

Recetas • Recettes • Recipes

Panificadora

Machine pain • Bread-making machine



Lacor

Miriam García • Invitado Invierno

ES



CARACTERÍSTICAS

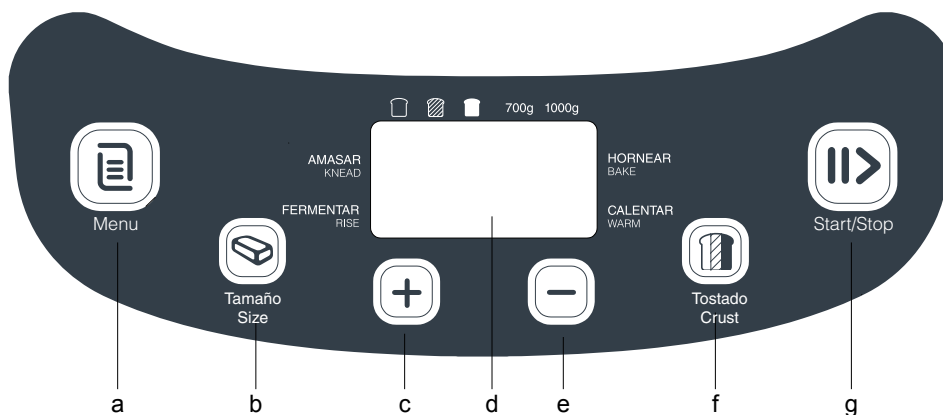
- **Modelo:** 69334
- **Potencia:** 550 W
- **Tensión:** 220-240 V ; 50/60 Hz
- **Capacidad:** 1000 ml
- **Funciones:** 12
- **Temporizador:** 13 horas
- **Dimensiones:** 36 x 24,5 x 28 cm
- **Peso:** 4,5 Kg

PROGRAMAS

1. Básico
2. Francés
3. Integral
4. Rápido
5. Dulce
6. Multicereal
7. Amasado
8. Amasado con fermento
9. Sin gluten
10. Bizcocho
11. Pan de molde
12. Hornear

PANEL DE CONTROL

- a)** Botón Menú
- b)** Botón Tamaño/Size
- c)** Botón aumento de tiempo
- d)** Display
- e)** Botón disminución tiempo
- f)** Botón Tostado/Crust
- g)** Botón Start/Stop





Recetas de Miriam de
www.invitadoinvierno.com

Recetas

06 Pan con fermento

08 Pan de leche con pasas

10 Pan francés

12 Pan integral de espelta

14 Pan rápido de plátano y nueces

16 Pan dulce

18 Pan multicereales

20 Masa de tortillas mejicanas

22 Masa de pan de pita

24 Pan de leche sin gluten

26 Bizcocho de yogur

28 Pan de molde normal

Pan con fermento

Ingredientes

Prefermento:

- 25 g de agua
- 25 g de harina de fuerza
- 2 g de levadura rápida de panadería

Masa final:

- 350 g de agua
- La masa madre anterior
- 10 g de sal
- 550 g de harina de fuerza



Preparación (Programa 1)

Prefermento:

- 1.- En un bol mezclamos los tres ingredientes, tapamos y dejamos que fermente, hasta que la mezcla haya crecido y esté burbujeante. El tiempo dependerá grandemente de la temperatura ambiente, entre 1 y 2 horas
- 2.- Para usar el prefermento en esta receta tiene que estar en su punto álgido, en cuanto haya fermentado, no tiene que empezar a bajarse pues su efecto no sería el mismo

Masa final:

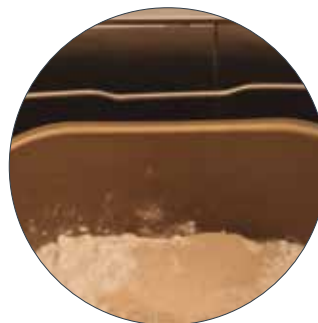
- 1.- Pesamos los ingredientes y los ponemos en la cubeta de la panificadora en el orden en que se indican en la lista, vertiendo el prefermento preparado aparte después del agua
- 2.- Pulsamos el botón Menú para elegir el programa 1. A continuación, pulsamos el botón Tamaño/Size para elegir el peso del pan, 1000 g, y seguidamente el botón Tostado/Crust para elegir el grado de tostado deseado
- 3.- Pulsamos el botón Start/Stop para poner en marcha el programa. La panificadora empezará el ciclo de elaboración del pan. Al cabo de cinco minutos comprobamos que todos los ingredientes se hayan mezclado por completo; de no ser así podemos pasar una espátula de silicona por las paredes, llevándolos hacia el aspa
- 4.- Dejamos que el pan se amase, fermente y se cueza sin abrir la tapa o abriéndola lo menos posible, pues la máquina pierde eficacia
- 5.- Al concluir el horneado (el tiempo restante de elaboración se indica en la pantalla superior) la máquina emite un pitido. Abrimos la tapa y, con guantes de cocina, giramos la cubeta ligeramente en sentido antihorario para desengancharla
- 6.- Extraemos la cubeta con el pan tirando del asa, manipulándola con cuidado para no quemarnos. La invertimos y la sacudimos hasta que caiga el pan. Dejamos que el pan se enfríe a temperatura ambiente, preferiblemente colocado sobre una rejilla
- 7.- Precaución: Puede que el aspa amasadora quede introducida en el pan al sacarlo de la cubeta; si es así, tendremos que extraerla con cuidado cuando el pan esté frío



Pan de leche con pasas

Ingredientes

- 1 huevo mediano
- 300 g de agua
- 15 g de miel
- 20 g de mantequilla derretida
- 30 g de azúcar
- 5 g de sal
- 520 g de harina de fuerza
- 5 g de levadura rápida de panadería
- 50 g de pasas remojadas en agua o en ron



Preparación *(Programa 1)*

- 1.- Ponemos las pasas en un bol con el agua o el ron. Metemos el bol en el microondas y calentamos un poco el líquido. Dejamos reposar las pasas en el líquido hasta que se enfríe para que se hidraten bien. Escurrimos el líquido justo antes de meter las pasas en la panificadora
- 2.- Pesamos el resto de los ingredientes y los ponemos en la cubeta de la panificadora en el orden en que se indican en la lista
- 3.- Pulsamos el botón Menú para elegir el programa 1. A continuación, pulsamos el botón Tamaño/Size para elegir el peso del pan, 1000 g, y seguidamente el botón Tostado/Crust para elegir el grado de tostado deseado
- 4.- Pulsamos el botón Start/Stop para poner en marcha el programa. La panificadora empezará el ciclo de elaboración del pan
- 5.- Dejamos que el pan se amase, fermente y se cueza sin abrir la tapa o abriéndola lo menos posible, pues la máquina pierde eficacia
- 6.- Durante la elaboración se escuchara un pitido. Abra en este momento la tapa y añada las pasas escurridas a la masa
- 7.- Al concluir el horneado (el tiempo restante de elaboración se indica en la pantalla superior) la máquina emite un pitido. Abrimos la tapa y, con guantes de cocina, giramos la cubeta ligeramente en sentido antihorario para desengancharla
- 8.- Extraemos la cubeta con el pan tirando del asa, manipulándola con cuidado para no quemarnos. La invertimos y la sacudimos hasta que caiga el pan. Dejamos que el pan se enfríe a temperatura ambiente, preferiblemente colocado sobre una rejilla
- 9.- Precaución: Puede que el aspa amasadora quede introducida en el pan al sacarlo de la cubeta; si es así, tendremos que extraerla con cuidado cuando el pan esté frío



Pan francés

Ingredientes

- 360 g de agua
- 25 g de aceite de oliva
- 10 g de sal
- 600 g de harina de fuerza
- 5 g de levadura rápida de panadería



Preparación *(Programa 2)*

- 1.- Pesamos los ingredientes y los ponemos en la cubeta de la panificadora en el orden en que se indican en la lista
- 2.- Pulsamos el botón Menú para elegir el programa 2. A continuación, pulsamos el botón Tamaño/Size para elegir el peso del pan, 1000 g, y seguidamente el botón Tostado/Crust para elegir el grado de tostado deseado
- 3.- Pulsamos el botón Start/Stop para poner en marcha el programa. La panificadora empezará el ciclo de elaboración del pan
- 4.- Dejamos que el pan se amase, fermente y se cueza sin abrir la tapa o abriéndola lo menos posible, pues la máquina pierde eficacia
- 5.- Al concluir el horneado (el tiempo restante de elaboración se indica en la pantalla superior) la máquina emite un pitido. Abrimos la tapa y, con guantes de cocina, giramos la cubeta ligeramente en sentido antihorario para desengancharla
- 6.- Extraemos la cubeta con el pan tirando del asa, manipulándola con cuidado para no quemarnos. La invertimos y la sacudimos hasta que caiga el pan. Dejamos que el pan se enfríe a temperatura ambiente, preferiblemente colocado sobre una rejilla
- 7.- Precaución: Puede que el aspa amasadora quede introducida en el pan al sacarlo de la cubeta; si es así, tendremos que extraerla con cuidado cuando el pan esté frío



Pan integral de espelta

Ingredientes

- 360 g de agua
- 15 g de aceite de oliva o de mantequilla derretida
- 10 g de sal
- 15 g de leche en polvo
- 595 g de harina panificable (mitad de espelta integral y mitad de fuerza de trigo)
- 6 g de levadura rápida de panadería



