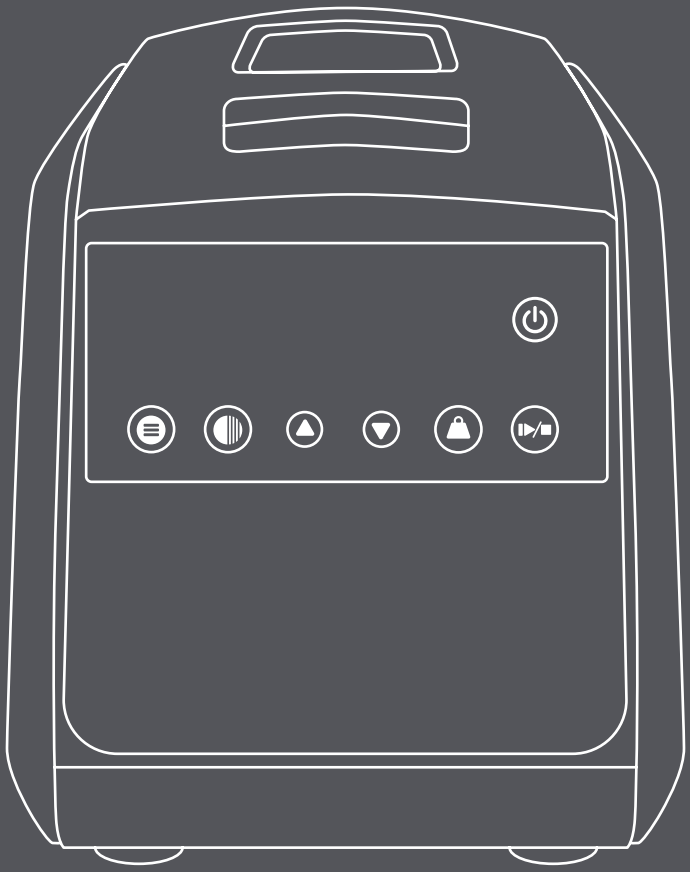
# CREATE

## CHEF BREAD



PANIFICADORA

# RECETARIO

CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE

CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE

CREATE
CHEF BREAD

## EN

To download this recipe book in your language, visit our website:
www.create-store.com/uk

## ES

Para descargar este recetario en su idioma, visite nuestra web:
www.create-store.com/es

## PT

Para baixar este livro de receitas em seu idioma, visite nosso site:
www.create-store.com/pt

## FR

Pour télécharger ce livre de recettes dans votre langue, visitez notre site Web:
www.create-store.com/fr

## IT

Per scaricare questo ricettario nella tua lingua, visita il nostro sito web:
www.create-store.com/it

## DE

Um dieses Rezeptbuch in Ihrer Sprache herunterzuladen, besuchen Sie unsere Website:
www.create-store.com/de

## NL

Bezoek onze website om dit receptenboek in uw taal te downloaden:
www.create-store.com/nl

## PL

Aby pobrać tę książkę kucharską w swoim języku, odwiedź naszą stronę internetową:
www.create-store.com/pl

CREATE
CHEF BREAD

# ÍNDICE


PROGRAMA 1. BÁSICO 6
Pan de patata 6
Pan de semillas de girasol 6
Pan de hierbas 6
Pan de masa fermentada 7
Pan rústico 7
Pan de maíz 7
Pan de pizza 8
Pan de cerveza 8
PROGRAMA 2. FRANCÉS 9
Pan blanco esponjoso 9
Pan de pimentón 9
Pan blanco clásico 9
Pan de miel 10
Pan de semilla de amapola 10
PROGRAMA 3. PAN INTEGRAL 11
Pan integral 11
Pan de trigo partido 11
Pan integral de centeno 11
Pan integral multigrano 12
Pan con harina de centeno 12
Pan de espelta 12
PROGRAMA 3. PAN INTEGRAL 13
Pan de centeno 13
PROGRAMA 4. DULCE 13
Pan dulce 13
Pan de pasas y nueces 13
Pan de pasas 14
Pan de chocolate 14
PROGRAMA 5. SÚPER RÁPIDO 15
Pan blanco exprés 15
Pan de zanahoria 15
Pan de almendras y pimienta 15
PROGRAMA 6. SUERO DE LECHE 16
Pan de suero de leche 16
Pan de suero de leche 2 16
Pan de yogur 16
Pan de queso quark 17
PROGRAMA 7. SIN GLUTEN 17
Pan de arroz sin gluten 17
Pan de semillas sin gluten 18
Pan de yogur sin gluten 18
Pan de patatas sin gluten 18
PROGRAMA 8. MASA 19
Masa para pizza (2 pizzas) 19
Rollos de salvado 19
Masa de pizza integral 19
Lazo salado / Pretzels 20
Baguettes francesas 20
PROGRAMA 9. MASA DE PASTA 20
Masa de pasta de huevo 20
Masa de pasta 20
PROGRAMA 10. PASTEL 21
PROGRAMA 11. MERMELADA 21
Mermelada de fresas 21
Mermelada de naranja y limón 21
Mermelada de cereza ácida 21
Mermelada de bayas 21
PROGRAMA 12. HORNEAR 22
CONSEJOS Y SUGERENCIAS 22

