

Moulinex®

pain plaisir



Il perfetto connubio di piacere e benessere!

p 77 - 81

Per saperne di più

- Introduzione
- Per le ricette senza glutine
 - Dosi
- Preparazione pasta fermentata



p 82 - 85

Senza glutine



p 86 - 87

Benessere



p 88 - 89

Classiche



p 90 - 91

Altre



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 dell'impasto che, una volta lavorato, deve essere soffice ed elastico, 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%).

Farine senza glutine: esistono moltissime farine definite "non panificabili" (ovvero farine che non contengono glutine). Le più diffuse sono le farine di grano saraceno, o grano nero, di riso (bianco o integrale), di quinoa, di mais, di castagna e di sorgo. Per avvicinarsi all'elasticità del glutine è fondamentale combinare tipi di farine non panificabili diversi, aggiungendo agenti ispessenti.

Agenti ispessenti: per ottenere la giusta consistenza e avvicinarsi quanto più possibile all'elasticità del glutine, è possibile aggiungere alle proprie ricette anche gomma di xantano e/o farina di Guar.

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, sbriciolatelo delicatamente tra le dita per facilitarne lo scioglimento.

Equivalenze quantità / peso fra lievito naturale secco, lievito fresco e lievito liquido:

Lievito naturale secco (in cc.)	1	1½	2	2½	3	3½	4	4½	5
Lievito naturale 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 si utilizza del lievito fresco, moltiplicare per tre, in termini di peso, la quantità indicata per il lievito naturale secco. Per le ricette senza glutine dovrà essere utilizzato un lievito specifico privo di glutine.

Il lievito madre: 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: la somma delle temperature dell'acqua, la farina e la stanza deve essere di 60 ° C. Come regola generale, utilizzare l'acqua del rubinetto a 18-20 ° C, salvo in estate, quando deve essere usata acqua fredda.

Il sale: è fondamentale per la produzione del pane e deve essere dosato con accuratezza. Si raccomanda di utilizzare sempre sale fi no (preferibilmente non raffi nato).

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 suoi derivati: 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.

Sapori e aromi: 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.



Per le ricette senza glutine

Uso dei programmi

Per realizzare pani o dolci senza glutine, utilizzare i menu 1, 2 e 3. Per ogni programma, *è disponibile un solo peso.*

I pani e i dolci senza glutine sono indicati per chi soffre di intolleranze al glutine (celiachia), elemento presente in diversi cereali (grano, orzo, segale, avena, kamut, farro, ecc.).

È inoltre importante evitare contaminazioni incrociate con farine contenenti glutine. Pulire la terrina, le palette e tutti gli utensili che dovranno servire alla preparazione di pane e dolci senza glutine con particolare cura.

Assicurarsi inoltre di utilizzare lievito privo di glutine.

Preparati premix o mix

Le ricette senza glutine sono state sviluppate utilizzando appositi preparati (chiamati anche miscele pronte all'uso) per pane senza glutine.

Questi preparati senza glutine sono reperibili in commercio e/o nei negozi specializzati. Sono inoltre disponibili alla vendita su internet.

Ritocco dei risultati

Non tutte le marche di preparati senza glutine danno gli stessi risultati.

È possibile che alcune ricette debbano essere ritoccate per ottenere i migliori risultati, e che siano necessarie alcune prove:

Occorrerà, ad esempio, regolare la quantità liquida in base alla consistenza della pasta. L'impasto infatti dovrà essere relativamente morbido, ma non liquido. Al contrario, l'impasto per dolci dovrà risultare piuttosto liquido.



Tropo liquido



OK



Tropo asciutto



Preparazione

Ecco alcuni semplici consigli e regole per realizzare al meglio tutte le ricette di pane senza glutine.

Prima di seguire le ricette per fare il pane senza glutine, si prega di controllare che gli ingredienti utilizzati non contengano glutine come indicato sulla confezione.

La consistenza delle farine senza glutine non permette una miscelazione ottimale degli ingredienti: ecco perché è raccomandato passare al setaccio la miscela delle varie farine senza il lievito, per prevenire l'eventuale formazione di grumi.

Allo stesso modo, durante l'impastatura occorrono alcuni accorgimenti: far scendere bene gli ingredienti rimasti sulle pareti della terrina con una spatola (in legno o in plastica per non rigare il rivestimento), fino a quando siano tutti ben incorporati nell'impasto.