Preparación *(Programa 3)*

- 1.- Pesamos los ingredientes y los ponemos en la cubeta de la panificadora en el orden en que se indican en la lista
- 2.- Pulsamos el botón Menú para elegir el programa 3. A continuación, pulsamos el botón Tamaño/Size para elegir el peso del pan, 1000 g, y seguidamente el botón Tostado/Crust para elegir el grado de tostado deseado
- 3.- Pulsamos el botón Start/Stop para poner en marcha el programa. La panificadora empezará el ciclo de elaboración del pan
- 4.- Dejamos que el pan se amase, fermente y se cueza sin abrir la tapa o abriéndola lo menos posible, pues la máquina pierde eficacia
- 5.- Al concluir el horneado (el tiempo restante de elaboración se indica en la pantalla superior) la máquina emite un pitido. Abrimos la tapa y, con guantes de cocina, giramos la cubeta ligeramente en sentido antihorario para desengancharla
- 6.- Extraemos la cubeta con el pan tirando del asa, manipulándola con cuidado para no quemarnos. La invertimos y la sacudimos hasta que caiga el pan. Dejamos que el pan se enfríe a temperatura ambiente, preferiblemente colocado sobre una rejilla
- 7.- Precaución: Puede que el aspa amasadora quede introducida en el pan al sacarlo de la cubeta; si es así, tendremos que extraerla con cuidado cuando el pan esté frío



Pan rápido de plátano y nueces

Ingredientes

- 350 g de harina corriente
- 1 ½ cdtas. de levadura química en polvo
- 1 cdtas. de bicarbonato sódico
- 2 cdas. de aceite de oliva o de mantequilla derretida
- 100 g de azúcar
- 3 huevos
- 3 plátanos
- 75g de nueces



Preparación *(Programa 4)*

- 1.- Troceamos los plátanos. Reservamos
- 2.- Pesamos el resto de los ingredientes y los ponemos en la cubeta de la panificadora en el orden en que se indican en la lista
- 3.- Pulsamos el botón Menú para elegir el programa 4. A continuación, pulsamos el botón Tamaño/Size para elegir el peso del pan, 1000 g, y seguidamente el botón Tostado/Crust para elegir el grado de tostado deseado
- 4.- Pulsamos el botón Start/Stop para poner en marcha el programa. La panificadora empezará el ciclo de elaboración del pan
- 5.- Dejamos que el pan se amase y se cueza sin abrir la tapa o abriéndola lo menos posible, pues la máquina pierde eficacia
- 6.- Al concluir el horneado (el tiempo restante de elaboración se indica en la pantalla superior) la máquina emite un pitido. Abrimos la tapa y, con guantes de cocina, giramos la cubeta ligeramente en sentido antihorario para desengancharla
- 7.- Extraemos la cubeta con el pan tirando del asa rápido, manipulándola con cuidado para no quemarnos. La invertimos y la sacudimos hasta que caiga el pan
- 8.- Dejamos que el pan se enfríe a temperatura ambiente, preferiblemente colocado sobre una rejilla
- 9.- Precaución: Puede que el aspa amasadora quede introducida en el pan al sacarlo de la cubeta; si es así, tendremos que extraerla con cuidado cuando el pan esté frío



Pan dulce

Ingredientes

- 1 huevo mediano
- 300 g de agua a temperatura ambiente
- 25 g de mantequilla derretida
- 60 g de azúcar
- 5 g de sal
- 550 g de harina de fuerza
- 5 g de levadura rápida de panadería



Preparación *(Programa 5)*

- 1.- Pesamos los ingredientes y los ponemos en la cubeta de la panificadora en el orden en que se indican en la lista
- 2.- Pulsamos el botón Menú para elegir el programa 5. A continuación, pulsamos el botón Tamaño/Size para elegir el peso del pan, 1000 g, y seguidamente el botón Tostado/Crust para elegir el grado de tostado deseado
- 3.- Pulsamos el botón Start/Stop para poner en marcha el programa. La panificadora empezará el ciclo de elaboración del pan
- 4.- Dejamos que el pan se amase, fermente y se cueza sin abrir la tapa o abriéndola lo menos posible, pues la máquina pierde eficacia
- 5.- Al concluir el horneado (el tiempo restante de elaboración se indica en la pantalla superior) la máquina emite un pitido. Abrimos la tapa y, con guantes de cocina, giramos la cubeta ligeramente en sentido antihorario para desengancharla
- 6.- Extraemos la cubeta con el pan tirando del asa, manipulándola con cuidado para no quemarnos. La invertimos y la sacudimos hasta que caiga el pan. Dejamos que el pan se enfríe a temperatura ambiente, preferiblemente colocado sobre una rejilla
- 7.- Precaución: Puede que el aspa amasadora quede introducida en el pan al sacarlo de la cubeta; si es así, tendremos que extraerla con cuidado cuando el pan esté frío



Pan multicereales

Ingredientes

- 335 g de agua
- 10 g de aceite de oliva o de mantequilla derretida
- 10 g de sal
- 55 g de centeno en grano, escaldado en agua hirviendo
- 560 g de harina panificable (160 g de trigo integral + 400 de fuerza de trigo)
- 5 g de levadura rápida de panadería
- 25 g de semillas variadas (linaza, sésamo, calabaza, etc.)



Preparación *(Programa 6)*

- 1.- Ponemos los granos de centeno en un cazo con agua. Llevamos a ebullición y cocemos 5 minutos. Dejamos reposar en el agua hasta que se enfríe. Escurrimos el agua justo antes de añadir los granos a la masa de la panificadora
- 2.- Pesamos el resto de los ingredientes y los ponemos en la cubeta de la panificadora en el orden en que se indican en la lista
- 3.- Pulsamos el botón Menú para elegir el programa 6. A continuación, pulsamos el botón Tamaño/Size para elegir el peso del pan, 1000 g, y seguidamente el botón Tostado/Crust para elegir el grado de tostado deseado
- 4.- Pulsamos el botón Start/Stop para poner en marcha el programa. La panificadora empezará el ciclo de elaboración del pan
- 5.- Dejamos que el pan se amase, fermente y se cueza sin abrir la tapa o abriéndola lo menos posible, pues la máquina pierde eficacia
- 6.- Al concluir el horneado (el tiempo restante de elaboración se indica en la pantalla superior) la máquina emite un pitido. Abrimos la tapa y, con guantes de cocina, giramos la cubeta ligeramente en sentido antihorario para desengancharla
- 7.- Extraemos la cubeta con el pan tirando del asa, manipulándola con cuidado para no quemarnos. La invertimos y la sacudimos hasta que caiga el pan. Dejamos que el pan se enfríe a temperatura ambiente, preferiblemente colocado sobre una rejilla
- 8.- Precaución: Puede que el aspa amasadora quede introducida en el pan al sacarlo de la cubeta; si es así, tendremos que extraerla con cuidado cuando el pan esté frío



Masa de tortillas mejicanas

Ingredientes

- 260 g de agua
- 1 chorro de aceite de oliva
- 1 cdta. de sal
- 250 g de harina de maíz para tortillas mejicanas



Preparación *(Programa 7)*

- 1.- Pesamos los ingredientes y los ponemos en la cubeta de la panificadora en el orden en que se indican en la lista
- 2.- Pulsamos el botón Menú para elegir el programa 7
- 3.- Pulsamos el botón Start/Stop para poner en marcha el programa. La panificadora empezará el ciclo de elaboración de la masa, que solo incluye el amasado
- 4.- La máquina comenzará el amasado. Conviene ayudar a la máquina de vez en cuando rebañando las paredes de la cubeta, pues la masa de maíz no tiene gluten y no tira del conjunto, como ocurre con una masa con gluten. En este caso la tapa de la máquina se puede abrir puesto que no hay calentamiento y no se pierde eficacia
- 5.- Cuando la masa está lista (el tiempo restante de elaboración se indica en la pantalla superior) la máquina emite un pitido. Abrimos la tapa y giramos la cubeta ligeramente en sentido antihorario para desengancharla. La cubeta no quema en este programa, pues la masa no se hornea
- 6.- Extraemos la cubeta con la masa y, ayudándonos con una espátula de silicona, despegamos la masa de las paredes y la pasamos a la encimera enharinada
- 7.- Envolvemos la masa en plástico hasta el momento de hacer las tortillas
- 8.- Dividimos la masa en 16 bolitas. Para formarlas colocamos una bolita entre dos láminas de plástico de cocina y estiramos las piezas en forma de torta con un rodillo, hasta un grosor de un 1 mm
- 9.- Calentamos una sartén amplia y plana a fuego medio y vamos pasando las tortitas formadas para cocerlas, untando previamente un poco de aceite en el fondo
- 10.- Vamos preparando las tortillas de una en una, formando y cociendo por las dos caras, y las vamos pasando a una cesta o recipiente, tapadas con un paño para que se mantengan blanditas. Es importante mantener bien tapadas las bolitas restantes mientras cocemos, pues esta masa de maíz se reseca con mucha facilidad



Masa de pan de pita

Ingredientes

- 250 g de agua
- 1 chorro de aceite de oliva
- 10 g de azúcar
- 5 g de sal
- 350 g de harina de fuerza
- 50 g de harina integral
- 4 g de levadura rápida de panadería



