

Dal pane alla baguette



80
ricette



Moulinex®

Home bread baguette

Indice delle ricette

- Baguette con farina di quinoa > 28
 - Baguette alla pancetta > 19
- Baguette con semola di mais e cumino > 29
 - Baguette con pancetta parmigiano e coriandolo > 27
- Baguette al miele e fiocchi d'avena > 25
 - Baguette alla crusca fine > 15
 - Baguette ai cereali > 18
 - Baguette ai semi di sesamo > 14
 - Baguette alle olive e rosmarino > 17
- Baguette con prugne secche e noci > 24
- Baguette bio ai 5 semi oleosi estivi > 27
- Baguette briosciate ai semi di girasole > 24
 - Baguette campagnole > 14
 - Baguette francesi > 13
- Baguette viennesi allo zucchero grezzo di canna > 22
- Bressane fiamminga ai lamponi > 72
 - Brioche > 79
 - Brioche caffè cioccolato > 78
 - Torta > 74
 - Ciabatta > 82
 - Ciabatta noci e gorgonzola > 83
 - Composta mela/rabarbaro > 85
 - Cramique > 77
- Focaccia tipo mediterraneo > 44
 - Focaccia > 82
 - Dolce al limone > 74
 - Dolce alle mandorle > 75
 - Kugelhopf > 77
- Marmellata istantanea di arancia > 85
 - Pane rustico > 34
 - Pane all'Emmental > 37
 - Pane all'olio d'oliva > 41
 - Pane alla ricotta e origano > 48
 - Pane al burro > 40
 - Pane al sanguinaccio, chorizo e pancetta > 55
 - Pane al cioccolato, ricotta e miele > 78
 - Pane al formaggio senza glutine > 69
 - Pane al prosciutto di Parma > 49
 - Panel al latte > 71
 - Pane al latte alla scorza di arancia e cardamomo > 19
 - Pane al miele, mele, noci e cioccolato > 72
 - Pane alla crusca e pomodori secchi > 48
 - Pane al tè verde e datteri > 53
 - Pane alle carote e zenzero > 46
 - Pane alle fibre > 66
 - Pane ai semi > 66
 - Pane alle noci > 42
 - Pane alla cipolla > 38
 - Pane alle olive nere > 56
 - Pane ai pinoli > 53
 - Pane alle patate e pancetta > 37
 - Pane all'uva bianca e nera > 73
 - Pane bianco > 59
 - Pane al calcio > 65
- Pane canadese alla composta di mele e sciroppo di d'acero > 80
 - Pane integrale > 62
 - Pane croccante francese all'aglio > 40
 - Pane speziato > 76
 - Pane casereccio > 60
 - Pane olandese > 50
 - Pane della Rivoluzione francese > 36
 - Pan carré > 63
 - Pane di segale alverniate > 35
 - Pane di sesamo al limone > 47
 - Pane di montagna > 42
 - Pane di fattoria > 32
 - Pane al frumento segalato > 34
 - Pane agli omega 3 > 67
 - Pane contadino > 62
 - Pane rapido > 59
 - Pane senza sale > 69
 - Pane savoiaro > 55
 - Pane sportivo > 68
 - Pane tex-mex > 54
 - Pane allevano ai pomodori e basilico > 52
 - Pane all'uva e alle noci > 80
 - Pasta per la pizza > 84
 - Pasta fresca > 84
 - Panini con gocce di cioccolato e mela > 26
 - Panini all'uva > 20

Indice

Introduzione >	4
Modalità di utilizzo della macchina per il pane <i>Home Bread Baguette</i> >	6
Preparazione delle baguette >	10
Le baguette e i panini >	13
Il pane tradizionale >	30
Il pane creativo >	43
Il grandi classici >	58
Il pane special: dietetici e salutari >	64
Gli zuccherati: pane, brioche, dolci e confetture >	70
Altro: ciabatta, focaccia, pasta fresca... >	81
Problemi e soluzioni>	87

Abbreviazioni utilizzate per le unità di misura:

c.c.: cucchiaino da caffè; c.t.: cucchiaio da tavola; g: grammo ; ml: millilitro; cl: centilitro; p.: pizzico; mn: minuto.

Introduzione

Prestate attenzione alle seguenti pagine introduttive contenenti informazioni importanti per la corretta esecuzione delle ricette.

La farina: la farina di grano viene classificata in base alla quantità di crusca che contiene e alla percentuale di ceneri (minerali residui dopo la combustione in forno a 900°C.)

- Farina bianca da pasticceria: farina fluida (T45)
- Farina per pane: farina speciale pane, farina fermentante per pane bianco, farina bianca, farina di grano (T55)
- Farina bigia (T80)
- Farina integrale (T110, T150)

(Nota bene: le farine di segale si classificano come segue: T70, T130 e T170)

Nell'indicazione del tipo, il numero corrisponde quindi a una farina più o meno ricca di crusca, fibre, vitamine, minerali e oligoelementi.

L'utilizzo di una proporzione elevata di farina ricca di crusca consente di ottenere un pane meno lievitato. La quantità d'acqua necessaria dipende anche dal tipo di farina, prestate quindi attenzione alla consistenza della pasta che, una volta lavorata, deve essere soffice ed elastica, senza attaccarsi al recipiente.

Le farine possono essere classificate in due gruppi: panificabili. (ricche di glutine: farina di grano, di farro e di kamut) e non panificabili (segale, mais, grano saraceno, castagna...), che devono essere utilizzate come complemento a una farina panificabile (dal 10% al 50%).

Il lievito di panificazione (*saccharomyces cerevisiae*): è un prodotto vivo indispensabile per la produzione del pane. Esiste in varie forme: fresco a cubetti, secco attivo da reidratare, secco istantaneo o liquido. Viene venduto nei supermercati (reparto prodotti da forno o ultra freschi), ma potete anche acquistarlo dal panettiere.

Se utilizzate il lievito fresco, sbriociolatelo delicatamente tra le dita per facilitarne lo scioglimento.

Equivalenze quantità/peso tra lievito secco, lievito fresco e lievito liquido:

Lievito secco (in c.c.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Lievito secco (in g)	3	4½	6	7½	9	10½	12	13½	15
Lievito fresco (in g))	9	13	18	22	25	31	36	40	45
Lievito liquido (in ml)	13	20	27	33	38	47	54	60	67

Se utilizzate lievito fresco, triplicate il peso della quantità indicata per il lievito secco.



Il lievito fermentabile: è possibile utilizzarlo al posto del lievito. È un lievito naturale disidratato reperibile presso i punti vendita di prodotti biologici (2 cucchiaini da tavola per 500 grammi di farina).

Il lievito chimico: può essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di torte o dolci e mai per la produzione del pane.

I liquidi: preferite un liquido a temperatura ambiente o leggermente tiepido (non oltre i 38°C), per garantire una buona reazione del lievito.

Il sale: è fondamentale per la produzione del pane e deve essere dosato con accuratezza. Si raccomanda di utilizzare sempre sale fino (preferibilmente non raffinato). Fate attenzione a non mettere in contatto il sale e il lievito prima dell'inizio della lavorazione con la macchina.

Lo zucchero: partecipa anch'esso al processo di fermentazione nutrendo il lievito e permettendo di ottenere una bella crosta dorata. Come il sale, deve essere dosato con accuratezza e non deve entrare in contatto con il lievito.

Gli altri ingredienti:

La materia grassa: consente di ottenere un pane più pastoso e saporito. Si possono utilizzare tutti i tipi di materie grasse. Se utilizzate il burro, abbiate cura di spezzettarlo per distribuirlo in modo più omogeneo.

Il latte e i prodotti lattieri: modificano il sapore e la consistenza del pane e hanno un effetto emulsionante che dona un bell'aspetto alla mollica. Si possono utilizzare prodotti freschi o aggiungere un po' di latte in polvere.

Le uova: arricchiscono la pasta, migliorano il colore del pane e favoriscono il corretto sviluppo della mollica.

Gli aromi e gli additivi: è possibile aggiungere qualsiasi tipo di ingrediente al pane. Tali ingredienti vanno posti nel recipiente al bip sonoro della macchina in modo che non vengano sminuzzati durante la fase di impastatura (ad eccezione degli ingredienti in polvere).

La macchina si occupa di tutte le fasi di produzione del pane, dalla lievitazione alla cottura. Non vi rimane altro da fare se non lasciar riposare il pane su una griglia per un'ora prima di gustarlo.

Modalità di utilizzo della macchina per il pane Home Bread Baguette

Home Bread Baguette vi consente di realizzare dei bei pani originali e delle baguette dorate e croccanti.

Gli accessori:

- Un recipiente con due pale che consente la realizzazione di diverse tipologie di pane fino a un peso massimo di 1,5 kg.
- Un bicchiere graduato e un cucchiaino per facilitare l'incorporazione degli ingredienti e un gancio metallico per consentire un'agevole estrazione del pane dallo stampo e la rimozione delicata delle pale.
- Un supporto di cottura costituito da due placche antiaderenti per cuocere quattro baguette insieme a utensili da panetteria: lama e pennello.

Il funzionamento:

Prendete il recipiente della vostra macchina e seguite attentamente l'ordine indicato per incorporare gli ingredienti dal quale dipende la qualità del vostro pane. Pesate con cura ogni elemento rispettando le quantità indicate.

Posizionate il recipiente nella macchina e selezionate il programma. Selezionate il peso del vostro pane (750, 1000 o 1500 g) e scegliete quindi il grado di doratura (leggero, medio, intenso).

Avviate il programma, il display indicherà il tempo di cottura. Al suono del bip sonoro, il pane sarà cotto e pronto per essere sformato.

Rimuovete le pale del pane utilizzando il gancio metallico e gustatelo.

Le funzioni:

Avvio programmabile: programmate il pane in anticipo e scegliete il momento in cui sarà cotto.

Il mantenimento al caldo: funzione ad avvio automatico.

I programmi: sono molto variegati e vi consentono di preparare baguette, pane salato e dolce, torte o confetture. Lasciate libera la fantasia e deliziate il vostro palato.

Benvenuti nel Club Paneo, il club degli amanti del pane!



Gli esperti panettieri Paneo, ovunque nel mondo, sono a disposizione dei panettieri dilettanti, principianti o competenti, che adorano preparare da soli panini, brioche e specialità.

Tutta la competenza dei panettieri PANEO si ritrova in questa macchina per il pane che vi permette di preparare molto facilmente delle ricette dalle forme più sorprendenti : delle vere e proprie minibaguette, dei pani tradizionali che sorprenderanno i vostri amici, le brioche più golose.

Per aiutarvi, hanno creato il Club-Paneo e il suo sito Internet www.club-paneo.com , l'appuntamento imperdibile degli appassionati panettieri di tutto il mondo.

Scoprirete foto, consigli, trucchi, dimostrazioni e più di 50 ricette deliziose e facilissime da realizzare.

Tra tutti i segreti che i panettieri Paneo vi riveleranno, ce n'è uno che è essenziale, saper scegliere il lievito! Che sia fresco o disidratato, la sua scelta e il suo impiego determineranno il successo delle vostre ricette.

I panettieri Paneo hanno selezionato per voi in ogni paese i lieviti migliori: Saf-Moment in Russia, Yuva in Turchia, Lievital in Italia, l'hirondelle e Francine in Francia...scopriteli su www.club-paneo.com

Con tutti questi consigli siamo sicuri che diventerete rapidamente anche voi dei veri panettieri Paneo!

Baguette



Baguette francesi > 13

Baguette rustiche > 14

Baguette ai semi di sesamo > 14

Baguette alla crusca fine > 15

Baguette alle olive e rosmarino > 17

Baguette ai cereali > 18

Pane al latte alla scorza
di arancia e cardamomo > 19

Baguette alla pancetta > 19

Panini all'uva > 20

Baguette viennesi allo zucchero
grezzo di canna > 22

Baguette con prugne secche e noci > 24



Baguette briosciate
ai semi di girasole > 24

Baguette al miele
e fiocchi d'avena > 25

Panini
con gocce di cioccolato
e mela > 26

Baguette bio
ai 5 semi oleosi estivi > 26

Baguette alla pancetta,
parmigiano e coriandolo > 27

Baguette con farina di quinoa > 28

Baguette con semola di mais
e cumino > 29



Confezionamento e trucchi

I TRUCCHI DEL PANETTIERE

Per dare sapore alle vostre baguette o per conferire un tocco personale alla ricetta: aggiungete gli ingredienti di vostro gradimento al momento della lavorazione della pasta, un segnale sonoro vi indicherà quando incorporarli: semi di sesamo, cereali oppure formaggio, noci, nocciole, olive o cubetti di pancetta. Sminuzzateli finemente prima di incorporarli agli ingredienti.

