

**CASO**  
DESIGN



---

REZEpte / RECIPES  
**BROTBACKAUTOMAT**  
**BREAD MAKER** BM 1000



**SEITE  
PAGE**    **INHALT  
CONTENTS**

4 - 11	BASICS & INFORMATIONEN	<i>BASICS &amp; INFORMATIONS</i>
12 - 27	BROT	<i>BREAD</i>
28 - 31	KUCHEN	<i>CAKE</i>
32 - 35	MARMELADE	<i>JAM</i>
36 - 39	TEIG	<i>DOUGH</i>

# VORWORT

## FOREWORD

**Liebe Kundin, lieber Kunde!**

Vielen Dank, dass Sie sich für den CASO Brotbackautomaten BM 1000 entschieden haben. Wir versichern Ihnen, dass Sie damit die richtige Wahl getroffen haben, um eine Vielzahl von leckeren Rezepten schnell und einfach zubereiten zu können. Dieser Brotbackautomat kann mehr: Neben frisch gebackenen, verschiedenen Brot- und Kuchensorten können Sie mit diesem Gerät ebenfalls Marmelade sowie perfekt-lockeren Teig für Pizza oder Nudeln herstellen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Experimentieren und einen guten Appetit!

Bei Fragen zu unserem Gerät können Sie gerne jederzeit unseren Kundenservice kontaktieren. Bitte beachten Sie auch die dem Produkt beigelegte Bedienungsanleitung.

*Dear customer!*

*Thank you for choosing the CASO bread maker BM 1000. We assure you that you made the right choice of choosing our device to make a variety of delicious recipes easily and quickly. This bread maker can do more: Besides of freshly baked bread and also cake types you can even make jam and prepare perfectly fluffy dough for pizza or pasta with this device.*

*Have fun experimenting and enjoy your meal!*

*If you have questions concerning our product you can surely contact our customer service at any time. Please consider also the operation manual of the device.*

## FUNKTIONEN

## FUNCTIONS

### PROGRAMME:

- |                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| ① WEISSBROT              | WHITE BREAD       |
| ② SCHNELLES WEISSBROT    | WHITE BREAD RAPID |
| ③ VOLLKORNBROT           | WHOLE WHEAT       |
| ④ SCHNELLES VOLLKORNBROT | WHOLE WHEAT RAPID |
| ⑤ BAGUETTEBROT           | FRENCH            |
| ⑥ SÜSSES BROT            | SWEET BREAD       |
| ⑦ KUCHEN                 | CAKE              |
| ⑧ GLUTEN-FREI            | GLUTEN FREE       |
| ⑨ TEIG                   | DOUGH             |
| ⑩ ARTISAN-TEIG           | ARTISAN DOUGH     |
| ⑪ MARMELADE              | JAM               |
| ⑫ EXTRA BACKZEIT         | EXTRA BAKE        |

### PROGRAMS:

### BROTLAIBGEWICHT:

### LOAF WEIGHT:

- |        |        |
|--------|--------|
| 500g   | 500 g  |
| 750 g  | 750 g  |
| 1000 g | 1000 g |

### BRÄUNUNGSGRAD

### BROWNING LEVEL

- |        |        |
|--------|--------|
| HELL   | LIGHT  |
| MITTEL | MEDIUM |
| DUNKEL | DARK   |

### TIMER

### TIMER

### START / STOP

### START / STOP



# BASICS

---

## HINWEISE ZUM BACKEN

- Backform zum Einfüllen der Zutaten immer aus dem Brotbackautomaten herausnehmen.
- Nach Ablauf der Backzeit mit einem Holzspieß testen, ob das Brot oder der Kuchen fertig gebacken ist (am Holzspieß darf kein Teig kleben). Ansonsten das Programm **12 EXTRA BAKE** (zusätzliche Backzeit) auswählen und weiterbacken, bis das Brot oder der Kuchen fertig gebacken ist (zwischendurch überprüfen).
- Backform nach dem Backen immer mit Ofenhandschuhen entnehmen.
- Vor dem Schneiden des Brotes oder Kuchens die Knethaken entnehmen und auf einem Gitter ausreichend abkühlen lassen.

## ADVICE ON BAKING

- Always take the bread pan out of the Bread Maker to fill in the ingredients.
- At the end of the program, take a wooden spit and test whether the bread or cake is baked through (there shouldn't be wet dough on the spit). Otherwise choose the program **12 EXTRA BAKE** and bake, until the bread or cake is fully baked (check occasionally).
- After baking always take out the bread pan with oven gloves.
- Take out the kneading paddles before cutting the bread or cake and let it cool down on a cooling tray.

