

Moulinex®



Home Bread Baguette

Introducción



Preste atención a estas páginas preliminares, pues incluyen información importante para la correcta preparación de sus recetas.

La harina: La harina que ha de utilizar para la elaboración de pan (salvo que en las recetas se indique lo contrario) recibe varios nombres: harina de trigo (T55), harina especial para pan, harina para pan blanco o harina blanca.

Observaciones: También puede utilizarse la harina de trigo de tipo 65.

La levadura de panadería: Existe bajo distintas formas: fresca en pequeños cubos, seca activa para rehidratar, seca instantánea o líquida. Se vende en grandes superficies (lineales de panadería o productos lácteos frescos), pero también puede adquirirla en su panadería.

Si utiliza levadura fresca, desmíguela con los dedos para facilitar su dispersión.

EQUIVALENCIAS CANTIDAD / PESO ENTRE LEVADURA SECA, LEVADURA FRESCA Y LEVADURA LÍQUIDA

Levadura seca (en cucharaditas)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Levadura seca (en g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Levadura fresca (en g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Levadura líquida (en ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67



Si utiliza levadura fresca, multiplique por 3, en peso, la cantidad indicada para la levadura seca.



Consejos y trucos

PANES

El pan no ha subido bastante: respete con precisión las cantidades prescritas para cada ingrediente, puede que o bien la cantidad de harina no sea suficiente, o que falte levadura, agua o azúcar. Es necesario pesar los ingredientes al preparar la masa.

El pan se ha hundido: puede que haya demasiada cantidad de agua o de levadura, reduzca las cantidades y asegúrese de que el agua no esté demasiado caliente.

El pan está tostado pero no lo bastante cocido: el pan está tostado pero no lo bastante cocido: se ha añadido una cantidad excesiva de agua; asegúrese de poner menos agua.

BAGUETTES Y PANECILLOS

Es difícil dar forma a la masa: probablemente está demasiado trabajada y la cantidad de agua es insuficiente. En ese caso, vuelva a hacer una bola con la masa y déjela reposar 10 minutos antes de volver a empezar.

La masa está pegajosa y es difícil darle forma: hay demasiada agua, enharínese las manos ligeramente.

La masa se rompe o se vuelve granulosa: en ese caso la masa está demasiado trabajada y hay que volver a hacer con ella una bola y dejarla reposar 10 minutos antes de volver a empezar.

La masa es compacta: tal vez tenga demasiada harina o la masa esté demasiado trabajada. Añádale un poco de agua al empezar a amasar, déjela reposar 10 min antes de darle forma y hágalo trabajando la masa lo menos posible.

Panes de antaño

Pan de centeno P61

Pan con queso emmental P61

Pan al estilo tradicional P62

Pan de cebolla P62



Pan de centeno



PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h01	3h06	3h11
Agua		450 ml	600 ml	780 ml
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Harina especial para pan		150 g	200 g	260 g
Harina de centeno (T170)		375 g	500 g	650 g
Levadura de panadería seca		¾ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua y sal.

A continuación, añada las dos harinas y la levadura seca.

Coloque la cuba en la máquina.

Seleccione el programa 5, el peso del pan y el color de la costra deseado.

Pulse el botón de «encendido-apagado».

Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan con queso emmental



PROG. 4	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	2h53	2h58	3h03
Agua		240 ml	320 ml	480 ml
Sal aromatizada con hierbas		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Harina especial para pan		340 g	450 g	675 g
Levadura de panadería seca		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Azúcar		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Dados de queso emmental		115 g	150 g	225 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden:

agua, sal, harina, levadura seca y azúcar.

Coloque la cuba en la máquina.

Seleccione el programa 4, el peso del pan y el color de la costra deseado.

Pulse el botón de «encendido-apagado».

Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 30 min.), añada el queso.

Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.



Pan al estilo tradicional

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h01	3h06	3h11
Agua		340 ml	450 ml	585 ml
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Harina especial para pan		490 g	650 g	845 g
Harina de centeno (T170)		40 g	50 g	65 g
Levadura de panadería seca		½ c.c.	¾ c.c.	1 c.c.

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua y sal. A continuación, añada las dos harinas y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 5, el peso del pan y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.



Panes creativos

- Pan con zanahorias y jengibre* P63
- Pan con ricotta y orégano* P63
- Pan con salvado y tomates secos* P64
- Pan de Saboya* P64
- Pan con tomate albahaca* P64
- Pan de olivas negras* P65
- Pan con té verde y dátiles* P65



Pan con zanahorias y jengibre



PROG. 14	Peso	1000 g
	Tiempo	2h08
Huevos		1
Zanahorias ralladas		170 g
Azúcar cristalizado		95 g
Piña escurrida y triturada		55 g
Melaza clarificada		50 g
Aceite vegetal		110 g
Sal		½ c.c.
Harina especial para pan		235 g
Salvado de trigo natural		75 g
Jengibre fresco molido y jengibre fresco rallado		1½ c.c.
Canela molida		½ c.c.
Levadura de panadería seca		1½ c.c.
Bicarbonato de sosa		½ c.c.

Consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el orden indicado: Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 14 y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.