Nelle pagine seguenti troverete 18 ricette che propongono delle varianti alla baguette classica.

Per un tocco più «meridionale»: aggiungete un po' d'olio d'oliva alla pasta (1 cucchiaino da caffè, in base alle vostre preferenze) e utilizzatelo anche per bagnare la superficie delle baguette prima della cottura!

Per decorare le baguette e ottenere un risultato spettacolare: preparate le baguette secondo la ricetta classica, inumiditele prima di inciderle e passarle sui cereali che preferite: papavero, lino, girasole o sesamo.

Riprodurre le «spighe» che vedete in panetteria: niente di più semplice! Utilizzate un paio di forbici per incidere la superficie superiore delle baguette a intervalli di 2 o 3 cm (non esitate a fare incisioni profonde). Spostate quindi le punte a destra e sinistra lungo tutta la baguette per formare una spiga.

Per decorare le baguette dolci: utilizzando sempre le forbici potete realizzare delle incisioni più piccole sulla superficie superiore delle baguette > effetto garantito sui vostri pani al latte o pani briosciati!

Sul sito www.moulinex.com potrete scaricare i video relativi al confezionamento delle baguette



Preparazione

Le baguette arrivano finalmente a casa vostra! Trasformatevi in veri panettieri e stupite la vostra famiglia e i vostri amici creando baguette tanto gustose quanto originali.

Vi proponiamo qui la ricetta della baguette classica, con utili consigli e trucchi per personalizzarla e deliziose ricette ideate dai panettieri Paneo per guidare la vostra ispirazione.

Per 4 mini-baguette da 100 g ciascuna

Tempo	2 ore 03
Acqua	170ml
Sale	1c.c.
Farina speciale pane	280g
Lievito secco	1c.c.



Preparazione della pasta: versate gli ingredienti nel recipiente rispettando il seguente ordine:

acqua, sale, farina e lievito.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma baguette (1).

Premete il tasto «on-off».



Confezionamento delle baguette:

> Infarinatevi le mani per evitare che siano troppo appiccicose e estraete delicatamente la pasta dal recipiente.

> Fate una pagnotta rotonda con la pasta e dividetela in 4 panetti di uguali dimensioni.

> Prendete un panetto di pasta: appiattitelo con il palmo della mano su una superficie infarinata al fine di ottenere una forma rettangolare.



delle baguette

- > Piegate a metà il rettangolo ottenuto, appiattite la pasta e posizionate la giunzione verso l'alto. Ripetete questa operazione per rendere più sottile il vostro rettangolo.
- > Arrotolate la pasta intorno al pollice premendo sulla giunzione con il palmo dell'altra mano. Ripetete questa operazione da 3 a 4 volte fino a ottenere una normale baguette, di lunghezza pari al supporto di cottura.
- > Arrotolate infine la baguette e ripetete queste operazioni per preparare ogni baguette.



- > Fate delle incisioni sulla superficie superiore con una lama o un coltello seghettato.
 - > Infine, per ottenere delle belle baguette ben dorate, inumiditele utilizzando un pennello.
 - > Posizionatele sul supporto di cottura con la giunzione posizionata verso il basso.
- Inserite quindi il supporto nella macchina per il pane e premete il pulsante «on-off» per avviare la cottura.
- > Al segnale acustico, sfornate le baguette.



Baguette

Baguette



francesi

Si tratta di una deliziosa versione mini della classica baguette tanto apprezzata in tutto il mondo!

Per 4 baguette da 100 g ciascuna

Tempo > 2 ore 03

Acqua > 170ml

Sale > 1c.c.

Farina speciale pane > 280g

Lievito secco per panificazione > 1c.c.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, sale, farina e lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 1 e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Al secondo bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta.

Dividetela in 4 parti uguali, date forma alle baguette. Incidete i panetti su tutta la lunghezza, quindi, con un pennello, inumiditeli con l'acqua.

Premete di nuovo il tasto «on-off».

Al termine del programma, spegnete la macchina ed estraete il supporto per baguette.

Riponete le baguette su una griglia per lasciarle raffreddare.





Baguette rustiche

È sufficiente una punta di segale per conferire una nota rustica a questa baguette tradizionale.

Per 4 baguette da 100 g ciascuna

Tempo > 2 ore 03

Acqua > 190ml

Sale > ¾c.c.

Farina speciale pane > 210g

Farina di segale (T170) > 40g

Lievito secco per panificazione > ¾c.c.

Zucchero > 1c.c.

Consultate pagina 10 per consigli e trucchi di preparazione e formatura.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, zucchero e sale.

Aggiungete quindi le due farine e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 1, il colore desiderato della crosta e premete il tasto «on-off».

Al secondo bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta.

Dividetela in 4 parti uguali che lavorerete a baguette prima di passarle nella farina.

Riponetele sul supporto di cottura «specifico per baguette», incidete i panetti sulla lunghezza.

Premete di nuovo il tasto «on-off».

Baguette ai semi di sesamo

Sono sufficienti pochi semi di sesamo per aromatizzare la vostra baguette e darle un tocco esotico!



Baguette alla crusca fine

Questa baguette è soffice e ha un gusto leggero, il sapore della crusca le conferisce un tocco rustico. Per tutte le occasioni...

Per 4 baguette da 100 g ciascuna

Tempo > 2 ore 03

Acqua > 175ml

Zucchero > 1c.c.

Sale > ¾c.c.

Burro > 20g

Farina speciale pane > 150g

Farina integrale > 100g

Crusca fine > 8c.t.

Lievito secco per panificazione > ¾c.c.



Consultate pagina 10 per consigli e trucchi di preparazione e formatura.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, burro, zucchero e sale.

Aggiungete quindi le due farine e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 1, il colore desiderato della crosta e premete il tasto «on-off».

Al secondo bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta. Dividetela in 4 parti uguali che lavorerete a baguette.

Inumiditele prima di passarle nella crusca fine.

Riponetele sul supporto di cottura «specifico per baguette e incidete i panetti sulla larghezza.

Premete di nuovo il tasto «on-off».

Per 4 baguette da 100 g ciascuna

Tempo > 2 ore 03

Acqua > 175ml

Zucchero > 1c.c.

Sale > 1c.c.

Farina speciale pane > 250g

Lievito secco per panificazione > ¾c.c.

Semi di sesamo > 50g

Consultate pagina 10 per consigli e trucchi di preparazione e formatura.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, zucchero e sale.

Aggiungete infine la farina e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 1, il colore desiderato della crosta e premete il tasto «on-off».

Al primo bip sonoro, incorporate i semi di sesamo alla pasta.

Al secondo bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta.

Dividetela in 4 parti uguali che lavorerete a baguette.

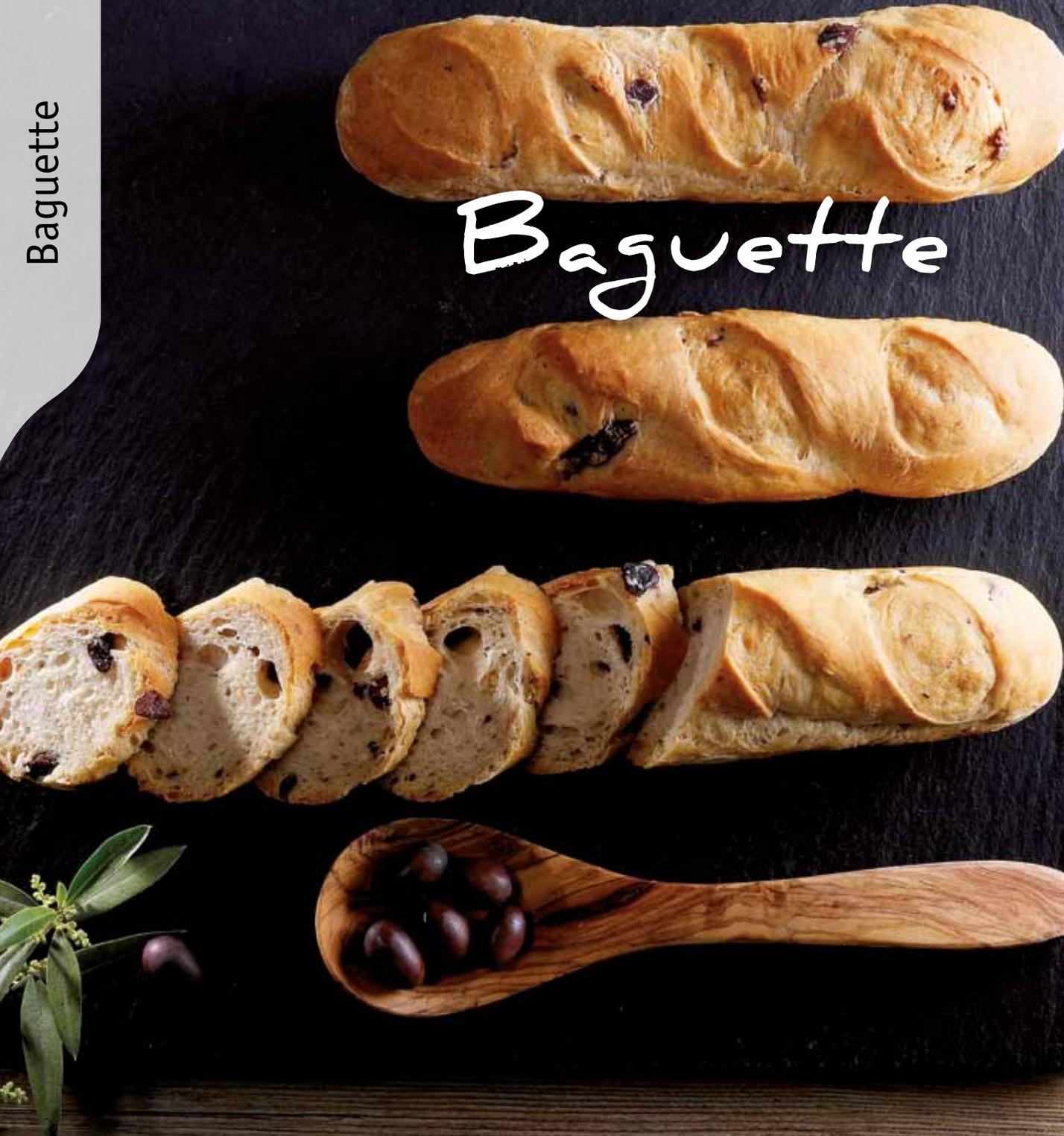
Inumiditele prima di passarle nei semi di sesamo.

Riponetele sul supporto di cottura «specifico per baguette» quindi incidete i panetti su tutta la lunghezza. Premete di nuovo il tasto «on-off».



Baguette

Baguette





alle olive e rosmarino

Per 4 baguette da 100 g ciascuna

Tempo > 2 ore 03

Acqua > 170ml

Olio d'oliva > 1 ½c.t.

Sale > ¾c.c.

Zucchero > 1c.c.

Farina speciale pane > 270g

Lievito secco per panificazione > 1c.c.

Olive denocciolate > 45g

Rosmarino > 1c.c.

Consultate pagina 10 per consigli e trucchi di preparazione e formatura.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, olio d'oliva, zucchero, sale, farina, lievito secco e rosmarino.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 1, il colore desiderato della crosta e premete il tasto «on-off».

Al primo bip sonoro, (dopo 21 min) incorporate le olive alla pasta.

Al secondo bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta.

Dividetela in 4 parti uguali che lavorerete a baguette.

Riponetela sul supporto di cottura «specifico per baguette e incidete i panetti sulla lunghezza.

Premete di nuovo il tasto «on-off».



Per consultare i trucchi e le ricette dei panettieri esperti PANE0.



Baguette ai cereali

Un mix appetitoso ed equilibrato di cereali.
Sgranocchiata da sola come spuntino o
tostata con burro e marmellata,
vi piacerà sicuramente!

Per 4 baguette da 100 g ciascuna

Tempo > 2 ore 03

Acqua > 200ml

Sale > $\frac{3}{4}$ c.c.

Zucchero > 1c.c.

Farina speciale pane > 165g

Farina di segale (T170) > 40g

Farina integrale > 40g

Lievito secco per
panificazione > $\frac{3}{4}$ c.c.

Semi di lino > $\frac{1}{2}$ c.t.

Semi di sesamo > $\frac{1}{2}$ c.t.

Semi di papavero > $\frac{1}{2}$ c.t.

Semi di girasole > $\frac{1}{2}$ c.t.

Semi di miglio > $\frac{1}{2}$ c.t.



Consultate pagina 10 per consigli e trucchi di preparazione e formatura.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, zucchero e sale.

Aggiungete quindi le tre farine e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 1, il colore desiderato della crosta e premete il tasto «on-off».

