

KENWOOD

Ricettario
BM450



Indice

Sezione	Pagina	Sezione	Pagina
Pane base	1-7	Ingredienti	39-41
Pane bianco rapido & miscele pronte	8-9	Come adattare le vostre ricette	42
Pane integrale	10-11	Come estrarre, affettare & conservare il pane	42
Pane integrale rapido	12-13	Consigli & suggerimenti generali	43
Pane francese	14	Localizzazione dei problemi	44-46
Pane dolce	15-18	BM450 Programmi per i menù	47-53
Pane/Torte rapido	19-22		
Senza glutine	23-26		
Impasto	27-29		
Marmellata	30-32		
Impasto per pizza	33-34		
Tasto Cottura Rapida	35-38		

Pane bianco all'uovo

Peso del pane	1 Kg	750 g	500 g
Ingredienti			
Uova intere	2	1 più 1 tuorlo	1
Acqua	Vedi punto 1	Vedi punto 1	Vedi punto 1
Olio d'oliva	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Farina bianca non sbiancata	600 g	450 g	350 g
Sale	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	4 cucchiaini	1 cucchiaino	2 cucchiaini
Lievito di birra in polvere	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1 cucchiaino

1 Versare l'uovo/le uova nel misurino o nel recipiente e aggiungere acqua sufficiente per ottenere:

Peso del pane	1 Kg	750 g	500 g
Liquido fino a	380 ml	300 ml	245 ml

2 Aggiungere gli altri ingredienti nella teglia, nell'ordine sopra indicato.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Pane ai pomodorini secchi sott'olio ①			
Peso del pane	1 Kg	750 g	500 g
Ingredienti			
Acqua	375 ml	300 ml	230 ml
Olio d'oliva o l'olio di conservazione dei pomodorini secchi sott'olio	1½ cucchiaino	1 cucchiaino	2 cucchiaini
Farina bianca non sbiancata	525 g	400 g	300 g
Farina integrale	75 g	50 g	50 g
Parmigiano grattugiato fine	40 g	25 g	15 g
Sale	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaino	2 cucchiaini	1½ cucchiaino
Lievito di birra in polvere	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Erogatore automatico			
Pomodorini secchi sott'olio, ben scolati	40 g	25 g	25 g

1 Versare i pomodorini sottolio nell'erogatore automatico. Verificare che siano stati ben scolati.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml
Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml
Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Pane ai semi vari ①			
Peso del pane	1 Kg	750 g	500 g
Ingredienti			
Acqua	380 ml	300 ml	245 ml
Olio d'oliva	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Farina bianca non sbiancata	600 g	450 g	350 g
Latte scremato in polvere	2 cucchiaini	4 cucchiaini	1 cucchiaino
Sale	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	4 cucchiaini	1 cucchiaino	2 cucchiaini
Semi di papavero	3 cucchiaini	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Semi di sesamo leggermente tostati	3 cucchiaini	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Lievito di birra in polvere	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino
Erogatore automatico			
Semi di zucca	3 cucchiaini	3 cucchiaini	2 cucchiaini
Semi di girasole	3 cucchiaini	3 cucchiaini	2 cucchiaini

1 Versare i semi di zucca e di girasole nell'erogatore automatico.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml
Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml
Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Pane ai peperoncini e formaggio ①			
Peso del pane	1 Kg	750 g	500 g
Ingredienti			
Olio di girasole	1½ cucchiaio	1 cucchiaio	2 cucchiaini
Peperoncini rossi privati dei semi e tagliati a pezzetti	3 – 4	2 – 3	1 – 2
Acqua	250 ml	200 ml	180 ml
Latte parzialmente scremato	130 ml	100 ml	60 ml
Farina bianca non sbiancata	540 g	450 g	300 g
Farina integrale	60 g	50 g	50 g
Formaggio stagionato a pasta dura e grattugiato	80 g	65 g	50 g
Sale	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	2 cucchiaini	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Lievito di birra in polvere	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1 cucchiaino

- 1 Versare l'olio e i peperoncini in una piccola padella e farli rosolare a fuoco medio per 3-4 minuti, fino a renderli morbidi. Lasciare raffreddare e versare nella teglia insieme ai liquidi.
- 2 Aggiungere gli altri ingredienti nella teglia, nell'ordine sopra indicato.

Variazione

Per un pane meno piccante è sufficiente ridurre le quantità di peperoncini, sostituendoli eventualmente con cipolline d'inverno. Se preferite un pane dal sapore più intenso, usate peperoncini molto piccanti.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane con crusca ①		
Peso del pane	1 Kg	750 g
Ingredienti		
Acqua	400 ml	310 ml
Olio d'oliva	1½ cucchiaio	1½ cucchiaio
Farina con crusca	600 g	450 g
Latte scremato in polvere	5 cucchiaini	4 cucchiaini
Sale	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino
Zucchero	4 cucchiaini	1 cucchiaio
Lievito di birra in polvere	2 cucchiaini	1½ cucchiaino

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane di crusca alla frutta e noci ①		
Peso del pane	1 Kg	750 g
Ingredienti		
Acqua	380 ml	280 ml
Miele	3 cucchiaini	2 cucchiaini
Farina bianca non sbiancata	600 g	450 g
Crusca di grano	25 g	15 g
Latte scremato in polvere	1 cucchiaio	1 cucchiaio
Sale	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino
Olio d'oliva	1½ cucchiaio	1½ cucchiaio
Lievito di birra in polvere	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino
Erogatore automatico		
Frutti di bosco e ciliegie a pezzetti	50 g	50 g
Nocciole pelate, tostate e spezzettate	50 g	40 g

1 Versare i frutti di bosco, le ciliegie e le nocciole nell'erogatore automatico.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml
Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane al cioccolato ①			
Peso del pane	1Kg	750g	500g
Ingredienti			
Uova	1	1	1
Acqua	Vedi punto 1	Vedi punto 1	Vedi punto 1
Latte parzialmente scremato	140ml	100ml	80ml
Farina bianca non sbiancata	600g	450g	350g
Cacao in polvere	4 cucchiaini	1 cucchiaio	2 cucchiaini
Sale	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero semolato	50g	40g	25g
Burro	25g	25g	15g
Lievito di birra in polvere	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Cioccolato fondente (70% cacao), spezzettato grosso; in alternativa, usare cioccolato fondente in gocce.	100g	75g	50g

1 Versare l'uovo/le uova nel misurino o nel recipiente e aggiungere acqua sufficiente per ottenere:

Peso del pane	1Kg	750g	500g
Liquido fino a	300ml	225ml	185ml

2 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico dopo circa 20 minuti durante il ciclo di impasto, aggiungere il cioccolato.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml
Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane bianco rapido & miscele pronte

②

Pane bianco rapido

②

Peso del pane	1Kg	750g	500g
Ingredienti			
Acqua	380 ml	300 ml	245 ml
Olio vegetale	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Farina bianco non sbiancata	600 g	450 g	350 g
Latte scremato in polvere	2 cucchiaini	5 cucchiaini	1 cucchiaino
Sale	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	4 cucchiaini	1 cucchiaino	2 cucchiaini
Lievito di birra in polvere	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1 cucchiaino

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaino = cucchiaino da 15 ml

Preparati per pane

②

Nel Piccolo Fornaio possono essere usati i preparati per pane. Controllare che il peso totale della miscela non superi il peso massimo per l'apparecchio.

Il programma 2 può essere utilizzato per la maggior parte dei preparati per pane bianco o integrale. Se il vostro pane integrale non lievita abbastanza, cercate di utilizzare il ciclo integrale rapido la prossima volta.

Aggiungere nella teglia la quantità di acqua consigliata dal fabbricante, quindi aggiungere il preparato per pane.

Non si consiglia di utilizzare il timer per queste preparati per pane perché non si può separare il lievito dal liquido.

