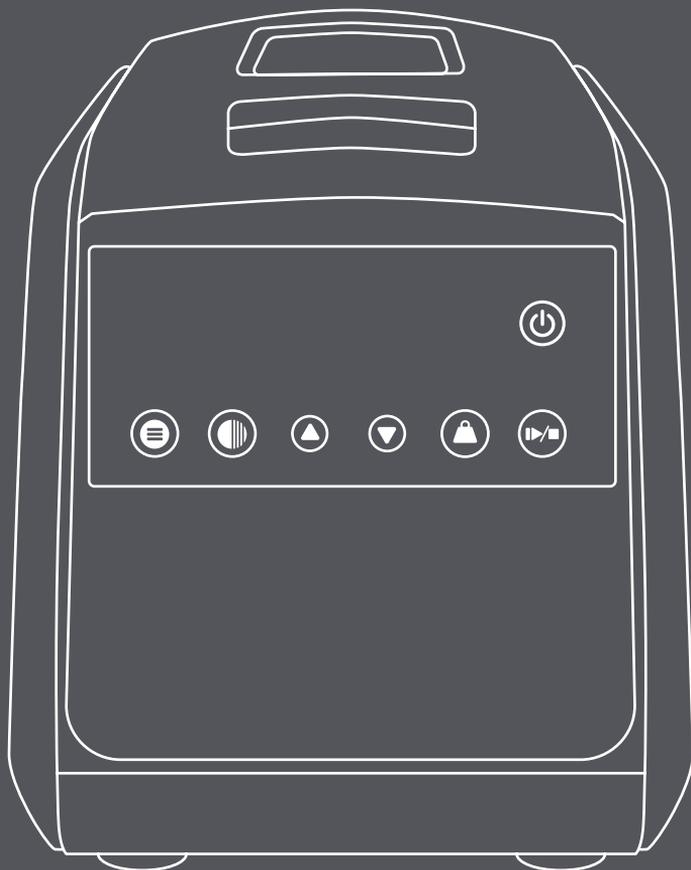


# CREATE

## CHEF BREAD



PANETTIERE

---

LIBRO DI RICETTE







**EN**

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



**ES**

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



**PT**

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



**FR**

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



**IT**

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



**DE**

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



**NL**

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



**PL**

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

## ÍNDICE

---

<b>PROGRAMMA 1. BASE</b>	<b>6</b>	<b>PROGRAMMA 6. SIERO</b>	<b>16</b>
Pane di patate	6	Pane al latticello	16
Pane di semi di girasole	6	Pane al latticello 2	16
Pane alle erbe	6	Pane allo yogurt	16
Pane a lievitazione naturale	7	Pane al formaggio quark	17
Pane rustico	7	<b>PROGRAMMA 7. SENZA GLUTINE</b>	<b>17</b>
Pane di mais	7	Pane di riso senza glutine	17
Pane alla pizzaiola	8	Pane ai semi senza glutine	18
Pane alla birra	8	Pane allo yogurt senza glutine	18
<b>PROGRAMMA 2. FRANCESE</b>	<b>9</b>	Pane di patate senza glutine	18
Soffice pane bianco	9	<b>PROGRAMMA 8. MASSA</b>	<b>19</b>
Pane alla paprika	9	Impasto per pizza (2 pizze)	19
Classico pane bianco	9	Rotoli di crusca	19
Pane al Mielee	10	Impasto integrale per pizza	19
Pane ai semi di papavero	10	Ciclo salato / salatini	20
<b>PROGRAMMA 3. PANE INTEGRALE</b>	<b>11</b>	Baguette francesi	20
Pane integrale	11	<b>PROGRAMMA 9. IMPASTO PER PASTA</b>	<b>20</b>
Pane di grano spezzato	11	Pasta all'uovo	20
Pane di segale integrale	11	Impasto per pasta	20
Pane integrale ai multicereali	12	<b>PROGRAMMA 10. TORTA</b>	<b>21</b>
Pane con farina di segale	12	<b>PROGRAMMA 11. MARPELLATA</b>	<b>21</b>
Pane di farro	12	Marmellata di fragole	21
Pane di segale	13	Marmellata di arance e limoni	21
<b>PROGRAMMA 4. DOLCE</b>	<b>13</b>	Marmellata di amarene	21
Pane dolce	13	Marmellata di frutti di bosco	21
Pane all'uvetta e noci	13	<b>PROGRAMMA 12. COTTURA AL FORNO</b>	<b>22</b>
Pane all'uva	14	<b>CONSIGLI E SUGGERIMENTI</b>	<b>22</b>
Pane al cioccolato	14		
<b>PROGRAMMA 5. SUPER VELOCE</b>	<b>15</b>		
Pane bianco espresso	15		
Pane alle carote	15		
Pane alle mandorle e pepe	15		