Pan de cebolla

PROG. 6	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h06	3h11	3h16
Agua		190 ml	255 ml	380 ml
Aceite		2½ c.s.	3½ c.s.	5 c.s.
Azúcar		15 g	20 g	30 g
Sal		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Harina especial para pan		480 g	640 g	960 g
Levadura de panadería seca		1 c.c.	1½ c.c.	2½ c.c.
Cebollas		100 g	130 g	200 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Corte las cebollas en pequeños dados, escúrralas y deje que se enfrién. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite, azúcar, sal, harina y levadura. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 6, el peso del pan y el color de la corteza deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 25 min.), incorpore las cebollas a la masa. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.



Pan con ricotta y orégano



PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h01	3h06	3h11
Agua		210 ml	280 ml	420 ml
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Harina especial para pan		325 g	430 g	645 g
Harina integral		95 g	130 g	195 g
Levadura de panadería seca		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Orégano deshidratado		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Ricotta		75 g	100 g	150 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, sal, las dos harinas y la levadura. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 5, el peso del pan y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 23 min.), añada la ricotta y el orégano. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan con salvado y tomates secos

PROG. 7	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h15	3h20	3h25
Agua		300 ml	400 ml	600 ml
Aceite de oliva		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Azúcar		¾ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Leche en polvo		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Harina especial para pan		115 g	150 g	225 g
Salvado fino		375 g	500 g	750 g
Levadura de panadería seca		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Tomates secos		80 g	110 g	160 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite de oliva, sal, azúcar, leche en polvo, salvado fino, harina y levadura. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 7, el peso del pan y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 25 min.), añada los tomates secos a la masa. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.



Pan de olivas negras

PROG. 4	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	2h53	2h58	3h03
Agua		255 ml	340 ml	510 ml
Aceite		2½ c.s.	3½ c.s.	5 c.s.
Azúcar		3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.
Sal		2 c.c.	2½ c.c.	4 c.c.
Harina especial para pan		480 g	640 g	960 g
Levadura de panadería seca		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Olivas negras		75 g	100 g	150 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite, azúcar, sal, harina y levadura. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 4, el peso del pan y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 30 min.), incorpore las olivas negras a la masa. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.



Pan de Saboya



PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h01	3h06	3h11
Agua		375 ml	500 ml	650 ml
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Harina especial para pan		375 g	500 g	650 g
Harina de centeno (T170)		150 g	200 g	260 g
Levadura de panadería seca		¾ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Cebollas (+algunos aros)		25 g	30 g	40 g
Champiñones		30 g	40 g	50 g
Queso beaufort en dados		60 g	80 g	100 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, champiñones y cebollas laminados, dados de queso beaufort y sal. A continuación, añada las dos harinas y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 5, el peso del pan y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Entre 30 y 45 minutos antes de acabar el programa, abra la máquina y compruebe que la masa esté cocida: si está lo bastante sólida, coloque los aros de cebolla sobre el pan para decorar. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan con tomate albahaca



PROG. 4	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	2h53	2h58	3h03
Agua		225 ml	300 ml	450 ml
Aceite de oliva		1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sal		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Azúcar		1 c.c.	1 c.c.	1 c.c.
Harina especial para pan		335 g	450 g	675 g
Levadura de panadería seca		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Dados de tomates secos		75 g	100 g	150 g
1 manojo de albahaca picada fina				

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite de oliva y sal. A continuación, añada la harina, la levadura seca y el azúcar. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 4, el peso del pan y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 30 min.), añada los tomates y la albahaca. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.



Pan con té verde y dátiles

PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h01	3h06	3h11
Té verde (frío)		375 ml	500 ml	650 ml
Sal		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Harina especial para pan		340 g	450 g	585 g
Harina integral		185 g	250 g	325 g
Levadura de panadería seca		¾ c.c.	¾ c.c.	1 c.c.
Dátiles		75 g	100 g	130 g
Semillas de sésamo		15 g	20 g	25 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: té, dátiles deshuesados y sal. A continuación, añada las dos harinas y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 5, el peso del pan y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Entre 30 y 45 minutos antes de acabar el programa, abra la máquina y compruebe que la masa esté cocida: si está lo bastante sólida, deposite los dátiles y las semillas de sésamo sobre el pan para decorar. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Panes clásicos

Pan blanco P66

Pan rápido P66

Pan integral P67

Pan de pueblo P67

Pan rústico P67

Pan de molde P67



Pan blanco



PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h01	3h06	3h11
Agua		315 ml	420 ml	540 ml
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Azúcar		½ c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Harina especial para pan		520 g	700 g	900 g
Levadura de panadería seca		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
A escoger:				
Olivas verdes		90 g	130 g	190 g
Tiras de tocino		150 g	200 g	300 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, sal y azúcar.

A continuación, añada la harina y la levadura seca.

Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 5, el peso del pan y el color de la corteza deseado.

Pulse el botón de «encendido-apagado».

Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 23 min.) añada, si quiere, alguno de los ingredientes suplementarios.

Al final del programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan integral



PROG. 6	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h06	3h11	3h16
Agua		370 ml	490 ml	635 ml
Aceite de girasol		½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Azúcar		1 c.s.	2 c.s.	2 c.s.
Leche en polvo		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Harina especial para pan		180 g	240 g	310 g
Harina integral		340 g	460 g	590 g
Levadura de panadería seca		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite de girasol, sal, azúcar y leche

en polvo.