Pane integrale ③

Pane integrale al 100% ③

Peso del pane	1Kg	750g
Ingredients		
Acqua	380 ml	310 ml
Farina integrale	600 g	500 g
Latte scremato in polvere	4 cucchiaini	1 cucchiaio
Sale	2 cucchiaini	1½ cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaio	1 cucchiaio
Burro	25 g	25 g
Lievito di birra in polvere	1 cucchiaino	1 cucchiaino

Nota: I programmi integrali iniziano con un periodo di pre-riscaldamento di 30 minuti. Durante questo periodo il braccio impastatore non funziona.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml
Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane integrale ai semi vari ③

Peso del pane	1 Kg	750 g
Ingredienti		
Acqua	380 ml	310 ml
Olio d'oliva	1 cucchiaio	1 cucchiaio
Succo di limone	1 cucchiaio	1 cucchiaio
Farina integrale	500 g	420 g
Farina bianca non sbiancata	100 g	80 g
Latte scremato in polvere	5 cucchiaini	4 cucchiaini
Sale	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	1 cucchiaio	1 cucchiaio
Semi di papavero	3 cucchiaini	2 cucchiaini
Semi di sesamo leggermente tostati	3 cucchiaini	2 cucchiaini
Lievito di birra in polvere	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Erogatore automatico		
Semi di zucca	3 cucchiaini	2 cucchiaini
Semi di girasole	3 cucchiaini	2 cucchiaini

1 Versare i semi di zucca e di girasole nell'erogatore automatico.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml
Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane Integrale Rapido

④

Pane integrale leggero

④

Peso del pane	1 Kg	750 g
Ingredienti		
Acqua	350 ml	280 ml
Succo di limone	1 cucchiaio	1 cucchiaio
Farina integrale	500 g	425 g
Farina bianca non sbiancata	100 g	75 g
Latte scremato in polvere	2 cucchiaini	4 cucchiaini
Sale	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaio	2 cucchiaini
Olio d'oliva	1½ cucchiaio	1½ cucchiaio
Lievito di birra in polvere	2 cucchiaini	1½ cucchiaino

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane ai 7 cereali

④

Peso del pane	1 Kg	750 g
Ingredienti		
Acqua	350 ml	280 ml
Olio d'oliva	1½ cucchiaio	1½ cucchiaio
Succo di limone	4 cucchiaini	1 cucchiaio
Farina ai 7 cereali	540 g	450 g
Farina bianca non sbiancata	60 g	50 g
Latte scremato in polvere	2 cucchiaini	4 cucchiaini
Sale	2 cucchiaini	1½ cucchiaino
Zucchero	2 cucchiaini	1 cucchiaino
Lievito di birra in polvere	2 cucchiaini	1½ cucchiaino

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane francese ⑤		
Peso del pane	1 Kg	750 g
Ingredienti		
Acqua	400 ml	310 ml
Farina bianca non sbiancata	540 g	400 g
Farina fine per pane francese	60 g	50 g
Sale	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino
Zucchero	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Lievito di birra in polvere	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino

NB: Anziché la farina fine per pane francese è possibile usare farina super fine.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane dolce ⑥			
Pane per brioche (Selezionare la doratura chiara della crosta) ⑥			
Peso del pane	1 Kg	750 g	500 g
Ingredienti			
Latte	280 ml	200 ml	130 ml
Uova intere	2	2	1
Burro fuso	150g	120 g	80 g
Farina bianca non sbiancata	600 g	500 g	350 g
Sale	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	80 g	60 g	30 g
Lievito di birra in polvere	2½ cucchiaino	2 cucchiaini	1 cucchiaino

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane ai mirtilli, mandorle e noci pecan ⑥

Peso del pane	1 Kg	750 g	500 g
Ingredienti			
Acqua	235 ml	170 ml	140 ml
Yogurt bianco	180 ml	140 ml	115 ml
Farina bianca non sbiancata	540 g	425 g	350 g
Mandorle macinate	60 g	50 g	40 g
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	½ cucchiaino
Zucchero semolato	50 g	40 g	25 g
Lievito di birra in polvere	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Erogatore automatico			
Noci pecan a spezzettate grossolanamente	50 g	40 g	25 g
Mirtilli secchi sminuzzati	25 g	25 g	15 g

- 1 Versare le noci pecan e i mirtilli americani nell'erogatore automatico.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane al malto, all'uva sultanina e albicocche ⑥

Peso del pane	1 Kg	750 g	500 g
Ingredienti			
Acqua	315 ml	255 ml	200 ml
Estratto di malto	3 cucchiiai	2 cucchiiai	5 cucchiaini
Farina bianca non sbiancata	550 g	450 g	350 g
Latte scremato in polvere	5 cucchiaini	4 cucchiaini	1 cucchiaio
Spezie miste	1 cucchiaino	½ cucchiaino	½ cucchiaino
Zucchero semolato	25 g	25 g	25 g
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	½ cucchiaino
Burro, a pezzetti	40 g	40 g	25 g
Lievito di birra in polvere	2 cucchiaini	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Erogatore automatico			
Uva sultanina	50 g	50 g	40 g
Albicocche secche a pezzetti	60 g	50 g	40 g

Per la glassa

Zucchero semolato	3 cucchiaini	3 cucchiaini	2 cucchiaini
Latte	3 cucchiaini	3 cucchiaini	2 cucchiaini

- 1 Versare l'uva sultanina e le albicocche nell'erogatore automatico.
- 2 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico durante il ciclo di impasto, aggiungere gli ingredienti che avete tenuto da parte

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane agli agrumi e alle noci ⑥			
Peso del pane	1 Kg	750 g	500 g
Ingredienti			
Yogurt al limone	200 ml	170 ml	135 ml
Succo d'arancia	150 ml	115 ml	100 ml
Farina bianca non sbiancata	550 g	450 g	350 g
Zucchero semolato	40 g	25 g	15 g
Sale	1½ cucchiaino	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Burro	40 g	40 g	25 g
Lievito di birra in polvere	2 cucchiaini	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Erogatore automatico			
Noci a pezzetti	50 g	40 g	25 g
Scorza grattugiata di limone	2 cucchiaini	2 cucchiaini	1 cucchiaino
Scorza grattugiata di arancia	2 cucchiaini	2 cucchiaini	1 cucchiaino

1 Versare le noci e la scorza di arancia e di limone nell'erogatore automatico.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane rapido ⑦

Tempo: 2 ora e 8 minuti

- 1 Seguire le istruzioni per le singole ricette.
- 2 Inserire e bloccare in posizione la teglia nell'apparecchio.
- 3 Selezionare il programma ⑦.
- 4 Dopo 6 minuti di lavorazione, staccare l'impasto dalle pareti dell'apparecchio usando una spatola di plastica, per garantire che tutti gli ingredienti vengano ben amalgamati.

Torta alla marmellata d'arance amara ⑦	
Ingredienti	
Burro	115 g
Melassa	150 g
Zucchero semolato	75 g
Marmellata d'arance amara	75 g
Latte	175 ml
Uova intere	1
Farina	280 g
Lievito in polvere	2 cucchiaini
Bicarbonato	1 cucchiaino
Sale	1 pizzico

- 1 Versare burro, melassa, zucchero e marmellata amara in un piccolo tegame e riscaldare a fuoco lento fino a scioglierli, mescolando di tanto in tanto. Lasciare leggermente raffreddare e poi versare nella teglia.
- 2 Incorporare il latte e l'uovo.
- 3 Setacciare farina, lievito in polvere, bicarbonato di soda e sale e incorporarli nella teglia.

