

Smart-tek



Receitas

 BREAD MASTER 





Masa para Pizza



Programa 7



03:30 hs.



2 pizzas grandes



220°

1/2 taza de agua
1 cucharada de aceite
de girasol
1 cucharada de azúcar
1 cucharadita de sal
2 tazas de harina 000
1 cucharada de
levadura seca

Colocar el agua en el molde interior de la Bread Master. Luego, agregar la harina previamente tamizada,, de modo que cubra toda la superficie. Incorporar la sal, el azúcar rubia y la manteca en cubitos, distribuyéndola en distintas esquinas del molde. Por último, realizar un hueco en el centro de la harina y colocar la levadura.

Ubicar el molde en el horno de pan y tapar. Seleccionar el programa 7 (Masa).

Una vez finalizado el programa, ubicar la masa en placas para pizza, previamente aceitadas, estirlarla y gregar los ingredientes que desee.

Smart-tek



BREAD MASTER

2 in 1





Pan de Viena



Programa 7



02:30 hs.



1 kg



180

300 ml de leche
descremada
2 cucharaditas de sal
3 tazas de harina 0000
10 g levadura seca
5 cucharadas de azúcar
9 cucharadas de
manteca

Esta receta se puede utilizar tanto para realizar pan de panchos como pan de hamburguesas.

La temperatura del proceso es la del programa 7 (Masa), no es necesario ajustarla.

Batir en un bowl la leche y la manteca. Incorporar estos ingredientes al molde del horno de pan. Luego, agregar la premezcla y distribuir por encima, en distintas esquinas, la sal y el azúcar. Por último, realizar un hueco en el centro de la premezcla, y agregar la levadura. Ubicar el molde en el horno de pan y tapar. Seleccionar el programa 7 (Masa).

Retirar la masa de la Bread Master, separar en 10 bollos si va a hacer pan de pancho o 6 bollos medianos si desea hacer pan de hamburguesas.

Dejar levar 30 min., pintar con huevo batido y cocinar de 12 a 15 min. en horno de gas a 180°.



Pan de Orégano



Programa 11



02:10 hs.



750 g



125

2 huevos
3 cucharadas de
aceite de oliva
3 y 1/2 cucharadas de
orégano deshidratado
320 ml de agua
1/3 taza de queso
rayado
2 y 2/3 de premezcla
(apta para celíacos)
1 y 1/4 cucharadita
de sal
1 cucharada de azúcar
10 g de levadura
(sin gluten)

En un bowl batir los huevos con el aceite de oliva, el orégano y el agua. Incorporar la mezcla líquida al molde del horno de pan. Espolvorear el queso en forma pareja sobre el líquido. Incorporar la premezcla, cubriendo toda la superficie del líquido. Colocar la sal y el azúcar en distintas esquinas del molde. Por último realizar un hueco en el centro de la premezcla y agregar la levadura. Ubicar el molde en el horno de pan y tapar.

Seleccionar el programa 11 (Rápido), luego el tipo de corteza: medio, y presionar la tecla de inicio.

No utilizar la función de temporizador, ya que la receta incluye ingredientes que se echarían a perder fácilmente: huevos y leche fresca.

Tips: los huevos deben estar a temperatura ambiente, el agua natural y la premezcla previamente tamizada



BREAD MASTER

2 in 1





Pan de Miga



Programa 1



03:30 hs.



680 g



135

2 huevos
320 ml de agua
3 tazas de harina 000
2 cucharaditas
de azúcar
1 y 1/2 cucharada
de leche en polvo
2 cucharadas de
manteca
2 cucharaditas de sal
1 charadita de sal
2 cucharaditas de
levadura seca

En un bowl batir los huevos con el agua y la manteca. Incorporar la mezcla al molde del horno de pan. Agregar la premezcla mezclada con la leche en polvo, de forma tal que el líquido quede cubierto. Incorporar la sal y el azúcar colocándolos en distintas esquinas. Por último, realizar un hueco en el centro de la premezcla, y agregar la levadura.

Ubicar el molde en el horno de pan y tapar. Seleccionar el programa 1 (Básico), luego el tipo de corteza: claro, y presionar la tecla de inicio.

No utilizar la función de temporizador, ya que la receta incluye ingredientes que se echarían a perder fácilmente: huevos y la leche.



Pan 4 Semillas



Programa 11



02:10 hs.



800 g



125

2 huevos
300 ml de leche
5 cucharadas de
aceite de girasol
2 y 2/3 tazas de
premezcla
(apta para celíacos)
1 cucharada de
semillas de girasol
1 cucharada de
semillas de amapola
1 cucharada de
semillas de lino
2 cucharas de azúcar
1 charadita de sal
10 g de levadura seca
(sin gluten)

En un bowl batir los huevos con la leche y el aceite de girasol. Incorporar la mezcla líquida al molde del horno de pan. Agregar la premezcla, de forma tal que el líquido quede cubierto. Luego, espolvorear las semillas previamente mezcladas sobre la premezcla, distribuyéndolas en forma pareja. Agregar la sal y el azúcar colocándolos en distintas esquinas. Por último, realizar un hueco en el centro de la premezcla, y agregar la levadura.

Ubicar el molde en el horno de pan y tapar. Seleccionar el programa 11 (Rápido), luego el tipo de corteza: medio, y presionar la tecla de inicio.

No utilizar la función de temporizador, ya que la receta incluye ingredientes que se echarían a perder fácilmente: huevos y leche fresca.

Tips: los huevos deben estar a temperatura ambiente, el agua natural y la premezcla previamente tamizada.



BREAD MASTER

2 in 1





Chipás



Programa 7



03:30 hs.



