

XST25983



ZERO-GLU

Tutto il buono del pane
senza glutine e non solo!



80 gustose e semplici ricette
per dolce e salato dedicate alla celiachia
e alle intolleranze e allergie alimentari

IMETEC



Via Piemonte, 5/11 • 24052 Azzano S. PADLO (BG) ITALY
Tel. 035.688.111 • Fax 035.320.149 • www.imetec.com

IMETEC

ZERO-GLU

Tutto il buono del pane
senza glutine e non solo!

80 gustose e semplici ricette
per dolce e salato dedicate alla celiachia
e alle intolleranze e allergie alimentari

IMETEC

**Piacere
dolce e salato
per ogni occasione**



SOMMARIO

INTRODUZIONE

	pag. 5
Premessa	pag. 5
Accessori	pag. 6
Come utilizzare ZERO-GLU	pag. 7
Doppia quantità di ciabatte e panini	pag. 7
I programmi	pag. 8
Tabella dei tempi	pag. 10
Gli ingredienti	pag. 12
L'esecuzione	pag. 13

INDICE DELLE RICETTE

Ricette senza glutine	pag. 17
Ricette dietetiche	pag. 47
Ricette tradizionali	pag. 67
Le mie ricette	pag. 83

PREMESSA

Imetec dedica la macchina del pane ZERO-GLU e il relativo ricettario a coloro che soffrono di celiachia, intolleranze e allergie alimentari.

Realizzare in casa un pane senza glutine è una dura sfida anche per le persone più esperte. Il glutine, componente chiave della panificazione tradizionale, rappresenta infatti la struttura di sostegno del pane ed è fondamentale per una buona lievitazione e cottura.

Anche l'utilizzo di farine non tradizionali (es. kamut, farro, integrali) o l'esigenza di limitare, se non addirittura eliminare, alcuni ingredienti (es. lievito) richiedono una tecnica specifica.

A queste esigenze ZERO-GLU risponde con una serie di programmi specifici per questo tipo di lavorazioni, con tempi e temperature di impasto, lievitazione e cottura adeguati. Per mettere a punto questi programmi e le relative ricette, Imetec si è avvalsa della collaborazione di professionisti.

Inoltre, per consentire la preparazione del pane più adatto per ogni occasione, ZERO-GLU è dotata di accessori per la realizzazione della classica pagnotta (pane in cassetta) e di ciabatte e di panini, forme più vicine alla nostra tradizione alimentare, dalla consistenza croccante e leggera, più gradite dai bambini.

Per garantire fin da subito un buon risultato, è stato realizzato un ricettario che ha l'obiettivo di guidare alla preparazione del pane, in modo semplice e chiaro, anche le persone meno esperte.

Partendo dall'esecuzione della ricetta proposta, sarà poi possibile apportare delle varianti fino ad arrivare a personalizzare le ricette secondo i propri gusti o esigenze dietetiche.

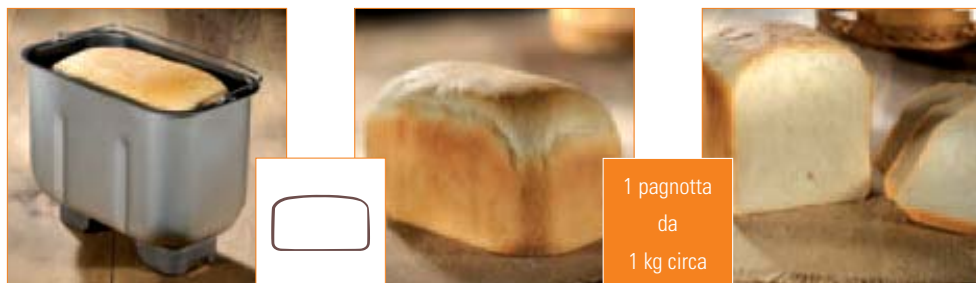
Le ricette sono state selezionate per soddisfare tutti i gusti, dal dolce al salato, dal pane semplice a quello ripieno o più elaborato, per tutti i giorni e per le occasioni speciali.

ACCESSORI

La pagnotta è ideale da affettare per la prima colazione o per preparare toast farciti.

Le ciabatte e i panini sono invece un classico della tradizione italiana

e, grazie all'ottimo rapporto crosta/mollica, hanno un gusto e una consistenza leggera e croccante molto gradevole.



COME UTILIZZARE ZERO-GLU

Per imparare ad utilizzare tutte le potenzialità della macchina del pane ZERO-GLU si consiglia, inizialmente, di eseguire le ricette senza modificare ingredienti e dosi.

In questo modo si potranno conoscere i vari programmi ed accessori e sarà poi più semplice iniziare a sperimentare delle varianti con ingredienti di proprio gusto o più adatti al tipo di dieta personale.

Si consiglia di sostituire un solo ingrediente alla volta (es. farina diversa, olio invece di burro, ecc.), per poter poi individuare più facilmente la differenza rispetto alla ricetta originale già eseguita.

Quando si introduce una variante più significativa (es. un tipo di lievito diverso

da quello indicato nella ricetta) o si vuole realizzare una propria ricetta, è importante tenere sotto controllo le varie fasi della panificazione (soprattutto la lievitazione e la cottura), per evitare che l'impasto fuoriesca dagli appositi contenitori.

A seconda della forma, considerare i seguenti limiti:

pagnotta: non superare i 500 g di farina totale

ciabatta: non superare i 300 g di farina totale

panini: non superare i 250 g di farina totale

Se il pane prevede un ripieno, diminuire ulteriormente la quantità.

Se si desidera realizzare una ricetta diminuendone le quantità, si consiglia di sele-

zionare la doratura "chiara" per avere una cottura più breve. Non ridurre di oltre il 20% la quantità degli ingredienti per non compromettere la buona riuscita dell'impasto e del risultato finale.

L'avvio ritardato è da utilizzare solo per ricette già eseguite.

Con l'esperienza si potranno iniziare ad apprendere nuove tecniche. ZERO-GLU prevede infatti 2 programmi specifici per fare il pane con il metodo *polish* e con la pasta madre.

DOPPIA QUANTITÀ DI CIABATTE E PANINI

Le ricette per ciabatte o panini, possono essere realizzate in doppia quantità, ottimizzando la fase di impasto e lievitazione e suddividendo in due la cottura.

Per realizzare ciabatte o panini in doppia quantità è sufficiente inserire nel contenitore il doppio degli ingredienti e far partire il programma con la fase di impasto e lievitazione.

Trasferire metà dell'impasto negli appositi accessori e proseguire con il programma in corso.

Mantenere l'altra metà dell'impasto nel contenitore pagnotta, coperto da un panno umido.

Quando il programma è finito, riutilizzare gli accessori per l'impasto residuo. Avviare il programma n. 20 "COTTURA CIABATTE O PANINI", selezionando il tipo di

accessorio corretto.

NB: Se si desidera utilizzare la doppia quantità per preparare insieme ciabatte e panini, considerare che la capienza del contenitore panini è leggermente inferiore a quella del contenitore ciabatte. Tenerne conto nel suddividere l'impasto e controllare la cottura a vista.

Qui sotto i simboli utilizzati per indicare la doppia quantità.

Doppia quantità

2x



Doppia quantità

2x



I PROGRAMMI

La macchina del pane ZERO-GLU di Imetec, oltre ai programmi per ricette tradizionali, prevede una serie di programmi dedicati alle ricette senza glutine o dietetiche.

I programmi sono suddivisi in 3 gruppi:

- programmi senza glutine
- programmi dietetici
- programmi tradizionali.

I programmi si differenziano per tempi e tipo di impasto, numero di lievitazioni e condizioni di temperatura sia durante la lievitazione che la cottura.

Quando si vuole eseguire una propria ricetta, occorre individuare il programma più simile in termini di esecuzione e tempistica, consultando la guida sotto indicata.

PROGRAMMI SENZA GLUTINE

1 Pane bianco (forma pagnotta)

Questo programma è adatto a tutte le ricette che hanno come base i mix senza glutine in commercio (farine di riso, amido di riso), ideali per pane bianco, pan carré, pan brioche, ecc. Impasto piuttosto breve (16 minuti) seguito da una doppia lievitazione, spezzata da un impasto di 2 minuti. Durata complessiva: 2 ore e 16 minuti.

2 Pane bianco (forme ciabatte o panini)

Stessa esecuzione del programma 1, ma con la possibilità di ottenere un pane a forma di ciabatta o panino. È necessario intervenire, dopo la lievitazione, per trasferire l'impasto

dal contenitore pagnotta agli accessori ciabatta o panini. Prima della cottura è prevista una breve lievitazione di 15 minuti. Durata complessiva: 2 ore e 21 minuti per le ciabatte; poco meno per i panini.

3 Pane rustico (forma pagnotta)

Questo programma è adatto a tutte le ricette che hanno come base mix di farine senza glutine di tipo rustico (farina di grano saraceno, farina di lino, crusca, ecc.), particolarmente critiche sia dal punto di vista dell'impasto che della lievitazione. Un lungo preimpasto, utile per ammorbidire le farine, e un impasto energico di 25 minuti, seguito da due lievitazioni. Durata complessiva: 2 ore e 55 minuti.

4 Pane rustico (forme ciabatte o panini)

Stessa esecuzione del programma 3, ma con la possibilità di ottenere un pane a forma di ciabatta o panino. È necessario intervenire, dopo la lievitazione, per trasferire l'impasto dal contenitore pagnotta agli accessori ciabatte o panini. Prima della cottura è prevista una breve lievitazione di 15 minuti. Durata complessiva: 2 ore e 28 minuti per le ciabatte; poco meno per i panini.

5 Pane dolce (forme ciabatte o panini)

Questo programma è adatto a tutti quei tipi di pane a base di lievito di birra leggermente "dolci" (con uova, burro, latte, zucchero, ecc.). Impasto piuttosto breve (18 minuti) seguito da una doppia lievitazione, spezzata da un impasto di 2 minuti. È necessario intervenire, dopo la seconda lievitazione, per trasferire l'impasto dal contenitore pagnotta agli accessori ciabatte o panini. Durata complessiva: 1 ora e 53

minuti per le ciabatte; poco meno per i panini.

6 Torta (forma pagnotta)

Questo programma particolarmente breve è ideale per realizzare torte con lievito chimico. È adatto anche per torte con farine tradizionali. Durata complessiva: 1 ora e 22 minuti.

7 Plum cake o tortine (forme ciabatte o panini)

Stessa esecuzione del programma 6, ma con la possibilità di ottenere dolci a forma di plum cake o tortina. È necessario intervenire, dopo l'impasto, per trasferirlo dal contenitore pagnotta agli accessori ciabatte o panini. Durata complessiva: 55 minuti con l'accessorio ciabatta; poco meno con l'accessorio panini.

PROGRAMMI DIETETICI

8 Pane integrale (forma pagnotta)

Questo programma è adatto a tutte quelle ricette che hanno come base farine integrali, particolarmente critiche sia dal punto di vista dell'impasto che della lievitazione. Lungo preimpasto, utile per ammorbidire le farine, e impasto energico di 25 minuti, seguito da tre lievitazioni, intervallate da un brevissimo impasto. Durata complessiva: 3 ore e 20 minuti.

9 Pane integrale (forme ciabatte o panini)

Stessa esecuzione del programma 8, ma con la possibilità di ottenere un pane a forma di ciabatta o panini. È necessario intervenire, dopo la seconda lievitazione, per trasferire l'impasto dal contenitore pagnotta agli accessori ciabatte o panini. Prima della cottura

è prevista un'ulteriore lievitazione di 25 minuti. Durata complessiva: 2 ore e 35 minuti per le ciabatte; poco meno per i panini.

10 Pane al kamut o farro (forma pagnotta)

Questo programma è adatto a tutte le ricette a base di farine di kamut o di farro. Lungo impasto (25 minuti), seguito da due lunghe lievitazioni, intervallate da un brevissimo impasto. Durata complessiva: 2 ore e 55 minuti.

11 Pane al kamut o farro (forme ciabatte o panini)

Stessa esecuzione del programma 10, ma con la possibilità di ottenere un pane a forma di ciabatta o panini. È necessario intervenire, dopo la prima lievitazione, per trasferire l'impasto dal contenitore pagnotta agli accessori ciabatte o panini. Prima della cottura è prevista una lunga lievitazione di 40 minuti. Durata complessiva: 2 ore e 31 minuti per le ciabatte; poco meno per i panini.

12 Pane con pasta madre (forma pagnotta)

Questo programma è caratterizzato da 3 lievitazioni molto lunghe che favoriscono la buona riuscita di quelle lavorazioni a base di poco lievito o a base di pasta madre. Ogni lievitazione dura 1h e 40 minuti ed è intervallata da un brevissimo reimpasto. Durata complessiva: 6 ore e 17 minuti.

13 Pane con poco lievito metodo poolish (forma pagnotta)

Questo programma permette di realizzare il pane con molto meno lievito rispetto alla ricetta standard. La prima fase consiste nel preparare un impasto (poolish) fatto con una

parte della farina e molto liquido, che va lasciato maturare per diverse ore (generalmente la notte). Questo tempo dipende dalle condizioni di maturazione e dalla ricetta: il programma prevede la possibilità di far riposare l'impasto per un tempo variabile da 0 a 12 ore max. Quando il poolish è maturo, si inseriscono gli ingredienti restanti e si procede con il programma, che prevede un secondo impasto e 3 lievitazioni, intervallate da un breve reimpasto. Durata complessiva: 3 ore e 13 minuti, più il tempo dedicato alla maturazione del poolish.

PROGRAMMI TRADIZIONALI

14 Pane bianco (forma pagnotta)

Questo programma è adatto a tutte quelle ricette che hanno come base farine bianche, più o meno raffinate (tipo 00,0,1,2 e manitoba). Dopo un impasto di 22 minuti, sono previste 3 lievitazioni, intervallate da un brevissimo impasto. Durata complessiva: 3 ore e 12 minuti.

15 Pane bianco (forma ciabatte)

Stessa esecuzione del programma 14, ma con la possibilità di ottenere un pane a forma di ciabatta. È necessario intervenire, dopo la prima lievitazione, per trasferire l'impasto dal contenitore pagnotta agli accessori ciabatte. Prima della cottura è prevista una seconda lunga lievitazione di 50 minuti. Durata complessiva: 2 ore e 22 minuti.

16 Pane bianco (forma panini)

Stessa esecuzione del programma 14, ma con la possibilità di ottenere un pane a forma di panino. È necessario intervenire, dopo la

seconda lievitazione, per trasferire l'impasto dal contenitore pagnotta agli accessori panini. Prima della cottura è prevista una terza lievitazione di 25 minuti. Durata complessiva: 2 ore e 54 minuti.

17 Pane rapido (forma pagnotta)

Questo programma è utile per realizzare un ottimo pane in meno di due ore. I tempi di impasto e di lievitazione sono ridotti al minimo. Durata complessiva: 1 ora e 53 minuti.

18 Impasto

Questo programma è ideale quando si desidera far fare alla macchina solo la fase di impasto e lievitazione, che viene tenuta sotto controllo in termini di temperatura.

È possibile limitarsi alla sola fase di impasto (primi 27 minuti) o proseguire con una, due o tre lievitazioni, a seconda di quanto previsto dalla ricetta. Durata complessiva: 2 ore e 27 minuti.

19 Cottura

Questo programma è ideale per proseguire una cottura, nel caso in cui si ritenga che quella ottenuta non sia sufficiente. Durata regolabile: da 10 a 60 minuti.