Anche al momento di aggiungere i vari ingredienti durante la preparazione, se si incollano alle pareti della terrina, spingerli al centro servendosi di una spatola (in legno o in plastica, per evitare di rigare il rivestimento della terrina) e incorporarli all'impasto.

Il pane senza glutine avrà una consistenza più densa e un colore più pallido di quello normale.

Il pane senza glutine non lievita come il pane tradizionale e resta spesso piatto nella parte superiore.

Per loro stessa natura, gli ingredienti utilizzati per le ricette senza glutine non consentono di ottenere una buona doratura del prodotto finale. La parte superiore del pane resterà spesso piuttosto bianca.



Dosi

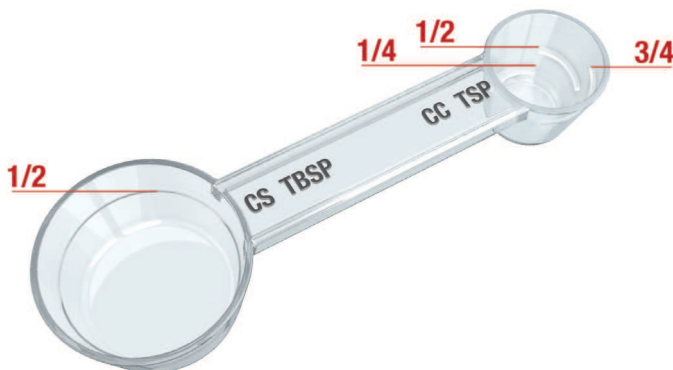
Usare il cucchiaino in dotazione per effettuare le misurazioni di cucchiaini da caffè o in cucchiaini da tavola.

1 tsp

Cucchiaino da caffè (cc.)

1 tbsp

Cucchiaio da tavola (C.)



Pasta Lievitata
PROG.
11

Preparazione pasta fermentata

Ingredienti	500 g
Acqua	190 ml
Lievito naturale secco	1 cc.
Farina di pane (T55)	320 g
Sale	1 cc.

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma. Arrestare il programma dopo 29 minuti, lasciando riposare per 1 ora a 20°C, e lasciare riposare quindi per 24 ore a 4°C.

 **Consigli utili:** la pasta lievitata può essere conservata fino a 48 ore.



Pane salato senza glutine
PROG.
1

Pane ai pomodori in conserva

Ingredienti			
Acqua 30°C	380 ml	Farina di quinoa*	40 g
Olio di oliva	40 ml	Farina di mais*	40 g
Erbe di Provenza	3 cc.	Premix*	340 g
Lievito naturale secco senza glutine	2 cc.	Pomodori in conserva**	150 g
Sale	1 cc.		

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Mescolare gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (*) e setacciarli. Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**. Scolare i pomodori in conserva (eliminando l'olio in eccesso con della carta assorbente). Al **segnale sonoro**, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**).



Pane al muesli (o ai cereali)

Ingredienti			
Acqua 30°C	380 ml	Premix*	320 g
Olio di semi di girasole	3 C.	Fiocchi di mais**	40 g
Lievito naturale secco senza glutine	2 cc.	Albicocche secche**	40 g
Sale	1 cc.	Uvette**	40 g
Farina di mais*	40 g	Pinoli**	40 g
Farina di riso integrale*	40 g		

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Mescolare gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (*) e setacciarli. Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**. Al **segnale sonoro**, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**) oppure 160 g di muesli senza glutine.

Pane salato senza glutine
PROG.
1

Pane salato senza glutine
PROG.
1

Pane ai semi misti

Ingredienti			
Acqua 30°C	420 ml	Farina di riso integrale*	40 g
Lievito naturale secco senza glutine	2 cc.	Premix*	340 g
Sale	1 cc.	Fiocchi di mais**	25 g
Farina di quinoa*	40 g	Semi di sesamo**	50 g

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Mescolare gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (*) e setacciarli. Aggiungere e mescolare gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**) oppure 75 g di semi misti per pane (girasole, lino, miglio, sesamo, papavero). Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**.



Pane salato senza glutine

PROG.
1

Pane allo zenzero

Ingredienti

Acqua 30°C*	380 ml
Olio di semi di girasole*	3 C.
Sale*	1 cc.
Lievito senza glutine**	25 g
Farina di castagna**	30 g
Farina di grano saraceno**	30 g
Farina di riso integrale**	30 g
Premix**	330 g

Mescolare gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (*). Lavorare per 10 minuti (non è prevista una partenza ritardata). Mescolare gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**) e setacciarli. Inserire gli ingredienti nel cestello. Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**.



