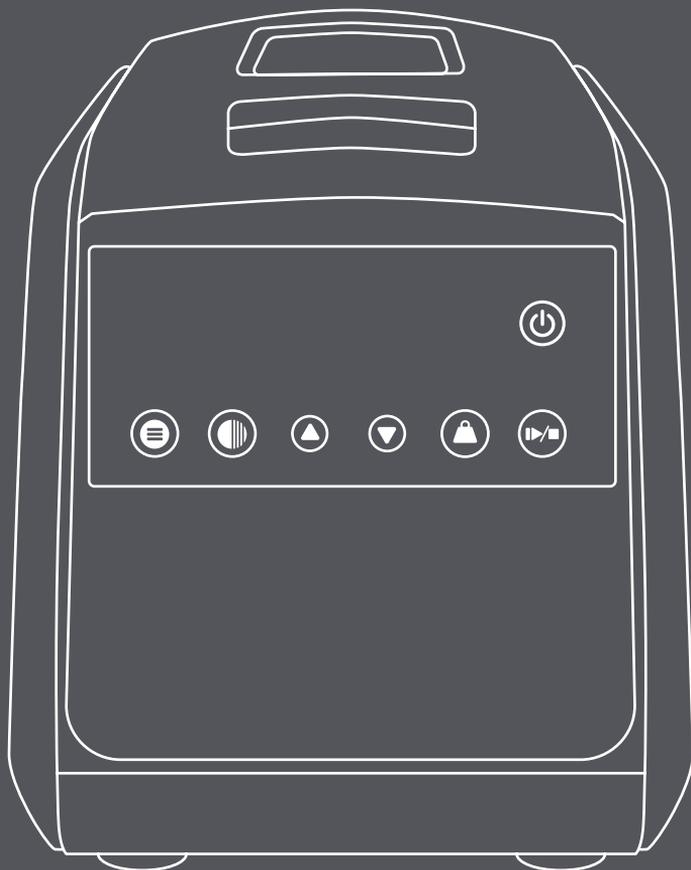


CREATE

CHEF BREAD



PADEIRO

LIVRO DE RECEITAS



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

ÍNDICE

PROGRAMA 1. ESSENCIAL	6	PROGRAMA 6. SORO DE LEITE COALHADO	16
Pão de batata	6	Pão de Leite Coalhado Soro	16
Pão de Girassol	6	Pão de Leite Coalhado Soro 2	16
Pão de ervas	6	Pão de iogurte	16
Pão de fermento	7	Pão de queijo quark	17
Pão rústico	7	PROGRAMA 7. SEM GLÚTEN	17
Pão de milho	7	Pão de arroz sem glúten	17
Pão de pizza	8	Pão de sementes sem glúten	18
Pão de cerveja	8	Pão de iogurte sem glúten	18
PROGRAMA 2. FRANCÊS	9	Pão de batata sem glúten	18
Pão branco fofo	9	PROGRAMA 8. MASSA	19
Pão de páprica	9	Massa de pizza (2 pizzas)	19
Pão branco clássico	9	Rolos de farelo	19
Pão de mel	10	Massa de pizza integral	19
Pão de papoula	10	Loop Salgado / Pretzels	20
PROGRAMA 3. TRIGO	11	Baguetes francesas	20
Pão integral	11	PROGRAMA 9. MASSA DE MASSA	20
Pão de trigo quebrado	11	Massa de ovo	20
Pão de centeio integral	11	Massa de macarrão	20
Pão integral multigrãos	12	PROGRAMA 10. BOLO	21
Pão com farinha de centeio	12	PROGRAMA 11. GELÉIA	21
Pan de espelta	12	Geleia de morango	21
Pão de centeio	13	Doce de laranja e limão	21
PROGRAMA 4. DOCE	13	Geléia de cereja	21
Pão doce	13	Geléia de amora	21
Pão de passas e nozes	13	PROGRAMA 12. ASSA	22
Pão de passas	14	CONSELHOS E SUGESTÕES	22
Pão de chocolate	14		
PROGRAMA 5. SUPER RÁPIDO	15		
Pão branco expresso	15		
Pão de cenoura	15		
Pão de amêndoa e pimenta	15		

PROGRAMA 1. ESSENCIAL

Pão de batata

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Leite ou água	300 ml	375 ml	450 ml
Farinha de trigo	540 g	675 g	810 g
Manteiga/Margarina	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Ovos	1	1	2
Açúcar	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Purê de batatas	90 g	115 g	135 g
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Fermento seco	1 pacote (7 g)	8 g	10 g

* O purê de batata deve ser cozido ou purê de batata com garfo. Nunca coloque batatas inteiras na máquina de fazer pão.