Al secondo bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta.

Dividetela in 4 parti uguali che lavorerete a baguette.

Inumiditele prima di passarle nell'insieme di semi.

Premete di nuovo il tasto «on-off».



Per consultare i trucchi e le ricette dei panettieri esperti PANE0.



Pane al latte alla scorza di arancia e cardamomo

Per 4 pani al latte

Tempo > 2 ore 03

Latte > 120ml

Sale > 1½c.c.

Burro > 20g

Zucchero cassonade > 40g

Cardamomo in polvere > ½c.c.

Farina speciale pane > 215g

**Lievito secco per
panificazione > 1c.c.**

**Scorze d'arancia candite > 60g
1 tuorlo d'uovo e 1c.t. di latte
per spennellare i panini**

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine:

latte, sale, burro, zucchero e cardamomo.

Aggiungete infine la farina e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 2, il colore desiderato della crosta e premete il tasto «on-off».

Al primo bip sonoro, (dopo 21 min) incorporate le scorze d'arancia candite tagliate a pezzettini.

Al secondo bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta.

Dividetela in 4 parti uguali, date forma

alle baguette. Riponetele sul supporto di cottura «specifico per baguette».

Incidete i panetti su tutta la lunghezza, quindi bagnate con un pennello, la superficie dei pani con la miscela di tuorlo e latte.

Premete di nuovo il tasto «on-off».



Baguette alla pancetta

**Per 4 baguette
da 100 g ciascuna**

Tempo > 2 ore 03

Acqua > 190ml

Olio d'oliva > 1c.t.

Zucchero > 1c.c.

Sale > ¾c.c.

Farina speciale pane > 200g

Farine de châtaigne > 50g

**Lievito secco per
panificazione > ¾c.c.**

Pancetta > 70g

Consultate pagina 10 per consigli e trucchi di preparazione e formatura.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine:

acqua, olio d'oliva, zucchero e sale.

Aggiungete quindi le due farine e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 1, il colore desiderato della crosta e premete il tasto «on-off».

Al primo bip sonoro, (dopo 21 min) incorporate la pancetta alla pasta.

Al secondo bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta.

Dividetela in 4 parti uguali che lavorerete a baguette.

Riponetele sul supporto di cottura «specifico per baguette

e incidete i panetti sulla lunghezza. Premete di nuovo il tasto «on-off».

Restituite ai vostri spuntini semplicità e autenticità
con questi panini al profumo d'uva.

Per 4 baguette da 100 g ciascuna

Tempo > 2 ore 03

Acqua > 165ml

Zucchero > 1c.t.

Sale > ¾c.c.

Farina speciale pane > 125g

Farina di segale (T170) > 125g

Lievito secco per panificazione > 1c.c.

Uva passa > 75g

Consultate pagina 10 per consigli e trucchi di preparazione e formatura.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, zucchero e sale.

Aggiungete quindi le due farine e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 1, il colore desiderato della crosta e premete il tasto «on-off».

Al primo bip sonoro, (dopo 21 min) incorporate l'uva passa alla pasta.

Al secondo bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta.

Dividetela in 4 parti uguali che lavorerete a baguette prima di passarle nella farina.

Riponetela sul supporto di cottura «specifico per baguette e incidete i panetti

su più punti sulla larghezza.

Premete di nuovo il tasto «on-off».



Per consultare i trucchi e le ricette dei panettieri esperti PANE0.

all'uva



Baguette viennesi

Di facile realizzazione, con ingredienti semplici e sani,
questa baguette gustata calda diventerà presto la vostra pausa dolce preferita

Per 4 baguette da 100 g ciascuna

Tempo > 2 ore 03

Acqua > 110ml

Zucchero grezzo di canna > 65g

Burro > 35g

Sale > ¾c.c.

Farina speciale pane > 250g

Lievito secco per panificazione > 1c.c.

Per renderli lucidi: 1 uovo sbattuto con acqua



Consultate pagina 10 per consigli e trucchi di preparazione e formatura.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine:

acqua, zucchero grezzo di canna, burro e sale.

Aggiungete infine la farina e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 2, il colore desiderato della crosta e premete il tasto «on-off».

Al secondo bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta.

Dividetela in 4 parti uguali che lavorerete a baguette.

Riponetele sul supporto di cottura «specifico per baguette», bagnate la superficie con l'uovo sbattuto e incidete su più punti i panetti sulla larghezza. Premete di nuovo il tasto «on-off».



Per consultare i trucchi e le ricette dei panettieri esperti PANE0.

allo zucchero
grezzo di canna





Baguette alle prugne secche e noci

Una ricetta autunnale,
dagli accenti fruttati e di sottobosco... da consumare da
sola o come accompagnamento a formaggi dal gusto forte.

Consultate pagina 10 per consigli e trucchi di preparazione
e formatura.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine:
acqua, zucchero e sale. Aggiungete quindi le due farine
e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 1, il colore desiderato della crosta
e premete il tasto «on-off».

Al primo bip sonoro, (dopo 21 min) incorporate le noci
alla pasta. Al secondo bip sonoro, aprite la macchina
ed estraete la pasta.

Dividetela in 4 parti uguali che lavorerete a baguette.

Inumiditele prima di passarle nella semola di mais.

Riponetele sul supporto di cottura «specifico per baguette»
e incidete i panetti sulla lunghezza.

In ciascun intaglio inserite 3 prugne secche.

Premete di nuovo il tasto «on-off».



Per 4 baguette
da 100 g ciascuna

Tempo > 2 ore 03

Acqua > 160ml

Zucchero > 1c.t.

Sale > ¾c.c.

Semola di mais > 25g

Farina speciale pane > 200g

Farina di segale (T170) > 25g

Lievito secco
per panificazione > ¾c.c.

Prugne secche > 45g

Noci > 45g



Baguette briosciata ai semi di girasole

Lasciatevi sorprendere da questa baguette briosciata:
la briochette, tenera e saporita,
è insaporita dal gusto caratteristico dei semi di girasole, leggermente croccanti...

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: uova, burro, zucchero e sale.

Aggiungete quindi le due farine e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 2, il colore desiderato della crosta e premete il tasto «on-off».





Baguette al miele e fiocchi d'avena

Una baguette piena di vitalità!

Consumata a colazione, costituirà una vera e propria fonte di energia per tutta la giornata.

Per 4 baguette da 100 g ciascuna

Tempo > 2 ore 03

Acqua > 175ml

Sale > ¾c.c.

Miele > 30g

Farina speciale pane > 210g

Farina di segale (T170) > 40g

Lievito secco per panificazione > ¾c.c.

Fiocchi d'avena > 25g



Consultate pagina 10 per consigli e trucchi di preparazione e formatura.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, miele e sale.

Aggiungete quindi le due farine e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 1 e premete il tasto «on-off». Al secondo bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta.

Dividetela in 4 parti uguali che lavorerete a baguette. Bagnatele con acqua prima di passarle nei fiocchi d'avena.

Riponetele sul supporto di cottura «specifico per baguette». Fate incisioni profonde su più punti utilizzando le forbici

e allargate le punte per dare la forma di una spiga.

Premete di nuovo il tasto «on-off».



Al primo bip sonoro, (dopo 21 min)
incorporate i semi di girasole alla pasta.

Al secondo bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta
dalla quale ricaverete 16 piccole pagnotte rotonde.

Riponetele sul supporto di cottura «specifico per baguette»: 4 pagnottine
per formare ciascuna baguette briosciata. Incidete i panetti sulla lunghezza.
Premete di nuovo il tasto «on-off».

Per 4 baguette da 100 g ciascuna

Tempo > 2 ore 03

Uova > 3

Burro > 40g

Zucchero > 3c.t.

Sale > ¾c.c.

Farina speciale pane > 220g

Farina di segale (T170) > 50g

Lievito secco per panificazione > 1c.c.

Semi di girasole > 35g

Panini con gocce di cioccolato e mela

Bisogno di dolcezza?

Addentate questo pane e assaporate gli aromi aciduli e fruttati delle mele abbinati alle note golose del cioccolato...

Per 4 baguette da 100 g ciascuna
Tempo > 2 ore 03
Acqua > 100ml
Zucchero > 45g
Sale > ¾c.c.
Burro > 30g

Farina speciale pane > 250g
Farina integrale > 45g
Lievito secco per panificazione > ¾c.c.
Gocce di cioccolato > 45g
Mela > 45g

Per renderli lucidi:
1 uovo sbattuto

Consultate pagina 10 per consigli e trucchi di preparazione e formatura.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, zucchero, burro e sale. Aggiungete quindi le due farine e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 2, il colore desiderato della crosta e premete il tasto «on-off».

Al primo bip sonoro, (dopo 21 min) incorporate le gocce di cioccolato e i pezzetti di mela alla pasta.

Al secondo bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta. Dividetela in 4 parti uguali che lavorerete a baguette. Riponetela sul supporto di cottura «specifico per baguette», bagnate la superficie con l'uovo sbattuto e incidete su più punti i panetti sulla larghezza.

Premete di nuovo il tasto «on-off».



Baguette bio

**Per 4 baguette da
100 g ciascuna**

Tempo > 2 ore 03

Acqua > 150ml

Farina di grano bio > 125g

Farina di farro bio > 60g

Sale > ¾c.c.

Zucchero rosso > ¾c.c.

Lievito secco per panificazione > ¾c.c.

Olio di colza > ¾c.t.

Semi oleosi estivi bio > 125g

(girasole, lino scuro, sesamo, zucche, lino dorato)





Baguette alla pancetta, parmigiano e coriandolo

Per 4 baguette da 100 g ciascuna

Tempo > 2 ore 03

Acqua > 135ml

Sale > $\frac{3}{4}$ c.c.

Olio d'oliva > $\frac{1}{2}$ c.t.

Zucchero > $\frac{1}{2}$ c.t.

Farina speciale pane > 205g

Lievito secco per panificazione > $\frac{3}{4}$ c.c.

Dadini di pancetta affumicata > 35g

Parmigiano grattugiato > 30g

Coriandolo fresco tritato > $\frac{1}{2}$ c.t.



Consultate pagina 10 per consigli e trucchi di preparazione e formatura. Fate soffriggere i dadini di pancetta

in una padella antiaderente calda, scolate e fate raffreddare. Versate l'acqua, il sale,

l'olio d'oliva e lo zucchero in un recipiente. Aggiungete infine la farina

e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 1 e premete

il tasto «on-off». Al primo bip sonoro, (dopo 21 min) incorporate i dadini di pancetta, il parmigiano

e il coriandolo. Al secondo bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta.

Dividetela in 4 parti uguali, date forma alle baguette.

Riponetele sul supporto di cottura «specifico per baguette».

Incidete i panetti su tutta la lunghezza, quindi, con un pennello, inumiditeli con l'acqua.

Premete di nuovo il tasto «on-off».

ai 5 semi oleosi estivi

Consultate pagina 10 per consigli e trucchi di preparazione e formatura.

Versate l'acqua, il sale, lo zucchero e l'olio di colza in un recipiente.

Aggiungete quindi le due farine e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 1. Premete il tasto «on-off».

Al secondo bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta.

Dividetela in 4 parti uguali che lavorerete a baguette.

Inumiditele prima di passarle nel mix di semi.

Riponetele sul supporto di cottura «specifico per baguette» quindi incidete i panetti

su tutta la lunghezza.

Premete di nuovo il tasto «on-off».



Baguette con farina di quinoa

Per 4 baguette da 100 g ciascuna

Tempo > 2 ore 03

Acqua > 90ml

Latte > 45ml

Sale > ¾c.c.

Zucchero > ¾c.c.

Farina speciale pane > 135g

Farina di quinoa > 60g

Lievito secco per panificazione > ¾c.c.

Quinoa macinata > 10g



Consultate pagina 10 per consigli e trucchi di preparazione e formatura.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, latte, sale e zucchero.

Aggiungete quindi le due farine e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 1 e il colore desiderato della crosta .

Premete il tasto «on-off».

Al secondo bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta. Dividetela in 4 parti uguali che lavorerete a baguette. Inumiditele prima di passarle nei semi di quinoa.

Riponetele sul supporto di cottura «specifico per baguette» quindi incidete i pani su tutta la lunghezza.

Premete di nuovo il tasto «on-off».



Baguette con semola di mais e cumino

Per 4 baguette da 100 g ciascuna

Tempo > 2 ore 03

Acqua > 140ml

Latte in polvere > ½c.t.

Sale > ¾c.c.

Olio d'oliva > ½c.t.

Aglione in polvere > ½c.c.

Semi di cumino > 1½c.c.

Farina speciale pane > 130g

Lievito secco per panificazione > ¾c.c.