# HINWEISE

## NOTES

### HINWEISE ZU DEN REZEPten

- Verwenden Sie zimmerwarme Zutaten, wenn Sie den Backvorgang direkt starten möchten. Geben Sie zuerst alle flüssigen Zutaten, danach alle festen Zutaten in das Gerät.
- Wenn Sie den Backvorgang erst später starten möchten, sollten kalte Zutaten verwendet werden, damit die Hefe nicht vorab beginnt zu gären.
- Geben Sie immer zuerst die Flüssigkeit in die Form und die Hefe zuletzt, um ein beschleunigtes Gären zu verhindern.
- Sie können die Menge des Zuckers um 20 % reduzieren, dann wird die Kruste heller und dünner. Auf die Menge des Brotes hat dies allerdings keinen Einfluss.

### INSTRUCTIONS FOR RECIPES

- *If you want to start the baking process immediately, the ingredients should be at room temperature. First put all the liquid ingredients into the baking pan and then the solid ingredients.*
- *If you want to start the baking process later, the ingredients should be cold, so that the yeast does not activate too early.*
- *Always put the liquids first into the baking pan and the yeast at last to avoid that the yeast activates too early.*
- *You can reduce the amount of sugar by 20 % to get a lighter and thinner crust. This has no effect on the total amount of the bread.*

• Sie können Zucker durch Honig ersetzen, dann wird die Kruste weicher und heller.

• Körner sollten Sie über Nacht einweichen lassen und entsprechend die Menge an Mehl und Flüssigkeit reduzieren.

• Wenn Sie Rezepte verändern möchten, dann halten Sie die Mengenverhältnisse der Zutaten ein.

• Das Backergebnis hängt von vielen Faktoren ab (Wasserhärte, Luftfeuchtigkeit, Konsistenz der Zutaten). Probieren Sie die Rezepte deshalb aus und verändern Sie diese entsprechend Ihrer Vorlieben.

• Wenn Sie ein Brot über Nacht backen möchten, dann probieren Sie das Rezept zuerst tagsüber aus und beaufsichtigen das Gerät während des Vorgangs, um sicher zu gehen, dass die Zutatenmengen korrekt sind, der Teig nicht zu dick oder zu dünn ist und die Mengen passen, sodass der Teig nicht überfließen kann.

• *By substituting sugar with honey, the bread crust gets lighter and softer.*

• *Let seeds soak in water over night and appropriately reduce the amount of flour and liquids in the recipe.*

• *If you want to change a recipe, please adhere to the proportions of ingredients.*

• *The baking result depends on many factors (water hardness, humidity, consistency of the ingredients). Therefore, try out the recipes and adjust them to your liking.*

• *If you want to bake a bread over night, first try out the recipe in the daytime. Inspect the device during the process to make sure that the amounts of ingredients are correct, that the dough is not too thick or too thin and that the proportions of ingredients are right to avoid that the dough overflows.*

# BM 1000 + ZUBEHÖR

*BM 1000 + ACCESSORIES*



# DETAILS



# BROT

13

## WEISSBROT    WHITE BREAD

ZUTATEN / INGREDIENTS	500 g	750 g	1000 g
Wasser // water	135 ml	200 ml	270 ml
Öl // oil	1 ½ EL // tbsp.	2 EL // tbsp.	2 ¾ EL // tbsp.
Salz // salt	½ TL // tsp.	¾ TL // tsp.	1 TL // tsp.
Zucker // sugar	1 ½ EL // tbsp.	2 EL // tbsp.	2 ¾ EL // tbsp.
Milchpulver // milk powder	1 ½ EL // tbsp.	2 EL // tbsp.	3 EL // tbsp.
Brotmehl Type 550 // bread flour type 550	215 g	330 g	430 g
Hefe // yeast	¾ TL // tsp.	1 TL // tsp.	1 ¼ TL // tsp.

### STEP 1

Die Zutaten in der Reihenfolge wie angegeben in die Brotform geben.

- ① **WEISSBROT** auswählen, dann ein Brotlaibgewicht und einen Bräunungsgrad auswählen. Start drücken.

Put the ingredients into the bread pan in the order as stated. Choose the program

- ① **WHITE BREAD**, then choose a loaf weight and a browning level. Press start.



## MAISBROT

## CORN BREAD

ZUTATEN INGREDIENTS	500 g	750 g	1000 g
Wasser // water	135 ml	200 ml	270 ml
Salz // salt	½ TL // tsp.	¾ TL // tsp.	1 TL // tsp.
Öl // oil	1½ EL // tbsp.	1 ¾ EL // tbsp.	2 ¾ EL // tbsp.
Zucker // sugar	1 ¾ EL // tbsp.	2 EL // tbsp.	3 ¼ EL // tbsp.
Milchpulver // milk powder	1½ EL // tbsp.	2 EL // tbsp.	3 EL // tbsp.
Brotmehl Type 550 // bread flour type 550	215 g	330 g	430 g
Hefe // yeast	¾ TL // tsp.	1 TL // tsp.	1 ¼ TL // tsp.
Mais // sweet corn	38 g	45 g	75 g

### STEP 1

Die Zutaten in der Reihenfolge wie angegeben in die Brotform geben. Programm ① WEISSBROT auswählen, dann ein Brotlaibgewicht und einen Bräunungsgrad auswählen. Start drücken.