# PROGRAMA 1. BÁSICO

## Pan de patata

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua o leche | 300 ml | 375 ml | 450 ml |
| Harina de trigo | 540 g | 675 g | 810 g |
| Mantequilla/Margarina | 2 cucharadas | 2 cucharadas | 3 cucharadas |
| Huevos | 1 | 1 | 2 |
| Azúcar | 2 cucharadas | 2 cucharadas | 3 cucharadas |
| Puré de patatas | 90 g | 115 g | 135 g |
| Sal | 1 cucharadita | 1 cucharadita | 1,5 cucharadita |
| Levadura seca | 1 paquete (7 g) | 8 g | 10 g |

* El puré de patatas debe estar cocinado o las patatas machacadas con un tenedor. Nunca ponga las patatas enteras en la panificadora.

## Pan de semillas de girasol

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Leche tibia | 300 ml | 375 ml | 450 ml |
| Harina de trigo | 540 g | 675 g | 810 g |
| Mantequilla/Margarina | 1 cucharada | 1,5 cucharada | 1,5 cucharada |
| Semillas de girasol | 5 cucharadas | 6 cucharadas | 7 cucharadas |
| Sal | 1 cucharadita | 1 cucharadita | 1,5 cucharadita |
| Azúcar | 1/2 cucharadita | 1/2 cucharadita | 1 cucharadita |
| Levadura seca | 1 paquete (7 g) | 8 g | 10 g |

## Pan de hierbas

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Suero de leche | 350 ml | 440 ml | 530 ml |
| Harina de trigo | 540 g | 675 g | 810 g |
| Mantequilla/Margarina | 1,5 cucharadas | 2 cucharadas | 2,5 cucharadas |
| Hierbas finamente picadas (perejil) | 4 cucharadas | 5 cucharadas | 6 cucharadas |
| Sal | 1 cucharadita | 1 cucharadita | 1,5 cucharadita |
| Azúcar | 1 cucharadita | 1 cucharadita | 1,5 cucharadita |
| Levadura seca | 5 g | 6 g | 1 paquete (7 g) |

## Pan de masa fermentada

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua | 350 ml | 440 ml | 530 ml |
| Harina de centeno | 180 g | 230 g | 270 g |
| Harina de trigo | 360 g | 450 g | 540 g |
| Mantequilla/Margarina | 1,5 cucharada | 2 cucharadas | 2,5 cucharadas |
| Masa madre | 50 g | 65 g | 75 g |
| Azúcar | 1 cucharadita | 1 cucharadita | 1,5 cucharadita |
| Sal | 1,5 cucharadita | 1 ,5cucharadita | 2 cucharaditas |
| Levadura seca | 1 paquete (7 g) | 8 g | 10 g |

## Pan rústico

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Leche | 300 ml | 375 ml | 450 ml |
| Harina de trigo | 540 g | 675 g | 810 g |
| Mantequilla/Margarina | 1,5 cucharada | 2 cucharadas | 2,5 cucharadas |
| Huevos | 2 | 2 | 3 |
| Azúcar | 1 cucharada | 1 cucharada | 1,5 cucharada |
| Sal | 1,5 cucharadita | 1,5 cucharadita | 2 cucharaditas |
| Levadura seca | 1 paquete (7 g) | 8 g | 10 g |

## Pan de maíz

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua | 350 ml | 440 ml | 530 ml |
| Harina de trigo | 540 g | 675 g | 810 g |
| Harina de maíz | 3 cucharadas | 4 cucharadas | 5 cucharadas |
| Mantequilla/Margarina | 1 cucharada | 1,5 cucharada | 1,5 cucharada |
| Manzana sin pelar (picada) | 1/2 | 1/2 | 1 |
| Levadura seca | 5 g | 6 g | 1 paquete (7 g) |