## PROGRAMMA 1. BASE

---

### Pane di patate

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua o latte	300 ml	375 ml	450 ml
Farina di frumento	540 g	675 g	810 g
Burro/Margarina	2 cucchiaini	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Uova	1	1	2
Zucchero	2 cucchiaini	2 cucchiaini	3 cucchiaini
Purè di patate	90 g	115 g	135 g
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaino
Lievito secco	1 pacchetto (7 g)	8 g	10 g

\* Il purè deve essere cotto o le patate schiacciate con una forchetta. Non mettere mai patate intere nella macchina per il pane.

### Pane di semi di girasole

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Latte caldo	300 ml	375 ml	450 ml
Farina di frumento	540 g	675 g	810 g
Burro/Margarina	1 cucchiaino	1,5 cucchiaino	1,5 cucchiaino
Semi di girasole	5 cucchiaini	6 cucchiaini	7 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaino
Zucchero	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino	1 cucchiaino
Lievito secco	1 pacchetto (7 g)	8 g	10 g

### Pane alle erbe

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Suero de Latte	350 ml	440 ml	530 ml
Farina di frumento	540 g	675 g	810 g
Burro/Margarina	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini
Erbe tritate finemente (prezzemolo)	4 cucchiaini	5 cucchiaini	6 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaino
Lievito secco	5 g	6 g	1 pacchetto (7 g)

## Pane a lievitazione naturale

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua	350 ml	440 ml	530 ml
Farina di segale	180 g	230 g	270 g
Farina di frumento	360 g	450 g	540 g
Burro/Margarina	1,5 cucchiaio	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini
Levito madre	50 g	65 g	75 g
Zucchero	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaino
Sale	1,5 cucchiaino	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini
Lievito secco	1 pacchetto (7 g)	8 g	10 g

## Pane rustico

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Latte	300 ml	375 ml	450 ml
Farina di frumento	540 g	675 g	810 g
Burro/Margarina	1,5 cucchiaio	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini
Uova	2	2	3
Zucchero	1 cucchiaio	1 cucchiaio	1,5 cucchiaio
Sale	1,5 cucchiaino	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini
Lievito secco	1 pacchetto (7 g)	8 g	10 g

## Pane di mais

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua	350 ml	440 ml	530 ml
Farina di frumento	540 g	675 g	810 g
Farina di mais	3 cucchiaini	4 cucchiaini	5 cucchiaini
Burro/Margarina	1 cucchiaio	1,5 cucchiaino	1,5 cucchiaino
Mela non sbucciata (tritata)	1/2	1/2	1
Lievito secco	5 g	6 g	1 pacchetto (7 g)

## PROGRAMMA 1. BASE

---

### Pane alla pizzaiola

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua	300 ml	375 ml	450 ml
Farina di frumento	540 g	675 g	810 g
Olio	1 cucchiaio	1,5 cucchiaio	1,5 cucchiaio
Origano secco	1 cucchiaino	1,5 cucchiaino	1,5 cucchiaino
PARMIGIANO GRATTUGIATO	2 cucchiai	2,5 cucchiai	3 cucchiai
Salame a fette sottili	50 g	65 g	75 g
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaino	1/cucchiaino	1,5 cucchiaino
Lievito secco	5 g	6 g	1 pacchetto (7 g)