Put the ingredients into the bread pan in the order as stated. Choose the program ① WHITE BREAD, then choose a loaf weight and a browning level. Press start.

## TOASTBROT

## SANDWICH BREAD

ZUTATEN INGREDIENTS	500 g	750 g	1000 g
Wasser // water	135 ml	200 ml	270 ml
Öl // oil	1½ EL // tbsp.	2 EL // tbsp.	2 ¾ EL // tbsp.
Salz // salt	½ TL // tsp.	¾ TL // tsp.	1 ½ TL // tsp.
Zucker // sugar	1 EL // tbsp.	1 EL // tbsp.	2 EL // tbsp.
Brotmehl Type 550 // bread flour type 550	215 g	330 g	430 g
Hefe // yeast	¾ TL // tsp.	1 TL // tsp.	1 ¼ TL // tsp.

### STEP 1

Die Zutaten in der Reihenfolge wie angegeben in die Brotform geben. Programm ① WEISSBROT auswählen, dann ein Brotlaibgewicht und einen Bräunungsgrad auswählen. Start drücken.

Put the ingredients into the bread pan in the order as stated. Choose the program ① WHITE BREAD, then choose a loaf weight and a browning level. Press start.



## SCHNELLES BROT    QUICK BREAD

ZUTATEN / INGREDIENTS	500 g	750 g	1000 g
Wasser // water	135 ml	200 ml	270 ml
Salz // salt	½ TL // tsp.	¾ TL // tsp.	1 TL // tsp.
Öl // oil	1 ½ EL // tbsp.	2 EL // tbsp.	2 ¾ EL // tbsp.
Zucker // sugar	1 ½ EL // tbsp.	2 EL // tbsp.	2 ¾ EL // tbsp.
Milchpulver // milk powder	1 ½ EL // tbsp.	2 EL // tbsp.	3 EL // tbsp.
Brotmehl Type 550 // bread flour type 550	215 g	330 g	430 g
Hefe // yeast	1½ EL // tbsp.	2 EL // tbsp.	2 ¾ EL // tbsp.



### STEP 1

Die Zutaten in der Reihenfolge wie angegeben in die Brotform geben. Programm **② SCHNELLES WEISSBROT** auswählen, dann ein Brotlaibgewicht und einen Bräunungsgrad auswählen. Start drücken.

*Put the ingredients into the bread pan in the order as stated. Choose the program **② WHITE BREAD RAPID**, then choose a loaf weight and a browning level. Press start.*

## REISBROT

### RICE BREAD



### STEP 1

Die Zutaten in der Reihenfolge wie angegeben in die Brotform geben. Programm **⑥ SÜSSES BROT** auswählen, dann ein Brotlaibgewicht und einen Bräunungsgrad auswählen. Start drücken.

*Put the ingredients into the bread pan in the order as stated. Choose the program **⑥ SWEET BREAD**, then choose a loaf weight and a browning level. Press start.*

ZUTATEN / INGREDIENTS	500 g	750 g	1000 g
Wasser // water	108 ml	160 ml	215 ml
Salz // salt	½ TL // tsp.	¾ TL // tsp.	1 TL // tbsp.
Öl // oil	1½ EL // tbsp.	2 EL // tbsp.	2 ¾ EL // tbsp.
brauner Zucker // brown sugar	3 ½ EL // tbsp.	6 EL // tbsp.	7 EL // tbsp.
Milchpulver // milk powder	1 EL // tbsp.	1 ¼ EL // tbsp.	1 ¾ EL // tbsp.
Brotmehl Type 550 // bread flour type 550	200 g	300 g	400 g
Hefe // yeast	1 ¼ TL // tsp.	1 ¼ TL // tsp.	1 ¾ TL // tsp.
gekochter Reis // cooked rice	50 g	70 g	100 g
Walnüsse // walnuts	38 g	45 g	75 g



## VOLLKORN-BAGUETTEBROT

### WHOLE WHEAT BAGUETTE BREAD

#### ZUTATEN INGREDIENTS

	500 g	750 g	1000 g
Wasser // water	150 ml	210 ml	300 ml
Öl // oil	¾ EL // tbsp.	1 EL // tbsp.	1 ¼ EL // tbsp.
Salz // salt	¾ TL // tsp.	1 TL // tsp.	1 ¼ TL // tsp.
Zucker // sugar	¾ EL // tbsp.	1 EL // tbsp.	1 ¼ EL // tbsp.
Vollkornmehl // whole wheat flour	100 g	150 g	200 g
Brotmehl Type 550 // bread flour type 550	130 g	195 g	260 g
Hefe // yeast	1 TL // tsp.	1 ¼ TL // tsp.	1 ¾ TL // tsp.

#### STEP 1

Die Zutaten in der Reihenfolge wie angegeben in die Brotform geben. Programm **③ VOLLKORNBROT** auswählen, dann ein Brotlaibgewicht und einen Bräunungsgrad auswählen. Start drücken.