# PROGRAMA 1. BÁSICO

## Pan de pizza

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua | 300 ml | 375 ml | 450 ml |
| Harina de trigo | 540 g | 675 g | 810 g |
| Aceite | 1 cucharada | 1,5 cucharada | 1,5 cucharada |
| Orégano seco | 1 cucharadita | 1,5 cucharadita | 1,5 cucharadita |
| Queso parmesano rallado | 2 cucharadas | 2,5 cucharadas | 3 cucharadas |
| Salami cortado fino | 50 g | 65 g | 75 g |
| Sal | 1 cucharadita | 1 cucharadita | 1,5 cucharadita |
| Azúcar | 1 cucharadita | 1/cucharadita | 1,5 cucharadita |
| Levadura seca | 5 g | 6 g | 1 paquete (7 g) |

## Pan de cerveza

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua | 150 ml | 185 ml | 225 ml |
| Cerveza Pale Ale | 150 ml | 185 ml | 225 ml |
| Harina de trigo | 540 g | 675 g | 810 g |
| Harina de trigo sarraceno | 3 cucharaditas | 4 cucharaditas | 5 cucharaditas |
| Masa madre | 100 ml | 130 ml | 150 ml |
| Extracto de malta | 1,5 cucharada | 1,5 cucharada | 2 cucharada |
| Salvado | 1,5 cucharada | 2 cucharadas | 2 cucharadas |
| Semillas de sésamo | 3 cucharadas | 4 cucharadas | 5 cucharadas |
| Sal | 1 cucharadita | 1 cucharadita | 1,5 cucharaditas |
| Levadura seca | 1 paquete (7 g) | 8 g | 10 g |

## Pan blanco esponjoso

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua | 320 ml | 400 ml | 480 ml |
| Harina de trigo | 600 g | 750 g | 900 g |
| Mantequilla/Margarina | 20 g | 25 g | 30 g |
| Huevos | 1 | 1 | 2 |
| Azúcar | 1,5 cucharadita | 2 cucharaditas | 2.5 cucharaditas |
| Sal | 1,5 cucharadita | 1,5 cucharadita | 2 cucharaditas |
| Levadura seca | 1 paquete (7 g) | 8 g | 10 g |

## Pan de pimentón

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua | 310 ml | 390 ml | 470 ml |
| Harina de espelta | 530 g | 660 g | 800 g |
| Aceite | 1,5 cucharadita | 2 cucharaditas | 2,5 cucharaditas |
| Pimentón en polvo | 1,5 cucharadita | 2 cucharaditas | 2.5 cucharaditas |
| Pimiento rojo (picado) | 130 g | 165 g | 200 g |
| Sal | 1,5 cucharadita | 1,5 cucharadita | 2 cucharaditas |
| Levadura seca | 1 paquete (7 g) | 8 g | 10 g |

## Pan blanco clásico

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua o leche | 320 ml | 400 ml | 480 ml |
| Harina de trigo | 600 g | 750 g | 900 g |
| Mantequilla/Margarina | 2 cucharadas | 2,5 cucharadas | 3 cucharadas |
| Azúcar | 2 cucharadas | 2,5 cucharadas | 3 cucharadas |
| Sal | 1,5 cucharadita | 1,5 cucharadita | 2 cucharaditas |
| Levadura seca | 1 paquete (7 g) | 8 g | 10 g |

# PROGRAMA 2. FRANCÉS

## Pan de miel

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua | 320 ml | 400 ml | 480 ml |
| Harina de trigo | 600 g | 750 g | 900 g |
| Aceite de oliva | 2,5 cucharaditas | 3 cucharaditas | 3,5 cucharaditas |
| Miel | 1,5 cucharada | 2 cucharadas | 2,5 cucharadas |
| Sal | 1,5 cucharadita | 1,5 cucharadita | 2 cucharaditas |
| Levadura seca | 1 paquete (7 g) | 8 g | 10 g |

## Pan de semilla de amapola

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua | 300 ml | 375 ml | 450 ml |
| Harina de trigo | 540 g | 675 g | 810 g |
| Mantequilla/Margarina | 1 cucharada | 1,5 cucharada | 1,5 cucharada |
| Semillas de amapolas (molidas) | 75 g | 95 g | 110 g |
| Nuez moscada | 1 pizca | 1 pizca | 1 pizca |
| Queso parmesano rallado | 1 cucharada | 1,5 cucharada | 1,5 cucharada |
| Azúcar | 1 cucharadita | 1 cucharadita | 1,5 cucharadita |
| Sal | 1 cucharadita | 1 cucharadita | 1,5 cucharaditas |
| Levadura seca | 5 g | 6 g | 1 paquete (7 g) |

## Pan integral

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua | 350 ml | 440 ml | 530 ml |
| Harina de trigo | 270 g | 340 g | 405 g |
| Harina de trigo integral | 270 g | 340 g | 405 g |
| Mantequilla/Margarina | 25 g | 35 g | 40 g |
| Azúcar | 1 cucharadita | 1 cucharadita | 1,5 cucharadita |
| Sal | 1 cucharadita | 1 cucharadita | 1,5 cucharaditas |
| Levadura seca | 5 g | 6 g | 1 paquete (7 g) |