### Pane alla birra

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua	150 ml	185 ml	225 ml
Birra Pale Ale	150 ml	185 ml	225 ml
Farina di frumento	540 g	675 g	810 g
Farina di frumento grano saraceno	3 cucchiaini	4 cucchiaini	5 cucchiaini
Levito madre	100 ml	130 ml	150 ml
Estratto di malto	1,5 cucchiaio	1,5 cucchiaio	2 cucchiaio
Salvato	1,5 cucchiaio	2 cucchiai	2 cucchiai
Semi di sesamo	3 cucchiai	4 cucchiai	5 cucchiai
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini
Lievito secco	1 pacchetto (7 g)	8 g	10 g

**Soffice pane bianco**

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua	320 ml	400 ml	480 ml
Farina di frumento	600 g	750 g	900 g
Burro/Margarina	20 g	25 g	30 g
Uova	1	1	2
Zucchero	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini
Sale	1,5 cucchiaino	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini
Lievito secco	1 pacchetto (7 g)	8 g	10 g

**Pane alla paprika**

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua	310 ml	390 ml	470 ml
Harina de espelta	530 g	660 g	800 g
Olio	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini
Paprika in polvere	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini
Peperone rosso (tritato)	130 g	165 g	200 g
Sale	1,5 cucchiaino	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini
Lievito secco	1 pacchetto (7 g)	8 g	10 g

**Classico pane bianco**

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Latte o Acqua	320 ml	400 ml	480 ml
Farina di frumento	600 g	750 g	900 g
Burro/Margarina	2 cucchiai	2,5 cucchiai	3 cucchiai
Zucchero	2 cucchiai	2,5 cucchiai	3 cucchiai
Sale	1,5 cucchiaino	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini
Lievito secco	1 pacchetto (7 g)	8 g	10 g

## PROGRAMMA 2. FRANCESE

---

### Pane al Mielee

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua	320 ml	400 ml	480 ml
Farina di frumento	600 g	750 g	900 g
Olio d'oliva	2,5 cucchiaini	3 cucchiaini	3,5 cucchiaini
Miele	1,5 cucchiaio	2 cucchiari	2,5 cucchiari
Sale	1,5 cucchiaino	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini
Lievito secco	1 pacchetto (7 g)	8 g	10 g

### Pane ai semi di papavero

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua	300 ml	375 ml	450 ml
Farina di frumento	540 g	675 g	810 g
Burro/Margarina	1 cucchiaio	1,5 cucchiaio	1,5 cucchiaio
Semi di papavero (macinati)	75 g	95 g	110 g
Noce moscata	1 pizzico	1 pizzico	1 pizzico
Parmigiano grattugiato	1 cucchiaio	1,5 cucchiaio	1,5 cucchiaio
Zucchero	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini
Lievito secco	5 g	6 g	1 pacchetto (7 g)

## PROGRAMMA 3. PANE INTEGRALE

### Pane integrale

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua	350 ml	440 ml	530 ml
Farina di frumento	270 g	340 g	405 g
Farina integrale	270 g	340 g	405 g
Burro/Margarina	25 g	35 g	40 g
Zucchero	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini
Lievito secco	5 g	6 g	1 pacchetto (7 g)

### Pane di grano spezzato

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua	350 ml	440 ml	530 ml
Farina di frumento	360 g	450 g	540 g
Farina integrale	180 g	225 g	270 g
Burro/Margarina	2 cucchiai	2,5 cucchiai	3 cucchiai
Grano spezzato	50 g	60 g	75 g
Miele	1,5 cucchiaino	2 cucchiai	2,5 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini
Lievito secco	5 g	6 g	1 pacchetto (7 g)

### Pane di segale integrale

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua (tibia)	325 ml	410 ml	490 ml
Farina integrale	150 g	225 g	270 g
Farina integrale di segale	350 g	450 g	540 g
Uova	1	1	2
miele di abete	2 cucchiai	2,5 cucchiai	3 cucchiai
Polvere di carrube	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaino
Lievito madre	75 g	95 g	115 g
Sale	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino
Lievito secco	1 pacchetto (7 g)	8 g	10 g

