vetemjöl + 40% siktat rågmjöl)	220 g (ca 4 dl)
Flytande honung	1 msk	Vetemjöl	240 g (ca 4 dl)
Riven morot	1 stor (ca 100 g)	Torrjäst	1 tsk
Salt	1 tsk		

Tillsätt ingredienserna i brödformen i samma ordning som i receptet. Välj program 4, 500g, och medium gräddning. Starta programmet. Ta försiktigt ur brödet ur brödformen när det är klart och låt det svalna.

Tips: Smaksätt degen med rivet skal av ½ apelsin.

DK/NO: Gulerodsbrød/Gulerotbrød

Vand/Vann	2 ½ dl	Salt	1 ts
Blødt/Mykt eller flydende/flytende smør	25 g	Linfrö	½ dl
Flydende/Flytende honning	1 ss	Sigtet/Siktet rugmel	90 g (ca 1 ½ dl)
Revet gulerod/gulerot	1 stor (ca 100 g)	Hvedemel/Hvetemel	370 g (ca 6 ½ dl)

Tilsæt/Tilsett ingrediensene i brødformen i den rækkefølge/rekkefølgen som er angivet/angitt i oppskriften. Vælg/Velg program 4, 500g, og medium brunning. Start programmet. Når brødet er færdig/ferdig tages det forsigtigt ud af /ta det forsiktig ut av formen. Lad det køle af/la det avkjøles.

Tips: Tilsæt revet skal fra ½ appelsin /Smaksett deigen med revet skall av ½ appelsin.

FI: Porkkanaleipää

Vettä	2 ½ dl	Sihdattuja ruisjauhoa	90 g (noin 1 ½ dl)
Pehmeää tai juoksevaa voita	25 g	Vehnäjauhoa	370 g (noin 6 ½ dl)
Juoksevaa hunajaa	1 rkl		1 tl
Raastettua porkkanaa	1 iso (noin 100 g)	Kuivahiiavaa	
Suolaa	1 tl		
Pellavansiemeniä	½ dl		

Lisää ainekset leipävuokaan ohjeen mukaisessa järjestyksessä. Valitse ohjelma 4, leivän koko 500 grammaa ja keskitason ruskistus. Käynnistä ohjelma. Kun leipää on valmis, irrota se varovasti vuusta ja anna jäätynä.

Vinkki: Mausta taikina puolikkaan appelsiiniin raastetulla kuorella.

SV: Lyxigt formbröd

Mjölk	1 ½ dl
Crème fraiche	1 ½ dl
Olja	1 ½ msk
Salt	1 ½ tsk
Socker	2 msk
Vetemjöl	450 g (ca 7,5 dl)
Torrjäst	1 ¾ tsk

Tillsätt ingredienserna i brödformen i samma ordning som i receptet. Välj program 2, 750 g och medium gräddning. Ta försiktigt ur brödet ur brödformen när det är klart och låt det svalna.

Tips: Använd gärna smaksatt crème fraiche, t.ex. tomat och basilika för ett mer smakrikt bröd.

DK/NO: Luksuriøst / Luxuriøst formbrød

Mælk/melk	1 ½ dl
Crème fraiche	1 ½ dl
Olie/olie	1 ½ ss
Salt	1 ½ ts
Sukker	2 ss
Mel	450 g (ca 7,5 dl)
Tørgær/tørrgjær	1 ¾ ts

Kom/tilsett ingredienserne i brødformen i samme rækkefølge/rekkefølge som i opskriften. Vælg program 2, 750 g og medium brunning. Når brødet er færdigt/ferdig, tages det forsigtigt ud af formen/ tas det forsiktig ut av formen. Lad det køle af/la det avkjøles.

Tip/Tips: Brug/Bruk crème fraiche tilsat/smakstilsatt f.eks lidt/litt tomat og basilikum for et mere smagsfuldt/smagsrikt brød.

FI: Ylletinen vaalea vuokaleipä

Maitoa	1 ½ dl
Ranskankермаа	1 ½ dl
Öljyä	1 ½ rkl
Suolaa	1 ½ tl
Sokeria	2 rkl
Vehnäjauhoja	450 g (noin 7 ½ dl)
Kuivahiiava	1 ¾ tl

Lisää ainekset leipävuokaan ohjeen mukaisessa järjestyksessä. Valitse ohjelma 2, leivän koko 750 grammaa ja keskitason ruskistus. Kun leipä on valmis, irrota se varovasti vuoasta ja anna jäähdytä.

Vinkki: Erittäin hienon maustetun vaalean vuokaleivän saat käyttämällä esim. tomaatilla ja basilikalla maustettua ranskankermaa.





SV: Hasselnötsbröd

Vatten	3 dl
Olja	1 ½ msk
Salt	1 ½ tsk
Fint rågmjöl	110 g (ca 2 dl)
Vetemjöl	360 g (ca 6 dl)
Torrjäst	1 tsk
Hackade hasselnötter	50 g (ca ¾ dl)

Tillsätt ingredienserna i brödformen i samma ordning som i receptet. Välj program 4, 500g, och medium gräddning. Starta programmet. Tillsätt hasselnötterna när bakmaskinen piper ca 20 minuter in i programmet. Ta försiktigt ur brödet ur brödformen när det är klart och låt det svalna.

Tips: Byt ut hasselnötterna mot valnötter, solrosfrö eller pumpafrö.

