

Noxxa *Resipi*

...making people happy



KANDUNGAN

BREAD, PROGRAM ROTI

Roti Putih Asas	6
Roti Wholemeal Asas	
Roti Buttermilk	
Roti Lobak Merah	
Roti Kopi Walnut Kismis	7
Roti Kranberi & Bijirin Ungu	
Roti Coklat	
Roti Multigrain Lembut	8
Roti Biji Bunga Matahari	
Roti Krim Masam, Bawang Merah & Chives	
Roti Teh Hijau	9
Roti Labu	
Roti Wholemeal Kismis	
Roti Tomato	

ROTI SEHARI

Nanas Beroti	10
Snek Roti Rangup	

DOUGH, PROGRAM DOH

Doh Roti Manis	13
Roti Kerisik Ayam	
Roti Mexican	14
Roti Keju	
Ban Kacang Merah	15
Roti Polo	
Roti Golden Sweet Heart	
Ban Makanan Laut	16
Piza Barbeku Ayam dan Jagung	

MIX, PROGRAM PENGGAULAN

Kulit Pai	19
Biskut Kacang	
Biskut Mentega	

CAKE, PROGRAM KEK & ROTI SEGERA

Kek Pisang dengan Kacang Gajus	21
Kek Buah-buahan	
Kek Paun Lemon	22

CARTA MEMANGGANG/MEMBAKAR

Biskut Cip Coklat	25
Biskut Bijirin	
Nasi & Cendawan	
Scalloped Tuna	
Kaserol Hashbrown	26
Ayam Paprika	
Burger Mi Bakar	
Kentang Wedges	27
Kek Lobak Merah dengan Walnut	

CARTA SALAI

Perapan Untuk Menyalai	29
------------------------------	----

 **Noxxa** *Resipi*

Roti



BREAD, Program Roti

Kami cadangkan supaya anda mula membuat roti mengikut resipi Roti Putih Asas terlebih dahulu. Ikuti setiap langkah dengan teliti. Langkah-langkah ini telah disenaraikan untuk menghapuskan kesilapan yang biasa dilakukan semasa membakar roti dan mungkin berguna untuk sebarang resipi lain.

Langkah

1. Keluarkan periuk roti dari pembuat roti. Pasangkan bilah penguli kepada aci. Pastikan semua ramuan berada pada suhu bilik.
2. Gunakan cawan penyukat untuk menyukat air dan tuang ke dalam periuk roti.
3. Gunakan sudu penyukat untuk menyukat minyak dan masukkan ke dalam periuk roti.
4. Gunakan sudu penyukat untuk menyukat gula, garam, dan susu kering; ratakan dengan tepi pisau yang lurus dan masukkan ke dalam periuk roti.
5. Perlahan-lahan, sudukan tepung roti ke dalam cawan penyukat; ratakan dengan tepi pisau yang lurus dan masukkan ke dalam periuk roti.
6. Penuhi semua sudut. Hentakkan periuk pada kaunter 3 kali secara perlahan-lahan untuk meratakan semua ramuan.
7. Sukat yis dengan cermat menggunakan sudu penyukat, ratakan dengan tepi pisau yang lurus dan masukkan ke dalam periuk roti. Jika menggunakan pemasa lewat, pastikan yis berada di atas tepung roti, jauh daripada cecair.
8. Buka pintu dan lungsurkan periuk roti di bawah landasan. Tutup pintu.
9. Pilih program roti mengikut resipi. Program **BASIC LIGHT**, **BASIC MEDIUM**, **BASIC DARK**, **WHOLE WHEAT**, **FRENCH**, dan **SWEET** mempunyai pilihan untuk membolehkan anda memilih berat 1lb, 1.5lb atau 2lb bergantung kepada resipi. Abaikan langkah ini jika tidak pasti akan saiz roti.
10. Set **TIME** untuk melewati masa dengan memusingkan tombol, atau tekan **START** untuk memulakan program dengan serta merta.
11. Pada separuh masa ulian kedua, keluarkan periuk dan periksa bebola doh. Ia hendaklah melekit sedikit apabila disentuh. Pada masa ini, tolak ke bawah sebarang doh yang mungkin tertinggal di dalam sekeliling periuk roti.
12. Gunakan pemegang periuk roti dan sarung tangan ketuhar untuk mengeluarkan periuk roti dengan cermat pada penghujung proses **BAKE** atau pada bila-bila masa ketika proses **WARM**.

WASPADA:

RUANG KETUHAR, PERIUK ROTI, BILAH PENGULI DAN ROTI AKAN MENJADI SANGAT PANAS. GUNAKAN SARUNG TANGAN KETUHAR.

13. Pusing dan terbalikkan periuk roti serta goncang beberapa kali untuk mengeluarkan roti. Jangan guna alat logam di dalam periuk roti atau mesin. Tanggalkan bilah penguli dan biarkan roti sejuk secara menegak di atas redai lebih kurang 20 minit sebelum dipotong.
14. Apabila roti sudah sejuk sepenuhnya, lebih kurang 1 jam, simpan di dalam bekas kedap udara.
15. **TANGGALKAN PLAG DAN BIAR IA SEJUK SEPENUHNYA SEBELUM DIBERSIHKAN.** Bersihkan periuk roti setiap kali selepas digunakan. **JANGAN RENDAM PERIUK ROTI DI DALAM AIR.** (Lihat arahan pembersihan). Bersihkan bahagian dalam pembuat roti setiap kali selepas digunakan.

★ Untuk program **BASIC RAPID**, tambah sebanyak ½ - 1 sudu teh yis.

Roti Putih Asas

Untuk roti 2 paun

Air	300 ml
Mentega	60 g
Susu Tepung	30 g
Gula	50 g
Garam	1 st
Tepung Roti	400 g
Tepung Gandum	100 g
Yis Segera	2 st

■ Pilih Program

**BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.**

Roti Wholemeal Asas

Untuk roti 2 paun

Air	300 ml
Mentega	60 g
Susu Tepung	30 g
Gula	50 g
Garam	1 st
Tepung Wholemeal	100 g
Tepung Roti	300 g
Tepung Gandum	100 g
Yis Segera	2 st

■ Pilih Program

**BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID /
WHOLE WHEAT /
WHOLE WHEAT RAPID.**

Roti Buttermilk

Untuk roti 2 paun

Buttermilk Berkultur	360 ml
Minyak	55 ml
Madu	60 ml
Garam	2 st
Serbuk Penaik Soda	½ st
Tepung Roti	500 g
Yis Aktif Kering Atau Yis Segera	2 st

■ Pilih Program

**BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.**

Roti Lobak Merah

Untuk roti 2 paun

Jus Lobak Merah	300 ml
Minyak	60 ml
Susu Tepung	30 g
Gula	50 g
Tepung Roti	400 g
Tepung Gandum	100 g
Yis Segera	2 - 3 st

■ Pilih Program

**BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.**

Roti Kopi Walnut Kismis

Untuk roti 2 paun

Air	250 ml
Mentega	60 g
Susu Tepung	30 g
Gula	50 g
Garam	1 st
Serbuk Kopi Segera	1 SB
Walnut	150 g
Kismis	100 g
Tepung Roti	400 g
Tepung Gandum	100 g
Yis Segera	2 st

■ Pilih Program

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.

Roti Kranberi & Bijirin Ungu

Untuk roti 2 paun

Air	300 ml
Mentega	60 g
Susu Tepung	30 g
Gula	50 g
Garam	1 st
Kranberi Kering	50 g
Tepung Wholemeal	100 g
Tepung Roti	250 g
Tepung Gandum	50 g
Tepung Bijirin Ungu	100 g
Yis Segera	2 st

■ Pilih Program

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.

Roti Coklat

Untuk roti 2 paun

1 Telur + Air Secukup	270 ml
Krim Masam	115 g
Minyak	1 SB
Garam	1 ½ st
Gula	50 g
Tepung Roti	500 g
Serbuk Koko	3 SB
Yis Aktif Segera Atau Yis Segera	2 ½ st

■ Pilih Program SWEET

Pada bunyi beep: 1 cawan cip coklat separuh manis

Roti Multigrain Lembut

Untuk roti 2 paun

Air	300 ml
Mentega	60 g
Gula Merah	50 g
Garam	1 st
Tepung Roti	250 g
Tepung Gandum	150 g
Kismis	50 g
Campuran Kulit Oren Kering	50 g
Tepung Wholemeal yang dipanggang	50 g
Bran/Wheatgerm yang dipanggang	50 g
Bijian Hitam	20 g
Yis Segera	2 st

■ **Pilih Program**

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.

Roti Biji Bunga Matahari

Untuk roti 2 paun

Air	300 ml
Minyak	60 g
Susu Tepung	30 g
Gula	50 g
Garam	1 st
Biji Bunga Matahari	50 g
Rolled Oats	90 g
Tepung Wholemeal	150 g
Tepung Roti	250 g
Tepung Gandum	50 g
Yis Segera	2 st

■ **Pilih Program**

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.

Roti Krim Masam, Bawang Merah & Chives

Untuk roti 2 paun

1 Telur + Air Secukup	250 ml
Krim Masam	180 g
Minyak	2 SB
Garam	2 st
Gula	2 SB
Tepung Roti	480 g
Bawang Merah Kering	1 ½ SB
Daun Kucai Kering	2 SB
Yis Aktif Segera Atau Yis Segera	2 - 3 st

■ **Pilih Program**

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM / BASIC DARK / *BASIC RAPID.

Roti Teh Hijau

Untuk roti 2 paun

Air	250 ml
Minyak Jagung	60 g
Susu Tepung	30 g
Gula	50 g
Garam	1 st
Tepung Roti	400 g
Tepung Gandum	100 g
Serbuk Teh Hijau	3 st
Yis Segera	2 - 3 st

■ Pilih Program

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.

Roti Labu

Untuk roti 2 paun

Air	200 ml
Minyak Jagung	60 g
Susu Tepung	30 g
Gula	50 g
Garam	1 st
Tepung Roti	400 g
Tepung Gandum	100 g
Pes Labu	100 g
Yis Segera	2 st

■ Pilih Program

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.

Roti Wholemeal Kismis

Untuk roti 2 paun

Air	300 ml
Mentega	60 g
Susu Tepung	30 g
Gula	50 g
Garam	1 st
Kismis	100 g
Tepung Wholemeal	150 g
Tepung Roti	250 g
Tepung Gandum	100 g
Yis Segera	2 st

■ Pilih Program

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.

Roti Tomato

Untuk roti 2 paun

Air	200 ml
Puri Tomato	100 g
Minyak	60 g
Basil Kering	2 st
Susu Tepung	30 g
Gula	50 g
Garam	1 st
Tepung Roti	400 g
Tepung Gandum	100 g
Yis Segera	2 st

■ Pilih Program

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.

ROTI SEHARI

Terdapat beberapa cadangan untuk mengendalikan baki roti.

Nanas Beroti

Kepingan Nanas	1 tin (lebih kurang 425g)
Tepung Jagung	2 SB
Gula	½ cawan (100g)
Mentega	¼ cawan (55g)
Roti Putih	2 cawan

1. Tapis buah nanas dan ketepikan jusnya.
2. Tambah secukup air kepada jus supaya mencukupi 1 cawan.
3. Campurkan tepung jagung dan gula, masukkan jus dan mentega serta panaskan campuran sehingga menjadi pekat.
4. Tuang ke atas nanas dan roti di dalam dulang pembakar dan gaul rata.
5. Bakar pada 175°C selama 30 minit atau sehingga berwarna perang.

Snek Roti Rangup

Roti, dipotong tebal ½ inci	8 keping
Mentega, (Dicairkan)	60 g
Campuran Perasa Kering*	4 st

*Guna mana-mana satu daripada yang berikut: sos perasa spaghetti kering, kuah ranch, perasa herba Itali, serbuk bawang putih, atau garam bawang putih. Jumlah boleh diselaraskan mengikut citarasa anda.

1. Cairkan mentega dan masukkan perasa. Letak roti di atas dulang pembakar dan sapu perlahan-lahan dengan campuran mentega.
2. Bakar pada 175°C selama 10-15 minit atau sehingga berwarna perang.
3. Biarkan sejuk. Pecahkan kepada kepingan kecil.

 **Noxxa** *Resipi*

Doh



DOUGH, PROGRAM DOH

Program doh digunakan untuk menggaul doh untuk dibentuk dengan tangan sebelum dibakar di dalam ketuhar Pembuat Roti atau ketuhar konvensional.

- Jika penangguh masa digunakan, pastikan yis berada di atas tepung, jauh dari cecair.
- Jika anda biarkan doh di dalam Pembuat Roti selepas program selesai, doh akan terlebih kembang dan merosakkan mesin.

■ Pengendalian Kulit Roti (guna untuk program DOUGH sahaja)

Sentiasa biarkan kenaikan optimum doh yang dibentuk. Gunakan berus pastri untuk menyapu kilatan. Bakar seperti dalam arahan resipi.

Kilatan Kuning Telur - Untuk kulit berkilat/berwarna keemasan, campurkan telur atau kuning telur yang dipukul sedikit dengan 1 sudu besar air atau susu.

Kilatan Putih Telur - Untuk kulit berkilat/sedap dikunyah, campurkan 1 putih telur yang dipukul sedikit dengan 1 sudu besar air.

■ Menabur Tepung

Tabur secukup tepung di atas kawasan kerja supaya doh boleh dikendalikan tanpa melekit.

■ Membentuk Rol

Rol Daun Clover - Bentuk menjadi bebola $\frac{1}{2}$ inci (1.5cm). Letakkan 3 bebola ke dalam satu tin mafin dan biarkan ia kembang sekali ganda saiz asal.

Rol Selang-seli - Bentukkan menjadi dua bebola dan ketepikan. Cantumkan bebola dan canai menjadi segi empat setebal $\frac{1}{8}$ inci (0.5cm). Potong jaluran $\frac{1}{8}$ inci lebar dan 2 inci (5cm) panjang. Letakkan satu jaluran melintang di atas setiap bebola. Ulang proses ini dengan meletakkan jaluran kedua pada arah bertentangan melintang di atas setiap bebola.

Rol Tradisi - Bentukkan menjadi bebola. Untuk rol roti "bertarik-tarikan", letakkan bebola doh dengan kedua-dua sisinya bersentuhan. Untuk rol roti "individu", letakkan bebola doh dan jarakkan 2 inci.

