

Lékué



OVEN · MICROWAVE · FREEZER · DISHWASHER
HORNO · MICROONDAS · CONGELADOR · LAVAVAJILLAS
FOUR · MICRO-ONDES · CONGELATEUR · LAVE-VAISSELLE

In compliance with European and FDA regulatory requirements for food contact materials.
De conformidad con la normativa europea y FDA vigente de materiales en contacto con alimentos.
De conformitat amb la normativa europea i FDA vigent de materials en contacte amb aliments.
Núm RSIPAC: 39.05271/CAT
Conformément à la norme européenne et à la FDA en vigueur, relatives aux matériaux en contact avec les aliments.
Em conformidade com la normativa europeia e FDA em vigor relativa aos materiais em contacto com os alimentos.
In conformità alla normativa europea in vigore sui materiali in contatto con alimenti.
Gemäß der Europäischen Richtlinien für Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln.
Overeenkomstig de Europese richtlijnen voor gebruiksvoorwerpen in verbinding met levensmiddelen.
В соответствии с действующим европейским законодательством по материалам контакта с пищевыми продуктами.
Godkendt til kontakt med fødevarer af både EU og FDA (de amerikanske fødevaremyndigheder).
Noudattaa ruoka-aineiden kanssa kosketuksissa olevista materiaaleista annettua eurooppalaista standardia ja voimassaolevaa FDA:ta.



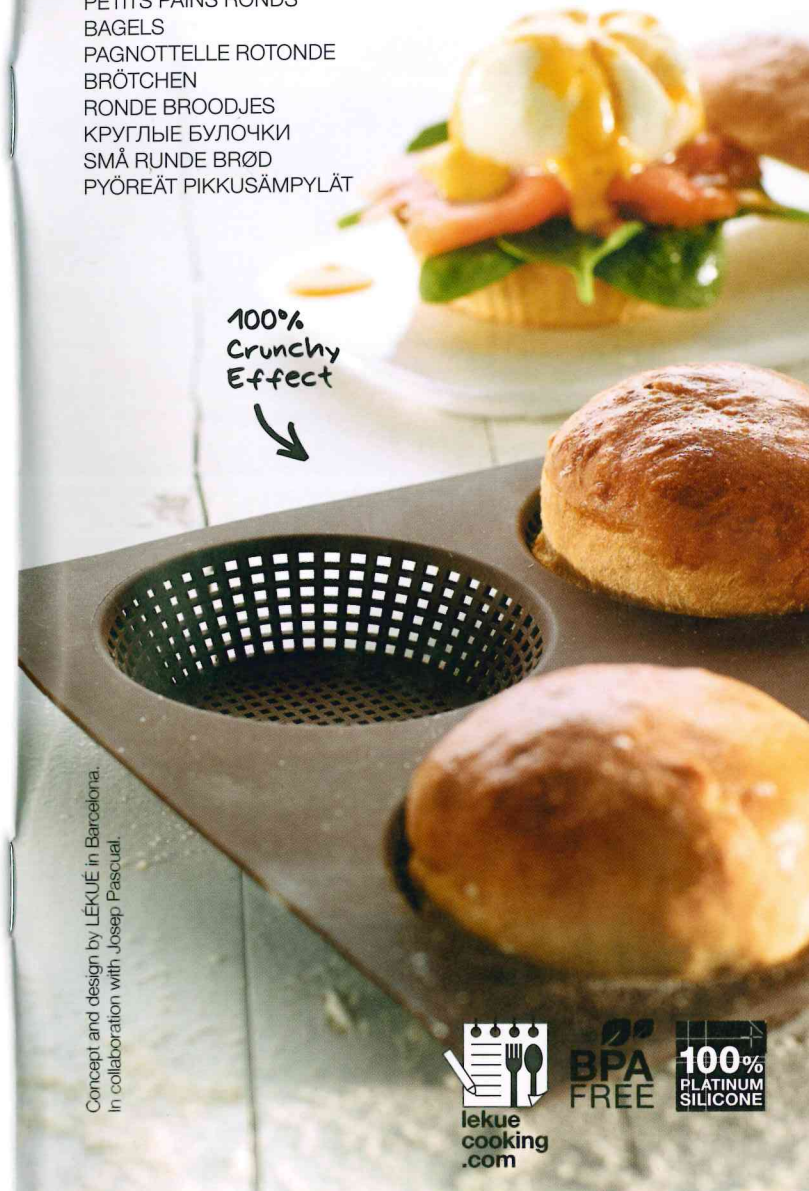
Barcelona 16, 08120 La Llagosta / SPAIN
T. +34 93 574 26 40 · info@lekuecooking.com
ES B61059754
www.lekuecooking.com