DK/NO: Hasselnøddebrød/Hasselnøttbrød

Vand/vann	3 dl
Olie/olje	1 ½ ss
Salt	1 ½ ts
Fint rugmel	110 g (ca 2 dl)
Mel	360 g (ca 6 dl)
Tørgær/tørrgjær	1 ts
Hakkede hasselnødder/ hasselnötter	50 g (ca ¾ dl)

Kom/tilsett ingredienserne i brødformen i samme rækkefølge/rekkefølge som i opskriften. Vælg/ velg program 4, 500 g og medium brunning. Start programmet. Tilsæt/tilsett hasselnødderne/nøttene, når alarmen lyder efter ca 20 minutter. Når brødet er færdigt/ferdig, tages det forsigtigt ud af formen/tas det forsiktig ut av formen. Lad det køle af/la det avkjøles.

Tips: Tilsæt/tilsett f.eks. valnødder/valnötter, solsikkekerner/solsikkekjærner eller græskarkerner/gresskarkkjærner i stedet for hasselnødderne/hasselnøttene.

FI: Hasselpähkinäleipä

Vettä	3 dl
Öljyä	1 ½ rkl
Suolaa	1 ½ tl
Hienoja ruisjauhoja	110 g (noin 2 dl)
Vehnäjauhoja	360 g (noin 6 dl)
Kuivahiiava	1 tl
Rouhittuja hasselpähkinöitä	50 g (noin ¾ dl)

Lisää ainekset leipävuokaan ohjeen mukaisessa järjestyksessä. Valitse ohjelma 4, leivän koko 500 grammaa ja keskitason ruskistus. Käynnistä ohjelma. Lisää hasselpähkinät noin 20 minuutin kuluttua merkkiänen kuuluessa. Kun leipä on valmis, irrota se varovasti vuoasta ja anna jäähdytyä.

Vinkki: Käytää hasselpähkinöiden sijaan saksanpähkinöitä, auringonkukansiemeniä tai kurpitsansiemeniä.

SV: Grovt rågbröd med frö och kross

Vatten	3 dl	Vetemjöl (special)	120 g (ca 2 dl)
Olja	1 msk	Krossat bovete	½ dl
Mörk sirap	1 msk	Linfrö	½ dl
Salt	1 tsk	Torrjäst	2 tsk
Grovt rågmjöl	275 g (ca 5 dl)		

Tillsätt ingredienserna i brödformen i samma ordning som i receptet. Välj program 4, 500g, och medium gräddning. Starta programmet. Tillsätt hasselnötterna när bakmaskinen piper ca 20 minuter in i programmet. Ta försiktigt ur brödet ur brödformen när det är klart och låt det svalna.

Tips: Prova gärna att byta rågmjölet mot grahamsmjöl eller dinkelmjöl.

DK/NO: Groft Rugbrød/Grovt rugbrød

Vand/Vann	3 dl	Hvedemel/Hvetemel	120 g (ca 2 dl)
Olie/Olje	1 ss	Knust boghvede/bokhvete	½ dl
Mørk sirup	1 ss	Linfrö	½ dl
Salt	1 ts	Tørgær/Tørrgjær	2 ts
Grovt rugmel	275 g (ca 5 dl)		

Tilsæt/Legg ingrediensene i brødformen i den rækkefølge/rekkefølge som er angivet/angitt i opskriften. Vælg/Velg program 4, 500g, medium, og bagning/baking. Start programmet. Tilsæt/Tilsett Hasselnødderne/hasselnöttene når alarmen lyder efter ca 20 minutter. Når brødet er færdigt/ferdig, tages det forsigtigt ud af formen/tas det forsiktig ut av formen. Lad det køle af/la det avkjøles.

Tips: I stedet for rugmel kan bruges en blanding af splet- og hvedemel./ Prøv gjerne å bytte ut rugmelet med sammalt hvete eller spelt.

FI: Siemenillä ja rouheella höystetty karkea ruisleipä

Vettä	3 dl	Erikoisvehnäjauhoja	120 g (noin 2 dl)
Öljyä	1 rkl	Tattarirouhetta	½ dl
Tummaa siirappia	1 rkl	Pellavansiemeniä	½ dl
Suolaa	1 tl	Kuivahiiavaa	2 tl
Karkeita ruisjauhoja	275 g (noin 5 dl)		

Lisää ainekset leipävuokaan ohjeen mukaisessa järjestysessä. Valitse ohjelma 4, leivän koko 500 grammaa ja keskitason ruskistus. Käynnistä ohjelma. Kun leipä on valmis, irrota se varovasti vuosta ja anna jäätäytyä.

Vinkki: Käytä ruisjauhojen sijaan grahamjauhoja tai spelttijauhoja.

SV: Rågsiktslimpa

Mjölk	1 ½ dl
Crème fraiche	1 ½ dl
Olja	1 ½ msk
Salt	1 ½ tsk
Brödsirap	1 ½ msk
Rågsikt	410 g (ca 7 ½ dl)
Torrjäst	1 ¾ tsk

Tillsätt ingredienserna i brödformen i samma ordning som i receptet. Välj program 2, 750g, och medium gräddning. Starta programmet. Ta försiktigt ur brödet ur brödformen när det är klart och låt det svalna.

Tips: Tillsätt russin när bakmaskinen piper ca 20 minuter in i programmet.