Semola di mais fine > 75g

Consultate pagina 10 per consigli e trucchi di preparazione e formatura.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, latte in polvere, sale, olio d'oliva, aglio in polvere e cumino.

Aggiungete quindi la farina, il lievito secco e la semola di mais.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 1 e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off».

Al secondo bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta.

Dividetela in 4 parti uguali che lavorerete a baguette.

Inumiditele prima di passarle nella semola di mais.

Riponetele sul supporto di cottura

«specifico per baguette» quindi incidete i panetti su tutta la lunghezza.

Premete di nuovo il tasto «on-off».



- Pane di fattoria > 32
- Pane rustico > 34
- Pane al frumento segalato > 34
- Pane di segale alverniate > 35
- Pane della Rivoluzione francese > 36
- Pane alle patate e pancetta > 37
- Pane all'Emmental > 37
- Pane alla cipolla > 38
- Pane al burro > 40
- Pane croccante francese all'aglio > 40
- Pane all'olio d'oliva > 41
- Pane di montagna > 42
- Pane alle noci > 42



Pane di

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.
Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, olio d'oliva, vino e sale. Aggiungete infine la farina e il lievito secco.

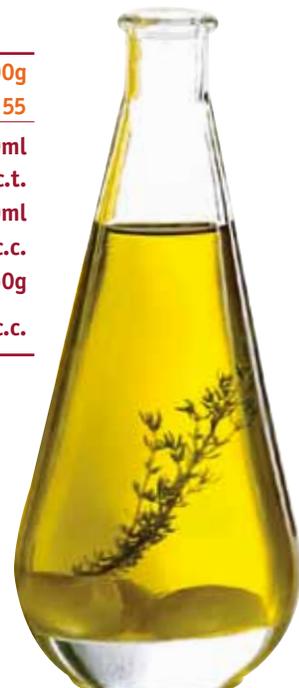
Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 11, il peso del pane e il colore desiderato della crosta .

Premete il tasto «on-off».



Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 45	3 ore 50	3 ore 55
Acqua	210ml	280ml	420ml
Huile d'olive	2½c.t.	3½c.t.	5c.t.
Vino rosso	15ml	20ml	30ml
Sale	2c.c.	2½c.c.	3c.c.
Farina speciale pane	480g	640g	960g
Lievito secco per panificazione	1c.c.	1½c.c.	2½c.c.



Fattoria



Pane rustico

Una mollica leggermente bigia grazie a una punta di segale che dà carattere a questo pane migliorandone anche la conservazione.

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua e sale.

Aggiungete quindi le due farine e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 5, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Per l'illustrazione: doratura media.



Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	33 ore 34	33 ore 39	33 ore 44
Acqua	340ml	450ml	585ml
Sale	1½c.c.	2c.c.	2½c.c.
Farina speciale pane	490g	650g	845g
Farina di segale (T170)	40g	50g	65g
Lievito secco per panificazione	½c.c.	¾c.c.	1c.c.

Pane al frumento segalato

Il pane al frumento segalato è composto da farina di grano e da farina di segale in proporzioni identiche.

Un pane dal gusto relativamente dolce, perfetto per accompagnare i frutti di mare o i formaggi.

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua e sale.

Aggiungete quindi le due farine e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 5, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Per l'illustrazione: doratura intensa.





Pane di segale alverniate

Una ricetta tradizionale dove si ritrovano gli aromi intensi e il sapore acidulo della segale.

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 34	3 ore 39	3 ore 44
Acqua	450ml	600ml	780ml
Sale	1½c.c.	2c.c.	2½c.c.
Farina speciale pane	150g	200g	260g
Farina di segale (T170)	375g	500g	650g
Lievito secco per panificazione	¾c.c.	1c.c.	1½c.c.

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella. Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua e sale. Aggiungete quindi le due farine e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 5, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off». Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane. Per l'illustrazione: doratura media.



Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 34	3 ore 39	3 ore 44
Acqua	375ml	500ml	650ml
Sale	1½c.c.	2c.c.	2½c.c.
Farina speciale pane	300g	400g	600g
Farina di segale (T170)	225g	300g	450g
Lievito secco per panificazione	¾c.c.	1c.c.	1½c.c.

Pane della Rivoluzione francese

Questo pane vi sorprenderà per l'originalità dei suoi aromi: un'abile miscela di frumento, segale e patata.

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 37	3 ore 42	3 ore 47
Acqua	250ml	335ml	500ml
Sale	1c.c.	1½c.c.	2½c.c.
Farina speciale pane	200g	265g	400g
Farina di segale (T170)	100g	135g	200g
Farina integrale	50g	65g	100g
Lievito secco per panificazione	¾c.c.	1c.c.	1c.c.
Patate	115g	155g	230g



Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Fate cuocere le patate in forno, poi lasciatele raffreddare.

Tenetene da parte 2 o 3 rondelle per la decorazione.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, sale e patate fredde tagliate a pezzetti. Aggiungete quindi le tre farine e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 6, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off».

Da 30 a 45 minuti prima della fine del programma,

aprite la macchina e verificate la cottura della pasta: se è sufficientemente solida posate le rondelle di patata sul pane per la decorazione.

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Per l'illustrazione: doratura intensa.

Pane alle patate e pancetta



Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Fate soffriggere lentamente i dadini di pancetta in una padella, aggiungete la cipolla sminuzzata e lasciate sciogliere. Lasciate raffreddare. Grattugiate le patate.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: latte, burro, sale e zucchero.

Aggiungete quindi la farina, le patate e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 5, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off». Al bip sonoro, (dopo 17 min), aggiungete il mix pancetta-cipolla. Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 34	3 ore 39	3 ore 44
Latte	130ml	175ml	260ml
Burro fondono	40g	50g	75g
Sale	1c.c.	1½c.c.	2c.c.
Zucchero	¾c.c.	1c.c.	1½c.c.
Farina bigia o farina campagnola	375g	500g	750g
Patate	185g	250g	375g
Lievito secco per panificazione	2c.c.	2½c.c.	3½c.c.
Dadini di pancetta	60g	80g	120g
Cipolla sminuzzata	¾	1	1½



Pane all'Emmental

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 15	3 ore 20	3 ore 25
Acqua	240ml	320ml	480ml
Sale aromatizzato alle erbe	1c.c.	1c.c.	1½c.c.
Zucchero	1c.c.	1c.c.	1½c.c.
Farina speciale pane	340g	450g	675g
Lievito secco per panificazione	2c.c.	2½c.c.	3½c.c.
Dadini di emmental	115g	150g	225g

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, sale e zucchero. Aggiungete quindi la farina e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 4, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off».

Al bip sonoro, (dopo 20 min), aggiungete il formaggio.

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.



Pane alle

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 37	3 ore 42	3 ore 47
Acqua	190ml	255ml	380ml
Olio	2½c.t.	3½c.t.	5c.t.
Zucchero	15g	20g	30g
Sale	2c.c.	2½c.c.	3½c.c.
Farina speciale pane	480g	640g	960g
Lievito secco per panificazione	1c.c.	1½c.c.	2½c.c.
Cipolle	100g	130g	200g

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Tagliate le cipolle a dadini e fatele soffriggere. Scolatele e lasciatele raffreddare.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine:

acqua, olio, zucchero e sale. Aggiungete infine la farina e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 6,

il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Al primo bip sonoro, (dopo 20 min) incorporate le cipolle alla pasta.

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

cipolle





Pane al burro

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, latte, burro, zucchero e sale. Aggiungete infine la farina e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 5, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off».

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 34	3 ore 39	3 ore 44
Acqua	105ml	140ml	210ml
Latte	55ml	70ml	105ml
Burro	105g	140g	210g
Zucchero	35g	45g	70g
Sale	2c.c.	2½c.c.	3½c.c.
Farina speciale pane	480g	640g	960g
Lievito secco per panificazione	2c.c.	3c.c.	4c.c.

Pane croccante francese all'aglio

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, sale e zucchero a velo. Aggiungete infine la farina e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 5, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Al bip sonoro, (dopo 17 min), aggiungete l'aglio.

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.



Pane all'olio d'oliva

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella. Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, olio d'oliva, zucchero e sale. Aggiungete infine la farina e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 5, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off». Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 34	3 ore 39	3 ore 44
Acqua	145ml	195ml	290ml
Olio d'oliva	105g	140g	210g
Zucchero	22g	30g	45g
Sale	2c.c.	2½c.c.	3½c.c.
Farina speciale pane	480g	640g	960g
Lievito secco per panificazione	1½c.c.	2c.c.	3½c.c.



Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 34	3 ore 39	3 ore 44
Acqua	300ml	400ml	500ml
Sale	1½c.c.	2c.c.	2½c.c.
Zucchero a velo	2½c.c.	1c.t.	4c.c.
Farina speciale pane	550g	735g	885g
Lievito secco per panificazione	1c.c.	1½c.c.	2c.c.
Teste d'aglio sminuzzate sottili	2	3	4



Pane di montagna

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella. Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, sale e formaggio fresco. Aggiungete infine la farina e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 7, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off». Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 45	3 ore 50	3 ore 55
Acqua	210ml	280ml	420ml
Sale	2c.c.	2½c.c.	3c.c.
Formaggio fresco	60g	80g	120g
Farina speciale pane	405g	540g	810g
Lievito secco per panificazione	1c.c.	1½c.c.	2c.c.



Pane alle noci

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella. Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, sale e zucchero. Aggiungete quindi le due farine e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 5, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off». Al bip sonoro, (dopo 17 min), aggiungete le noci. Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 34	3 ore 39	3 ore 44
Acqua	245ml	325ml	400ml
Sale	1c.c.	1½c.c.	2c.c.
Zucchero	2c.c.	2½c.c.	1c.t.
Farina speciale pane	340g	455g	560g
Farina di grano intero	95g	105g	140g
Lievito secco per panificazione	1c.c.	1½c.c.	2c.c.
Noci sminuzzate molto finemente	25g	30g	40g



Focaccia tipo mediterraneo > 44

Pane alle carote e zenzero > 46

Pane di sesamo al limone > 47

Pane ricotta e origano > 48

Pane alla crusca e pomodori secchi > 48

Pane al prosciutto di Parma > 49

Pane olandese > 50

Pane vallese ai pomodori e al basilico < 52

Pane ai pinoli > 53

Pane al tè verde e datteri > 53

Pane tex-mex > 54

Pane al sanguinaccio,
chorizo e pancetta > 55

Pane savoiardo > 55

Pane alle olive nere > 56



Focaccia tipo



Un'idea geniale e gustosa per l'aperitivo.
In questo pane troverete note di Provenza
e di sole.

Un consiglio: da consumare caldo!



Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 34	3 ore 39	3 ore 44
Acqua	375ml	500ml	650ml
Sale	1½c.c.	2c.c.	2½c.c.
Farina speciale pane	410g	550g	710g
Farina di segale (T170)	110g	150g	200g
Lievito secco per panificazione	¾c.c.	¾c.c.	1c.c.
Capperi	45g	60g	80g
Olive verdi denocciolate	75g	100g	130g
Olio d'oliva	¾c.t.	1c.t.	1½c.t.
Pomodoro	½	1	1½
Sale grosso di Camargue	¾c.t.	1c.t.	1½c.t.

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.
Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine:
acqua, capperi, olive e sale.

Aggiungete quindi le due farine e il lievito secco.
Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 5,
il peso del pane e il colore desiderato della crosta.
Premete il tasto «on-off».

Tagliate i pomori a rondelle. Da 30 a 45 minuti
prima della fine del programma,
aprite la macchina e verificate la cottura della pasta:
se è sufficientemente solida, spennellate la superficie del pane
con olio d'oliva, posate alcune rondelle di pomodoro e cospargete
di sale grosso di Camargue.

Al termine del programma, spegnete la macchina,
estraete il recipiente e sformate il pane.
Per l'illustrazione: doratura media.



mediterraneo



Pane alle carote e zenzero

Peso > 1000g

Tempo > 1ora 25

Uova > 2

Carote grattugiate > 225g

Zucchero > 125g

Ananas sgocciolato e sminuzzato > 75g

Melassa di canna da zucchero chiara > 75g

Olio vegetale > 150g

Sale > ¾c.c.

Farina speciale pane > 315g

Crusca di grano naturale > 100g

Zenzero fresco macinato > 2c.c.

Zenzero fresco grattugiato > 2c.c.

Cannella macinata > ¾c.c.

Lievito secco per panificazione > 2c.c.

Bicarbonato di sodio > ¾c.c.



Versate gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 14, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Al bip sonoro, (dopo 5 min), aggiungete le noci.

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Pane di sesamo al limone

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine

: acqua, olio vegetale e succo di limone.

Aggiungete infine la farina e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 10, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Al bip sonoro, (dopo 20 min), aggiungete i semi di sesamo.