Variazione

Decorare la torta dopo averla lasciata raffreddare. Miscelare 140 g di formaggio morbido o mascarpone, 40 g di zucchero a velo e 15 ml (1 cucchiaio) di scorza di frutta mista o marmellata amara di arance. Spalmare sulla torta.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane allo zenzero ⑦	
Ingredienti	Grande
Burro	115 g
Sciroppo di zucchero	125 g
Melassa	50 g
Zucchero chiaro di canna	125 g
Latte	180 ml
Uovo leggermente sbattuto	1
Farina	280 g
Zenzero macinato	2 cucchiaini
Polvere lievitante	2 cucchiaini
Bicarbonato di soda	1 cucchiaino

- 1 Versare il burro, lo sciroppo, la melassa e lo zucchero in un piccolo tegame e farli fondere a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto. Lasciare che si raffreddino leggermente e poi versarli nella teglia.
- 2 Aggiungere nella teglia il latte e l'uovo.
- 3 Setacciare insieme farina, zenzero, polvere lievitante e bicarbonato di soda e spargerli sopra i liquidi.
NB: Il pane allo zenzero si conserva meglio in un recipiente ermetico per 24 ore prima di essere consumato, affinché possa diventare appiccicoso.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Torte ⑧

Tempo: 1 ora e 22 minuti

- 1 Seguire le istruzioni per le singole ricette.
- 2 Inserire e bloccare in posizione la teglia nell'apparecchio.
- 3 Selezionare il programma ⑧.
- 4 Dopo 6 minuti di lavorazione, staccare l'impasto dalle pareti dell'apparecchio usando una spatola di plastica, per garantire che tutti gli ingredienti vengano ben amalgamati.

Pane dolce alla banana e cannella ⑧	
Ingredienti	
Burro	115 g
Melassa	200 g
Zucchero di canna	50 g
Farina bianca	280 g
Lievito in polvere	2 cucchiaini
Bicarbonato di sodio	1 cucchiaino
Cannella in polvere	½ cucchiaino
Banane mature	200 g
Uova intere	2
Panna acida	85 g
Latte	60 ml

- 1 Versare il burro, la melassa e lo zucchero in un pentolino e sciogliere il tutto a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto. Lasciare raffreddare leggermente e poi versare nella teglia.
- 2 Fare una purea con le banane e versarla nella teglia insieme alle uova, alla panna acida e al latte.
- 3 Setacciare insieme la farina, il lievito in polvere, il bicarbonato di sodio e la cannella e versarli nella teglia.
- 4 Chiudere il coperchio e selezionare il programma riportato in alto a destra.

Variazione:

Per fare il "Pane dolce alla banana, datteri e noci" aggiungere dopo 6 minuti 40 g di datteri a pezzetti e 40 g di noci sminuzzate.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane dolce dei Caraibi

⑧

Ingredienti	
Burro, fuso	50 g
Latte	170 ml
Uova intere leggermente sbattute	2
Farina bianca	280 g
Lievito in polvere	1 cucchiaino
Sale	pizzico
Zucchero semolato	115 g
Cocco essiccato	25 g
Frutta secca tropicale a pezzetti	75 g

- 1 Versare nella teglia il burro fuso, il latte e le uova.
- 2 Setacciare insieme la farina, il lievito in polvere e il sale. Incorporare gradualmente lo zucchero semolato, il cocco essiccato e la frutta secca tropicale, aggiungendo il tutto nella teglia.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaino = cucchiaino da 15 ml

Pane senza glutine

⑨

Le ricette seguenti usano miscele per pane e farine senza glutine, che sono state provate e testate con i modelli BM450. Fare il pane senza glutine è diverso dalla normale panificazione con farina di frumento. Leggere e osservare le seguenti indicazioni:

- Se il pane senza glutine è richiesto per motivi di salute è importante evitare la contaminazione con le farine con glutine. Vale la pena comprare una seconda teglia se si prepara anche del pane normale nello stesso apparecchio. Altrimenti pulire con estrema cura ed attenzione la teglia, gli utensili e qualsiasi altra cosa possa essersi contaminata tra un uso e l'altro.
- Per ottenere migliori risultati, pesare con precisione tutti gli ingredienti, compresa l'acqua.
- I preparati senza glutine formano un impasto compatto tipo pastella/torta anziché la palla di pasta che si ottiene normalmente con il pane tradizionale. E' importante raschiare i bordi durante la fase di impasto per assicurarsi che tutti gli ingredienti siano completamente incorporati.
- La maggior parte dei preparati senza glutine è provvista di lievito senza glutine. Se si usano marche diverse di lievito, è importante controllare che siano senza glutine.
- Nella maggior parte dei preparati, gli ingredienti includono gomma xantano o gomma guar. Entrambe sono delle polveri cremose che danno forza alla struttura ed aiutano il pane a lievitare quando si cuoce. La gomma guar ha un alto contenuto in fibre e può avere un effetto lassativo sulle persone con la digestione sensibile.
- Estrarre la teglia dall'apparecchio non appena è finito il ciclo di cottura. Non utilizzare l'opzione "Mantenimento in caldo". Lasciare il pane nella teglia per circa 5 minuti prima di toglierlo, metterlo su una griglia e lasciarlo raffreddare.
- È normale che il pane senza glutine sia pesante e di costituzione leggermente densa. Ha anche una crosta un po' più pallida rispetto al pane normale. I risultati variano a seconda del preparato e delle farine senza glutine utilizzati.
- Conservare il pane in un posto fresco e asciutto ed utilizzarlo entro 2 giorni, oppure affettarlo e congelarlo.
- Non utilizzare il timer quando si prepara il pane senza glutine perché alcuni degli ingredienti sono facilmente deperibili e potrebbero rovinare il pane.

Ricetta base per preparati senza glutine ⑨

Ingredienti	Quantità
Acqua	450 ml
Olio di girasole	3 cucchiaini
Miscela senza glutine	500 g
Lievito di birra in polvere	2 cucchiaini

NB: Se permesso, aggiungere 4 cucchiaini di latte scremato in polvere per avere una crosta più scura.

- 1 Estrarre la teglia dall'apparecchio e inserire il braccio impastatore.
- 2 Versare l'acqua nella teglia e aggiungere il resto degli ingredienti, nell'ordine indicato in ciascuna delle ricette.
- 3 Inserire e bloccare in posizione la teglia nell'apparecchio. Selezionare il programma ⑨ SENZA GLUTINE e premere il tasto di avvio 'Start'.
- 4 Dopo 5 minuti di lavorazione, staccare l'impasto dalle pareti dell'apparecchio usando una spatola di plastica, per fare in modo che tutti gli ingredienti vengano ben amalgamati.
- 5 Al termine del ciclo, spegnere l'apparecchio ed estrarre la teglia usando guanti da forno. Capovolgere su una griglia.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane base senza glutine 1 ⑨

Ingredienti	Quantità
Acqua	410 ml
Uova intere	160 g
Olio di girasole (o altro olio vegetale)	45 ml
Aceto di sidro	5 ml
Farina di riso bianco	330 g
Farina di tapioca	85 g
Fecola di patate	85 g
Gomma Xantano	2 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	25 g
Lievito	1½ cucchiaino

- 1 Estrarre la teglia dall'apparecchio e inserire il braccio impastatore.
- 2 Versare l'acqua nella teglia e aggiungere il resto degli ingredienti, nell'ordine indicato in ciascuna delle ricette.
- 3 Inserire e bloccare in posizione la teglia nell'apparecchio. Selezionare il programma ⑨ SENZA GLUTINE e premere il tasto di avvio 'Start'.
- 4 Dopo 5 minuti di lavorazione, staccare l'impasto dalle pareti dell'apparecchio usando una spatola di plastica, per fare in modo che tutti gli ingredienti vengano ben amalgamati.
- 5 Al termine del ciclo, spegnere l'apparecchio ed estrarre la teglia usando guanti da forno. Capovolgere su una griglia.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane base senza glutine 2 ⑨	
Ingredienti	Quantità
Acqua	410 ml
Uova intere	160 g
Olio di girasole (o altro olio vegetale)	45 ml
Aceto di sidro	5 ml
Farina di riso bianco	260 g
Farina di riso integrale	65 g
Farina di ceci	65 g
Farina di mais o fecola di patate	110 g
Gomma Xantano	2 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	25 g
Lievito	1½ cucchiaino

NB: Con entrambe le ricette si ottiene un pane non troppo lievitato e non molto consistente e di consistenza non molto densa.