DK/NO: Rugbrød

Mælk/ Melk	1 ½ dl
Crème fraiche	1 ½ dl
Olie/Olje	1 ½ ss
Salt	1 ½ ts
Mørk sirup	1 ½ ss
Hvedemel/Hvetemel	250 g (ca 4 ½ dl)
Sigtet/Siktet rugmel	160 g (ca 3 dl)
Tørgær/Tørrgjær	1 ¾ ts

Tilsæt/Tilsett ingrediensene i brødformen i den rækkefølge/rekkefølgen som er angivet i opskriften/angitt i oppskriften. Vælg/Velg program 2, 750g, og medium brunng. Start programmet. Når brødet er færdigt/ferdig, tages det forsigtigt ud af formen/tas den forsiktig ut av formen. Lad det køle af/la det avkjøles.

Tips: Tilsæt/Tilsett rosiner når bagemaskinen/bakemaskinen bibber/piper efter ca 20 min. inde/inn i programmet

FI: Limppu

Maitoa	1 ½ dl
Ranskankermaa	1 ½ dl
Öljyä	1 ½ rkl
Suolaa	1 ½ tl
Leipäsiirappia	1 ½ rkl
Sihdattuja ruisjauhoja	250 g (noin 4 ½ dl)
Vehnäjauhoja	160 g (noin 3 dl)
Kuivahiiavaa	1 ¾ tl

Lisää ainekset leipävuokaan ohjeen mukaisessa järjestysessä. Valitse ohjelma 2, leivän koko 750 grammaa ja keskitason ruskistus. Käynnistä ohjelma. Kun leipä on valmis, irrota se varovasti vuosta ja anna jäätäytyä.

Vinkki: Lisää leipään rusinoita noin 20 minuutin kuluttua merkkiäisen kuuluessa.

SV: Ljust osötat matbröd

Vatten	3 dl
Olja	1 msk
Salt	2 tsk
Vetemjöl med fullkorn (25%)	420 g (ca 7 dl)
Torrjäst	1 tsk

Tillsätt ingredienserna i brödformen i samma ordning som i receptet. Välj program 4, 500g, och medium gräddning. Starta programmet. Ta försiktig ur brödet ur brödformen när det är klart och låt det svalna.

Tips: Pensla brödet försiktig med lite vatten och strö över 2 tsk sesamfrö eller vallmofrö när det återstår ca 1 timme av tiden. OBS! Var mycket försiktig när du strör över fröna eftersom maskinen är igång.

DK/NO: Lyst usödet/Usötet bröd

Vand/Vann	3 dl
Olie/Olse	1 ss
Salt	2 ts
Hvedemel/Sammalt hvetemel	420 g (ca 7 dl)
Tørgær/Tørrgjær	1 ts

Tilsæt/Tilsett ingrediensene i brødformen i den rækkefølge/rekkefølgen som er angivet/angitt i oppskriften. Vælg/Velg program 4, 500g, og medium brunning. Start programmet. Når brødet er færdigt/ferdig, tages det forsigtigt ud af formen/tas det forsiktig ut av formen. Lad det køle af/la det avkjøles.

Tips: Pensle brødet forsigtigt med lidt vand/forsiktig med litt vann og strø over 2 ts sesamfrø eller valmuefrø når der er gået/det gjenstår ca 1 time af/av tiden. OBS! Vær forsiktig/forsiktig når du strør over frøene ettersom maskinen er i gang.

FI: Vaalea leipä (makeuttamaton)

Vettä	3 dl
Öljyä	1 rkl
Suolaa	2 tl
Täysjyväehnää (25 %) sisältäviä vehnäjauhoja	420 g (noin 7 dl)
Kuivahiiavaa	1 tl

Lisää ainekset leipävuokaan ohjeen mukaisessa järjestyksessä. Valitse ohjelma 4, leivän koko 500 grammaa ja keskitason ruskistus. Käynnistä ohjelma. Kun leipä on valmis, irrota se varovasti vuosta ja anna jäähdytyä.

Vinkki: Voitele leipä varovasti vedellä ja ripottele pinnalle 2 tl seesaminsiemeniä tai unikonsiemeniä, kun paistoajasta on jäljellä noin tunti. HUOMIO! Ole erityisen varovainen, sillä kone on käynnissä.

SV: Surdegsbröd

Rågsur*	¾ dl	Vetemjöl (special)	240 g (ca 4 dl)
Vatten	2 ½ dl	Salt	1 tsk
Olja	½ msk	Torrjäst	½ tsk
Grov rågmjöl	190 g (ca 3 ½ dl)		

Tillsätt ingredienserna i brödformen i samma ordning som i receptet. Välj program 3, 500g, och medium gräddning. Starta programmet. Ta försiktig ur brödet ur brödformen när det är klart och låt det svalna.

* Rågsur: Det tar 5 dygn att få en rågsur (surdegen) klar. Den här satsen delar man sedan upp och fryser in i mindre poser. Dag 1: Blanda 1 dl ljummet vatten (40°) och 1 dl grovt rågmjöl i en glasskål eller rostfri bunke (bör rymma ca 3-4 liter). Det är viktigt att skålen är helt ren. Täck med handduk eller plastfolie. Ställ varmt, gärna nära ett element i tre dagar. Dag 2-3: Rör om varje dag. Dag 4: Tillsätt 1 liter ljummet vatten (40°) och 10 dl grovt rågmjöl. Rör ihop till en lös deg. Låt stå ett dygn i rumstemperatur. Dag 5: Nu är rågsuren klar att baka av eller frysa in i mindre förpackningar.

