

MENÚ Y RECETAS

- Desmoldar el pan:

Deje enfriar el pan 15 minutos en el recipiente, haga salir el pan del recipiente dando vuelta el recipiente y golpee suavemente para desmoldar.

Después de retirar el pan llene el recipiente con agua caliente para evitar que el amasador se pegue al eje motriz.

Puede ocurrir que el amasador quede metido en el pan. Utilice el gancho para extraerlo. ATENCIÓN: El pan estará caliente; nunca utilice las manos sin guantes de protección para extraer el amasador.

- Conservar caliente:

La función de conservar caliente, se activa automáticamente en la mayoría de los Programas de cocción. Se utiliza para mantener el aire caliente circulando en su Bread Master durante 60 minutos.

Para un mejor pan, saque el molde y el pan en este intervalo de tiempo o inmediatamente después de terminar el programa.

Diez pitidos de alarma advierten que ha terminado el tiempo de conservar caliente.

- Después de terminar el trabajo siempre desconecte el enchufe de la toma eléctrica.

Recetas:

1. Tradicional:

Este programa se utiliza para pan blanco, si lo desea podrá agregar ingredientes para saborizar.

Para 700g
Agua: 250ml, Aceite de girasol: 1,5 Cuch Grandes, Sal: 1,5 Cuch Chicas, Azúcar: 1,5 Cuch Grandes, Leche en Polvo: 2 Cuch Grandes, Harina 000 o 0000: 500g
Levadura Seca: 1,5 Cuch Chicas

Para 900g

Agua: 300ml, Aceite de girasol: 2 Cuch Grandes, Sal: 2 Cuch Chicas, Azúcar: 2 Cuch Grandes, Leche en Polvo: 2,5 Cuch Grandes
Harina 000 o 0000: 600g,
Levadura Seca: 1,5 Cuch Chicas

2. Francés:

El pan obtenido posee por lo general tienen una corteza más crujiente y textura ligera.

Para 700g

Agua: 250ml, Sal: 2 Cuch Chicas,
Azúcar: 1 Cuch chica, Harina 000: 450g,
Levadura Seca: 1 Cuch Chicas

Para 900g

Agua: 330ml, Sal: 2 Cuch Chicas,
Azúcar: 1 Cuch chica, Harina 000: 600g,
Levadura Seca: 0,5 Cuch Grande

3. Integral:

Este programa se utiliza para cocinar pan con un gran porcentaje de harinas pesadas ya que tiene una fase de levar más larga para que el cereal pueda absorber el agua e hincharse.

No aconsejamos emplear la selección del tiempo porque los resultados obtenidos serían insuficientes.

Para 700g

Agua: 270ml, Aceite de girasol: 0,5 Cuch Grande, Sal: 1,5 Cuch Chica,
Azúcar: 1 Cuch Grande, Leche en Polvo: 1,5 Cuch Grande, Harina 0000: 180g, Harina Integral: 330g, Levadura Seca: 1 Cuch Chica
Para 900g

Agua: 380ml, Aceite de girasol: 1 Cuch Grande,
Sal: 2 Cuch Chicas, Azúcar: 1,5 Cuch Grande
Leche en Polvo: 2 Cuch Grandes, Harina 0000: 230g, Harina Integral: 450g,
Levadura Seca: 1,5 Cuch Chicas