## PROGRAMMA 3. PANE INTEGRALE

### Pane integrale ai multicereali

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua	300 ml	375 ml	450 ml
Farina di frumento	240 g	300 g	360 g
Farina integrale	240 g	300 g	360 g
Burro/Margarina	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini
7 Cereali in grani	60 g	75 g	90 g
Zucchero	2,5 cucchiaini	3 cucchiaini	3,5 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaino
Lievito secco	5 g	6 g	1 pacchetto (7 g)

### Pane con farina di segale

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua calda	350 ml	440 ml	530 ml
Farina di frumento	160 g	200 g	240 g
Segale integrale grossolana	200 g	25 g	300 g
Segale a grana fine	180 g	225 g	270 g
Semi di girasole	100 g	125 g	150 g
Lievito madre secca	1 pacchetto	1 pacchetto	1,5 pacchetto
Sciroppo di zucchero	100 ml	125 ml	150 ml
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaino
Lievito secco	1 pacchetto (7 g)	8 g	10 g

### Pane di farro

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Suero de Latte	350 ml	440 ml	530 ml
Farina di farro integrale	360 g	450 g	540 g
Farina integrale di segale	90 g	115 g	135 g
Grano di farro	90 g	115 g	135 g
Semi di girasole	50 g	60 g	75 g
Base di lievito madre	75 ml	95 ML	115 ml
Zucchero	1/2 cucchiaino	1/2 cucchiaino	1 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaino
Lievito secco	5 g	6 g	1 pacchetto (7 g)

## PROGRAMMA 3. PANE INTEGRALE

---

### Pane di segale

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua	300 ml	375 ml	450 ml
Farina di frumento	360 g	450 g	540g
Farina di segale	180 g	225 g	270 g
Burro/Margarina	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini
Aceto	1,5 cucchiaino	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaino
Lievito secco	1 pacchetto (7 g)	8 g	10 g

## PROGRAMMA 4. DOLCE

---

### Pane dolce

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua o latte	300 ml	375 ml	450 ml
Farina di frumento	600 g	750 g	900 g
Burro/Margarina	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini	3 cucchiaini
Uova	2	2	3
Miele	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini
Sale	1,5 cucchiaino	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini
Lievito secco	1 punto (7 g)	8 g	10 g

### Pane all'uvetta e noci

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua	300 ml	375 ml	450 ml
Farina integrale	540 g	675 g	810 g
Burro	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini
Uva passa	100 g	125 g	150 g
Noci tritate	3cucchiaini	4 cucchiaini	5 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini
Lievito secco	5 g	6 g	1 pacchetto (7 g)

## PROGRAMMA 4. DOLCE

---

### Pane all'uva

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua	300 ml	375 ml	450 ml
Farina di frumento	540 g	675 g	810 g
Burro/Margarina	2,5 cucchiaini	3 cucchiaini	3,5 cucchiaini
Uva passa	100 g	125 g	150 g
Miele	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaino
Lievito secco	5 g	6 g	1 pacchetto (7 g)

### Pane al cioccolato

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Latte	400 ml	500 ml	600 ml
Farina integrale	600 g	750 g	900 g
Cioccolato al latte (tritato)	100 g	125 g	150 g
acao	10 cucchiaini	13 cucchiaini	15 cucchiaini
Formaggio quark magro	100 g	125 g	150 g
Zucchero	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini
Sale	1,5 cucchiaino	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini
Lievito secco	1 pacchetto (7 g)	8 g	10 g

\* Usa cioccolato al latte o fondente a seconda del gusto che desideri.

\* Se si spennella l'impasto con 1-2 cucchiaini di latte dopo averlo impastato, la crosta risulterà più scura.

## PROGRAMMA 5. SUPER VELOCE

### Pane bianco espresso

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua	360 ml	450 ml	540 ml
Farina di frumento	630 g	790 g	950 g
Olio	5 cucchiaini	6 cucchiaini	7 cucchiaini
Zucchero	4 cucchiaini	5 cucchiaini	6 cucchiaini
Sale	3 cucchiaini	3 cucchiaini	4 cucchiaini
Lievito secco	1 pacchetto (7 g)	8 g	10 g

### Pane alle carote

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua	330 ml	410 ml	500 ml
Farina di frumento	600 g	750 g	900 g
Burro	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini
Carota grattugiata	90 g	115 g	135 g
Zucchero	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini
Sale	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini	3 cucchiaini
Lievito secco	1 pacchetto (7 g)	8 g	10 g