DK/NO: Surdejsbrød/Surdeigsbrød

Surdejskultur/Surdeigskultur*	¾ dl	Hvedemel/Hvetemel	240 g (ca 4 dl)
Vand/Vann	2 ½ dl	Salt	1 ts
Olie/Olse	½ ss	Tørgær/Tørrgjær	½ ts
Grot/grov rugmel	190 g (ca 3 ½ dl)		

Tilsæt/Tilsett ingrediensene i brødformen i den rækkefølge/rekkefølgen som er angivet i oppskriften. Vælg/Velg program 3, 500g, og medium brunning. Start programmet. Når brødet er færdigt/ferdig, tages det forsigtigt ud af formen/ta det forsiktig ut av formen: Lad det afkøle/la den avkjøles.

* Surdejskultur/Surdeigskultur: Det tager 5 dage at tilbede en surdejskultur/Det tar 5 dager at å få en surdeigskultur klar. Denne dej/deigen deler du op/opp og fryser i mindre poser. Dag 1: Bland 1 kop/kopp varmt vand/vann (40 °) og 1 kop/kopp grovt rugmel i en skål/bolle (skal holde ca 3-4 liter). Det er vigtigt/viktig at bollen er helt ren. Tildæk/Dekk med håndklæde/håndkle eller plastfolie. Placeres/Plasseres varmt, gerne tæt på/gjerne i nærheten af en varmeovn i tre dage/dager. Dag 2-3: Omrøres/Rør om hver dag. Dag 4: Tilsæt/Tilsett 1 liter lunkent vand/vann (40 °) og 10 dl grovt rugmel. Røres sammen til en løs dej/deig. Lad stå en nat i stuetemperatur/La stå en natt i romtemperatur. Dag 5: Surdejen/surdeigen er klar til at bage/å bage eller fryse i små pakker.

FI: Hapanleipä

Hapanjuuri*	¾ dl	Erikoisvehnäjauhoja	240 g (noin 4 dl)
Vettä	2 ½ dl	Suolaa	1 tl
Öljyä	½ rkl	Kuivahiiavaa	½ tl

Lisää ainekset leipävuokaan ohjeen mukaisessa järjestyksessä. Valitse ohjelma 3, leivän koko 500 grammaa ja keskitason ruskistus. Käynnistä ohjelma. Kun leipä on valmis, irrota se varovasti vuosta ja anna jäähdytyä.

* Hapanjuuri: Hapanjuuren (hapantaikinan) valmistus kestää viisi vuorokautta. Valmis hapanjuuri jaetaan osiin ja pakastetaan pienissä pusseissa. 1. päivä: Sekoita 1 dl haaleaa vettä (40°) ja 1 dl karkeita ruisjauhoja lasikulhossa tai ruostumattomassa teräskulhossa (vetoisuus noin 3–4 litraa). Kulhon on oltava täysin puhdas. Peitä pyyheliinalla tai muovikelulla. Pane kulho lämpimään, mielellään lämpöpatterin lähelle, kolmeksi päiväksi. 2. ja 3. päivä: Sekoita päävittää. 4. päivä: Lisää 1 l haaleaa vettä (40°) ja 10 dl karkeita ruisjauhoja. Sekoita löysäksi taikinaksi. Anna seistä vuorokausi huoneenlämmössä. 5. päivä: Hapanjuuri on valmis. Käytä leivonnassa tai pakasta pienissä pusseissa.

SV: Kanelfocaccia

Mjölk	2 ½ dl	<i>Fyllning:</i>	
Mjukt eller flytande smör	50 g	Flytande smör	25 g
Socker	¾ dl	Socker	2 msk
Stött kardemumma	½ tsk	Kanel	1 tsk
Salt	1 krm		
Vetemjöl	360 g (ca 6 dl)		
Torrjäst för söta degar	1 tsk		

Tillsätt ingredienserna i brödformen i samma ordning som i receptet. Välj program 4, 500g, och lätt gräddning. Starta programmet. Rör samman fyllningen. När en timme återstår av programmet, öppna locket och tryck ned en sked genom degen på flera ställen. Klicka ner fyllningen i hålen med skeden. Garnera brödet genom att pensla ytan med smält smör och strö över pärlsocker. Stäng locket och låt programmet gå klart. Låt brödet svalna lite i formen när det är klart, och ta sedan försiktigt brödet ur brödformen och låt det svalna.

OBS! Var mycket försiktig när du klickar ned fyllningen eftersom maskinen är igång.