Preparación *(Programa 8)*

- 1.- Pesamos los ingredientes y los ponemos en la cubeta de la panificadora en el orden en que se indican en la lista
- 2.- Pulsamos el botón Menú para elegir el programa 8
- 3.- Pulsamos el botón Start/Stop para poner en marcha el programa. La panificadora empezará el ciclo de elaboración de la masa, que solo incluye el amasado y el primer fermentado
- 4.- Dejamos que la máquina amase y fermente sin abrir la tapa o abriéndola lo menos posible, pues la máquina pierde eficacia
- 5.- Cuando la masa está lista y fermentada (el tiempo restante de elaboración se indica en la pantalla superior) la máquina emite un pitido. Abrimos la tapa y giramos la cubeta ligeramente en sentido antihorario para desengancharla. La cubeta no quema en este programa, pues la masa no se hornea
- 6.- Extraemos la cubeta con la masa y, ayudándonos con una espátula de silicona, despegamos la masa de las paredes y la pasamos a la encimera enharinada
- 7.- Aplastamos la masa con la mano para quitarle el gas, y la dividimos en 8 piezas de igual peso
- 8.- Estiramos las piezas en forma de torta con un rodillo, hasta un grosor de unos 4 mm. Tapamos con un plástico y dejamos fermentar por lo menos 20 minutos
- 9.- Mientras tanto, calentamos el horno a 250°-260° y ponemos en su interior una bandeja de horno, una piedra de horno o una chapa, si la tenemos
- 10.- Cuando el horno esté caliente cocemos las tortas de dos en dos, poniéndolas sobre la bandeja, piedra o chapa previamente calentada en el horno, no más de 4-5 minutos, pues deben quedar tiernas. Las tortas se inflarán por el calor repentino
- 11.- Vamos poniendo los panes de pita cocidos en una fuente, tapados con un paño para que se mantengan blanditos



Pan de leche sin gluten

Ingredientes

- 1 huevo mediano
- 400 g de leche
- 20 g de mantequilla derretida o aceite de oliva
- 30 g de azúcar
- 10 g de sal
- 450 g de harina panificable sin gluten
- 4 g de levadura rápida de panadería



Preparación *(Programa 9)*

- 1.- Pesamos los ingredientes y los ponemos en la cubeta de la panificadora en el orden en que se indican en la lista
- 2.- Pulsamos el botón Menú para elegir el programa 9. A continuación, pulsamos el botón Tamaño/Size para elegir el peso del pan, 1000 g, y seguidamente el botón Tostado/Crust para elegir el grado de tostado deseado.
- 3.- Pulsamos el botón Start/Stop para poner en marcha el programa. La panificadora empezará el ciclo de elaboración del pan
- 4.- Dejamos que el pan se amase, fermente y se cueza sin abrir la tapa o abriéndola lo menos posible, pues la máquina pierde eficacia
- 5.- Al concluir el horneado (el tiempo restante de elaboración se indica en la pantalla superior) la máquina emite un pitido. Abrimos la tapa y, con guantes de cocina, giramos la cubeta ligeramente en sentido antihorario para desengancharla
- 6.- Extraemos la cubeta con el pan tirando del asa, manipulándola con cuidado para no quemarnos. La invertimos y la sacudimos hasta que caiga el pan. Dejamos que el pan se enfríe a temperatura ambiente, preferiblemente colocado sobre una rejilla
- 7.- Precaución: Puede que el aspa amasadora quede introducida en el pan al sacarlo de la cubeta; si es así, tendremos que extraerla con cuidado cuando el pan esté frío



Bizcocho de yogur

Ingredientes

- 110 g de yogur natural sin endulzar
- 110 g de aceite de girasol u oliva suave
- 3 huevos medianos
- 220 g de azúcar
- 220 g de harina bizcochona (o 210 g de harina normal con 8 g de levadura química, medio sobre de Royal)



Preparación *(Programa 10)*

- 1.- Ponemos en la cubeta de panificadora todos los ingredientes en el orden que se indica en la lista. Removemos todo con una espátula para mezclar un poco antes de empezar el ciclo
- 2.- Pulsamos el botón Menú para elegir el programa 10
- 3.- Pulsamos el botón Start/Stop para poner en marcha el programa. La panificadora empezará el ciclo de elaboración del bizcocho
- 4.- Dejamos que el bizcocho se amase y se cueza sin abrir la tapa o abriéndola lo menos posible, pues la máquina pierde eficacia
- 5.- Al concluir el horneado (el tiempo restante de elaboración en cada momento se indica en la pantalla superior) la máquina emite un pitido. Abrimos la tapa y, con guantes de cocina, giramos la cubeta ligeramente en sentido antihorario para desengancharla
- 6.- Extraemos la cubeta con el bizcocho, manipulándola con cuidado para no quemarnos
- 7.- Importante: dejamos templar el bizcocho dentro de la cubeta por lo menos 15 minutos, pues recién hecho está muy frágil
- 8.- Antes de invertir la cubeta de cocción, para asegurarnos de que se despega a la perfección introduciremos una lengua de silicona entre el bizcocho y la cubeta, hasta el fondo y todo en derredor. Una vez hecha esta operación, invertimos la cubeta, la sacudimos ligeramente y el bizcocho caerá
- 9.- Dejamos que el bizcocho se enfríe a temperatura ambiente, preferiblemente colocado sobre una rejilla
- 10.- Precaución: Aunque en el caso del bizcocho no es habitual como en el de los panes, puede que el aspa amasadora quede introducida en el bizcocho al sacarlo de la cubeta; si es así, tendremos que extraerla con cuidado cuando el bizcocho esté frío



Pan de molde normal

Ingredientes:

- 350 g de agua
- 25 g de mantequilla derretida
- 15 g de azúcar
- 10 g de sal
- 25 g de leche en polvo
- 570 g de harina de fuerza
- 5 g de levadura rápida de panadería



Preparación *(Programa 11)*

- 1.- Pesamos los ingredientes y los ponemos en la cubeta de la panificadora en el orden en que se indican en la lista
- 2.- Pulsamos el botón Menú para elegir el programa 11. A continuación, pulsamos el botón Tamaño/Size para elegir el peso del pan, 1000 g, y seguidamente el botón Tostado/Crust para elegir el grado de tostado deseado
- 3.- Pulsamos el botón Start/Stop para poner en marcha el programa. La panificadora empezará el ciclo de elaboración del pan
- 4.- Dejamos que el pan se amase, fermente y se cueza sin abrir la tapa o abriéndola lo menos posible, pues la máquina pierde eficacia
- 5.- Al concluir el horneado (el tiempo restante de elaboración se indica en la pantalla superior) la máquina emite un pitido. Abrimos la tapa y, con guantes de cocina, giramos la cubeta ligeramente en sentido antihorario para desengancharla
- 6.- Extraemos la cubeta con el pan tirando del asa tirando del asa, manipulándola con cuidado para no quemarnos. La invertimos y la sacudimos hasta que caiga el pan. Dejamos que el pan se enfríe a temperatura ambiente, preferiblemente colocado sobre una rejilla
- 7.- Precaución: Puede que el aspa amasadora quede introducida en el pan al sacarlo de la cubeta; si es así, tendremos que extraerla con cuidado cuando el pan esté frío

PAN de
MOLDE
CASERO



FR



SPECIFICATIONS

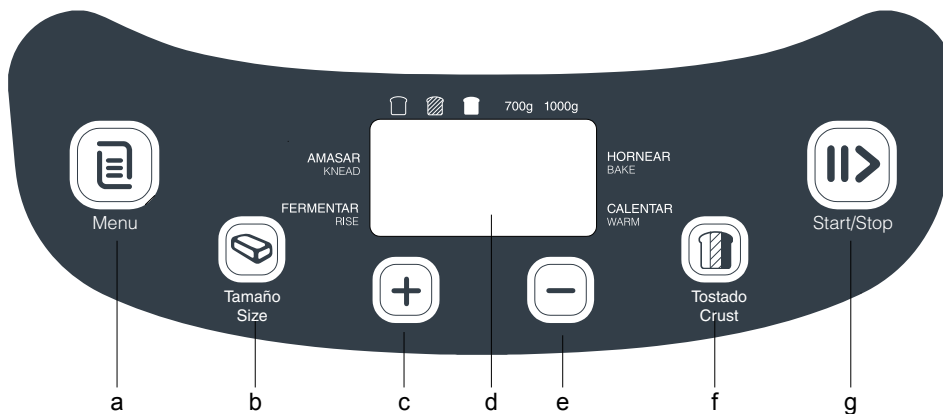
- **Modele:** 69334
- **Puissance:** 550 W
- **Tension:** 220-240 V ; 50/60 Hz
- **Capacité:** 1000 ml
- **Functions:** 12
- **Minuterie:** 13 horas
- **Measures:** 36 x 24,5 x 28 cm
- **Poids:** 4,5 Kg

PROGRAMMES

1. Basique
2. Baguette
3. Complet
4. Rapide
5. Sucré
6. Multicéréales
7. Pétrissage
8. Pétrissage sans ferments
9. Sans gluten
10. Pain brioché
11. Pain de mie
12. Cuisson

ÉCRAN DE CONTRÔLE

- a)** Bouton Menu
- b)** Bouton Tamaño/Size
- c)** Bouton augmentation de temps
- d)** Display
- e)** Bouton diminution temps
- f)** Bouton Tostado/Crust
- g)** Bouton Start/Stop