Pane salato senza glutine

PROG.
1

Pane all'uvetta

Ingredienti

Acqua 30°C	380 ml
Olio di semi di girasole	3 C.
Lievito naturale secco senza glutine	1,5 cc.
Sale	1 cc.
Farina di castagna*	30 g
Farina di quinoa*	50 g
Premix*	340 g
Uvette**	160 g

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Mescolare gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (*) e setacciarli. Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**. Al **segnale sonoro**, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**).



Pane dolce senza glutine
PROG.
2

Brioche

Ingredienti	Premix Schär	Premix Valpiform
Latte a 30°C*	140 ml	200 ml
Uova sbattute*	4	4
Lievito naturale secco senza glutine	2 cc.	2 cc.
Sale*	1 cc.	1 cc.
Zucchero*	60 g	60 g
Burro fuso*	100 g	100 g
Premix	400 g	400 g

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Mescolare gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (*). Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**.

Foto realizzata con miscela Valpiform



Pane dolce senza glutine
PROG.
2

Pane viennese con cioccolato

Ingredienti	
Latte a 30°C*	280 ml
Uova sbattute*	2
Lievito naturale secco senza glutine*	2 cc.
Sale*	1 cc.
Zucchero*	2 C.
Burro fuso*	55 g
Premix	420 g
Gocce di cioccolato**	100 g

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Mescolare gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (*). Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**. Al **segnale sonoro**, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**).



Dolce senza glutine
PROG.
3

Torta prosciutto e formaggio

Ingredienti

Latte a 30°C*	80 ml	Preparato per ricette di pasticceria**	300 g
Uova sbattute*	4	Lievito secco**	2 cc.
Olio di oliva*	100 g	Prosciutto a cubetti***	250 g
Sale*	1 cc.	Olive verdi***	40 g
Pepe	1 g	Groviera grattugiato***	110 g
Burro fuso	20 g		

Mescolare con una frusta gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (*) fino a quando la miscela non assume un colore chiaro tendente al bianco. Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Aggiungere e mescolare quindi gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**) che saranno stati precedentemente passati al setaccio. Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**. Al **segnale sonoro**, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da tre asterischi (***).



Torta salmone e aneto

Ingredienti

Latte a 30°C*	80 ml	Pepe rosa in grani	1 g
Uova sbattute*	4	Preparato per ricette di pasticceria**	300 g
Sale*	1 cc.	Lievito secco**	2 cc.
Olio di oliva*	100 g	Salmone affumicato***	250 g
Burro fuso	20 g	Aneto fresco diradato	10 g
Pepe	1 g		

Mescolare con una frusta gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (*) fino a quando la miscela non assume un colore chiaro tendente al bianco. Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Aggiungere e mescolare quindi gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**) che saranno stati precedentemente passati al setaccio. Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**. Al **segnale sonoro**, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da tre asterischi (***).

Dolce senza glutine
PROG.
3Dolce senza glutine
PROG.
3

Dolce alle castagne

Ingredienti

Latte a 30°C*	20 ml	Lievito secco**	2 cc.
Uova sbattute*	3	Burro fuso	100 g
Sale*	1 g	Estratto di vaniglia	1 cc.
Farina di castagna**	165 g	Rhum	1 C.
Maizena**	50 g	Zucchero a velo	165 g

Mescolare con una frusta gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (*) fino a quando la miscela non assume un colore chiaro tendente al bianco. Aggiungere e mescolare quindi gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**) che saranno stati precedentemente passati al setaccio. Versare gli ingredienti rimanenti nella terrina seguendo l'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**.



Pane integrale

PROG.
8

Pane integrale rapido

PROG.
9

Pane contadino

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	200 ml	270 ml	400 ml
Olio di semi di girasole	1,5 C.	2 C.	3 C.
Sale	1 cc.	1,5 cc.	2 cc.
Zucchero	1,5 cc.	2 cc.	3 cc.
Latte in polvere	0,5 C.	0,5 C.	1 C.
Farina di pane (T55)	170 g	235 g	340 g
Impasto (T150)	80 g	110 g	160 g
Farina di segale (T130)	80 g	110 g	160 g
Lievito naturale secco	0,5 cc.	1 cc.	1 cc.

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**.