Al termine del programma, spegnete la macchina,
estraete il recipiente e sfornate il pane.

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 37	3 ore 42	3 ore 47
Acqua	300ml	400ml	500ml
Olio vegetale	1c.c.	1½c.c.	1c.t.
Succo di limone	1½c.c.	2c.c.	2½c.c.
Farina speciale pane	490g	610g	745g
Lievito secco per panificazione	1c.c.	1½c.c.	2c.c.
Semi di sesamo	75g	110g	150g



Pane ricotta e origano

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua e sale.

Aggiungete quindi le due farine e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 5, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Al bip sonoro, (dopo 17 min), aggiungete la ricotta e l'origano.

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 34	3 ore 39	3 ore 44
Acqua	210ml	280ml	420ml
Sale	1½c.c.	2c.c.	3c.c.
Farina speciale pane	325g	430g	645g
Farina integrale	95g	130g	195g
Lievito secco per panificazione	1c.c.	1½c.c.	2c.c.
Origano disidratato	1c.t.	1½c.t.	2c.t.
Ricotta	75g	100g	150g



Pane alla crusca e pomodori secchi

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Versate nel recipiente gli ingredienti nell'ordine seguente: acqua, olio d'oliva, sale, zucchero, latte in polvere e crusca fine.

Aggiungete infine la farina e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 7, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

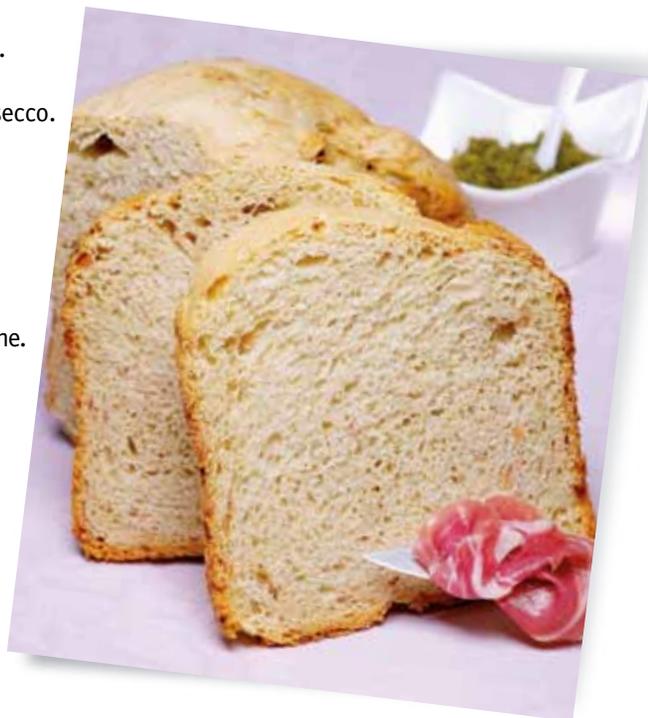
Al bip sonoro, (dopo 28 min) incorporate i pomodori secchi alla pasta.

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Pane al prosciutto di Parma

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella. Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, sale e pesto. Aggiungete infine la farina e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 5, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off». Al bip sonoro, (dopo 17 min) incorporate il prosciutto di Parma alla pasta. Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 34	3 ore 39	3 ore 44
Acqua	255ml	340ml	510ml
Sale	1c.c.	1½c.c.	2c.c.
Pesto	1c.t.	1½c.t.	2c.t.
Farina speciale pane	465g	620g	930g
Lievito secco per panificazione	1½c.c.	2c.c.	3c.c.
Prosciutto di Parma	80g	110g	160g



Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 45	3 ore 50	3 ore 55
Acqua	300ml	400ml	600ml
Olio d'oliva	1c.t.	1½c.t.	2c.t.
Sale	1½c.c.	2c.c.	3c.c.
Zucchero	¾c.t.	1c.t.	1½c.t.
Latte in polvere	1c.t.	1½c.t.	2c.t.
Crusca fine	375g	500g	750g
Farina speciale pane	115g	150g	225g
Lievito secco per panificazione	1½c.c.	2c.c.	3c.c.
Pomodori secchi	80g	110g	160g

Pane



Questo pane colorato piacerà agli appassionati di formaggio: i semi di papavero, leggermente piccanti e croccanti, sottolineano gli aromi fruttati e salati della mimolette

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 34	3 ore 39	3 ore 44
Acqua	375ml	500ml	650ml
Mimolette	150g	200g	260g
Sale	1½c.c.	2c.c.	2½c.c.
Farina speciale pane	375g	500g	650g
Farina di segale (T170)	110g	150g	195g
Farina integrale	40g	50g	75g
Lievito secco per panificazione	¾c.t.	1c.c.	1½c.c.
Semi di papavero	30g	40g	50g

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, mimolette, sale e semi di papavero.

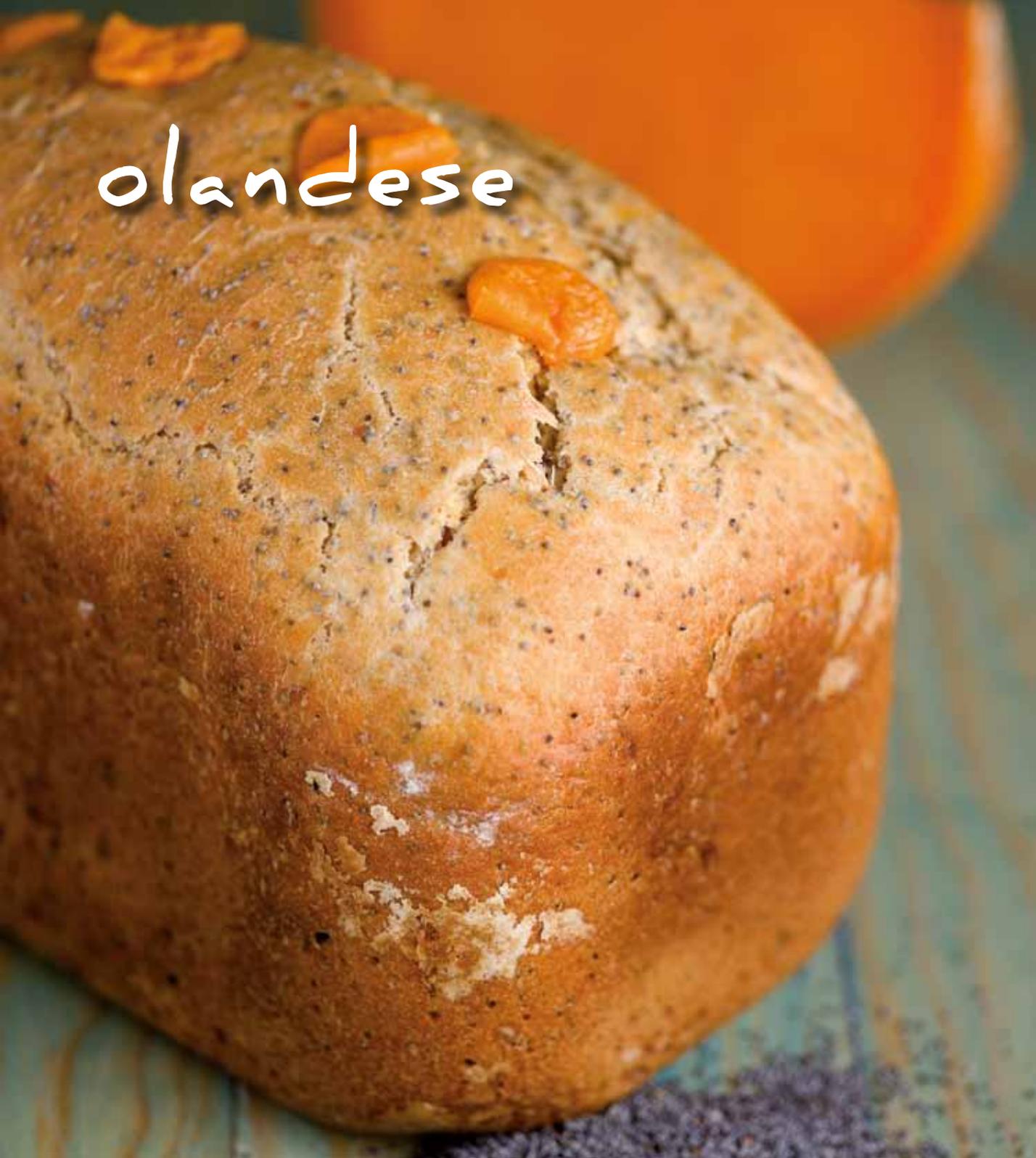
Aggiungete quindi le tre farine e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 5, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off».

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Per l'illustrazione: doratura intensa.



A close-up photograph of a rustic, golden-brown loaf of Dutch bread. The bread has a cracked, textured crust and is studded with several whole almonds. In the background, a whole orange is visible, slightly out of focus. The bread is resting on a light-colored wooden surface.

olandese

Pane vallese ai pomodori e al basilico

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella. Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, olio d'oliva sale e zucchero. Aggiungete infine la farina e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 4, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off». Al bip sonoro, (dopo 20 min), aggiungete i pomodori e il basilico. Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 15	3 ore 20	3 ore 25
Acqua	225ml	300ml	450ml
Olio d'oliva	1½c.t.	2c.t.	3c.t.
Sale	1c.c.	1c.c.	1½c.c.
Zucchero	1c.c.	1c.c.	1c.c.
Farina speciale pane	335g	450g	675g
Lievito secco per panificazione	2c.c.	2½c.c.	3½c.c.
Dadini di pomodori secchi	75g	100g	150g
1 mazzetto di basilico tagliato sottile			



Pane ai pinoli

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 34	3 ore 39	3 ore 44
Acqua	230ml	310ml	400ml
Olio di noci	1c.t.	1½c.t.	2c.t.
Sale	1½c.c.	2c.c.	2½c.c.
Uova	1	1	1
Farina speciale pane	405g	540g	700g
Farina di maïs	80g	110g	140g
Lievito secco per panificazione	1c.c.	1½c.c.	2c.c.
Pinoli	90g	120g	160g

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella. Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, olio di noci, sale e uova. Aggiungete quindi le farine e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 5, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off». Al primo bip sonoro, (dopo 17 min) incorporate i pinoli alla pasta. Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.



Pane al tè verde e datteri

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella. Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: tè, datteri denocciolati e sale. Aggiungete quindi le due farine e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 5, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off». Da 30 a 45 minuti prima della fine del programma, aprite la macchina e verificate la cottura della pasta: se è sufficientemente solida posate i datteri e i semi di sesamo sul pane per la decorazione. Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.



Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 34	3 ore 39	3 ore 44
Tè verde (freddo)	375ml	500ml	650ml
Datteri	75g	100g	130g
Sale	1½c.c.	2c.c.	2½c.c.
Farina speciale pane	340g	450g	585g
Farina integrale	185g	250g	325g
Lievito secco per panificazione	¾c.c.	¾c.c.	1c.c.
Semi di sesamo	15g	20g	25g



Pane tex-mex

Il sapore del peperone è enfatizzato dalle note speziate. La mollica leggermente compatta e dorata dovuta alla presenza del mais lo rende ideale per la preparazione di toast o di sandwich.



Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 34	3 ore 39	3 ore 44
Acqua	340ml	450ml	585ml
Sale	1½c.c.	2c.c.	2½c.c.
Latte	7ml	10ml	15ml
Farina speciale pane	375g	500g	650g
Farina integrale	115g	150g	225g
Semola di mais	35g	50g	75g
Lievito secco per panificazione	1c.c.	1c.c.	1½c.c.
Peperoni	75g	100g	130g
Mix di spezie messicane	15g	20g	25g

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, peperoni tagliati a dadini, spezie, latte, semola di mais e sale.

Aggiungete quindi le due farine e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 5, il peso del pane

e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Al termine del programma,

spegnete la macchina,

estraete il recipiente

e sformate il pane.

Per l'illustrazione: doratura intensa.



Pane al sanguinaccio, chorizo e pancetta

Peso	750g	1 000g	1 500g
Tempo	3 ore 37	3 ore 42	3 ore 47
Acqua	200ml	265ml	400ml
Olio d'oliva	4c.t.	5c.t.	7½c.t.
Zucchero	11g	15g	23g
Sale	11g	15g	23g
Farina speciale pane	450g	600g	900g
Lievito secco per panificazione	1c.c.	1½c.c.	2½c.c.
Per il ripieno			
Sanguinaccio	150g	200g	300g
Chorizo	150g	200g	300g
Pancetta	150g	200g	300g

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella. Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, olio d'oliva, zucchero e sale. Aggiungete infine la farina e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 6, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off». Al termine dell'impastatura, aprite la macchina ed estraete la pasta. Appiattitela e disponete il ripieno al centro. Chiudete i bordi come una sfogliatina.