Recettes de Miriam
www.invitadoinvierno.com

Recettes

- 34** Pain avec pre-fermentation
- 36** Pain au lait aux raisins
- 38** Pain français
- 40** Pain complet à l'épeautre
- 42** Pain rapide aux bananes et aux noix
- 44** Pan doux
- 46** Pain multicéréales
- 48** Pâte de tortillas mexicaines
- 50** Pâte de pain pita
- 52** Pain au lait sans gluten
- 54** Gâteau au yaourt
- 56** Pain de mie normal

Pain avec pré-fermentation

Ingrédients

Pâte fermentée:

- 25 g d'eau
- 25 g de farine de force
- 2 g de levure rapide de boulangerie

Pâte finale:

- 350 g d'eau
- Le levain précédent
- 10 g de sel
- 550 g de farine forte



Préparation *(Programme 1)*

Pâte fermentée:

- 1.- Nous mélangeons les trois ingrédients dans un bol, nous couvrons l'ensemble et nous le laissons fermenter, jusqu'à ce que le mélange augmente et commence à produire des bulles. Le temps dépendra essentiellement de la température ambiante, normalement entre 1 et 2 heures
- 2.- Pour utiliser la pâte fermentée dans cette recette, cette dernière doit avoir atteint son niveau le plus haut, au moment-même de la fermentation. L'effet ne doit pas diminuer, étant donné que le résultat ne sera pas le même

Pâte finale:

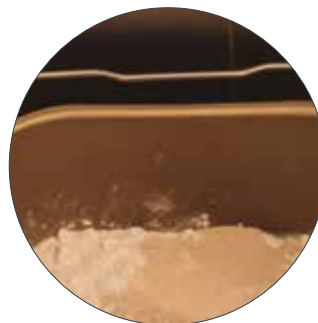
- 1.- Nous pesons les ingrédients et nous les plaçons dans la cuvette de la machine à pain dans l'ordre indiqué sur la liste. Nous versons la pâte fermentée préparée à part, après l'eau
- 2.- Nous appuyons sur le bouton Menu pour choisir le programme 1. Ensuite, nous appuyons sur le bouton Tamaño/Size pour déterminer le poids du pain, 1000 g, puis sur le bouton Tostado/Crust pour choisir le degré de dorage désiré
- 3.- Nous appuyons sur le bouton Start/Stop pour mettre le programme en marche. La machine à pain démarrera le cycle de préparation du pain. Au bout de cinq minutes, nous vérifierons que tous les ingrédients soient complètement mélangés. Si ce n'est pas le cas, nous passerons une spatule sur les parois et nous pousserons l'ensemble vers la pale
- 4.- Nous attendons que le pain soit pétri, qu'il fermente et qu'il cuise sans ouvrir le couvercle ou en l'ouvrant le moins possible, étant donné que cela entraînerait une perte d'efficacité de la machine
- 5.- À la fin de l'enfournage (le temps restant d'élaboration est indiqué sur l'écran supérieur), la machine émet un sifflement. Nous ouvrons le couvercle et, avec les gants de cuisine, nous tournons légèrement la cuvette dans le sens antihoraire pour la débloquer
- 6.- Nous retirons la cuvette avec le pain en tirant de l'anse et nous la manipulons avec soin pour ne pas nous brûler. Nous la retournons et nous la secouons pour faire tomber tout le pain. Nous laissons que le pain refroidisse à une température ambiante, de préférence placé sur une grille
- 7.- Attention : il est possible que la pale reste dans le pain en retirant ce dernier de la cuvette ; dans ce cas, nous devons l'extraire soigneusement une fois que le pain aura refroidi



Pain au lait aux raisins

Ingrédients

- 1 œuf moyen
- 300 g d'eau
- 15 g de miel
- 20 g de beurre fondu
- 30 g de sucre
- 5 g de sel
- 520 g de farine forte
- 5 g de levure rapide de boulangerie
- 50 g de raisins secs trempés dans de l'eau ou du rhum



Préparation *(Programme 1)*

- 1.- Nous plaçons les raisins dans un bol avec l'eau ou le rhum. Nous introduisons le bol dans le four micro-ondes et nous chauffons légèrement le liquide. Nous laissons reposer les raisins secs dans le liquide jusqu'à ce qu'il refroidisse pour obtenir une hydratation optimale. Nous essorons le liquide juste avant de mettre les raisins dans la machine à pain
- 2.- Nous pesons le reste des ingrédients et nous les plaçons dans la cuvette de la machine à pain dans l'ordre indiqué sur la liste
- 3.- Nous appuyons sur le bouton Menu pour choisir le programme 1. Ensuite, nous appuyons sur le bouton Tamaño/Size pour choisir le poids du pain, 1000 g, puis sur le bouton Tostado/Crust pour choisir le degré de dorage désiré
- 4.- Nous appuyons sur le bouton Start/Stop pour mettre le programme en marche. La machine à pain démarrera le cycle de préparation du pain
- 5.- Nous attendons que le pain soit pétri, qu'il fermente et qu'il cuise sans ouvrir le couvercle ou en l'ouvrant le moins possible, étant donné que cela entraînerait une perte d'efficacité de la machine
- 6.- Pendant la préparation, un bip sonore retentira. Ouvrir alors le couvercle et ajouter les raisins secs égouttés à la pâte.
- 7.- À la fin de l'enfournage (le temps restant d'élaboration est indiqué sur l'écran supérieur), la machine émet un sifflement. Nous ouvrons le couvercle et, avec les gants de cuisine, nous tournons légèrement la cuvette dans le sens antihoraire pour la débloquer
- 8.- Nous retirons la cuvette avec le pain en tirant de l'anse et nous la manipulons avec soin pour ne pas nous brûler. Nous la retournons et nous la secouons pour faire tomber tout le pain. Nous laissons que le pain refroidisse à une température ambiante, de préférence placé sur une grille
- 9.- Attention: il est possible que la pale reste dans le pain en retirant ce dernier de la cuvette; dans ce cas, nous devons l'extraire soigneusement une fois que le pain aura refroidi



Pain français

Ingrédients

- 360 g d'eau
- 25 g d'huile d'olive
- 10 g de sel
- 600 g de farine forte
- 5 g de levure rapide de boulangerie



Préparation *(Programme 2)*

- 1.- Nous pesons les ingrédients et nous les plaçons dans la cuvette de la machine à pain dans l'ordre indiqué sur la liste
- 2.- Nous appuyons sur le bouton Menu pour choisir le programme 2. Ensuite, nous appuyons sur le bouton Tamaño/Size pour déterminer le poids du pain, 1000 g, puis sur le bouton Tostado/Crust pour choisir le degré de dorage désiré
- 3.- Nous appuyons sur le bouton Start/Stop pour mettre le programme en marche. La machine à pain démarrera le cycle de préparation du pain
- 4.- Nous attendons que le pain soit pétri, qu'il fermente et qu'il cuise sans ouvrir le couvercle ou en l'ouvrant le moins possible, étant donné que cela entraînerait une perte d'efficacité de la machine
- 5.- À la fin de l'enfournage (le temps restant d'élaboration est indiqué sur l'écran supérieur), la machine émet un sifflement. Nous ouvrons le couvercle et, avec les gants de cuisine, nous tournons légèrement la cuvette dans le sens antihoraire pour la débloquer
- 6.- Nous retirons la cuvette avec le pain en tirant de l'anse et nous la manipulons avec soin pour ne pas nous brûler. Nous la retournons et nous la secouons pour faire tomber tout le pain. Nous laissons que le pain refroidisse à une température ambiante, de préférence placé sur une grille
- 7.- Attention : il est possible que la pale reste dans le pain en retirant ce dernier de la cuvette; dans ce cas, nous devons l'extraire soigneusement une fois que le pain aura refroidi



Pain complet à l'épeautre

Ingrédients

- 360 g d'eau
- 15 g d'huile d'olive ou de beurre fondu
- 10 g de sel
- 15 g de lait en poudre
- 595 g de farine panifiable (une moitié d'épeautre complet et une moitié de blé de force)
- 6 g de levure rapide de boulangerie



Préparation *(Programme 3)*

- 1.- Nous pesons les ingrédients et nous les plaçons dans la cuvette de la machine à pain dans l'ordre indiqué sur la liste
- 2.- Nous appuyons sur le bouton Menu pour choisir le programme 3. Ensuite, nous appuyons sur le bouton Tamaño/Size pour déterminer le poids du pain, 1000 g, puis sur le bouton Tostado/Crust pour choisir le degré de dorage désiré
- 3.- Nous appuyons sur le bouton Start/Stop pour mettre le programme en marche. La machine à pain démarrera le cycle de préparation du pain
- 4.- Nous attendons que le pain soit pétri, qu'il fermente et qu'il cuise sans ouvrir le couvercle ou en l'ouvrant le moins possible, étant donné que cela entraîne une perte d'efficacité de la machine
- 5.- À la fin de l'enfournage (le temps restant d'élaboration est indiqué sur l'écran supérieur), la machine émet un sifflement. Nous ouvrons le couvercle et, avec les gants de cuisine, nous tournons légèrement la cuvette dans le sens antihoraire pour la débloquer
- 6.- Nous retirons la cuvette avec le pain en tirant de l'anse et nous la manipulons avec soin pour ne pas nous brûler. Nous la retournons et nous la secouons pour faire tomber tout le pain. Nous laissons que le pain refroidisse à une température ambiante, de préférence placé sur une grille
- 7.- Attention : il est possible que la pale reste dans le pain en retirant ce dernier de la cuvette ; dans ce cas, nous devons l'extraire soigneusement une fois que le pain aura refroidi