### Pane alle mandorle e pepe

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua	300 ml	375 ml	450 ml
Farina di frumento	540 g	675 g	810 g
Burro/Margarina	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini	3 cucchiaini
Mandorle a scaglie tostate	100 g	125 g	150 g
Pepe verde	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaino	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaino
Lievito secco	5 g	6 g	1 pacchetto (7 g)

## PROGRAMMA 6. SIERO

---

### Pane al latticello

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua	130 ml	160 ml	195 ml
Burro di latte	250 ml	310 ml	375 ml
Farina di frumento	600 g	750 g	900 g
Farina di segale	60 g	75 g	90 g
Sale	1,5 cucchiaino	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini
Lievito secco	1 pacchetto (7 g)	8 g	10 g

### Pane al latticello 2

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Suero de Latte	350 ml	440 ml	525 ml
Farina di frumento	600 g	750 g	900 g
Burro	2 cucchiai	2,5 cucchiai	3 cucchiai
Zucchero	3 cucchiai	4 cucchiai	5 cucchiai
Sale	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini	3 cucchiaini
Lievito secco	1 pacchetto (7 g)	8 g	10 g

### Pane allo yogurt

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua o latte	250 ml	310 ml	375 ml
Farina di frumento	500 g	635 g	750 g
Yogurt	150 g	190 g	225 g
Zucchero	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	1,5 cucchiaini
Lievito secco	5 g	6 g	1 pacchetto (7 g)

## PROGRAMMA 6. SIERO

### Pane al formaggio quark

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua o latte	200 ml	250 ml	300 ml
Farina di frumento	600 g	750 g	900 g
Olio	3 cucchiaini	4 cucchiaini	5 cucchiaini
Formaggio quark	260 g	325 g	390 g
Zucchero	1,5 cucchiaino	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini
Sale	1,5 cucchiaino	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini
Lievito secco	1 pacchetto (7 g)	8 g	10 g

## PROGRAMMA 7. SENZA GLUTINE

AVVERTIMENTO! Anche piccoli residui di polvere di farina possono provocare reazioni allergiche nelle persone intolleranti al glutine. Prima di cuocere il pane senza glutine, pulire accuratamente la macchina per il pane, la teglia e i ganci per impastare.

### Pane di riso senza glutine

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua	350 ml	440 ml	530 ml
Farina senza glutine	300 g	375 g	450 g
Farina di riso	200 g	250 g	300 g
Olio di semi di girasole	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini
Yogurt naturale	200 g	250 g	300 g
Aceto	1,5 cucchiaino	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini
Gomma di guar o polvere di carruba	1 cucchiaino	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini
Zucchero	1,5 cucchiaino	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Sale	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Lievito secco	9 g	12 g	15 g

## PROGRAMMA 7. SENZA GLUTINE

### Pane ai semi senza glutine

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua	250 ml	310 ml	375 ml
Latte	200 ml	250 ml	300 ml
Farina senza glutine	500 g	625 g	750 g
Olio di semi di girasole	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini
Semi (a tua scelta)	100 g	125 g	150 g
Zucchero	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Sale	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Lievito secco	9 g	12 g	15 g

### Pane allo yogurt senza glutine

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua	350 ml	440 ml	530 ml
Farina senza glutine	400 g	500 g	600 g
Farina senza glutine di miglio o grano saraceno	100 g	125 g	150 g
Olio di semi di girasole	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini
Yogurt naturale	150 g	190 g	230 g
Aceto	1,5 cucchiaino	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini
Gomma di guar o polvere di carruba	1 cucchiaino	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini
Zucchero	1,5 cucchiaino	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Sale	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Lievito secco	9 g	12 g	15 g

### Pane di patate senza glutine

INGREDIENTI	750 g	1000 g	1250 g
Acqua o latte	440 ml	550 ml	660 ml
Farina senza glutine	400 g	500 g	600 g
Olio di semi di girasole	1,5 cucchiaino	2 cucchiaini	2,5 cucchiaini
Purè di patate	230 g	290 g	350 g
Zucchero	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Sale	1,5 cucchiaini	1,5 cucchiaini	2 cucchiaini
Lievito secco	9 g	12 g	15 g

\* Il purè deve essere cotto o le patate schiacciate con una forchetta. Non mettere mai patate intere nella macchina per il pane.