*Put the ingredients into the bread pan in the order as stated. Choose the program **③ WHOLE WHEAT**, then choose a loaf weight and a browning level. Press start.*



## GESUNDES DINKELBROT

### HEALTHY SPELT BREAD

#### ZUTATEN INGREDIENTS

	500 g	750 g	1000 g
warme Milch // warm milk	125 ml	190 ml	250 ml
Olivenöl // olive oil	½ EL // tbsp.	¾ EL // tbsp.	1 EL // tbsp.
Honig // honey	½ TL // tsp.	¾ TL // tsp.	1 TL // tsp.
Dinkelmehl // spelt flour	260 g	390 g	520 g
Sesam // sesame seeds	1 EL // tbsp.	1 ½ EL // tbsp.	2 EL // tbsp.
Leinsamen // flax seeds	1 EL // tbsp.	1 ½ EL // tbsp.	2 EL // tbsp.
Sonnenblumenkerne // sunflower seeds	1 ½ EL // tbsp.	2 ¼ EL // tbsp.	3 EL // tbsp.
Kürbiskerne // pumpkin seeds	1 ½ EL // tbsp.	2 ¼ EL // tbsp.	3 EL // tbsp.
Salz // salt	½ EL // tbsp.	¾ EL // tbsp.	1 EL // tbsp.
Trockenhefe // dry yeast	½ EL // tbsp.	¾ EL // tbsp.	1 EL // tbsp.

#### STEP 1

Die Zutaten in der Reihenfolge wie angegeben in die Brotform geben. Programm **③ VOLLKORNBROT** auswählen, dann ein Brotlaibgewicht und einen Bräunungsgrad auswählen. Start drücken.

Put the ingredients into the bread pan in the order as stated. Choose the program **③ WHOLE WHEAT**, then choose a loaf weight and a browning level. Press start.

## STEP 1

Die Zutaten in der Reihenfolge wie angegeben in die Brotform geben. Programm **① WEISSBROT** auswählen, dann ein Brotlaibgewicht und einen Bräunungsgrad auswählen. Start drücken.

*Put the ingredients into the bread pan in the order as stated. Choose the program **① WHITE BREAD**, then choose a loaf weight and a browning level. Press start.*

## BUTTERMILCHBROT

### BUTTERMILK BREAD



ZUTATEN INGREDIENTS	500 g	750 g	1000 g
Buttermilch // buttermilk	300 ml	500 ml	600 ml
Essig // vinegar	¾ EL // tbsp.	1EL // tbsp.	1 ¼ EL // tbsp.
Salz // salt	¾ TL // tsp.	1TL // tsp.	1 ¼ TL // tsp.
Brotmehl Type 550 // bread flour type 550	175 g	300 g	350 g
Roggenmehl // rye flour	125 g	200 g	250 g
Trockenhefe // dry yeast	5 g	7 g	10 g

## CRANBERRY-VOLLKORN-BROT

### CRANBERRY WHOLE WHEAT BREAD

ZUTATEN INGREDIENTS	500 g	750 g	1000 g
Wasser // water	135 ml	195 ml	270 ml
Öl // oil	1 EL // tbsp.	1 ¾ EL // tbsp.	2 ¼ EL // tbsp.
Salz // salt	½ TL // tsp.	¾ TL // tsp.	1 TL // tsp.
brauner Zucker // brown sugar	2 ½ EL // tbsp.	3 ¼ EL // tbsp.	4 ¾ EL // tbsp.
Milchpulver // milk powder	1 ½ EL // tbsp.	2 EL // tbsp.	3 EL // tbsp.
Brotmehl Type 550 // bread flour type 550	135 g	200 g	270 g
Vollkornmehl // whole wheat flour	75 g	100 g	150 g
Hefe // yeast	¾ TL // tsp.	1TL // tsp.	1 ¼ TL // tsp.
getrocknete Cranberries, gehackt // chopped dried cranberries	40 g	60 g	80 g

## STEP 1

Die Zutaten in der Reihenfolge wie angegeben in die Brotform geben. Programm **③ VOLLKORNBROT** auswählen, dann ein Brotlaibgewicht und einen Bräunungsgrad auswählen. Start drücken.

*Put the ingredients into the bread pan in the order as stated. Choose the program **③ WHOLE WHEAT**, then choose a loaf weight and a browning level. Press start.*



## GLUTENFREIES LANDBROT

GLUTEN-FREE  
COTTAGE LOAF



### ZUTATEN INGREDIENTS

	500 g	750 g	1000 g
Wasser // water	175 ml	260 ml	350 ml
Salz // salt	½ TL // tsp.	¾ TL // tsp.	1TL // tsp.
Buchweizenvollkornmehl // buckwheat whole grain flour	135 g	200 g	270 g
Hirse, gemahlen // ground millet	75 g	115 g	150 g
Trockensauerteig // dry sourdough	40 g	60 g	80 g
Trockenhefe // dry yeast	5 g	7 g	10 g

### STEP 1

Die Zutaten in der Reihenfolge wie angegeben in die Brotform geben. Programm ⑧ **GLUTENFREI** auswählen, dann ein Brotlaibgewicht und einen Bräunungsgrad auswählen. Start drücken.