20 Cottura ciabatte o panini

Questo programma è ideale per eseguire solo la fase di cottura con l'accessorio ciabatte e panini. Si utilizza in caso di "doppia quantità", quando metà impasto viene cotto successivamente. Il programma prevede, prima della cottura, una fase di lievitazione di 50 minuti. Durata complessiva: 1 ora e 25 minuti per la ciabatta; poco meno per i panini.

8 INTRODUZIONE

TABELLA DEI TEMPI

I tempi indicati possono essere di aiuto per gestire in modo ottimale la ricetta.

Durata impasto: è utile nel caso in cui si desideri aggiungere qualche ingrediente poco prima della fine. Per tutti i programmi è previsto un segnale acustico (4 BIP) 2 minuti prima della fine dell'impasto.

Trasferimento accessori ciabatte o panini: indica esattamente dopo quanto tempo dall'avvio del programma è richiesto il trasferimento dell'impasto nei contenitori scelti. È previsto un segnale acustico (10 BIP).

Estrazione pale: è utile per estrarre le pale mescolatrici nella forma pagnotta per spennellare la superficie o mettere dei semi. Corrisponde all'inizio dell'ultima lievitazione, poco dopo l'ultimo movimento delle pale per sgonfiare l'impasto. Nel programma torte, corrisponde esattamente alla fine dell'impasto e l'asportazione è raccomandata per facilitare l'estrazione della torta dal contenitore.

Fine programma: indica il tempo totale di esecuzione della ricetta nei vari livelli di doratura. Per alcuni programmi è possibile ritardare la fine esecuzione fino a 15 ore.

Cottura modificabile: indica i programmi per i quali è possibile modificare il tempo standard delle ricette, aumentando o diminuendo di 10 minuti la durata della cottura.

Progr	Durata impasto	Trasferimento accessori ciabatte o panini	Estrazione pale	Fine programma				Cottura modificabile
				Pagnotta	Panini	Ciabatte	Avvio ritardato	
1	16 m		52 m dall'avvio	2h 09m chiara 2h 16m media 2h 23m scura			Fino a 15 ore	
2	16 m	1h e 16m dall'avvio			2h 11m chiara 2h 16m media 2h 21m scura	2h 16m chiara 2h 21m media 2h 26m scura		-10 +10 minuti
3	30 m		1h 23m dall'avvio	2h 48m chiara 2h 55m media 2h 62m scura			Fino a 15 ore	
4	20 m	1h 20m dall'avvio			2h 10m chiara 2h 15m media 2h 20m scura	2h 23m chiara 2h 28m media 2h 33m scura		-10 +10 minuti
5	18 m	1h 4m dall'avvio			1h 43m chiara 1h 48m media 1h 53m scura	1h 48m chiara 1h 53m media 1h 58m scura		-10 +10 minuti
6	12 m		12 m dall'avvio (dopo fine impasto)	1h 17m chiara 1h 22m media 1h 27m scura				-10 +10 minuti
7	10 m	10 m dall'avvio			40m chiara 45m media 50m scura	50m chiara 55m media 60m scura		-10 +10 minuti
8	30 m		1h 43m dall'avvio	3h 13m chiara 3h 20m media 3h 27m scura			Fino a 15 ore	
9	25 m	1h 25m dall'avvio			2h 25m chiara 2h 30m media 2h 35m scura	2h 30m chiara 2h 35m media 2h 40m scura		-10 +10 minuti
10	25 m		1h 8m dall'avvio	2h 48m chiara 2h 55m media 3h 02m scura			Fino a 15 ore	
11	26 m	1h 6m dall'avvio			2h 21m chiara 2h 26m media 2h 31m scura	2h 26m chiara 2h 31m media 2h 36m scura		-10 +10 minuti
12	18 m		3h 39m dall'avvio	6h 10m chiara 6h 17m media 6h 24m scura				-10 +10 minuti
13	8 m (1° impasto) 15 m (2° impasto)		1h 18m dall'avvio del 2° impasto	3h 06m chiara 3h 13m media 3h 20m scura + tempo maturazione poolish				-10 +10 minuti
14	22 m		1h 35m dall'inizio	3h 05m chiara 3h 12m media 3h 19m scura			Fino a 15 ore	
15	24 m	54 m dall'avvio				2h 14m chiara 2h 22m media 2h 28m scura		-10 +10 minuti
16	24 m	1h 54m dall'avvio				2h 49m chiara 2h 54m media 2h 59m scura		-10 +10 minuti
17	13 m		15 m dall'avvio (dopo fine impasto)	1h 46m chiara 1h 53m media 2h 00m scura			Fino a 15 ore	
18	27 m			2h 27m				
19				Da 10m a 60m				
20					1h 15m chiara 1h 20m media 1h 25m scura	1h 20m chiara 1h 25m media 1h 30m scura		-10 +10 minuti

GLI INGREDIENTI

Ogni ricetta proposta è stata formulata e testata per garantirne un buon risultato: per questo motivo in alcuni casi sono state indicate la marca ed il tipo di farina utilizzata.

È tuttavia possibile che le caratteristiche delle farine cambino nel tempo, sia per condizioni climatiche che per cambiamenti nella formulazione da parte del produttore.

Tutti gli ingredienti sono espressi in grammi. È importante pesarli con una bilancia di precisione con divisione 1 grammo.

L'acqua

Le ricette sono state realizzate con acqua del rubinetto a temperatura ambiente. Evitare di usare acqua troppo fredda perché potrebbe rallentare la lievitazione.

Per le farine integrali o rustiche è importante utilizzare acqua tiepida (ideale 30°C, ma non oltre i 40°C per non far morire il lievito).

È possibile utilizzare acqua in bottiglia o sperimentare acqua gasata.

Il lievito

Tutte le ricette per pane, dolce o salato, sono realizzate con lievito di birra fresco perché ha caratteristiche più standardizzate e garantisce un ottimo risultato costante se fresco e ben conservato.

In alternativa utilizzare lievito di birra liofilizzato: generalmente 7 g corrispondono a 25 g di lievito fresco, ma è importante verificare le istruzioni del produttore. Questo lievito, più difficile da dosare soprattutto per le ricette a lunga lievitazione (dove sono sufficienti 1-2 grammi),

può determinare una lievitazione oltre misura: è importante, la prima volta, tenere controllata la lievitazione e la cottura per evitare che l'impasto trabocchi dai contenitori.

È possibile utilizzare anche la pasta madre o il lievito madre liofilizzato di frumento, farro, kamut o altra farina, in funzione del tipo di farina utilizzato nella ricetta.

Il lievito può comportarsi in modo diverso nella stagione estiva o invernale. Il caldo e l'umidità infatti favoriscono la lievitazione, mentre il freddo la rallenta: tenere conto nel dosaggio.

La farina

Le farine hanno caratteristiche differenti (forti, deboli, integrali, raffinate, ecc.) e richiedono condizioni di impasto e di lievitazione diverse.

È possibile sostituire le farine bianche più diffuse (tipo 00) con quelle di tipo 0, 1 o 2, più adatte alla panificazione e acquistabili generalmente nei negozi naturalistici o nei mulini, considerando però che ogni farina assorbe una quantità di acqua diversa.

Le farine forti (es. manitoba) generalmente assorbono più acqua delle deboli. Anche le farine senza glutine richiedono quantità d'acqua molto più elevate rispetto a quelle normali.

Le farine integrali tendono a lievitare molto poco: si consiglia quindi di miscelarle nella misura del 50% con altre farine non integrali (es. manitoba). Anche l'aggiunta di semi, crusca, ecc. rendono più pesante l'impasto e meno voluminoso il risultato finale.

Per la realizzazione dei dolci, si consiglia di setacciare la farina insieme al lievito prima dell'utilizzo per far incorporare più aria all'impasto.

Anche alcune farine integrali o sottovuoto vanno setacciate o sminuzzate prima dell'uso, perché risultano molto compatte e possono creare grumi durante l'impasto.

I grassi (burro o olio)

Utilizzare burro precedentemente ammorbidito nel microonde: il risultato finale deve essere "a pomata" (simile alla consistenza del dentifricio). Non utilizzare burro caldo.

È possibile sostituire il burro con l'olio.

Evitare di mettere i grassi a contatto diretto con il lievito poiché limitano la lievitazione.

Il sale

Il sale disattiva il lievito e va quindi inserito come ultimo ingrediente, evitando il contatto diretto con il lievito.

In caso di dieta iposodica, è possibile utilizzare un sostituto del normale sale da cucina presente in commercio.

Le uova

Le ricette considerano uova medie di 50 g. Nel caso di uova più piccole o più grandi, correggere la ricetta utilizzando più o meno farina.

L'ESECUZIONE

Inserimento ingredienti

Gli ingredienti vanno inseriti nell'ordine indicato dalla ricetta. Per il pane con forma pagnotta, si suggerisce di mettere un po' di olio di oliva nel perno delle pale per facilitarne l'estrazione a fine cottura. Per le ricette a base di lievito di birra fresco, si consiglia di sbriciolarlo nell'acqua (con lo zucchero, se previsto) e lasciarlo ammorbidire qualche minuto prima di procedere con l'inserimento dei restanti ingredienti.

Per ingredienti delicati o che possono graffiare il contenitore, si consiglia l'inserimento nella fase finale dell'impasto (4 BIP).

Se si desidera la partenza ritardata, è importante che il lievito di birra, lo zucchero ed il sale non entrino in contatto né fra di loro, né con l'acqua: inserirli quindi sopra la farina, tenendoli ben separati.

Per le ricette a base di lievito chimico (torte), si consiglia di non lasciar riposare gli ingredienti in quanto il lievito si attiva in modo istantaneo al primo contatto con i liquidi. Per queste ricette non è possibile la partenza ritardata.

La partenza ritardata è sconsigliata anche per quelle ricette che prevedono ingredienti deperibili.

Impasto

Gli impasti con farine tradizionali a base di lievito di birra devono risultare morbidi ed elastici: dopo qualche minuto inizia a crearsi la maglia glutinica e l'impasto comincia a staccarsi dai bordi del contenitore, ma senza strapparsi (impasto troppo secco).

Gli impasti con farine senza glutine in-

vece non sono elastici e richiedono più acqua: il risultato finale è più liquido e ha una consistenza simile a quella del gelato.

Indipendentemente dalle quantità suggerite dalla ricetta, controllare sempre la consistenza ed eventualmente correggere l'impasto con acqua o farina dopo qualche minuto.

Alcuni impasti poco elastici (impasti con farine senza glutine, integrali o impasti per torte) fanno fatica ad incorporare tutta la farina: eventualmente rimuovere con una spatola morbida la farina rimasta sui bordi del contenitore e portarla verso il centro dell'impasto.

Durante l'impasto è possibile tenere il coperchio aperto per controllare il risultato.

Lievitazione

Durante le varie fasi di lievitazione, la macchina mantiene costante la temperatura ottimale: il coperchio va tenuto chiuso, ma è possibile aprirlo se si desidera controllare di tanto in tanto.

Per il pane in pagnotta si suggerisce di estrarre le pale all'inizio dell'ultima lievitazione, per evitare i buchi nell'impasto e per rendere più facile l'estrazione del pane a fine cottura (il momento esatto è indicato nella tabella tempi).

Cottura

Il livello standard di doratura può essere modificato in "chiara" o "scura" a seconda dei propri gusti.

Se alla fine del programma l'impasto risultasse ancora crudo, è possibile prolungare la cottura utilizzando il programma apposito (n. 19). Evitare in questo

caso di tenere aperto il coperchio per troppo tempo.

La cottura può variare in funzione della quantità e della ricetta: le ricette di pane dolce, ad esempio, generalmente richiedono una cottura più breve. Per alcuni programmi è possibile modificare la cottura standard e diminuire o aumentare il tempo di cottura previsto dal programma (vedere tabella tempi).

Non aprire il coperchio, se non nella fase finale, per controllare la cottura (si può inserire uno stecchino).

Fine esecuzione

Alla fine del programma estrarre il contenitore pagnotta o il supporto panini o ciabatte dalla macchina e, nei minuti successivi, estrarre il pane. Si consiglia di non lasciare il pane dentro la macchina per più di 10 minuti per evitare che si inumidisca.


Appoggiare il pane su una griglia o negli stessi contenitori e lasciarlo raffreddare. Nel caso di torte o di lavorazioni più delicate, aspettare che si raffreddino dentro il contenitore e, prima di estrarle, staccare i bordi con una spatola sottile e morbida.


Per tutto quanto non specificato fare riferimento al libretto istruzioni.


RICETTE SENZA GLUTINE




pag. 17

PANE SALATO SENZA GLUTINE



	Pagnotta bianca	pag. 18
	Pagnotta alle olive	pag. 19
	Pagnotta ai peperoni	pag. 20
	Pan carré	pag. 21
	Pan brioche	pag. 22

	Ciabatta bianca	pag. 23
	Focaccia	pag. 24
	Panfocaccia con prosciutto e fontina	pag. 25
	Ciabatta alle olive e pomodori secchi	pag. 26




	Panini bianchi	pag. 27
	Panini al latte	pag. 28
	Bocconcini alle noci e parmigiano	pag. 29
	Panini alle cipolle e pancetta	pag. 30

	Pagnotta rustica	pag. 31
	Pagnotta al grano saraceno	pag. 32
	Ciabatta rustica	pag. 33
	Ciabatta rustica ai semi di lino	pag. 34
	Panini rustici sfiziosi	pag. 35
	Panini al grano saraceno	pag. 36

PANE DOLCE SENZA GLUTINE

	Treccia dolce	pag. 37
	Pan dolce al cioccolato	pag. 38
	Panini dolci	pag. 39
	Brioche con gocce di cioccolato	pag. 40




TORTE SENZA GLUTINE

	Torta margherita	pag. 41
	Plum cake bicolore	pag. 42
	Plum cake alle mele	pag. 43
	Tortine allo yogurt e frutti di bosco	pag. 44
	Tortine con cuore al cioccolato	pag. 45




RICETTE DIETETICHE

pag. 47



PANE INTEGRALE

	Pagnotta integrale	pag. 48
	Pagnotta ai 7 cereali	pag. 49
	Pagnotta nera ai semi di lino	pag. 50
	Ciabatta integrale al miglio, kamut e farro	pag. 51
	Ciabatta nera al grano saraceno	pag. 52
	Panini integrali	pag. 53
	Panini integrali con peperoni e cipolle	pag. 54

PANE DI KAMUT / FARRO

	Pagnotta di kamut	pag. 55
	Ciabatta di kamut e semi di lino	pag. 56
	Ciabatta di kamut con melanzane e prosciutto	pag. 57
	Panini di kamut e farro	pag. 58




PANE CON POCO LIEVITO

	Pagnotta di pasta madre	pag. 59
	Pagnotta di pasta madre con noci	pag. 60
	Pagnotta di frumento con lievito madre	pag. 61
	Pagnotta di farro agli aromi con lievito madre	pag. 62
	Pagnotta di kamut e semi di zucca con lievito madre	pag. 63
	Pagnotta bianca con poco lievito	pag. 64
	Panini con poco lievito	pag. 65

RICETTE TRADIZIONALI

pag. 67

PANE SALATO

	Pagnotta bianca	pag. 68
	Pan carré	pag. 69
	Pane dolce	pag. 70
	Pan brioche	pag. 71
	Ciabatta casereccia	pag. 72
	Treccia ai semi	pag. 73
	Panini bianchi	pag. 74
	Bocconcini al latte	pag. 75
	Panini ai wurstel	pag. 76




PANE DOLCE

	Bocconcini dolci con sorpresa	pag. 77
---	-------------------------------	---------

PANE RAPIDO

	Pagnotta rapida	pag. 78
---	-----------------	---------

DOLCI

	Torta allo yogurt	pag. 78
	Torta al cioccolato e frutta secca	pag. 79
	Torta alle banane	pag. 79
	Pan di Spagna con fragole e panna	pag. 80
	Merendine al cioccolato	pag. 81

IMPASTI

	Impasto per pizza	pag. 82
	Impasto per pane	pag. 82



INTRODUZIONE ALLE RICETTE SENZA GLUTINE

Questa parte del ricettario è dedicata alle ricette senza glutine: ben 40 in tutte le forme, dal dolce al salato, molte delle quali scelte per stuzzicare l'appetito dei bambini.