## Pan de trigo partido

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua | 350 ml | 440 ml | 530 ml |
| Harina de trigo | 360 g | 450 g | 540 g |
| Harina de trigo integral | 180 g | 225 g | 270 g |
| Mantequilla/Margarina | 2 cucharadas | 2,5 cucharadas | 3 cucharadas |
| Trigo partido | 50 g | 60 g | 75 g |
| Miel | 1,5 cucharada | 2 cucharadas | 2,5 cucharadas |
| Sal | 1 cucharadita | 1 cucharadita | 1,5 cucharaditas |
| Levadura seca | 5 g | 6 g | 1 paquete (7 g) |

## Pan integral de centeno

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua tibia | 325 ml | 410 ml | 490 ml |
| Harina de trigo integral | 150 g | 225 g | 270 g |
| Harina integral de centeno | 350 g | 450 g | 540 g |
| Huevos | 1 | 1 | 2 |
| Miel de abeto | 2 cucharadas | 2,5 cucharadas | 3 cucharadas |
| Algarroba en Polvo | 1 cucharada | 1 cucharada | 1,5 cucharada |
| Masa madre | 75 g | 95 g | 115 g |
| Sal | 1/2 cucharada | 1/2 cucharada | 1/2 cucharada |
| Levadura seca | 1 paquete (7 g) | 8 g | 10 g |

# PROGRAMA 3. PAN INTEGRAL

## Pan integral multigrano

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua | 300 ml | 375 ml | 450 ml |
| Harina de trigo | 240 g | 300 g | 360 g |
| Harina de trigo integral | 240 g | 300 g | 360 g |
| Mantequilla/Margarina | 1,5 cucharada | 2 cucharadas | 2,5 cucharadas |
| Cereal de 7 granos | 60 g | 75 g | 90 g |
| Azúcar | 2,5 cucharadas | 3 cucharadas | 3,5 cucharadas |
| Sal | 1 cucharadita | 1 cucharadita | 1,5 cucharadita |
| Levadura seca | 5 g | 6 g | 1 paquete (7 g) |

## Pan con harina de centeno

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua (tibia) | 350 ml | 440 ml | 530 ml |
| Harina de trigo | 160 g | 200 g | 240 g |
| Grano grueso de centeno integral | 200 g | 25 g | 300 g |
| Grano fino de centeno | 180 g | 225 g | 270 g |
| Semillas de girasol | 100 g | 125 g | 150 g |
| Masa madre seca | 1 paquete | 1 paquete | 1,5 paquete |
| Jarabe de azúcar | 100 ml | 125 ml | 150 ml |
| Sal | 1 cucharadita | 1 cucharadita | 1,5 cucharadita |
| Levadura seca | 1 paquete (7 g) | 8 g | 10 g |

## Pan de espelta

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Suero de leche | 350 ml | 440 ml | 530 ml |
| Harina integral de espelta | 360 g | 450 g | 540 g |
| Harina integral de centeno | 90 g | 115 g | 135 g |
| Grano de espelta | 90 g | 115 g | 135 g |
| Semillas de girasol | 50 g | 60 g | 75 g |
| Base de masa madre | 75 ml | 95 ML | 115 ml |
| Azúcar | 1/2 cucharadita | 1/2 cucharadita | 1 cucharadita |
| Sal | 1 cucharadita | 1 cucharadita | 1,5 cucharadita |
| Levadura seca | 5 g | 6 g | 1 paquete (7 g) |

## PROGRAMA 3. PAN INTEGRAL

### Pan de centeno

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua | 300 ml | 375 ml | 450 ml |
| Harina de trigo | 360 g | 450 g | 540g |
| Harina de centeno | 180 g | 225 g | 270 g |
| Mantequilla/Margarina | 1,5 cucharada | 2 cucharadas | 2,5 cucharadas |
| Vinagre | 1,5 cucharada | 1,5 cucharadas | 2 cucharadas |
| Azúcar | 1,5 cucharada | 2 cucharadas | 2,5 cucharadas |
| Sal | 1 cucharadita | 1 cucharadita | 1,5 cucharadita |
| Levadura seca | 1 paquete (7 g) | 8 g | 10 g |

## PROGRAMA 4. DULCE

### Pan dulce

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua o leche | 300 ml | 375 ml | 450 ml |
| Harina de trigo | 600 g | 750 g | 900 g |
| Mantequilla/Margarina | 2 cucharadas | 2,5 cucharadas | 3 cucharadas |
| Huevos | 2 | 2 | 3 |
| Miel | 1,5 cucharada | 2 cucharadas | 2,5 cucharadas |
| Sal | 1,5 cucharadita | 1,5 cucharadita | 2 cucharaditas |
| Levadura seca | 1 punto (7 g) | 8 g | 10 g |