DK/NO: Kanelfocaccia

Mælk/melk	2 ½ dl	<i>Fyld/Fyll:</i>	
Blødt/mykt smør	50 g	Blødt/mykt smør	25 g
Sukker	¾ dl	Sukker	2 ss
Stødt/støtt kanel	½ ts	Kanel	1 ts
Salt	1 kryddermål		
Mel	360 g (ca 6 dl)	Smeltet smør	
Tørgær til sød dej / Tørrgær til såte deiger	1 ts	Perlesukker	

Kom/tilsett ingredienserne i den rækkefølge/rekkefølge, de er anført i opskriften. Vælg program 4, 500 g og let brunig. Start programmet. Bland ingredienserne til fyldet/til fyllet. Når der er en time tilbage af/når en time gjenstår av programmet, åbnes låget/lokket, og en ske/skje trykkes ned i dejen/deigen flere steder. Kom fyldet i hullerne med skeen/Press fyllet ned i hullene med skjeen. Dekorer brødet ved at "male"/pensle det med smeltet smør og strø med perlesukker. Luk låget/lukk lokket og lad/la programmet køre færdigt/kjøre ferdig. Når brødet er færdigt/ferdig, tages det forsigtigt ud af formen/tas det forsiktig ut av formen. Lad det køle af/la det avkjøles.

NB! Vær meget forsiktig, når fyldet tilsættes, medens/mens maskinen er tændt/i gang.

FI: Kaneli-focaccia

Maitoa	2 ½ dl		
Pehmeää tai juoksevaa voita	50 g		
Sokeria	¾ dl		
Hienonnettua kardemummaa	½ tl		
Suoala	1 maustemittallinen (1 ml, ¼ tl)		
Vehnäjauhoja	360 g (noin 6 dl)		
Kuivahiiava	1 tl		



<i>Täyte:</i>		
Juoksevaa voita	25 g	
Sokeria	2 rkl	
Kanelia	1 tl	

Lisää ainekset leipävuokaan ohjeen mukaisessa järjestyksessä. Valitse ohjelma 4, koko 500 grammaa ja kevyt ruskistus. Käynnistä ohjelma. Sekoita täytteen ainekset keskenään. Kun ohjelmasta on jäljellä tunti, avaa kansi ja painele taikinaan koloja lusikalla. Lusikoi täyte koloihin. Koristele leipä voitelemalla sen pinta sulatetulla voilla ja ripottelemalla pinnalle raesokeria. Sulje kansi ja anna ohjelman käydä loppuun. Anna valmiin leivän jäähdytä vuoassa jonkin aikaa. Ota leipä varovasti vuoasta ja anna jäähdytä.

HUOMIO! Ole erityisen varovainen, kun lisääät täytteen, sillä kone on käynnissä.



SV: Grovt Müslibröd by finax

Vatten	3 ½ dl
Olja	3 msk
Salt	2 tsk
Mörk sirap	3 msk
Finax Psyllium	½ msk
Finax Naturligt Glutenfria Fruktmüsli	35 g (ca 1 dl)
Finax Grov Glutenfri Mjölmix	350 g (ca 6 dl)
Torrjäst	2 tsk

Tillsätt ingredienserna i brödformen i samma ordning som i receptet. Välj program 9, 1000 g, och medium gräddning. Starta programmet. Ta försiktigt ur brödet ur brödformen när det är klart och låt det svalna.

DK/NO: Groft müslibrød/Grovt müslibröd by finax

Vand/Vann	3 ½ dl
Olie/Olje	3 ss
Salt	2 ts
Mörk sirup	3 ss
Finax Psyllium	½ ss
Finax Naturlig Glutenfri Fruktmüsli	35 g (ca 1 dl)
Finax Grov Glutenfri Melmix	350 g (ca 6 dl)
Tørgær/Tørrgjær	2 ts

Tilsæt /Tilsett ingrediensene i brødformen i samme rekkefølge som i opskriften/oppeskriften. Vælg/ Velg program 9, 1000 g, og medium bagnning/steking. Start programmet. Når brødet er færdigt/ferdig, tages det forsigtigt ud af formen/tas det forsiktig ut av formen. Lad det køle af/la det avkjøles.

FI: Karkea Myslileipä by finax

Vettää	3 ½ dl
Öljyä	3 rkl
Suolaa	2 tl
Tummaa siirappia	3 rkl
Finax Psylliumia	½ rkl
Finax Luont. Gluteeniton Hedelmämlysliä	35 g (noin 1 dl)
Finax Gluteeniton Karkeaa Jauhoseosta	350 g (noin 6 dl)
Kuivahiiavaa	2 tl

Laita ainekset leipävuokaan reseptin mukaisessa järjestyksessä. Valitse ohjelma 9, 1000 g ja medium paistoteho. Käynnistä ohjelma. Kun ohjelma on valmis, ota kypsä leipä varovaisesti pois leipävuosta ja anna leivän jäähnytyä.

SV: Fiberbröd by finax

Vatten	3 dl	Finax Psyllium	1 msk
Olja	3 msk	Finax Fibrex	½ dl
Salt	1 ½ tsk	Finax Glutenfri Mjölmix	450 g (ca 7 ½ dl)
Mörk sirap	3 msk	Torrjäst	1 ½ tsk

Tillsätt ingredienserna i brödformen i samma ordning som i receptet. Välj program 9, 1000 g och medium gräddning. Starta programmet. Ta försiktigt ur brödet ur brödformen när det är klart och låt det svalna.

Tips: Tillsätt t ex valnötter, hasselnötter solrosfrö eller pumpafrö när bakmaskinen piper, ca 20 minuter in i programmet.