Pão de Girassol

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Leite quente	300 ml	375 ml	450 ml
Farinha de trigo	540 g	675 g	810 g
Manteiga/Margarina	1 colher de sopa	1,5 colher de sopa	1,5 colher de sopa
Sementes de girassol	5 colheres de sopa	6 colheres de sopa	7 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1/2 colher de chá	1/2 colher de chá	1 colher de chá
Fermento seco	1 pacote (7 g)	8 g	10 g

Pão de ervas

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Soro de leite coalhado	350 ml	440 ml	530 ml
Farinha de trigo	540 g	675 g	810 g
Manteiga/Margarina	1,5 colheres de sopa	2 colheres de sopa	2,5 colheres de sopa
Ervas bem picadas (salsa)	4 colheres de sopa	5 colheres de sopa	6 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Fermento seco	5 g	6 g	1 pacote (7 g)

Pão de fermento

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água	350 ml	440 ml	530 ml
Farinha de centeio	180 g	230 g	270 g
Farinha de trigo	360 g	450 g	540 g
Manteiga/Margarina	1,5 colher de sopa	2 colheres de sopa	2,5 colheres de sopa
Fermento	50 g	65 g	75 g
Açúcar	1 colher de chá	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Sal	1,5 colher de chá	1,5 colher de chá	2 colheres de chá
Fermento seco	1 pacote (7 g)	8 g	10 g

Pão rústico

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Leite	300 ml	375 ml	450 ml
Farinha de trigo	540 g	675 g	810 g
Manteiga/Margarina	1,5 colher de sopa	2 colheres de sopa	2,5 colheres de sopa
Ovos	2	2	3
Açúcar	1 colher de sopa	1 colher de sopa	1,5 colher de sopa
Sal	1,5 colher de chá	1,5 colher de chá	2 colheres de chá
Fermento seco	1 pacote (7 g)	8 g	10 g

Pão de milho

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água	350 ml	440 ml	530 ml
Farinha de trigo	540 g	675 g	810 g
Farinha de milho	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	5 colheres de sopa
Manteiga/Margarina	1 colher de sopa	1,5 colher de sopa	1,5 colher de sopa
Maçã sem casca (picada)	1/2	1/2	1
Fermento seco	5 g	6 g	1 pacote (7 g)

PROGRAMA 1. ESSENCIAL

Pão de pizza

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água	300 ml	375 ml	450 ml
Farinha de trigo	540 g	675 g	810 g
Óleo	1 colher de sopa	1,5 colher de sopa	1,5 colher de sopa
Orégano seco	1 colher de chá	1,5 colher de chá	1,5 colher de chá
Queijo parmesão ralado	2 colheres de sopa	2,5 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Salame fatiado fino	50 g	65 g	75 g
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá	1/colher de chá	1,5 colher de chá
Fermento seco	5 g	6 g	1 pacote (7 g)

Pão de cerveja

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água	150 ml	185 ml	225 ml
Cerveja Pale Ale	150 ml	185 ml	225 ml
Farinha de trigo	540 g	675 g	810 g
Farinha de trigo sarraceno	3 colheres de chá	4 colheres de chá	5 colheres de chá
Fermento	100 ml	130 ml	150 ml
Extrato de malte	1,5 colher de sopa	1,5 colher de sopa	2 colher de sopa
Salvou	1,5 colher de sopa	2 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Sementes de Sesamo	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	5 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá	1,5 colheres de chá
Fermento seco	1 pacote (7 g)	8 g	10 g

Pão branco fofo

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água	320 ml	400 ml	480 ml
Farinha de trigo	600 g	750 g	900 g
Manteiga/Margarina	20 g	25 g	30 g
Ovos	1	1	2
Açúcar	1,5 colher de chá	2 colheres de chá	2,5 colheres de chá
Sal	1,5 colher de chá	1,5 colher de chá	2 colheres de chá
Fermento seco	1 pacote (7 g)	8 g	10 g