Estraete le pale dal recipiente e posizionate il pane. Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.



Pane savoiaro

Funghi, formaggio Beaufort, cipolle.....

Fate il pieno di energia e di sapori!

Da gustare tiepido con un'insalata con dadini di pancetta.

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine:

acqua, funghi e cipolle sminuzzate, cubetti di formaggio Beaufort e sale.

Aggiungete quindi le due farine e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 5,

il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Da 30 a 45 minuti prima della fine del programma, aprite la macchina e verificate la cottura della pasta: se è sufficientemente solida posate le rondelle di cipolla sul pane per la decorazione.

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Per l'illustrazione: doratura intensa.

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 34	3 ore 39	3 ore 44
Acqua	375ml	500ml	650ml
Sale	1½c.c.	2c.c.	2½c.c.
Farina speciale pane	375g	500g	650g
Farina di segale (T170)	150g	200g	260g
Lievito secco per panificazione	¾c.c.	1c.c.	1½c.c.
Cipolle (+qualche rondella)	25g	30g	40g
Funghi	30g	40g	50g
Formaggio Beaufort a cubetti	60g	80g	100g

Pane alle

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 15	3 ore 20	3 ore 25
Acqua	255ml	340ml	510ml
Olio	2½c.t.	3½c.t.	5c.t.
Zucchero	3c.c.	4c.c.	5c.c.
Sale	2c.c.	2½c.c.	4c.c.
Farina speciale pane	480g	640g	960g
Lievito secco per panificazione	1c.c.	1½c.c.	2c.c.
Olive nere	75g	100g	150g

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine:

acqua, olio, zucchero e sale.

Aggiungete infine la farina e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 4,

il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Al bip sonoro, (dopo 20 min) incorporate le olive nere alla pasta.

Al termine del programma, spegnete la macchina,
estraete il recipiente e sformate il pane.

Olive nere



Pane classico



Pane bianco > 59

Pane rapido > 59

Pane campagnolo > 60

Pane contadino > 62

Pane integrale > 62

Pane di mollica > 63



Pane bianco

Il pane base dei «panettieri tecnologici»! Fatto a partire da farina bianca, nonostante i pregiudizi, offre un buon apporto nutrizionale perché contiene tra l'altro fosforo, potassio e calcio.

È ideale per degli spuntini dolci o salati, arricchito con cipolle, olive, dadini di pancetta o chorizo, sarà l'elemento indispensabile dei vostri aperitivi.

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, sale e zucchero.

Aggiungete infine la farina e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 5, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Al bip sonoro, (dopo 17 min), se lo desiderate aggiungete uno degli ingredienti complementari.

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura media



Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 34	3 ore 39	3 ore 44
Acqua	315ml	420ml	540ml
Sale	1½c.c.	2c.c.	3c.c.
Zucchero	½c.c.	1c.c.	1½c.c.
Farina speciale pane	520g	700g	900g
Lievito secco per panificazione	1c.c.	1½c.c.	2c.c.
A scelta:			
Olive verdi	90g	130g	190g
Dadini di pancetta	150g	200g	300g

Pane rapido

«Super rapido e iper-semplice»: per i principianti, chi ha fretta, gli impazienti e i golosi, questo pane risponderà a tutte le esigenze! Da consumare in qualsiasi momento della giornata.

Versate nel recipiente gli ingredienti nell'ordine seguente: acqua, olio d'oliva, sale, zucchero e latte in polvere.

Aggiungete infine la farina e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 8.

Premete il tasto «on-off».

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente

e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: il grado di doratura viene selezionato automaticamente.



Peso > 1000g
Tempo > 1ora 20
Acqua tiepida > 400ml
Olio d'oliva > 2c.t.
Sale > 2c.c.
Zucchero > 1½c.t.
Latte in polvere > 2½c.t.
Farina speciale pane > 640g
Lievito secco per panificazione > 4c.c.

Pane

Di sapore leggermente acidulo, deve il suo colore ai rivestimenti del seme del grano.

Grazie al metodo di fermentazione impiegato,
si conserva più a lungo senza diventare rafferma.

È per questa qualità che era particolarmente apprezzato in campagna.

Peso	750g	1 000g	1 500g
Tempo	3 ore 34	3 ore 39	3 ore 44
Acqua	305 ml	405ml	525ml
Sale	1½c.c.	2c.c.	3c.c.
Zucchero	½c.t.	1c.t.	1½c.t.
Farina speciale pane	415g	560g	725g
Farina integrale	95g	130g	170g
Lievito secco per panificazione	1½c.c.	2c.c.	2½c.c.
Facoltativo. Scegliere uno degli ingredienti seguenti:			
Noci	110g	150g	225g
Nocciole	110g	150g	225g

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella qui sopra per le quantità degli ingredienti.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, sale e zucchero.

Aggiungete quindi le due farine e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 5, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Al bip sonoro (dopo 17 min) se lo desiderate aggiungete le noci o le nocciole.

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Per l'illustrazione: doratura media; ingrediente complementare: noci

A close-up photograph of a slice of Casereccio bread. The bread has a golden-brown, porous texture with many small holes. The slice is angled, showing its thickness and the internal structure. The background is blurred, showing other slices of the same bread.

casereccio



Pane contadino

Cugino del pane casereccio, è la proporzione di farina di segale a fare la differenza. La consistenza è fine e regolare, la mollica resta a lungo umida grazie all'alto contenuto di latte, la crosta è friabile e il gusto equilibrato... **delizioso con il caffè!**

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella per le quantità degli ingredienti. Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, olio di girasole, sale, zucchero e latte in polvere.

Aggiungete quindi le tre farine e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 6,

il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Per l'illustrazione: doratura intensa.

Peso	750g	1 000g	1 500g
Tempo	3 ore 37	3 ore 42	3 ore 47
Acqua	305ml	405ml	520ml
Olio di girasole	½c.t.	1c.t.	1½c.t.
Sale	1½c.c.	2c.c.	3c.c.
Zucchero	1c.t.	1½c.t.	2c.t.
Latte in polvere	2c.t.	2½c.t.	3½c.t.
Farina speciale pane	240g	330g	420g
Farina integrale	120g	165g	210g
Farina di segale (T170)	120g	165g	210g
Lievito secco per panificazione	1½c.c.	2c.c.	2½c.c.

Pane integrale

Un pane ottimo per la salute, è raccomandato in molte diete perché è prodotto a partire da una farina che contiene tutti gli elementi del seme del grano: la mandorla farinosa, il rivestimento e il germe.

Così è naturalmente ricco di vitamina B, di sali minerali e di fibre....



Pan carré

Il tradizionale pan carré, sia freddo che tostato, si presta sia alle preparazioni dolci che salate: spalmato con la marmellata a colazione, come sandwich a pranzo, come toast a merenda e in tartine per l'aperitivo.

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine:
acqua, olio di girasole, sale, zucchero e latte in polvere.

Aggiungete infine la farina e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 4,
il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Al termine del programma, spegnete la macchina,
estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura leggera

Peso	750g	1 000g	1 500g
Tempo	3 ore 15	3 ore 20	3 ore 25
Acqua	270ml	325ml	405ml
Olio di girasole	1½c.t.	2c.t.	2½c.t.
Sale	1½c.c.	2c.c.	2½c.c.
Zucchero	1½c.t.	2c.t.	2½c.t.
Latte in polvere	2c.t.	2½c.t.	3c.t.
Farina speciale pane	500g	600g	750g
Lievito secco per panificazione	1½c.c.	1½c.c.	2c.c.



Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine:

acqua, olio di girasole, sale, zucchero e latte in polvere.

Aggiungete quindi le due farine e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 6,

il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Al termine del programma, spegnete la macchina,
estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura intensa.

Peso	750g	1 000g	1 500g
Tempo	3 ore 37	3 ore 42	3 ore 47
Acqua	370ml	490ml	635ml
Olio di girasole	½c.t.	1c.t.	1½c.t.
Sale	1½c.c.	2c.c.	3c.c.
Zucchero	1c.t.	2c.t.	2c.t.
Latte in polvere	1½c.t.	2c.t.	2½c.t.
Farina speciale pane	180g	240g	310g
Farina integrale	340g	460g	590g
Lievito secco per panificazione	1c.c.	1½c.c.	2c.c.



Pane al calcio > 65

Pane ai cereali > 66

Pane alle fibre > 66

Pane agli omega 3 > 67

Pane sportivo > 68

Pane al formaggio senza glutine > 69

Pane senza sale > 69





Pane al calcio

Questo pane apporta il calcio necessario alla corretta formazione delle ossa e dei denti, grazie al latte in polvere che contiene. Da gustare a colazione o a merenda.

Peso	750g	1 000g	1 500g
Tempo	3 ore 15	3 ore 20	3 ore 25
Acqua	260ml	275ml	340ml
Burro morbido	60g	65g	80g
Sale	1½c.c.	2c.c.	2½c.c.
Zucchero	2c.t.	2½c.t.	3c.t.
Latte in polvere	65g	85g	105g
Farina speciale pane	500g	530g	660g
Lievito secco per panificazione	1½c.c.	2c.c.	2c.c.
Gocce di cioccolato	40g	55g	70g

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine:

acqua, burro morbido, sale, zucchero e latte in polvere

Aggiungete infine la farina e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 4, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Al bip sonoro, (dopo 20 min), aggiungete le gocce di cioccolato.

Al termine del programma, spegnete la macchina,

estraete il recipiente e sformate il pane.

Per l'illustrazione: doratura media.





Pane ai semi

Una gustosa miscela di semi di lino scuro, di girasole e di papavero, il tutto accompagnato da un abbinamento di farina integrale e di segale, vi invita a una sorprendente esperienza culinaria. Ideale per accompagnare i piatti orientali o il salmone.

Peso	750g	1 000g	1 500g
Tempo	3 ore 45	3 ore 50	3 ore 55
Acqua	300ml	405ml	540ml
Olio di colza	2c.t.	2½c.t.	3½c.t.
Miele	2c.t.	2½c.t.	3½c.t.
Sale	1½c.c.	2c.c.	3c.c.
Farina di segale (T170)	240g	330g	435g
Farina integrale	240g	330g	435g
Lievito secco per panificazione	2c.c.	2½c.c.	3½c.c.
Semi di lino	75g	100g	135g
Semi di girasole	25g	30g	45g
Semi di papavero	15g	20g	30g

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, olio di colza, miele

e sale. Aggiungete quindi le due farine e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 11, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off». Al bip sonoro, (dopo 23 min), aggiungete i semi di olino scuro, di girasole e di papavero.

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Per l'illustrazione: doratura leggera



Pane alle fibre

Ideale per il transito e la digestione, questo pane è realizzato a partire da farina bianca a cui si aggiunge della crusca, l'involucro esterno del seme del grano. Ricco di fibre, ha un valore nutrizionale equivalente al pane integrale.



Pane agli omega 3

Gli omega 3 sono necessari alla nostra salute e si integrano perfettamente in un'alimentazione equilibrata. Questo pane a base di lino scuro e di olio di colza, che li contengono naturalmente, risponde così in parte al fabbisogno essenziale di acidi grassi indispensabili, che il nostro corpo non è in grado di produrre.

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella. Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, yogurt naturale, olio di colza, melassa, sale e latte in polvere.

Aggiungete poi le tre farine, il germe di grano in polvere e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 11, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Al bip sonoro, (dopo 23 min), aggiungete i semi di lino e di girasole.

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Per l'illustrazione: doratura leggera.

Peso	750g	1 000g	1 500g
Tempo	3 ore 45	3 ore 50	3 ore 55
Acqua	180ml	230ml	295ml
Yogurt naturale	125g	185g	250g
Olio di colza	1c.t.	1½c.t.	2c.t.
Melassa	2c.t.	3c.t.	4c.t.
Sale	1½c.c.	2c.c.	2½c.c.
Latte in polvere	½c.t.	1c.t.	2c.t.
Farina speciale pane	155g	200g	255g
Farina di segale (T170)	210g	270g	345g
Farina integrale	110g	140g	180g
Germe di grano in polvere	20g	30g	40g
Lievito secco per panificazione	3c.c.	4c.c.	5c.c.
Semi di lino	55g	70g	90g
Semi di girasole	40g	60g	70g

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, olio di girasole, sale e latte in polvere.

Aggiungete infine la farina, la crusca fine e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 6, il peso del pane

e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Per l'illustrazione: doratura leggera.