Anda boleh mula membuat ban roti menggunakan resipi **Doh Roti Manis** dan hiasan dengan pelbagai jenis topping dan inti. Berkreatif dan nikmati proses membuat ban roti ini!



Doh Roti Manis

Air	200 ml
Telur	1
Mentega/Minyak Jagung	60 ml
Gula	60 g
Garam	1 st
Susu Tepung	1 - 2 SB
Tepung Roti	300 g
Tepung Gandum	200 g
Yis Segera	2 - 3 st

1. Masukkan semua bahan ke dalam periuk roti dan pilih program **DOUGH**.
2. Selepas adun, keluarkan doh dan bahagikan kepada 16 bahagian.
3. Bentukkan doh dan biar kembang selama 1 jam di dalam ketuhar pada suhu bilik atau sehingga saiz berganda.
4. Pra-panaskan ketuhar pada 175°C-180°C dan bakar selama 15-20 minit.

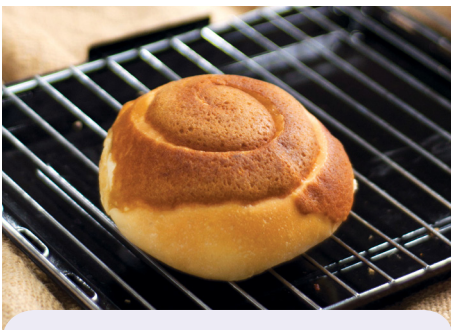


Roti Kerisik Ayam

Topping :

Telur untuk sapuan kilatan	1 biji
Mayonis (Campur 2 SB susu pekat)	250 ml
Kerisik Ayam	250 g

1. Masukkan bahan **Doh Roti Manis** ke dalam periuk roti dan pilih program **DOUGH**.
2. Selepas adun, keluarkan doh dan bahagikan kepada 16 bahagian.
3. Bentukkan doh menjadi bebola. Uli kedua-dua belah tepi untuk membentuk bujur.
4. Biarkan kembang selama 1 jam di dalam ketuhar pada suhu bilik atau sehingga saiz berganda.
5. Gunakan berus pastri untuk sapukan kilatan telur pada bahagian atas roti sebelum dibakar.
6. Pra-panaskan ketuhar pada 175°C-180°C dan bakar selama 15-20 minit.
7. Biarkan roti sejuk. Potong bahagian tengah roti. Isikan mayonis di dalam dan di atas roti.
8. Taburkan kerisik ayam di atas roti.



Roti Mexican

Isi Doh :

Mentega	250 g
(Potong kiub 1 inci (2.5cm))	

Topping:

Mentega	200 g
Gula Aising	160 g
Telur	3
Serbuk Kopi Segera	2 SB
Air	1 SB
Serbuk Kayu Manis	1 cubit
Tepung Gandum	200 g

1. Masukkan bahan **Doh Roti Manis** ke dalam periuk roti dan pilih program **DOUGH**.
2. Selepas adun, keluarkan doh. Bahagikan doh kepada 20 bahagian.
3. Balut mentega dengan doh.
4. Masukkan semula doh ke dalam ketuhar untuk kembang selama 1 jam.
5. Pukul mentega dan gula aising sehingga kembang. Masukkan telur satu per satu.
6. Masukkan cecair kopi. Gaul tepung ke dalam campuran.
7. Paip campuran ke atas doh.
8. Bakar di dalam ketuhar yang telah dipra-panaskan pada 180°C selama 20 minit.



Roti Keju

Air	200 ml
Minyak	60 ml
Telur	1
Susu Tepung	3 SB
Gula	2 SB
Parutan Keju Cheddar	200 g
Garam	2 st
Tepung Roti	300 g
Tepung Gandum	200 g
Yis Segera	2 -3 st

Topping:

Parutan Keju Cheddar	100 g
Telur untuk sapuan kilatan	1

1. Masukkan semua bahan kecuali topping ke dalam periuk roti dan pilih program **DOUGH**.
2. Bahagikan doh kepada 4 bahagian. Bahagikan setiap bahagian kepada 3 rol. Kemudian, lipat rol dalam bentuk tocong.
3. Masukkan semula doh ke dalam ketuhar dan biar doh kembang sehingga program tamat.
4. Berus doh dengan telur, tabur sedikit parutan keju cheddar dan bakar selama 20 minit di dalam ketuhar yang diprapanas pada 200°C.



Ban Kacang Merah

Isi :

Pes Kacang Merah	375 g
------------------	-------

1. Masukkan bahan **Doh Roti Manis** ke dalam periuk roti dan pilih program **DOUGH**.
2. Bahagikan pes kacang merah kepada 15 bahagian.
3. Selepas adun, bahagikan doh kepada 15 bahagian.
4. Balut pes kacang merah dengan doh.
5. Biar doh kembang selama 1 jam di dalam ketuhar pada suhu bilik atau sehingga saiz berganda.
6. Prapanaskan ketuhar pada 175°C-180°C dan bakar selama 15-20 minit.

Roti Golden Sweet Heart

Isi :

Pes Nanas	200 g
Telur untuk sapuan kilatan	1

1. Masukkan bahan **Doh Roti Manis** ke dalam periuk roti dan pilih program **DOUGH**.
2. Apabila doh sudah sedia, bahagikan kepada 16 bahagian.
3. Bahagikan inti kepada 16 bahagian. Isikan inti ke dalam setiap doh dan bentukkan menjadi bentuk hati. Biar kembang selama 1 jam di dalam ketuhar pada suhu bilik atau sehingga saiz berganda.
4. Sapu telur di atas doh sebelum dibakar.
5. Prapanaskan ketuhar kepada 175°C-180°C dan bakar selama 15-20 minit.

Roti Polo

Topping :

Mentega (Dilembutkan)	125 g
Gula Aising (Diayakkan)	125 g
Telur	1
Tepung Gandum	250 g
Susu Tepung (Diayakkan)	½ st

1. Masukkan bahan **Doh Roti Manis** ke dalam periuk roti dan pilih program **DOUGH**.
2. Selepas adun, bahagikan doh kepada 20 bahagian.
3. Pukul mentega dan gula sehingga licin. Masukkan telur.
4. Tambah tepung dan susu tepung. Gaul rata.
5. Bahagikan kepada 20 bahagian.
6. Biar doh kembang. Letak topping di atas doh.
7. Bakar pada 180°C selama 15 minit.



Ban Makanan Laut

Topping:

Sotong (Dihiris)	6
Udang (Dihiris)	6
Mayonis	200 g
Lada hijau (Dihiris)	1
Bawang Merah (Dihiris)	1

1. Masukkan bahan **Doh Roti Manis** ke dalam periuk roti dan pilih program **DOUGH**.
2. Selepas adun, bahagikan doh kepada 15 bahagian.
3. Bentukkan doh menjadi bulat. Gunakan kedua-dua tangan untuk gulungkan tepi doh supaya menjadi bujur.
4. Biar doh kembang selama 1 jam di dalam ketuhar pada suhu bilik atau sehingga saiz berganda.
5. Isi bahagian atas dengan sotong, udang, lada dan bawang merah.
6. Letak mayonis di atas topping.
7. Prapanaskan ketuhar pada 180°C dan bakar selama 15 minit.



Piza Barbeku Ayam dan Jagung

Doh Piza:

Air	120 ml
Yis Aktif Kering	½ st
Gula	¼ st
Tepung Serbaguna	130 g
Garam	¾ st
Minyak Zaitun	1 -2 SB

Topping:

Sos Barbeku	½ cawan
Ayam Masak (Dihiris)	1
Bawang Merah (Dihiris)	¼ cawan
Jagung Segar	¼ cawan
Keju Parmesan	2 SB
Keju Susu Penuh Mozzarella (Dicincang)	1 cawan
Serbuk Kasar Lada Hitam	

1. Masukkan bahan **Doh Roti Manis** ke dalam periuk roti dan pilih program **DOUGH**.
2. Prapanaskan ketuhar pada 200°C.
3. Bentukkan doh kepada saiz yang dikehendaki.
4. Sebarkan ¼ cawan sos barbeku di atas permukaan doh dan tinggalkan sedikit sos untuk menyalut daging ayam.
5. Tambahkan semua topping di atas doh, dan akhir sekali dengan keju parmesan, keju mozzarella dan taburkan serbuk kasar lada hitam.
6. Bakar selama 15-18 minit atau sehingga rangup.

 **Noxxa** *Resipi*

Penggaulan & Kek



MIX, PROGRAM PENGGAUHAN

Pelbagai jenis doh boleh digaul dengan menggunakan program Penggaulan. Keluarkan doh dan ikut arahan resipi untuk melengkapkan pembakaran/masakan.

- Bip untuk mengacau ramuan akan berbunyi pada [:06] untuk program penggaulan. Amat penting supaya anda membantu pembuat roti dalam proses mengacau pada masa ini. Selepas periuk dikeluarkan, gunakan spatula silikon untuk menggaul masuk ramuan yang tertinggal di dalam sekeliling periuk ke dalam campuran secara perlahan-lahan. Kembalikan periuk ke dalam mesin untuk menyelesaikan program.
- Disebabkan doh biskut adalah lebih sukar untuk dikendalikan, anda perlu mengulangi sebahagian atau seluruh program penggaulan tersebut. Ingat supaya memeriksa adunan pada bunyi bip mengacau dan gaul menggunakan spatula apabila perlu.
- Walaupun terdapat pilihan untuk menangguhkan masa untuk kitaran ini, pengalaman kami telah menunjukkan resipi-resipi yang dimasukkan ini tidak dapat bergaul dengan baik apabila pemasa ditangguhkan. Anda mungkin ada resipi yang boleh berjaya, oleh itu, kami telah memberikan anda penangguh masa ini sebagai pilihan.

Langkah

1. Keluarkan periuk roti daripada pembuat roti. Pasangkan bilah penguli kepada aci. Pastikan semua ramuan berada pada suhu bilik.
2. Gunakan cawan penyukat dan sudu penyukat untuk menyukat semua bahan dan tuang ke dalam periuk roti.
3. Ratakan setiap sudut. Hentakkan periuk di atas kaunter 3 kali secara perlahan-lahan untuk meratakan ramuan.
4. Buka pintu dan lungsurkan periuk roti ke dalam pembuat roti di bawah landasan. Tutup pintu.
5. Pilih program **MIX**, tekan **START**.
6. Pada bunyi bip [:06], gunakan spatula untuk menggaul masuk sebarang tepung yang tertinggal di dalam sekeliling periuk.
7. Guna pemegang periuk roti dan sarung tangan ketuhar untuk mengeluarkan periuk roti secara perlahan-lahan pada penghujung pengulian/penggaulan.
8. Terbalikkan periuk roti dan goncang beberapa kali untuk tuangkan doh ke atas permukaan bertepung.
9. Uli, bentuk dan bakar doh mengikut resipi.
10. **TANGGALKAN PLAG DAN BIARKAN SEJUK SEPENUHNYA SEBELUM DIBERSIHKAN.** Bersihkan periuk roti setiap kali selepas digunakan. **JANGAN RENDAM PERIUK ROTI DI DALAM AIR.** (Lihat Arahan Pembersihan). Bersihkan bahagian dalam pembuat roti setiap kali selepas digunakan.



Kulit Pai

Untuk membuat 2 kulit pai

Air	½ cawan (125ml)
Minyak	¾ cawan (180ml)
Garam	¼ st
Tepung Serbaguna	2 ½ cawan (300g)

■ Pilih Program
MIX

1. Bahagikan doh kepada dua bahagian dan gelek doh di atas permukaan bertepung.
2. Letak ke atas dulang pai dan cucuk bahagian bawah doh menggunakan garpu.
3. Bakar pada 215°C selama 20 minit.

Biskut Kacang

Tepung Biskut (Tepung Gandum)	300 g
Kacang Tanah Cincang	300 g
Gula Aising	200 g
Minyak Kacang Tanah	200 ml
Garam	½ st
Kuning Telur (Untuk sapuan kilatan)	1

1. Masukkan semua bahan kecuali kuning telur ke dalam periuk roti dan pilih program **MIX**.
2. Pada bunyi bip [:06], gunakan spatula untuk menggaul masuk sebarang tepung di dalam periuk roti. Apabila program sudah tamat, gunakan spatula untuk mnggaul masuk sebarang bahan yang tidak digaul rata dan jika perlu, mulakan program tersebut sekali lagi.
3. Apabila doh sudah sedia, bahagi dan bentukkan kepada bebola berdiameter 2cm.
4. Susun di atas dulang yang mengandungi kertas pembakar dan sapu bahagian atas doh dengan kuning telur.
5. Bakar di dalam ketuhar yang telah diprapanaskan pada 180°C selama 15 - 20 minit.



Biskut Mentega

Tepung Naik Sendiri	campur dan ayak	220 g
Soda Bikarbonat		½ st
Tepung Jagung		2 SB
Mentega (Dilembutkan)		100 g
Gula Kastor		100 g
Telur		1
Susu (Jika pastri terlalu kering)		1 st
Esen Vanila		1 st

1. Masukkan semua bahan ke dalam periuk roti dan pilih program **MIX**.
2. Pada bunyi bip [:06], gunakan spatula untuk menggaul masuk sebarang tepung di dalam periuk roti.
3. Apabila doh sudah sedia, bentukkan menjadi bebola dan tekan bahagian atas menggunakan garpu untuk membentuk corak.
4. Prapanaskan ketuhar pada 180°C dan bakar selama 10 minit atau sehingga berwarna perang.

CAKE, PROGRAM KEK & ROTI SEGERA

Program Kek boleh menggaul dan membakar campuran kek prapakej, kek atau roti segera.