A continuación, añada las dos harinas y la levadura. Coloque la cuba en la máquina.

Seleccione el programa 6, el peso del pan y el color de la corteza deseado.

Pulse el botón de «encendido-apagado».

Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan de pueblo



PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h01	3h06	3h11
Agua		305 ml	405 ml	525 ml
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Azúcar		½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Harina especial para pan		415 g	560 g	725 g
Harina integral		95 g	130 g	170 g
Levadura de panadería seca		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
A escoger:				
Nueces		110 g	150 g	225 g
Avellanas		110 g	110 g	110 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla siguiente para ver las cantidades de los ingredientes. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, sal y azúcar.

A continuación, añada las dos harinas y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 5, el peso del pan y el color de la corteza deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 23 min.) añada, si quiere, nueces o avellanas. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan rápido



PROG. 8	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	1h28	1h33	1h38
Agua tiède		300 ml	400 ml	600 ml
Aceite de oliva		1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Azúcar		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Leche en polvo		1½ c.s.	2½ c.s.	3 c.s.
Harina especial para pan		480 g	640 g	960 g
Levadura de panadería seca		3 c.c.	4 c.c.	6 c.c.

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite de girasol, sal, azúcar y leche en polvo.

A continuación, añada la harina y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina.

Seleccione el programa 8, el peso del pan y el color de la corteza deseado.

Pulse el botón de «encendido-apagado».

Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan rústico



PROG. 6	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h06	3h11	3h16
Agua		305 ml	405 ml	520 ml
Aceite de girasol		½ c.s.	1 c.s.	1½ c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Azúcar		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Leche en polvo		2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Harina especial para pan		240 g	330 g	420 g
Harina integral		120 g	165 g	210 g
Harina de centeno (T170)		120 g	165 g	210 g
Levadura de panadería seca		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla siguiente para ver las cantidades de los

ingredientes. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite de girasol, sal, azúcar y leche en polvo. A continuación, añada las tres harinas y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 6, el peso del pan y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan de molde



PROG. 4	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	2h53	2h58	3h03
Agua		270 ml	325 ml	405 ml
Aceite de girasol		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Azúcar		1½ c.s.	2 c.s.	2½ c.s.
Leche en polvo		2 c.s.	2½ c.s.	3 c.s.
Harina especial para pan		500 g	600 g	750 g
Levadura de panadería seca		1½ c.c.	1½ c.c.	2 c.c.

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite de girasol, sal, azúcar y leche en polvo.

A continuación, añada la harina y la levadura seca.

Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 4, el peso del pan y el color de la corteza deseado.

Pulse el botón de «encendido-apagado». Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Panes especiales

- Pan de semillas* P68
- Pan de fibra* P68
- Pan omega 3* P69
- Pan con queso sin gluten* P69
- Pan sin sal* P69

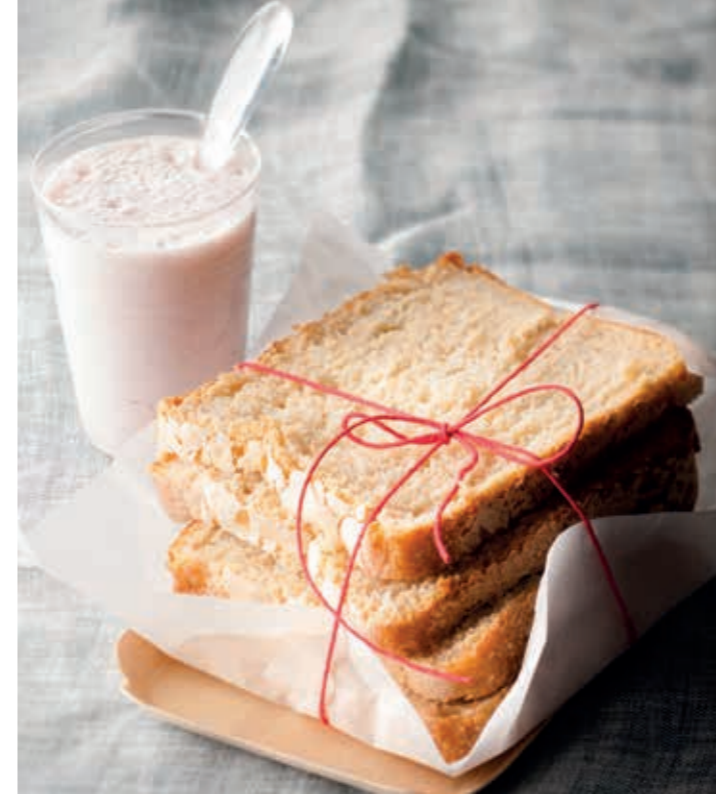


Pan de semillas



PROG. 6	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h06	3h11	3h16
Agua		300 ml	405 ml	540 ml
Aceite de colza		2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Miel		2 c.s.	2½ c.s.	3½ c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	3 c.c.
Harina de centeno (T170)		240 g	330 g	435 g
Harina integral		240 g	330 g	435 g
Levadura de panadería seca		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.
Semillas de lino		75 g	100 g	135 g
Semillas de girasol		25 g	30 g	45 g
Semillas de adormidera		15 g	20 g	30 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite de colza, miel y sal. A continuación, añada las dos harinas y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 6, el peso del pan y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 23 min.), añada las semillas de lino negro, de girasol y de adormidera. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.