Varianti per entrambe le ricette

Pane ai semi vari Aggiungere insieme agli altri ingredienti		Pane alla frutta Lasciare impastare per 10 minuti, poi aggiungere	
Semi di zucca	3 cucchiaini	Uva sultanina	40 g
Semi di girasole	3 cucchiaini	Uva passa	40 g
Semi di papavero	2 cucchiaini	Mirtilli	40 g
Semi di sesamo	2 cucchiaini		

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaino = cucchiaino da 15 ml

Impasto ⑩		
Croissant ⑩		
Ingredienti	Per 18 croissant	Per 12 croissant
Latte parzialmente scremato	230ml	150ml
Uova	1	1
Farina bianca non sbiancata	500g	350g
Sale	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	4 cucchiaini	1 cucchiaino
Burro	25g + 250g di burro ammorbidito	25g + 175g di burro ammorbidito
Lievito di birra in polvere	1½ cucchiaino	1½ cucchiaino
Per la glassa:		
Tuorlo d'uovo	2	1
Latte	2 cucchiaini	1 cucchiaino

- 1 Estrarre la teglia dall'apparecchio e inserire il braccio impastatore.
- 2 Versare il latte nella teglia. Aggiungere l'uovo. Spolverizzare il tutto con la farina, verificando che vada a coprire i liquidi.
- 3 Aggiungere sale, zucchero e 25g di burro. Fare una fontanella nel centro della farina, ma non fino al liquido, quindi aggiungere il lievito.
- 4 Inserire e bloccare in posizione la teglia nell'apparecchio. Selezionare il programma ⑩ IMPASTO. Premere il tasto di avvio. Nel frattempo, lavorare il burro ammorbidito formando una panetto spesso 2cm.
- 5 Al termine del ciclo, capovolgere l'impasto su un piano di lavoro leggermente spolverizzato con farina e lavorarlo piano. Tirare con un matterello, ottenendo una forma lunga il doppio e leggermente più larga rispetto al panetto di burro. Appoggiare il burro su una metà dell'impasto, coprire con l'altra metà e chiudere i bordi in modo che il burro venga a trovarsi completamente all'interno.
- 6 Lavorare in un rettangolo spesso 2cm e lungo il doppio rispetto alla larghezza. Dividere l'impasto in tre parti e piegare il terzo inferiore verso l'altro e il terzo superiore verso il basso. Sigillare. Avvolgere in pellicola trasparente e refrigerare per 20 minuti. Tirare nuovamente con il matterello, piegando e refrigerando per altre due volte l'impasto e ruotandolo ogni volta di 90°.

- 7 Lavorare in un rettangolo misurante 30 x 52 cm. Tagliare a metà nel senso della lunghezza. e poi in diagonale, in triangoli uguali con basi di 15cm. Gettare il residui di impasto dopo aver rifilato i bordi.
- 8 Tirare con il matterello ciascun triangolo, partendo dalla base di 15 cm in direzione della punta e terminare con la punta in posizione sottostante. Curvare formando una mezzaluna. Collocare su due fogli di carta da forno distanziati fra loro.
- 9 Ricoprire con pellicola trasparente leggermente oliata e lasciare lievitare in un luogo caldo per circa 30 minuti, o fino a quando non raddoppiano di volume. Nel frattempo, preriscaldare il forno a 200°C.
- 10 Amalgamare il turlo e il latte e spennellare i croissant. Infornare per 15-20 minuti, fino a quando i croissant sono croccanti e dorati. Trasferire su una griglia e lasciare raffreddare.

Variante

Per croissant al cioccolato, collocare un quadratino di cioccolato, o 10ml di cioccolato grattugiato, nella parte larga dell’impasto, prima di dargli forma. Verificare che il cioccolato sia totalmente all’interno quando si arrotola il croissant.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml
Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane Naan 10		
Ingredienti	Per 6 pezzi	Per 3 pezzi
Acqua	180ml	90ml
Yogurt naturale	6 cucchiiai	3 cucchiiai
Burro fuso, ghee o olio di oliva	2 cucchiiai	1 cucchiaio
Farina bianca non sbiancata	450g	225g
Sale	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	2 cucchiaini	1 cucchiaino
Burro	25g	25g
Lievito di birra in polvere	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Burro fuso o ghee per spennellare	6 cucchiiai	3 cucchiiai

- 1 Estrarre la teglia dall’apparecchio e inserire il braccio impastatore.
- 2 Versare acqua, yogurt, burro fuso, ghee o olio nella teglia. Poi aggiungere il resto degli ingredienti, eccetto il lievito.
- 3 Fare una fontanella nel centro della farina, ma non fino al liquido, quindi aggiungere il lievito,
- 4 Inserire e bloccare in posizione la teglia nell’apparecchio. Selezionare il programma 10 IMPASTO dal MENÙ. Premere il tasto di avvio.
- 5 Appena prima del termine del ciclo, infornare 3 fogli di carta da forno e preriscaldare alla temperatura massima. Al termine del ciclo, capovolgere l’impasto su un piano di lavoro leggermente spolverizzato con farina. Lavorare piano l’impasto e dividerlo in 3 parti uguali, poi formare delle palline.
- 6 Tirare l’impasto in forme ovali lunghe circa 25cm e larghe circa 13cm. Preriscaldare la griglia. Appoggiare i naan sui fogli di carta da forno preriscaldati e infornare per 4-5 minuti, finché si gonfiano. Togliere dal forno e dorarli leggermente sotto la griglia preriscaldata.
- 7 Spennellare con burro fuso o ghee e servire caldi.

Varianti

Aggiungere 5ml (1 cucchiaino) di coriandolo e di cumino macinato insieme alla farina, per naan piccanti. Per pane naan integrale, sostituire il 50% della farina bianca con farina integrale. Se desiderate, è possibile insaporire il naan con uno spicchio di aglio schiacciato e/o un poco di pepe macinato fresco. Infine, è anche possibile spolverizzare pepe nero dopo aver spennellato il pane con burro fuso o con ghee.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml
Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Marmellata

⑫

Ciclo per marmellata

⑫

Tempo: 1 ora e 25 minuti

- Durante l'intero ciclo per la marmellata, il braccio impastatore mescolerà gli ingredienti.
- Usare sempre frutta fresca e matura per ottenere risultati migliori. Tagliare la frutta di grandi dimensioni in due o in quattro pezzi.
- Usare zucchero per marmellata (contenente pectina) in modo che la marmellata si rapprenda bene.
- Nel caso in cui si usi frutta con un basso livello di pectina, si consiglia di aggiungere 5-10 ml (1-2 cucchiaini) di succo di limone.
- Usare sempre guanti da forno per estrarre la teglia, che al termine del ciclo sarà molto calda.
- È importante essere presenti durante la cottura per controllare che la marmellata non fuoriesca quando bolle e per mescolarla, se necessario.
- Versare la marmellata cotta in un vasetto pulito e sterilizzato. Sigillare ed etichettare il vasetto.

Marmellata di albicocche

⑫

Ingredienti	Per 350 g di marmellata
Albicocche fresche mature	250 g
Succo di limone	2 cucchiaini
Acqua	1 cucchiaio
Zucchero per confetture con pectina	250 g
Burro	15 g

- 1 Estrarre la teglia dall'apparecchio e inserire il braccio impastatore. Aprire le albicocche e asportare il nocciolo, quindi tagliare ciascuna metà in quattro pezzi e versarli nella teglia. Unire quindi il resto degli ingredienti.
- 2 Inserire e bloccare in posizione il braccio impastatore. Chiudere il coperchio dell'apparecchio e selezionare il programma ⑫.
- 3 Lavorare per 15 minuti, poi se necessario staccare la marmellata dalle pareti della teglia servendosi di un cucchiaio di legno per asportare l'eventuale zucchero rimasto. Attenzione: la teglia è molto calda.
- 4 Al termine del ciclo, spegnere l'apparecchio ed estrarre la teglia usando guanti da forno. Versare con attenzione la marmellata in un vasetto sterilizzato, quindi chiudere ed etichettare.