Nell'utilizzo della macchina per il pane ZERO-GLU, i celiaci devono rispettare le regole igieniche normalmente raccomandate per il trattamento dei cibi senza glutine. Si consiglia pertanto di non utilizzare mai la macchina per ricette con glutine poiché la farina, sollevandosi durante l'impasto, può contaminare la camera di cottura ed il coperchio.

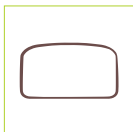
Per semplificare il primo approccio con queste lavorazioni così "difficili", è consigliabile eseguire le ricette con le quantità e gli ingredienti indicati. Le ricette sono state eseguite con alcune delle farine più facilmente reperibili in commercio, vendute in farmacia e al supermercato.

È tuttavia possibile che le caratteristiche di queste farine, in continua evoluzione, subiscano dei cambiamenti, dovuti a nuove formulazioni da parte del produttore. Per questo motivo per le ricette base sono state previste numerose varianti. Per quanto riguarda tutti gli altri ingredienti indicati, vanno verificati con il prontuario AIC degli alimenti, per escludere la presenza di glutine.

Consigli generali

- Gli impasti con farine senza glutine non sono elastici e richiedono più acqua del normale: il risultato finale è più liquido e ha una consistenza simile a quella del gelato. Indipendentemente dalle quantità suggerite dalla ricetta, controllare sempre la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggere l'impasto con acqua o farina dopo qualche minuto.
- Le farine senza glutine sono molto difficili da lavorare a mano perché l'impasto tende ad attaccarsi maggiormente: il trasferimento dal contenitore PAGNOTTA agli accessori CIABATTE o PANINI è però semplicissimo e può essere fatto a cucchiaiate.
- Se la farina senza glutine (soprattutto se rustica) fatica ad incorporarsi correttamente, rimuovere con una spatola morbida la farina rimasta sui bordi del contenitore e portarla verso il centro dell'impasto.
- Il pane senza glutine ha un colore piuttosto chiaro, nonostante sia ben cotto. Per ottenere un colore dorato, spennellare l'impasto con latte (o latte e poco tuorlo) prima dell'inizio della cottura o aggiungere un po' di miele all'impasto.
- L'avvio ritardato è possibile ma è sconsigliato perché il contatto prolungato delle farine senza glutine con l'acqua potrebbe alterarle e compromettere il risultato finale.
- Il pane senza glutine va tolto dal contenitore entro pochi minuti e lasciato asciugare su una griglia per evitare che inumidisca.
- Il pane senza glutine è ottimo se mangiato entro le 6 ore ma invecchia rapidamente, perdendo parte della sua fragranza. Si consiglia di riscaldarlo per pochi minuti in un tostapane o in un fornello per ritrovare la fragranza e la bontà iniziale.
- Tutto il pane si può surgelare, freddo. Nel caso della forma pagnotta, meglio tagliarla a fette prima. Anche in questo caso si consiglia di rigenerarlo qualche minuto nel tostapane o in un fornello poco prima di consumarlo.

PAGNOTTA BIANCA



PROGRAMMA 1
Doratura media
Forma pagnotta
Durata 2 ore e 16 minuti

INGREDIENTI

500 g acqua
15 g lievito di birra fresco
50 g olio di oliva extravergine
500 g farina SCHAR - Mix B
12 g sale

Suggerimento

Per una superficie più dorata, si consiglia di spennellare la pagnotta, a fine lievitazione, con un po' di latte.

Questo pane ha una consistenza compatta e leggera ed è molto gustoso.

Ottimo come base per bruschetta o per toast o semplicemente tostato e gustato con un filo di olio di oliva extravergine.

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 1, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed

eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto. Alla fine del programma, estrarre il pane dal contenitore entro pochi minuti. Appoggiarlo su una griglia e farlo raffreddare completamente prima di affettarlo.

Varianti

Ottimi risultati anche con farine diverse, per ottenere sapori e consistenze diverse.

INGREDIENTI

500 g acqua
15 g lievito di birra fresco
50 g olio di oliva extravergine
500 g farina SG DIET - Mix Pan
12 g sale

INGREDIENTI

500 g acqua
15 g lievito di birra fresco
25 g olio di oliva extravergine
500 g farina BIAGLUT - Mix Pane (Stornagusto)
12 g sale

INGREDIENTI

420 g acqua
15 g lievito di birra fresco
15 g olio di oliva extravergine
500 g farina PEDON - EASYGLUT "Preparato per pane"
10 g sale

INGREDIENTI

400 g acqua
15 g lievito di birra fresco
15 g olio di oliva extravergine
500 g DS SCHAR - Mix It
10 g sale



INGREDIENTI

500 g acqua
15 g lievito di birra fresco
30 g olio di oliva extravergine
500 g farina SCHAR - Mix B
12 g sale

Al BIP aggiungere:

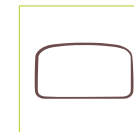
150 g olive nere denocciolate tagliate a fettine

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 1, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed

PAGNOTTA ALLE OLIVE



PROGRAMMA 1
Doratura media
Forma pagnotta
Durata 2 ore e 16 minuti

eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto. Al BIP aggiungere le olive.

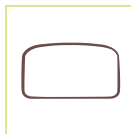
Alla fine del programma, estrarre il pane dal contenitore entro pochi minuti. Appoggiarlo su una griglia e farlo raffreddare completamente prima di affettarlo.

Suggerimento

Affettare il pane e tagliarlo in triangoli. Spalmarlo con del formaggio morbido e guarnire con delle olive tritate.



PAGNOTTA AI PEPERONI



PROGRAMMA 1
Doratura media
Forma pagnotta
Durata 2 ore e 16 minuti

INGREDIENTI

500 g acqua
 15 g lievito di birra fresco
 50 g olio di oliva extravergine
 500 g farina SG DIET – Mix Pan
 12 g sale

Al BIP aggiungere:
 200 g peperoni cotti tagliati a listarelle

Esecuzione

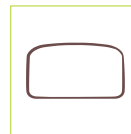
Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato. Selezionare il programma 1, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed

eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto. Al BIP aggiungere i peperoni. Alla fine del programma, estrarre il pane dal contenitore entro pochi minuti. Appoggiarlo su una griglia e farlo raffreddare completamente prima di affettarlo.

Suggerimento

Tagliare le fette a triangolini e tostarle bene per renderle croccanti ed ancora più gustose. Un antipasto dal gusto deciso per conquistare gli ospiti.

PAN CARRÉ



PROGRAMMA 1
Doratura media
Forma pagnotta
Durata 2 ore e 16 minuti

INGREDIENTI

260 g acqua
 200 g latte
 20 g lievito di birra fresco
 20 g zucchero
 80 g burro (morbidissimo)
 500 g farina SG DIET – Mix Pan
 8 g sale

Varianti

Ottimi risultati anche con farine diverse, per ottenere sapori e consistenze diverse.

INGREDIENTI

300 g acqua
 200 g latte
 20 g zucchero
 80 g burro (morbidissimo)
 500 g farina SCHAR – Mix B
 8 g sale

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato. Selezionare il programma 1, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed

eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto. Alla fine del programma, estrarre il pane dal contenitore entro pochi minuti. Appoggiarlo su una griglia e farlo raffreddare completamente prima di affettarlo.

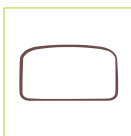
Suggerimento

Questo pane, morbido e dolce, è molto apprezzato dai bambini come merenda a base di Nutella o semplicemente con burro e marmellata.





PAN BRIOCHE



PROGRAMMA	1
Doratura	chiara
Forma	pagnotta
Durata	2 ore e 9 minuti

INGREDIENTI

460 g latte
 20 g lievito di birra fresco
 3 tuorli
 80 g burro (morbidissimo)
 80 g zucchero
 500 g farina SCHAR - Mix B
 5 g sale

Esecuzione

Inserire il latte ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato. Selezionare il programma 1, il livello di doratura CHIARA e premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed

eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto. Alla fine del programma, estrarre il pane dal contenitore entro pochi minuti. Appoggiarlo su una griglia e farlo raffreddare completamente prima di affettarlo.

Suggerimento

Il pane dolce generalmente richiede una cottura più breve e si dora più facilmente. Si consiglia quindi di utilizzare la doratura CHIARA.

Si può preparare un panettone gastronomico da gustare come antipasto durante una festa con amici.

Preparare il pane brioche il giorno prima. Il giorno seguente tagliarlo orizzontalmente, in fette spesse 1 cm. Prendere le due fette inferiori e riempirle con la farcitura, dopo averle spalmate con della maionese.

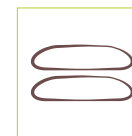
Sovrapporre le coppie di fette con farciture diverse ed infine tagliare verticalmente prima a metà, poi ulteriormente a croce, in modo da formare tanti triangolini.

Non tagliare la parte superiore del pan brioche e appoggiarla a chiusura dell'ultimo strato.

Può essere farcito con rucola e salame, gamberetti in salsa maionese, brie e soncino, salmone, caviale, crema di olive, tonno e maionese....



CIABATTA BIANCA



PROGRAMMA	2
Doratura	media
Forma	ciabatta
Durata	2 ore e 21 minuti

INGREDIENTI

300 g acqua
 9 g lievito di birra fresco
 30 g olio di oliva extravergine
 300 g farina SCHAR - Mix B
 7 g sale

Varianti

Ottimi risultati anche con farine diverse, per ottenere sapori e consistenze diverse.

INGREDIENTI

350 g acqua
 10 g lievito di birra fresco
 35 g olio di oliva extravergine
 350 g farina SG DIET - Mix Pan
 8 g sale

INGREDIENTI

300 g acqua
 9 g lievito di birra fresco
 30 g olio di oliva extravergine
 300 g farina BIAGLUT - Mix Pane (Sfornagusto)
 8 g sale

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 2, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore CIABATTA, dopodiché premere il tasto START.

Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Dopo 1 ora e 16 minuti, al segnale della

macchina (10 BIP), trasferire a cucchiatae l'impasto nei due contenitori CIABATTA, precedentemente unti con abbondante olio di oliva. Eventualmente livellare con le mani bagnate di latte.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserire nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, estrarre le ciabatte dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarle su una griglia per farle raffreddare.

Suggerimento

Questo pane dalla mollica soffice e con crosta croccante, è un classico della nostra tavola.

Per un aspetto più rustico e tradizionale, infarinare leggermente durante il trasferimento nell'accessorio ciabatta.

Doppia quantità

2x



Seguire le istruzioni a pag. 7 per raddoppiare la sfornata.

600 g acqua
 18 g lievito di birra fresco
 60 g olio di oliva extravergine
 600 g farina SCHAR - Mix B
 14 g sale

FOCACCIA



PROGRAMMA 2
Doratura media
Forma ciabatta
Durata 2 ore e 21 minuti

INGREDIENTI

180 g acqua
8 g lievito di birra fresco
20 g olio di oliva extravergine
200 g farina SCHAR – Mix B
6 g sale

Durante il trasferimento dell'impasto:
salamoia con acqua, sale e olio di oliva extravergine

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 2, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore CIABATTA, dopodiché premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Nel frattempo creare in un piatto fondo la salamoia: sciogliere mezzo cucchiaino di sale in mezzo bicchiere di acqua, poi, sbattendo con una forchetta, aggiungere a filo l'olio necessario fino a formare un'emulsione densa.

Suggerimento

Si suggerisce di eseguire la ricetta in quantità doppia, per rendere più efficace l'impasto.

Per una focaccia più saporita, si può aggiungere rosmarino o salvia tritata direttamente nell'impasto.

Si può provare anche ad utilizzare acqua gasata.

Dopo 1 ora e 16 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), trasferire a cucchiainate l'impasto nei due contenitori CIABATTA, precedentemente unti con abbondante olio di oliva.

Porre in superficie la salamoia, schiacciando con le dita e creando delle fossette. Volendo si può aggiungere del sale grosso. Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserire nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, estrarre le focacce dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarle su una griglia per farle raffreddare.

Doppia quantità

2x

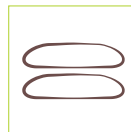


Seguire le istruzioni a pag. 7 per raddoppiare la sfornata.

360 g acqua
16 g lievito di birra fresco
40 g olio di oliva extravergine
400 g farina SCHAR – Mix B
12 g sale



PANFOCACCIA CON PROSCIUTTO E FONTINA



PROGRAMMA 2
Doratura scura
Forma ciabatta
Durata 2 ore e 26 minuti

INGREDIENTI

280 g acqua
10 g lievito di birra fresco
20 g olio di oliva extravergine
300 g farina SCHAR – Mix B
6 g sale

Durante il trasferimento dell'impasto:
4 fette prosciutto cotto
100 g fontina o altro formaggio tagliato a listarelle

Suggerimento

Tagliare il pane a fette spesse e riscaldarlo leggermente prima di mangiarlo. Un pane ricco, appetitoso e molto apprezzato dai bambini.

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

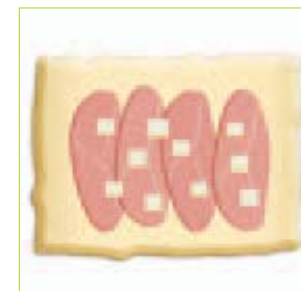
Selezionare il programma 2, il livello di doratura SCURA ed il tipo di contenitore CIABATTA, dopodiché premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Dopo 1 ora e 16 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), estrarre l'impasto e, con l'aiuto di una spatola, incorporare la farina ne-

cessaria per renderlo più facile da lavorare. Formare due grandi rettangoli sopra i quali stendere il prosciutto cotto ed il formaggio. Arrotolare e trasferire nei due contenitori CIABATTA, precedentemente unti con abbondante olio di oliva. Spennellare con un mix di acqua, olio e sale.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirlo nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, estrarre le ciabatte dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarle su una griglia per farle raffreddare.



CIABATTA ALLE OLIVE E POMODORI SECCHI



PROGRAMMA 2
Doratura media
Forma ciabatta
Durata 2 h e 21 minuti

INGREDIENTI

280 g acqua
9 g lievito di birra fresco
20 g olio di oliva extravergine
280 g farina SCHAR – Mix B
7 g sale

Al BIP aggiungere:

100 g olive snocciolate tagliate a rondelle
100 g pomodori secchi a pezzetti
rosmarino tritato

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 2, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore CIABATTA, dopodiché premere il tasto START.

Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Al BIP aggiungere le olive, i pomodori e il rosmarino.

Suggerimento

La ricetta può essere preparata con vari tipi di verdure.

Un piatto estivo che si accompagna perfettamente a una croccante insalata.



Dopo 1 ora e 16 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), trasferire a cucchiainate l'impasto nei due contenitori CIABATTA, precedentemente unti con abbondante olio di oliva. Eventualmente livellare con le mani bagnate di latte.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserire nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, estrarre le ciabatte dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarle su una griglia per farle raffreddare.