Pan con queso sin gluten

PROG. 9	Peso	1000 g
	Tiempo	2h11
Agua		425 ml
Huevos		3
Aceite vegetal		3 c.s.
Azúcar cristallisé		2 c.s.
Sal		1 c.c.
Harina de arroz blanco		280 g
Harina de arroz integral		140 g
Leche desnatada en polvo		3½ c.s.
Goma xantana		3½ c.c.
Copos de cebolla deshidratada		1 c.c.
Semillas de adormidera		1 c.c.
Semillas de apio y eneldo seco		1½ c.c.
Queso cheddar rallado		170 g
Levadura de panadería seca		1 c.c.

Consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el orden indicado: Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 9 el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan de fibra



PROG. 6	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h06	3h11	3h16
Agua		350 ml	460 ml	600 ml
Aceite de girasol		½ c.s.	½ c.s.	1 c.s.
Sal		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Leche en polvo		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Harina especial para pan		320 g	420 g	550 g
Salvado fino		160 g	210 g	275 g
Levadura de panadería seca		2 c.c.	2½ c.c.	3½ c.c.

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite de girasol, sal, y leche en polvo. A continuación, añada la harina, el salvado fino y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 6, el peso del pan y el color de la corteza deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan omega 3



PROG. 11	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h11	3h16	3h21
Agua		180 ml	230 ml	295 ml
Yogur natural		125 g	185 g	250 g
Aceite de colza		1 c.s.	1½ c.s.	2 c.s.
Melaza		2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Leche en polvo		½ c.s.	1 c.s.	2 c.s.
Harina especial para pan		155 g	200 g	255 g
Harina de centeno (T170)		210 g	270 g	345 g
Harina integral		110 g	140 g	180 g
Germen de trigo en polvo		20 g	30 g	40 g
Levadura de panadería seca		3 c.c.	4 c.c.	5 c.c.
Semillas de lino		55 g	70 g	90 g
Semillas de girasol		40 g	60 g	70 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, yogur natural, aceite de colza, melaza, sal y leche en polvo. A continuación, añada las 3 harinas, el germen de trigo en polvo y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 11, el peso del pan y el color de la corteza deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de 34 min.), añada las semillas de lino y de girasol. Al final del programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan sin sal



PROG. 10	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h11	3h06	3h11
Agua		320 ml	430 ml	500 ml
Aceite de girasol		½ c.s.	½ c.s.	1 c.s.
Zumo de limón		1½ c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Harina especial para pan		520 g	700 g	840 g
Levadura de panadería seca		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Semillas de sésamo		75 g	100 g	120 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite de girasol y zumo de limón. A continuación, añada la harina, la levadura seca y las semillas de sésamo. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 10, el peso del pan y el color de la corteza deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Sabores azucarados

Brioche	P70
Pan de leche	P70
Pan con miel, manzanas, nueces y chocolate	P71
Bressane flamenca con frambuesas	P71
Cramique	P71
Pan de especias	P71
Pan canadiense	P72
Kugelhof	P72
Cake	P72
Bizcocho de limón	P72



Brioche



PROG. 7	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h15	3h20	3h25
Leche		60 ml	80 ml	120 ml
Huevos		3	4	5
Mantequilla cortada en pequeños dados		140 g	200 g	230 g
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2 c.c.
Azúcar		50 g	70 g	80 g
Harina especial para pan		430 g	575 g	670 g
Levadura de panadería seca		1 c.c.	1½ c.c.	2½ c.c.
Pepitas de chocolate (opcional)		110 g	150 g	170 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: leche, huevos, mantequilla reblandecida, sal y azúcar. A continuación, añada la harina y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 7, el peso del brioche y el color de la corteza deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 25 min.) añada si quiere las pepitas de chocolate. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan con miel, manzanas, nueces y chocolate



PROG. 14	Peso	1000 g
	Tiempo	2h08
Agua		300 ml
Mantequilla		65 g
Miel		35 g
Azúcar		2 c.c.
Manzanas		65 g
Pepitas de chocolate		20 g
Nueces		20 g
Sal		1½ c.c.
Harina especial para pan		335 g
Harina integral		135 g
Levadura de panadería seca		¾ c.c.

Consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, mantequilla, miel, azúcar, sal y nueces. A continuación, añada las dos harinas y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 14 y el color de la corteza deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan. En la imagen: dorado suave.