Pão de páprica

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água	310 ml	390 ml	470 ml
Farinha de espelta	530 g	660 g	800 g
Óleo	1,5 colher de chá	2 colheres de chá	2,5 colheres de chá
Páprica em pó	1,5 colher de chá	2 colheres de chá	2,5 colheres de chá
Pimentão vermelho (picado)	130 g	165 g	200 g
Sal	1,5 colher de chá	1,5 colher de chá	2 colheres de chá
Fermento seco	1 pacote (7 g)	8 g	10 g

Pão branco clássico

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Leite ou água	320 ml	400 ml	480 ml
Farinha de trigo	600 g	750 g	900 g
Manteiga/Margarina	2 colheres de sopa	2,5 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar	2 colheres de sopa	2,5 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Sal	1,5 colher de chá	1,5 colher de chá	2 colheres de chá
Fermento seco	1 pacote (7 g)	8 g	10 g

PROGRAMA 2. FRANCÊS

Pão de mel

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água	320 ml	400 ml	480 ml
Farinha de trigo	600 g	750 g	900 g
Azeite de oliva	2,5 colheres de chá	3 colheres de chá	3,5 colheres de chá
Mel	1,5 colher de sopa	2 colheres de sopa	2,5 colheres de sopa
Sal	1,5 colher de chá	1,5 colher de chá	2 colheres de chá
Fermento seco	1 pacote (7 g)	8 g	10 g

Pão de papoula

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água	300 ml	375 ml	450 ml
Farinha de trigo	540 g	675 g	810 g
Manteiga/Margarina	1 colher de sopa	1,5 colher de sopa	1,5 colher de sopa
Sementes de papoula (moídas)	75 g	95 g	110 g
Noz-moscada	1 pitada	1 pitada	1 pitada
Queijo parmesão ralado	1 colher de sopa	1,5 colher de sopa	1,5 colher de sopa
Açúcar	1 colher de chá	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá	1,5 colheres de chá
Fermento seco	5 g	6 g	1 pacote (7 g)

Pão integral

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água	350 ml	440 ml	530 ml
Farinha de trigo	270 g	340 g	405 g
Farinha de trigo integral	270 g	340 g	405 g
Manteiga/Margarina	25 g	35 g	40 g
Açúcar	1 colher de chá	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá	1,5 colheres de chá
Fermento seco	5 g	6 g	1 pacote (7 g)

Pão de trigo quebrado

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água	350 ml	440 ml	530 ml
Farinha de trigo	360 g	450 g	540 g
Farinha de trigo integral	180 g	225 g	270 g
Manteiga/Margarina	2 colheres de sopa	2,5 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Trigo quebrado	50 g	60 g	75 g
Mel	1,5 colher de sopa	2 colheres de sopa	2,5 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá	1,5 colheres de chá
Fermento seco	5 g	6 g	1 pacote (7 g)

Pão de centeio integral

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água morna	325 ml	410 ml	490 ml
Farinha de trigo integral	150 g	225 g	270 g
Farinha de centeio integral	350 g	450 g	540 g
Ovos	1	1	2
Mel de abeto	2 colheres de sopa	2,5 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Alfarroba em pó	1 colher de sopa	1 colher de sopa	1,5 colher de sopa
Fermento	75 g	95 g	115 g
Sal	1/2 colher de sopa	1/2 colher de sopa	1/2 colher de sopa
Fermento seco	1 pacote (7 g)	8 g	10 g

PROGRAMA 3. TRIGO

Pão integral multigrãos

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água	300 ml	375 ml	450 ml
Farinha de trigo	240 g	300 g	360 g
Farinha de trigo integral	240 g	300 g	360 g
Manteiga/Margarina	1,5 colher de sopa	2 colheres de sopa	2,5 colheres de sopa
7 Grãos de cereais	60 g	75 g	90 g
Açúcar	2,5 colheres de sopa	3 colheres de sopa	3,5 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Fermento seco	5 g	6 g	1 pacote (7 g)

Pão com farinha de centeio

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água morna	350 ml	440 ml	530 ml
Farinha de trigo	160 g	200 g	240 g
Centeio integral grosso	200 g	25 g	300 g
Centeio de grão fino	180 g	225 g	270 g
Sementes de girassol	100 g	125 g	150 g
Fermento seco	1 pacote	1 pacote	1,5 pacote
Melaço de cana	100 ml	125 ml	150 ml
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Fermento seco	1 pacote (7 g)	8 g	10 g