Doppia quantità 2x



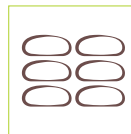
Seguire le istruzioni a pag. 7 per raddoppiare la sfornata.

560 g acqua
18 g lievito di birra fresco
40 g olio di oliva extravergine
560 g farina SCHAR – Mix B
14 g sale

Al BIP aggiungere:

200 g olive snocciolate tagliate a rondelle
200 g pomodori secchi a pezzetti
rosmarino tritato

PANINI BIANCHI



PROGRAMMA 2
Doratura media
Forma panini
Durata 2 ore e 16 minuti

INGREDIENTI

250 g acqua
8 g lievito di birra fresco
20 g olio di oliva extravergine
250 g farina SCHAR - Mix B
7 g sale

Varianti

Ottimi risultati anche con farine diverse, per ottenere sapori e consistenze diverse.

INGREDIENTI
250 g acqua
8 g lievito di birra fresco
20 g olio di oliva extravergine
250 g farina SG DIET – Mix Pan
7 g sale

INGREDIENTI
250 g acqua
9 g lievito di birra fresco
20 g olio di oliva extravergine
250 g farina PEDON – EASYGLUT
"Preparato per pane"
8 g sale

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 2, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore PANINI, dopodiché premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Dopo 1 ora e 16 minuti, al segnale della

macchina (10 BIP), trasferire a cucchiainate l'impasto nei contenitori PANINI, precedentemente unti con abbondante olio di oliva. Eventualmente livellare con le mani bagnate di latte.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirlo nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, estrarre i panini dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarli su una griglia per farli raffreddare.

Suggerimento

Questi panini, croccanti e leggeri, sono perfetti per la merenda dei bambini.



Doppia quantità 2x



Seguire le istruzioni a pag. 7 per raddoppiare la sfornata.

500 g acqua
16 g lievito di birra fresco
40 g olio di oliva extravergine
500 g farina SCHAR - Mix B
14 g sale

PANINI AL LATTE



PROGRAMMA 2
Doratura media
Forma panini
Durata 2 h e 16 minuti

INGREDIENTI

150 g acqua
100 g latte
9 g lievito di birra fresco
20 g burro (morbidissimo)
1 cucchiaino di miele
250 g farina SCHAR - Mix B
7 g sale

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 2, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore PANINI, dopodiché premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto. Dopo 1 ora e 16 minuti, al segnale della

macchina (10 BIP), trasferire a cucchiainate l'impasto nei contenitori PANINI, precedentemente unti con abbondante olio di oliva. Livellare la superficie con un po' di latte per ottenere un risultato più dorato.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirli nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, estrarre i panini dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarli su una griglia per farli raffreddare.

Doppia quantità

2x



Seguire le istruzioni a pag. 7 per raddoppiare la sfornata.

300 g acqua
200 g latte
18 g lievito di birra fresco
40 g burro (morbidissimo)
2 cucchiaini di miele
500 g farina SCHAR - Mix B
14 g sale



INGREDIENTI

300 g acqua
9 g lievito di birra fresco
25 g olio di oliva extravergine
300 g farina SG DIET - Mix Pan
7 g sale

Al BIP aggiungere:

100 g parmigiano (metà grattugiato, metà a pezzetti)
50 g noci a pezzetti

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 2, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore PANINI, dopodiché premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Al BIP aggiungere il parmigiano e le noci. Dopo 1 ora e 16 minuti, al segnale della

BOCCONCINI ALLE NOCI E PARMIGIANO



PROGRAMMA 2
Doratura media
Forma panini
Durata 2 ore e 16 minuti

macchina (10 BIP), trasferire a cucchiainate l'impasto nei contenitori PANINI, precedentemente unti con abbondante olio di oliva. Eventualmente livellare con le mani bagnate di latte.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirli nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, estrarre i panini dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarli su una griglia per farli raffreddare.

Suggerimento

Un pane ricco di energia e molto gustoso. Il parmigiano può essere sostituito con gorgonzola, per un gusto più caratteristico.

PANINI ALLE CIPOLLE E PANCETTA



PROGRAMMA 2
Doratura media
Forma panini
Durata 2 ore e 16 minuti

INGREDIENTI

250 g acqua
8 g lievito di birra fresco
10 g olio di oliva extravergine
250 g farina SCHAR – Mix B
5 g sale

Al BIP aggiungere:

2 cipolle precedentemente stufate nell'olio di oliva con origano
70 g pancetta a dadini

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato. Selezionare il programma 2, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore PANINI, dopodiché premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto. Al BIP aggiungere le cipolle e la pancetta. Dopo 1 ora e 16 minuti, al segnale della

macchina (10 BIP), trasferire a cucchiaiate l'impasto nei contenitori PANINI, precedentemente unti con abbondante olio di oliva. Eventualmente livellare con le mani bagnate di latte.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirli nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, estrarre i panini dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarli su una griglia per farli raffreddare.

Suggerimento

Per un sapore più avvolgente, riscaldare i panini in un fornetto prima di consumarli.



INGREDIENTI

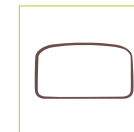
480 g acqua a 30°
16 g lievito di birra fresco
30 g olio di oliva extravergine
200 g farina SCHAR - Brot Mix
200 g farina SCHAR - Mix B
6 g sale

Esecuzione

Inserire l'acqua tiepida ed il lievito (precedentemente sciolto in una parte dell'acqua) nel contenitore PAGNOTTA e, in seguito, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 3, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed

PAGNOTTA RUSTICA



PROGRAMMA 3
Doratura media
Forma pagnotta
Durata 2 ore e 55 minuti

eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto. Rimuovere dai bordi del contenitore eventuali residui di farina.

Alla fine del programma, estrarre il pane dal contenitore entro pochi minuti. Appoggiarlo su una griglia e farlo raffreddare completamente prima di affettarlo.

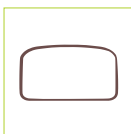
Suggerimento

Questo pane rustico risulta molto morbido e leggero perché contiene il 50% di farina bianca.

Per un pane ancora più ricco di fibre, è possibile aumentare la quantità di farina Brot Mix in rapporto a quella bianca.



PAGNOTTA AL GRANO SARACENO



PROGRAMMA	3
Doratura	media
Forma	pagnotta
Durata	2 ore e 55 minuti

INGREDIENTI

350 g acqua a 30°
20 g lievito di birra fresco
1 cucchiaino di miele
300 g farina Nutrifree - Grano Saraceno
100 g farina SCHAR - Mix B
6 g sale

A fine lievitazione:

20 g semi di girasole

Esecuzione

Inserire l'acqua tiepida ed il lievito (precedentemente sciolto in una parte dell'acqua) nel contenitore PAGNOTTA e, in seguito, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 3, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Rimuovere dai bordi del contenitore eventuali residui di farina.

Durante l'ultima lievitazione, dopo circa 1 ora e 30 minuti dall'inizio, bagnare con del latte la superficie e cospargerla con abbondanti semi di girasole.

Alla fine del programma, estrarre il pane dal contenitore entro pochi minuti.

Appoggiarlo su una griglia e farlo raffreddare completamente prima di affettarlo.

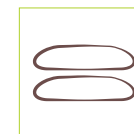
Suggerimento

Questo pane, particolarmente scuro, non lievita molto per sua natura. È molto digeribile, ricco di ferro e magnesio e grande apportatore di energia.

Può essere aumentata la quantità di farina bianca per ottenere un pane più soffice ed un gusto meno forte.



CIABATTA RUSTICA



PROGRAMMA	4
Doratura	media
Forma	ciabatta
Durata	2 ore e 28 minuti

INGREDIENTI

350 g acqua a 30°
10 g lievito di birra fresco
35 g olio di oliva extravergine
175 g farina SCHAR - Brot Mix
175 g farina SCHAR - Mix B
5 g sale

Esecuzione

Inserire l'acqua tiepida ed il lievito (precedentemente sciolto in una parte dell'acqua) nel contenitore PAGNOTTA e, in seguito, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 4, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore CIABATTA, dopodiché premere il tasto START.

Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Rimuovere dai bordi del contenitore even-

tuali residui di farina.

Dopo 1 ora e 20 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), trasferire a cucchiaiate l'impasto nei due contenitori CIABATTA, precedentemente unti con abbondante olio di oliva. Eventualmente livellare con le mani bagnate di latte.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirli nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, estrarre le ciabatte dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarle su una griglia per farle raffreddare.

Suggerimento

Questo pane, molto saporito e ricco di fibre, è buono anche dopo giorni se ben conservato in frigorifero avvolto in un panno di cotone.

Doppia quantità

2x



Seguire le istruzioni a pag. 7 per raddoppiare la sfornata.

700 g acqua a 30°
20 g lievito di birra fresco
70 g olio di oliva extravergine
350 g farina SCHAR - Brot Mix
350 g farina SCHAR - Mix B
10 g sale

CIABATTA RUSTICA AI SEMI DI LINO



PROGRAMMA 4
Doratura media
Forma ciabatta
Durata 2 ore e 28 minuti

INGREDIENTI

350 g acqua a 30°
12 g lievito di birra fresco
35 g olio di semi di girasole
1 cucchiaino di miele
200 g farina SCHAR - Brot Mix
150 g farina SG DIET - Mix Pan
5 g sale

Al BIP aggiungere:

20 g noci

Durante il trasferimento dell'impasto:

20 g semi di lino

Esecuzione

Inserire l'acqua tiepida ed il lievito (precedentemente sciolto in una parte dell'acqua) nel contenitore PAGNOTTA e, in seguito, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 4, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore CIABATTA, dopodiché premere il tasto START.

Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Rimuovere dai bordi del contenitore eventuali residui di farina.

Al BIP aggiungere le noci.

Dopo 1 ora e 20 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), trasferire a cucchiainate l'impasto nei due contenitori CIABATTA, precedentemente unti con abbondante olio di oliva. Livellare con le mani bagnate di latte e cospargere con i semi di lino.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirlo nella macchina e premere il tasto MENU.

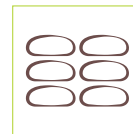
Alla fine del programma, estrarre le ciabatte dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarle su una griglia per farle raffreddare.

Suggerimento

Questo pane unisce le proprietà benefiche delle fibre e degli omega 3 ad un sapore ed un aspetto eccezionale.



PANINI RUSTICI SFIZIOSI



PROGRAMMA 4
Doratura media
Forma panini
Durata 2 ore e 15 minuti

INGREDIENTI

250 g acqua a 30°
9 g lievito di birra fresco
30 g olio di oliva extravergine
100 g farina SCHAR - Brot Mix
150 g farina SCHAR - Mix B
5 g sale

Durante il trasferimento dell'impasto:

1 mozzarella
3 pomodorini
6 olive
origano

Esecuzione

Inserire l'acqua tiepida ed il lievito (precedentemente sciolto in una parte dell'acqua) nel contenitore PAGNOTTA e, in seguito, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 4, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore PANINI, dopodiché premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Rimuovere dai bordi del contenitore eventuali residui di farina.

Dopo 1 ora e 20 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), trasferire a cucchiainate

l'impasto nei contenitori PANINI, precedentemente unti con abbondante olio di oliva. Inserire nel centro dell'impasto un'oliva e la mozzarella ben scolata e a pezzetti, facendola sprofondare nell'impasto e avendo cura che resti ben coperta da esso. Eventualmente livellare con le mani bagnate.

Aggiungere sopra due fette di pomodorini, un'oliva ed un po' di origano.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirlo nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, estrarre i panini dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarli su una griglia per farli raffreddare.



PANINI AL GRANO SARACENO



PROGRAMMA 4
Doratura media
Forma panini
Durata 2 ore e 15 minuti

INGREDIENTI

300 g acqua a 30°
14 g lievito di birra fresco
10 g olio di oliva extravergine
1 cucchiaino di miele
150 g farina di grano saraceno
180 g farina SCHAR – Mix B
5 g sale

Durante il trasferimento dell'impasto:

10 g semi di papavero

Esecuzione

Inserire l'acqua tiepida ed il lievito (precedentemente sciolto in una parte dell'acqua) nel contenitore PAGNOTTA e, in seguito, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 4, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore PANINI, dopodiché premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Rimuovere dai bordi del contenitore eventuali residui di farina.

Suggerimento

Questo pane a base di farina di grano saraceno ha un alto valore proteico ed è consigliato in caso di deperimento fisico.



Dopo 1 ora e 20 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), trasferire a cucchiariate l'impasto nei contenitori PANINI, precedentemente unti con abbondante olio di oliva. Livellare con le mani bagnate di latte e cospargere di semi di papavero.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirlo nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, estrarre i panini dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarli su una griglia per farli raffreddare.

Doppia quantità

2x



Seguire le istruzioni a pag. 7 per raddoppiare la sfornata.

600 g acqua a 30°
28 g lievito di birra fresco
20 g olio di oliva extravergine
2 cucchiaini di miele
300 g farina di grano saraceno
360 g farina SCHAR – Mix B
10 g sale

Durante il trasferimento dell'impasto:

20 g semi di papavero



INGREDIENTI

100 g latte
100 g acqua
10 g lievito di birra fresco
1 tuorlo
60 g burro (morbidissimo)
60 g zucchero
1 cucchiaino di miele
½ limone grattugiato
300 g farina SCHAR – Mix B

Esecuzione

Inserire l'acqua, il latte ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 5, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore CIABATTA, dopodiché premere il tasto START.

Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Dopo 1 ora e 4 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), estrarre l'impasto e lavorarlo ancora un po' aiutandosi con una spatola, incorporando la farina necessaria per renderlo più denso e più facile da intrecciare.

TRECCIA DOLCE



PROGRAMMA 5
Doratura media
Forma ciabatta
Durata 1 ora e 53 minuti

Dividere l'impasto in due parti e poi ulteriormente in altre 3 parti, con le quali formare dei cilindri lunghi circa 30 cm.

Formare la treccia direttamente nel contenitore CIABATTA, precedentemente imburato ed infarinato, lasciando l'impasto ben largo per permettere la lievitazione.

Spennellare con un mix formato da latte e pochissimo tuorlo.

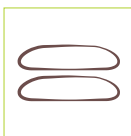
Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirlo nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, estrarre le trecce dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarle su una griglia per farle raffreddare.





PAN DOLCE AL CIOCCOLATO



PROGRAMMA 5
Doratura media
Forma ciabatta
Durata 1 ora e 53 minuti

INGREDIENTI

230 g latte
 10 g lievito di birra fresco
 1 uovo
 60 g burro (morbidissimo)
 80 g zucchero
 280 g farina SCHAR - Mix B

Durante il trasferimento dell'impasto:
 200 g cioccolato fondente a scaglie

Suggerimento

Tagliare il pan dolce a fette e proporlo ai bambini come merenda. In alternativa, per il cioccolato, è possibile utilizzare l'uovo di Pasqua a pezzetti.

Esecuzione

Inserire il latte ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 5, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore CIABATTA, dopodiché premere il tasto START.

Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con latte o farina entro i primi minuti di impasto.

Dopo 1 ora e 4 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), estrarre l'impasto e lavorarlo ancora un po' aiutandosi con una spatola ed incorporando la farina necessaria per ren-

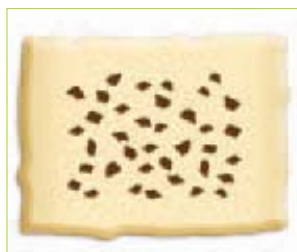
derlo più denso.