Variante

Anziché le albicocche è possibile usare le prugne.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Marmellata d'estate

12

Ingredienti	Per 450 g di marmellata
Fragole	115 g
Lamponi	115 g
Ribes rossi	75 g
Succo di limone	1 cucchiaino
Zucchero per confetture con pectina	300 g
Burro	15 g

- 1 Estrarre la teglia dall'apparecchio e inserire il braccio impastatore. Tagliare a metà le fragole (se sono grandi) e versarle nella teglia insieme ai lamponi e ai ribes rossi. Ora unire il resto degli ingredienti.
- 2 Inserire e bloccare in posizione la teglia nell'apparecchio. Chiudere il coperchio e selezionare il programma 12.
- 3 Al termine del ciclo, spegnere l'apparecchio ed estrarre la teglia usando guanti da forno.
Versare con attenzione la marmellata in un vasetto sterilizzato, quindi chiudere ed etichettare.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Impasto per pizza

13

Pizza

13

Ingredienti	Per 2 pizza da 30 cm	Per 1 pizza da 30 cm
Acqua	250ml	140ml
Olio di oliva	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Farina bianca non sbiancata	450g	225g
Sale	1½ cucchiaino	1 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaino	½ cucchiaino
Lievito di birra in polvere	1 cucchiaino	½ cucchiaino
Per la copertura:		
Salsa di pomodorini secchi	8 cucchiaini	4 cucchiaini
Origano secco	2 cucchiaini	1 cucchiaino
Mozzarella, affettata	280g	140g
Pomodori freschi, tagliati grossi	8	4
Peperone giallo, senza semi e tagliato a striscioline	1	½
Peperone verde, senza semi e tagliato a striscioline	1	½
Funghi affettati	100g	50g
Formaggio dolcelatte, tagliato a pezzettini	100g	50g
Prosciutto crudo, a pezzetti	100g	50g
Parmigiano fresco grattugiato	50g	25g
Fresche di basilico	12	6
Sale e pepe nero macinato		
Olio di oliva	2 cucchiaini	1 cucchiaino

- 1 Estrarre la teglia dal Piccolo Fornaio e installare il braccio impastatore.
- 2 Versare acqua, yogurt, burro sciolto, burro liquefatto di latte di bufala, o olio nella teglia. Aggiungere il resto degli ingredienti eccetto il lievito.
- 3 Fare una fontanella nel centro della farina, ma non fino al liquido, quindi aggiungere il lievito.
- 4 Inserire e bloccare in posizione la teglia nell'apparecchio. Selezionare il programma **13** IMPASTO PER PIZZA (PIZZA DOUGH) dal MENÙ. Premere il tasto di avvio. Ungere con un poco d'olio una teglia per pizza o un foglio di carta da forno.
- 5 Al termine del ciclo, capovolgere l'impasto su un piano di lavoro leggermente spolverizzato con farina. Lavorare piano l'impasto e formare un cerchio di 30 cm. Mettere l'impasto così formato nella teglia o sul foglio di carta da forno.
- 6 Preriscaldare il forno a 220°C. Spargere la salsa di pomodorini secchi sul fondo della pizza. Cospargere con origano e poi con due terzi della mozzarella.
- 7 Aggiungere pomodori, peperoni, funghi, dolcelatte, prosciutto crudo, la rimanente mozzarella e il parmigiano, e per finire le foglie di basilico. Condire con sale e pepe e cospargere di olio di oliva.
- 8 Infornare per 18-20 minuti, oppure fino a quando la pizza non è dorata. Servire immediatamente.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Funzione preparazione rapida



- Questo apparecchio offre un ciclo di panificazione super-rapido, con cui impasta, lievita e cuoce una deliziosa pagnotta in solo 1 ora. Per avere risultati migliori, seguire i consigli riportati qui di seguito.
- Usare liquido tiepido, per accelerare il processo di lievitazione (la temperatura ottimale è 32-35°C). Usando acqua fredda si ottiene una pagnotta più tozza, mentre usando acqua molto calda si compromette la lievitazione. Sarebbe ottimale misurare la temperatura dell'acqua usando un termometro, oppure miscelare 25% di acqua bollente con 75% di acqua fredda.
- Le ricette per il pane devono contenere almeno il 65% di farina bianca per questo ciclo. Usando farina integrale al 100% o simile si otterranno risultati scadenti, non essendoci il tempo sufficiente per la lievitazione.
- In questo ciclo va ridotta la quantità di sale, poiché il sale rallenta l'attività del lievito. Tuttavia, non bisogna eliminare del tutto il sale, che è importante per il sapore e per la consistenza del pane. Usare 5 ml (1 cucchiaino) di sale per 600 g di farina.
- In questo ciclo si usa più lievito, per avere un risultato rapido. Usare 15-20 ml (3-4 cucchiaini) di lievito di birra istantaneo.
- Se desiderate cuocere più pagnotte in successione con questo ciclo rapido, lasciare aperto il coperchio e spegnere l'apparecchio per 30 minuti fra un ciclo di panificazione e l'altro. L'apparecchio consente il funzionamento preciso del sensore interno della temperatura, essenziale per un ciclo breve di panificazione.
- Il pane preparato con questo ciclo non lievita quanto le pagnotte cotte con altri cicli. Avrà una crosta più morbida e una consistenza più densa (ciò è perfettamente normale).

Pane bianco rustico



Ingredienti	Grande
Latte parzialmente scremato, tiepido	230ml
Acqua, tiepida	180ml
Farina bianca non sbiancata	450g
Farina per pane integrale polvere	150g
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	4 cucchiaini
Burro	25g
Lievito di birra in polvere	4 cucchiaini

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane alle carote e coriandolo



Ingredienti	Grande
Carote, grattugiate di recente, a temperatura ambiente	235g
Acqua, tiepida	280ml
Olio di girasole	2 cucchiaini
Coriandolo fresco tritato	4 cucchiaini
Farina bianca non sbiancata	600g
Coriandolo macinato	2 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	5 cucchiaini
Lievito di birra in polvere	4 cucchiaini

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane alle cipolle caramellate



Ingredienti	1 Kg
Burro	50 g
Cipolla grande, a pezzetti	1
Latte parzialmente scremato, tiepido	350 ml
Farina bianca non sbiancata	530 g
Farina integrale	70 g
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	4 cucchiaini
Pepe nero macinato al momento	1 cucchiaino
Lievito di birra in polvere	4 cucchiaini

- 1 Sciogliere il burro in una padella e fare rosolare le cipolle a fuoco basso, fino a dorarle. Togliere dal fuoco. Aggiungere il latte.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaino = cucchiaino da 15 ml

Ingredienti

Il principale ingrediente nella panificazione è la farina, quindi la scelta della farina giusta è la chiave per avere ottimi risultati.

Farine di frumento

Le farine di frumento producono il pane migliore. I chicchi di frumento hanno un guscio esterno chiamato “crusca” ed una parte interna che contiene il germe di grano e l’endosperma. È la proteina nell’endosperma che, una volta miscelata con l’acqua, forma il glutine. Il glutine si tende come un elastico e i gas liberati dal lievito durante la fermentazione vengono intrappolati, portando alla lievitazione dell’impasto.

Farine bianche

A queste farine vengono rimossi la crusca esterna e il germe di grano, lasciando il solo endosperma, che poi si macina producendo una farina bianca. È essenziale usare una farina bianca forte o una farina per pane bianco, in quanto presentano livelli più alti di proteine, che sono necessarie per lo sviluppo del glutine. Non usare farina bianca semplice o farina autolievitante per cuocere pane a lievitazione, altrimenti si otterrà pane di qualità scadente. Vi sono molte marche di farina per pane bianco in commercio. Usare una farina di buona qualità, preferibilmente non sbiancata. Spesso alle ricette per il pane francese si aggiunge una piccola quantità di farina semplice francese, per avere la consistenza tipica di questo pane.

Farine integrali

Le farine integrali conservano la crusca e il germe di grano, che danno alla farina un gusto di noci e creano un pane dalla consistenza più grossa. Anche in questo caso occorre usare farina integrale forte o farina per pane integrale. Il pane composto da farina integrale al 100% sarà più denso del pane bianco. La crusca presente nella farina impedisce il rilascio del glutine, quindi gli impasti integrali lievitano più lentamente. Per lasciare al pane il tempo di lievitare, usare gli speciali programmi per farina integrale. Per un pane più leggero, sostituire parte della farina integrale con farina per pane bianco. Potrete cuocere rapidamente una pagnotta integrale con la regolazione rapida per pane integrale.