Bressane flamenca con frambuesas



PROG. 5	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h01	3h06	3h11
Leche		75 ml	100 ml	150 ml
Huevos		2	3	4
Frambuesas frescas		40 g	55 g	80 g
Azúcar		1½ c.s.	2 c.s.	3 c.s.
Sal		1 c.c.	1½ c.c.	2 c.c.
Harina especial para pan		350 g	465 g	700 g
Levadura de panadería seca		1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.
Mantequilla		50 g	65 g	100 g
Azúcar terciado		25 g	35 g	50 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: leche, huevos, frambuesas, azúcar y sal. A continuación, añada la harina y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 5, el peso del pan y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 23 min.), añada la mantequilla y el azúcar terciado. Entre 30 y 45 minutos antes de acabar el programa, abra la máquina y compruebe que la masa esté cocida: si está lo bastante sólida, coloque las frambuesas para decorar el pan. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan de leche



PROG. 4	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	2h53	2h58	3h03
Leche		280 ml	315 ml	400 ml
Mantequilla		60 g	70 g	80 g
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Azúcar		2½ c.s.	3 c.s.	3½ c.s.
Harina especial para pan		495 g	555 g	700 g
Levadura de panadería seca		2 c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Opcional. Escoja uno de los siguientes ingredientes:				
Pasas		60 g	70 g	80 g
Frutas confitadas		60 g	70 g	80 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: leche, mantequilla reblandecida, sal y azúcar. A continuación, añada la harina y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 4, el peso del pan y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 30 min.), añada si quiere las pasas o las frutas confitadas. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan. A efectos ilustrativos: dorado medio; ingrediente complementario: pasas...

Cramique



PROG. 7	Peso	750 g	1000 g	1500 g
	Tiempo	3h15	3h20	3h25
Leche		2½ c.s.	3 c.s.	3½ c.s.
Huevos		3	5	6
Mantequilla		160 g	210 g	250 g
Sal		1½ c.c.	2 c.c.	2½ c.c.
Azúcar		5 c.s.	6 c.s.	7 c.s.
Harina especial para pan		390 g	530 g	620 g
Levadura de panadería seca		2 c.c.	2½ c.c.	3 c.c.
Pasas		120 g	140 g	180 g

Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: leche, huevos, mantequilla reblandecida, sal y azúcar. A continuación, añada la harina y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 7, el peso del pan y el color de la corteza deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de 25 min.), incorpore las pasas. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Pan de especias



PROG. 14	Peso	1000 g
	Tiempo	2h08
Leche		200 ml
Huevos		2
Azúcar terciado		100 g
Sal		½ c.c.
Mezcla de 4 especias		1 c.c.
Bicarbonato alimentario		½ c.c.
Canela		1 c.c.
Miel		500 g
Mantequilla fundida		200 g
Harina especial para pan		400 g
Levadura química		1 paquete

Consulte la tabla. Vierta en una ensaladera los huevos, el azúcar moreno y la sal. Bata la mezcla durante 5 minutos. Añada las especias, la leche, la miel y la mantequilla fundida. Vierta el preparado en la cuba de la panificadora. Añada las dos harinas y la levadura química. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 14 y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan. A efectos ilustrativos: dorado fuerte. *Truco: si prefiere un pan de especias bien cocido, puede dejarlo entre 10 y 20 minutos más dentro de la panificadora tras acabar el programa y antes de desmoldarlo.*

Pan canadiense



PROG. 14	Peso	1000 g
Tiempo		2h08
Compota de manzanas no azucarada	230 g	
Aceite vegetal	125 ml	
Huevos batidos	3	
Azúcar glas	95 g	
Jarabe de arce	110 g	
Harina especial para pan	175 g	
Farine de blé entier	175 g	
Leche desnatada en polvo	4 c.s.	
Levadura química	1 c.c.	
Sal	¾ c.c.	
Bicarbonato de sosa	½ c.c.	
Canela molida	1½ c.c.	
Nueces pecanas picadas	40 g	
Nueces pecanas partidas por la mitad (opcional)	6	

Consulte la tabla. Vierta en la cuba los ingredientes en el orden establecido. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 14 y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando empiece el ciclo de cocción, coloque las nueces pecanas cortadas por la mitad en el centro del pan. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Kugelhof



PROG. 7	Peso	750 g	1000 g	1500 g
Tiempo		3h15	3h20	3h25
Leche	100 ml	120 ml	205 ml	
Huevos	2	3	4	
Mantequilla	160 g	210 g	250 g	
Sal	1 c.c.	1 c.c.	1½ c.c.	
Azúcar	70 g	90 g	135 g	
Harina especial para pan	390 g	530 g	795 g	
Levadura seca	2 c.c.	2½ c.c.	3 c.c.	
Pasas	110 g	150 g	170 g	

Marine las pasas en agua o alcohol blanco. Escoja el peso del pan deseado y consulte la tabla.

Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: leche, huevos, mantequilla reblandecida, sal y azúcar. A continuación, añada la harina y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 7, el peso del brioche y el color de la corteza deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de 25 min.), añada las almendras enteras y las uvas marinadas. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Cake



PROG. 14	Peso	1000 g
Tiempo		2h08
Huevos	5	
Azúcar	165 g	
Azúcar vanillé	1 paquete	
Sal	1 p.	
Ron oscuro	1½ c.s.	
Mantequilla	230 g	
Harina fluida (T45)	330 g	
Levadura química	2½ c.c.	
Pasas	75 g	
Frutas confitadas	75 g	

Vierta en una ensaladera los huevos, el azúcar, el azúcar avainillado y la sal. Bata la mezcla durante 5 minutos. Vierta el preparado en la cuba de la panificadora. Añádale ron oscuro, mantequilla reblandecida, harina fluida y levadura química. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 14 y el color de la corteza deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de 23 min.) añada las pasas y las frutas confitadas. Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el cake. En la imagen: dorado medio.
Truco: si prefiere que quede un cake bien cocido, al acabar el programa, puede dejarlo 10 minutos más en la panificadora antes de desmoldarlo.