Formare due grandi rettangoli, sopra i quali stendere il cioccolato evitando i bordi. Aiutandosi con una spatola, arrotolare l'impasto e trasferirlo nei due contenitori CIABATTA, precedentemente imburattati ed infarinati.

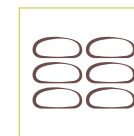
Spennellare con un mix formato da latte e pochissimo tuorlo.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirlo nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, estrarre il pan dolce dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarli su una griglia per farli raffreddare.



PANINI DOLCI



PROGRAMMA 5
Doratura media
Forma panini
Durata 1 ora e 48 minuti

INGREDIENTI

100 g acqua
 130 g latte
 9 g lievito di birra fresco
 1 tuorlo
 30 g burro (morbidissimo)
 30 g zucchero
 250 g farina SCHAR - Mix B
 3 g sale

Esecuzione

Inserire il latte, l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 5, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore PANINI, dopodiché premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Dopo 1 ora e 4 minuti, al segnale della

macchina (10 BIP), trasferire a cucchiatae l'impasto nei contenitori PANINI, precedentemente imburattati. Eventualmente livellare con le mani bagnate di latte.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirlo nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, estrarre i panini dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarli su una griglia per farli raffreddare.

Suggerimento

Questi panini, che si adattano perfettamente al dolce ed al salato, sono l'ideale per stuzzicare l'appetito dei bambini. Perfetti per una festa di compleanno, con salame o Nutella.

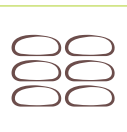
Doppia quantità



Seguire le istruzioni a pag. 7 per raddoppiare la sfornata.

200 g acqua
 260 g latte
 18 g lievito di birra fresco
 2 tuorli
 60 g burro (morbidissimo)
 60 g zucchero
 500 g farina SCHAR Mix B
 6 g sale

BRIOCHE CON GOCCE DI CIOCCOLATO



PROGRAMMA 5
Doratura media
Forma panini
Durata 1 ora e 48 minuti

INGREDIENTI

230 g latte
 9 g lievito di birra fresco
 40 g burro
 1 uovo
 100 g zucchero
 250 g farina SCHAR Mix B

Al BIP aggiungere:
 100 g gocce di cioccolato

Esecuzione

Inserire il latte ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 5, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore PANINI, dopodiché premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con latte o farina entro i primi minuti di impasto.

Al BIP aggiungere le gocce di cioccolato.

Dopo 1 ora e 4 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), trasferire a cucchiaini l'impasto nei contenitori PANINI, precedentemente imburattati. Eventualmente livellare con le mani bagnate di latte.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirlo nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, estrarre le brioches dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarli su una griglia per farli raffreddare.

Suggerimento

Squisite merendine da mettere in cartella. Le merendine possono essere surgelate e scongelate la mattina, riscaldandole per pochi minuti in un fornetto.



Doppia quantità

2x



Seguire le istruzioni a pag. 7 per raddoppiare la sfornata.

460 g latte
 18 g lievito di birra fresco
 80 g burro
 2 uova
 200 g zucchero
 500 g farina SCHAR Mix B

Al BIP aggiungere:
 200 g gocce di cioccolato



INGREDIENTI

60 g latte
 80 g burro morbidissimo
 3 uova
 400 g farina SCHAR - Margherita

Varianti

Ottimi risultati anche con farine diverse, per ottenere sapori e consistenze diverse.

INGREDIENTI

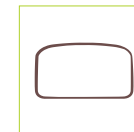
130 g latte
 100 g olio di semi di mais
 3 uova
 160 g zucchero
 400 g farina SCHAR - Mix Dolci Mix C
 1 bustina di lievito chimico per dolci
 1 limone grattugiato
 1 bustina di vanillina (facoltativo)

Esecuzione

Setacciare la farina ed inserire tutti gli ingredienti nel contenitore PAGNOTTA nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 6, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con latte o fari-

TORTA MARGHERITA



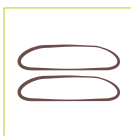
PROGRAMMA 6
Doratura media
Forma pagnotta
Durata 1 ora e 22 minuti

na entro i primi minuti di impasto.

Alla fine dell'impasto, dopo 12 minuti, estrarre le pale mescolatrici dal contenitore. Alla fine del programma, lasciar raffreddare la torta nel contenitore e poi estrarla con attenzione, dopo aver staccato i bordi con una spatola morbida.



PLUM CAKE BICOLORE



PROGRAMMA	7
Doratura	media
Forma	ciabatta
Durata	55 minuti

INGREDIENTI

- 100 g latte
- 200 g burro (morbidissimo)
- 3 uova
- 1 cucchiaino di rum
- 220 g zucchero
- 350 g farina SCHAR - Mix Dolci Mix C
- 1 bustina di lievito chimico per dolci
- 1 pizzico di sale

Per la metà al cioccolato:

- 80 g cioccolato fondente
- latte

Esecuzione

Setacciare la farina con il lievito ed inserire tutti gli ingredienti nel contenitore PANGNOTTA nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 7, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore CIABATTA. Dopodiché premere il tasto START.

Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con latte o farina entro i primi minuti di impasto.

Dopo 10 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), trasferire a cucchiainate metà

dell'impasto nei due contenitori CIABATTA, precedentemente imburrrati ed infarinati.

Aggiungere all'altra metà dell'impasto il cioccolato precedentemente fuso in poco latte e poi trasferirlo sopra la metà già versata nei due contenitori.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirlo nella macchina e premere il tasto MENU.

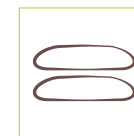
Alla fine del programma, lasciar raffreddare i plum cake nei contenitori e poi estrarli con attenzione.

Suggerimento

Molto apprezzata dai bambini, la parte bianca può essere invertita con quella al cioccolato o possono essere mescolate grossolanamente per un effetto marmorizzato.



PLUM CAKE ALLE MELE



PROGRAMMA	7
Doratura	media
Forma	ciabatta
Durata	55 minuti

INGREDIENTI

- 125 g yogurt intero
- 125 g olio di mais
- 2 uova
- 125 g zucchero
- 250 g farina di riso EASYGLUT
- 10 g lievito chimico per dolci
- 1 pizzico di sale

Durante il trasferimento dell'impasto:

- 1 mela a pezzetti

In superficie:

- 1 mela a fettine sottili
- zucchero di canna

Esecuzione

Setacciare la farina con il lievito ed inserire tutti gli ingredienti nel contenitore PANGNOTTA nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 7, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore CIABATTA, dopodiché premere il tasto START.

Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con latte o farina entro i primi minuti di impasto.

Dopo 10 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), aggiungere la mela tagliata a pez-

zetti e trasferire a cucchiainate l'impasto nei due contenitori CIABATTA, precedentemente imburrrati ed infarinati.

Mettere in superficie l'altra mela tagliata a fettine sottili e cospargere con zucchero di canna.

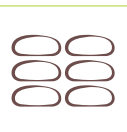
Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirlo nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, lasciar raffreddare i plum cake nei contenitori e poi estrarli con attenzione.

Suggerimento

La torta del pomeriggio da servire guarnita di panna montata e spolverizzata con un po' di zucchero a velo e cannella.

TORTINE ALLO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO



PROGRAMMA 7
Doratura scura
Forma panini
Durata 50 minuti

INGREDIENTI

125 g yogurt intero
2 uova
80 g burro (morbidissimo)
125 g zucchero
10 g lievito chimico per dolci
250 g farina SCHAR - Mix B

Durante il trasferimento dell'impasto:
125 g frutti di bosco

Varianti

Ottimi risultati anche con farine diverse, per ottenere sapori e consistenze diverse.

INGREDIENTI
125 g yogurt ai frutti di bosco
125 g olio di mais
2 uova
125 g zucchero
250 g farina di riso EASYGLUT
10 g lievito chimico per dolci
1 pizzico di sale

Durante il trasferimento dell'impasto:
125 g mirtilli

Esecuzione

Setacciare la farina con il lievito ed inserire tutti gli ingredienti nel contenitore PAGNOTTA nell'ordine indicato. Selezionare il programma 7, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore PANINI, dopodiché premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con latte o farina entro i primi minuti di impasto. Dopo 10 minuti, al segnale della macchina

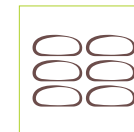
(10 BIP), aggiungere all'impasto i frutti di bosco e trasferire a cucchiaini l'impasto nei contenitori PANINI, precedentemente imburriati ed infarinati. Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirlo nella macchina e premere il tasto MENU. Alla fine del programma, lasciar raffreddare le tortine nei contenitori e poi estrarle con attenzione.

Suggerimento

I frutti di bosco possono essere sostituiti con mirtilli o altra frutta di stagione di vostro gradimento.



TORTINE CON CUORE AL CIOCCOLATO



PROGRAMMA 7
Doratura media
Forma panini
Durata 45 minuti

INGREDIENTI

100 g latte
1 uovo
80 g burro
90 g zucchero
12 g lievito chimico per dolci
200 g farina di riso EASYGLUT

Durante il trasferimento dell'impasto:
100 g cioccolato fondente

Varianti

Ottimi risultati anche con farine diverse, per ottenere sapori e consistenze diverse.

INGREDIENTI
125 g yogurt intero
125 g olio di mais
2 uova
125 g zucchero
250 g farina di riso EASYGLUT
10 g lievito chimico per dolci
1 pizzico di sale

Durante il trasferimento dell'impasto:
100 g gocce di cioccolato

Esecuzione

Setacciare la farina con il lievito ed inserire tutti gli ingredienti nel contenitore PAGNOTTA nell'ordine indicato. Selezionare il programma 7, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore PANINI, dopodiché premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con latte o farina entro i primi minuti di impasto. Dopo 10 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), trasferire a cucchiaini l'impasto nei contenitori PANINI, precedentemente

imburriati ed infarinati. Inserire nel centro dell'impasto un pezzettino di cioccolato, facendolo sprofondare nell'impasto e avendo cura che resti ben coperto da esso. Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirlo nella macchina e premere il tasto MENU. Alla fine del programma, lasciar raffreddare le tortine nei contenitori e poi estrarle con attenzione.

Suggerimento

Ideale come merenda sana da portare a scuola. Le tortine possono essere preparate in quantità e conservate in confezione sotto vuoto.



INTRODUZIONE ALLE RICETTE DIETETICHE

Questa parte del ricettario è dedicata alle ricette a base di farine integrali, di kamut e farro e a quelle con poco lievito: sono quindi un'ottima proposta per quelle persone che devono seguire un regime dietetico particolare (per intolleranza al grano, al lievito, diete ricche di fibre, ecc.).

Il primo gruppo di ricette e di programmi riguarda il pane integrale in varie forme. Le ricette utilizzano alcune fra le farine più diffuse: con l'esperienza sarà poi possibile sostituirle con altre per sfruttare i benefici della grande varietà di farine in commercio.

Il secondo gruppo include il pane a base di farina di kamut e di farro, cereali antichissimi ma diffusi nella moderna alimentazione grazie alle caratteristiche di alta qualità che li contraddistinguono e perché ben tollerati da parte delle persone che soffrono di intolleranza al grano.

Il terzo gruppo include due esclusivi programmi dedicati alle lavorazioni con

pasta madre o con poco lievito / metodo poolish che si ispirano all'antica tecnica di panificazione che prevede lunghe lievitazioni.

Partendo da pochissimi grammi di lievito o da un panetto di pasta madre, questa tecnica garantisce un pane molto più digeribile, dal sapore unico ed inconfondibile, tipico del pane di una volta.

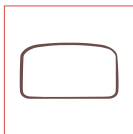
Per far propri i segreti di queste lavorazioni si consiglia di eseguire le ricette così come sono state proposte. Molte ricette indicano il marchio delle farine, scelte fra quelle più diffuse: le materie prime dietetiche in commercio sono numerose con caratteristiche molto diverse (farine integrali, biologiche, lievito in polvere, liofilizzato, ecc.) e con caratteristiche diverse.

Consigli generali

- Le farine integrali tendono a lievitare poco: per un risultato più soffice si consiglia di miscelarle nella misura minima del 50% con altre farine non integrali (es. manitoba).

- Utilizzare acqua tiepida per ammorbidire le farine integrali nella fase di pre-impasto (ideale 30°C, ma non oltre i 40°C per non far morire il lievito).
- Le farine integrali assorbono quantità di acqua variabile: controllare sempre la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggere con acqua o farina dopo qualche minuto.
- Gli impasti a base di farine integrali sono poco elastici: rimuovere dai bordi del contenitore eventuali residui di farina.
- Le ricette a base di pasta madre vanno adattate a seconda delle caratteristiche della propria pasta madre.
- La tecnica del poolish può essere applicata a tutte le ricette a base di lievito di birra.

PAGNOTTA INTEGRALE



PROGRAMMA 8
Doratura media
Forma pagnotta
Durata 3 ore e 20 minuti

INGREDIENTI

350 g acqua a 30°
20 g lievito di birra fresco
1 cucchiaino di miele
10 g olio di oliva extravergine
250 g farina integrale Barilla
250 g farina manitoba
12 g sale

Esecuzione

Inserire l'acqua tiepida ed il lievito (precedentemente sciolto in una parte dell'acqua) nel contenitore PAGNOTTA ed in seguito aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 8, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed

eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto. Rimuovere dai bordi del contenitore eventuali residui di farina.

Alla fine del programma, estrarre il pane dal contenitore entro pochi minuti.

Appoggiarlo su una griglia e farlo raffreddare completamente prima di affettarlo.

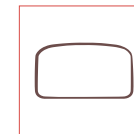
Suggerimento

Un pane integrale molto soffice e per niente compatto, grazie alla presenza della farina manitoba nella percentuale del 50%.

Per un risultato più rustico, la quantità di farina integrale può essere aumentata (diminuendo la manitoba), facendo attenzione alla consistenza dell'impasto che potrebbe richiedere più acqua.



PAGNOTTA AI 7 CEREALI



PROGRAMMA 8
Doratura media
Forma pagnotta
Durata 3 ore e 20 minuti

INGREDIENTI

400 g acqua a 30°
20 g lievito di birra fresco
20 g olio di oliva extravergine
100 g farina di polenta taragna della Valtellina - Terre d'Italia
300 g farina di manitoba - Spadoni
250 g farina di pane nero ai 7 cereali - Spadoni
6 g sale

Al BIP aggiungere:

70 g semi di papavero, sesamo e girasole

Esecuzione

Inserire l'acqua tiepida ed il lievito (precedentemente sciolto in una parte dell'acqua) nel contenitore PAGNOTTA ed in seguito aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 8, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o

farina entro i primi minuti di impasto. Rimuovere dai bordi del contenitore eventuali residui di farina.

Alla fine del programma, estrarre il pane dal contenitore entro pochi minuti.

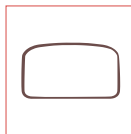
Al BIP aggiungere i semi. Appoggiarlo su una griglia e farlo raffreddare completamente prima di affettarlo.

Suggerimento

Questo pane molto compatto, si conserva molto bene ed è addirittura più buono nei giorni successivi. Avvolgerlo in un panno di cotone e conservarlo nella credenza.