Farina integrale forte

È possibile usare questo tipo di farina insieme alla farina bianca, oppure da sola. Contiene circa l’80-90% del chicco di grano, quindi dà un pane meno calorico, ma comunque gustosissimo. Provate ad usare questa farina con il ciclo di base per il pane bianco, sostituendo il 50% della farina bianca forte con la farina integrale forte. Forse potrebbe essere necessario aggiungere un po’ di liquido in più.

Farina per pane ai cereali

Questa farina contiene un misto di farina bianca, integrale e di segale, insieme a chicchi di grano intero al malto, per consistenza e gusto maggiori. Usatela da sola oppure insieme alla farina bianca forte.

Farine non di frumento

È possibile usare farine di altro tipo, per esempio farina di segale, insieme alle farine per pane bianco e integrale, per cucinare pane tradizionale come il pane nero tedesco o il pane di segale. Anche aggiungendo una piccola quantità di queste farine si ottiene un gusto caratteristico. Non usarle da sole, tuttavia, altrimenti si avrà un impasto appiccicoso e un pane denso e pesante. Altri cereali, come miglio, orzo, grano saraceno, mais e farina d’avena, hanno poche proteine e quindi non sviluppano sufficiente glutine per avere pane tradizionale. È possibile usare queste farine con ottimi risultati, se aggiunte in piccole quantità. Provate a sostituire il 10-20% della farina per pane bianco con una di queste farine alternative.

Ingredienti

Sale

Una piccola quantità di sale è sempre necessaria per la panificazione, per consentire lo sviluppo dell'impasto e dei sapori del pane. Per avere una consistenza croccante, usare sale fine da tavola o sale marino, non sale macinato grosso, che conviene usare solo per cospargere i panini formati a mano. È meglio evitare i sostituti del sale, perché gran parte di essi non contiene sodio.

- Il sale rafforza la struttura del glutine e dona elasticità all'impasto.
- Il sale impedisce che la crescita del lievito porti ad eccessiva lievitazione e previene l'affossamento dell'impasto.
- Se si usa troppo sale, l'impasto non lieviterà a sufficienza.

Dolcificanti

Usare zucchero semolato o di canna, miele, estratto di malto, sciroppo di zucchero, sciroppo di acero o melassa.

- Lo zucchero e i dolcificanti liquidi contribuiscono alla colorazione finale del pane, per una crosta più dorata.
- Lo zucchero attira l'umidità, quindi migliora le proprietà di conservazione.
- Lo zucchero renderà più attivo l'impasto apportando sostanze nutritive al lievito, anche se questo non è essenziale, visto che i moderni tipi di lievito in polvere possono trarre nutrimento dagli zuccheri ed amidi naturali che si trovano nella farina.
- Il pane dolce contiene un moderato livello di zuccheri e la frutta o la glassa lo rendono più dolce. Per questi tipi di pane, usare il ciclo per pane dolce.
- Se si sostituisce lo zucchero con un dolcificante liquido, ridurre leggermente il contenuto totale di liquidi nella ricetta.

Grassi e oli

Spesso al pane si aggiunge un piccolo quantitativo di grasso o di olio per avere una mollica più morbida e il pane si mantiene fresco più a lungo. Usare piccole quantità di burro, margarina o anche strutto, non più di 25 g. Se una ricetta prevede l'uso di quantità superiori di questi ingredienti per avere un gusto più pronunciato, i risultati migliori si avranno usando il burro.

- Invece del burro è possibile usare olio d'oliva o di girasole, regolando di conseguenza il contenuto di liquido nel caso di quantità oltre 15 ml (3 cucchiaini). L'olio di girasole è una buona alternativa se vi preoccupano i livelli di colesterolo.
- Non usare margarine magre, che contengono anche fino al 40% di acqua e quindi non hanno le stesse proprietà del burro.

Liquido

Nella panificazione è necessario usare del liquido, solitamente acqua o latte. Con l'acqua si ottiene una crosta più croccante che con il latte. Spesso l'acqua viene mischiata a latte scremato in polvere. Questo è essenziale se si usa la funzione "Partenza ritardata", altrimenti il latte naturale si guasterebbe. Nella maggior parte dei programmi è possibile usare l'acqua dal rubinetto, ma nel caso del ciclo rapido di un'ora l'acqua dovrà essere tiepida.

- Se il giorno di panificazione è particolarmente freddo, misurare l'acqua e lasciare che pervenga a temperatura ambiente per 30 minuti prima dell'uso. Procedere nello stesso modo anche se si usa il latte dal frigorifero.
- È possibile usare latticello, yogurt, panna acida o formaggi cremosi, come ricotta o altri formaggi morbidi, come parte del contenuto liquido del pane, per avere una mollica più tenera e umida. Il latticello dà un gradevole gusto acido, simile a quello del pane di campagna e di quello acido.
- È possibile aggiungere uova per arricchire l'impasto, migliorare la colorazione del pane e aggiungere struttura e stabilità al glutine durante la lievitazione. Se si usano uova, ridurre di conseguenza il contenuto di liquido. Mettere l'uovo in un misurino e aggiungere liquido fino al livello corretto per la ricetta usata.

Lievito

È disponibile lievito fresco oppure in polvere. Per tutte le ricette di questo ricettario si è usato lievito in polvere a rapida azione, facilmente miscelabile, che non occorre sciogliere prima in acqua. Il lievito va versato in un incavo dell'impasto, dove viene tenuto asciutto e separato dal liquido prima dell'avvio della miscelazione.

Usare lievito secco per ottenere i risultati migliori. Non usare il lievito fresco con il timer. Se volete usare lievito fresco, prendete nota delle seguenti informazioni:

6 g di lievito fresco = 1 cucchiaino di lievito secco

Mischiare il lievito fresco con un cucchiaino di zucchero e 2 cucchiaini di acqua tiepida. Far riposare per 5 minuti fino a quando non diventi schiumoso.

Aggiungere gli altri ingredienti nella teglia.

Per ottenere risultati migliori, è probabile che sia necessario modificare la quantità di lievito.

Usare le quantità indicate dalle ricette. Troppo lievito causa una lievitazione eccessiva dell'impasto, che traboccherà dalla teglia.

Una volta aperta la bustina del lievito, usarlo entro 48 ore, salvo se specificato diversamente dal produttore. Richiudere la bustina dopo l'uso.

Usare il lievito in polvere prima della data di scadenza, visto che la sua azione si riduce progressivamente nel tempo.

Esiste in commercio uno speciale tipo di lievito in polvere realizzato proprio per l'uso di macchine per il pane. Anche questo tipo di lievito darà buoni risultati, sebbene forse sarà necessario regolare le quantità consigliate.

Come adattare le proprie ricette

Dopo aver provato alcune delle ricette contenute in questo ricettario, forse vorrete adattare le vostre ricette preferite per il pane, che prima miscelavate e impastavate a mano. Iniziate scegliendo una delle ricette di questo ricettario che sia simile alla vostra ricetta e usatela come guida.

Leggere le seguenti linee guida per avere un aiuto ed eventualmente modificare le ricette man mano che si procede.

- Assicuratevi di usare le quantità corrette. Non superare il massimo consentito. Se necessario, ridurre la ricetta per adattarla alle quantità di farina e di liquido date nelle ricette.
- Aggiungere sempre per primo il liquido nella teglia. Separare il lievito dal liquido aggiungendolo dopo la farina.
- Sostituire il lievito fresco con il lievito di birra in polvere.
- Usare latte scremato in polvere e acqua invece del latte, se selezionate la “Partenza ritardata”.
- Se la vostra ricetta tradizionale usa le uova, aggiungerle come parte della misurazione totale del liquido.
- Tenere separati l'uno dall'altro sale, zucchero, burro e lievito fino all'inizio della miscelazione.
- Controllare la consistenza dell'impasto durante i primi minuti di miscelazione. I forni per pane richiedono un impasto leggermente più morbido, quindi potrebbe essere necessario aggiungere un po' più di liquido. L'impasto deve essere sufficientemente bagnato da ridistendersi gradualmente.