### Impasto per pizza (2 pizze)

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Acqua	300 ml
Farina di frumento	450 g
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Zucchero	2 cucchiaini
Sale	3/4 cucchiaino
Lievito secco	1 pacchetto (7g)

### Rotoli di crusca

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Acqua	200 ml
Farina di frumento	500 g
Burro/margarina	50 g
Uovo	1
Crusca di frumento	50 g
Zucchero	3 cucchiaini
Sale	3/4 cucchiaino
Lievito secco	1 pacchetto (7g)

### Impasto integrale per pizza

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Acqua	300 ml
Farina di frumento	450 g
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Germe di grano	50 g
Miele	1 cucchiaio
Sale	3/4 cucchiaino
Lievito secco	1 pacchetto (7g)

- Assicurati di lasciare lievitare l'impasto per circa 15 minuti dopo averlo steso sulla teglia.
- Quindi adagiare sull'impasto la farcitura desiderata e cuocere in forno a 180-200°C per circa 15-20 minuti.

## PROGRAMMA 8. MASSA

---

### Ciclo salato / salatini

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Acqua	200 ml
Farina di frumento	360 g
Zucchero	1/2 cucchiaino
Sale	1/4 cucchiaino
Lievito secco	1/2 confezione (3,5 g)

- Assicuratevi di modellare l'impasto in anelli salati (pretzels).
- Spennellare le cravatte con un uovo sbattuto, quindi cospargere la superficie con sale grosso (2 cucchiaini di sale grosso per 12 salatini).
- Disponete i fiocchi su una teglia e infornate a 230°C per 15-20 minuti.

### Baguette francesi

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Acqua	300 ml
Farina di frumento	540 g
Miele	1 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino
Lievito secco	1 pacchetto (7g)

- Modella l'impasto finito in baguette e fai una fessura diagonale sulla parte superiore modellando le baguette.
- Lasciare lievitare l'impasto per circa 30-40 minuti sulla teglia e poi infornare a 175°C per circa 25 minuti.

## PROGRAMMA 9. IMPASTO PER PASTA

---

### Pasta all'uovo

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Uova (temperatura ambiente)	5
Farina di grano tenero	250 g
Farina di grano duro	250 g

### Impasto per pasta

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Acqua	300 ml
Farina di grano tenero	250 g
Farina di grano duro	250 g

## PROGRAMMA 10. TORTA

---

- Questo programma è eccellente per gli impasti per torte già pronti.
- Seguire le istruzioni di cottura sulla confezione dell'impasto per dolci.

## PROGRAMMA 11. MARMELLATA

---

La produzione di creme spalmabili, conserve e marmellate di frutta fresca nella macchina per il pane automatica è molto semplice.

1. Lavare bene la frutta fresca e matura.
2. Sbucciare mele, pesche e altri frutti dalla buccia dura, rimuovendo i noccioli se necessario.
3. Seguire esattamente le quantità specificate per evitare un'ebollizione prematura.
4. Il programma è esattamente su misura per le quantità specificate.
5. Tagliare la frutta a pezzetti di massimo 1 cm o purea.
6. Metti la frutta preparata nel dado da forno.
7. Aggiungere alla frutta la quantità specificata di zucchero per la marmellata. Usa solo zucchero per la marmellata. Il normale zucchero domestico non è adatto perché la marmellata non si addensa.
8. Mescolare bene la frutta con lo zucchero della marmellata nel dado.
9. Avvia il programma.
10. Al termine del programma, riempire la marmellata finita in barattoli e chiuderli bene.