- Bip mengacau ramuan akan berbunyi pada [1:11] untuk program kek. Amat penting supaya anda membantu pembuat roti dalam proses mengacau pada masa ini. Keluarkan periuk dan gunakan spatula silikon untuk menggaul masuk ramuan yang tertinggal di dalam sekeliling periuk roti secara perlahan-lahan. Kembalikan periuk ke dalam mesin untuk menyelesaikan program.
- Kek bersaiz penuh (lebih kurang 510g) dapat dibuat dengan baik menggunakan program kek. Seperti mana-mana ramuan lain, cecair dan telur mestilah berada pada suhu bilik. Jika tidak, masukkan ramuan seperti yang disenaraikan dan ikut arahan bungkusan. Campuran kek angel food satu langkah boleh juga digunakan. Campuran dua langkah atau putaran tidak akan dapat dibuat dengan program ini.
- Keluarkan periuk roti daripada pembuat roti sebaik sahaja program selesai dan biarkan kek berada di dalam periuk selama 20 minit di atas redai sebelum dikeluarkan. Dengan menggunakan sarung tangan ketuhar, gunakan spatula dan perlahan-lahan longgarkan kek dari sisi periuk. Terbalikkan periuk untuk mengeluarkannya.
- Campuran kek bersaiz kecil (lebih kurang 255g) dan campuran brownie tidak dapat dibuat dengan baik dengan program ini.
- Walaupun penangguh masa adalah pilihan untuk kitaran ini, pengalaman kami telah menunjukkan bahawa resipi-resipi yang dimasukkan ini tidak dapat bergaul dengan baik apabila pemasa ditangguhkan. Anda mungkin mempunyai resipi yang boleh berjaya, oleh itu, kami telah memberikan anda penangguh masa ini sebagai satu pilihan.
- Untuk roti segera, anda boleh keluarkan periuk roti daripada pembuat roti apabila program sudah selesai atau boleh juga biarkan roti di dalam pembuat roti semasa proses **WARM**. Bila-bila sahaja periuk roti dikeluarkan, biarkan roti berada di dalam periuk selama 20 minit di atas redai penyejuk sebelum dikeluarkan. Dengan menggunakan sarung tangan ketuhar, gunakan spatula dan perlahan-lahan longgarkan roti dari sisi periuk. Terbalikkan periuk roti untuk mengeluarkannya.



Kek Pisang dengan Kacang Gajus

Self-Raising Flour	200 g
Soda Bikarbonat	½ st
Garam	½ st
Serbuk Kayu Manis	½ st
Esen Pisang	½ st
Telur (Dipukul)	3
Mentega (Cairkan/lembut)	150 g
Double Action Baking Powder (DAB)	1 st
Gula	150 g
Pisang Lenyek	200 g
Kacang Gajus Cincang (Dipanggang)	100 g

1. Masukkan semua bahan ke dalam periuk roti kecuali kacang gajus.
2. Masukkan periuk roti ke dalam pembuat roti dan pilih program **CAKE**.
3. Pada bunyi bip [1:11], gunakan spatula untuk menggaul masuk sebarang tepung yang tertinggal di dalam sekeliling periuk dan gaul rata. Masukkan kacang gajus. Kembalikan periuk roti ke dalam pembuat roti untuk meneruskan program sehingga tamat.

Kek Buah-buahan

Telur	3
Susu Tepung	3 SB
Mentega (Cairkan/lembut)	150 g
Buah-Buahan Campuran Kering	350 g
Gula	120 g
Tepung Naik Sendiri	160 g
Tepung Naik Sendiri	40 g
Double Action Baking Powder (DAB)	1 st
Serbuk Rempah Campuran	½ st
Soda Bikarbonat	¾ st
Esen Vanila	1 st
Jus Oren Segar	100 ml

1. Rendam buah-buahan campuran kering di dalam jus oren sekurang-kurangnya 1 jam. Kemudian, tapis buah dan tuangkan jus ke dalam periuk roti. Gaul buah-buahan campuran dengan 40g tepung naik sendiri. Ketepikan.
2. Masukkan semua bahan lain ke dalam periuk roti. Masukkan periuk roti ke dalam pembuat roti. Pilih program **CAKE**.
3. Pada bunyi bip [1:11], gunakan spatula untuk menggaul masuk sebarang tepung yang tertinggal di dalam sekeliling periuk roti dan gaul rata. Masukkan buah-buahan campuran. Kembalikan periuk roti ke dalam pembuat roti untuk menyambung program sehingga tamat.



Kek Paun Lemon

Mentega (Dilembutkan)	250 g
Gula Kastor	160 g
Tepung Naik Sendiri	250 g
Telur	4
Jus Lemon	1 SB
Biji Popi (Pilihan)	2 st
Glazur Lemon :	
Gula Aising, (Diayak)	150 g
Garam	¼ st
Jus Lemon	2 - 3 SB

1. Masukkan semua bahan ke dalam periuk roti.
2. Pilih program **CAKE** dan mula.
3. Pada bunyi bip [1:11], gunakan spatula untuk menggaal masuk sebarang tepung yang tertinggal di dalam sekeliling periuk roti dan gaul rata. Kembalikan periuk roti ke dalam pembuat roti untuk menyambung program sehingga tamat.
4. Bakar 3 minit lagi menggunakan fungsi **BROIL** pada 260°C supaya bahagian atas kek berwarna perang.
5. Keluarkan periuk roti, tuangkan glazur ke atas kek dan biarkan sejuk sebelum mengeluarkan kek.



CARTA MEMANGGANG/MEMBAKAR

Ketuhar Pembuat Roti boleh memanggang/membakar seperti ketuhar konvensional – mengikut arahan bungkusan atau resipi, masa dan suhu. Untuk kebanyakan makanan, prapanaskan ketuhar, gunakan dulang pembakar dan redai, dulang pembakar sahaja atau bekas pembakar di atas redai. Letakkan bahagian berlemak pada makanan menghala ke atas dan percikkan kuah semasa memanggang. Gunakan thermometer daging. Perlahan-lahan keluarkan makanan daripada ketuhar dan biarkan 15 minit sebelum dipotong.

Guna masa berikut sebagai garis panduan am.

POTONGAN	BERAT (KG)	MASA TAHAP MASAK	JAM
DAGING LEMBU - 170°C			
Punggung panggang tanpa tulang	1.8 - 2.7	65.5°C - 77°C	1:20 - 3:00
Sirloin panggang tanpa tulang	1.8 - 2.7	60°C separuh	2:15 - 2:45
		71°C sederhana	2:30 - 3:00
		77°C cukup masak	2:45 - 4:15
Rusuk panggang	1.8 - 2.7	60°C separuh	1:45 - 3:00
		71°C sederhana	2:15 - 3:45
		77°C cukup masak	2:45 - 4:15
DAGING ANAK LEMBU - 170°C			
Dada panggang tanpa tulang	1.1 - 1.6	77°C cukup masak	1:45 - 2:15
Pinggang panggang	1.4 - 2.3	71°C - 77°C	1:45 - 3:00
Rusuk panggang	1.4 - 2.3	71°C - 77°C	1:15 - 2:30
IKAN - 220°C			
Filet, tebal 1/2 inci	4 filet	cukup masak	8 - 10 min
AYAM - ITIK - 170°C			
Ayam	1.8 - 2.7	85°C	1:45 - 2:30
Ayam betina Cornish	0.7 - 0.9	85°C	1:00 - 1:15
Dada ayam belanda	1.8 - 3.6	77°C	2:00 - 3:15

Biskut Cip Coklat

Mentega (Dilembutkan)	125 g
Gula Putih	70 g
Gula Merah	70 g
Telur	1
Esen Vanila	5 ml
Tepung Serbaguna	190 g
Serbuk Penaik Soda	1 st
Air	5 ml
Garam	1 st
Coklat Separuh Manis	170 g
Walnut Cincang	60 g

1. Pukul mentega, gula putih dan gula merah sehingga kembang.
2. Masukkan telur dan esen vanila. Gaul rata.
3. Larutkan serbuk soda dengan air suam dan masukkan ke dalam campuran.
4. Gaul masuk tepung, cip coklat dan walnut. Gaul rata.
5. Gunakan 2 sudu untuk bentuk dan susun di atas dulang pembakar.
6. Masukkan ke dalam ketuhar yang telah diprapanaskan pada 180°C dan bakar selama 25 minit.

Nasi & Cendawan

Hidangan 6 orang

Beras	1 cawan
Sup Consommé Daging	1 tin (290g)
Sup Bawang Perancis	1 tin (290g)
Cendawan	1 tin kecil
Mentega	¼ cawan

1. Campurkan semua bahan dan letakkan di dalam dulang pembakar bersaiz 20 x 20cm.
2. Bakar pada 175°C selama 1 jam atau sehingga masak.

Biskut Bijirin

Bijirin (Nestum)	150 g
Tepung Naik Sendiri	100 g
Soda Bikarbonat	½ st
Double Action Baking Powder (DAB)	½ st
Esen Vanila	1 st
Telur	1
Mentega	125 g
Gula Kastor	100 g

Topping:

Bijian Gula Berwarna atau Corn Flakes.

1. Pukul mentega dan gula sehingga kembang. Kemudian, masukkan esen vanila dan telur dan sambung pukulan.
2. Masukkan bahan kering dan gaul sehingga menjadi doh (tidak melekit).
3. Bentukkan doh menjadi bebola dan susun di atas dulang pembakar yang bergris. Gunakan garpu untuk tekan bahagian atas doh untuk membentuk corak. Kemudian, taburkan topping di atasnya.
4. Bakar dalam ketuhar yang telah diprapanaskan pada 200°C selama 15 minit.

Scalloped Tuna

Hidangan 6 orang

Krim Sup Cendawan	305 g
Air	½ cawan
Serbuk Biskut Kracker	2 cawan
Tuna	184 g
Daun Saderi (Dipotong kiub)	1 cawan
Kacang Gajus	¾ cawan
Bawang Merah (Dicincang)	2 SB
Serbuk Biskut Kracker	½ cawan
Mentega (Dicairkan)	2 SB

1. Campur semua bahan di bahagian pertama dan letakkan ke dalam bekas pembakar bergris.
2. Gaulkan serbuk biskut dan mentega dan taburkan di atas campuran tuna.
3. Bakar pada 215°C selama 25 minit atau sehingga masak.

Kaserol Hashbrown

Hash Brown (Sejuk beku)	450 g
Bawang Merah (Dicincang)	¼ cawan
Krim Sup Ayam	305 g
Krim Masam	¼ cawan
Garam dan Lada Putih secukup rasa	
Cornflakes (Dihancurkan)	½ cawan
Mentega (Dicairkan)	¼ cawan

1. Campur semua bahan kecuali cornflakes dan mentega dan letak ke dalam dulang pembakar bersaiz 20 x 20cm yang telah digriskan.
2. Taburkan cornflakes dan akhir sekali mentega yang telah dicairkan.
3. Bakar pada 175°C selama 45 minit atau sehingga masak.

Ayam Paprika

Hidangan 4 orang

Dada Ayam	4
Bawang Merah (Dicincang)	½ cawan
Cendawan Segar (Dihiris)	1 ½ cawan
Serbuk Paprika	1 st
Krim Sup Ayam	305 g
Garam dan Lada Putih secukup rasa	

1. Potong dada ayam kepada kiub dan gaul dengan semua bahan lain.
2. Letak ke dalam bekas pembakar bersaiz 20 x 20cm yang telah digriskan.
3. Bakar pada 175°C selama 1 jam atau sehingga masak.
4. Hidangkan bersama nasi.

Burger Mi Bakar

Hidangan 6 orang

Daging Cincang (Ditumis)	680 g
Bawang Merah Cincang (Ditumis)	1 cawan
Mi (Masak)	227 g
Krim Sup Ayam	305 g
Krim Sup Cendawan	305 g
Krim Masam	1 cawan
Pimentos (Dicincang)	¼ cawan
Garam	¾ st
Serbuk Lada Putih	¼ st
Mentega (Dicairkan)	
	1 SB
Serbuk Roti Lembut	1 cawan

1. Campurkan semua bahan kecuali mentega dan serbuk roti dan letakkan di dalam dulang pembakar yang telah digriskan.
2. Cairkan mentega dan gaul dengan serbuk roti. Tabur di atas.
3. Bakar pada 215°C selama 30 minit atau sehingga masak.



Kentang Wedges

Hidangan 4 orang

Kentang bersaiz sederhana	4
Dressing Campuran* Itali (Kering)	200g pkg

*sebarang perisa boleh digunakan

Butter spray

1. Potong setiap kentang secara memanjang kepada 8 bahagian.
2. Salutkan kentang dengan butter spray dan sedikit dressing campuran Itali.
3. Bakar di dalam dulang pembakar bergres pada 230°C selama 35 minit atau sehingga masak.

Kek Lobak Merah dengan Walnut

Tepung Gandum	150 g
Soda Bikarbonat	½ tsp
Serbuk Buah Pala	½ tsp
Telur	3
Minyak Jagung	120 ml
Nanas (Dipotong kiub)	150 g
DAB Powder	1 st
Serbuk Rempah Campuran	1 st
Garam	¼ st
Gula Merah	150 g
Lobak Merah (Diparut)	200 g
Walnut (Dicincang)	100 g
10 x 20cm Dulang Kerajang	2 pcs

1. Campurkan semua bahan kering.
2. Tambah masuk semua bahan cecair.
3. Bahagikan campuran kepada dua bahagian dan tuangkan ke dalam 2 dulang kerajang.
4. Bakar setiap dulang selama 40 minit pada 160° C.

CARTA SALAI

Sentiasa gunakan dulang pembakar / penyalai dengan redai. Letakkan daging di atas redai. Untuk daging setebal 2.5cm atau kurang, letakkan dulang penyalai dan redai ke dalam ketuhar pada kedudukan #3. Untuk daging yang lebih tebal, letakkan dulang penyalai dan redai ke dalam ketuhar pada kedudukan # 2. Salai makanan mengikut masa yang disyorkan atau sehingga tahap masak yang dikehendaki, terbalikkannya pada separuh masa memasak.

MAKANAN	AMAUN	MASA	ARAHAN
Bakon	Semuat dulang	8 - 10 minit	Salai sehingga masak
Ayam	Semuat dulang	20 - 40 minit	Salai sehingga masak
Frankfurter	Semuat dulang	10 - 20 minit	Balikkan selalu untuk keperangan yang rata
Filet ikan, tebal 1.5cm	Semuat dulang	5 - 9 minit	Salai sehingga masak
Hamburger (113g setiap satu)	Semuat dulang	10 - 20 minit	Masa minimum untuk separuh masak
Sosej, segar	Semuat dulang	20 - 30 minit	Jika sosej bersambung, cucuk ku litnya dengan garpu, balikkan selalu.
Stik, tebal 2.5cm	Semuat dulang	15 - 25 minit	Masa minimum untuk separuh masak

■ Perapan Untuk Menyalai

Perap daging untuk menambah rasa dan melembutkannya. Perapan mesti mengandungi ramuan berasid seperti jus lemon, cuka, wain atau salsa untuk melembutkannya. Untuk menyediakannya, campurkan semua ramuan. Perap di dalam peti sejuk sekurang-kurangnya 30 minit sambil terbalikkannya supaya perapan sekata. Keringkan dengan tisu dapur sebelum menyalai.