Peso	750g	1 000g	1 500g
Tempo	3 ore 37	3 ore 42	3 ore 47
Acqua	350ml	460ml	600ml
Olio di girasole	½c.t.	½c.t.	1c.t.
Sale	1c.c.	1½c.c.	2c.c.
Latte in polvere	1c.t.	1½c.t.	2c.t.
Farina speciale pane	320g	420g	550g
Crusca fine	160g	210g	275g
Lievito secco per panificazione	2c.c.	2½c.c.	3½c.c.



Pane sportivo

Un vero cocktail di energia apportato da una miscela completa e ricca di ingredienti nutrizionali!

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella. Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, semi di sesamo, di papavero, di lino, di miglio e di girasole, arancia candita tagliata a pezzetti, sale e noci.

Aggiungete quindi le tre farine e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 10, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off».

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Cospargete eventualmente il pane con una miscela di semi e di alcuni pezzetti di arancia candita.

Per l'illustrazione: doratura media.

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 37	3 ore 42	3 ore 47
Acqua	300ml	400ml	600ml
Sale	1c.c.	1½c.c.	2c.c.
Farina speciale pane	250g	335g	500g
Farina di segale (T170)	75g	100g	150g
Farina integrale	75g	100g	150g
Lievito secco per panificazione	½c.c.	½c.c.	¾c.c.
Semi di sesamo	½c.c.	½c.c.	1c.t.
Semi di papavero	½c.c.	½c.c.	1c.t.
Semi di lino	½c.c.	½c.c.	1c.t.
Semi di miglio	½c.c.	½c.c.	1c.t.
Semi di girasole	½c.c.	½c.c.	1c.t.
Arancia candita	20g	25g	40g
Noci	25g	35g	50g



Pane al formaggio senza glutine



Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Versate gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 9, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	2 ore 15	2 ore 20	2 ore 25
Acqua	320ml	425ml	640ml
Uova	2	3	4
Olio	2c.t.	3c.t.	3½c.t.
Zucchero	1c.t.	2c.t.	3c.t.
Sale	½c.c.	1c.c.	1½c.c.
Farina di riso bianco	210g	280g	420g
Farina di riso scuro	105g	140g	210g
Latte scremato in polvere	3c.t.	3½c.t.	4½c.t.
Gomma di xanthan	1c.t.	3½c.c.	5c.c.
Fiocchi di cipolla disidratata	1½c.c.	1c.t.	4½c.c.
Semi di papavero	½c.c.	1c.c.	1½c.c.
Semi di sedano	1c.c.	1½c.c.	2c.c.
Aneto essiccato	1c.c.	1½c.c.	2c.c.
Formaggio Cheddar grattugiato	130g	170g	260g
Lievito secco per panificazione	2c.c.	1c.t.	4½c.c.

Pane senza sale

Ideale per le persone che devono seguire una dieta priva di sale.

I semi di sesamo e il succo di limone conferiscono a questo pane un sapore particolare che vi farà dimenticare l'assenza di sale.

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, olio di girasole e succo di limone.

Aggiungete quindi la farina, il lievito secco e i semi di sesamo.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 10, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Per l'illustrazione: doratura media.

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 37	3 ore 42	3 ore 47
Acqua	320ml	430ml	500ml
Olio di girasole	½c.t.	½c.t.	1c.t.
Succo di limone	1½c.c.	2c.c.	2c.c.
Farina speciale pane	520g	700g	840g
Lievito secco per panificazione	1c.c.	1½c.c.	2c.c.
Semi di sesamo	75g	100g	120g



Panel al latte > 71

Pane al miele, mele, noci e cioccolato > 72

Bressane fiamminga alle fragole > 72

Pane all'uva bianca e nera > 73

Torta > 74

Dolce al limone > 74

Dolce alle mandorle > 75

Pane alle spezie > 76

Cramique > 77

Kugelhopf > 77

Brioche caffè cioccolato > 78

Pane al cioccolato, ricotta e miele > 78

Brioche > 79

Pane canadese alla composta di mele e sciroppo d'acero > 80

Pane all'uva e alle noci > 80





Pane al latte

Una deliziosa brioche dalla mollica dolcissima, estremamente soffice e tenera.

Un po' di latte, burro, zucchero e farina... e il gioco è fatto!

I più golosi potranno anche personalizzare questo pane al latte con uva o frutta candita!

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella. Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: latte, burro morbido, sale e zucchero.

Aggiungete infine la farina e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 4, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Al bip sonoro (dopo 20 min) se lo desiderate aggiungete l'uva passa o la frutta candita.

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Per l'illustrazione: doratura media.

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 15	3 ore 20	3 ore 25
Latte	280ml	315ml	400ml
Burro morbido	60g	70g	80g
Sale	1½c.c.	2c.c.	2½c.c.
Zucchero	2½c.t.	3c.t.	3½c.t.
Farina speciale pane	495g	555g	700g
Lievito secco per panificazione	2c.c.	2c.c.	2½c.c.
Facoltativo. Scegliere uno degli ingredienti seguenti:			
Uva passa	60g	70g	80g
Frutta candita	60g	70g	80g



Pane al miele, mele, noci e cioccolato

Il pane della merenda! Questa combinazione golosa di ingredienti autentici riserverà anche delle sorprese per la sua consistenza..... Gli appassionati apprezzeranno!

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella. Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, burro, miele, zucchero, mele tagliate a cubetti, gocce di cioccolato, sale e noci. Aggiungete quindi le due farine e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 5, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off». Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane. Per l'illustrazione: doratura leggera.

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 34	3 ore 39	3 ore 44
Acqua	225ml	300ml	450ml
Burro	50g	65g	100g
Miele	25g	35g	50g
Zucchero	1½c.c.	2c.c.	3c.c.
Mele tagliate a cubetti	50g	65g	100g
Gocce di cioccolato	15g	20g	30g
Noci	15g	20g	30g
Sale	1c.c.	1½c.c.	2c.c.
Farina speciale pane	250g	335g	500g
Farina integrale	100g	135g	200g
Lievito secco per panificazione	½c.c.	¾c.c.	1c.c.

Bressane fiamminga ai lamponi

Deliziosa miscela di sapori in questo pane dolce...

Il gusto raffinato del lampone si abbina alla dolcezza «caramellata», una miscela sorprendente.....all'insegna della dolcezza.

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella. Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: latte, uova, lamponi, zucchero e sale. Aggiungete infine la farina e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 5, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off». Al bip sonoro, (dopo 17 min), aggiungete il burro e lo zucchero grezzo di canna. Da 30 a 45 minuti prima della fine del programma, aprite la macchina e verificate la cottura della pasta: se è sufficientemente solida posate i lamponi sul pane per la decorazione. Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane. Per l'illustrazione: doratura intensa.



Pane all'uva bianca e nera

Questo pane dagli aromi dolci e zuccherini d'uva si sposterà perfettamente a un foie gras o a un formaggio caprino stagionato.

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 37	3 ore 42	3 ore 47
Latte	300ml	400ml	520ml
Sale	1½c.c.	2c.c.	2½c.c.
Burro	70g	90g	120g
Farina speciale pane	525g	700g	910g
Lievito secco per panificazione	1c.c.	1½c.c.	2c.c.
Uva bianca	75g	100g	130g
Uva nera	75g	100g	130g
Zucchero	2½c.t.	3c.t.	4c.t.

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: latte, burro, zucchero, sale e uva fresca.

Aggiungete infine la farina e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 6, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off».

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Per l'illustrazione: doratura media.



Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 34	3 ore 39	3 ore 44
Latte	75ml	100ml	150ml
Sale	1c.c.	1½c.c.	2c.c.
Burro	50g	65g	100g
Zucchero	1½c.t.	2c.t.	3c.t.
Cassonade	25g	35g	50g
Uova	2	3	4
Farina speciale pane	350g	465g	700g
Lievito secco per panificazione	1c.c.	1c.c.	1½c.c.
Lamponi freschi	40g	55g	80g



Peso > 1000g

Tempo > 1 ore 25

Uova > 5

Zucchero > 165g

Zucchero vanigliato > 1 bustina

Sale > 1p.

Rum scuro > 1½c.t.

Burro morbido > 230g

Farina fluida (T45) > 330g

Lievito chimico > 2½c.c.

Uva passa > 75g

Frutta candita > 75g

Per l'illustrazione: doratura media.

Trucchi: se preferite una torta ben cotta, al termine del programma, potete lasciarla ancora 10 minuti nella macchina per il pane prima di sformarla.

Torta

È un alimento completo contenente uova, farina, materia grassa e zucchero, che si conserva a lungo grazie al rum nel quale viene fatta macerare la frutta candita.

Versate in un'insalatiera le uova, lo zucchero vanigliato e il sale.

Montate il tutto per 5 minuti.

Versate il preparato nel recipiente della macchina per il pane.

Aggiungete il rum scuro, il burro morbido, la farina fluida e il lievito chimico. Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 14

e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Al bip sonoro (dopo 5 min) aggiungete l'uva passa e la frutta candita.

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate la torta.

Per l'illustrazione: doratura media.

Dolce al limone

Di consistenza leggera e piacevole, questo dolce lievemente acidulo risveglierà le vostre papille gustative.

Versate in un'insalatiera le uova, lo zucchero e il sale. Sbattete il tutto per 5 minuti.

Versate il preparato nel recipiente della macchina per il pane.



Dolce alle mandorle

Questo dolce, con una goccia di rum per risvegliare il gusto delle mandorle, renderà speciali tutte le merende! I più golosi potranno spolverare il dolce con zucchero a velo o zucchero grezzo di canna al termine della cottura.

Peso > 1000g

Tempo > 1ora 25

Uova > 4

Zucchero > 160g

Sale > 1p.

Rum scuro > 4c.t.

Burro morbido > 200g

Mandorle in polvere > 160g

Farina fluida (T45) > 190g

Lievito chimico > 2½c.c.

Versate in un'insalatiera le uova, lo zucchero e il sale. Sbattete il tutto per 5 minuti. Versate il preparato nel recipiente della macchina per il pane. Aggiungete il rum scuro, il burro morbido, le mandorle in polvere, la farina fluida e il lievito chimico. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 14 e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off». Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il dolce.

Aggiungete il burro morbido, la farina fluida, il lievito chimico, il succo e le scorze di limone.

Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 14 e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off».

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il dolce.

Per l'illustrazione: doratura media.

Peso > 1000g

Tempo > 1ora 25

Uova > 5

Zucchero > 300g

Sale > 1p.

Burro morbido > 180g

Farina fluida (T45) > 450g

Lievito chimico > 3½c.c.

Limone > 1



Pane speziato

I super appassionati dei dolci al miele saranno felicissimi di poter gustare in qualsiasi momento della giornata questo irresistibile dolce aromatizzato con una miscela di 4 spezie: cannella, zenzero, garofano e noce moscata

Versate in un'insalatiera le uova, lo zucchero rosso, il bicarbonato e il sale.

Sbattete il tutto per 5 minuti.

Aggiungete le spezie, il latte, il miele e il burro fuso.

Versate il preparato nel recipiente della macchina per il pane.

Aggiungete infine la farina e il lievito chimico. Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 14 e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off».

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Per l'illustrazione: doratura intensa.

Trucchi: se preferite un pane speziato ben cotto, al termine del programma potete lasciarlo ancora da 10 a 20 minuti nella macchina per il pane prima di sformarlo.

Peso > 1000g

Tempo > 1ora 25

Latte > 200ml

Uova > 2

Zucchero rosso > 100g

Sale > ½c.c.

Mix di 4 spezie > 1c.c.

Bicarbonato per uso alimentare* > ½c.c.

Cannella > 1c.c.

Miele > 500g

Burro fondu > 200g

Farina speciale pane > 400g

Lievito chimico > 1 sachet

***si trova nel reparto sale**



Cramique

Ideale per la colazione o uno spuntino, freddo o tostato, con o senza accompagnamento, a voi la scelta!

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine:

latte, uova, burro morbido, sale e zucchero.

Aggiungete infine la farina e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 7, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete

il tasto «on-off».

Al bip sonoro,

(dopo 28 min), aggiungete

l'uva passa. Al termine del programma,

spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura intensa.

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 45	3 ore 50	3 ore 55
Latte	2½c.t.	3c.t.	3½c.t.
Uova	3	5	6
Burro morbido	160g	210g	250g
Sale	1½c.c.	2c.c.	2½c.c.
Zucchero	5c.t.	6c.t.	7c.t.
Farina speciale pane	390g	530g	620g
Lievito secco per panificazione	2c.c.	2½c.c.	3c.c.
Uva passa	120g	140g	180g

Kugelhopf

Un viaggio nel cuore dell'Alsazia con questa specialità regionale, tradizionalmente gustata la domenica in famiglia a colazione: una sorta di brioche molto leggera, valorizzata con una miscela di mandorle e di uva marinata.