### Marmellata di fragole

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Fragole	500 g
Marmellata di zucchero	500 g
Succo di limone	3-4 cucchiari

### Marmellata di amarene

INGREDIENTI	QUANTITÀ
Ciliegie	500 g
Marmellata di zucchero	500 g
Succo di limone	1 cucchiario

### Marmellata di arance e limoni

INGREDIENTI	QUANTITÀ
arance	400 g
Limoni	100 g
Marmellata di zucchero	500 g

### Marmellata di frutti di bosco

INGREDIENTI	QUANTITÀ
bacche scongelate	500 g
Marmellata di zucchero	500 g
Succo di limone	2-3 cucchiari

## PROGRAMMA 12. COTTURA AL FORNO

---

Con questo programma è possibile cuocere pani troppo bianchi o non sufficientemente cotti. Questo programma non prevede la fase di gramolazione o fermentazione, ma la possibilità di scegliere tra le tre diverse temperature.

### CONSIGLI E SUGGERIMENTI

---

I seguenti suggerimenti per i problemi con la tua macchina per il pane hanno lo scopo di aiutarti a rintracciare gli errori e aiutarti a perfezionare le ricette e preparare il pane secondo le tue preferenze.

#### **Perché devo aggiungere gli ingredienti in una sequenza specifica?**

- Ciò garantisce che l'impasto sia preparato perfettamente. Soprattutto quando si utilizza la funzione timer poiché è importante che il lievito non si mescoli con il liquido prima di mescolare l'impasto.

#### **Perché il pane finito a volte ha la farina sulla crosta laterale?**

- Ciò potrebbe essere dovuto al fatto che l'impasto è troppo secco. Assicurati di misurare esattamente gli ingredienti quando rifare la ricetta. Se anche questo non ha successo, puoi aggiungere fino a 1 cucchiaio di liquido aggiuntivo.
- Tuttavia, non aumentare troppo il volume del liquido. Questo potrebbe anche avere un effetto negativo sul risultato di cottura.

#### **L'impasto non è stato impastato a sufficienza.**

- Prima di tutto, controlla che la teglia e i ganci per impastare siano posizionati correttamente, in caso contrario, posizionali correttamente.
- L'impasto potrebbe essere troppo asciutto, quindi aggiungere un po' di liquido se necessario. Nel caso di miscele pronte per la cottura, la quantità di miscela per cottura e ingredienti potrebbe non corrispondere alla capacità della teglia. Ridurre gli importi.
- La miscela di cottura e gli ingredienti potrebbero non corrispondere alla capacità della teglia. Ridurre gli importi.

#### **Il pane cotto è troppo umido.**

- Assicurati di misurare gli ingredienti esattamente quando prepari la ricetta. Se continui così, puoi aggiungere un po' di farina. Anche l'aggiunta di troppa farina potrebbe avere un effetto negativo sul risultato di cottura.

#### **Posso usare altre ricette?**

- Ovviamente puoi usare anche altre ricette. È sempre importante controllare le quantità e regolarle se necessario. Per fare ciò, puoi fare riferimento alle ricette di questo depliant, che sono state create per realizzare pagnotte di circa 750 g, 1000 g e 1250 g ciascuna. Assicurati di non utilizzare mai più di ca. 950 g di farina. Prima di provare altre ricette, ti consigliamo di acquisire un certo livello di esperienza con le ricette esistenti.

#### **Le bolle d'aria sono visibili nella crosta del pane.**

- Questo potrebbe indicare che hai usato troppo lievito. Assicurati di utilizzare la quantità esatta di lievito. La prossima volta che fai la ricetta potresti usare una leggera riduzione della quantità di lievito.

#### **Aggiunta di frutta o noci**

- C'è una fase in cui i programmi di cottura possono aggiungere frutta o noci. Questo tempo è indicato da un segnale acustico e la scritta "ADD" apparirà sul display. Si consiglia di aggiungere frutta o noci solo in questo momento. Se aggiungi questi ingredienti nella teglia all'inizio, potrebbero essere schiacciati dal processo di impasto.

#### **Il pane non è lievitato.**

- Hai aggiunto troppo poco o nessun lievito o il lievito usato era troppo vecchio.

#### **Il pane prima lievita e poi cade di nuovo**

- In questo caso, il rapporto tra i singoli ingredienti potrebbe non essere corretto.
- Ridurre il volume dell'acqua e/o aumentare la quantità di sale e/o ridurre la quantità di lievito.



**CREATE**