Pão de espelta

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Soro de leite coalhado	350 ml	440 ml	530 ml
Farinha de espelta integral	360 g	450 g	540 g
Farinha de centeio integral	90 g	115 g	135 g
Grão de espelta	90 g	115 g	135 g
Sementes de girassol	50 g	60 g	75 g
Base de fermento	75 ml	95 ML	115 ml
Açúcar	1/2 colher de chá	1/2 colher de chá	1 colher de chá
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Fermento seco	5 g	6 g	1 pacote (7 g)

PROGRAMA 3. TRIGO

Pão de centeio

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água	300 ml	375 ml	450 ml
Farinha de trigo	360 g	450 g	540g
Farinha de centeio	180 g	225 g	270 g
Manteiga/Margarina	1,5 colher de sopa	2 colheres de sopa	2,5 colheres de sopa
Vinagre	1,5 colher de sopa	1,5 colheres de sopa	2 colheres de sopa
Açúcar	1,5 colher de sopa	2 colheres de sopa	2,5 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Fermento seco	1 pacote (7 g)	8 g	10 g

PROGRAMA 4. DOCE

Pão doce

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água ou leite	300 ml	375 ml	450 ml
Farinha de trigo	600 g	750 g	900 g
Manteiga/Margarina	2 colheres de sopa	2,5 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Ovos	2	2	3
Mel	1,5 colher de sopa	2 colheres de sopa	2,5 colheres de sopa
Sal	1,5 colher de chá	1,5 colher de chá	2 colheres de chá
Fermento seco	1 ponto (7 g)	8 g	10 g

Pão de passas e nozes

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água	300 ml	375 ml	450 ml
Farinha de trigo integral	540 g	675 g	810 g
Manteiga	1,5 colher de chá	2 colheres de chá	2,5 colheres de chá
Passas de uva	100 g	125 g	150 g
Nozes picadas	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	5 colheres de sopa
Açúcar	1 colher de sopa	1 colher de sopa	1,5 colher de sopa
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá	1,5 colheres de chá
Fermento seco	5 g	6 g	1 pacote (7 g)

PROGRAMA 4. DOCE

Pão de passas

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água	300 ml	375 ml	450 ml
Farinha de trigo	540 g	675 g	810 g
Manteiga/Margarina	2,5 colheres de sopa	3 colheres de sopa	3,5 colheres de sopa
Passas de uva	100 g	125 g	150 g
Mel	1,5 colher de sopa	2 colheres de sopa	2,5 colheres de sopa
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Fermento seco	5 g	6 g	1 pacote (7 g)

Pão de chocolate

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Leite	400 ml	500 ml	600 ml
Farinha de trigo integral	600 g	750 g	900 g
Chocolate ao leite (picado)	100 g	125 g	150 g
Cacau	10 colheres de sopa	13 colheres de sopa	15 colheres de sopa
Queijo quark com baixo teor de gordura	100 g	125 g	150 g
Açúcar	1,5 colher de chá	2 colheres de chá	2,5 colheres de chá
Sal	1,5 colher de chá	1,5 colher de chá	2 colheres de chá
Fermento seco	1 pacote (7 g)	8 g	10 g

* Use leite ou chocolate amargo, dependendo do sabor que você deseja.

* Se pincelar a massa com 1-2 colheres de sopa de Leite depois de amassada, a crosta ficará mais escura.

PROGRAMA 5. SUPER RAPIDO

Pão branco expresso

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água	360 ml	450 ml	540 ml
Farinha de trigo	630 g	790 g	950 g
Óleo	5 colheres de sopa	6 colheres de sopa	7 colheres de sopa
Açúcar	4 colheres de chá	5 colheres de chá	6 colheres de chá
Sal	3 colheres de chá	3 colheres de chá	4 colheres de chá
Fermento seco	1 pacote (7 g)	8 g	10 g

Pão de cenoura

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água	330 ml	410 ml	500 ml
Farinha de trigo	600 g	750 g	900 g
Manteiga	1,5 colher de sopa	2 colheres de sopa	2,5 colheres de sopa
Cenoura ralada	90 g	115 g	135 g
Açúcar	1,5 colher de chá	2 colheres de chá	2,5 colheres de chá
Sal	2 colheres de chá	2,5 colheres de chá	3 colheres de chá
Fermento seco	1 pacote (7 g)	8 g	10 g