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Fate marinare l'uva passa in acqua o in alcol bianco.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine:

latte, uova, burro morbido, sale e zucchero.

Aggiungete infine la farina e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 7,

il peso della brioche e il colore desiderato della crosta

Premete il tasto «on-off».

Al bip sonoro, (dopo 28 min), aggiungete

le mandorle intere e l'uva marinata.

Al termine del programma, spegnete la macchina,

estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura media.



Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 45	3 ore 50	3 ore 55
Latte	100ml	120ml	205ml
Uova	2	3	4
Burro morbido	160g	210g	250g
Sale	1c.c.	1c.c.	1½c.c.
Zucchero	70g	90g	135g
Farina speciale pane	390g	530g	795g
Lievito secco per panificazione	2½c.c.	3½c.c.	4c.c.
Mandorle intere	40g	50g	60g
Uva passa	110g	150g	170g

Brioche caffè cioccolato

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella. Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: latte, uova, burro, zucchero, sale e caffè. Aggiungete infine la farina e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 7, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off». Al bip sonoro, (dopo 28 min) incorporate i pezzetti di cioccolato alla pasta. Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 45	3 ore 50	3 ore 55
Latte	55ml	70ml	105ml
Uova	3	4	6
Burro	135g	180g	270g
Zucchero	40g	55g	80g
Sale	1½c.c.	2c.c.	3c.c.
Estratti di caffè macinato	1c.c.	1½c.c.	2c.c.
Farina speciale pane	410g	550g	820g
Lievito secco per panificazione	2½c.c.	3c.c.	4c.c.
Cacao in polvere	25g	35g	50g
Pezzetti di cioccolato Fondente	80g	110g	160g



Pane al cioccolato, ricotta e miele

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella. Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, burro, sale, miele, cacao in polvere e ricotta. Aggiungete infine la farina e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 5, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on-off». Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.





Brioche

Una brioche gialla per portare un raggio di sole nella vostra giornata o interamente al cioccolato per renderla ancora più irresistibile!

Poco dolce la brioche si coniuga bene sia con un'insalata o del formaggio che con uno yogurt o della marmellata. Ideale quindi per le colazioni e le merende, soddisferà tutti i gusti!

Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 45	3 ore 50	3 ore 55
Latte	60ml	80ml	120ml
Uova	3	4	5
Burro tagliato a cubetti	140g	200g	230g
Sale	1½c.c	2c.c	2c.c
Zucchero	50g	70g	80g
Farina speciale pane	430g	575g	670g
Lievito secco per panificazione	1c.c.	1½c.c.	2½c.c.
Gocce di cioccolato (facoltative)	110g	150g	170g

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella. Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: latte, uova, burro, sale e zucchero.

Aggiungete infine la farina e il lievito secco. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 7, il peso della brioche e il colore della crosta desiderati. Premete il tasto «on-off». Al bip sonoro, (dopo 28 min), se lo desiderate aggiungete delle gocce di cioccolato.

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

Per l'illustrazione: doratura leggera, ingrediente complementare: gocce di cioccolato.



Peso	750g	1000g	1500g
Tempo	3 ore 34	3 ore 39	3 ore 44
Acqua	150ml	200ml	300ml
Burro	25g	35g	50g
Miele liquido	4c.t.	5c.t.	7½c.t.
Sale	1c.c.	1½c.c.	2c.c.
Cacao in polvere amaro	25g	35g	50g
Ricotta	75g	100g	150g
Farina speciale pane	350g	470g	700g
Lievito secco per panificazione	2½c.c.	3c.c.	4c.c.

Pane canadese alla composta di mele e sciroppo d'acero

- Peso > 1000g**
- Tempo > 1ora 25**
- Composta di mele senza zucchero > 230g**
- Olio vegetale > 125ml**
- Uova sbattute > 3**
- Zucchero a velo > 95g**
- Sciroppo d'acero > 110g**
- Farina speciale pane > 175g**
- Farina di grano intero > 175g**
- Latte scremato in polvere > 4c.t.**
- Lievito chimico > 1c.c.**
- Sale > 3/4c.c.**
- Bicarbonato di sodio > 1/2c.c.**
- Cannella macinata > 1 1/2c.c.**
- Noci di pecan tritate > 40g**
- Noci di pecan tagliate in due (facoltativo) > 6**

Versate gli ingredienti nel recipiente nell'ordine indicato.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 14 e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Dall'inizio del ciclo di cottura, disponete le noci di pecan tagliate in due al centro del pane.

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.



Pane all'uva e alle noci

Scegliete il peso desiderato del pane e consultate la tabella.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, burro, zucchero e sale.

Aggiungete infine la farina e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 7, il peso del pane e il colore desiderato della crosta.

Premete il tasto «on-off».

Al primo bip sonoro, (dopo 28 min) incorporate l'uva passa e le noci alla pasta.

Al termine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sformate il pane.

	Peso	750g	1000g	1500g
Tempo		3 ore 45	3 ore 50	3 ore 55
Acqua		210ml	280ml	420ml
Burro		45g	60g	90g
Zucchero		45g	60g	90g
Sale		2c.c.	2 1/2c.c.	3c.c.
Farina speciale pane		450g	600g	900g
Lievito secco per panificazione		2c.c.	3c.c.	4c.c.
Uva passa		75g	100g	150g
Noci		75g	100g	150g





Ciabatta > 82

Focaccia > 82

Ciabatta noci e gorgonzola > 83

Pasta fresca > 84

Pasta per pizza > 84

Marmellata istantanea all'arancia > 85

Composta mela/rabarbaro > 85



Peso > 1250g

Tempo > 1ora 25

Acqua > 450ml

**Olio d'oliva
(+ per la cottura) > 5c.t.**

Sale > 2½c.c.

Farina speciale pane > 760g

**Lievito secco
per panificazione > 2½c.c.**



Ciabatta

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, olio d'oliva e sale. Aggiungete infine la farina e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 13.

Premete il tasto «on-off».

Dopo un'ora, spegnete la macchina ed estraete la pasta dal recipiente.

Infarinare il piano di lavoro e dividete la pasta in 8 panetti a forma di panino.

Copriteli con uno straccio e lasciate lievitare 1 ora a temperatura ambiente.

Pre-riscaldate il forno a 240 °C (t. 8). Quando il forno è caldo, spennellate i panetti con olio d'oliva utilizzando un pennello.

Infornateli insieme a un recipiente d'acqua

per umidificare il forno. Lasciate cuocere per 25 minuti.

Lasciate raffreddare sulla griglia.



Focaccia

Peso > 1250g

Tempo > 1 ora 25

Acqua > 430ml

Olio d'oliva > 5½c.t.

Sale > 2½c.c.

Farina speciale pane > 720g

**Lievito secco
per panificazione > 4½c.c.**



Ciabatta noci e gorgonzola

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, olio d'oliva, sale, noci tritate, gorgonzola e lievito. Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 13 e premete il tasto «on-off». Dopo un'ora, spegnete la macchina ed estraete la pasta dal recipiente. Infarinare il piano di lavoro e dividete la pasta in 8 panetti a forma di panino. Copriteli con uno straccio e lasciate lievitare 1 ora a temperatura ambiente. Pre-riscaldate il forno a 240 °C (t. 8). Quando il forno è caldo, spennellate i panetti con olio d'oliva utilizzando un pennello. Infornateli insieme a un recipiente d'acqua per umidificare il forno. Lasciate cuocere per 25 minuti. Lasciate raffreddare sulla griglia.

Peso > 1250g

Tempo > 1 ora 25

Acqua > 450ml

Olio d'oliva > 5c.t.

Sale > 2½c.c.

Farina speciale pane > 760g

Noci tritate > 80g

Gorgonzola > 100g

Lievito secco per panificazione > 2½c.c.



Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, olio d'oliva e sale.

Aggiungete infine la farina e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 13.

Premete il tasto «on-off».

Dopo un'ora, spegnete la macchina ed estraete la pasta dal recipiente.

Infarinare un piano di lavoro e fate una pagnotta di pasta di forma allungata.

Stendetela con il matterello, poi fate delle incisioni a forma di spiga utilizzando le forbici.

Lasciate lievitare per 20 minuti a temperatura ambiente.

Pre-riscaldate il forno a 220 °C (t. 7-8) per 5 minuti insieme a un recipiente d'acqua per umidificare il forno.

Spennellate la pasta con acqua utilizzando un pennello per inumidirla.

Infornate e lasciate cuocere per 25 minuti.

Lasciate raffreddare sulla griglia.



Pasta fresca

Voglia di pasta fatta in casa? Ecco gli ingredienti per preparare un'ottima pasta: farina, uova, acqua e una macchina per il pane in grado di preparare per voi una pasta senza grumi liscia ed elastica... poi tocca a voi!

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: farina, acqua, uova e sale.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 16.

Premete il tasto «on-off».

Al termine del programma,

spingete la macchina ed estraete il recipiente.

La pasta è pronta per essere utilizzata.

Peso > 1250g	Farina speciale pane > 830g	Uova > 5
Tempo > 15 min	Acqua > 130ml	Sale > 1½c.c.



Pasta per la pizza

Peso > 1250g

Tempo > 1 ora 25

Acqua > 400ml

Olio d'oliva > 2½c.t.

Sale > 2½c.c.

Farina speciale pane > 800g

Lievito secco per panificazione > 2½c.c.

Versate gli ingredienti nel recipiente nel seguente ordine: acqua, olio d'oliva e sale.

Aggiungete infine la farina e il lievito secco.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 13.

Premete il tasto «on-off».

Al termine del programma,

spingete la macchina ed estraete il recipiente.

La pasta è pronta per essere utilizzata.



Marmellata istantanea all'arancia

Peso > 1200g

Tempo > 1 ora 05

Arance > 750g

Zucchero > 750g

Pectina* > 50g

***Oppure 50 ml di succo di limone**

Sbucciate le arance, tagliatele a pezzetti ed eliminate i semi. Versate la frutta tagliata nel recipiente della macchina per il pane. Aggiungete lo zucchero e la pectina. Posizionate il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 15 e premete il tasto «on-off».

Al termine del programma, spegnete la macchina ed estraete il recipiente. Trucchi: se non trovate la pectina in commercio, potete sostituirla con succo di limone (50 ml); questo frutto è naturalmente ricco di pectina.

In questo caso, vi consigliamo di aumentare il tempo di cottura di 40 minuti. Per la preparazione delle confetture scegliete frutta di stagione.



Composta mela/rabarbaro

Il segreto del successo di una composta è nella scelta di frutta ben matura. Ecco una ricetta di base...

Spetta a voi adesso abbinare la frutta di stagione con la vostra fantasia...

La macchina per il pane farà il resto: una missione che diventa quindi semplice e divertente!

Peso > 1200g

Tempo > 1 ora 05

Mele > 600g

Rabarbaro > 600g

Zucchero > 5c.t.

Sbucciate le mele e il rabarbaro e tagliateli a pezzetti. Versate la frutta nel recipiente della macchina per il pane.

Aggiungete lo zucchero.

Posizionate il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 15. Premete il tasto «on-off».

Al termine del programma, spegnete la macchina ed estraete il recipiente.

Trucchi: tagliate la frutta in base alle vostre preferenze (composta con o senza pezzi); tagliandola di dimensioni medie resteranno dei pezzi dopo la cottura. Per la preparazione delle composte scegliete frutta di stagione.



Problemi e soluzioni

IL PANE:

- > Il pane non è abbastanza lievitato: rispettate rigorosamente le quantità indicate per ogni ingrediente, o la quantità di farina è troppo elevata o manca il lievito, l'acqua o lo zucchero. È necessario pesarli al momento della preparazione della pasta.
- > Il pane si è abbassato: la quantità d'acqua e di lievito possono essere eccessive, diminuite le quantità e controllate sempre che l'acqua non sia troppo calda.
- > Il pane è scuro ma non abbastanza cotto: la quantità d'acqua aggiunta è eccessiva, fate attenzione a metterne meno.

Le baguette:

- > La pasta è dura da modellare: probabilmente è stata lavorata troppo e la quantità d'acqua non è sufficiente. In questo caso, riformate una pagnotta, lasciatela riposare 10 minuti prima di ricominciare.
- > La pasta è appiccicosa ed è difficile modellare le baguette: la quantità d'acqua è eccessiva, infarinatevi quindi leggermente le mani.
- > Le incisioni sulle vostre baguette si sono richiuse: le incisioni applicate non erano abbastanza profonde, non esitate a incidere con un taglio netto.
- > La pasta si spezza o diventa granulosa: in questo caso la pasta è stata lavorata troppo, è quindi necessario riformare una pagnotta con la pasta e lasciarla riposare per 10 minuti prima di ricominciare.



*La vita è più facile**