Put the ingredients into the bread pan in the order as stated.  
Choose the program ⑧ **GLUTEN FREE**, then choose a loaf weight  
and a browning level. Press start.



## EIWEISSBROT

LOW CARB BREAD

### STEP 1

Die Zutaten in der Reihenfolge wie angegeben in die Brotform geben. Programm ④ **SCHNELLES VOLLKORNBROT** auswählen, dann ein Brolaibgewicht und einen Bräunungsgrad auswählen. Start drücken.

Put the ingredients into the bread pan in the order as stated. Choose the program ④ **WHOLE WHEAT RAPID**, then choose a loaf weight and a browning level. Press start.

## BACON-BROT

## BACON BREAD

ZUTATEN INGREDIENTS	500 g	750 g	1000 g
Wasser // water	125 ml	190 ml	250 ml
Salz // salt	½ EL // tbsp.	¾ EL // tbsp.	1 EL // tbsp.
Öl // oil	¾ TL // tsp.	1TL // tsp.	1 ¼ TL // tsp.
Zucker // sugar	¾ EL // tbsp.	1EL // tbsp.	1 ¼ EL // tbsp.
Milchpulver // milk powder	1 ½ EL // tbsp.	1 ¾ EL // tbsp.	3 EL // tbsp.
Brotmehl Type 550 // bread flour type 550	200 g	300 g	400 g
Hefe // yeast	1 TL // tsp.	1 ¼ TL // tsp.	1 ¾ TL // tsp.
gehackte Zwiebel // chopped onion	20 g	30 g	40 g
Bacon // bacon	20 g	30 g	40 g
Fenchelsamen // fennel seeds	1 ½ EL // tbsp.	2 ¼ EL // tbsp.	3 EL // tbsp.

### STEP 1

Die gehackte Zwiebel und den Bacon kurz anbraten. *Shortly roast the chopped onion and the bacon.*

### STEP 2

Die Zutaten in der Reihenfolge wie angegeben in die Brotform geben. Programm ⑤ **BAGUETTEBROT** auswählen, dann ein Brotlaibgewicht und einen Bräunungsgrad auswählen. Start drücken. *Put the ingredients into the bread pan in the order as stated. Choose the program ⑤ FRENCH, then choose a loaf weight and a browning level. Press start.*



## OLIVEN-BROT

## OLIVE BREAD

INGREDIENTS ZUTATEN	500 g	750 g	1000 g
Wasser // water	100 ml	125 ml	200 ml
Olivenöl // olive oil	4 EL // tbsp.	6 EL // tbsp.	8 EL // tbsp.
Zucker // sugar	1 Prise // pinch	1 ½ Prisen // pinches	2 ½ Prisen // pinches
Salz // salt	1 ½ TL // tsp.	1 ¾ TL // tsp.	3 TL // tsp.
Mehl // flour	175 g	260 g	350 g
Hefe // yeast	25 g	40 g	50 g
Oliven, entsteint // olives, cored	100 g	100 g	150 g
italienische Kräuter // Italian seasoning	nach Belieben // as you like	nach Belieben // as you like	nach Belieben // as you like

### STEP 1

Die Zutaten in der Reihenfolge wie angegeben in die Brotform geben. Programm ① **WEISSBROT** auswählen, dann ein Brotlaibgewicht und einen Bräunungsgrad auswählen. Start drücken.

*Put the ingredients into the bread pan in the order as stated. Choose the program ① WHITE BREAD, then choose a loaf weight and a browning level. Press start.*



# HERZHAFTSAVORY

## SÜSSES ROSINENBROT SWEET RAISIN BREAD

ZUTATEN INGREDIENTS	500 g	750 g	1000 g
Wasser // water	100 ml	150 ml	200 ml
Ei // egg	1 klein // small	1 mittel-groß // medium	1 groß // large
Salz // salt	¼ EL // tbsp.	½ EL // tbsp.	¾ EL // tbsp.
Öl // oil	2 EL // tbsp.	2 ½ EL // tbsp.	4 EL // tbsp.
Zucker // sugar	2 ¾ EL // tbsp.	4 EL // tbsp.	5 ½ EL // tbsp.
Milchpulver // milk powder	1 ½ EL // tbsp.	2 ½ EL // tbsp.	3 EL // tbsp.
Brotmehl Type 550 // bread flour type 550	200 g	300 g	400 g
Hefe // yeast	¾ TL // tsp.	1 TL // tsp.	1 ¼ TL // tsp.
Rosinen // raisins	38 g	57 g	75 g

### STEP 1

Die Zutaten in der Reihenfolge wie angegeben in die Brotform geben. Programm ⑥ SÜSSES BROT auswählen, dann ein Brotlaibgewicht und einen Bräunungsgrad auswählen. Start drücken.



Put the ingredients into the bread pan in the order as stated. Choose the program ⑥ SWEET BREAD, then choose a loaf weight and a browning level. Press start.