Wain Merah

Cuka Wain Merah	1/4 cawan
Minyak Sayuran	2 SB
Biji Sesawi (Dijon)	1 SB
Bawang Putih (Dicincang)	1 biji
Perasa Kering Itali	1/2 st
Lada Putih (Ditumbuk Kasar)	1/8 st

Kari Yogurt

Yogurt Tulen	1/3 cawan
Jus Lemon	2 SB
Minyak Sayuran	1 SB
Bawang Putih (Dicincang)	2 biji
Serbuk Kari	1/2 st
Lada Merah (Dihancurkan)	1/8 st

Lemon Oriental

Jus Lemon	1/4 cawan
Sos Soya	1 SB
Minyak Sayuran	1 SB
Bawang (Dicincang)	2 SB
Halia Kasar	1/4 st
Lada Merah (Dihancurkan)	1/8 st

Mexicali

Salsa tersedia	1/2 cawan
Jus Limau	2 SB
Minyak Sayuran	1 SB
Daun Ketumbar (Dicincang)	2 SB

Sze Chuan

Sos Soya pekat	1/4 cawan
Dry Sherry	3 SB
Minyak Bijan	1 SB
Gula	2 SB
Tepung Jagung	2 SB

Herba Berempah

Wain kering	1/2 cawan
Minyak Sayuran	1/2 cawan
Jus Lemon	2 SB
Sos Lada Tabasco	1/2 st
Bawang (Dicincang)	1/4 cawan
Bawang Putih (Dicincang)	1 biji
Garam	1/4 st
Daun Basil kering	1/4 st
Daun Tarragon kering	1/8 st
Biji Sesawi kering	1/8 st

CONTENTS

BREAD

Basic White Bread	33
Basic Wholemeal Bread	
Buttermilk Bread	
Carrot Bread	
Coffee Walnut Raisin Bread	34
Cranberry & Purple Grain Bread	
Double Chocolate Bread	
Soft Multigrain Loaf Bread	35
Sunflower Seed Bread	
Sour Cream, Onion & Chives Bread	
Green Tea Bread	36
Pumpkin Bread	
Wholemeal Bread with Raisins	
Tomato Bread	

DAY OLD BREAD

Breaded Pineapple	37
Crunchy Bread Snacks	

DOUGH

Sweet Bun Dough	40
Chicken Floss Bun	
Mexican Bun	41
Pleated Cheese Bread	
Red Bean Bun	42
Polo Bun	
Golden Sweet Heart Bun	
Seafood Bun	43
Barbecue Chicken Pizza with Corn	

MIXING

Pie Crust	46
Peanut Cookies	
Butter Cookies	

CAKE & QUICK BREAD

Banana Cashew Nut Loaf	48
Fruit Cake	
Lemon Pound Cake	49

ROASTING/BAKE CHART

Chocolate Chip Cookies	52
Cereal Cookies	
Rice & Mushrooms	
Scalloped Tuna	
Hashbrown Casserole	53
Paprika Chicken	
Noodle Burger Bake	
Potato Wedges	54
Carrot Walnut Loaf	

BROIL CHAT

Marinades for Broiling	56
------------------------------	----

 **Noxxa** *Recipes*

Bread



BREAD

We suggest starting your bread baking with the White Bread Recipe. Follow each step carefully. These steps have been written to eliminate the most common errors in breadmaker baking and may be helpful for any recipe.

Method

1. Remove the bread pan from the breadmaker. Attach the kneading blade onto the shaft. Make sure all ingredients are at room temperature.
2. Use a liquid measuring cup to measure the water and pour into the bread pan.
3. Use a measuring spoon to measure the oil and add into the bread pan.
4. Use a measuring spoon to measure the sugar, salt and dry milk; level off with the straight edge of a knife and add to the bread pan.
5. Lightly spoon bread flour into a dry measuring cup, level off with the straight edge of a knife and add to the bread pan.
6. Smooth into all corners. Lightly tap pan on counter 3 times to settle all ingredients.
7. Carefully measure yeast with a measuring spoon; level off with the straight edge of a knife and add to the bread pan. If using delay timer, make sure yeast is on top of bread flour, away from liquids.
8. Open door and slide the bread pan into the breadmaker under the rails. Close the door.
9. Select the Bread Program according to recipe. **BASIC LIGHT**, **BASIC MEDIUM**, **BASIC DARK**, **WHOLE WHEAT**, **FRENCH**, and **SWEET** programs have the option to let you select bread weight of 1lb, 1.5lb or 2lb depending on the recipe. Ignore this step if unsure of bread size.
10. Set **TIME** to delay by turning the knob, or press **START** for immediate start.
11. Halfway through the 2nd knead remove the pan and check the dough ball. It should be slightly tacky to the touch. At this time push down any dough or flour that may be on the sides of the pan.
12. Use bread pan handle and oven mitts to carefully remove the bread pan at the end of **BAKE** process or at any time during the **WARM** process.

CAUTION:

THE OVEN CAVITY, BREAD PAN, KNEADING BLADE AND BREAD WILL BE VERY HOT. USE OVEN MITTS.

13. Turn bread pan upside down and shake several times to release the bread. Do not use metal utensils inside the bread pan or machine. Remove the kneading blade and allow loaf to cool standing upright on wire rack approximately 20 minutes before cutting.
14. When the bread has completely-cooled, approximately 1 hour, store in an air tight container.
15. **UNPLUG UNIT AND ALLOW TO COOL COMPLETELY BEFORE CLEANING.** Clean bread pan after each use, **DO NOT IMMERSE THE BREAD PAN IN WATER.** (See cleaning instructions.) Clean inside of breadmaker after each use.

★ For **BASIC RAPID** Program, add another ½ - 1 tsp of yeast.

Basic White *Bread*

makes a 2 lb. loaf

Water	300 ml
Butter	60 g
Milk Powder	30 g
Sugar	50 g
Salt	1 tsp
Bread Flour	400 g
Plain Flour	100 g
Instant Yeast	2 tsp

■ **Select Program**

**BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.**

Basic Whole Meal *Bread*

makes a 2 lb. loaf

Water	300 ml
Butter	60 g
Milk Powder	30 g
Sugar	50 g
Salt	1 tsp
Wholemeal Flour	100 g
Bread Flour	300 g
Plain Flour	100 g
Instant Yeast	2 tsp

■ **Select Program**

**BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID /
WHOLE WHEAT /
WHOLE WHEAT RAPID.**

Buttermilk *Bread*

makes a 2 lb. loaf

Cultured Buttermilk	360 ml
Oil	55 ml
Honey	60 ml
Salt	2 tsp
Baking Soda	½ tsp
Bread Flour	500 g
Active Dry Yeast Or Instant Yeast	2 tsp

■ **Select Program**

**BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.**

Carrot *Bread*

makes a 2 lb. loaf

Carrot Juice	300 ml
Oil	60 ml
Milk Powder	30 g
Sugar	50 g
Bread Flour	400 g
Plain Flour	100 g
Instant Yeast	2 - 3 tsp

■ **Select Program**

**BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.**

Coffee Walnut Raisin *Bread*

makes a 2 lb. loaf

Water	250 ml
Butter	60 g
Milk Powder	30 g
Sugar	50 g
Salt	1 tsp
Instant Coffee	1 TBSP
Walnut	150 g
Raisins	100 g
Bread Flour	400 g
Plain Flour	100 g
Instant Yeast	2 tsp

■ **Select Program**

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.

Cranberry & Purple Grain *Bread*

makes a 2 lb. loaf

Water	300 ml
Butter	60 g
Milk Powder	30 g
Sugar	50 g
Salt	1 tsp
Dried Cranberry	50 g
Wholemeal Flour	100 g
Bread Flour	250 g
Plain Flour	50 g
Purple grain flour	100 g
Instant Yeast	2 tsp

■ **Select Program**

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.

Double Chocolate *Bread*

makes a 2 lb. loaf

1 Egg + Enough Water To Equal	270 ml
Sour Cream	115 g
Oil	1 TBSP
Salt	1 ½ tsp
Sugar	50 g
Bread Flour	500 g
Cocoa Powder	3 TBSP
Active Dry Yeast Or Instant Yeast	2 ½ tsp

■ **Select Program SWEET**

Add at the beep: 1 cup semi-sweet chocolate chips

Soft Multigrain Loaf

Bread

makes a 2 lb. loaf

Water	300 ml
Butter	60 g
Brown Sugar	50 g
Salt	1 tsp
Bread Flour	250 g
Plain Flour	150 g
Raisins	50 g
Mixed Peel	50 g
Toasted Wholemeal Flour	50 g
Toasted Bran/ Wheatgerm	50 g
Black Sesame Seeds	20 g
Instant Yeast	2 tsp

■ **Select Program**

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.

Sunflower Seed *Bread*

makes a 2 lb. loaf

Water	300 ml
Cooking Oil	60 g
Milk Powder	30 g
Sugar	50 g
Salt	1 tsp
Sunflower Seeds	50 g
Rolled Oats	90 g
Wholemeal Flour	150 g
Bread Flour	250 g
Plain Flour	50 g
Instant Yeast	2 tsp

■ **Select Program**

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.

Sour Cream, Onion & Chives *Bread*

makes a 2 lb. loaf

1 Egg + Enough Water To Equal	250 ml
Sour Cream	180 g
Oil	2 TBSP
Salt	2 tsp
Sugar	2 TBSP
Bread Flour	480 g
Dehydrated Onions	1 ½ TBSP
Chives, Dried	2 TBSP
Active Dry Yeast Or Instant Yeast	2 - 3 tsp

■ **Select Program**

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM / BASIC DARK / *BASIC RAPID.

Green Tea *Bread*

makes a 2 lb. loaf

Water	250 ml
Corn Oil	60 g
Milk Powder	30 g
Sugar	50 g
Salt	1 tsp
Bread Flour	400 g
Plain Flour	100 g
Green Tea Powder	3 tsp
Instant Yeast	2 - 3 tsp

■ **Select Program**

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.

Pumpkin *Bread*

makes a 2 lb. loaf

Water	200 ml
Corn Oil	60 g
Milk Powder	30 g
Sugar	50 g
Salt	1 tsp
Bread Flour	400 g
Plain Flour	100 g
Pumpkin Paste	100 g
Instant Yeast	2 tsp

■ **Select Program**

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.

Whole Meal *Bread* with Raisins

makes a 2 lb. loaf

Water	300 ml
Butter	60 g
Milk Powder	30 g
Sugar	50 g
Salt	1 tsp
Raisins	100 g
Wholemeal Flour	150 g
Bread Flour	250 g
Plain Flour	100 g
Instant Yeast	2 tsp

■ **Select Program**

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.

Tomato *Bread*

makes a 2 lb. loaf

Water	200 ml
Tomato Puree	100 g
Oil	60 g
Dried Basil	2 tsp
Milk Powder	30 g
Sugar	50 g
Salt	1 tsp
Bread Flour	400 g
Plain Flour	100 g
Instant Yeast	2 tsp

■ **Select Program**

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.

DAY OLD BREAD

Here are some suggestions for left over bread.

Breaded Pineapple

Chunked Pineapple	1 can (approx. 425g)
Cornstarch	2 TBSP
Sugar	½ cup (100g)
Butter	¼ cup (55g)
White Bread	2 cups

1. Drain pineapple, reserve juice.
2. Add enough water to juice to equal 1 cup.
3. Mix cornstarch and sugar, add juice and butter and heat until thick.
4. Pour over pineapple and bread in a pan, toss lightly to mix.
5. Bake at 175°C for 30 minutes or until top and edges turn slightly brown.

Crunchy Bread Snacks

Bread	8 slices
Butter (Melted)	60 g
Dry Seasoning Mix*	4 tsp

*Use any one of the following: dried spaghetti sauce seasoning, ranch dressing, Italian herb seasoning, garlic powder, or garlic salt.

Amounts may be adjusted to your taste.

1. Melt butter and add seasoning. Place bread on baking container and lightly brush with butter mixture.
2. Bake at 175°C for 10-15 minutes or until brown.
3. Allow to cool. Break into bite-size pieces.

 **Noxxa** *Recipes*

Dough



DOUGH

The dough program is used to mix dough to be shaped by hand before baking in the Breadmaker oven or in a conventional oven.

- If using delayed timer, make sure yeast is on top of flour, away from liquids.
- If you allow the dough to remain in the breadmaker after the program is complete, it may over rise and damage the machine.

■ Crust Treatments (use only with dough program)

Always allow optimum rising of shaped dough. Use a pastry brush to apply glaze. Bake as directed.

- | | |
|-----------------|--|
| Egg Yolk Glaze | - For a shiny/golden crust, mix 1 slightly beaten egg or egg yolk with 1 TBSP water or milk. |
| Egg White Glaze | - For a shiny/chewy crust, mix 1 slightly beaten egg white with 1 TBSP water. |

■ Lightly Floured

Sprinkle enough flour onto work area so that the dough can be handled without sticking.

■ Shaping Rolls

- | | |
|--------------------------|--|
| Cloverleaf Rolls | - Shape into 1/2 inch (1.5cm) balls. Place 3 balls in each muffin tin and let rise until double in size. |
| Crisscross Rolls | - Shape into balls setting two aside. Combine the balls and roll into a 1/8 inch (0.5cm) thick square. Cut strips 1/8 inch wide and 2 inches (5cm) long. Place one strip across the top of each ball. Repeat this process, placing the second strip in the opposite direction across the top of each ball. |
| Traditional Rolls | - Shape into balls. For "pull apart" rolls, place dough balls with sides touching. For "individual" rolls place dough balls 2 inches apart. |

You may start making buns using the *Sweet Bun Dough* recipe and finish off with different kinds of toppings and fillings. Be creative and enjoy making various shapes of buns!