DK/NO: Fiberbröd by finax

Vand/Vann	3 dl	Finax Psyllium	1 ss
Olie/Olje	3 ss	Finax Fibrex	½ dl
Salt	1 ½ ts	Finax Glutenfri Melmix	450 g (ca 7 ½ dl)
Mørk sirup	3 ss	Tørgær/Tørrgjær	1 ½ ts

Tilsæt/Tilsett ingrediensene i brødformen i samme rækkefølge/rekkefølge som i opskriften/oppeskriften. Vælg/Velg program 9, 1000 g, og medium bagnning/steking. Start programmet. Når brødet er færdigt/ferdig, tages det forsigtigt ud af formen/tas det forsiktig ut av formen. Lad det køle af/la det avkjøles.

Tips: : Tilsæt/Tilsett f.eks. valnødder/valnøtter, hasselnødder/hasselnøtter, solsikke- eller græskarkerner/solsikkefrø eller gresskarkjærner når alarmen lyder efter ca 20 min.

FI: Kuituleipä by finax

Vettä	3 dl	Finax Psylliumia	1 rkl
Öljyä	3 rkl	Finax Fibrexia	½ dl
Suoala	1 ½ tl	Finax Gluteeniton Jauhoseosta	450 g (noin 7 ½ dl)
Tummaa siirappia	3 rkl	Kuivahiiavaa	1 ½ tl

Laita ainekset leipävuokaan reseptin mukaisessa järjestyksessä. Valitse ohjelma 9, 1000 g ja medium paistoteho. Käynnistä ohjelma. Kun ohjelma on valmis, ota kypsä leipä varovaisesti pois leipävuosta ja anna leivän jäähdytä.

Vinkki: Kun leipäkone on pyörinyt noin 20 minuuttia lisää taikinaan esimerkiksi saksanpähkinöitä, hasselpähkinöitä, auringonkukansiemeniä tai kurpitsansiemeniä antamaan leivälle uutta makua.

SV: Sockerkaka

Mjukt eller flytande smör	75 g
Mjölk	1 dl
Ägg, uppvispat	1
Socker	1 dl
Vetemjöl	180 g (ca 3 dl)
Bakpulver	1 tsk
Vaniljsocker	2 tsk

Tillsätt ingredienserna i kakformen. Sätt ner formen i bakmaskinen och välj program 14. Vänd försiktigt upp kakan på en skärbråda när den gräddats klart och låt den svalna.

Tips: Byt ut vaniljsockret mot t ex rivet skal av ½ citron eller 2 tsk stött kardemumma.

DK/NO: Sukkerbrødkage/Sukkerbrød

Blødt/mykt smør	75 g
Mælk/melk	1 dl
Sammenpisket æg/egg	1
Sukker	1 dl
Mel	180 g (ca 3 dl)
Bagepulver/bakepulver	1 ts
Vanillesukker/vaniljesukker	2 ts

Kom tilsett ingredienserne i kageformen/kakeformen. Anbring/plasser kageformen/kakeformen i brødmaskinen og vælg/velg program 14. Når kagen/kaken er klar, tages/tas den forsigtigt ud af/forsiktig ut av formen. Lad den køle af/la den avkjøles.

Tips: Tilsæt/tilsett f.eks. revet skal/skall af/av en citron/sitron eller 2 ts stødt/støtt kardemomme i stedet for vanillesukker/vaniljesukker.

FI: Sokerikakku

Pehmeää tai juoksevaa voita	75 g
Maitoa	1 dl
Vatkattu muna	1
Sokeria	1 dl
Vehnäjauhoja	180 g (noin 3 dl)
Leivinjauhetta	1 tl
Vaniljasokeria	2 tl

Lisää ainekset kakkuvuokaan. Aseta vuoka leivontakoneeseen ja valitse ohjelma 14. Kumoa valmis kakku varovasti leikkuulaudalle ja anna jäähdytä.

Vinkki: Korvaa vaniljasokeri esim. puolen sitruunan raastetulla kuorella tai 2 tl:lla hienonnettua kardemummaa.



SV: Kardemummakaka

Mjukt eller flytande smör	100 g	Vetemjöl	195 g (ca 3 ¼ dl)
Mjölk	1 dl	Bakpulver	2 tsk
Ägg, uppvispat	1	Stött kardemumma	1 msk
Socker	100 g (ca 1 ¼ dl)	Pärlsocker till garnering	

Tillsätt ingredienserna i kakformen. Sätt ner formen i bakmaskinen och välj program 14. Efter ca 20 minuter, öppna locket och strö över pärlsocker. Vänd försiktigt upp kakan på en skärbråda när den gräddats klart och låt den svalna.

OBS! Var mycket försiktig när du strör över pärlsockret eftersom maskinen är igång.

Tips: Byt ut kardemumman mot annan smaksättning, tex 1 tsk mandelarom.

DK/NO: Kardemommekage/Kardemummekake

Blødt/Mykt eller flydende/flytende smør	100 g	Hvedemel/Hetemel	195 g (ca 3 ¼ dl)
Mælk/Melk	1 dl	Bagepulver/Bakepulver	2 ts
Æg/Egg, piskede	1	Stødt/Stött Kardemomme/Kardemumme	1 ss
Sukker	100 g (ca 1 ¼ dl)	Perlesukker til topping	

Tilsæt/Tilsett ingrediensene i brødformen/kakeformen. Sæt/ Sett formen i bagemaskinen/bakemas- skinen, og vælg/velg program 14. Efter/Etter ca 20 minutter, åbnes låget/åpne lokket og drys/dryss med perlesukker. Vend forsigtigt kagen/kaken forsiktig over på et skærebræt/skjærebrett når den er færdig/ferdig, og lad den afkøle/la den avkjøles.