## WALNUSS-KAFFEE-BROT WALNUT COFFEE BREAD

ZUTATEN INGREDIENTS	500 g	750 g	1000 g
Wasser // water	100 ml	150 ml	200 ml
Ei // egg	1 klein // small	1 mittel-groß // medium	1 groß // large
Salz // salt	¼ TL // tsp.	½ TL // tsp.	¾ TL // tsp.
Öl // oil	2 EL // tbsp.	3 EL // tbsp.	4 EL // tbsp.
Zucker // sugar	2 ¾ EL // tbsp.	4 EL // tbsp.	5 ½ EL // tbsp.
Milchpulver // milk powder	1 ½ EL // tbsp.	2 ¼ EL // tbsp.	3 EL // tbsp.
Brotmehl Type 550 // bread flour type 550	200 g	300 g	400 g
Kaffee flüssig // coffee (liquid)	¾ EL // tbsp.	1 ¼ EL // tbsp.	1 ½ EL // tbsp.
Hefe // yeast	¾ TL // tsp.	1 TL // tsp.	1 ¼ TL // tsp.
Walnüsse // walnuts	38 g	55 g	75 g

### STEP 1

Die Zutaten in der Reihenfolge wie angegeben in die Brotform geben. Programm ⑥ SÜSSES BROT auswählen, dann ein Brotlaibgewicht und einen Bräunungsgrad auswählen. Start drücken.

Put the ingredients into the bread pan in the order as stated. Choose the program ⑥ SWEET BREAD, then choose a loaf weight and a browning level. Press start.

# SÜSSESSWEETS



# KUCHENCAKE

29



## ZUTATEN

6 Eier  
150 g Zucker  
1 EL Zitronensaft  
2 ½ EL Öl  
150 g Mehl mit  
geringem Glutenanteil  
1 TL Backpulver

## INGREDIENTS

6 eggs  
150 g sugar  
1 tbsp. lemon juice  
2 ½ tbsp. oil  
150 g flour with little  
percentage of gluten  
1 tsp. baking powder

## STEP 1

Eier trennen. Eigelb und Öl schaumig rühren. Mehl und Backpulver vermischen.  
*Separate the eggs. Beat up the egg yolks and the oil until foamy. Mix the flour with the baking powder.*

## STEP 2

Eiweiß mit einem elektrischen Handrührgerät steif schlagen, dann den Zucker langsam einrieseln lassen. Zitronensaft einröhren. Eigelb-Öl-Masse mit einem Gummispatel vorsichtig unterheben. Zum Schluss das Mehl vorsichtig unterheben.  
*Mix up the egg whites with an electric blender until stiff peaks, then slowly add the sugar. Mix in the lemon juice. Carefully fold in the egg yolk-oil-mixture with a rubber spatula. At the end carefully fold in the flour as well.*

## STEP 3

Knethaken aus der Backform herausnehmen. Innenseite der Kuchenform mit Butter bepinseln und den Teig einfüllen. Start drücken.  
*Take the kneading paddles out of the bread pan. Brush the inside of the cake pan with some butter and fill in the dough. Press start.*

## STEP 4

Programm 7 KUCHEN auswählen. Start drücken  
*Choose the program 7 CAKE. Press start.*

Servievorschlag: Mit etwas Puderzucker bestäuben.  
*Serving suggestion: Dust it with some powdered sugar.*

## BISKUITKUCHEN GRUNDREZEPT

## SPONGE CAKE BASIC RECIPE

**ZUTATEN**

INGREDIENTS	
100 g weiche Butter	100 g soft butter
2 Eier	2 eggs
1 Pck. Vanillezucker	1 pk. vanilla sugar
150 ml + 2 cl Baileys®	150 ml + 2 cl Baileys®
2 EL Nutella®, geschmolzen	2 tbsp. Nutella®, melted
200 g Mehl	200 g flour
50 g Speisestärke	50 g corn starch
1 Pck. Backpulver	1 pk. baking powder
1 TL Kakao	1 tsp. cocoa powder
1 TL Puderzucker	1 tsp. powdered sugar
200 g Sahne	200 g cream

**STEP 1**

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Nutella® und Baileys® unterrühren. Anschließend Mehl, Stärke und Backpulver unterrühren.  
*Mix the butter, sugar, vanilla sugar and the eggs until foamy. Mix in the Nutella® and Baileys®. Then add the flour, corn starch and baking powder.*

**STEP 2**

Teig in die Kuchenform einfüllen und Programm 7 KUCHEN auswählen. Anschließend den Kuchen weitere 5 Min. ruhen lassen. Start drücken. *Fill the dough into the cake pan and choose the program 7 CAKE. After that let the cake rest for another 5 min. Press start.*