Sweet Bun *Dough*

Water	200 ml
Egg	1
Butter/Corn Oil	60 ml
Sugar	60 g
Salt	1 tsp
Milk Powder	1 - 2 TBSP
Bread Flour	300 g
Plain Flour	200 g
Instant Yeast	2 - 3 tsp

1. Put in all ingredients into bread pan and select program **DOUGH**.
2. After mixing, separate dough into 16 portions.
3. Shape the dough and let it proof for 1 hour in the oven at room temperature or until double the size.
4. Preheat oven to 175°C - 180°C and bake for 15 - 20 minutes.



Chicken Floss *Bun*

Topping:

Egg for glazing	1
Mayonnaise (Mix 2 tbsp condensed milk)	250 ml
Chicken Floss	250 g

1. Put in sweet bun dough ingredients into bread pan and select program **DOUGH**.
2. When dough is ready, divide into 16 portions.
3. Make the dough into round shape. Use 2 hands to roll the sides of the dough to make it into oval shape.
4. Let it proof for 1 hour in the oven at room temperature or until double the size.
5. Additional egg to brush on top of the dough before baking.
6. Preheat oven to 175°C - 180°C and bake for 15 - 20 minutes.
7. Let the bun cool. Cut the center of the bun. Fill the mayonnaise in the bun and on the top of the bun.
8. Sprinkle chicken floss on the bun.



Mexican *Bun*

Dough Filling:

Butter	250 g
(Cut into 1 inch (2.5cm) cube)	

Topping:

Butter	200 g
Icing Sugar	160 g
Egg	3
Instant Coffee	2 TBSP
Water	1 TBSP
Cinnamon Powder	A pinch
Flour	200 g

1. Put sweet bun dough ingredients into bread pan and select program **DOUGH**.
2. After finish mixing, remove the dough. Split the dough into 20 portions.
3. Wrap the butter with the dough.
4. Put the dough back into the oven for proving.
5. Beat the butter and icing sugar until fluffy. Add in eggs one by one.
6. Add in coffee liquid. Fold in the flour into the mixture.
7. Pipe the mixture onto the dough.
8. Bake it in pre-heated oven at 180°C for 20 minutes.



Pleated Cheese *Bread*

Water	200 ml
Oil	60 ml
Egg	1
Milk Powder	3 TBSP
Sugar	2 TBSP
Grated Cheddar Cheese	200 g
Salt	2 tsp
Bread Flour	300 g
Plain Flour	200 g
Instant Yeast	2 -3 tsp

Topping:

Grated Cheddar Cheese	100 g
Egg for glazing	1

1. Put all ingredients except topping into the bread pan and select program **DOUGH**.
2. Divide dough into 4 portions. Divide every portion into 3 rolls. Then, make the 3 rolls into a pleat.
3. Put the dough back into the oven and let it proof until the program finishes.
4. Brush the dough with egg, sprinkle some grated cheese and bake for 20 minutes in a preheated oven at 200°C.



Red Bean *Bun*

Filling:

Red Bean Paste	375 g
----------------	-------

1. Put sweet bun dough ingredients into bread pan and select program **DOUGH**.
2. Separate red bean paste into 15 portions.
3. After mixing, separate dough into 15 portions.
4. Wrap the red bean paste with the dough.
5. Let it proof for 1 hour in the oven at room temperature or until double the size.
6. Preheat oven to 175°C-180°C and bake for 15-20 minutes.

Golden Sweet Heart *Bun*

Filling:

Pineapple Paste	200 g
Egg for glazing	1

Polo *Bun*

Topping Filling:

Butter (Softened)	125 g
Icing Sugar (Sifted)	125 g
Egg	1
Plain Flour	250 g
Milk Powder (Sifted)	½ tsp

1. Put in sweet bun dough ingredients into bread pan and select program **DOUGH**.
 2. After mixing, separate dough into 20 portions.
 3. Beat the butter and sugar until smooth. Add in egg.
 4. Add in flour and milk powder. Mix well.
 5. Separate it into 20 portions.
 6. Let the dough proof. Place the topping onto the dough.
 7. Bake at 180°C for 15 minutes
-
1. Put in sweet bun dough ingredients into bread pan and select program **DOUGH**.
 2. When dough is ready, divide into 16 portions.
 3. Divide filling into 16 portions. Fill the filling into each of the dough and shape into heart shape and allow it to proof for 1 hour in the oven at room temperature or until double the size.
 4. Additional egg to brush on top of the dough before baking.
 5. Preheat oven to 175°C -180°C and bake for 15 - 20 minutes.



Seafood *Bun*

Topping:

Squid (Sliced)	6
Prawns (Sliced)	6
Mayonnaise	200 g
Green Pepper (Sliced)	1
Onion (Sliced)	1

1. Put sweet bun dough ingredients into bread pan and select program **DOUGH**.
2. When dough is ready, divide into 15 portions.
3. Make the dough into round shape. Use 2 hands to roll the sides of the dough to make it into oval shape.
4. Let it proof for 1 hour in the oven at room temperature or until double the size.
5. Fill the top with squid, prawn, pepper and onion.
6. Squeeze the mayonnaise on the filling.
7. Preheat oven to 180°C and bake for 15 minutes.



Barbecue Chicken *Pizza* with Corn

Pizza Dough:

Water	120 ml
Active Dry Yeast	½ tsp
Granulated Sugar	¼ tsp
All-Purpose Flour	130 g
Salt	¾ tsp
Olive Oil	1 -2 TBSP

Topping:

Barbeque Sauce	½ cup
Chicken Breast, (Cooked And Chopped)	1
Red Onion (Chopped)	¼ cup
Fresh Corn	¼ cup
Parmesan Cheese	2 TBSP
Whole Milk Mozzarella Cheese (Shredded)	1 cup
Ground Black Pepper	

1. Put all the dough ingredients into bread pan and select program **PIZZA DOUGH**.
2. Preheat oven to 200°C.
3. Shape dough to desired size.
4. Spread ¼ cup barbeque sauce over surface of dough and remaining sauce to coat shredded chicken.
5. Add all toppings, finishing with Parmesan cheese, mozzarella cheese and sprinkle of ground black pepper.
6. Bake for 15-18 minutes or until desired crispness is reached.

Mixing & Cake



MIXING

Several different kinds of dough can be mixed using the mixing program. Remove dough and follow directions with the recipe to complete the baking/cooking.

- The ingredient stir beep is at [:06] for the mixing program. It is very important that you assist the breadmaker in the stirring process at this time. After removing the pan, use a rubber spatula to gently scrape the ingredients from the sides and corners of the pan and fold into the wet mixture. Return the pan to the machine to complete the program.
- Because cookie dough is more difficult to work with, it may be necessary to repeat part or all of the mixing program. Remember to check the batter at the stir beep and assist when necessary.
- Although the delay timer is an option for this cycle, our experience has shown the recipes included do not mix well when delayed. You may find one of your recipes may work well therefore, we have given you delay as an option.

Method

1. Remove the bread pan from the breadmaker. Attach the kneading blade onto the shaft. Make sure all ingredients are at room temperature.
2. Use a liquid measuring cup and measuring spoon to measure all ingredients and pour into the bread pan.
3. Smooth into all corners. Lightly tap pan on counter 3 times to settle all ingredients.
4. Open door and slide the bread pan into the breadmaker under the rails. Close the door.
5. Select **MIX** program, press **START**.
6. At the stir beep [:06], use a spatula to fold in any flour caught in the corners of the pan.
7. Use bread pan handle and oven mitts to carefully remove the bread pan at end of kneading/mixing.
8. Turn bread pan upside down and shake several times to remove the dough onto a lightly floured surface.
9. Roll, shape and bake the dough according to recipe.
10. UNPLUG UNIT AND ALLOW TO COOL COMPLETELY BEFORE CLEANING. Clean bread pan after each use, DO NOT IMMERSE THE BREAD PAN IN WATER. (See cleaning instructions.) Clean inside of breadmaker after each use.



Pie Crust

Makes 2 crusts

Water	125 ml
Oil	180 ml
Salt	¼ tsp
All-Purpose Flour	300 g

■ Select Program
MIX

1. Divide in half and roll out on a lightly floured surface.
2. Put in pie pan and prick bottom with a fork.
3. Bake at 215°C for 20 minutes or until done.

Peanut Cookies

Cookie Flour (Medium Gluten Flour)	300 g
Grounded Peanuts	300 g
Icing Sugar	200 g
Peanut Oil	200 ml
Salt	½ tsp
Egg Yolk (Glazing)	1

1. Put all ingredients except egg yolk into bread pan and select program **MIX**.
2. At the stir beep [:06], use a spatula to fold in any flour caught in the corners of the pan. When the program is complete, use a spatula to fold in any unmixed ingredients and if necessary start the program again.
3. When dough is ready, divide and shape into a 1cm diameter ball shape.
4. Place it onto the tray with baking paper and brush the top of the cookie with egg yolk.
5. Bake it in a preheated oven at 180°C for 15 - 20 minutes.



Butter Cookies

Self-Raising Flour	mix and sift	220 g
Soda Bicarbonate		½ tsp
Corn Flour		2 TBSP
Softened Butter/Margarine		100 g
Caster Sugar		100 g
Egg		1
Milk (If pastry is too dry)		1 tsp
Vanilla Essence		1 tsp

1. Put all ingredients into bread pan and select program **MIX**.
2. At the stir beep [:06], use a spatula to fold in any flour caught in the corners of the pan.
3. When dough is ready, shape into round balls and press with fork for pattern.
4. Preheat the oven to 180°C and bake for 10 minutes or until golden brown.

CAKE & QUICK BREAD

The cake program will mix and bake a pre-packaged cake mix, cake or quick bread.

- The ingredient stir beep is at [1:11] for the cake program. It is very important that you assist the breadmaker in the stirring process at this time. After removing the pan, use a rubber spatula to gently scrape the ingredients from the sides and corners of the pan and fold into the wet mixture. Return the pan to the machine to complete the program.
- A full size cake mix (approximately 510g) works well using the cake program. As with any other liquid ingredient, the liquid and the eggs should be at room temperature. Otherwise, add ingredients as listed on the package instructions. One step angel food cake mixes may also be used. Neither a two-step or swirl mix will work using this program.
- Remove the bread pan from the breadmaker as soon as the program is complete and allow the cake to remain in the pan for 20 minutes on a cooling rack before removing. Using oven mitts, take a spatula and gently loosen the cake from the sides of the pan. Turn upside down to remove.
- Small size cake mix (approximately 255g) and brownie mixes do not work well on this bread program.
- Although the delay timer is an option for this cycle, our experience has shown that the recipes included do not mix well when delayed. You may find one of your recipes may work well therefore, we have given you delay as an option.
- For quick bread you may remove the bread pan from the breadmaker when the program is complete or it may be left in during the **WARM** process. Whenever the bread pan is removed, allow the bread to remain in the pan for 20 minutes on a cooling rack before removing. Using oven mitts, take a spatula and gently loosen the quick bread from the sides of the pan. Turn upside down to remove.



Banana Cashew Nut *Leaf*

Self-Raising Flour	200 g
Soda Bicarbonate	½ tsp
Salt	½ tsp
Cinnamon Powder	½ tsp
Banana Essence	½ tsp
Eggs (Beaten)	3
Melted/Softened Butter	150 g
Double Action Baking Powder (DAB)	1 tsp
Sugar	150 g
Mashed Banana	200 g
Chopped Cashew Nut (Toasted)	100 g

1. Put all the ingredients into the bread pan except the cashew nuts.
2. Insert the bread pan into breadmaker oven and select program **CAKE**.
3. At the stir beep [1:11], use a spatula to scrape the flour from the sides of the bread pan and mix well. Pour in the cashew nuts. Return the bread pan into the oven to continue the program.

Fruit *Cake*

Eggs	3
Milk Powder	3 TBSP
Melted/Softened Butter	150 g
Mixed Fruits	350 g
Sugar	120 g
Self-Raising Flour	160 g
Self-Raising Flour	40 g
Double Action Baking Powder (DAB)	1 tsp
Mixed Spice	½ tsp
Bica of Soda	¾ tsp
Vanilla Essence	1 tsp
Fresh Orange Juice	100 ml

1. Soak mixed fruit in orange juice at least 1 hour. Then, strain the mixed fruits and pour the fruit juice into the bread pan. Mix the mixed fruits with 40g of self-raising flour. Leave it a side.
2. Add eggs, milk powder, melted butter, sugar, 160g of self-raising flour, mixed spice, baking soda, DAB powder and vanilla essence into the bread pan. Put the bread pan into bread maker oven. Select program **CAKE**.
3. At the stir beep [1:11], use the spatula to scrape the flour from the sides of the bread pan and mix well. Pour in the mixed fruits. Return the bread pan into the breadmaker oven to continue the program.



Lemon Pound *Cake*

Softened Butter	250 g
Castor Sugar	160 g
Self-Raising Flour	250 g
Eggs	4
Lemon Juice	1 TBSP
Poppy Seeds (Optional)	2 tsp
Lemon glaze:	
Icing Sugar (Sifted)	150 g
Salt	¼ tsp
Lemon Juice	2 - 3 TBSP

1. Place all into bread pan.
2. Select program **CAKE** and start.
3. At the stir beep [1:11], use a spatula to scrape the flour from the sides of the bread pan and mix well. Return the bread pan into the oven to continue the program.
4. Bake another 3 mins on **BROIL** function at 260°C to brown the top of cake.
5. Remove, pour in glaze and let cool first before pouring cake out.



 **Noxxa** Recipes

Roast

ROASTING/BAKE CHART

Your Breadmaker oven will roast / bake like a conventional oven - according to package or recipe directions, time and temperature. For most food, preheat oven, use the bake pan and wire rack, bake pan only or baking container on wire rack. Place food fat side up and baste during roasting. Use a meat thermometer. Carefully remove food from oven and let stand for 15 minutes before cutting.

Use the following times as general guidelines.