Pane integrale

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	205 ml	270 ml	410 ml
Olio di semi di girasole	1,5 C.	2 C.	3 C.
Sale	1 cc.	1,5 cc.	2 cc.
Zucchero	1,5 cc.	2 cc.	3 cc.
Farina di pane (T55)	130 g	180 g	260 g
Impasto (T150)	200 g	270 g	400 g
Lievito naturale secco	1 cc.	1 cc.	2 cc.

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**.

Pane integrale

PROG.
8

Pane integrale rapido

PROG.
9



Pane integrale

PROG.
8

Pane integrale rapido

PROG.
9

Pane al lino a pasta fermentata

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	17 cl	25,5 cl	34 cl
Pasta fermentata (cfr. pagina 81)	75 g	115 g	150 g
Lievito naturale secco	3/4 cc.	1 cc.	1,5 cc.
Farina tradizionale (T65)	260 g	390 g	520 g
Lino chiaro	20 g	30 g	40 g
Lino scuro	20 g	30 g	40 g
Sale	5 g	7,5 g	10 g

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**.

Abbinamenti: il pane al lino accompagna perfettamente piatti ricchi di salse e condimenti, la cacciagione e le carni bianche.



Pane integrale

PROG.

8

Pane integrale rapido

PROG.

9

Pane alla carota

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	12 cl	18 cl	24 cl
Succo di carota	6 cl	9 cl	12 cl
Lievito naturale secco	1 cc.	1,5 cc.	2 cc.
Farina tradizionale (T65)	300 g	455 g	600 g
Glutine	3 g	4,5 g	6 g
Sale	6 g	9 g	12 g
Carote grattugiate**	60 g	90 g	120 g

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**. Al **segnale sonoro**, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**).

Abbinamenti: questo pane è perfetto per accompagnare le crudité o il boeuf bourguignon.



Pane senza sale

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	200 ml	270 ml	400 ml
Farina di pane (T55)	350 g	480 g	700 g
Lievito naturale secco	0,5 cc.	1 cc.	1 cc.
Semi di sesamo**	50 g	75 g	100 g

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**. Al **segnale sonoro**, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**).

Pane francese

PROG.

6



Pane di segale

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	95 ml	140 ml	190 ml
Yogurt	60 g	90 g	230 g
Sale	1/2 cc.	1 cc.	1 1/2 cc.
Zucchero	10 g	15 g	20 g
Olio di girasole	1/2 C.	1 C.	1 1/2 C.
Malto	1 1/2 C.	2 C.	2 1/2 C.
Farina per pane (T55)	75 g	110 g	145 g
Farina di segale	140 g	210 g	280 g
Cacao in polvere	10 g	15 g	20 g
Lievito secco	1 cc.	1 1/2 cc.	2 cc.
Coriandolo in polvere	1/2 cc.	1/2 cc.	1 cc.

Mettere gli ingredienti nel serbatoio nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**.

Opzionale: Aggiungere semi di coriandolo appena prima dell'inizio della cottura



Pane di segale

PROG.

10

Pane classico rapido
PROG.
5

Pane rapido

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua 35°C	210 ml	285 ml	360 ml
Olio di semi di girasole	3 cc.	1 C.	1,5 C.
Sale	0,5 cc.	1 cc.	1,5 cc.
Zucchero	2 cc.	3 cc.	1 C.
Latte in polvere	1,5 C.	2 C.	2,5 C.
Farina di pane (T55)	325 g	445 g	565 g
Lievito naturale secco	1,5 cc.	2,5 cc.	3 cc.

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**.



Brioche

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Uova sbattute	1	2	2
Burro ammorbidito	115 g	145 g	230 g
Sale	1 cc.	1 cc.	2 cc.
Zucchero	2,5 C.	3 C.	5 C.
Latte (liquido)	55 ml	60 ml	110 ml
Farina di pane (T55)	280 g	365 g	560 g
Lievito naturale secco	1,5 cc.	2 cc.	3 cc.

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**.

Facoltativo: 1 cc. acqua di fiori d'arancio

Pane dolce
PROG.
7

Pane dolce
PROG.
7

Kugelhopf

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Uova sbattute	1	2	2
Burro ammorbidito	100 g	125 g	200 g
Sale	1 cc.	1 cc.	2 cc.
Zucchero	3 C.	4 C.	6 C.
Latte (liquido)	60 ml	80 ml	120 ml
Farina di pane (T55)	250 g	325 g	500 g
Lievito naturale secco	1,5 cc.	2 cc.	3 cc.
Mandorle (interi)**	20 g	40 g	40 g
Pasas**	70 g	100 g	140 g

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**. Al **segnale sonoro**, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**).