**ZUTATEN**

INGREDIENTS	
100 g weiche Butter	100 g soft butter
2 Eier	2 eggs
1 Pck. Vanillezucker	1 pk. vanilla sugar
150 ml + 2 cl Baileys®	150 ml + 2 cl Baileys®
2 EL Nutella®, geschmolzen	2 tbsp. Nutella®, melted
200 g Mehl	200 g flour
50 g Speisestärke	50 g corn starch
1 Pck. Backpulver	1 pk. baking powder
1 TL Kakao	1 tsp. cocoa powder
1 TL Puderzucker	1 tsp. powdered sugar
200 g Sahne	200 g cream

## BAILEYS®-NUTELLA®-KUCHEN BAILEYS® & NUTELLA® CAKE

**STEP 3**

Kuchen abkühlen lassen und aus der Form lösen. Kakao und Puderzucker mischen und Kuchen damit bestäuben. Sahne steif schlagen, mit Baileys® abschmecken und den Kuchen damit servieren. *Let the cake cool down and remove from the cake pan. Mix the cocoa powder with the powdered sugar and dust the cake with it. Beat the cream until fluffy, add Baileys® to taste and serve with the cake.*

**KIRSCHKUCHEN****CHERRY CAKE****ZUTATEN**

INGREDIENTS	
125 g geschmolzene Butter	125 g melted butter
125 g Zucker	125 g sugar
2 Eier	2 eggs
1 Prise Salz	1 pinch of salt
¼ TL Zimt	¼ tsp. cinnamon
50 ml + 30 ml Kirschlikör	50 ml + 30 ml cherry liqueur
100 g entsteinte Sauer-kirschen aus dem Glas	100 g cherry conserve, cored
125 g Mehl	125 g flour
1 Pck. Backpulver	1 pk. baking powder
100 g Puderzucker	100 g powdered sugar
50 g Schokostreusel	50 g chocolate sprinkles

**STEP 1**

Butter, Zucker, Eier, Salz und Zimt cremig schlagen. Kirschlikör und Kirschen einrühren, dann Mehl und Backpulver hinzufügen. *Beat up the butter, sugar, eggs, salt and cinnamon until foamy. Mix in the cherry liqueur and the cherries, then add the flour and the baking powder.*

**STEP 2**

Teig in die Kuchenform füllen und Programm 7 KUCHEN auswählen. Start drücken. Die Backzeit beträgt ca. 55 Min. Anschließend den Kuchen noch 5 Min. mit geschlossenem und 15 Min. mit geöffnetem Deckel ruhen lassen. *Fill the dough into the cake pan and choose the program 7 CAKE. Press start. The baking time amounts ca. 55 min. Let the cake rest for 5 min. with the lid closed and 15 min. with the lid opened.*

**STEP 3**

Kuchen aus der Form lösen. Puderzucker und Kirschlikör zu einer Glasur anrühren, den Kuchen überziehen und mit Schokostreuseln bestreuen. *Remove the cake from the cake pan. Mix the powdered sugar with the cherry liqueur to make a glaze, brush the cake with that and sprinkle with chocolate sprinkles.*



# MARMELADE JAM

## ERDBEER-VANILLE-MARMELADE

STRAWBERRY VANILLA JAM

### ZUTATEN

500 g Erdbeeren  
1 Vanilleschote  
½ Limette  
250 g Gelierzucker 2:1

### INGREDIENTS

500 g strawberries  
1 vanilla bean  
½ lime  
250 g preserving sugar 2:1

### STEP 1

Erdbeeren waschen, Strünke entfernen und pürieren.  
Vanilleschote aufschneiden und das Vanillemark auskratzen. Limette auspressen.  
*Wash the strawberries, remove the stems and puree them.  
Cut the vanilla bean open and scratch out the inside. Squeeze out the lime.*

### STEP 2

Die Zutaten in die Brotform geben. Programm 11 MARMELADE auswählen. Start drücken.  
*Put the ingredients into the bread pan. Choose the program 11 JAM. Press start.*

## APFEL-GELEE    APPLE JAM

### ZUTATEN

480 g Äpfel  
180 g Zucker  
20 g Speisestärke

### INGREDIENTS

480 g apples  
180 g sugar  
20 g corn starch

### STEP 1

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

*Peel and core the apples, then cut them into small pieces.*

### STEP 2

Die Zutaten in die Brotform geben. Programm ⑪ MARMELADE auswählen. Start drücken.

*Put the ingredients into the bread pan. Choose the program ⑪ JAM. Press start.*



## ORANGEN MARMELADE ORANGE JAM

### ZUTATEN

500 g Orangen  
50 g Zitronen  
400 g Gelierzucker 2:1

### INGREDIENTS

500 g oranges  
50 g lemons  
400 g preserving sugar 2:1

### STEP 1

Die Orangen und Zitronen schälen und in kleine Stückchen schneiden. Dann Gelierzucker hinzugeben und alle Zutaten in der Brotform vermischen.