CUT	WEIGHT (KG)	DONENESS	TIME HOURS
BEEF - 170°C			
Boneless rolled rump roast	1.8 - 2.7	65.5°C - 77°C	1:20 - 3:00
Boneless sirloin roast	1.8 - 2.7	60°C rare	2:15 - 2:45
		71°C med	2:30 - 3:00
		77°C well	2:45 - 4:15
Rib roast	1.8 - 2.7	60°C rare	1:45 - 3:00
		71°C med	2:15 - 3:45
		77°C well	2:45 - 4:15
PORK - 170°C			
Boneless top loin roast (single)	0.9 - 1.8	71°C - 77°C	1:00 -1:15
Loin back ribs, spareribs	0.9 - 1.8	well	1:15 - 1:45
Country-style ribs	0.9 - 1.8	well	1:30 - 1:45
Loin blade or sirloin roast	1.4 - 1.8	77°C well	1:45 - 2:30
Tenderloin	0.4 - 0.5	71°C - 77°C	25 - 35 min
VEAL - 170°C			
Boneless rolled breast roast	1.1 - 1.6	77°C well	1:45 - 2:15
Loin roast	1.4 - 2.3	71°C - 77°C	1:45 - 3:00
Rib roast	1.4 - 2.3	71°C - 77°C	1:15 - 2:30
HAM (fully cooked) - 170°C			
Boneless half	1.8 - 2.7	60°C	1:15 - 2:30
Boneless portion	1.4 - 1.8	60°C	1:30 - 2:15
Smoked picnic	2.3 - 3.6	60°C	2:45 - 3:30
FISH - 220°C			
Fillets, 1/2 inch thick	4 fillets	well	8 - 10 min
POULTRY - 170°C			
Chicken	1.8 - 2.7	85°C	1:45 - 2:30
Cornished hens	0.7 - 0.9	85°C	1:00 - 1:15
Turkey breast	1.8 - 3.6	77°C	2:00 - 3:15

Chocolate Chip Cookies

Butter (Softened)	125 g
White Sugar	70 g
Brown Sugar	70 g
Egg	1
Vanilla Essence	5 ml
All-Purpose Flour	190 g
Baking Soda	1 tsp
Water	5 ml
Salt	1 tsp
Semisweet Chocolate Chip	170 g
Chopped Walnuts	60 g

1. Beat butter, white sugar and brown sugar until fluffy.
2. Add eggs and vanilla. Mix well.
3. Dissolve the soda with hot water. Add into the batter.
4. Stir in flour, chocolate chip and nuts. Mix well.
5. Use 2 spoons to distribute the batter on the baking tray.
6. Put into the preheated oven at 180°C and bake for 25 minutes.

Rice & Mushrooms

Makes 6 servings

Regular Rice (Uncooked)	1 cup
Consomme Beef Soup	1 can (290g)
French Onion Soup	1 can (290g)
Mushrooms	1 small can
Butter	¼ cup

1. Mix all ingredients together and place in an 20 x 20cm baking pan.
2. Bake at 175°C for 1 hour or until done.

Cereal Cookies

Cereal (Nestum)	150 g
Self-Raising Flour	100 g
Soda Bicarbonate	½ tsp
DAB Powder	½ tsp
Vanilla Essence	1 tsp
Egg	1
Butter	125 g
Castor Sugar	100 g

Topping:

Some Coloured Sugar Balls or Corn Flakes.

1. Beat butter and sugar until fluffy. Then, put in vanilla essence and egg, continue to beat.
2. Fold in the dry ingredients until it forms into a dough (not sticky).
3. Shape into balls on greased baking tray and use a fork to press. Then, sprinkle toppings on it.
4. Bake in preheated oven at 200°C for 15 minutes.

Scalloped Tuna

Makes 6 servings

Cream of Mushroom Soup	305 g
Water	½ cup
Cracker Crumbs	2 cups
Tuna	184 g
Celery (Diced)	1 cup
Cashews	¾ cup
Onion (Minced)	2 TBSP

Cracker Crumbs	½ cup
Butter (Melted)	2 TBSP

1. Mix together all ingredients from first section and place in a greased baking container.
2. Mix together cracker crumbs and butter and sprinkle over tuna mixture.
3. Bake at 215°C for 25 minutes or until done.

Hashbrown *Casserole*

Hashbrowns (Frozen)	450 g
Onions (Chopped)	¼ cup
Cream of Chicken Soup	305 g
Sour Cream	¼ cup
Salt & Pepper to Taste	
Cornflakes (Crushed)	½ cup
Butter (Melted)	¼ cup

1. Mix together ingredients from first section and add to a greased 20 x 20cm pan.
2. Sprinkle with cornflakes and drizzle with butter.
3. Bake at 175°C for 45 minutes or until done.

Paprika *Chicken*

Makes 4 servings

Chicken Breasts (Halves)	4
Onions (Chopped)	½ cup
Mushrooms, fresh – (Sliced)	1 ½ cups
Paprika	1 tsp
Cream of Chicken Soup	305 g
Salt and pepper to taste	

1. Cut chicken into cubes and mix with remaining ingredients.
2. Place in a greased 20 x 20cm baking container.
3. Bake at 175°C for 1 hour or until done.
4. Serve over rice.

Noodle Burger *Bake*

Makes 6 servings

Ground Beef (Browned – drained)	680 g
Onion (Chopped – cooked)	1 cup
Noodles (Cooked – drained)	227 g
Cream of Chicken Soup	305 g
Cream of Mushroom Soup	305 g
Sour Cream	1 cup
Pimentos (Chopped)	¼ cup
Salt	¾ tsp
Pepper	¼ tsp
Butter (Melted)	1 TBSP
Soft Bread Crumbs	1 cup

1. Mix together all ingredients in first section and place in a greased baking container.
2. Melt butter and mix with bread crumbs. Sprinkle on top.
3. Bake at 215°C for 30 minutes or until done.



Potato *Wedges*

Makes 4 servings

Medium Potatoes	4
Italian Dressing mix* (Dry)	200g pkg
Butter Flavored Spray	

*any flavor may be used

1. Cut each potato lengthwise into 8 wedges.
2. Coat wedges with butter spray and lightly coat with Italian dressing mix.
3. Bake on a greased baking pan at 230°C for 35 minutes or until done.

Carrot Walnut *Leaf*

Plain Flour	150 g
Bicarbonate of Soda	½ tsp
Nutmeg Powder	½ tsp
Eggs	3
Corn Oil	120 ml
Pineapple (Diced)	150 g
DAB Powder	1 tsp
Mixed Spice	1 tsp
Salt	¼ tsp
Brown Sugar	150 g
Carrot (Grated)	200 g
Walnuts (Chopped)	100 g
10 x 20 cm Foil Pans	2 pcs

1. Combine all dry ingredients.
2. Add in all wet ingredients.
3. Divide mixed ingredients into two and pour into 2 pans. Bake each for 40 minutes at 160° C.

BROIL CHART

Always use bake/broil pan with wire rack. Place meat on top of rack. For meat 2.5cm thick or less, place broil pan - wire rack assembly in oven position #3. For thicker meat, place broil pan - wire rack assembly in oven position #2. Broil food according to recommended time or until desired doneness, turning halfway through cooking time.

FOOD	AMOUNT	TIME	DIRECTIONS
Bacon	To fit tray	8 - 10 minutes	Broil until done.
Chicken	To fit tray	20- 40 minutes	Broil until done.
Frankfurters	To fit tray	10 - 20 minutes	Turn frequently for even browning.
Fish Fillet, 1.5cm thick	To fit tray	5 - 9 minutes	Broil until done.
Hamburgers (113g each)	To fit tray	10 - 20 minutes	Minimum time for rare.
Pork Chops, 2.5cm thick	To fit tray	20 - 40 minutes	Broil until done.
Sausage, fresh	To fit tray	20 - 30 minutes	If sausage links; pierce skin with fork, turn frequently.
Steak, 2.5cm thick	To fit tray	15 - 25 minutes	Minimum time for rare.

■ Marinades for Broiling

Marinate meat for added flavor and tenderizing. A marinade must include an acidic ingredient like lemon juice, vinegar, wine or salsa to tenderize. To prepare, blend all ingredients together. Marinate in refrigerator at least 30 minutes turning to coat meat completely. Pat dry before broiling.

Red wine

Red Wine Vinegar	1/4 cup
Vegetable Oil	2 TBSP
Dijon Mustard	1 TBSP
Cloves Garlic (Minced)	1
Dried Italian Seasoning	1/2 tsp
Pepper (Coarsely ground)	1/8 tsp

Curry Yogurt

Plain Yogurt	1/3 cup
Lemon Juice	2 TBSP
Vegetable Oil	1 TBSP
Clove Garlic (Minced)	2
Curry Powder	1/2 tsp
Crushed Red Pepper	1/8 tsp

Lemon Oriental

Lemon Juice	1/4 cup
Soy Sauce	1 TBSP
Vegetable Oil	1 TBSP
Onion (Chopped)	2 TBSP
Ground Ginger	1/4 tsp
Crushed Red Pepper	1/8 tsp

Mexicali

Prepared Salsa	1/2 cup
Lime Juice	2 TBSP
Vegetable Oil	1 TBSP
Cilanto (Chopped)	2 TBSP

Sze Chuan

Dry Soy Sauce	1/4 cup
Dry Sherry	3 TBSP
Sesame Oil	1 TBSP
Suger	2 TBSP
Cornstarch	2 TBSP

Spicy Herb

Dry Wine	1/2 cup
Vegetable Oil	1/2 cup
Lemon Juice	2 TBSP
Tabasco Pepper Sauce	1/2 tsp
Onions (Chopped)	1/4 cup
Cloves Garlic (Minced)	1
Salt	1/4 tsp
Dried Basil Leaves	1/4 tsp
Dried Tarragon Leaves	1/8 tsp
Dry Mustard	1/8 tsp

目录

BREAD 面包程式	
白面包	60
全麦面包	
奶油面包	
萝卜面包	
咖啡核桃葡萄干面包	61
蔓越莓紫纹面包	
双倍巧克力面包	
杂粮软面包	62
葵花籽面包	
酸奶油、洋葱、韭菜面包	
绿茶面包	63
南瓜面包	
全麦葡萄干面包	
番茄面包	
剩余面包	
凤梨面包饼干	64
香脆面包小吃	
DOUGH 面团程式	
香甜小面包	67
鸡丝面包	
咖啡墨西哥面包	68
芝士麻花卷	
红豆面包卷	69
菠萝面包	
黄金爱心面包	
海鲜面包	70
玉米烧烤鸡披萨	
MIXING 混合程式	
馅饼	73
花生曲奇	
牛油曲奇	
CAKE 蛋糕程式	
香蕉腰果面包	75
水果蛋糕	
柠檬磅蛋糕	76
烘烤/烘焙图表	
巧克力粒曲奇	79
谷类曲奇	
牛油蘑菇饭	
饼干屑烤吞拿	
马铃薯泥砂锅	80
Paprika辣椒鸡	
肉酱意面	
马铃薯切片	81
胡萝卜核桃面包	
炙烤图表	
配制烧烤腌汁	82
	83

 **Noxxa** 烘焙食谱

面包



BREAD 面包程式

我们建议您先从“白面包食谱”开始。谨慎遵从每一步骤。这些步骤避免了使用面包机烘焙面包经常面对的问题，对所有食谱很有帮助。

方法

1. 从面包机取出面包桶。把搅拌器装入机轴。确保所有原料处于室温。
2. 使用量杯计算所需水量，倒入面包桶。
3. 使用量匙计算所需油量，倒入面包桶。
4. 使用量匙计算所需糖、盐和奶粉；用刀扫平，倒入面包桶。
5. 轻轻舀取高筋面粉放入干的量杯，用刀扫平，倒入面包桶。
6. 扫至各角落。在台面上轻敲面包桶三下，让所有原料沉淀。
7. 使用量匙谨慎计算所需酵母；用刀扫平，倒入面包桶。如使用延迟计时，确保酵母置放在高筋面粉上，远离液体。
8. 把炉门打开，把面包桶置入搅拌主机轨道内。关上炉门。
9. 依据食谱选择适当的面包程式。**BASIC LIGHT**，**BASIC MEDIUM**，**BASIC DARK**，**WHOLE WHEAT**，**FRENCH**，及 **SWEET** 程式，也可依据食谱选择面包的重量 **1lb**，**1.5lb** 或 **2lb**。如不确定面包的体积可以跳过此程式。
10. 使用调节旋钮设定延迟计时，或按 **START** 键立即启动。
11. 在第二次搅拌进行的中途，取出面包桶检查面团球。面团球应有点粘糊。在此时，将桶内周围的面团或面粉推入桶中。
12. 在烘焙 **BAKE** 过程结束后或保温 **WARM** 过程中，使用面包桶握柄及隔热手套谨慎地取出面包桶。

注意：

炉腔、面包桶、搅拌器和面包将会非常炽热。请使用隔热手套。

13. 倒转面包桶，摇动让面包掉落。面包桶或面包机内切勿使用金属器具。取出搅拌器，把面包直立放在烤架上冷却约20分钟后才切。
14. 约一小时，当面包完全冷却后，把它存放在不透风的容器内。
15. 拔出插头，让面包机完全冷却后才清洗。每次使用后清洗面包桶。勿把面包桶浸在水里（参考清洗指示）。每次使用后把面包机内部洗净。

★当选择 **BASIC RAPID** 程式时，酵母的用量须增加 ½ - 1 茶匙。

白面包

制作 2 lb. 面包

水	300 ml
牛油	60 g
奶粉	30 g
糖	50 g
盐	1 茶匙
高筋面粉	400 g
普通面粉	100 g
速发干酵母	2 茶匙

■ 选择程式

**BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.**

全麦面包

制作 2 lb. 面包

水	300 ml
牛油	60 g
奶粉	30 g
糖	50 g
盐	1 茶匙
全麦面粉	100 g
高筋面粉	400 g
普通面粉	100 g
速发干酵母	2 茶匙

■ 选择程式

**BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID /
WHOLE WHEAT /
WHOLE WHEAT RAPID.**

奶油面包

制作 2 lb. 面包

奶油奶酪	360 ml
油	55 ml
蜂蜜	60 ml
盐	2 茶匙
苏打粉	½ 茶匙
高筋面粉	500 g
一般干酵母或 速发干酵母	2 茶匙

■ 选择程式

**BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.**

萝卜面包

制作 2 lb. 面包

萝卜汁	300 ml
油	60 ml
奶粉	30 g
糖	50 g
高筋面粉	400 g
普通面粉	100 g
速发干酵母	2 - 3 茶匙

■ 选择程式

**BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.**

咖啡核桃葡萄干面包

制作 2 lb. 面包

水	250 ml
牛油	60 g
奶粉	30 g
糖	50 g
盐	1 茶匙
即溶咖啡	1 汤匙
核桃	150 g
葡萄干	100 g
高筋面粉	400 g
普通面粉	100 g
速发干酵母	2 茶匙

■ 选择程式

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.