OBS! Vær forsiktig når du strør over perlesukkeret siden maskinen da er i gang.

Tips: Kardemomme kan udskiftes/Bytt ut kardemummen med en anden smagsvariant/annen smakstillsetting f.eks. 1 ts mandelessens/mandelaroma.

FI: Kardemummakakku

Pehmeää tai juoksevaa voita	100 g	Vehnäjauhoja	195 g (noin 3 ¼ dl)
Maitoa	1 dl	Leivinjauhetta	2 tl
Vatkattu muna	1	Hienonnettua	
Sokeria	100 g (noin 1 ¼ dl)	kardemummaa	1 rkl

Raesokeria koristeluun

Lisää ainekset kakkuvuokaan. Aseta vuoka leivontakoneeseen ja valitse ohjelma 14. Avaa kansi noin 20 minuutin kuluttua ja ripottele kakun pinnalle raesokeria. Kumoa valmis kakku varovasti leikkuulaudalle ja anna jäähtyä.

HUOMIO! Ole erityisen varovainen ripotellessasi raesokeria, sillä kone on käynnissä.

Vinkki: Korvaa kardemumma jollain muulla mausteella, esim. 1 tl:lla manteliaromia.

SV: Mjuk Chokladkaka by finax

Mjölk	1 ½ dl	Vaniljsocker	1 ½ tsk
Ägg, uppvispat	1	Kakao	2-3 msk
Mjukt eller flytande smör	100 g	Finax Glutenfri Mjölmix	180 g (ca 3 dl)
Socker	1 ½ dl	Bakpulver	½ msk
Salt	1 krm	Bikarbonat	½ tsk

Rör ut smeten i kakformen med en trågaffel. Sätt ner formen i bakmaskinen och välj program 14. Vänd försiktigt upp kakan på en skärbräda när den gräddats klart och låt den svalna.

Tips: Gör en tårta! Dela kakan i två delar, lägg tex. hallonsylt, mosad banan och vaniljkräm mellan och täck sedan kakan med grädde och toppa med färskta bär. Eller täck kakan med en chokladglasyr och strö över kokosflingor eller ett färgglatt strössel när den har svalnat.

DK/NO: Chokoladekage/Myk Sjokoladekake by finax

Mælk/Melk	1 ½ dl	Vanillesukker/Vaniljesukker	1 ½ ts
Æg/Egg, pisket	1	Kakao	2-3 ss
Blødt eller flydende/		Finax Glutenfri Melmix	180 g (ca 3 dl)
Mykt eller flytende smør	100 g	Bagepulver/Bakepulver	½ ss
Sukker	1 ½ dl	Natron	½ ts
Salt	1 kryddermål		

Rør ingredienserne sammen i kageformen/kakeformen med en grydeske/tregaffel. Sæt/Sett formen ned i bagemaskinen/bakemaskinen og vælg/velg program 14. Når kagen/kaken er klar, tages/tas den forsigtigt ud af/forsiktig ut av formen. Lad den køle af/la den avkjøles.

Tips: Lag en bløtkake!/ Lav en lagkage! Del kaken/kagen i to lag og læg/legg f.eks. syltetøj /bringebærssyltetøj, most banan og anilcreme/vaniljekrem mellom, og dæk/dekk så kagen/kaken med creme/krem og topp med friske bær/ferske bær. Eller pynt/dekk kaken med en chokoladeglasur/sjokoladeglasur og strø kokos/kokosstrø eller farvet krymmel/fargerikt strø.

FI: Pehmeä Suklaakakku by finax

Maitoa	1 ½ dl	Vaniljasokeria	1 ½ tl
Kananmuna (kevysti vatkattuna)	1 kpl	Kaakaota	2-3 rkl
Pehmeää tai sulatettua voita	100 g	Finax Gluteenitonta	
Sokeria	1 ½ dl	Jauhoseosta	180 g (noin 3 dl)
Suolaa	1 maustemitta	Leivinjuuhetta	½ rkl
		Ruokasooda	½ tl

Sekoita taikinan aineet puuhaarukalla leipävuossa. Nosta vuoka leipäkoneeseen ja valitse ohjelma 14. Kun ohjelma on valmis, kumoa kakku varovaisesti leikkulaudalle ja anna jäähtyä.

Vinkki: Tee kakusta torttu! Jaa jäähdyntynyt kakku kahteen osaan, laita väliin esim. vadelmahilloa, murkattua banaania ja vaniljakreemiä, päälystä kakku kermavaahdolla ja koristele tuoreilla marjoilla. Tai päälystä kakku suklaakuorrutteella ja ripottele päälle kookoshiutaleita tai värjättyä strösseliä.



SV: Tips och råd

Det är bara du själv som sätter gränserna för vilka bröd och kakor du kan baka med den här bakmaskinen. Använd din fantasi och experimentera gärna med recepten; lägg till och byt ut ingredienser för att skapa dina egna favoriter! Tänk dock på att anpassa degmängden och jämför den mot dessa recept eller recepten i instruktionsboken för att få rätt gräddning och undvika att degen jäser över.

Om du använder timerfunktionen kan det vara en god idé att bygga ett litet "berg" av mjölet och lägga torrjästen på toppen för att minimera risken att jästen kommer i kontakt med salt och socker innan programmet startar.