Pain rapide aux bananes et aux noix

Ingrédients

- 350 g de farine habituelle
- 1 ½ petite cuillère de levure chimique en poudre
- 1 petite cuillère de bicarbonate de sodium
- 2 cuillérées d'huile d'olive ou de beurre fondu
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 3 bananes
- 75 g de noix



Préparation *(Programme 4)*

- 1.- Nous commençons par couper les bananes. Nous les laissons de côté pour le moment
- 2.- Nous pesons le reste des ingrédients et nous les plaçons tous dans la cuvette de la machine à pain dans l'ordre indiqué sur la liste, sauf les noix
- 3.- Nous appuyons sur le bouton Menu pour choisir le programme 4. Ensuite, nous appuyons sur le bouton Tamaño/Size pour choisir le poids du pain, 1000 g, puis sur le bouton Tostado/Crust pour choisir le degré de dorage désiré
- 4.- Nous appuyons sur le bouton Start/Stop pour mettre le programme en marche. La machine à pain commencera le cycle de préparation du pain
- 5.- Nous attendons que le pain soit pétri et qu'il cuise sans ouvrir le couvercle ou en l'ouvrant le moins possible, étant donné que cela entraînerait une perte d'efficacité de la machine
- 6.- À la fin de l'enfournage (le temps restant d'élaboration est indiqué sur l'écran supérieur), la machine émet un sifflement. Nous ouvrons le couvercle et, avec les gants de cuisine, nous tournons légèrement la cuvette dans le sens antihoraire pour la débloquer
- 7.- Nous retirons la cuvette avec le pain en tirant de l'anse rapidement et en la manipulant avec soin pour ne pas nous brûler. Nous la retournons et la secouons pour faire tomber tout le pain
- 8.- Nous laissons que le pain se refroidisse à température ambiante, de préférence placé sur une grille
- 9.- Attention: il est possible que la pale reste dans le pain en retirant ce dernier de la cuvette; dans ce cas, nous devons l'extraire soigneusement une fois que le pain aura refroidi



Pain doux

Ingrédients

- 1 œuf moyen
- 300 g d'eau à température ambiante
- 25 g de beurre fondu
- 60 g de sucre
- 5 g de sel
- 550 g de farine forte
- 5 g de levure rapide de boulangerie



Préparation *(Programa 5)*

- 1.- Nous pesons les ingrédients et nous les plaçons dans la cuvette de la machine à pain dans l'ordre indiqué sur la liste
- 2.- Nous appuyons sur le bouton Menu pour choisir le programme 5. Ensuite, nous appuyons sur le bouton Tamaño/Size pour déterminer le poids du pain, 1000 g, puis sur le bouton Tostado/Crust pour choisir le degré de dorage désiré
- 3.- Nous appuyons sur le bouton Start/Stop pour mettre en marche le programme. La machine à pain commencera le cycle de préparation du pain
- 4.- Nous attendons que le pain soit pétri, qu'il fermente et qu'il cuise sans ouvrir le couvercle ou en l'ouvrant le moins possible, étant donné que cela entraînerait une perte d'efficacité de la machine
- 5.- À la fin de l'enfournage (le temps restant d'élaboration est indiqué sur l'écran supérieur), la machine émet un sifflement. Nous ouvrons le couvercle et, avec les gants de cuisine, nous tournons légèrement la cuvette dans le sens antihoraire pour la débloquer
- 6.- Nous retirons la cuvette avec le pain en tirant de l'anse et nous la manipulons avec soin pour ne pas nous brûler. Nous la retournons et nous la secouons pour faire tomber tout le pain. Nous laissons que le pain refroidisse à une température ambiante, de préférence placé sur une grille
- 7.- *Attention* : il est possible que la pale reste dans le pain en retirant ce dernier de la cuvette; dans ce cas, nous devons l'extraire soigneusement une fois que le pain aura refroidi



Pain multigrains

Ingrédients

- 335 g d'eau
- 10 g d'huile d'olive ou de beurre fondu
- 10 g de sel
- 55 g de grains de seigle blanchis dans de l'eau bouillante
- 560 g de farine panifiable (160 g de blé complet + 400 g de blé de force)
- 5 g de levure rapide de boulangerie
- 25 g de graines variées (linette, sésame, courge, etc.)



Préparation *(Programme 6)*

- 1.- Nous plaçons les grains de seigle dans une casserole avec de l'eau. Nous faisons bouillir et laissons cuire 5 minutes. Nous laissons reposer les grains dans l'eau jusqu'à ce qu'elle refroidisse. Nous égouttons l'eau juste avant d'ajouter les grains à la pâte de la machine à pain
- 2.- Nous pesons le reste des ingrédients et nous les plaçons dans la cuvette de la machine à pain dans l'ordre indiqué sur la liste
- 3.- Nous appuyons sur le bouton Menu pour choisir le programme 6. Ensuite, nous appuyons sur le bouton Tamaño/Size pour déterminer le poids du pain, 1000 g, puis sur le bouton Tostado/Crust pour choisir le degré de dorage désiré
- 4.- Nous appuyons sur le bouton Start/Stop pour mettre le programme en marche. La machine à pain démarrera le cycle de préparation du pain
- 5.- Nous attendons que le pain soit pétri, qu'il fermente et qu'il cuise sans ouvrir le couvercle ou en l'ouvrant le moins possible, étant donné que cela entraînerait une perte d'efficacité de la machine
- 6.- À la fin de l'enfournage (le temps restant d'élaboration est indiqué sur l'écran supérieur), la machine émet un sifflement. Nous ouvrons le couvercle et, avec les gants de cuisine, nous tournons légèrement la cuvette dans le sens antihoraire pour la débloquer
- 7.- Nous retirons la cuvette avec le pain en tirant de l'anse et nous la manipulons avec soin pour ne pas nous brûler. Nous la retournons et nous la secouons pour faire tomber tout le pain. Nous laissons que le pain refroidisse à une température ambiante, de préférence placé sur une grille
- 8.- Attention: il est possible que la pale reste dans le pain en retirant ce dernier de la cuvette; dans ce cas, nous devons l'extraire soigneusement une fois que le pain aura refroidi



Pâte de tortillas mexicaines

Ingrédients pour 16 tortillas

- 260 g d'eau
- Un peu d'huile d'olive
- 1 petite cuillère de sel
- 250 g de farine de maïs pour tortillas mexicaines



Préparation *(Programme 7)*

- 1.- Nous pesons les ingrédients et les plaçons dans la cuvette de la machine à pain dans l'ordre indiqué sur la liste
- 2.- Nous appuyons sur le bouton Menu pour choisir le programme 7
- 3.- Nous appuyons sur le bouton Start/Stop pour mettre en marche le programme. La machine à pain commencera le cycle de préparation de la pâte qui inclut uniquement le pétrissage
- 4.- La machine commencera le pétrissage. Il est conseillé d'aider la machine de temps en temps en raclant les parois de la cuvette, étant donné que la pâte de maïs ne possède pas de gluten et n'entraîne pas l'ensemble, comme dans le cas d'une pâte avec du gluten. Dans ce cas, le couvercle de la machine peut s'ouvrir, étant donné qu'il n'y a pas de chauffage et donc pas de perte d'efficacité
- 5.- Une fois que la pâte est prête (le temps restant de préparation est indiqué sur l'écran supérieur), la machine émet un sifflement. Nous ouvrons le couvercle et tournons la cuvette légèrement dans le sens antihoraire pour la débloquer. Dans ce programme, la cuvette ne brûle pas puisque la pâte n'est pas enfournée
- 6.- Nous retirons la cuvette avec la pâte à l'aide d'une spatule en silicone. Nous décollons la pâte des parois et nous la posons sur le plan de travail fariné
- 7.- Nous enveloppons la pâte dans du plastique jusqu'au moment de la préparation des tortillas
- 8.- Nous divisons la pâte en 16 petites boules. Pour les former, nous plaçons une petite boule entre deux films en plastique de cuisine et nous étirons les pièces sous forme de galette avec un rouleau, jusqu'à atteindre une épaisseur d'environ 1 mm
- 9.- Nous chauffons dans une grande poêle plate à feu moyen et nous passons les tortillas formées l'une après l'autre pour les cuire. Avant, nous devons étaler un peu d'huile sur le fond
- 10.- Nous préparons les tortillas une à une, en les formant et en les cuisant des deux côtés, puis nous les posons dans un panier ou récipient, cachées avec un torchon pour les garder bien molles. Il est important de couvrir les petites boulettes restantes pendant la cuisson puisque cette pâte de maïs se dessèche très facilement



Pâte de pain pita

Ingrédients pour 8 pains pita

- 250 g d'eau
- Un peu d'huile d'olive
- 10 g de sucre
- 5 g de sel
- 350 g de farine forte
- 50 g de farine complète
- 4 g de levure rapide de boulangerie