FOL00130

Lékué

BREAD ROLLS
PANECILLOS REDONDOS
PANETS RODONS
PETITS PAINS ROUNDS
BAGELS
PAGNOTTELLE ROTONDE
BRÖTCHEN
RONDE BROODJES
КРУГЛЫЕ БУЛОЧКИ
SMÅ RUNDE BRØD
PYÖREÄT PIKKUSÄMPYLÄT

100%
Crunchy
Effect



Concept and design by LÉKUÉ in Barcelona.
In collaboration with Josep Pascual.





Includes **gluten-free** recipes!
 ¡Incluye recetas **sin gluten**!
 Recettes **sans gluten** incluses!

ENG	4 • 7	Discover the recipes!
ESP	8 • 11	¡Descubre las recetas!
CAT	12 • 15	Descobreix les receptes!
FR	16 • 19	Découvrez les recettes!
PT	20 • 23	Descubra as receitas
IT	24 • 27	Scopri le ricette!
DE	28 • 31	Entdecken Sie unsere Rezepte!
NL	32 • 35	Ontdek de recepten!
РУС	36 • 39	Попробуйте наши рецепты!
DA	40 • 43	Oplev de spændende opskrifter!
FIN	44 • 47	Löydä reseptimme!

Het nut van het eten van brood!

Het brood is een voedingsmiddel van essentieel belang, dat in de basis zit van de voedingspiramide van het mediterrane dieet. De voedingsexperts bevelen 220-250 g brood per dag aan verdeeld over de verschillende maaltijden.

Het brood heeft een laag vetgehalte en veel vezels die koolhydraten, eiwitten, mineralen en vitamines geven die zeer belangrijk zijn voor de gezondheid.

Het kan voor veel doeleinden gebruikt worden. Als een broodje of bij een maaltijd, de combinaties zijn eindeloos.

Het heeft een groot **verzadigend effect**.

Wist je dat...?

Om het deeg beter en hoger te laten rijzen, kun je vulkanische steentjes of ijs op ovenplaat gieten bij het aanzetten van de oven. Wanneer je het deeg in de oven zetten, giet dan wat water over de steentjes. Dit zal stoom genereren en extra warmte creëren tijdens het koken waardoor je een dunne en knapperige korst krijgt.

Kneedtechnieken. Kies de techniek waar jij de voorkeur aan geeft al naar gelang de tijd die je hebt en het gemak.

1. Kneed de massa gedurende 15 minuten door het steeds te vouwen.
2. Gedurende een uur om de 15 minuten 4 of 5 keer vouwen.

Het kiezen van **natuurlijke ingrediënten** maakt de smaak en de kwaliteit van het deeg nog beter.



Maak in een keer 6 Ronde Broodjes uit de oven! Geniet van zelfgebakken minibroodjes voor bij het ontbijt, als tussendoortje of bij de maaltijd. Met de vorm in platinum silicoon met 6 uithollingen kun je perfect bakken. Dankzij de **microgeperforeerde** vorm krijg je een krokante textuur en de gebruinde kleur van het traditionele brood. Het bakt niet aan en het kan eenvoudig uit de vorm gehaald worden zonder deze te moeten invetten. Het biedt ook een optimale flexibiliteit en stabiliteit die de maximale veiligheid tijdens het gebruik garanderen.

AANBEVELINGEN

1. Het product reinigen voor gebruik. **2.** Smeer bij het eerste gebruik de bakvorm lichtjes in. **3.** Geschikt voor magnetron, oven en vaatwasser. **4.** Breng de bakvorm nooit in direct contact met een vlam of warmtebron. **5.** Plaats de rooster van de oven in het midden of onderaan. **6.** Gebruik de grillstand van de oven niet, de weerstanden zouden de bakvorm kunnen beschadigen. **7.** Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes. **8.** Gebruik geen scherp keukengerei voor de bakvorm.