Pão de amêndoa e pimenta

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água	300 ml	375 ml	450 ml
Farinha de trigo	540 g	675 g	810 g
Manteiga/Margarina	2 colheres de sopa	2,5 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Amêndoas laminadas torradas	100 g	125 g	150 g
Pimenta verde	1 colher de sopa	1 colher de sopa	1,5 colher de sopa
Açúcar	1 colher de chá	1,5 colher de chá	2 colheres de chá
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá	1,5 colher de chá
Fermento seco	5 g	6 g	1 pacote (7 g)

PROGRAMA 6. SORO DE LEITE COALHADO

Pão de Leite Coalhado Soro

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água	130 ml	160 ml	195 ml
Soro de leite coalhado	250 ml	310 ml	375 ml
Farinha de trigo	600 g	750 g	900 g
Farinha de centeio	60 g	75 g	90 g
Sal	1,5 colher de chá	1,5 colher de chá	2 colheres de chá
Fermento seco	1 pacote (7 g)	8 g	10 g

Pão de Leite Coalhado Soro 2

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Soro de leite coalhado	350 ml	440 ml	525 ml
Farinha de trigo	600 g	750 g	900 g
Manteiga	2 colheres de sopa	2,5 colheres de sopa	3 colheres de sopa
Açúcar	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	5 colheres de sopa
Sal	2 colheres de chá	2,5 colheres de chá	3 colheres de chá
Fermento seco	1 pacote (7 g)	8 g	10 g

Pão de iogurte

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água o Leite	250 ml	310 ml	375 ml
Farinha de trigo	500 g	635 g	750 g
Iogurte	150 g	190 g	225 g
Açúcar	1 colher de chá	1 colher de chá	1,5 colheres de chá
Sal	1 colher de chá	1 colher de chá	1,5 colheres de chá
Fermento seco	5 g	6 g	1 pacote (7 g)

PROGRAMA 6. SORO DE LEITE COALHADO

Pão de queijo quark

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água o Leite	200 ml	250 ml	300 ml
Farinha de trigo	600 g	750 g	900 g
Óleo	3 colheres de sopa	4 colheres de sopa	5 colheres de sopa
Queijo quark	260 g	325 g	390 g
Açúcar	1,5 colher de chá	1,5 colher de chá	2 colheres de chá
Sal	1,5 colher de chá	1,5 colher de chá	2 colheres de chá
Fermento seco	1 pacote (7 g)	8 g	10 g

PROGRAMA 7. SEM GLÚTEN

AVISO! Mesmo pequenos resíduos de pó de farinha podem causar reações alérgicas em pessoas intolerantes ao glúten. Antes de assar pão sem glúten, limpe bem a máquina de fazer pão, a assadeira e os ganchos de massa.

Pão de arroz sem glúten

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água	350 ml	440 ml	530 ml
Farinha sem glúten	300 g	375 g	450 g
Farinha de arroz	200 g	250 g	300 g
Óleo de girassol	1,5 colher de sopa	2 colheres de sopa	2,5 colheres de sopa
logurte natural	200 g	250 g	300 g
Vinagre	1,5 colher de sopa	1,5 colher de sopa	2 colheres de sopa
Goma de guar ou alfarroba em pó	1 colher de chá	1,5 colher de chá	2 colheres de chá
Açúcar	1,5 colher de chá	1,5 colheres de chá	2 colheres de chá
Sal	1,5 colheres de chá	1,5 colheres de chá	2 colheres de chá
Fermento seco	9 g	12 g	15 g

PROGRAMA 7. SEM GLÚTEN

Pão de sementes sem glúten

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água	250 ml	310 ml	375 ml
Leite	200 ml	250 ml	300 ml
Ffarinha sem glúten	500 g	625 g	750 g
Óleo de girassol	1,5 colher de sopa	2 colheres de sopa	2,5 colheres de sopa
Sementes (a sua escolha)	100 g	125 g	150 g
Açúcar	1,5 colheres de chá	1,5 colheres de chá	2 colheres de chá
Sal	1,5 colheres de chá	1,5 colheres de chá	2 colheres de chá
Fermento seco	9 g	12 g	15 g

Pão de iogurte sem glúten

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água	350 ml	440 ml	530 ml
Ffarinha sem glúten	400 g	500 g	600 g
Milho sem glúten ou farinha de trigo sarraceno	100 g	125 g	150 g
Óleo de girassol	1,5 colher de sopa	2 colheres de sopa	2,5 colheres de sopa
Iogurte natural	150 g	190 g	230 g
Vinagre	1,5 colher de sopa	1,5 colher de sopa	2 colheres de sopa
Goma de guar ou alfarroba em pó	1 colher de chá	1,5 colher de chá	2 colheres de chá
Açúcar	1,5 colher de chá	1,5 colheres de chá	2 colheres de chá
Sal	1,5 colheres de chá	1,5 colheres de chá	2 colheres de chá
Fermento seco	9 g	12 g	15 g