Préparation *(Programme 8)*

- 1.- Nous pesons les ingrédients et nous les plaçons dans la cuvette de la machine à pain dans l'ordre indiqué sur la liste
- 2.- Nous appuyons sur le bouton Menu pour choisir le programme 8
- 3.- Nous appuyons sur le bouton Start/Stop pour mettre en marche le programme. La machine à pain commencera le cycle de préparation de la pâte, qui inclut uniquement le pétrissage et la première fermentation
- 4.- Nous laissons que la machine termine le pétrissage et la fermentation sans ouvrir le couvercle ou bien en l'ouvrant le moins possible pour éviter une perte d'efficacité de la machine
- 5.- Une fois que la pâte est prête (le temps restant de préparation est indiqué sur l'écran supérieur), la machine émet un sifflement. Nous ouvrons le couvercle et tournons la cuvette légèrement dans le sens antihoraire pour la débloquer. Dans ce programme, la cuvette ne brûle pas puisque la pâte n'est pas enfournée
- 6.- Nous retirons la cuvette avec la pâte à l'aide d'une spatule en silicone. Nous décollons la pâte des parois et nous la posons sur le plan de travail fariné.
- 7.- Nous écrasons la pâte avec les mains pour extraire le gaz et nous la divisons en 8 pièces du même poids
- 8.- Nous étirons les pièces sous forme de galette avec un rouleau, jusqu'à atteindre une épaisseur d'environ 4 mm. Nous recouvrons avec un plastique et nous laissons fermenter pendant au moins 20 minutes
- 9.- Pendant ce temps, nous chauffons le four à 250°-260° et nous plaçons à l'intérieur un plateau de four, une pierre réfractaire ou une plaque, si nous en avons
- 10.- Une fois que le four est chaud, nous cuisons les galettes deux par deux, en les plaçant sur le plateau, pierre ou plaque préalablement chauffée dans le four, maximum 4-5 minutes, puisqu'elles doivent rester bien tendres. Les galettes se gonfleront en raison de la chaleur soudaine
- 11.- Nous plaçons les pains pita cuits dans un plat, recouverts avec un torchon pour les conserver bien mous



Pain au lait sans gluten

Ingédients pour un pain de 1 kg

- 1 œuf moyen
- 400 g de lait
- 20 g de beurre fondu ou huile d'olive
- 30 g de sucre
- 10 g de sel
- 450 g de farine panifiable sans gluten
- 4 g de levure rapide de boulangerie



Préparation (Programme 9)

- 1.- Nous pesons les ingrédients et nous les plaçons dans la cuvette de la machine à pain dans l'ordre indiqué sur la liste
- 2.- Nous appuyons sur le bouton Menu pour choisir le programme 9. Ensuite, nous appuyons sur le bouton Tamaño/Size pour déterminer le poids du pain, 1000 g, puis sur le bouton Tostado/Crust pour choisir le degré de dorage désiré
- 3.- Nous appuyons sur le bouton Start/Stop pour mettre le programme en marche. La machine à pain démarrera le cycle de préparation du pain
- 4.- Nous attendons que le pain soit pétri, qu'il fermente et qu'il cuise sans ouvrir le couvercle ou en l'ouvrant le moins possible, étant donné que cela entraînerait une perte d'efficacité de la machine
- 5.- À la fin de l'enfournage (le temps restant d'élaboration est indiqué sur l'écran supérieur), la machine émet un sifflement. Nous ouvrons le couvercle et, avec les gants de cuisine, nous tournons légèrement la cuvette dans le sens antihoraire pour la débloquer
- 6.- Nous retirons la cuvette avec le pain en tirant de l'anse et nous la manipulons avec soin pour ne pas nous brûler. Nous la retournons et nous la secouons pour faire tomber tout le pain. Nous laissons que le pain refroidisse à une température ambiante, de préférence placé sur une grille
- 7.- Attention: il est possible que la pale reste dans le pain en retirant ce dernier de la cuvette; dans ce cas, nous devons l'extraire soigneusement une fois que le pain aura refroidi



Gâteau au yaourt

Ingrédients

- 110 g de yaourt nature non sucré
- 110 g d'huile de tournesol ou d'olive douce
- 3 œufs moyens
- 220 g de sucre
- 220 g de farine avec levure incorporée (ou 210 g de farine normale avec 8 g de levure chimique, un demi sachet de Royal)



Préparation *(Programme 10)*

- 1.- Nous plaçons dans la cuvette de la machine à pain tous les ingrédients dans l'ordre indiqué sur la liste. Nous remuons l'ensemble avec une spatule afin de mélanger légèrement avant de démarrer le cycle
- 2.- Nous appuyons sur le bouton Menu pour choisir le programme 10
- 3.- Nous appuyons sur le bouton Start/Stop pour mettre en marche le programme. La machine à pain commencera le cycle de préparation du gâteau
- 4.- Nous laissons l'ensemble soit correctement pétri et cuit sans ouvrir le couvercle ou en l'ouvrant le moins possible, afin d'éviter que la machine ne perde son efficacité
- 5.- À la fin de l'enfournage (le temps restant d'élaboration est indiqué sur l'écran supérieur), la machine émet un sifflement. Nous ouvrons le couvercle et, avec les gants de cuisine, nous tournons légèrement la cuvette dans le sens antihoraire pour la débloquer
- 6.- Nous retirons la cuvette avec le gâteau, en la manipulant avec soin pour éviter les brûlures.
- 7.- Important: nous laissons tiédir le gâteau dans la cuvette pendant au moins 15 minutes pour le rendre moins fragile
- 8.- Avant de renverser la cuvette de cuisson, nous introduisons une spatule en silicone entre le gâteau et la cuvette, jusqu'au fond et sur tout le tour, pour vérifier qu'il se décolle correctement. Ensuite, nous inverserons la cuvette, nous la secourons légèrement et le gâteau tombera
- 9.- Nous laissons refroidir le gâteau à température ambiante, de préférence sur une grille
- 10.- Attention : dans le cas du gâteau ce n'est pas aussi habituel qu'avec le pain, mais il est possible que la pale de pétrissage reste coincée dans le gâteau en le sortant de la cuvette. Dans ce cas, il faudra l'extraire soigneusement une fois que le gâteau aura refroidi



Pain de mie normal

Ingrédients:

- 350 g d'eau
- 25 g de beurre fondu
- 15 g de sucre
- 10 g de sel
- 25 g de lait en poudre
- 570 g de farine forte
- 5 g de levure rapide de boulangerie



Préparation (Programme 11)

- 1.- Nous pesons les ingrédients et nous les plaçons dans la cuvette de la machine à pain dans l'ordre indiqué sur la liste
- 2.- Nous appuyons sur le bouton Menu pour choisir le programme 11. Ensuite, nous appuyons sur le bouton Tamaño/Size pour choisir le poids du pain, 1000 g, puis sur le bouton Tostado/Crust pour déterminer le degré de dorage désiré
- 3.- Nous appuyons sur le bouton Start/Stop pour mettre le programme en marche. La machine à pain commencera le cycle de préparation du pain
- 4.- Nous attendons que le pain soit pétri, qu'il fermente et qu'il cuise sans ouvrir le couvercle ou en l'ouvrant le moins possible, étant donné que cela entraînerait une perte d'efficacité de la machine
- 5.- À la fin de l'enfournage (le temps restant d'élaboration est indiqué sur l'écran supérieur), la machine émet un sifflement. Nous ouvrons le couvercle et, avec les gants de cuisine, nous tournons légèrement la cuvette dans le sens antihoraire pour la débloquer
- 6.- Nous retirons la cuvette avec le pain en tirant de l'anse et nous la manipulons avec soin pour ne pas nous brûler. Nous la retournons et nous la secouons pour faire tomber tout le pain. Nous laissons que le pain refroidisse à une température ambiante, de préférence placé sur une grille
- 7.- *Attention:* il est possible que la pale reste dans le pain en retirant ce dernier de la cuvette; dans ce cas, nous devons l'extraire soigneusement une fois que le pain aura refroidi

PAN de
MOLDE
CASERO



EN



Healthy



Cooking



SPECIFICATIONS

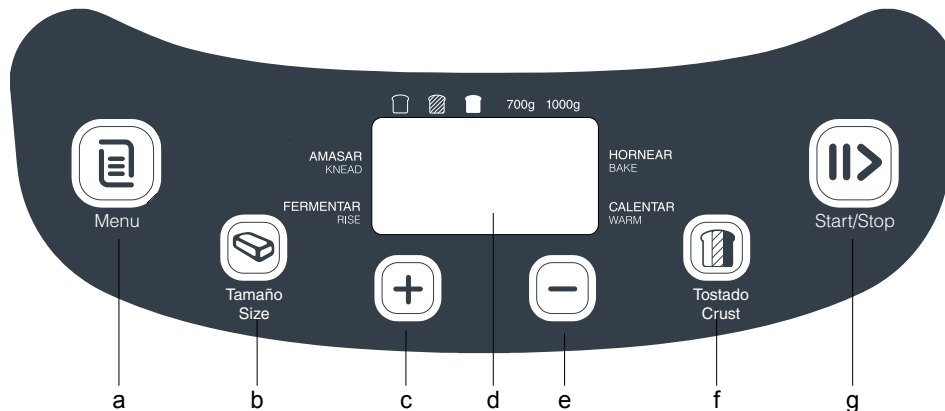
- **Model:** 69334
- **Power:** 550 W
- **Voltage:** 220-240 V ; 50/60 Hz
- **Capacity:** 1000 ml
- **Functions:** 12
- **Timer:** 13 horas
- **Size:** 36 x 24.5 x 28 cm
- **Weight:** 4.5 Kg

PROGRAMS

1. Basic
2. French
3. Wholemeal
4. Fast
5. Sweet
6. Multi-grain
7. Dough
8. Dough with ferment
9. Gluten free
10. Cake
11. Sandwich
12. Bake

CONTROL PANEL

- a)** Menu button
- b)** Tamaño/Size button
- c)** Increase temperature button
- d)** Display
- e)** Decrease time button
- f)** Tostado/Crust button
- g)** Start/Stop button