### Pan de pasas y nueces

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua | 300 ml | 375 ml | 450 ml |
| Harina de trigo integral | 540 g | 675 g | 810 g |
| Mantequilla | 1,5 cucharadita | 2 cucharaditas | 2,5 cucharaditas |
| Pasas | 100 g | 125 g | 150 g |
| Nueces (picadas) | 3cucharadas | 4 cucharadas | 5 cucharadas |
| Azúcar | 1 cucharada | 1 cucharada | 1,5 cucharada |
| Sal | 1 cucharadita | 1 cucharadita | 1,5 cucharaditas |
| Levadura seca | 5 g | 6 g | 1 paquete (7 g) |

# PROGRAMA 4. DULCE

## Pan de pasas

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua | 300 ml | 375 ml | 450 ml |
| Harina de trigo | 540 g | 675 g | 810 g |
| Mantequilla/Margarina | 2,5 cucharadas | 3 cucharadas | 3,5 cucharadas |
| Pasas | 100 g | 125 g | 150 g |
| Miel | 1,5 cucharada | 2 cucharadas | 2,5 cucharadas |
| Sal | 1 cucharadita | 1 cucharadita | 1,5 cucharadita |
| Levadura seca | 5 g | 6 g | 1 paquete (7 g) |

## Pan de chocolate

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Leche | 400 ml | 500 ml | 600 ml |
| Harina de trigo integral | 600 g | 750 g | 900 g |
| Chocolate con leche (picado) | 100 g | 125 g | 150 g |
| Cacao | 10 cucharadas | 13 cucharadas | 15 cucharadas |
| Queso quark bajo en grasa | 100 g | 125 g | 150 g |
| Azúcar | 1,5 cucharadita | 2 cucharaditas | 2,5 cucharaditas |
| Sal | 1,5 cucharadita | 1,5 cucharadita | 2 cucharaditas |
| Levadura seca | 1 paquete (7 g) | 8 g | 10 g |

* Use leche o chocolate negro dependiendo del sabor desee.
* Si pincela la masa con 1-2 cucharadas de leche después de amasar, la corteza quedará más oscura.

## Pan blanco exprés

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua | 360 ml | 450 ml | 540 ml |
| Harina de trigo | 630 g | 790 g | 950 g |
| Aceite | 5 cucharadas | 6 cucharadas | 7 cucharadas |
| Azúcar | 4 cucharaditas | 5 cucharaditas | 6 cucharaditas |
| Sal | 3 cucharaditas | 3 cucharaditas | 4 cucharaditas |
| Levadura seca | 1 paquete (7 g) | 8 g | 10 g |

## Pan de zanahoria

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua | 330 ml | 410 ml | 500 ml |
| Harina de trigo | 600 g | 750 g | 900 g |
| Mantequilla | 1,5 cucharada | 2 cucharadas | 2,5 cucharadas |
| Zanahoria rallada | 90 g | 115 g | 135 g |
| Azúcar | 1,5 cucharadita | 2 cucharaditas | 2,5 cucharaditas |
| Sal | 2 cucharaditas | 2,5 cucharaditas | 3 cucharaditas |
| Levadura seca | 1 paquete (7 g) | 8 g | 10 g |

## Pan de almendras y pimienta

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua | 300 ml | 375 ml | 450 ml |
| Harina de trigo | 540 g | 675 g | 810 g |
| Mantequilla/Margarina | 2 cucharadas | 2,5 cucharadas | 3 cucharadas |
| Almendras tostadas en copos | 100 g | 125 g | 150 g |
| Pimienta verde | 1 cucharada | 1 cucharada | 1,5 cucharada |
| Azúcar | 1 cucharadita | 1,5 cucharadita | 2 cucharaditas |
| Sal | 1 cucharadita | 1 cucharadita | 1,5 cucharadita |
| Levadura seca | 5 g | 6 g | 1 paquete (7 g) |

# PROGRAMA 6. SUERO DE LECHE

## Pan de suero de leche

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua | 130 ml | 160 ml | 195 ml |
| Suero de leche | 250 ml | 310 ml | 375 ml |
| Harina de trigo | 600 g | 750 g | 900 g |
| Harina de centeno | 60 g | 75 g | 90 g |
| Sal | 1,5 cucharadita | 1,5 cucharadita | 2 cucharaditas |
| Levadura seca | 1 paquete (7 g) | 8 g | 10 g |