Pão de batata sem glúten

INGREDIENTES	750 g	1000 g	1250 g
Água ou leite	440 ml	550 ml	660 ml
Ffarinha sem glúten	400 g	500 g	600 g
Óleo de girassol	1,5 colher de sopa	2 colheres de sopa	2,5 colheres de sopa
Purê de batatas	230 g	290 g	350 g
Açúcar	1,5 colheres de chá	1,5 colheres de chá	2 colheres de chá
Sal	1,5 colheres de chá	1,5 colheres de chá	2 colheres de chá
Fermento seco	9 g	12 g	15 g

* O purê de batata deve ser cozido ou purê de batata com garfo. Nunca coloque batatas inteiras na máquina de fazer pão.

Massa de pizza (2 pizzas)

INGREDIENTES	QUANTIA
Água	300ml
Farinha de trigo	450g
Azeite de oliva	1 colher de sopa
Açúcar	2 colheres de chá
Sal	3/4 colher de chá
fermento seco	1 pacote (7g)

Rolos de farelo

INGREDIENTES	QUANTIA
Água	200 ml
Farinha de trigo	500 g
manteiga/margarina	50 g
Ovos	1
Farelo de trigo	50 g
Açúcar	3 colheres de sopa
Sal	3/4 colher de chá
fermento seco	1 pacote (7g)

Massa de pizza integral

INGREDIENTES	QUANTIA
Água	300 ml
Farinha de trigo	450 g
Azeite de oliva	1 colher de sopa
Germe de trigo	50 g
Mel	1 colher de sopa
Sal	3/4 colher de chá
fermento seco	1 pacote (7g)

- Certifique-se de deixar a massa crescer por cerca de 15 minutos depois de espalhá-la na assadeira.
- Em seguida, coloque a cobertura de sua preferência sobre a massa e leve ao forno a 180-200°C por aproximadamente 15-20 minutos.

PROGRAMA 8. MASSA

Loop Salgado / Pretzels

INGREDIENTES	QUANTIA
Água	200 ml
Farinha de trigo	360 g
Açúcar	1/2 colher de chá
Sal	1/4 colher de chá
fermento seco	1/2 pacote (3,5g)

- Certifique-se de moldar a massa em loops salgados (pretzels).
- Pincele os laços com um ovo batido e polvilhe o topo com sal grosso (2 colheres de sopa de sal grosso para 12 pretzels).
- Coloque os arcos em uma assadeira e asse a 230°C por 15-20 minutos.

Baguetes francesas

INGREDIENTES	QUANTIA
Água	300 ml
Farinha de trigo	540 g
Mel	1 colher de sopa
Açúcar	1 colher de chá
Sal	1 colher de chá
fermento seco	1 pacote (7g)

- Modele a massa pronta em baguetes e faça uma fenda diagonal na parte superior, moldando as baguetes.
- Deixe a massa crescer por aproximadamente 30-40 minutos na assadeira e depois asse a 175°C por aproximadamente 25 minutos.

PROGRAMA 9. MASSA DE MASSA

Massa de ovo

INGREDIENTES	QUANTIA
Ovos (temperatura ambiente)	5
Farinha de trigo mole	250 g
Farinha de trigo duro	250 g

Massa de macarrão

INGREDIENTES	QUANTIA
Água	300 ml
Farinha de trigo mole	250 g
Farinha de trigo duro	250 g

PROGRAMA 10. BOLO

- Este programa é excelente para misturas de bolo pré-preparadas.
- Siga as instruções de cozimento na embalagem da mistura para bolo.

PROGRAMA 11. GELÉIA

A produção de cremes para barrar, conservas e compotas de frutas frescas na panificadora automática é muito simples.