Come estrarre, affettare e conservare il pane

- Quando il pane è cotto, è meglio toglierlo dalla teglia, anche se il forno può tenerlo riscaldato a vostro piacimento fino ad 1 ora.
- Estrarre la teglia dall'elettrodomestico usando guanti da forno, anche se questo avviene durante il ciclo di “Mantenimento in caldo”. Capovolgere la teglia e scuoterla diverse volte per staccare il pane. Se risulta difficile staccare il pane, cercare di picchiettare piano un angolo della teglia su una tavoletta di legno, oppure ruotare la base dell'alberino sotto la teglia.
- Il braccio impastatore dovrebbe rimanere all'interno della teglia una volta staccato il pane, ma talvolta potrebbe rimanere invece all'interno del pane. In questo caso, toglierlo prima di affettare il pane, usando un utensile in plastica resistente al calore. Non usare utensili in metallo, altrimenti si rischia di graffiare la superficie antiaderente del braccio impastatore.
- Per ottenere fette regolari è meglio lasciare raffreddare il pane per almeno 30 minuti, prima di affettarlo.

Conservazione

- Il pane fatto in casa non contiene conservanti e quindi va consumato entro 2-3 giorni dalla cottura. Se non lo mangiate subito, avvolgerlo in carta stagnola oppure metterlo in un sacchetto di plastica e chiuderlo.
- Per mantenere il pane francese più croccante, è preferibile lasciarlo scoperto fino al momento di affettarlo.
- Se desiderate conservare il pane per qualche giorno, mettetelo nel congelatore. Affettatelo prima di congelarlo, per poter utilizzare con facilità la quantità desiderata.

Consigli e suggerimenti generali

I risultati ottenibili con la panificazione dipendono da diversi fattori, come la qualità degli ingredienti, la precisa misurazione, la temperatura e l'umidità. Per aiutarvi ad avere ottimi risultati, ecco alcuni utili consigli e suggerimenti.

Non è un apparecchio ermetico e pertanto la preparazione e la cottura risentono della temperatura. Se cuocete il pane in una giornata molto calda oppure se usate il forno all'interno di una cucina molto calda, è probabile che il pane lieviti di più rispetto alle basse temperature. La temperatura ambiente ottimale è fra 20°C e 24°C.

- In giornate molto fredde, lasciare l'acqua del rubinetto a temperatura ambiente per 30 minuti prima dell'uso. Fare lo stesso con gli altri ingredienti tolti dal frigorifero.
- Usare tutti gli ingredienti a temperatura ambiente, a meno che non sia specificato diversamente nella ricetta, es. per il ciclo rapido di 1 ora occorrerà riscaldare il liquido.
- Aggiungere gli ingredienti nella teglia, seguendo l'ordine consigliato nella ricetta. Tenere il lievito asciutto e separato da tutti gli altri liquidi versati nella teglia, fino all'inizio della misurazione.
- Probabilmente la misurazione accurata è il fattore più cruciale per il successo nella panificazione. La maggior parte dei problemi deriva da una misurazione poco precisa o dall'omissione di un ingrediente. Seguire con precisione le quantità indicate e usare il misurino e il cucchiaino dosatore forniti.
- Usare sempre ingredienti prima della data di scadenza. Gli ingredienti deperibili, come latte, formaggio, verdure e frutta fresca, si possono deteriorare, specialmente se fa molto caldo. Usare questi ingredienti solo nei tipi di pane cotti immediatamente e non con la “Partenza ritardata”.
- Non aggiungere troppo grasso, che altrimenti formerebbe una barriera tra il lievito e la farina, rallentando l'azione del lievito e producendo una pagnotta pesante e compatta.
- Tagliare burro e altri grassi in piccoli pezzetti prima di aggiungerli nella teglia.
- Sostituire parte dell'acqua con succo di frutta, come succo d'arancia, mela o ananas, quando si prepara pane al gusto di frutta.
- È possibile aggiungere brodi vegetali come parte del liquido. È possibile usare l'acqua in cui si sono bollite le patate, visto che contiene amido che apporta ulteriori sostanze nutritive al lievito, per un pane ben lievitato, più morbido e che si conserva più a lungo.
- È possibile aggiungere verdure come carote, zucchine grattugiate o puré di patate, per dare più sapore all'impasto. In questo caso è sufficiente usare una minor quantità di liquidi, poiché questi alimenti contengono acqua. Iniziare con meno acqua, aggiustando se necessario.
- Non superare le quantità indicate nelle ricette.
- Se il pane non lievita bene, cercare di sostituire l'acqua del rubinetto con acqua in bottiglia o acqua bollita e lasciata raffreddare. Se la vostra acqua del rubinetto contiene molto cloro e fluoro, può interferire con la lievitazione del pane. Anche l'acqua contenente molto calcare può avere questo effetto.
- È opportuno controllare l'impasto dopo circa 5 minuti di attività. Usare una spatola flessibile in gomma, in modo da poter staccare l'impasto dai lati della teglia se alcuni ingredienti dovessero aderire agli angoli. Non usare la spatola in prossimità del braccio impastatore e non impedirne i movimenti. Controllare che l'impasto abbia una consistenza corretta. Se dovesse risultare disgregato o la macchina dovesse lavorare l'impasto a fatica, aggiungere un po' di acqua. Se l'impasto si attacca ai lati della teglia e non forma una palla, aggiungere un altro po' di farina.
- Non aprire il coperchio durante la lievitazione o il ciclo di panificazione, altrimenti il pane si sgonfierà.

Guida alla soluzione di eventuali problemi

Si elencano di seguito alcuni inconvenienti tipici che possono verificarsi nella preparazione del pane.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Dimensioni e forma del pane		
1. La lievitazione del pane è insufficiente.	• Il pane integrale lievita meno del pane bianco, per via del minore contenuto di glutine.	Situazione normale, nessuna soluzione.
	• Non c'è sufficiente liquido.	Aggiungere altri 15 ml/3 cucchiaini di liquido.
	• Non si è messo zucchero, oppure è troppo poco.	Aggiungere gli ingredienti come spiegato nella ricetta.
	• Si è usato il tipo sbagliato di lievito.	Forse avete usato farina bianca comune invece di farina speciale per impasti lievitati, che contiene più glutine.
	• Si è usato il tipo sbagliato di lievito.	Per ottenere i risultati migliori, usare solo lievito a rapida azione e di facile miscelazione.
	• Non si è aggiunto sufficiente lievito oppure il lievito è troppo vecchio.	Misurare la quantità consigliata e controllare la data di scadenza sulla confezione.
	• Si è scelto il ciclo di panificazione rapida.	Questo ciclo produce pagnotte più tozze. Questo è normale.
	• Lievito e zucchero sono venuti a contatto fra loro prima del ciclo di impasto.	Controllare che rimangano separati quando sono aggiunti nella teglia.
2. Pagnotte piatte, non lievitano.	• Non si è aggiunto il lievito.	Aggiungere gli ingredienti come spiegato dalla ricetta.
	• Il lievito è troppo vecchio.	Controllare la data di scadenza.
	• Il liquido è troppo caldo.	Usare i liquidi alla corretta temperatura per la programmazione selezionata.
	• Si è aggiunto troppo sale.	Usare le quantità consigliate.
	• Se usa il timer e il lievito si è bagnato prima dell'inizio della panificazione.	Versare gli ingredienti secchi negli angoli della teglia e fare un piccolo incavo al centro degli ingredienti secchi per il lievito, per proteggerlo dai liquidi.