## Pan de suero de leche 2

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Suero de leche | 350 ml | 440 ml | 525 ml |
| Harina de trigo | 600 g | 750 g | 900 g |
| Mantequilla | 2 cucharadas | 2,5 cucharadas | 3 cucharadas |
| Azúcar | 3 cucharadas | 4 cucharadas | 5 cucharadas |
| Sal | 2 cucharaditas | 2,5 cucharaditas | 3 cucharaditas |
| Levadura seca | 1 paquete (7 g) | 8 g | 10 g |

## Pan de yogur

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua o leche | 250 ml | 310 ml | 375 ml |
| Harina de trigo | 500 g | 635 g | 750 g |
| Yogur | 150 g | 190 g | 225 g |
| Azúcar | 1 cucharadita | 1 cucharadita | 1,5 cucharaditas |
| Sal | 1 cucharadita | 1 cucharadita | 1,5 cucharaditas |
| Levadura seca | 5 g | 6 g | 1 paquete (7 g) |

# PROGRAMA 6. SUERO DE LECHE

## Pan de queso quark

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua o leche | 200 ml | 250 ml | 300 ml |
| Harina de trigo | 600 g | 750 g | 900 g |
| Aceite | 3 cucharadas | 4 cucharadas | 5 cucharadas |
| Queso quark | 260 g | 325 g | 390 g |
| Azúcar | 1,5 cucharadita | 1,5 cucharadita | 2 cucharaditas |
| Sal | 1,5 cucharadita | 1,5 cucharadita | 2 cucharaditas |
| Levadura seca | 1 paquete (7 g) | 8 g | 10 g |

# PROGRAMA 7. SIN GLUTEN

¡ADVERTENCIA! Incluso pequeños residuos de polvo de harina pueden causar reacciones alérgicas en personas intolerantes al gluten. Antes de hornear pan sin gluten, limpie la panificadora, el molde para hornear y los ganchos de amasado muy a fondo.

## Pan de arroz sin gluten

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua | 350 ml | 440 ml | 530 ml |
| Harina sin gluten | 300 g | 375 g | 450 g |
| Harina de arroz | 200 g | 250 g | 300 g |
| Aceite de girasol | 1,5 cucharada | 2 cucharadas | 2,5 cucharadas |
| Yogur natural | 200 g | 250 g | 300 g |
| Vinagre | 1,5 cucharada | 1,5 cucharada | 2 cucharadas |
| Goma guar o polvo de algarroba | 1 cucharadita | 1,5 cucharadita | 2 cucharaditas |
| Azúcar | 1,5 cucharadita | 1,5 cucharaditas | 2 cucharaditas |
| Sal | 1,5 cucharaditas | 1,5 cucharaditas | 2 cucharaditas |
| Levadura seca | 9 g | 12 g | 15 g |

# PROGRAMA 7. SIN GLUTEN

## Pan de semillas sin gluten

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua | 250 ml | 310 ml | 375 ml |
| Leche | 200 ml | 250 ml | 300 ml |
| Harina sin gluten | 500 g | 625 g | 750 g |
| Aceite de girasol | 1,5 cucharada | 2 cucharadas | 2,5 cucharadas |
| Semillas (a elección) | 100 g | 125 g | 150 g |
| Azúcar | 1,5 cucharaditas | 1,5 cucharaditas | 2 cucharaditas |
| Sal | 1,5 cucharaditas | 1,5 cucharaditas | 2 cucharaditas |
| Levadura seca | 9 g | 12 g | 15 g |

## Pan de yogur sin gluten

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua | 350 ml | 440 ml | 530 ml |
| Harina sin gluten | 400 g | 500 g | 600 g |
| Harina sin gluten de mijo o trigo sarraceno | 100 g | 125 g | 150 g |
| Aceite de girasol | 1,5 cucharada | 2 cucharadas | 2,5 cucharadas |
| Yogur natural | 150 g | 190 g | 230 g |
| Vinagre | 1,5 cucharada | 1,5 cucharada | 2 cucharadas |
| Goma guar o polvo de algarroba | 1 cucharadita | 1,5 cucharadita | 2 cucharaditas |
| Azúcar | 1,5 cucharadita | 1,5 cucharaditas | 2 cucharaditas |
| Sal | 1,5 cucharaditas | 1,5 cucharaditas | 2 cucharaditas |
| Levadura seca | 9 g | 12 g | 15 g |

## Pan de patatas sin gluten

| INGREDIENTES | 750 g | 1000 g | 1250 g |
|---|---|---|---|
| Agua o leche | 440 ml | 550 ml | 660 ml |
| Harina sin gluten | 400 g | 500 g | 600 g |
| Aceite de girasol | 1,5 cucharada | 2 cucharadas | 2,5 cucharadas |
| Puré de patatas | 230 g | 290 g | 350 g |
| Azúcar | 1,5 cucharaditas | 1,5 cucharaditas | 2 cucharaditas |
| Sal | 1,5 cucharaditas | 1,5 cucharaditas | 2 cucharaditas |
| Levadura seca | 9 g | 12 g | 15 g |

* El puré de patatas debe estar cocinado o las patatas machacadas con un tenedor. Nunca ponga las patatas enteras en la panificadora.