蔓越莓紫纹面包

制作 2 lb. 面包

水	300 ml
牛油	60 g
奶粉	30 g
糖	50 g
盐	1 茶匙
干蔓越莓	50 g
全麦面粉	100 g
高筋面粉	250 g
普通面粉	50 g
紫色五谷面粉	100 g
速发干酵母	2 茶匙

■ 选择程式

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.

双倍巧克力面包

制作 2 lb. 面包

1 鸡蛋 + 适量的水	270 ml
酸奶油	115 g
油	1 汤匙
盐	1 ½ 茶匙
糖	50 g
高筋面粉	500 g
可可粉	3 汤匙
一般干酵母 或 速发干酵母	2 ½ 茶匙

■ 选择程式 SWEET

在哔声时加入：一杯的半甜巧克力粒。

杂粮软面包

制作 2 lb. 面包

水	300 ml
牛油	60 g
黄糖	50 g
盐	1 茶匙
高筋面粉	250 g
普通面粉	150 g
葡萄干	50 g
混合干橙皮	50 g
烤过的全麦面粉	50 g
烤过的麸 / 小麦胚芽	50 g
黑芝麻种子	20 g
速发干酵母	2 茶匙

■ 选择程式

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.

葵花籽面包

制作 2 lb. 面包

水	300 ml
食物油	60 g
奶粉	30 g
糖	50 g
盐	1 茶匙
葵花籽	50 g
燕麦片	90 g
全麦面粉	150 g
高筋面粉	250 g
普通面粉	50 g
速发干酵母	2 茶匙

■ 选择程式

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.

酸奶油、洋葱、韭菜面包

制作 2 lb. 面包

1 鸡蛋 + 适量的水	250 ml
酸奶油	180 g
油	2 汤匙
盐	2 茶匙
糖	2 汤匙
高筋面粉	480 g
脱水洋葱	1 ½ 汤匙
韭菜, 干	2 汤匙
一般干酵母 或 速发干酵母	2 - 3 茶匙

■ 选择程式

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM / BASIC DARK / *BASIC RAPID.

绿茶面包

制作 2 lb. 面包

水	250 ml
玉蜀黍油	60 g
奶粉	30 g
糖	50 g
盐	1 茶匙
高筋面粉	400 g
普通面粉	100 g
绿茶粉	3 茶匙
速发干酵母	2 - 3 茶匙

■ 选择程式

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.

南瓜面包

制作 2 lb. 面包

水	200 ml
玉蜀黍油	60 g
奶粉	30 g
糖	50 g
盐	1 茶匙
高筋面粉	400 g
普通面粉	100 g
南瓜蓉	100 g
速发干酵母	2 茶匙

■ 选择程式

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.

全麦葡萄干面包

制作 2 lb. 面包

水	300 ml
牛油	60 g
奶粉	30 g
糖	50 g
盐	1 茶匙
葡萄干	100 g
全麦面粉	150 g
高筋面粉	250 g
普通面粉	100 g
速发干酵母	2 茶匙

■ 选择程式

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.

番茄面包

制作 2 lb. 面包

水	200 ml
番茄酱	100 g
油	60 g
干罗勒	2 茶匙
奶粉	30 g
糖	50 g
盐	1 茶匙
高筋面粉	400 g
普通面粉	100 g
速发干酵母	2 茶匙

■ 选择程式

BASIC LIGHT / BASIC MEDIUM /
BASIC DARK / *BASIC RAPID.

剩余面包

对剩余的面包，这里有几项建议。

中文

凤梨面包饼干

罐头凤梨	1 罐 (约 425g)
太白粉	2 汤匙
糖	½ 杯 (100g)
牛油	¼ 杯 (55g)
白面包	2 杯

1. 挤出凤梨汁，待用。
2. 加入水，调至满1杯。
3. 混入太白粉和糖，加入果汁及牛油，加热至浓稠。
4. 倒入凤梨和面包，轻轻搅拌使它混合。
5. 使用175°C烘30分钟，或烘至顶部及边沿呈现浅褐色。

香脆面包小吃

面包	8 片
牛油 (溶解)	60 g
干的调味料*	4 茶匙

*使用以下其中一项：干通心面酱，田园调味料，意大利香料，蒜粉或蒜盐。分量可依您的口味作调整。

1. 把牛油溶解并加入调味料。把面包放入烘焙容器内，轻轻刷上牛油混料。
2. 使用175°C烘10-15分钟，或烘至呈现金黄色。
3. 取出待冷却，切成小块。

 **Noxxa** 烘焙食谱

面团



DOUGH 面团程式

面团程式可用来混合面团，这些面团在放入面包机或传统烤炉烘焙之前，可用手捏出您理想的形状。

- 如使用延迟计时，请确保酵母位于面粉上面，远离液体。
- 在程式完成后，如果您把面团留在面包机里没有取出，面团可能会涨发过度而损坏面包机。

中文

■ 面包皮的处理 (仅限于面团程式 DOUGH)

时常让面团涨发至令人满意的程度。使用糕饼刷子涂抹糖浆。依照指示烘焙。

蛋黄液 - 使面包表皮光滑/呈金黄色。加入一粒蛋或蛋黄，加上一汤匙的水或牛奶稍微拌打。

蛋白液 - 使面包表皮光滑/充满口感。加入一粒蛋白，加上一汤匙的水稍微拌打。

■ 撒面粉

在混合面团的工作台撒上一些面粉，能更轻松的处理面团，不会黏贴。

■ 面包卷的形状

三叶草卷 - 制作成半寸 (1.5cm) 的球体。把三粒面团球放在各松饼盘，至体积涨发一倍。

交叉卷 - 制作成几个面团球，把其中两个放置一边。把面团球混合卷成1/8 寸 (0.5cm)厚的方形。切成1/8寸宽及2寸长(5cm)的条状，在每粒面团球上放一条。重复此步骤，交叉的在每粒面团球放上另一条。

传统面包卷 - 制作成球体。欲制成“可拉丝”面包卷，让面团球相接即可。欲制成“个别”面包卷，让面团球之间保持2寸的距离。

您可以从 [香甜小面包](#) 食谱开始您的制作，然后依据您的喜好加入内馅或装饰表面。尽情发挥您的创意，制作不同形状及有趣的面包卷。



香甜小面包

水	200 ml
鸡蛋	1
牛油/玉蜀黍油	60 ml
糖	60 g
盐	1 茶匙
奶粉	1 - 2 汤匙
高筋面粉	300 g
普通面粉	200 g
速发干酵母	2 - 3 茶匙

1. 把所有材料放入面包桶，选择**DOUGH**程式。
2. 当面团混合成型后，分成16等份。
3. 滚成圆形，放置在烤箱内，在室温下发酵1小时，以至面团的体积涨发一倍。
4. 将烤箱预热至 175°C - 180°C，然后烘焙15 - 20分钟。

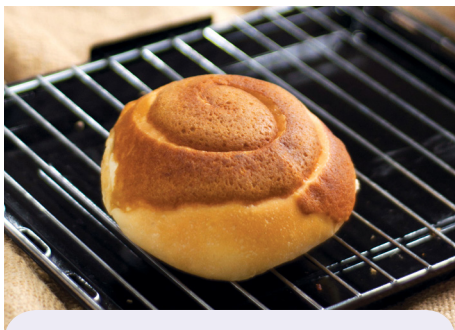


鸡丝面包

顶层配料:

鸡蛋，上光用	1
美乃滋酱 (混合 2 汤匙炼奶)	250 ml
鸡肉丝	250 g

1. 把**香甜小面包**食谱所有材料放入面包桶，选择**DOUGH**程式。
2. 当面团混合成型后，分成16等份。
3. 把面团滚成圆形，用两手把面团两边搓成椭圆形。
4. 放置在烤箱内，在室温下发酵1小时，以至面团的体积涨发一倍。
5. 烘焙前，把鸡蛋液刷在面团上。
6. 将烤箱预热至 175°C - 180°C，然后烘焙15 - 20分钟。
7. 让面包卷冷却，在中间划一道切口，在面包卷内及顶部加入美乃滋酱。
8. 把鸡肉丝撒在面包卷上。



咖啡墨西哥面包

面团内陷配料:

牛油 (切成1方寸(2.5cm))	250 g
----------------------	-------

顶层配料:

牛油	200 g
糖粉	160 g
鸡蛋	3
即溶咖啡	2 汤匙
水	1 汤匙
桂皮粉	一小撮
面粉	200 g

1. 把**香甜小面包**食谱所有材料放入面包桶, 选择**DOUGH**程式。
2. 当面团混合成型后, 分成20等份。
3. 把牛油裹进面团里。
4. 把面团放回烤箱里让它发酵。
5. 将牛油及糖打发, 把鸡蛋一粒一粒加入。
6. 加入咖啡溶液, 然后加入面粉。
7. 把混合材料搓成面团。
8. 使用已预热的烤箱, 以180°C的温度烘焙20分钟。



芝士麻花卷

水	200 ml
油	60 ml
鸡蛋	1
奶粉	3 汤匙
糖	2 汤匙
磨碎的 Cheddar 乳酪	200 g
盐	2 茶匙
高筋面粉	300 g
普通面粉	200 g
速发干酵母	2-3 茶匙

顶层配料:

磨碎的 Cheddar 乳酪	100 g
鸡蛋, 上光用	1

1. 把所有材料 (除了顶层配料) 放入面包桶, 选择**DOUGH**程式。
2. 把面团分成4份, 每份分成3卷。然后把这3卷面团编成麻花卷。
3. 把编好的麻花卷放回烤箱让它发酵, 直到程式完成为止。
4. 用蛋液在麻花卷上上光, 撒上磨碎的乳酪。放入已预热的烤箱, 以200°C的温度烘焙20分钟。



红豆面包卷

内陷配料:

红豆沙	375 g
-----	-------

1. 把**香甜小面包**食谱所有材料放入面包桶，选择**DOUGH**程式。
2. 把红豆沙分成15份。
3. 搅匀后，把面团分成15份。
4. 把红豆沙裹进面团里。
5. 放置在烤箱内，在室温下发酵1小时，以至面团的体积涨发一倍。
6. 将烤箱预热至 175°C - 180°C，然后烘焙15 - 20分钟。

菠萝面包

顶层配料:

牛油 (软化)	125 g
糖粉 (过筛)	125 g
鸡蛋	1
普通面粉	250 g
奶粉 (过筛)	½ 茶匙

1. 把**香甜小面包**食谱所有材料放入面包桶，选择**DOUGH**程式。
2. 搅匀后，把面团分成20份。
3. 将牛油及糖打至蓬松状，加入鸡蛋。
4. 加入面粉及奶粉，搅拌均匀。
5. 分成20份。
6. 放置面团让它发酵，加上顶层配料。
7. 使用180°C的温度烘焙15分钟。

黄金爱心面包

内陷配料:

凤梨蓉	200 g
鸡蛋，上光用	1

1. 把**香甜小面包**食谱所有材料放入面包桶，选择**DOUGH**程式。
2. 把搅拌均匀的面团分成16份。
3. 把馅料分成16份，把馅料裹入面团里，并捏成心形。放置在烤箱内，在室温下发酵1小时，以至面团的体积涨发一倍。
4. 烘焙前，在面团表面刷上蛋液。
5. 将烤箱预热至 175°C - 180°C，然后烘焙15 - 20分钟。



海鲜面包

顶层配料:

鱿鱼 (切片)	6
虾 (切片)	6
美乃滋酱	200 g
青胡椒 (切片)	1
洋葱 (切片)	1

1. 把**香甜小面包**食谱所有材料放入面包桶，选择**DOUGH**程式。
2. 面团成型后，分成15份。
3. 把面团滚成圆形，用两手把面团两边搓成椭圆形。
4. 放置在烤箱内，在室温下发酵1小时，以至面团的体积涨发一倍。
5. 在面团上加上鱿鱼、虾、胡椒粉及洋葱。
6. 再加上美乃滋酱。
7. 使用已预热的烤箱，以180°C的温度烘焙15分钟。



玉米烧烤鸡披萨

披萨面团:

水	120 ml
活性干酵母	½ 茶匙
砂糖	¼ 茶匙
多用途面粉	130 g
盐	¾ 茶匙
橄榄油	1-2 汤匙

顶层配料:

烤肉酱	½ 杯
鸡胸肉 (煮熟及切碎)	
红洋葱 (切碎)	¼ 杯
新鲜的玉蜀黍	¼ 杯
Parmesan帕玛森奶酪	2 汤匙
全脂Mozzarella奶酪 (切碎)	1 杯
黑胡椒粉	

1. 把披萨面团食谱所有材料放入面包桶，选择**PIZZA DOUGH**程式。
2. 把烤箱预热 200°C。
3. 把面团分成适中的形状。
4. 涂上¼ 杯的烧烤酱在面团上，把剩余的酱汁屠宰鸡胸肉上。
5. 加上所有顶层配料，以帕玛森奶酪、全脂Mozzarella奶酪及撒上黑胡椒装饰。
6. 烘焙15-18分钟或达到你理想的香脆度。

混合 蛋糕



MIXING 混合程式

混合程式可用来混合各种不同的面团。取出面团并依据食谱上的指示完成烘焙 / 烹调。

- 混合程式将在 [:06] 发出搅拌原料的哔声。这一步骤非常重要，使您能协助面包机进行搅拌程序。在取出面包桶后，用塑胶刮勺将面包桶各角落的原料刮进混料中。把面包桶放回烤箱以完成整个程式。
- 由于曲奇面团较难制作，因此可能需要重复部分或整个混合程式。记得在搅拌哔声发出时检查面团糊，以检视或依据需要调整。
- 虽然您可以在这程式选择延迟计时，但根据我们的经验，使用延迟计时将使食谱的配料无法良好混合。虽然如此，一些食谱在使用延迟计时也能混合的很好，因此我们建议延迟计时只是个选项。

中文

方法

1. 取出面包桶，把搅拌器置入机轴。确保所有原料处于室温。
2. 使用液体量杯及量匙测量所有原料，然后倒入面包桶。
3. 扫至各角落。在台面上轻敲面包桶三下，让所有原料沉淀。
4. 把炉门打开，把面包桶置入搅拌主机轨道内。关上炉门。
5. 选择 **MIX** 程式，按 **START** 键立即启动。
6. 在 [:06] 时搅拌原料的哔声，用塑胶刮勺将面包桶各角落的原料刮进混料中。
7. 在搅拌/混合程序完成后，使用面包桶握柄及隔热手套小心的取出面包桶。
8. 倒转面包桶，摇动数次以让面团掉落在撒上些许面粉的台面。
9. 依据食谱，把面团搓揉、制作成烘焙所需的形状。
10. 拔出插头，让面包机完全冷却后才清洗。每次使用后清洗面包桶。勿把面包桶浸在水里（参考清洗指示）。每次使用后把面包机内部洗净。