PAGNOTTA NERA AI SEMI DI LINO



PROGRAMMA 8
Doratura media
Forma pagnotta
Durata 3 ore e 20 minuti

INGREDIENTI

400 g acqua a 30°
25 g lievito di birra fresco
20 g olio di oliva extravergine
100 g farina di polenta taragna della Valtellina - Terre d'Italia
250 g farina di farro
250 g farina di pane nero ai 7 cereali - Spadoni
6 g sale

Al BIP aggiungere:
100 g semi di lino

Esecuzione

Inserire l'acqua tiepida ed il lievito (precedentemente sciolto in una parte dell'acqua) nel contenitore PAGNOTTA ed in seguito aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 8, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto. Ri-

muovere dai bordi del contenitore eventuali residui di farina.

Al BIP aggiungere metà dei semi.

Durante l'ultima lievitazione, dopo circa due ore, bagnare con del latte la superficie e cospargere con i semi rimasti.

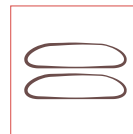
Alla fine del programma, estrarre il pane dal contenitore entro pochi minuti.

Appoggiarlo su una griglia e farlo raffreddare completamente prima di affettarlo.

Suggerimento

Le proprietà benefiche degli omega 3 contenute nei semi di lino in un pane rustico dal sapore di una volta.

CIABATTA INTEGRALE AL MIGLIO, KAMUT E FARRO



PROGRAMMA 9
Doratura media
Forma ciabatta
Durata 2 ore e 35 minuti

INGREDIENTI

245 g acqua a 30°
15 g lievito di birra fresco
4 g malto d'orzo (o zucchero)
12 g olio di oliva extravergine
60 g farina integrale di miglio bruno
150 g farina integrale di kamut
110 g farina integrale di farro
50 g farina di kamut
4 g sale

Al BIP aggiungere:
30 g semi vari a scelta (girasole, lino, papavero, sesamo)

Esecuzione

Inserire l'acqua tiepida ed il lievito (precedentemente sciolto in una parte dell'acqua) nel contenitore PAGNOTTA ed in seguito aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 9, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore CIABATTA, dopodiché premere il tasto START.

Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto. Rimuovere dai bordi del contenitore eventuali residui di farina.

Al BIP aggiungere i semi.

Doppia quantità



Seguire le istruzioni a pag. 7 per raddoppiare la sfornata.

490 g acqua a 30°
30 g lievito di birra fresco
8 g malto d'orzo (o zucchero)
24 g olio di oliva extravergine
120 g farina integrale di miglio bruno
300 g farina integrale di kamut
220 g farina integrale di farro
100 g farina di kamut
8 g sale

Al BIP aggiungere:
60 g semi vari a scelta (girasole, lino, papavero, sesamo)

Dopo 1 ora e 25 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), estrarre l'impasto, dividerlo in due parti uguali e lavorarlo leggermente per ottenere una forma ovale. Eventualmente cospargere con altri semi.

Trasferirlo nei due contenitori CIABATTA, precedentemente unti con abbondante olio di oliva.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirlo nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, estrarre le ciabatte dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarle su una griglia per farle raffreddare.

CIABATTA NERA AL GRANO SARACENO



PROGRAMMA 9
Doratura scura
Forma ciabatta
Durata 2 ore e 40 minuti

INGREDIENTI

220 g acqua a 30°
18 g lievito di birra fresco
1 cucchiaino di miele
15 g olio di oliva extravergine
100 g farina di granoturco e grano saraceno "polenta taragna" Nicoli
150 g farina manitoba
130 g farina di pane nero ai 7 cereali - Spadoni
5 g sale

Esecuzione

Inserire l'acqua tiepida ed il lievito (precedentemente sciolto in una parte dell'acqua) nel contenitore PAGNOTTA ed in seguito aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 9, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore CIABATTA, dopodiché premere il tasto START.

Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto. Rimuovere dai bordi del contenitore eventuali residui di farina.

Dopo 1 ora e 25 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), estrarre l'impasto, dividerlo in due parti uguali e lavorarlo leggermente per ottenere una forma ovale.

Trasferirlo nei due contenitori CIABATTA, precedentemente unti con abbondante olio di oliva.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirli nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, estrarre le ciabatte dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarle su una griglia per farle raffreddare.

Doppia quantità

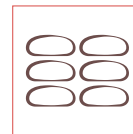
2x



Seguire le istruzioni a pag. 7 per raddoppiare la sfornata.

440 g acqua a 30°
36 g lievito di birra fresco
2 cucchiaini di miele
30 g olio di oliva extravergine
200 g farina di granoturco e grano saraceno "polenta taragna" Nicoli
300 g farina manitoba
260 g farina di pane nero ai 7 cereali - Spadoni
10 g sale

PANINI INTEGRALI



PROGRAMMA 9
Doratura media
Forma panini
Durata 2 ore e 30 minuti

INGREDIENTI

270 g acqua a 30°
12 g lievito di birra fresco
10 g olio di oliva extravergine
1 cucchiaino di miele
200 g farina integrale Barilla
150 g farina tipo 2
7 g sale

Esecuzione

Inserire l'acqua tiepida ed il lievito (precedentemente sciolto in una parte dell'acqua) nel contenitore PAGNOTTA ed in seguito aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 9, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore PANINI, dopodiché premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto. Rimuovere dai bordi del contenitore eventuali residui di farina.

Dopo 1 ora e 25 minuti, al segnale della

macchina (10 BIP), estrarre l'impasto, dividerlo in due e poi ulteriormente in tre parti uguali e lavorare leggermente i sei panini per ottenere una forma ovale.

Trasferirli nei due contenitori PANINI, precedentemente unti con abbondante olio di oliva.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirli nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, estrarre i panini dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarli su una griglia per farli raffreddare.

Doppia quantità

2x



Seguire le istruzioni a pag. 7 per raddoppiare la sfornata.

540 g acqua a 30°
24 g lievito di birra fresco
20 g olio di oliva extravergine
2 cucchiaini di miele
400 g farina integrale Barilla
300 g farina tipo 2
14 g sale

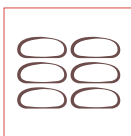
Suggerimento

Parzialmente integrale, è gradito anche dai bambini. La quantità di farina integrale può essere aumentata (diminuendo quella bianca), facendo attenzione alla consistenza dell'impasto che potrebbe richiedere più acqua.





PANINI INTEGRALI CON PEPERONI E CIPOLLE



PROGRAMMA	9
Doratura	media
Forma	panini
Durata	2 ore e 30 minuti

INGREDIENTI

170 g acqua a 30°
 10 g lievito di birra fresco
 10 g olio di oliva extravergine
 130 g farina integrale di segale
 120 g farina manitoba
 5 g sale

Durante il trasferimento negli accessori:
 cipolle e peperoni stufati (ripieno)
 semi di girasole (in superficie)

Esecuzione

Inserire l'acqua tiepida ed il lievito (precedentemente sciolto in una parte dell'acqua) nel contenitore PAGNOTTA ed in seguito aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato. Selezionare il programma 9, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore PANINI, dopodiché premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto. Rimuovere dai bordi del contenitore eventuali residui di farina. Dopo 1 ora e 25 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), estrarre l'impasto, dividerlo in

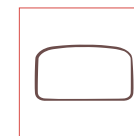
due e poi ulteriormente in tre parti uguali. Schiacciare leggermente ogni panino, inserire nel centro un cucchiaino del ripieno di cipolle e peperoni e chiuderlo molto bene per evitare fuoriuscite durante la cottura. Cospargere in superficie con i semi di girasole. Trasferire nei due contenitori PANINI precedentemente unti con abbondante olio di oliva. Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirlo nella macchina e premere il tasto MENU. Alla fine del programma, estrarre i panini dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarli su una griglia per farli raffreddare.

Suggerimento

Il sapore dell'integrale accompagnato dalla verdura rende questi panini molto sfiziosi e gustosi. Può essere utilizzata qualsiasi tipo di verdura, eventualmente aggiungendo anche un formaggio saporito.



PAGNOTTA DI KAMUT



PROGRAMMA	10
Doratura	media
Forma	pagnotta
Durata	2 ore e 55 minuti

INGREDIENTI

380 g acqua
 15 g lievito di birra fresco
 10 g malto d'orzo (o zucchero)
 20 g olio di oliva extravergine
 600 g farina di Kamut biologica ABC Bio (Molino Sia) o Alce Nera
 10 g sale

Varianti

Ottimi risultati anche con farine diverse. Per provare sapori e consistenze diverse, proponiamo ricette con alcune varianti di farine.

INGREDIENTI

380 g acqua
 15 g lievito di birra fresco
 10 g malto d'orzo (o zucchero)
 20 g olio di oliva extravergine
 300 g farina di Kamut biologica ABC Bio (Molino Sia) o Alce Nera
 300 g farina manitoba
 10 g sale

INGREDIENTI

380 g acqua
 15 g lievito di birra fresco
 1 cucchiaino di miele
 400 g farina di farro - Molino Vigevano
 200 g farina manitoba - Spadoni
 20 g olio di oliva extravergine
 20 g sale

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato. Selezionare il programma 10, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed

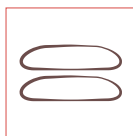
Suggerimento

Il kamut, l'antichissimo grano egizio, è sempre più presente nell'alimentazione moderna grazie ai suoi preziosi componenti nutrizionali ed al suo buon sapore che ricorda la nocciola ed il burro. È ben tollerato dalle persone che normalmente soffrono di intolleranza al grano e risulta molto digeribile.

eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto. Alla fine del programma, estrarre il pane dal contenitore entro pochi minuti. Appoggiarlo su una griglia e farlo raffreddare completamente prima di affettarlo.



CIABATTA DI KAMUT E SEMI DI LINO



PROGRAMMA 11
Doratura media
Forma ciabatta
Durata 2 ore e 31 minuti

INGREDIENTI

250 g acqua
9 g lievito di birra fresco
5 g malto d'orzo (o zucchero)
10 g olio di oliva extravergine
350 g farina di kamut
6 g sale

Al BIP aggiungere:

30 g semi di lino

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 11, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore CIABATTA, dopodiché premere il tasto START.

Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Al BIP aggiungere i semi.

Dopo 1 ora e 6 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), estrarre l'impasto, dividerlo in due parti uguali e lavorarlo leggermente

per ottenere una forma ovale, infarinando abbondantemente per ottenere un effetto finale più rustico. In alternativa è possibile cospargere la superficie con altri semi.

Trasferirli nei due contenitori CIABATTA, precedentemente unti con abbondante olio di oliva.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirli nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, estrarre le ciabatte dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarle su una griglia per farle raffreddare.

Seguire le istruzioni a pag. 7 per raddoppiare la sfornata.

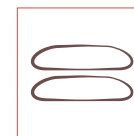
500 g acqua
18 g lievito di birra fresco
10 g malto d'orzo (o zucchero)
20 g olio di oliva extravergine
700 g farina di kamut
12 g sale

Al BIP aggiungere:

60 g semi di lino



CIABATTA DI KAMUT CON MELANZANE E PROSCIUTTO



PROGRAMMA 11
Doratura chiara
Forma ciabatta
Durata 2 ore e 21 minuti

INGREDIENTI

200 g acqua
8 g lievito di birra fresco
6 g zucchero
30 g burro
150 g farina di kamut
150 g farina manitoba
6 g sale

Durante il trasferimento negli accessori:

2 fette di prosciutto
80 g fontina
4 fette di melanzane fritte

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 11, il livello di doratura CHIARA ed il tipo di contenitore CIABATTA, dopodiché premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Dopo 1 ora e 6 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), estrarre l'impasto e, su un

asse infarinata, formare due grandi rettangoli sopra i quali stendere il ripieno.

Arrotolare e trasferire nei due contenitori CIABATTA, precedentemente unti con abbondante olio di oliva. Cospargere la superficie con un mix di acqua, olio e sale.

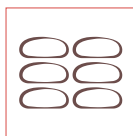
Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirli nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, estrarre le ciabatte dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarle su una griglia per farle raffreddare.





PANINI DI KAMUT E FARRO



PROGRAMMA 11
Doratura media
Forma panini
Durata 2 ore e 26 minuti

INGREDIENTI

200 g acqua
 8 g lievito di birra fresco
 10 g olio di oliva extravergine
 4 g zucchero
 150 g farina di kamut
 150 g farina di farro
 8 g sale

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 11, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore PANINI, dopodiché premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Dopo 1 ora e 6 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), estrarre l'impasto, dividerlo

in due e poi ulteriormente in tre parti uguali, e lavorare leggermente i sei panini per ottenere una forma ovale.

Trasferirli nei due contenitori PANINI precedentemente unti con abbondante olio di oliva.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirlo nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, estrarre i panini dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarli su una griglia per farli raffreddare.

Suggerimento

Il farro è un cereale molto antico, conferisce al pane un sapore particolarmente dolce e raffinato.

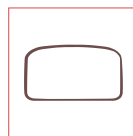
Doppia quantità



Seguire le istruzioni a pag. 7 per raddoppiare la sfornata.

400 g acqua
 16 g lievito di birra fresco
 20 g olio di oliva extravergine
 8 g zucchero
 300 g farina di Kamut
 300 g farina di farro
 16 g sale

PAGNOTTA DI PASTA MADRE



PROGRAMMA 12
Doratura media
Forma pagnotta
Durata 6 ore e 17 minuti

INGREDIENTI

200 g pasta madre (appena rinfrescata)
 200 g acqua
 3 g zucchero
 200 g farina tipo 0
 200 g farina tipo 2
 10 g olio di oliva extravergine
 10 g sale

Esecuzione

Inserire la pasta madre, l'acqua e lo zucchero nel contenitore PAGNOTTA e dare una mescolata con un cucchiaino di legno.

Inserire poi i restanti ingredienti, nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 12, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START.

Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Alla fine del programma, estrarre il pane dal contenitore entro pochi minuti.

Appoggiarlo su una griglia e farlo raffreddare completamente prima di affettarlo.

Suggerimento

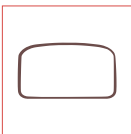
La pasta madre è un lievito naturale a base di acqua e farina e un piccolo incentivo, come miele o yogurt, necessari per far partire la fermentazione la prima volta. Si può fare in casa ed avere quindi sempre disponibile un lievito naturale a basso costo. Richiede una manutenzione costante ma, una volta presa la mano, non è poi così impegnativo. Questo panetto va infatti "rinfrescato" periodicamente con l'aggiunta di farina e acqua. Al momento di fare il pane basta prelevarne una certa quantità, da utilizzare come lievito, e fare il pane normalmente. La pasta madre può avere caratteristiche e capacità di lievitazione diverse a

seconda del momento in cui viene utilizzata o da come viene rinfrescata.

Questo programma di oltre 6 ore è adatto ai tempi lunghi di lievitazione della pasta madre. La ricetta è solo di riferimento: si consiglia di sperimentare e metterla a punto sulla base della propria pasta madre, aumentandone o diminuendone la quantità fino ad arrivare al risultato ottimale.

La lunga lievitazione che caratterizza la panificazione con la pasta madre, permette al pane di conservarsi più a lungo nel tempo: il pane rimane fresco anche per quattro o cinque giorni e risulta molto più digeribile.

PAGNOTTA DI PASTA MADRE CON NOCI



PROGRAMMA 12
Doratura media
Forma pagnotta
Durata 6 ore e 17 minuti

INGREDIENTI

250 g pasta madre (appena rinfrescata)
250 g acqua
3 g zucchero
400 g farina tipo 0
100 g farina integrale di kamut
10 g olio di oliva extravergine
30 g semi di lino in polvere
6 g sale

Al BIP aggiungere:
50 g noci tritate

Esecuzione

Inserire la pasta madre, l'acqua e lo zucchero nel contenitore PAGNOTTA e dare una mescolata con un cucchiaino di legno. Inserire poi i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 12, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed

eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Al BIP aggiungere le noci.