Recipes by Miriam from
www.invitadoinvierno.com

Recipes

62 Sourdough bread

64 Milk bread with raisins

66 French bread

68 Wholemeal spelt bread

70 Quick banana nut bread

72 Sweet bread

74 Multi-grain bread

76 Mexican tortilla dough

78 Pita bread dough

80 Gluten free milk bread

82 Yoghurt sponge cake

84 Standard white bread

sourdough bread

Ingredients

Sourdough:

- 25 g water
- 25 g hard flour
- 2 g instant bread yeast

Final dough:

- 350 g water
- The sourdough starter
- 10 g salt
- 550 g hard flour



Preparation *(Programme 1)*

Sourdough:

- 1.- Mix the three ingredients in the bowl. Cover and let stand until the dough has risen and starts bubbling. The time it takes largely depends on the temperature, but it's usually 1 to 2 hours
- 2.- To use the sourdough starter in this recipe it has to be at its peak fermentation. It shouldn't have started coming down because the results won't be the same

Final dough:

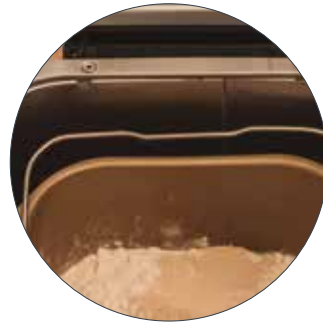
- 1.- Weigh the ingredients and put them in the bread pan in the order they appear in the list. Pour the sourdough starter in after the water
- 2.- Push the Menu button to select programme 1. Then, push the Tamaño/Size button to select the weight of the loaf (1000 g) and after that push the Tostado/Crust button to select the toasting level you want
- 3.- Push the Start/Stop button to start the programme. The bread machine will start the bread making cycle. After five minutes, check to make sure all the ingredients are completely mixed together and if they aren't, scrape the sides of the bread pan with a silicone spatula to push them into the kneading paddle
- 4.- Wait for the bread to be kneaded, rise and bake without opening the lid, or opening it as little as possible, because otherwise the machine won't work as well as it should
- 5.- The machine will beep when the bread is baked (the preparation time remaining is shown on the upper screen). Open the lid and, wearing oven mitts, turn the bread pan slightly counter-clockwise to unlock it
- 6.- Being very careful to avoid burns, remove the pan with the bread inside by pulling on the handle. Turn the pan over and shake it until the bread falls out. Let the bread cool down to room temperature, preferably on a rack
- 7.- Caution: The kneading paddle may get stuck inside the loaf of bread when it's taken out of the bread pan. If this has happened, you'll need to carefully remove it after the bread cools down



Milk bread with raisins

Ingredients

- 1 medium egg
- 300 g water
- 15 g honey
- 20 g melted butter
- 30 g sugar
- 5 g salt
- 520 g hard flour
- 5 g instant bread yeast
- 50 g raisins soaked in water or rum



Preparation *(Programme 1)*

- 1.- Put the raisins in a bowl with the water or rum. Put the bowl in the microwave and warm the liquid a little bit. Let the raisins sit in the liquid until they cool down so they get thoroughly hydrated. Strain the liquid right before putting the raisins in the bread machine
- 2.- Weigh the other ingredients and put them in the bread pan in the order they appear in the list
- 3.- Push the Menu button to select programme 1. Then, push the Tamaño/Size button to select the weight of the loaf (1000 g) and then push the Tostado/Crust button to select the toasting level you want
- 4.- Push the Start/Stop button to start the programme. The bread machine will start the bread making cycle
- 5.- Wait for the bread to be kneaded, rise and bake without opening the lid, or opening it as little as possible, because otherwise the machine won't work as well as it should
- 6.- You'll hear a beep while making the bread. When that happens, open the lid and add the strained raisins to the dough.
- 7.- The machine will beep when the bread is baked (the preparation time remaining is shown on the upper screen). Open the lid and, wearing oven mitts, turn the bread pan slightly counter-clockwise to unlock it
- 8.- Being very careful to avoid burns, remove the pan with the bread inside by pulling on the handle. Turn the pan over and shake it until the bread falls out. Let the bread cool down to room temperature, preferably on a rack
- 9.- Caution: The kneading paddle may get stuck inside the loaf of bread when it's taken out of the bread pan. If this has happened, you'll need to carefully remove it after the bread cools down



French bread

Ingredients

- 360 g water
- 25 g olive oil
- 10 g salt
- 600 g hard flour
- 5 g instant bread yeast



Preparation *(Programme 2)*

- 1.- Weigh the ingredients and put them in the bread pan in the order they appear in the list
- 2.- Push the Menu button to select programme 2. Then, push the Tamaño/Size button to select the weight of the loaf (1000 g) and then push the Tostado/Crust button to select the toasting level you want
- 3.- Push the Start/Stop button to start the programme. The bread machine will start the bread making cycle.
- 4.- Wait for the bread to be kneaded, rise and bake without opening the lid, or opening it as little as possible, because otherwise the machine won't work as well as it should
- 5.- The machine will beep when the bread is baked (the preparation time remaining is shown on the upper screen). Open the lid and, wearing oven mitts, turn the bread pan slightly counter-clockwise to unlock it
- 6.- Being very careful to avoid burns, remove the pan with the bread inside by pulling on the handle. Turn the pan over and shake it until the bread falls out. Let the bread cool down to room temperature, preferably on a rack
- 7.- Caution: The kneading paddle may get stuck inside the loaf of bread when it's taken out of the bread pan. If this has happened, you'll need to carefully remove it after the bread cools down



Wholemeal spelt bread

Ingredients

- 360 g water
- 15 g olive oil or melted butter
- 10 g salt
- 15 g powdered milk
- 595 g hard flour (half wholemeal spelt and half hard wheat flour)
- 6 g instant bread yeast



Preparation *(Programme 3)*

- 1.- Weigh the ingredients and put them in the bread pan in the order they appear in the list
- 2.- Push the Menu button to select programme 3. Then, push the Tamaño/Size button to select the weight of the loaf (1000 g) and then push the Tostado/Crust button to select the toasting level you want
- 3.- Push the Start/Stop button to start the programme. The bread machine will start the bread making cycle
- 4.- Wait for the bread to be kneaded, rise and bake without opening the lid, or opening it as little as possible, because otherwise the machine won't work as well as it should
- 5.- The machine will beep when the bread is baked (the preparation time remaining is shown on the upper screen). Open the lid and, wearing oven mitts, turn the bread pan slightly counter-clockwise to unlock it
- 6.- Being very careful to avoid burns, remove the pan with the bread inside by pulling on the handle. Turn the pan over and shake it until the bread falls out. Let the bread cool down to room temperature, preferably on a rack
- 7.- Caution: The kneading paddle may get stuck inside the loaf of bread when it's taken out of the bread pan. If this has happened, you'll need to carefully remove it after the bread cools down



Quick banana nut bread

Ingredients

- 350 g plain flour
- 1 ½ tsp baking powder
- 1 tsp bicarbonate of soda
- 2 Tbsp olive oil or melted butter
- 100 g sugar
- 3 eggs
- 3 bananas
- 75 g walnuts



Preparation *(Programme 4)*

- 1.- Cut up the bananas and set them aside
- 2.- Weigh the other ingredients and then put all the ingredients except the walnuts in the bread pan in the order they appear in the list
- 3.- Push the Menu button to select programme 4. Then, push the Tamaño/Size button to select the weight of the loaf (1000 g) and then push the Tostado/Crust button to select the toasting level you want
- 4.- Push the Start/Stop button to start the programme. The bread machine will start the bread making cycle
- 5.- Wait for the bread to be kneaded, rise and bake without opening the lid, or opening it as little as possible, or else the machine won't work as well as it should
- 6.- The machine will beep when the bread is baked (the preparation time remaining is shown on the upper screen). Open the lid and, wearing oven mitts, turn the bread pan slightly counter-clockwise to unlock it
- 7.- Being very careful to avoid burns, remove the pan with the bread inside by pulling on the handle. Turn the pan over and shake it until the bread falls out
- 8.- Let the bread cool down to room temperature, preferably on a rack
- 9.- Caution: The kneading paddle may get stuck inside the loaf of bread when it's taken out of the bread pan. If this has happened, you'll need to carefully remove it after the bread cools down



sweet bread

Ingredients

- 1 medium egg
- 300 g water at room temperature
- 25 g melted butter
- 60 g sugar
- 5 g salt
- 550 g hard flour
- 5 g instant bread yeast



Preparation *(Programme 5)*

- 1.- Weigh the ingredients and put them in the bread pan in the order they appear in the list
- 2.- Push the Menu button to select programme 5. Then, push the Tamaño/Size button to select the weight of the loaf (1000 g) and after that push the Tostado/Crust button to select the toasting level you want
- 3.- Push the Start/Stop button to start the programme. The bread machine will start the bread making cycle
- 4.- Wait for the bread to be kneaded, rise and bake without opening the lid, or opening it as little as possible, because otherwise the machine won't work as well as it should
- 5.- The machine will beep when the bread is baked (the preparation time remaining is shown on the upper screen). Open the lid and, wearing oven mitts, turn the bread pan slightly counter-clockwise to unlock it
- 6.- Being very careful to avoid burns, remove the pan with the bread inside by pulling on the handle. Turn the pan over and shake it until the bread falls out. Let the bread cool down to room temperature, preferably on a rack
- 7.- Caution: The kneading paddle may get stuck inside the loaf of bread when it's taken out of the bread pan. If this has happened, you'll need to carefully remove it after the bread cools down



Multi-grain bread

Ingredients

- 335 g water
- 10 g olive oil or melted butter
- 10 g salt
- 55 g rye grain, blanched in boiling water
- 560 g bread flour (160 g whole grain + 400 hard wheat grain)
- 5 g instant bread yeast
- 25 g assorted seeds (flax, sesame, pumpkin, etc.)