Bizcocho de limón



PROG. 14	Peso	1000 g
Tiempo		2h08
Œufs	5	
Azúcar	300 g	
Sal	1 p.	
Mantequilla	180 g	
Harina fluida (T45)	450 g	
Levadura química	3½ c.c.	
Limón	1	

Consulte la tabla. Vierta en una ensaladera los huevos, el azúcar y la sal. Bata la mezcla durante 5 minutos. Vierta el preparado en la cuba de la panificadora.

Añada la mantequilla reblandecida, la harina fluida, el zumo y las ralladuras de limón. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 14 y el color de la costra deseado. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al acabar el programa, apague la máquina, extraiga la cuba y desmolde el pan.

Baguettes y panecillos

<i>Baguette con salvado fino</i>	P73
<i>Baguettes con pancetta</i>	P73
<i>Baguettes con miel y copos de avena</i>	P74
<i>Panecillos con uvas</i>	P74
<i>Baguettes con ciruelas pasas y nueces</i>	P74
<i>Baguettes con tocino, parmesano y cilantro</i>	P74



Baguette con salvado fino



PROG. 1	Tiempo	4 baguettes 2h02	8 baguettes 2h59
Agua		175 ml	315 ml
Azúcar		1 c.c.	1½ c.c.
Sal		¾ c.c.	1½ c.c.
Mantequilla		20 g	35 g
Harina especial para pan		150 g	270 g
Harina integral		100 g	180 g
Salvado fino		8 c.s.	14 c.s.
Levadura de panadería seca		¾ c.c.	1½ c.c.

Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, mantequilla, azúcar y sal. A continuación, añada las dos harinas y la levadura. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 1, el color de la corteza deseado y pulse el botón «encendido-apagado». Cuando oiga la segunda señal sonora (después de 1h05 min.), abra la máquina y saque la masa. Si ha decidido hacer 8 baguettes, divida la masa en 2 trozos y guarde uno bajo un paño para la segunda cocción. Divida el primer trozo de masa en 4 partes iguales, a las que debe dar forma de baguette. Humedézcalas antes de meterlas en el salvado fino. Colóquelas sobre un soporte de cocción «especial para baguettes». Realice incisiones longitudinales en los trozos de masa. Pulse de nuevo el botón de «encendido-apagado». Cuando escuche la siguiente señal sonora (transcurridos 57 min.), retire las baguettes y repita el proceso anterior para iniciar la segunda cocción. Al acabar cada cocción, deje que el pan se enfríe sobre una rejilla.

Baguettes con pancetta



PROG. 1	Tiempo	4 baguettes 2h02	8 baguettes 2h59
Agua		190 ml	340 ml
Aceite de oliva		1 c.s.	2 c.s.
Sal		¾ c.c.	1½ c.c.
Azúcar		1 c.c.	1½ c.c.
Harina especial para pan		200 g	360 g
Harina de castañas		50 g	90 g
Levadura de panadería seca		¾ c.c.	1½ c.c.
Pancetta		70 g	125 g

Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite de oliva, azúcar, sal, harinas y levadura. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 1, el color de la corteza deseado y pulse el botón «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora, incorpore la pancetta a la masa. Cuando oiga la segunda señal sonora (después de 1h05 min.), abra la máquina y saque la masa. Si ha decidido hacer 8 baguettes, divida la masa en 2 trozos y guarde uno bajo un paño para la segunda cocción. Divida el primer trozo de masa en 4 partes iguales, a las que debe dar forma de baguette. Colóquelas sobre un soporte de cocción «especial para baguettes» y realice incisiones longitudinales en los trozos de masa. Pulse de nuevo el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la siguiente señal sonora (tras 57 min.), retire las baguettes y repita el proceso anterior para iniciar la segunda cocción. Al acabar cada cocción, deje que el pan se enfríe sobre una rejilla.

Baquettes con miel y copos de avena



PROG. 1	Tiempo	4 baguettes	8 baguettes
		2h02	2h59
Agua		175 ml	315 ml
Sal		¾ c.c.	1½ c.c.
Miel		30 g	55 g
Harina especial para pan		210 g	380 g
Harina de centeno (T170)		40 g	70 g
Levadura de panadería seca		¾ c.c.	1½ c.c.
Copos de avena		25 g	45 g

Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, miel y sal. A continuación, añada las dos harinas y la levadura. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 1, el color de la costra deseado y pulse el botón «encendido-apagado». Cuando oiga la segunda señal sonora (después de 1h05 min.), abra la máquina y saque la masa. Si ha decidido hacer 8 baguettes, divida la masa en 2 trozos y reserve 1 bajo un paño para la segunda cocción. Divida el primer trozo de masa en 4 partes iguales, a las que debe dar forma de baguette. Untelas de agua antes de meterlas en copos de avena. Colóquelas sobre un soporte de cocción «especial para baguettes». Realice varias muesca profundas con unas tijeras y separe las puntas para darles la forma de una espiga. Pulse de nuevo el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la siguiente señal sonora (tras 57 min.), retire las baguettes y repita el proceso anterior para iniciar la segunda cocción. Al acabar cada cocción, deje que el pan se enfríe sobre una rejilla.