800 g



220

250 ml de leche
50g de manteca
2 huevos batidos
1 cucharadita de sal
250g de queso fontina
200g de queso reggianito
4 tazas de fécula
de mandioca

En un bowl cortar la manteca en cubos, meterla dentro de la leche tibia para que se ablande y agregar los huevos. Incorporar al molde del horno de pan. Luego, cortar el queso fontina en cubos pequeños, rallar el reggianito, mezclarlos en un bowl con la fécula y la sal. Agregarlos al molde de forma tal que el líquido quede cubierto. Seleccionar el programa 7 (Masa).

Una vez listo, sacar de la Bread Master y poner sobre una mesa enharinada. Amasar formando bastones de 2,5 cm de diámetro, cortarlos y hacer bollitos. Ubicarlos en un bandeja aceitada y hornear durante 15 min a 220°.



Arroz con leche



Programa 9



01:30 hs.



900 ml



130

950 ml de leche
3/4 taza de azúcar
1 y 1/2 cucharadas
de manteca
2 cucharaditas de
esencia de vainilla
1 taza de arroz
doble carolina
1 pizca de sal

Cocinar el arroz en agua hirviendo durante 5 minutos. Colar.

Derretir la manteca a baño maría o en microondas.

Poner en la máquina todos los ingredientes en este orden: primero la leche, después la manteca derretida, la vainilla, el azúcar y por último el arroz.

Seleccionar el programa 9 (Mermelada). Luego de terminado el programa, verificar el punto de cocción y volcar en compoterías individuales.

Se le puede agregar 300 grs. de fruta cortada en pedacitos (mango, peras, bananas), también puede reemplazarse la mitad de la leche por leche de coco.



BREAD MASTER

2 in 1





Budín de Miel y Canela



Programa 11



02:10 hs.



800 g



125

2 huevos
300 ml de leche
descremada
5 cucharadas de
aceite de girasol
2 cucharadas de miel
2 y 1/2 tazas de
premezcla
(apta para celíacos)
1 cucharadita de sal
2 cucharadas de azúcar
2 cucharas de azúcar
1 charadita de canela
10 g de levadura seca
(sin gluten)

En un bowl batir los huevos con la leche y el aceite de girasol. Incorporar la mezcla líquida al molde del horno de pan. Agregar la premezcla, de forma tal que el líquido quede cubierto. Distribuir la sal y el azúcar colocándolas en distintas esquinas. Por último, realizar un hueco en el centro de la premezcla, y agregar la levadura.

Ubicar el molde en el horno de pan y tapar. Seleccionar el programa 11 (Rápido), luego el tipo de corteza: claro, y presionar la tecla de inicio.

No utilizar la función de temporizador, ya que la receta incluye ingredientes que se echarían a perder fácilmente: huevos y leche fresca.

Tips: los huevos deben estar a temperatura ambiente y la premezcla previamente tamizada.

BREAD MASTER

2 in 1





Medialunas



Programa 7



06:30 hs.



750 g



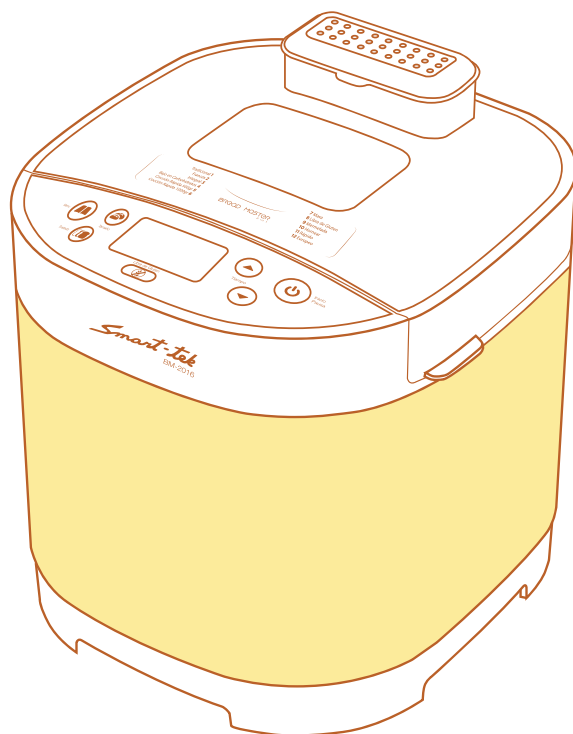
200

300 ml de leche
4 cucharadas de azúcar
3 tazas de harina 0000
2 cucharaditas de sal
2 cucharaditas de
levadura seca

Batir en un bowl la leche y la manteca. Incorporar al molde del horno de pan. Luego, agregar la premezcla y distribuir en distintas esquinas, la sal y el azúcar. Realizar un hueco en el centro de la premezcla y agregar la levadura. Ubicar el molde en el horno de pan y tapar. Seleccionar el programa 7 (Masa). Una vez listo, sacar de la Bread Master y poner sobre una mesa enharinada. Estirar en forma rectangular y envolver con la masa el bloque de manteca, estirar y doblar en tres. Guardar en la heladera por 30 min. Luego volver a estirar, doblándola otra vez en tres pero en el sentido inverso a la primera vez y dejar reposar otros 30 min. en la heladera. Volver a repetir la operación una vez más. Estirar la masa en 4 mm de espesor aproximadamente y cortar triangulos de 10 cm de base. Arrollarlos y unir las puntas dándoles la forma de medialunas. Poner las medialunas en una placa enmantecada hasta que dupliquen su volumen. Cocinar durante 20 minutos en el horno a 200°. Al finalizar, se pueden pincelar con almíbar.

BREAD MASTER

2 in 1



 [smart.tek.argentina](https://www.facebook.com/smart.tek.argentina)
 www.smart-tek.com.ar