Preparation *(Programme 6)*

- 1.- Put the rye grain in a saucepan with water. Bring to a boil and cook for 4 minutes. Let the grain sit in the water until it cools down. Strain the water right before adding the grains to the bread machine dough
- 2.- Weigh the other ingredients and put them in the bread pan in the order they appear in the list
- 3.- Push the Menu button to select programme 6. Then, push the Tamaño/Size button to select the weight of the loaf (1000 g) and then push the Tostado/Crust button to select the toasting level you want
- 4.- Push the Start/Stop button to start the programme. The bread machine will start the bread making cycle
- 5.- Wait for the bread to be kneaded, rise and bake without opening the lid, or opening it as little as possible, because otherwise the machine won't work as well as it should
- 6.- The machine will beep when the bread is baked (the preparation time remaining is shown on the upper screen). Open the lid and, wearing oven mitts, turn the bread pan slightly counter-clockwise to unlock it
- 7.- Being very careful to avoid burns, remove the pan with the bread inside by pulling on the handle. Turn the pan over and shake it until the bread falls out. Let the bread cool down to room temperature, preferably on a rack
- 8.- Caution: The kneading paddle may get stuck inside the loaf of bread when it's taken out of the bread pan. If this has happened, you'll need to carefully remove it after the bread cools down



Mexican tortilla dough

Ingredients

- 260 g water
- 1 splash of olive oil
- 1 tsp salt
- 250 g corn flour for Mexican tortillas



Preparation *(Programme 7)*

- 1.- Weigh the ingredients and put them in the bread pan in the order they appear in the list.
- 2.- Push the Menu button to select programme 7
- 3.- Push the Start/Stop button to start the programme. The bread machine will start the dough making cycle, which only consists of kneading
- 4.- The machine will start kneading. It's a good idea to help out the machine by wiping down the sides of the bread pan once in a while because corn dough doesn't have gluten and doesn't cling to the mechanism like dough with gluten does. With corn dough, the lid of the machine can be opened because there is no heating and the machine will work perfectly well
- 5.- The machine will beep when the dough is ready (the preparation time remaining is shown on the upper screen). Open the lid and turn the bread pan slightly counter-clockwise to unlock it. You can't get burned by the bread pan in this programme because the dough isn't baked
- 6.- Remove the bread pan with the dough and scrape the dough off the sides using a silicone spatula and then put the dough on the counter top sprinkled with flour
- 7.- Wrap the dough up in plastic until you are ready to make tortillas
- 8.- Split the dough into 16 little balls. To form the tortillas, put a ball of dough between two pieces of plastic kitchen film and use a rolling pin to roll out the pieces into a round flat shape that is 1 mm thick
- 9.- Heat up a large flat frying pan, in which you have previously spread some olive, oil at medium heat and put in the shaped tortillas to cook them
- 10.- Make the tortillas one by one, rolling them out and cooking them on both sides and put them in a basket or container covered with a cloth so they stay soft. It is important to keep the remaining balls well covered while cooking because the corn dough dries out very easily



Pita bread dough

Ingredients

- 250 g water
- 1 splash of olive oil
- 10 g sugar
- 5 g salt
- 350 g hard flour
- 50 g wholemeal flour
- 4 g instant bread yeast



Preparation *(Programme 8)*

- 1.- Weigh the ingredients and put them in the bread pan in the order they appear in the list.
- 2.- Push the Menu button to select programme 8
- 3.- Push the Start/Stop button to start the programme. The bread machine will start the dough making cycle, which only consists of kneading and the first fermentation
- 4.- Wait for the machine to finish kneading and fermenting without opening the lid, or opening it as little as possible, or else the machine won't work as well as it should
- 5.- The machine will beep when the dough is ready and has risen (the preparation time remaining is shown on the upper screen). Open the lid and turn the bread pan slightly counter-clockwise to unlock it. You can't get burned by the bread pan in this programme because the dough isn't baked
- 6.- Remove the bread pan with the dough and scrape the dough off the sides using a silicone spatula and then put the dough on the counter top sprinkled with flour
- 7.- Flatten the dough with your hand to remove the gas and divide it into 8 pieces of the same weight.
- 8.- Extend the pieces into a round flat shape with a rolling pin until they're 4 mm thick. Cover them with plastic and let them rise for at least 20 minutes
- 9.- While you're doing that, heat up the oven to 250° - 260° and, if you have one, put an oven tray, baking stone or baking sheet inside
- 10.- When the oven is hot, bake the loaves two at a time on the tray, stone or sheet that you heated up previously for no more than 4 -5 minutes, since they should turn out soft. The sudden heat will make the loaves inflate
- 11.- Put the baked pitas on a platter covered with a cloth to keep them nice and soft



Gluten free milk bread

Ingredients

- 1 medium egg
- 400 g milk
- 20 g melted butter or olive oil
- 30 g sugar
- 10 g salt
- 450 g gluten free breadmaking flour
- 4 g instant bread yeast



Preparation *(Programme 9)*

- 1.- Weigh the ingredients and put them in the bread pan in the order they appear in the list
- 2.- Push the Menu button to select programme 9. Then, push the Tamaño/Size button to select the weight of the loaf (1000 g) and then push the Tostado/Crust button to select the toasting level you want
- 3.- Push the Start/Stop button to start the programme. The bread machine will start the bread making cycle
- 4.- Wait for the bread to be kneaded, rise and bake without opening the lid, or opening it as little as possible, because otherwise the machine won't work as well as it should
- 5.- The machine will beep when the bread is baked (the preparation time remaining is shown on the upper screen). Open the lid and, wearing oven mitts, turn the bread pan slightly counter-clockwise to unlock it
- 6.- Being very careful to avoid burns, remove the pan with the bread inside by pulling on the handle. Turn the pan over and shake it until the bread falls out. Let the bread cool down to room temperature, preferably on a rack
- 7.- Caution: The kneading paddle may get stuck inside the loaf of bread when it's taken out of the bread pan. If this has happened, you'll need to carefully remove it after the bread cools down



Yoghurt sponge cake

Ingredients

- 110 g natural unsweetened yoghurt
- 110 g sunflower oil or light olive oil
- 3 medium eggs
- 220 g sugar
- 220 g sponge cake flour (or 210 g standard flour with 8 g of baking powder, half packet of Royal).



Preparation *(Programme 10)*

- 1.- Put all the ingredients in the bread pan in the order they appear in the list. Stir everything with a spatula to mix the ingredients a little before starting the cycle
- 2.- Push the Menu button to select programme 10
- 3.- Push the Start/Stop button to start the programme. The bread machine will start the sponge cake making cycle
- 4.- Wait for the sponge cake to be kneaded, rise and bake without opening the lid, or opening it as little as possible, or else the machine won't work as well as it should
- 5.- The machine will beep when the sponge cake is baked (the preparation time remaining is shown on the upper screen). Open the lid and, wearing oven mitts, turn the bread pan slightly counter-clockwise to unlock it
- 6.- Remove the bread pan with the sponge cake, being careful to keep from getting burned
- 7.- Important: Let the sponge cake cool down in the bread pan for at least 15 minutes because it's very fragile when it's freshly made
- 8.- Before flipping the bread pan over, insert a silicone spatula between the bread pan and the sponge cake all the way to the bottom and run it all around the edges in order to ensure a clean release. When you're done, flip the bread pan over and shake it gently and the sponge cake should fall out
- 9.- Let the sponge cake cool down to room temperature, preferably on a rack
- 10.- Caution: Even though it's not very common with sponge cake, as it is with regular bread, the kneading paddle may get stuck inside the sponge cake when it's removed from the bread pan. If this happens you'll need to carefully remove the paddle after the sponge cake cools down



standard white bread

Ingredients:

- 350 g water
- 25 g melted butter
- 15 g sugar
- 10 g salt
- 25 g powdered milk
- 570 g hard flour
- 5 g instant bread yeast



Preparation *(Programme 11)*

- 1.- Weigh the ingredients and put them in the bread pan in the order they appear in the list
- 2.- Push the Menu button to select programme 11. Then, push the Tamaño/Size button to select the weight of the loaf (1000 g) and then push the Tostado/Crust button to select the toasting level you want
- 3.- Push the Start/Stop button to start the programme. The bread machine will start the bread making cycle
- 4.- Wait for the bread to be kneaded, rise and bake without opening the lid, or opening it as little as possible, because otherwise the machine won't work as well as it should
- 5.- The machine will beep when the bread is baked (the preparation time remaining is shown on the upper screen). Open the lid and, wearing oven mitts, turn the bread pan slightly counter-clockwise to unlock it
- 6.- Being very careful to avoid burns, remove the pan with the bread inside by pulling on the handle. Turn the pan over and shake it until the bread falls out. Let the bread cool down to room temperature, preferably on a rack
- 7.- Caution: The kneading paddle may get stuck inside the loaf of bread when it's taken out of the bread pan. If this happens, you need to carefully remove the paddle after the bread cools down

PAN de
MOLDE
CASERO





www.lacor.es