Panecillos con uvas



PROG. 1	Tiempo	4 panecillos	8 panecillos
		2h02	2h59
Agua		165 ml	300 ml
Azúcar		1 c.s.	1½ c.s.
Sal		¾ c.c.	1½ c.c.
Harina especial para pan		125 g	225 g
Harina de centeno (T170)		125 g	225 g
Levadura de panadería seca		1 c.c.	1½ c.c.
Pasas		75 g	135 g

Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, azúcar y sal. A continuación, añada las dos harinas y la levadura. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 1, el color de la corteza deseado y pulse el botón «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de unos 23 min.), añada las pasas a la masa. Cuando oiga la segunda señal sonora (después de 1h05 min.), abra la máquina y saque la masa. Si ha decidido hacer 8 panecillos, divida la masa en 2 trozos y guarde uno bajo un paño para la segunda cocción. Divida el primer trozo en 4 partes iguales, a las que ha de dar forma de baguette antes de meterlas en harina. Colóquelas sobre un soporte de cocción «especial para baguettes». Realice incisiones longitudinales en los trozos de masa. Pulse de nuevo el botón de «encendido-apagado». Cuando escuche la siguiente señal sonora (transcurridos 57 min.), retire los panecillos y repita el proceso anterior para iniciar la segunda cocción. Al acabar cada cocción, deje que el pan se enfríe sobre una rejilla.

Baquettes con ciruelas pasas y nueces



PROG. 1	Tiempo	4 baguettes	8 baguettes
		2h02	2h59
Agua		160 ml	290 ml
Azúcar		1 c.s.	1½ c.s.
Sal		¾ c.c.	1½ c.c.
Sémola de maíz		25 g	45 g
Harina especial para pan		200 g	360 g
Harina de centeno (T170)		25 g	45 g
Levadura de panadería seca		¾ c.c.	1½ c.c.
Ciruelas pasas		45 g	80 g
Nueces		45 g	80 g

Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, azúcar y sal. A continuación, añada las dos harinas y la levadura. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 1, el color de la corteza deseado y pulse el botón «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de 27 min.), incorpore las nueces a la masa. Cuando oiga la segunda señal sonora (después de 1h05 min.), abra la máquina y saque la masa. Si ha decidido hacer 8 baguettes, divida la masa en 2 trozos y guarde uno bajo un paño para la segunda cocción. Divida el primer trozo de masa en 4 partes iguales, a las que debe dar forma de baguette. Humedézcalas antes de meterlas en la sémola de maíz. Colóquelas sobre un soporte de cocción «especial para baguettes». Realice incisiones longitudinales en los trozos de masa. Coloque 3 ciruelas pasas en cada muesca. Pulse de nuevo el botón de «encendido-apagado». Cuando escuche la siguiente señal sonora (transcurridos 57 min.), retire las baguettes y repita el proceso anterior para iniciar la segunda cocción. Al acabar cada cocción, deje que el pan se enfríe sobre una rejilla.

Baquettes con tocino, parmesano y cilantro



PROG. 1	Tiempo	4 baguettes	8 baguettes
		2h02	2h59
Agua		135 ml	245 ml
Sal		¾ c.c.	1½ c.c.
Aceite de oliva		½ c.s.	1 c.s.
Azúcar		½ c.s.	1 c.s.
Harina especial para pan		205 g	370 g
Levadura de panadería seca		¾ c.c.	1½ c.c.
Tiras de tocino ahumado		35 g	65 g
Queso parmesano rallado		30 g	55 g
Cilantro fresco picado		½ c.s.	1 c.s.

Rehogue el tocino en una sartén antiadherente caliente, escúrralo y déjelo enfriarse. Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, sal, aceite de oliva y azúcar. A continuación, añada la harina y la levadura. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 1. Pulse el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la primera señal sonora (al cabo de 23 min.), incorpore el tocino, el parmesano y el cilantro a la masa. Cuando oiga la segunda señal sonora (después de 1h19 min.), abra la máquina y saque la masa. Si ha decidido hacer 8 baguettes, divida la masa en 2 trozos y guarde uno bajo un paño para la segunda cocción. Divida el primer trozo de masa en 4 partes iguales, a las que debe dar forma de baguette. Colóquelas sobre un soporte de cocción «especial para baguettes» y realice incisiones longitudinales en los trozos de masa. Pulse de nuevo el botón de «encendido-apagado». Cuando oiga la siguiente señal sonora (tras 47 min.), retire las baguettes y repita el proceso anterior para iniciar la segunda cocción. Al acabar cada cocción, deje que el pan se enfríe sobre una rejilla.

¿Qué más?

- Chapata P75
- Hogaza P75
- Chapata nueces y gorgonzola P76
- Compota de manzana / ruibarbo P76
- Masa de pizza P77
- Pasta fresca P77
- Mermelada de naranja P77



Chapata



PROG. 13	Tiempo	Peso	1250 g
Agua			450 ml
Aceite de oliva			5 c.s.
Sal			2½ c.c.
Harina especial para pan			760 g
Levadura de panadería seca			2½ c.c.