Alla fine del programma, estrarre il pane dal contenitore entro pochi minuti.

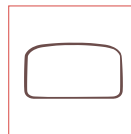
Appoggiarlo su una griglia e farlo raffreddare completamente prima di affettarlo.

Suggerimento

Un pane molto salutare e molto digeribile. È possibile sostituire le noci con mandorle, ricche anche loro di omega 3.



PAGNOTTA DI FRUMENTO CON LIEVITO MADRE



PROGRAMMA 12
Doratura media
Forma pagnotta
Durata 6 ore e 17 minuti

INGREDIENTI

330 g acqua
250 g farina manitoba - Spadoni
250 g farina tipo 00
13 g lievito madre di frumento in polvere Antico Molino Rosso
15 g olio di oliva extravergine
6 g zucchero
10 g sale

Esecuzione

Inserire gli ingredienti nel contenitore PAGNOTTA, nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 12, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o fa-

rina entro i primi minuti di impasto.

Alla fine del programma, estrarre il pane dal contenitore entro pochi minuti.

Appoggiarlo su una griglia e farlo raffreddare completamente prima di affettarlo.

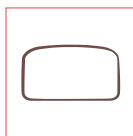
Suggerimento

Il lievito madre in polvere risulta più pratico per chi non ha la costanza o la possibilità di gestire la manutenzione della pasta madre. È disponibile nei negozi specializzati in prodotti naturali. Seguire le istruzioni del produttore per il dosaggio.





PAGNOTTA DI FARRO AGLI AROMI CON LIEVITO MADRE



PROGRAMMA 12
Doratura media
Forma pagnotta
Durata 6 ore e 17 minuti

INGREDIENTI

340 g acqua
500 g farina di farro - Molino Vigevano
15 g lievito madre di farro in polvere Antico Molino Rosso
15 g olio di oliva extravergine
10 g sale

Durante il trasferimento negli accessori:

150 g aromi misti (basilico, prezzemolo, rosmarino)
20 g pinoli
50 g pecorino

Suggerimento

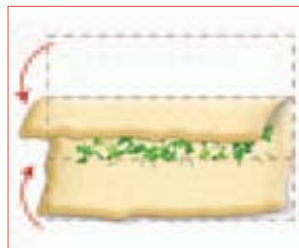
Con la farina di farro utilizzare sempre il lievito madre in polvere di farro. È possibile sostituire gli aromi con del pesto per un pane altrettanto stuzzicante.

Esecuzione

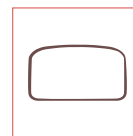
Inserire gli ingredienti nel contenitore PAGNOTTA nell'ordine indicato. Selezionare il programma 12, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto. Dopo 3 ore e 40 minuti circa dall'inizio, dopo l'ultimo movimento delle pale, estrarre l'impasto e stenderlo a forma di rettangolo.



Mettere gli aromi tritati, i pinoli ed il formaggio nella parte centrale e chiuderlo a portafoglio, sigillando bene i bordi. Trasferire l'impasto nel contenitore PAGNOTTA, dopo aver estratto le pale mescolatrici. Alla fine del programma, estrarre il pane dal contenitore entro pochi minuti. Appoggiarlo su una griglia e farlo raffreddare completamente prima di affettarlo.



PAGNOTTA DI KAMUT E SEMI DI ZUCCA CON LIEVITO MADRE



PROGRAMMA 12
Doratura media
Forma pagnotta
Durata 6 ore e 17 minuti

INGREDIENTI

380 g acqua
400 g farina di kamut - Molino Vigevano
100 g farina integrale di kamut Antico Molino Rosso
14 g lievito madre di kamut in polvere Antico Molino Rosso
1 cucchiaino di miele
15 g olio di oliva extravergine
10 g sale

Al BIP aggiungere:
50 g semi di zucca

Esecuzione

Inserire gli ingredienti nel contenitore PAGNOTTA nell'ordine indicato. Selezionare il programma 12, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o fa-

rina entro i primi minuti di impasto. Al BIP aggiungere i semi di zucca. Alla fine del programma, estrarre il pane dal contenitore entro pochi minuti. Appoggiarlo su una griglia e farlo raffreddare completamente prima di affettarlo.

Suggerimento

Con la farina di kamut utilizzare sempre il lievito madre in polvere di kamut. Se si desidera cospargere completamente di semi la pagnotta, estrarre l'impasto dopo 3 ore e 40 minuti e arrotolarlo in abbondanti semi. Trasferire l'impasto nel contenitore PAGNOTTA, dopo aver estratto le pale mescolatrici.



PAGNOTTA BIANCA CON POCO LIEVITO



PROGRAMMA 13
Doratura media
Forma pagnotta
Durata 3 ore e 13 minuti
+ 8 ore di maturazione

INGREDIENTI

1° impasto: poolish
380 g acqua
3 g lievito di birra fresco
300 g farina manitoba

2° impasto:
300 g farina 00
8 g zucchero
20 g olio di oliva extravergine
12 g sale



Esecuzione

Inserire gli ingredienti del primo impasto (poolish) nel contenitore PAGNOTTA. Selezionare il programma 13, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START. Dopo circa 8 ore, aggiungere nel contenitore PAGNOTTA i restanti ingredienti e procedere con il secondo impasto, schiacciando il tasto MENU.

Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto. Alla fine del programma, estrarre il pane dal contenitore entro pochi minuti. Appoggiarlo su una griglia e farlo raffreddare completamente prima di affettarlo.

Suggerimento

Il poolish è un metodo che consente di utilizzare molto meno lievito di birra rispetto all'esecuzione tradizionale (questa ricetta prevedeva 15 grammi rispetto ai 3 utilizzati). Il procedimento prevede la creazione di un impasto preliminare piuttosto liquido (poolish) con acqua, farina (forte: es. manitoba) e pochi grammi di lievito che va lasciato "maturare" per molte ore (generalmente tutta la notte). Successivamente si aggiungono i restanti ingredienti e si procede con l'esecuzione della ricetta. Durante il tempo di riposo il poolish acquista potere lievitante. Il tempo varia in funzione della quantità di lievito e della temperatura: il poolish è pronto quando raddoppia il proprio volume e presenta numerose bolle.

Idealmente il poolish va utilizzato quando raggiunge il suo massimo, dopodiché ricade un po' e le bolle spariscono, ma anche se si oltrepassa il tempo, il risultato finale generalmente non viene compromesso. Meno lievito si mette, più tempo di riposo richiederà il poolish: sulla base dell'esperienza si troverà il giusto compromesso per la propria ricetta. Nella ricetta viene utilizzato lievito fresco. Può essere anche utilizzato il lievito di birra liofilizzato (ben sciolto nell'acqua) ma, avendo a parità di grammi un potere lievitante più elevato, il corretto dosaggio risulta molto difficile (per questa ricetta basterebbe 1 grammo).



INGREDIENTI

1° impasto: poolish
200 g acqua
2 g lievito di birra fresco
200 g farina manitoba

2° impasto:
100 g farina 00
4 g zucchero
10 g olio di oliva extravergine
8 g sale

Doppia quantità



Seguire le istruzioni a pag. 7 per raddoppiare la sfornata.

1° impasto: poolish
400 g acqua
4 g lievito di birra fresco
400 g farina manitoba

2° impasto:
200 g farina 00
8 g zucchero
20 g olio di oliva extravergine
16 g sale

Esecuzione

Inserire gli ingredienti del primo impasto (poolish) nel contenitore PAGNOTTA. Selezionare il programma 13, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START. Finito l'impasto, si può premere il tasto STOP per fermare il programma. Dopo circa 5 ore, aggiungere nel contenitore PAGNOTTA gli ingredienti del secondo impasto e selezionare il programma n. 16 "pane bianco PANINI". Premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Suggerimento

Il metodo poolish può essere applicato alle varie ricette proposte nel ricettario. Eseguire l'impasto preliminare con il programma 13 e poi proseguire con il programma desiderato per l'esecuzione del resto della ricetta.

PANINI CON POCO LIEVITO



PROGRAMMA 13 + 16
Doratura media
Forma pagnotta + panini
Durata 3 ore e 2 minuti
+ 5 ore di maturazione

Dopo 1 ora e 54 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), estrarre l'impasto, dividerlo in due e poi ulteriormente in tre parti uguali, e lavorare leggermente i sei panini per ottenere una forma ovale. Trasferirli nei due contenitori PANINI, precedentemente unti con abbondante olio di oliva. Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirlo nella macchina e premere il tasto MENU. Alla fine del programma, estrarre i panini dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarli su una griglia per farli raffreddare.



INTRODUZIONE ALLE RICETTE TRADIZIONALI

Questa parte del ricettario è dedicata alle ricette a base di farine comuni per pane bianco (farina di tipo 00, 0, 1, 2 e manitoba).

Le proposte variano dal dolce al salato e consentono di apportare varianti per preparare le infinite ricette della tradizione italiana.

I tre programmi "pane bianco" permettono di realizzare il pane nelle 3 forme pagnotta, ciabatte e panini.

Il programma "pane rapido" esegue un ottimo pane in meno di due ore (il programma normale prevede più di 3 ore).

Sono anche previsti programmi che permettono di gestire indipendentemente le fasi di impasto/lievitazione e di cottura.

Il programma "impasto" è utile quando si desidera eseguire la cottura nel forno tradizionale.

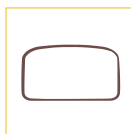
Rispetto alla lavorazione manuale, l'utilizzo della macchina del pane offre vantaggi sia in termini di impasto - perché la lunga durata (27 minuti) garantisce un risultato elastico e perfetto - sia in termini di lievitazione - perché la temperatura viene mantenuta sotto controllo.

È possibile scegliere da 1 a 3 lievitazioni a seconda di quanto previsto dalla ricetta.

Infine, i programmi "cottura" previsti per le 3 forme di pane, consentono di gestire la "doppia quantità" e sono particolarmente adatti a coloro che consumano molto pane.



PAGNOTTA BIANCA



PROGRAMMA 14
Doratura media
Forma pagnotta
Durata 3 ore 12 minuti

INGREDIENTI

380 g acqua
15 g lievito di birra fresco
20 g olio di oliva extravergine
8 g zucchero
12 g sale
300 g farina 00
300 g farina manitoba

Varianti

Ottimi risultati anche con farine diverse, per ottenere sapori e consistenze diverse.

INGREDIENTI

380 g acqua
15 g lievito di birra fresco
20 g olio di oliva extravergine
8 g zucchero
12 g sale
400 g farina 2
200 g farina manitoba

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 14, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed

eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Alla fine del programma, estrarre il pane dal contenitore entro pochi minuti.

Appoggiarlo su una griglia e farlo raffreddare completamente prima di affettarlo.

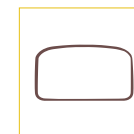
Suggerimento

Questo pane ha una consistenza leggera ed è molto gustoso.

Ottimo come base per una squisita bruschetta o semplicemente tostato con un po' di olio di oliva extravergine.



PAN CARRÉ



PROGRAMMA 14
Doratura media
Forma pagnotta
Durata 3 ore e 12 minuti

INGREDIENTI

200 g acqua
100 g latte
12 g lievito di birra fresco
70 g burro (morbidissimo)
15 g zucchero
8 g sale
250 g farina 00
250 g farina manitoba

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 14, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed

eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Alla fine del programma, estrarre il pane dal contenitore entro pochi minuti.

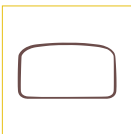
Appoggiarlo su una griglia e farlo raffreddare completamente prima di affettarlo.

Suggerimento

Questo pane, morbido e dolce, è molto apprezzato dai bambini per una merenda con Nutella o con marmellata.



PANE DOLCE



PROGRAMMA 14
Doratura chiara
Forma pagnotta
Durata 3 ore e 5 minuti

INGREDIENTI

50 acqua
8 g lievito liofilizzato in grani
10 g zucchero
200 g latte di riso
2 tuorli
50 g burro (morbidissimo)
10 g olio di oliva
8 g sale
250 g farina tipo 2
250 g farina tipo 0

Esecuzione

Sciogliere il lievito liofilizzato e lo zucchero in una piccola parte dell'acqua (tiepida) e lasciare riposare per 10 minuti.

Inserire questo lievito e i restanti ingredienti nel contenitore PAGNOTTA nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 14, il livello di doratura CHIARA e premere il tasto START.

Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Alla fine del programma, estrarre il pane dal contenitore entro pochi minuti.

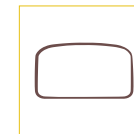
Appoggiarlo su una griglia e farlo raffreddare completamente prima di affettarlo.

Suggerimento

Questo pan carré, con l'aggiunta di tuorli e di latte, è un'ottima base per una colazione dolce particolarmente energetica e golosa.



PAN BRIOCHE



PROGRAMMA 14
Doratura chiara
Forma pagnotta
Durata 3 ore e 5 minuti

INGREDIENTI

250 g latte
10 g lievito di birra fresco
3 tuorli
80 g burro (morbidissimo)
40 g zucchero
2 g sale
250 g farina 00
250 g farina manitoba

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 14, il livello di doratura CHIARA e premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed

eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Alla fine del programma, estrarre il pane dal contenitore entro pochi minuti.

Appoggiarlo su una griglia e farlo raffreddare completamente prima di affettarlo.

Suggerimento

Il pane dolce si dora facilmente e necessita una cottura breve. Si consiglia quindi di utilizzare la doratura CHIARA.

Si possono preparare dei tramezzini farciti seguendo la fantasia, spaziando dal dolce (nutella, marmellata...) al salato (pesto, salmone, salumi, pomodoro e mozzarella...). Preparare il pane brioche il giorno prima. Il giorno seguente tagliatelo orizzontalmente, in fette spesse 1 cm. Prendere le due fette

inferiori e riempirle con la farcitura, dopo averle spalmate con della maionese.

Sovrapporre le coppie di fette con farcitura diverse ed infine tagliare verticalmente prima a metà, poi ulteriormente a croce, in modo da formare tanti tramezzini.

Disporre i tramezzini su un piatto come indicato nella foto.





CIABATTA CASERECCIA



PROGRAMMA 15
Doratura media
Forma ciabatta
Durata 2 ore e 22 minuti

INGREDIENTI

230 g **acqua**
 10 g **lievito di birra fresco**
 6g **zucchero**
 10 g **olio di oliva extravergine**
 200 g **farina manitoba**
 150 g **farina misto 00 e semola - Spadoni**
 8 g **sale**

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato. Selezionare il programma 15, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore CIABATTA, dopodiché premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto. Dopo 54 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), estrarre l'impasto, dividerlo in due

Suggerimento

Questa ciabatta classica, croccante fuori e dalla mollica leggera, si accompagna bene a qualsiasi piatto. Ottima la variante con un trito di aromi misti (rosmarino, salvia, ecc.), da inserire nella fase finale dell'impasto. Per un risultato più rustico è possibile sostituire la farina misto 00 e semola con farina di semola.

parti uguali e lavorarlo leggermente per ottenere una forma ovale, infarinando abbondantemente con la farina misto semola per ottenere un effetto finale più rustico. Trasferirli nei due contenitori CIABATTA, precedentemente unti con abbondante olio di oliva. Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirlo nella macchina e premere il tasto MENU. Alla fine del programma, estrarre le ciabatte dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarle su una griglia per farle raffreddare.