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Doe de ingrediënten in een kom. **2.** Kneed ze. **3.** Bedek met een doek en laat rusten. **4.** Deel de massa in 6 delen en plaats deze in de uithollingen van de vorm. **5.** Laat gisten. **6.** Bak het in de oven. Geniet van jouw eigengemaakte broodjes!



Ronde Broodjes

INGREDIËNTEN

245 g krachtig meel · 100 ml water · 5 g zout · 12 g suiker · 2 g melkpoeder · 24 g boter · 24 g eieren · 12 g Verse gist.

BEREIDING

1. Het kneden. Doe alle ingrediënten in de Broodmaker van Lékúé. Meng ze totdat je een homogene massa verkregen hebt. We raden aan om de kneedtechnieken van pagina 32 toe te passen.

2. Laten staan. Maak een enkele bal en bedek hem met een doek en laat hem 60 minuten of een hele nacht, in de koelkast staan.

3. Het vormen van de broodjes. Verdeel na 60 minuten het deeg in 6 stukken van 70 g en geef ze een ronde vorm, plaats ze in de bakvorm en dek deze af met een doek.

4. Gisting. Laat het brood gisten totdat het twee keer zo groot is geworden (ongeveer 2 uur, afhankelijk van de kamertemperatuur). Je kunt het ook 10 uur afgedekt in de koelkast laten staan op 9-12 °C. Zet de oven aan op 200 °C (boven/onder bakken en ventilator) en plaats de ovenplaat in het midden van de oven.

5. Bakken. Verf de ronde broodjes met geklopt ei voordat je ze gaat bakken. Je kunt ze versieren door er wat sesamzaad bovenop te doen. Plaats de vorm van Lékúé op de ovenplaat in een op 200 °C voorverwarmde oven en laat de broodjes ongeveer 13 minuten bakken. Haal het rooster met de broodvorm uit de oven met behulp van een ovenwant om je niet te verbranden. Het is niet nodig om de broodjes uit de vorm te halen omdat de broodjes met de microgeperforeerde vorm al genoeg lucht krijgen. Na een paar minuten...kun je ze proeven!



Glutenvrije Ronde Broodjes



INGREDIËNTEN

87 g volkoren boekweitmeel · 73 g quinoameel · 22 g maïsmeel · 58 g aardappelpuree (vlokken) · 6 g zout · 116 ml melk · 44 ml geklopt eiwit · 8 g bakpoeder · 6 ml honing.

VOORBEREIDING

Kook 66 ml de melk en giet deze over de aardappelpuree (vlokken).

BEREIDING

1. Het kneden. Doe alle ingrediënten in de Broodmaker van Lékúé en meng ze met hand. We raden aan de kneedtechnieken van pagina 32 toe te passen totdat je een gelijkmatige massa verkregen hebt. Je kunt dit eventueel ook met een keukenmachine doen.

2. Laten staan. Laat het mengsel afgedekt met een doek 20 minuten staan.

3. Het vormen van de broodjes. Verdeel na 20 minuten het deeg in 6 stukken van 70 g en geef ze een ronde vorm, plaats ze in de bakvorm en dek deze af met een doek.

4. Gisting. Laat het brood gisten totdat het twee keer zo groot is geworden (ongeveer 2 uur, afhankelijk van de kamertemperatuur) of laat het tussen 13 en 16 uur in de koelkast staan. Zet de oven aan op 200 °C (boven/onder bakken en ventilator) en plaats de ovenplaat in het midden van de oven.

5. Bakken. Verf de ronde broodjes met geklopt ei voordat je ze gaat bakken. Je kunt ze versieren door er wat sesamzaad bovenop te doen. Plaats de vorm van Lékúé op de ovenplaat in een op 200 °C voorverwarmde oven en laat de broodjes ongeveer 15 minuten bakken. Haal het rooster met de broodvorm uit de oven met behulp van een ovenwant om je niet te verbranden. Het is niet nodig om de broodjes uit de vorm te halen omdat de broodjes met de microgeperforeerde vorm al genoeg lucht krijgen. Na een paar minuten...kun je ze proeven!



Meer adviezen en recepten vindt u op www.lekuecooking.com