1. Lave bem as frutas frescas e maduras.
2. Descasque maçãs, pêssegos e outras frutas de casca dura, removendo os caroços, se necessário.
3. Siga as quantidades especificadas exatamente para evitar a fervura prematura.
4. O programa é exatamente adaptado às quantidades especificadas.
5. Corte a fruta em pedaços pequenos de 1 cm no máximo ou faça um purê.
6. Coloque a fruta preparada no cubo de cozimento.
7. Adicione a quantidade especificada de açúcar para geléia à fruta. Use apenas açúcar para geléia. O açúcar doméstico normal não é adequado, pois a geléia não engrossa com ele.
8. Misture bem as frutas com o açúcar da geléia no cubo de cozimento.
9. Inicie o programa.
10. Após a conclusão do programa, coloque a geléia pronta em potes e feche-os bem.

Geleia de morango

INGREDIENTES	QUANTIA
Morangos	500 g
Doce de açúcar	500 g
Suco de limão	3-4 colheres de sopa

Geléia de cereja

INGREDIENTES	QUANTIA
Cerejas	500 g
Doce de açúcar	500 g
Suco de limão	1 colher de sopa

Doce de laranja e limão

INGREDIENTES	QUANTIA
Laranjas	400 g
Limões	100 g
Doce de açúcar	500 g

Geléia de amora

INGREDIENTES	QUANTIA
Bagas descongeladas	500 g
Doce de açúcar	500 g
Suco de limão	2-3 colheres de sopa

PROGRAMA 12. ASSA

Com este programa pode cozer pães demasiado brancos ou mal cozidos.

Este programa não inclui a fase de amassadura ou fermentação, mas a opção de escolher entre as três temperaturas diferentes.

CONSELHOS E SUGESTÕES

As dicas a seguir para problemas com sua máquina de fazer pão destinam-se a ajudar a detectar erros e ajudá-lo a refinar receitas e fazer pão de acordo com suas preferências.

Por que preciso adicionar ingredientes em uma sequência específica?

- Isso garante que a massa seja preparada perfeitamente. Especialmente ao usar a função timer, pois é importante que o fermento não se misture com o líquido antes de mexer a massa.

Por que o pão acabado às vezes tem farinha na crosta lateral?

- Isso pode ser porque a massa está muito seca. Certifique-se de medir os ingredientes exatamente ao fazer a receita novamente. Se isso também não for bem-sucedido, você pode adicionar até 1 colher de sopa de líquido adicional.
- No entanto, não aumente muito o volume do líquido. Isso também pode ter um efeito negativo no resultado do cozimento.

A massa não foi amassada o suficiente.

- Em primeiro lugar, verifique se a assadeira e os ganchos de massa estão posicionados corretamente, caso contrário, posicione-os corretamente.
- A massa pode ficar muito seca, então acrescente um pouco de líquido se necessário. No caso de misturas prontas para assar, a quantidade de mistura e ingredientes pode não corresponder à capacidade da assadeira. Reduza as quantidades.
- A mistura para assar e os ingredientes podem não corresponder à capacidade da assadeira. Reduza as quantidades.

O pão assado está muito úmido.

- Certifique-se de medir os ingredientes exatamente ao fazer a receita. Se continuar assim, pode adicionar um pouco de farinha. Adicionar muita farinha também pode ter um efeito negativo no resultado do cozimento.

Posso usar outras receitas?

- Claro que você também pode usar outras receitas. É sempre importante que você verifique as quantidades e ajuste-as se necessário. Ao fazê-lo, pode consultar as receitas deste folheto, que foram criadas para fazer pães de aproximadamente 750 g, 1000 g e 1250 g em cada caso. Certifique-se de nunca usar mais do que aprox. 950g de farinha. Antes de experimentar outras receitas, recomendamos que você adquira um certo nível de experiência com as receitas existentes.

Bolhas de ar são visíveis na crosta do pão.

- Isso pode indicar que você usou muito fermento. Certifique-se de usar a quantidade exata de fermento. Da próxima vez que fizer a receita, pode reduzir ligeiramente a quantidade de fermento.

Adição de frutas ou nozes

- Existe uma fase em que os programas de cozimento podem adicionar frutas ou nozes. Este tempo é indicado por um bipe e a palavra "ADD" aparecerá no display. É aconselhável adicionar frutas ou nozes apenas neste momento. Se você adicionar esses ingredientes à assadeira logo no início, eles podem ser esmagados pelo processo de amassar.

O pão não cresceu.

- Você adicionou muito pouco ou nenhum fermento ou o fermento usado era muito velho.

O pão cresce primeiro e depois cai de novo

- A proporção de ingredientes individuais pode não estar correta neste caso.
- Reduza o volume de água e/ou aumente a quantidade de sal e/ou reduza a quantidade de fermento.

CREATE