*Peel the oranges and lemons and cut them into little pieces. Add the preserving sugar, put the ingredients into the bread pan and mix it.*

### STEP 2

Programm ⑪ MARMELADE auswählen. Start drücken.  
*Choose the program ⑪ JAM. Press start.*





# TEIG DOUGH

## HAUSGEMACHTE PIZZA HOMEMADE PIZZA



### STEP 1

Die Zutaten in der Reihenfolge wie angegeben in die Brotform geben. Programm ⑨ **TEIG** auswählen. Start drücken.  
*Put the ingredients into the bread pan in the order as stated. Choose the program ⑨ **DOUGH**. Press start.*

### STEP 2

Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen. Den Teig aus der Backform herausnehmen und kurz durchkneten. Anschließend mithilfe eines Nudelholzes ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Tomatensauce verteilen und mit dem Belag nach Wahl belegen und im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft ca. 18 Min. backen.

*Sprinkle the worktop with some flour. Take the dough out of the baking pan and shortly knead it. With a rolling pin, roll out the dough and place it on a baking sheet lined with parchment paper. Spread the tomato sauce and layer it with the toppings. Bake it in the preheated oven at 160 °C (convection) for ca. 18 min.*

### ZUTATEN

300 ml Wasser  
1 EL Olivenöl  
1 EL Zucker  
500 g Mehl  
1 Pck. Trockenhefe

Belag nach Wahl  
(Tomatensauce, Käse,  
Schinken, Gemüse,  
Pizzagewürz, etc.)

### INGREDIENTS

300 ml water  
1 tbsp. olive oil  
1 tbsp. sugar  
500 g flour  
1 pk. dry yeast

toppings of  
choice (tomato  
sauce, cheese,  
ham, vegetables,  
pizza seasoning,  
etc.)

## HEFEZOPF

## BREAD PLAIT

### ZUTATEN

270 ml Wasser  
1 ¼ EL Öl  
1TL Salz  
2 ¾ EL Zucker  
1 ¾ EL Milchpulver  
400 g Mehl  
1 ¾ Würfel Hefe  
1 Ei  
etwas Hagelzucker

### INGREDIENTS

270 ml water  
1 ¼ tbsp. oil  
1 tsp. salt  
2 ¾ tbsp. sugar  
1 ¾ tbsp. milk powder  
400 g flour  
1 ¾ dice of yeast  
1 egg  
some coarse sugar

### STEP 1

Die Zutaten in die Brotform geben. Programm 9 TEIG auswählen. Start drücken. Put the ingredients into the bread pan. Choose the program 9 DOUGH. Press start.

### STEP 2

Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen. Den Teig aus der Backform herausnehmen und kurz durchkneten. Teig in drei Stücke teilen und zu Strängen formen, diese locker flechten. Nochmals 45 Min. ruhen lassen. Sprinkle the worktop with some flour. Take the dough out of the baking pan and shortly knead it. Divide it into three pieces and form strands, braid them loosely. Let it rest for another 45 min.



### STEP 3

Hefezopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Ei verquirlen und den Hefezopf damit bestreichen, Hagelzucker darüberstreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Umluft 25 Min. backen. Die letzten 10 Min. mit Aluminiumfolie abdecken. Place the bread plait on a baking sheet lined with parchment paper. Whisk the egg and brush the bread plait, sprinkle with coarse sugar. Bake in the preheated oven at 180 °C (convection) for 25 min. Cover it with aluminium foil at the last 10 min. of baking.

### ZUTATEN

200 g Mehl  
100 g Grieß  
3 Eier

### INGREDIENTS

200 g flour  
100 g semolina  
3 eggs

### STEP 1

Die Zutaten in die Brotform geben. Programm 9 TEIG auswählen. Start drücken. Put the ingredients into the bread pan. Choose the program 9 DOUGH. Press start.

### STEP 2

Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestreuen. Den Teig aus der Backform herausnehmen und kurz durchkneten. Anschließend mithilfe eines Nudelholzes oder einer Nudelmaschine ausrollen. Die Teigfladen entweder durch die Nudelmaschine kurbeln oder vorsichtig zusammenrollen und ca. 1 cm dicke Streifen abschneiden. Sprinkle the worktop with some flour. Take the dough out of the baking pan and shortly knead it. Roll out the dough with a rolling pin or a pasta maker. Cut the dough pieces with the pasta maker or carefully roll it together and cut it into ca. 1 cm thick stripes.

### STEP 3

Einen Topf mit Wasser und etwas Salz zum Kochen bringen. Die Nudeln ca. 5-8 Min. kochen, abgießen und mit einer beliebigen Sauce servieren (z.B. Pesto). Fill a pot with water and some salt and bring it to boil. Cook the tagliatelle for 5-8 min, drain, and serve with a sauce of your choice (eg. pesto).

## HAUSGEMACHTE BANDNUDELN HOMEMADE TAGLIATELLE





# BROTBACKAUTOMAT BREAD MAKER

BM 1000



Braukmann GmbH  
Raiffeisenstraße 9  
D-59757 Arnsberg  
[www.caso-design.de](http://www.caso-design.de)

Caso International GmbH  
Raiffeisenstraße 32  
D-59757 Arnsberg  
[www.caso-design.de](http://www.caso-design.de)