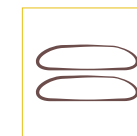
Doppia quantità 2x



Seguire le istruzioni a pag. 7 per raddoppiare la sfornata.
 460 g **acqua**
 20 g **lievito di birra fresco**
 12 g **zucchero**
 20 g **olio di oliva extravergine**
 400 g **farina manitoba**
 300 g **farina misto 00 e semola - Spadoni**
 16 g **sale**



TRECCIA AI SEMI



PROGRAMMA 15
Doratura chiara
Forma ciabatta
Durata 2 ore e 14 minuti

INGREDIENTI

50 g **latte**
 140 g **acqua**
 10 g **lievito di birra fresco**
 1 **uovo**
 1 **cucchiaino di miele**
 200 g **farina manitoba**
 150 g **farina 00**
 6 g **sale**

Durante il trasferimento negli accessori: semi di papavero e semi di lino

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, i restanti ingredienti nell'ordine indicato. Selezionare il programma 15, il livello di doratura CHIARA ed il tipo di contenitore CIABATTA, dopodiché premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto. Dopo 54 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), estrarre l'impasto e dividerlo in due parti uguali. Dividerlo ulteriormente in altre 3 parti uguali, con le quali formerete dei ci-

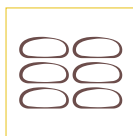
Suggerimento

Possono essere utilizzati altri semi (di girasole, di zucca, di sesamo...), eventualmente inserendoli anche all'interno dell'impasto.





PANINI BIANCHI



PROGRAMMA 16
Doratura media
Forma panini
Durata 2 ore e 54 minuti

INGREDIENTI

200 g acqua
 8 g lievito di birra fresco
 4 g zucchero
 10 g olio di oliva extravergine
 150 g farina manitoba
 150 g farina 00
 8 g sale

Varianti

Ottimi risultati anche con farine diverse. Per provare sapori e consistenze diverse, proponiamo ricette con alcune varianti di farine.

INGREDIENTI

200 g acqua
 8 g lievito di birra fresco
 4 g zucchero
 10 g olio di oliva extravergine
 150 g farina manitoba
 150 g farina misto semola Spadoni
 6 g sale

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 16, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore PANINI, dopodiché premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Dopo 1 ora e 54 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), estrarre l'impasto, divi-

derlo in due e poi ulteriormente in tre parti uguali, e lavorare leggermente i sei panini per ottenere una forma ovale.

Trasferirli nei due contenitori PANINI, precedentemente unti con abbondante olio di oliva.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirli nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, estrarre i panini dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarli su una griglia per farli raffreddare.

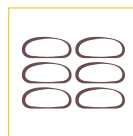
Doppia quantità



Seguire le istruzioni a pag. 7
 per raddoppiare la sfornata.

400 g acqua
 16 g lievito di birra fresco
 8 g zucchero
 20 g olio di oliva extravergine
 300 g farina manitoba
 300 g farina 00
 16 g sale

BOCCONCINI AL LATTE



PROGRAMMA 16
Doratura chiara
Forma panini
Durata 2 ore e 49 minuti

INGREDIENTI

100 g acqua
 120 g latte
 7 g lievito di birra fresco
 6 g zucchero
 30 g burro (morbidissimo)
 150 g farina manitoba
 150 g farina di kamut
 6 g sale

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 16, il livello di doratura CHIARA ed il tipo di contenitore PANINI, dopodiché premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Dopo 1 ora e 54 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), estrarre l'impasto, divi-

derlo in due e poi ulteriormente in tre parti uguali e lavorare leggermente i sei panini per ottenere una forma ovale.

Trasferirli nei due contenitori PANINI, precedentemente unti con abbondante olio di oliva.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirli nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, estrarre i panini dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarli su una griglia per farli raffreddare.

Suggerimento

Questi panini, con latte e burro, sono molto morbidi e quindi molto apprezzati dai bambini piccoli per le loro merende.



Doppia quantità

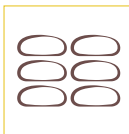


Seguire le istruzioni a pag. 7
 per raddoppiare la sfornata.

200 g acqua
 240 g latte
 14 g lievito di birra fresco
 12 g zucchero
 60 g burro (morbidissimo)
 300 g farina manitoba
 300 g farina di kamut
 12 g sale



PANINI AI WURSTEL



PROGRAMMA	16
Doratura	media
Forma	panini
Durata	2 ore e 54 minuti

INGREDIENTI

200 g	acqua
6 g	lievito di birra fresco
3 g	zucchero
8 g	olio di oliva extravergine
150 g	farina manitoba
150 g	farina di semola
6 g	sale

Durante il trasferimento negli accessori:

- 3 wurstel**
- semi di papavero**

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 16, il livello di doratura desiderato ed il tipo di contenitore PANINI, dopodiché premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Dopo 1 ora e 54 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), estrarre l'impasto, dividerlo in due e poi ulteriormente in tre parti uguali.

Schiacciare leggermente ogni panino, inserire nel centro mezzo wurstel e chiuderlo bene. Cospargere in superficie con i semi di papavero.

Trasferirli nei due contenitori PANINI, precedentemente unti con abbondante olio di oliva.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirlo nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, estrarre i panini dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarli su una griglia per farli raffreddare.



BOCCONCINI DOLCI CON SORPRESA



PROGRAMMA	15
Doratura	chiara (- 10 minuti)
Forma	ciabatta
Durata	2 ore e 4 minuti

INGREDIENTI

150 g	latte
10 g	lievito di birra fresco
1	uovo
40 g	burro
50 g	zucchero
100 g	farina 00
170 g	farina manitoba
½	limone grattugiato
1	pizzico di vanillina
1	pizzico di sale

Durante il trasferimento negli accessori: marmellata di mele cotogne (densa)

Doppia quantità



Seguire le istruzioni a pag. 7 per raddoppiare la sfornata.

300 g	latte
20 g	lievito di birra fresco
2	uova
80 g	burro
100 g	zucchero
200 g	farina 00
340 g	farina manitoba
1	limone grattugiato
1	pizzico di vanillina
1	pizzico di sale

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 15, il livello di doratura CHIARA (diminuendo ulteriormente la cottura di 10 minuti come spiegato nel libretto di istruzioni) ed il tipo di contenitore CIABATTA, dopodiché premere il tasto START.

Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Dopo 54 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), estrarre l'impasto e formare un lungo cilindro, da dividere in 28 pezzi uguali. L'impasto deve risultare ben denso: even-

tualmente aggiungere altra farina.

Inserire all'interno di ogni pezzettino di impasto un cubetto di marmellata (circa 1,5 x 1,5 cm) e chiudere bene, formando con le mani una pallina regolare.

Disporre le palline di impasto nel contenitore ciabatta, precedentemente imburato ed infarinato. Procedere come indicato nel disegno, mantenendole distanziate fra di loro.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirlo nella macchina e premere il tasto MENU.

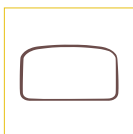
Alla fine del programma, estrarre i bocconcini dai contenitori entro pochi minuti e appoggiarli su una griglia per farle raffreddare.

Suggerimento

Si consiglia di utilizzare una marmellata molto densa, tipo fruttino Zuegg. In alternativa utilizzare cioccolato fondente.



PAGNOTTA RAPIDA



PROGRAMMA 17
Doratura media
Forma pagnotta
Durata 1 ora e 53 minuti

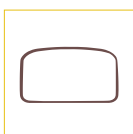
INGREDIENTI

320 g **acqua a 30°**
25 g **lievito di birra fresco**
10 g **zucchero**
20 g **olio di oliva extravergine**
500 g **farina manitoba**
10 g **sale**

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, aggiungere i restanti ingredienti nell'ordine indicato. Selezionare il programma 17, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto. Alla fine del programma, estrarre il pane dal contenitore entro pochi minuti. Appoggiarlo su una griglia e farlo raffreddare completamente prima di affettarlo.

TORTA ALLO YOGURT



PROGRAMMA 6
Doratura media
Forma pagnotta
Durata 1 ora e 22 minuti

INGREDIENTI

4 **uova**
150 g **olio di semi di mais**
130 g **yogurt intero**
½ **limone grattugiato**
230 g **zucchero**
300 g **farina 00**
1 **bustina lievito chimico per dolci**
1 **pizzico di sale**
1 **bustina di vanillina (facoltativo)**

Esecuzione

Setacciare la farina con il lievito ed inserire tutti gli ingredienti nel contenitore PAGNOTTA nell'ordine indicato. Selezionare il programma 6, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con latte o farina entro i primi minuti di impasto.

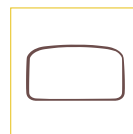
Suggerimento

Ottima torta da colazione, è possibile utilizzare anche yogurt alla frutta.

na entro i primi minuti di impasto. Alla fine dell'impasto, dopo 12 minuti, estrarre le pale dal contenitore. Alla fine del programma, lasciar raffreddare la torta nel contenitore e poi estrarla con attenzione, dopo aver staccato i bordi con una spatola morbida.



TORTA AL CIOCCOLATO E FRUTTA SECCA



PROGRAMMA 6
Doratura media
Forma pagnotta
Durata 1 ora e 22 minuti

INGREDIENTI

125 g **latte**
2 **uova**
60 g **burro (morbidissimo)**
50 g **cioccolato fondente o al latte**
250 g **ricotta**
130 g **zucchero**
4 g **lievito chimico per dolci**
½ **cucchiaino bicarbonato**
215 g **farina 00**

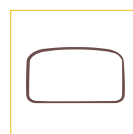
Al BIP aggiungere:

35 g **noci o nocciole**

Esecuzione

Setacciare la farina con il lievito ed il bicarbonato. Sciogliere il cioccolato a bagno maria o nel microonde con un po' del latte. Inserire tutti gli ingredienti nel contenitore PAGNOTTA nell'ordine indicato. Selezionare il programma 6, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con latte o farina entro i primi minuti di impasto. Al BIP aggiungere le noci. Alla fine dell'impasto, dopo 12 minuti, estrarre le pale dal contenitore. Alla fine del programma, lasciar raffreddare la torta nel contenitore e poi estrarla con attenzione, dopo aver staccato i bordi con una spatola morbida.

TORTA ALLE BANANE



PROGRAMMA 6
Doratura media
Forma pagnotta
Durata 1 ora e 22 minuti

INGREDIENTI

3 **uova**
250 g **ricotta**
250 g **zucchero**
1 **bustina lievito chimico per dolci**
300 g **farina 00**
1 **limone grattugiato**

Al BIP aggiungere:

2 **banane mature (schiacciate con la forchetta)**

Esecuzione

Setacciare la farina con il lievito ed inserire tutti gli ingredienti nel contenitore PAGNOTTA nell'ordine indicato. Selezionare il programma 6, il livello di doratura desiderato e premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con latte o farina entro i primi minuti di impasto. Al BIP aggiungere le banane. Alla fine dell'impasto, dopo 12 minuti, estrarre le pale dal contenitore. Alla fine del programma, lasciar raffreddare la torta nel contenitore e poi estrarla con attenzione, dopo aver staccato i bordi con una spatola morbida.



PAN DI SPAGNA CON FRAGOLE E PANNA



PROGRAMMA 7
Doratura chiara
Forma ciabatta
Durata 50 minuti

INGREDIENTI

- 3 uova
- 3 tuorli
- 5 g miele
- 220 g zucchero
- 160 g farina 00
- 80 g amido di mais (Maizena)
- 1 bustina lievito chimico per dolci

Per la farcitura

- 20 fragole
- 1 confezione di panna fresca
- 2 cucchiaini di zucchero a velo

Esecuzione

Setacciare la farina, l'amido ed il lievito ed inserire tutti gli ingredienti nel contenitore PAGNOTTA nell'ordine indicato. Selezionare il programma 7, il livello di doratura CHIARA e premere il tasto START. Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con latte o farina entro i primi minuti di impasto. Dopo 10 minuti, al segnale della macchina

(10 BIP), trasferire l'impasto nei due contenitori CIABATTA, precedentemente imburattati ed infarinati.

Appoggiare gli accessorini nell'apposito supporto, inserirlo nella macchina e premere il tasto MENU.

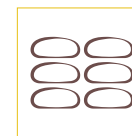
Alla fine del programma, lasciar raffreddare i due pan di spagna nei contenitori e poi estrarli con attenzione.

Suggerimento

Montare la panna con lo zucchero a velo. Tagliare a metà i due pan di spagna e farcirli con una mousse formata da metà delle fragole (tagliate a pezzettini) e metà della panna montata. Con la panna e le fragole rimaste decorare le due torte a piacimento. Ottima torta da compleanno o per un'occasione importante.



MERENDINE AL CIOCCOLATO



PROGRAMMA 7
Doratura chiara
Forma panini
Durata 40 minuti

INGREDIENTI

- 80 g latte
- 60 g burro (morbidissimo)
- 60 g cioccolato fondente
- 1 uovo
- 80 g zucchero
- 10 g bustina lievito chimico per dolci
- 100 g farina 00
- 50 g amido di mais (Maizena)

Esecuzione

Setacciare la farina, l'amido ed il lievito. Sciogliere il cioccolato a bagno maria o nel microonde con un po' del latte.

Inserire tutti gli ingredienti nel contenitore PAGNOTTA nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 7, il livello di doratura CHIARA e premere il tasto START.

Controllare la consistenza dell'impasto ed eventualmente correggerlo con latte o farina entro i primi minuti di impasto.

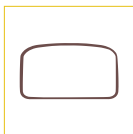
Dopo 10 minuti, al segnale della macchina (10 BIP), trasferire l'impasto nei due contenitori PANINI, precedentemente imburattati ed infarinati.

Appoggiare gli accessori nell'apposito supporto, inserirlo nella macchina e premere il tasto MENU.

Alla fine del programma, lasciar raffreddare le merendine nei contenitori e poi estrarle con attenzione.



IMPASTI



PROGRAMMA	18
Doratura	/
Forma	pagnotta
Durata	1 h e 10 minuti fine 1ª lievitazione
	1 h e 50 minuti fine 2ª lievitazione
	2 h e 30 minuti fine 3ª lievitazione

IMPASTO PER PIZZA

INGREDIENTI

380 g	acqua
15 g	lievito di birra fresco
20 g	olio di oliva extravergine
8 g	zucchero
12 g	sale
300 g	farina 00
300 g	farina manitoba

Esecuzione

Inserire l'acqua ed il lievito sbriciolato nel contenitore PAGNOTTA e, dopo un paio di minuti, i restanti ingredienti nell'ordine indicato.

Selezionare il programma 18 e premere il tasto START.

Controllare la consistenza dell'impasto ed

eventualmente correggerlo con acqua o farina entro i primi minuti di impasto.

Il programma prevede 3 lievitazioni (ognuna di 40 minuti), separate da un breve impasto per il rilascio delle bolle e segnalate con 6 BIP al termine di ognuna.

IMPASTO PER PANE

INGREDIENTI

380 g	acqua
15 g	lievito di birra fresco
20 g	olio di oliva extravergine
8 g	zucchero
12 g	sale
300 g	farina di semola
300 g	farina manitoba

Suggerimento

Per questi due impasti il programma può essere interrotto prima, a seconda di quante lievitazioni prevede la ricetta.

Per una alveolatura fitta e regolare, utilizzare le 3 lievitazioni.

Per una alveolatura più ampia, fermarsi alla prima o alla seconda lievitazione.



Le mie ricette

RICETTA

PROGRAMMA	Esecuzione
Doratura	
Forma	
Durata	

INGREDIENTI	

RICETTA

PROGRAMMA	Esecuzione
Doratura	
Forma	
Durata	

INGREDIENTI	