## Masa para pizza (2 pizzas)

| INGREDIENTES | CANTIDAD |
|---|---|
| Agua | 300 ml |
| Harina de trigo | 450 g |
| Aceite de oliva | 1 cucharada |
| Azúcar | 2 cucharaditas |
| Sal | 3/4 cucharadita |
| Levadura seca | 1 paquete (7 g) |

## Rollos de salvado

| INGREDIENTES | CANTIDAD |
|---|---|
| Agua | 200 ml |
| Harina de trigo | 500 g |
| Mantequilla/margarina | 50 g |
| Huevo | 1 |
| Salvado de trigo | 50 g |
| Azúcar | 3 cucharadas |
| Sal | 3/4 cucharadita |
| Levadura seca | 1 paquete (7 g) |

## Masa de pizza integral

| INGREDIENTES | CANTIDAD |
|---|---|
| Agua | 300 ml |
| Harina de trigo | 450 g |
| Aceite de oliva | 1 cucharada |
| Germen de trigo | 50 g |
| Miel | 1 cucharada |
| Sal | 3/4 cucharadita |
| Levadura seca | 1 paquete (7 g) |

- Asegúrese de dejar fermentar la masa durante aproximadamente 15 minutos después de extenderla sobre la bandeja de hornear.
- Luego coloque el topping de su elección sobre la masa y hornee en el horno a 180-200°C durante aproximadamente 15-20 minutos.

# PROGRAMA 8. MASA

### Lazo salado / Pretzels

| INGREDIENTES | CANTIDAD |
|---|---|
| Agua | 200 ml |
| Harina de trigo | 360 g |
| Azúcar | 1/2 cucharadita |
| Sal | 1/4 cucharadita |
| Levadura seca | 1/2 paquete (3,5 g) |

- Asegúrate de darle forma de lazo salado (pretzels) a la masa.
- Pincelar los lazos con un huevo batido y luego espolvorear con sal gruesa por encima (2 cucharadas de sal gruesa para 12 pretzels).
- Coloque los lazos en una bandeja de horno y hornéelas a 230°C durante 15-20 minutos.

### Baguettes francesas

| INGREDIENTES | CANTIDAD |
|---|---|
| Agua | 300 ml |
| Harina de trigo | 540 g |
| Miel | 1 cucharada |
| Azúcar | 1 cucharadita |
| Sal | 1 cucharadita |
| Levadura seca | 1 paquete (7 g) |

- Forme la masa terminada en baguettes y haga una hendidura diagonal a lo largo de la parte superior dando forma a los baguettes.
- Deje que la masa suba durante aproximadamente 30-40 minutos en la bandeja para hornear y luego hornee a 175°C aproximadamente 25 minutos.

# PROGRAMA 9. MASA DE PASTA

### Masa de pasta de huevo

| INGREDIENTES | CANTIDAD |
|---|---|
| Huevos (temperatura ambiente) | 5 |
| Harina de trigo blando | 250 g |
| Harina de trigo duro | 250 g |

### Masa de pasta

| INGREDIENTES | CANTIDAD |
|---|---|
| Agua | 300 ml |
| Harina de trigo blando | 250 g |
| Harina de trigo duro | 250 g |

## PROGRAMA 10. PASTEL

- Este programa es excelente para mezclas de pasteles prefabricados.
- Siga las instrucciones de horneado en el empaque de las mezclas para pasteles.

## PROGRAMA 11. MERMELADA

La producción de frutas frescas para untar, confituras y mermeladas en la panificadora automática es muy sencilla.

1. Lave bien la fruta fresca y madura.
2. Pele manzanas, melocotones y otras frutas de cáscara dura y quite los huesos si es necesario.
3. Respete exactamente las cantidades especificadas para evitar una ebullición prematura.
4. El programa se adapta exactamente a las cantidades especificadas.
5. Corte la fruta en pequeños trozos de 1 cm como máximo o haga puré.
6. Coloque la fruta preparada en el cubo de hornear.
7. Agregue la cantidad especificada de azúcar para mermelada a la fruta. Use únicamente azúcar para mermelada. El azúcar doméstico normal no es adecuados ya que la mermelada no espesa con el.
8. Mezcle bien la fruta con el azúcar de mermelada en el cubo de hornear.
9. Inicie el programa.
10. Después de que el programa se haya completado, llene la mermelada terminada en frascos y cierrelos herméticamente.