Consigli utili: immergere l'uvetta per 1 ora in acquavite.



Pane dolce

PROG.

7

Fette di pane bianco

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Latte freddo	120 ml	210 ml	240 ml
Uova	1	1	2
Lievito naturale secco	2/3 cc.	1 cc.	11/3 cc.
Farina di pane (T55)	275 g	410 g	550 g
Glutine	3 g	5 g	7 g
Zucchero	20 g	30 g	40 g
Sale	1 cc.	1/2 C.	2 cc.
Burro**	35 g	55 g	75 g

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**. Al **segnale sonoro**, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**).



Pane francese

PROG.

6

Pane al miele e mandorle

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	140 ml	210 ml	280 ml
Lievito naturale secco	1/2 cc.	3/4 cc.	1 cc.
Sale	3/4 cc.	1 cc.	1/2 C.
Miele	70 g	100 g	140 g
Farina di pane (T55)	225 g	340 g	450 g
Mandorle tostate tritate**	70 g	100 g	140 g

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato, il peso del pane, il livello di doratura e premere **START**. Al **segnale sonoro**, aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**).



Pasta Lievitata

PROG.
11

Pizza

Ingredienti	500 g	750 g	1000 g
Acqua	160 ml	240 ml	320 ml
Olio di oliva	1 C.	1,5 C.	2 C.
Sale	0,5 cc.	1 cc.	1,5 cc.
Farina di pane (T55)	320 g	480 g	640 g
Lievito naturale secco	0,5 cc.	1 cc.	1,5 cc.

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato e premere **START**.



Porridge ai fiocchi d'avena

Ingredienti	Quantità ottenuta 650 g
Latte alimentare	600 ml
Fiocchi di avena	100 g
Sale o zucchero	1 cc.

Mettere gli ingredienti nel cestello rispettando il seguente ordine: Selezionare il programma indicato. Aumentare la durata del programma fino a 15 minuti premendo il tasto + e poi il tasto **START**.

Suggerimento per la presentazione: Se si preferisce un porridge meno liquido, è possibile prolungare la cottura di 5 minuti. Per renderlo più saporito, aggiungere miele, cannella, pezzi di albicocca e alla fine noci sgusciate.

Porridge

PROG.
15



Dolce

PROG.
13

Torta alle mandorle

Ingredienti	1000 g
Uova sbattute*	200 g
Sale*	1 pizzico
Zucchero*	190 g
Burro ammorbidito	145 g
Rhum	3 C.
Polvere di mandorle	180 g
Impasto (T150)**	210 g
Lievito secco**	3 cc.

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Mescolare con una frusta gli ingredienti contrassegnati da un asterisco (*) fino a quando la miscela non assume un colore chiaro tendente al bianco. Setacciare, mescolare e poi aggiungere gli ingredienti contrassegnati da due asterischi (**). Selezionare il programma indicato, il livello di doratura e premere **START**.



Marmellata

PROG.
17

Marmellata

Ingredienti	1000 g
Fragola, pesca, rabarbaro o albicocca	580 g
Zucchero	360 g
Succo di limone	1
Pectina	30 g

Tagliare e tritare grossolanamente la vostra frutta. Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato.

it
90-91

Altre

Riso

Ingredienti	Quantità ottenuta
	500 g
Riso	200 g
Acqua	400 ml
Sale	1/2 cc.

Mettere gli ingredienti nel cestello rispettando il seguente ordine: Selezionare il programma indicato. Aumentare la durata del programma fino a 30 minuti premendo il tasto + e poi il tasto **START**.

 **Suggerimento per la presentazione:** sostituire il riso con il miglio.

Cereali

PROG.
16

Pasta fresca

PROG.
12

Pasta fresca

Ingredienti	Quantità ottenuta		
	500 g	750 g	1000 g
Acqua	45 ml	50 ml	90 ml
Uova sbattute	3	3	6
Sale	1 pizzico	0,5 cc.	1 cc.
Farina di pane (T55)	375 g	500 g	750 g

Inserire gli ingredienti nel cestello nell'ordine indicato. Selezionare il programma indicato e premere **START**.