馅饼

制作 2 个

水	½ 杯
油	¾ 杯
盐	¼ 茶匙
多用途面粉	2 ½ 杯

■ 选择程式
MIX

1. 分成一半并在撒上面粉的台桌上擀薄。
2. 放入馅饼盘里，使用叉子在周边压印。
3. 以215°C的温度烘焙20分钟或直到完成。

花生曲奇

曲奇面粉 (低筋面粉)	300 g
炒熟的花生	300 g
糖粉	200 g
花生油	200 ml
盐	½ 茶匙
蛋黄 (上光)	1

1. 把所有材料（除了蛋黄）放入面包桶，选择**MIX**程式。
2. 在[:06]时搅拌原料的哔声，用塑胶刮勺将面包桶各角落的原料刮进混料中。当程式完成后，用塑胶刮勺将未混合的材料搅匀，如有必要重新启动程式。
3. 当面团混合成型后，分别搓成各1cm圆球。
4. 放在以铺上烘焙纸的托盘上，使用蛋黄液上光。
5. 以180°C的温度烘焙15–20分钟。



牛油曲奇

自发面粉	220 g
小苏打	½ 茶匙
玉蜀黍粉	2 汤匙
软化牛油/黄油	100 g
砂糖	100 g
鸡蛋	1
牛奶 (增加饼的湿度)	1 茶匙
香草香精	1 茶匙

1. 把所有材料放入面包桶，选择**MIX**程式。
2. 在[:06]时搅拌原料的哔声，用塑胶刮勺将面包桶各角落的原料刮进混料中。
3. 当面团混合成型后，分别搓成圆球并使用叉子按压形成图案。。
4. 预热的烤箱至180°C的温度烘焙10分钟或直到呈金黄色。

CAKE 蛋糕程式

蛋糕程式可用来混合和烘焙预拌蛋糕粉、蛋糕或速成面包。

中文

- 蛋糕程式将在 [1:11] 发出搅拌原料的哔声。这一步骤非常重要，使您能协助面包机进行搅拌程序。在取出面包桶后，用塑胶刮勺将面包桶各角落的原料刮进混料中。把面包桶放回烤箱以完成整个程式。
- 使用此蛋糕程式烘焙全体积的蛋糕(约 510g)，会有很好的效果。任何的液体原料及鸡蛋须处于室温状态。此外，依据产品包装的说明加入原料。
- 在程式完成后取出面包桶，放在冷却架上，让蛋糕留在面包桶里20分钟后才取出。使用隔热手套及刮勺使蛋糕边缘松脱，倒置面包桶以取出蛋糕。
- 小体积的蛋糕 (约 255g) 及布朗尼方块蛋糕不适合此程式。
- 虽然您可以在这程式选择延迟计时，但根据我们的经验，使用延迟计时将使食谱的配料无法良好混合。虽然如此，一些食谱在使用延迟计时也能混合的很好，因此我们建议延迟计时只是个选项。
- 烘焙速成面包时，在程式完成后取出面包桶或保留在烤箱内进行保温 **WARM**。每当取出面包桶时，让面包留在面包桶里20分钟后才取出。使用隔热手套及刮勺使面包边缘松脱，倒置面包桶以取出面包。



香蕉腰果面包

自发面粉	200 g
苏打粉	½ 茶匙
盐	½ 茶匙
桂皮粉	½ 茶匙
香蕉香精	½ 茶匙
鸡蛋 (打发)	3
溶解/软化牛油	150 g
双倍发粉 (DAB Powder)	1 茶匙
糖	150 g
香蕉, 捣烂	200 g
腰果, 切碎 (烘烤过)	100 g

1. 把所有材料 (除了腰果) 放入面包桶。
2. 把面包桶放入烤箱里, 选择 **CAKE** 程式。
3. 在 [1:11] 时搅拌原料的哔声, 用塑胶刮勺将面包桶各角落的原料刮进混料中, 倒入腰果。再把面包桶放入烤箱继续程式。

水果蛋糕

鸡蛋	3
奶粉	3 汤匙
溶解/软化牛油	150 g
杂果	350 g
糖	120 g
自发面粉	160 g
自发面粉	40 g
双倍发粉 (DAB Powder)	1 茶匙
混合香料	½ 茶匙
苏打粉	¾ 茶匙
香草香精	1 茶匙
鲜橙汁	100 ml

1. 把杂果浸泡在橙汁里至少1小时。然后, 沥干杂果把果汁倒入面包桶。杂果和40g的自发面粉一起搅拌, 放置一旁待用。
2. 把鸡蛋、奶粉、溶解/软化牛油、糖、160g的自发面粉、混合香料、苏打粉、双倍发粉及香草香精加入面包桶里。把面包桶放入烤箱里, 选择 **CAKE** 程式。
3. 在 [1:11] 时搅拌原料的哔声, 用塑胶刮勺将面包桶各角落的原料刮进混料中, 把杂果倒入。再把面包桶放入烤箱继续程式。



柠檬磅蛋糕

软化牛油	250 g
砂糖	160 g
自发面粉	250 g
鸡蛋	4
柠檬汁	1 汤匙
罂粟籽	2 茶匙
柠檬糖霜:	
糖粉 (过筛)	150 g
盐	¼ 茶匙
柠檬汁	2 - 3 汤匙

1. 把所有材料放入面包桶。
2. 把面包桶放入烤箱里，选择 **CAKE** 程式。
3. 在 [1:11] 时搅拌原料的哔声，用塑胶刮勺将面包桶各角落的原料刮进混料中。再把面包桶放入烤箱继续程式。
4. 选择 **BROIL** 程式260°C 再烘焙3分钟，让蛋糕表面烤至金黄色。
5. 取出面包桶，加上柠檬糖霜。待凉，才把蛋糕倒出。



 **Noxxa** 烘焙食谱

烤火共火

######

巧克力粒曲奇

牛油 (软化)	125 g
白糖	70 g
黄糖	70 g
鸡蛋	1
香草香精	5 ml
多用途面粉	190 g
苏打粉	1 茶匙
水	5 ml
盐	1 茶匙
巧克力粒 (中等甜度)	170 g
核桃 (切碎)	60 g

1. 将牛油、白糖及黄糖打至蓬松状。
2. 加入鸡蛋及香草香精，搅拌均匀。
3. 使用热水将苏打粉溶解，加入面糊里。
4. 加入面粉、巧克力粒及核桃，搅拌均匀。
5. 使用汤匙将面糊分放在烤盘上。
6. 预热的烤箱至180°C的温度烘焙25分钟。

牛油蘑菇饭

制作 6 份额

普通米 (未熟)	1 杯
Consume牛肉汤	1 罐
French洋葱汤	1 罐
蘑菇	1 小罐
牛油	¼ 杯

1. 把所有材料混合在20 x 20cm 的烤盘上。
2. 以175°C的温度烘焙1小时或直到完成。

谷类曲奇

谷类 (Nestum)	150 g
自发面粉	100 g
苏打粉	½ 茶匙
双倍发粉 (DAB Powder)	½ 茶匙
香草香精	1 茶匙
鸡蛋	1
牛油	125 g
砂糖	100 g

顶层配料:

撒一些彩色的小糖球或玉米片。

1. 将牛油及砂糖打至蓬松状。然后，加入鸡蛋及香草香精，继续打发。
2. 加入所有干材料直到面团成型(不粘稠)。
3. 搓成圆球形，放在已涂抹油脂的烤盘上，使用叉子按压成型。然后撒上撒一些彩色的小糖球或玉米片。
4. 预热的烤箱至200°C的温度烘焙15分钟。

饼干屑烤吞拿

制作 6 份额

奶油蘑菇汤	305 g
水	½ 杯
饼干屑	2 杯
吞拿	184 g
芹菜 (切块)	1 杯
腰果	¾ 杯
洋葱 (剁碎)	2 汤匙
饼干屑	½ 杯
牛油 (溶解)	2 汤匙

1. 把第一部分的材料混合在已涂抹油的烘焙容器上。
2. 混合饼干屑及溶解牛油，撒在表面上。
3. 以215°C的温度烘焙25分钟或直到完成。

马铃薯泥砂锅

马铃薯泥 (冷藏)	450 g
洋葱 (剁碎)	¼ 杯
奶油鸡汤	305 g
酸奶油	¼ 杯
盐及胡椒粉调味	
玉米片 (搅碎)	½ 杯
牛油 (溶解)	¼ 杯

1. 把第一部分的材料混合在已涂抹油的 20 x 20cm 烤盘上。
2. 撒上玉米片及溶解牛油。
3. 以175°C的温度烘焙45分钟或直到完成。

Paprika辣椒鸡

制作 4 份额

鸡胸肉(切半)	4
洋葱 (剁碎)	½ 杯
新鲜蘑菇 (切片)	1 ½ 杯
Paprika辣椒粉	1 茶匙
奶油鸡汤	305 g
盐及胡椒粉调味	

1. 把鸡肉切成方块加入材料中。
2. 放在已涂抹油的20 x 20cm 烘焙容器内。
3. 以175°C的温度烘焙1小时或直到完成。
4. 配上米饭一起享用。

肉酱意面

制作 6 份额

牛肉碎 (沥干)	680 g
洋葱 (剁碎 – 煮熟)	1 杯
面条 (煮熟 – 沥干)	227 g
奶油鸡汤	305 g
奶油蘑菇汤	305 g
酸奶油	1 杯
辣椒干 (剁碎)	¼ 杯
盐	¾ 茶匙
胡椒粉	¼ 茶匙
牛油 (溶解)	1 汤匙
面包屑 (软化)	1 杯

1. 把第一部分的材料混合在已涂抹油的焙容器上。
2. 混合溶解牛油及面包屑，撒在表面。
3. 以215°C的温度烘焙30分钟或直到完成。



马铃薯切片

制作 4 份额

中型马铃薯	4
意大利调味料* (干)	200 g pkg
牛油霜	

*任何味道皆可

1. 把每个马铃薯切成8片对等三角形。
2. 把马铃薯切片涂上牛油霜，再稍微涂上一些意大利调味料。
3. 放在涂上油的烤盘，以230°C的温度烘焙35分钟或直到完成。

胡萝卜核桃面包

普通面粉	150 g
苏打水	½ 茶匙
豆蔻粉	½ 茶匙
鸡蛋	3
玉蜀黍油	120 ml
凤梨 (切块)	150 g
双倍发粉 (DAB Powder)	1 茶匙
混合香料	1 茶匙
盐	¼ 茶匙
黄糖	150 g
胡萝卜 (磨碎)	200 g
核桃 (剁碎)	100 g
10 x 20cm 铝箔盘	2 pcs

1. 混合所有干材料。
2. 加入所有湿材料。
3. 把混合的材料分成两份，分别倒入两个铝箔盘。以160°C的温度烘焙40分钟。

炙烤图表

每次使用烤盘时，请用烤架，把肉类放在烤架上。1.5cm 厚或以下的肉类，将烤盘连同烤架放在烤箱位置 #3。较厚的肉类，将烤盘连同烤架放在烤箱位置 #2。根据所建议的时间炙烤食物，或直到所需的烤熟程度为止，烹饪的中途请翻动肉块。

中文

食物	分量	时间	指示
烟熏肉	托盘的尺寸	8 - 10 分钟	炙烤至熟透。
鸡肉	托盘的尺寸	20- 40 分钟	炙烤至熟透。
法兰克福香肠	托盘的尺寸	10 - 20 分钟	频密翻动以炙烤至均匀褐色。
鱼柳，1.5cm 厚	托盘的尺寸	5 - 9 分钟	炙烤至熟透。
汉堡包 (每个113g)	托盘的尺寸	10 - 20 分钟	烤嫩的最短时间。
猪扒，2.5cm 厚	托盘的尺寸	20 - 40 分钟	炙烤至熟透。
新鲜香肠	托盘的尺寸	20 - 30 分钟	若连在一起的香肠，用叉把皮刺穿，频密翻动。
牛扒，2.5cm 厚	托盘的尺寸	15 - 25 分钟	烤嫩的最短时间。

■ 烧烤腌汁的配制

腌制肉类让烤肉更嫩滑及增添风味。烧烤腌汁必须包括一些酸性材料，例如：柠檬汁、醋、酒或Salsa，以便嫩化。做法是把所有材料混合在一起，在冰箱里腌制至少30分钟，翻动肉类让它均匀腌制。烧烤前须沥干。

红酒

红酒醋	1/4 杯
沙拉油	2 汤匙
Dijon芥末糊	1 汤匙
大蒜 (剁碎)	1
意大利干调味料	1/2 茶匙
胡椒 (搅成粗粒)	1/8 茶匙

墨西哥腌酱

即用Salsa酱	1/2 杯
青柠汁	2 汤匙
沙拉油	1 汤匙
芫荽叶 (切细)	2 汤匙

咖喱酸乳酪

纯乳酪	1/3 杯
柠檬汁	2 汤匙
沙拉油	1 汤匙
大蒜 (剁碎)	2
咖喱粉	1/2 茶匙
红辣椒 (剁碎)	1/8 茶匙

四川酱

黑酱油	1/4 杯
干雪莉酒	3 汤匙
芝麻油	1 汤匙
糖	2 汤匙
太白粉	2 汤匙

东方柠檬

柠檬汁	1/4 杯
酱油	1 汤匙
沙拉油	1 汤匙
洋葱 (剁碎)	2 汤匙
姜 (剁碎)	1/4 茶匙
红辣椒 (剁碎)	1/8 茶匙

香辣草药酱

干红酒	1/2 杯
沙拉油	1/2 杯
柠檬汁	2 汤匙
Tabasco胡椒酱	1/2 茶匙
洋葱 (剁碎)	1/4 杯
大蒜 (剁碎)	1
盐	1/4 茶匙
干罗勒叶	1/4 茶匙
干龙蒿叶	1/8 茶匙
干芥末	1/8 茶匙