Om du tycker att brödet blir för hårt gräddat eller snabbt blir torrt kan du prova att välja inställningen för 500 g fastän receptet säger 750 g. Om du tycker att brödets ovansida blir för ljus och du vill ha mer gräddning kan du efter det vanliga bakprogrammets slut välja program 13 "Extra baktid", vilket är 10 minuters extra gräddning. Läs feilsökningsguiden i instruktionsboken om brödet eller kakan inte blir som du tänkt dig.

Du hittar fler recept till din bakmaskin på www.electrolux.se

Lycka till!

NO: Tips og råd

Det er bare du som setter grenser for hvilke brød og kaker du kan bage med denne brødbakemaskinen. Bruk fantasien og eksperimenter gjerne med oppskriften; legg til og bytt ut ingredienser for å lage dine egne favoritter! Vær bare oppmerksom på å tilpasse deigmengden og sammenligne den mot disse oppskriften eller oppskriften i bruksanvisningen, for å få riktig heving og unngå at deigen er over.

Hvis du bruker timerfunksjonen kan det være en god idé å bygge et lite "fjell" av melet og legge tørrgjæren på toppen, for å minitere risikoen for at gjæren kommer i kontakt med salt og sukker før programmet starter.

Hvis du synes at brødet er stekt for hardt eller fort blir tørt, kan du prøve å velge innstillingen for 500 gram, selv om oppskriften sier 750 g. Hvis du synes brødets overside blir for lys, og du vil ha det mer stekt, kan du velge program 13 "Ekstra baketid", etter det vanlige bakeprogrammets slutt. Dette gir 10 minutter ekstra steiking. Les feilsøkningsguiden i instruksjonsboken om brødet eller kaken ikke blir slik du ønsker.

Du kan finne flere oppskrifter for bakemaskinen på www.electrolux.no

Lykke til!

DK: Tips og gode råd

Kun din fantasi sætter grænser for, hvilke brød og kager, du kan lave med denne brødmaskine. Brug din fantasi og eksperimenter med opskrifterne; tilset og udskift ingredienser, så du kan skabe dine egne favoritter! Tilpas dejmængden og sammenlign med disse opskrifter eller opskrifterne i brugsanvisningen for at få den rigtige bagning og undgå, at dejen hæver så den bliver højere end formen.

Hvis du bruger timerfunktionen, kan det være en god ide at bygge et lille "bjerg" af melet og komme tørgæren oven på for at reducere risikoen for at gæren kommer i kontakt med salt og sukker, før programmet starter.

Hvis du mener, at brødet er for mørkt eller bliver for hurtigt tørt, kan du prøve at vælge indstillingen til 500 g, selv om opskriften anbefaler 750 g. Hvis du synes, at skorpen er for lys, og du ønsker at den skal blive mørkere, kan du vælge program 13 "Ekstra bagning", der giver 10 minutters ekstra bagning, når det oprindelige program er afsluttet. Læs afsnittet om fejlfinding i brugsanvisningen, hvis brød eller kager ikke bliver som forventet.

Du finder flere opskrifter til din brødmaskine på www.electrolux.dk

Held og lykke!

FI: Vinkkejä ja ohjeita

Tällä leivontakoneella leivot monenlaisia leipiä ja kakkua. Käytä mielikuvitustasi ja kokeile erilaisia reseptejä: lisää ja vaihda aineksia ja kehitä omia suosikkeja! Muista kuitenkin varmistaa sopiva taikinamäärä vertailemalla sitä näihin resepteihin tai ohjekirjassa oleviin resepteihin, jotta leivonnaiset paistuvat oikein eikä taikina nouse yli reunojen.

Jos käytät ajastointimintoa, kannattaa tehdä juustoista pieni keko ja lisätä kuivahiiva päälliimmäiseksi. Näin hiiva ei pääse kosketuksiin suolan ja sokerin kanssa ennen ohjelman käynnistymistä.

Jos leipä paistuu mielestäsi liian tummaksi tai kuivuu nopeasti, kokeile asetusta 500 g reseptissä mainitun 750 g:n sijasta. Jos leivän pinta jää mielestäsi liian vaaleaksi, pidennä paistoaikaa 10 minuutilla valitsemalla tavallisen leivontaohjelman päätyttyä ohjelma 13 "Ylimääräinen leivonta-aika". Tutustu ohjekirjan Vianetsintä-kohaan, jos leipä tai kakku ei onnistu haluamallasi tavalla.

Lisää leivontakoneresepetejä on osoitteessa www.electrolux.fi

Onnea matkaan!

Electrolux HemProdukter AB
105 45 Stockholm
www.electrolux.se

Konsumentkontakt
Tel: 0771-11 44 77

Service
Tel: 0771-87 12 12

Electrolux Home Products Norway AS
0580 Oslo
www.electrolux.no

Forbrukerkontakt:
Tlf.: 815 30 222

Electrolux Home Products Denmark A/S
Strevelinsvej 38 – 40, 7000 Fredericia
www.electrolux.dk

Kundeservice:
70 11 74 00

Oy Electrolux Ab
Pakkalankuja 6, 01511 Vantaa
www.electrolux.fi

Kuluttajaneuvonta
Puhelin 0200 2662 (0,15 € / min + pvm)