Vierta en la cuba los ingredientes en el orden siguiente: agua, aceite de oliva y sal. A continuación, añada la harina y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 13. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al cabo de una hora, apague la máquina y saque la masa de la cuba. Enharine la superficie de trabajo y divida la masa en 8 trozos en forma de panecillos. Cúbralos con un paño y deje que se inflen 1 hora a temperatura ambiente. Precaliente el horno a 240°C (term. 8). Cuando el horno esté caliente, unte con un pincel los trozos de masa con aceite de oliva. Introdúzcalos en el horno con un recipiente de agua para humidificar el horno. Deje que se cuezan durante 25 minutos. Póngalos a enfriar sobre la rejilla.

Hogaza



PROG. 13	Tiempo	Peso	1250 g
Agua			430 ml
Aceite de oliva			5½ c.s.
Sal			2½ c.c.
Harina especial para pan			720 g
Levadura de panadería seca			4½ c.c.

Vierta los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite de oliva y sal. A continuación, añada la harina y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 13. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al cabo de una hora, apague la máquina y saque la masa de la cuba. Enharine la superficie de trabajo y haga una bola de masa con forma alargada. Extienda con un rodillo de panadero y luego haga unas incisiones en forma de espigas con unas tijeras. Deje que se hinche durante 20 minutos a temperatura ambiente. Precaliente el horno a 220°C (term. 7-8) durante 5 minutos con un recipiente de agua para humidificar el horno. Unte la masa con agua con ayuda de un pincel para humedecerla. Introdúzcala en el horno y deje que se cueza durante 25 minutos. Póngalos a enfriar sobre la rejilla.



Chapata nueces y gorgonzola

PROG. 13	Poids	1250 g
	Temps	1h15
Agua		450 ml
Olivas verdes		5 c.s.
Sal		2½ c.c.
Harina especial para pan		760 g
Nueces picadas		80 g
Gorgonzola		100 g
Harina de centeno		2½ c.c.

Vierte en la cuba los ingredientes en el orden siguiente: agua, aceite de oliva, sal, harina, nueces picadas, gorgonzola y levadura. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 13. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al cabo de una hora, apague la máquina y saque la masa de la cuba. Enharine la superficie de trabajo y divida la masa en 8 trozos en forma de panecillos. Cúbralos con un paño y deje que se inflen 1 hora a temperatura ambiente. Precaliente el horno a 240°C (term. 8). Cuando el horno esté caliente, unte con un pincel los trozos de masa con aceite de oliva. Introdúzcalos en el horno con un recipiente de agua para humidificar el horno. Deje que se cuezan durante 25 minutos. Póngalos a enfriar sobre la rejilla.

Masa de pizza

PROG. 13	Peso	1250 g
	Tiempo	1h15
Agua		450 ml
Aceite de oliva		2½ c.s.
Sal		2½ c.c.
Harina especial para pan		800 g
Levadura de panadería seca		2½ c.c.

Vierte los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: agua, aceite de oliva y sal. A continuación, añade la harina y la levadura seca. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 13. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al final del programa, apague la máquina y extraiga la cuba. Ya está la masa lista para su uso.



Compota de manzana / ruibarbo

PROG. 15	Peso	1200 g
	Tiempo	1h30
Manzanas		600 g
Ruibarbo		600 g
Azúcar		5 c.s.

Pele las manzanas y el ruibarbo, córtelos en trocitos. Vierte las frutas en la cuba de la panificadora. Añade el azúcar. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 15. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al final del programa, apague la máquina y extraiga la cuba. Trucos: adapte el corte de las frutas según si prefiere una compota con o sin trocitos; si los corta en trozos de tamaño medio quedarán trozos tras la cocción. Escoja frutas de temporada para elaborar sus compotas.



Pasta fresca

PROG. 16	Peso	1250 g
	Tiempo	15 min
Harina especial para pan		830 g
Agua		200 ml
Huevos		5
Sal		1½ c.c.

Vierte los ingredientes en la cuba en el siguiente orden: harina, agua, huevos y sal. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 16. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al final del programa, apague la máquina y extraiga la cuba. Ya está la pasta lista para su uso.



Mermelada de naranja

PROG. 15	Peso	1200 g
	Tiempo	1h30
Naranjas		750 g
Azúcar		750 g
A escoger:		
Pectina		50 g
Zumo de limón		50 ml

Pele las naranjas, córtelas en trozos y quíteles las semillas. Vierte las frutas cortadas en la cuba de la panificadora. Añade el azúcar y la pectina. Coloque la cuba en la máquina. Seleccione el programa 15. Pulse el botón de «encendido-apagado». Al final del programa, apague la máquina y extraiga la cuba. Trucos: si no encuentra pectina en las

tiendas, puede sustituirla por zumo de limón (unos 50 ml), pues es una fruta naturalmente rica en pectina. En ese caso, le aconsejamos que añada 40 minutos de cocción adicionales. Escoja frutas de temporada para hacer sus confituras.





Conception et réalisation graphiques / Graphic design and production:

JPM & Associés

Crédits photographiques / Photo credits:

David Bonnier / Studio B

Fotolia

Dépôt légal/Copyright registration 1^{er} semestre 2013

Achévé d'imprimé en 12/12-Chine

SAS SEB-21261 SELONGEY CEDEX

RCS 302 412 226

Tous droits réservés/All rights reserved

Moulinex®

www.moulinex.com