### Mermelada de fresas

| INGREDIENTES | CANTIDAD |
|---|---|
| Fresas | 500 g |
| Azúcar de mermelada | 500 g |
| Jugo de limón | 3-4 cucharadas |

### Mermelada de cereza ácida

| INGREDIENTES | CANTIDAD |
|---|---|
| Cerezas | 500 g |
| Azúcar de mermelada | 500 g |
| Jugo de limón | 1 cucharada |

### Mermelada de naranja y limón

| INGREDIENTES | CANTIDAD |
|---|---|
| Naranjas | 400 g |
| Limones | 100 g |
| Azúcar de mermelada | 500 g |

### Mermelada de bayas

| INGREDIENTES | CANTIDAD |
|---|---|
| Bayas descongeladas | 500 g |
| Azúcar de mermelada | 500 g |
| Jugo de limón | 2-3 cucharadas |

## PROGRAMA 12. HORNEAR

Con este programa puede hornear panes que estén demasiado blancos o que no estén lo suficientemente horneados.
Este programa no incluye la fase de amasado o fermentado pero si la opción de elegir entre las tres diferentes temperaturas.

## CONSEJOS Y SUGERENCIAS

Los siguientes consejos para problemas con su panificadora están destinados a ayudar en el rastreo de errores y ayudarlo a refinar recetas y hacer pan de acuerdo a sus preferencias.

**¿Por qué debo agregar ingredientes en una secuencia específica?**

- Esto asegura que la masa se prepare perfectamente. Especialmente cuando se utiliza la función de temporizador ya que es importante que la levadura no se mezcle con líquido antes de remover la masa.

**¿Por qué el pan ya terminado a veces tiene harina en la corteza lateral?**

- Esto podría deberse a que la masa está demasiado seca. Asegúrese de medir los ingredientes exactamente cuando haga la receta de nuevo. Si esto tampoco tiene éxito, puede agregar hasta 1 cucharada de líquido adicional.
- Sin embargo, no aumente demasiado el volumen de líquido. Esto también podría tener un efecto negativo en el resultado del horneado.

**La masa no se ha amasado lo suficiente.**

- En primer lugar, compruebe si el molde para hornear y los ganchos para amasar están colocados correctamente, si no es así colóquelos correctamente.
- La masa puede ser demasiado seca, por lo tanto, agregue un poco de líquido si es necesario. En el caso de mezclas preparadas para hornear, la cantidad de mezcla para hornear y los ingredientes pueden no haberse adaptado a la capacidad de la bandeja para hornear. Reduzca las cantidades.
- Es posible que la mezcla para hornear y los ingredientes no se hayan adaptado a la capacidad del molde para hornear. Reduzca las cantidades.

**El pan horneado está demasiado húmedo.**

- Asegúrese de medir los ingredientes exactamente cuando realice la receta. Si continua así, puede agregar un poco de harina. La adición de demasiada harina también podría tener un efecto negativo sobre el resultado de horneado.

**¿Puedo usar otras recetas?**

- Por supuesto, también puedes usar otras recetas. Siempre es importante que verifique las cantidades y ajustarlos si es necesario. Al hacerlo, puede consultar las recetas de este folleto, que han sido creado para hacer panes de aproximadamente 750 g, 1000 g y 1250 g en cada caso. Asegúrate de eso nunca usas más de aprox. 950 g de harina. Antes de probar otras recetas, le recomendamos que obtenga un cierto nivel de experiencia con las recetas existentes.

**Las burbujas de aire son visibles en la corteza del pan.**

- Esto podría indicar que ha usado demasiada levadura. Asegúrate de usar la cantidad exacta de levadura. La próxima vez que realice la receta podría usar una ligera reducción en la cantidad de levadura.

**Adición de frutas o nueces**

- Existe una fase en la que los programas de horneado se puede agregar frutas o nueces. Este tiempo se indica con un pitido y en la pantalla aparecerá la palabra “ADD”. Es recomendable añadir frutas o frutos secos sólo en este momento. Si añade estos ingredientes en el molde para hornear desde el principio, podrían ser aplastados por el proceso de amasado.

**El pan no ha subido.**

- Ha agregado muy poca o ninguna levadura o la levadura que se usó era demasiado vieja.

**El pan sube primero y luego vuelve a caer**

- La proporción de ingredientes individuales puede no ser correcta en este caso.
- Reduzca el volumen de agua y/o aumente la cantidad de sal y/o reduzca la cantidad de levadura.

CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE
CREATE CREATE CREATE
ATE CREATE CREATE CRE

CREATE