Guida alla soluzione di eventuali problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Dimensioni e forma del pane		
3. Pane gonfio in cima – simile a un fungo.	• Troppo lievito.	Ridurre di $\frac{1}{4}$ di cucchiaino il lievito.
	• Troppo zucchero.	Ridurre di 1 cucchiaino lo zucchero.
	• Troppa farina.	Ridurre di 6 - 9 cucchiaini la farina.
	• Non abbastanza sale.	Usare la quantità di sale consigliata nella ricetta.
	• Condizioni atmosferiche calde e umide.	Ridurre di 15 ml/3 cucchiaini il liquido e di $\frac{1}{4}$ di cucchiaino il lievito.
4. Il pane si affloscia in cima e ai lati.	• Troppo liquido.	Ridurre di 15 ml/3 cucchiaini il liquido la prossima volta oppure aggiungere un po' più di farina.
	• Troppo lievito.	Usare la quantità di sale consigliata nella ricetta oppure la prossima volta provare con un ciclo più rapido.
	• Il tempo caldo e molto umido può aver causato una lievitazione troppo rapida.	Raffreddare l'acqua oppure aggiungere latte direttamente dal frigorifero.
5. Pane grumoso in alto – non liscio	• Non c'è sufficiente liquido.	Aggiungere altri 15 ml/3 cucchiaini di liquido.
	• Troppa farina.	Misurare con precisione la farina.
	• Non sempre il pane assumerà una forma perfetta, anche se questo non compromette il delizioso sapore del pane.	Controllare che l'impasto avvenga nelle migliori condizioni possibili.
6. Il pane si affloscia durante la cottura.	• L'elettrodomestico è stato collocato in una posizione esposta a spifferi, oppure è stato urtato o capovolto durante la lievitazione.	Riposizionare la macchina.
	• Si è superata la capacità della teglia.	Usare le quantità previste dalla ricetta.
	• Non si è usato abbastanza sale o lo si è ommesso (il sale aiuta a prevenire l'eccessiva lievitazione dell'impasto).	Usare la quantità di sale dalla ricetta.
	• Troppo lievito.	Misurare con precisione il lievito.
	• Condizioni atmosferiche calde e umide.	Ridurre di 15 ml/3 cucchiaini il liquido e ridurre di $\frac{1}{4}$ di cucchiaino il lievito.

Guida alla soluzione di eventuali problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Dimensioni e forma del pane		
7. Le pagnotte sono poco uniformi e più corte da un lato.	• Impasto troppo asciutto e non lasciato lievitare uniformemente nella teglia.	Aggiungere altri 15 ml/3 cucchiaini di liquido durante la fase di impasto.
Consistenza del pane		
8. Consistenza densa e pesante.	• Troppa farina.	Misurare con precisione.
	• Troppo poco lievito.	Misurare la giusta quantità consigliata di lievito.
	• Troppo poco zucchero.	Misurare con precisione.
9. Consistenza aperta, grossa, a forellini.	• Si è ommesso il sale.	Aggiungere gli ingredienti come spiegato nella ricetta.
	• Troppo lievito.	Misurare la giusta quantità consigliata di lievito.
	• Troppo liquido.	Ridurre di 15 ml/3 cucchiaini il liquido.
10. Il pane è crudo al centro.	• Troppo liquido.	Ridurre di 15 ml/3 cucchiaini il liquido.
	• E' mancata la corrente durante il funzionamento.	Se manca la corrente per più di 8 minuti, togliere dalla teglia il pane non cotto e ricominciare usando ingredienti freschi.
	• Eccessive quantità per poterle lavorare correttamente.	Ridurre le quantità ai massimi livelli consentiti.
11. Il pane si affetta a fatica; molto appiccicoso.	• Lo si affetta quando è ancora troppo caldo.	Lasciare raffreddare per almeno 30 minuti il pane sulla griglia, per dissipare il vapore, quindi affettarlo.
	• Non si usa un coltello giusto.	Usare un buon coltello per affettare il pane.
Colore e spessore della crosta		
12. Crosta scura/troppo spessa.	• Si è usata la regolazione DARK (scura) per la crosta.	Utilizzare un'impostazione bassa o media la prossima volta.
13. La pagnotta è bruciata.	• Guasto del Piccolo Forno.	Vedere la sezione "Manutenzione e assistenza tecnica".
14. La crosta è troppo leggera.	• Il pane non è cotto a sufficienza.	Prolungare il tempo di cottura.
	• La ricetta non prevedeva latte in polvere o fresco.	Aggiungere 15 ml/3 cucchiaini di latte scremato in polvere oppure sostituire il 50% dell'acqua con del latte, per favorire la doratura.

BM450 Tabella dei tempi di preparazione e cottura

①

Bianco

Colore della crosta	Leggera			Media			Scura		
	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg
Pre-riscaldamento	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Impasto 1	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min
Impasto 2	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min
Lievitazione 1	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min
Impasto 3	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec
Lievitazione 2	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Impasto 4	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec
Lievitazione 3	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Cottura	37 min	40 min	43 min	45 min	50 min	55 min	60 min	65 min	70 min
Tempo	2:57	3:00	3:03	3:05	3:10	3:15	3:20	3:25	3:30
Ingredienti aggiuntivi	2:37	2:40	2:43	2:45	2:50	2:55	3:00	3:05	3:10
Riscaldamento	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora
Ritardo	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

BM450 Tabella dei tempi di preparazione e cottura

2

Bianco rapido

Colore della crosta	Leggera			Media			Scura		
Peso	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg
Pre-riscaldamento	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Impasto 1	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min
Impasto 2	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min
Lievitazione 1	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min
Impasto 3	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec
Lievitazione 2	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Impasto 4	0 sec	0 sec	0 sec	0 sec	0 sec	0 sec	0 sec	0 sec	0 sec
Lievitazione 3	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Cottura	37 min	40 min	43 min	45 min	50 min	55 min	60 min	65 min	70 min
Tempo	2:32	2:35	2:38	2:40	2:45	2:50	2:55	3:00	3:05
Erogatore automatico	2:12	2:15	2:18	2:20	2:25	2:30	2:35	2:40	2:45
Riscaldamento	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora
Ritardo	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

BM450 Tabella dei tempi di preparazione e cottura

3

Pane integrale

Colore della crosta	Leggera			Media			Scura		
Peso	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg
Pre-riscaldamento	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Impasto 1	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min	2 min
Impasto 2	28 min	28 min	28 min	28 min	28 min	28 min	28 min	28 min	28 min
Lievitazione 1	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min	45 min
Impasto 3	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec
Lievitazione 2	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min	35 min
Impasto 4	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec
Lievitazione 3	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min
Cottura	40 min	44 min	48 min	45 min	50 min	55 min	54 min	60 min	64 min
Tempo	4:20	4:24	4:28	4:25	4:30	4:35	4:34	4:40	4:44
Erogatore automatico	3:34	3:38	3:42	3:39	3:44	3:49	3:48	3:54	3:58
Riscaldamento	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora
Ritardo	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Integrale rapido

Colore della crosta	Leggera			Media			Scura		
Peso	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg
Pre-riscaldamento	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min	5 min
Impasto 1	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min
Impasto 2	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Lievitazione 1	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Impasto 3	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec
Lievitazione 2	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min
Impasto 4	0 sec	0 sec	0 sec	0 sec	0 sec	0 sec	0 sec	0 sec	0 sec
Lievitazione 3	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Cottura	40 min	44 min	48 min	45 min	50 min	55 min	54 min	60 min	64 min
Tempo	2:29	2:33	2:37	2:34	2:39	2:44	2:43	2:49	2:53
Erogatore automatico	2:10	2:14	2:18	2:15	2:20	2:25	2:24	2:30	2:34
Riscaldamento	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora
Ritardo	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

Pane francese

Colore della crosta	Leggera			Media			Scura		
Peso	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg
Pre-riscaldamento	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Impasto 1	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min
Impasto 2	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Lievitazione 1	32 min	32 min	32 min	32 min	32 min	32 min	32 min	32 min	32 min
Impasto 3	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec
Lievitazione 2	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Impasto 4	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec
Lievitazione 3	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Cottura	42 min	53 min	64 min	62 min	66 min	70 min	65 min	72 min	74 min
Tempo	3:12	3:23	3:34	3:32	3:36	3:40	3:35	3:42	3:44
Erogatore automatico	2:53	3:04	3:15	3:13	3:17	3:21	3:16	3:23	3:25
Riscaldamento	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora
Ritardo	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00

BM450 Tabella dei tempi di preparazione e cottura

6

Pane dolce

Colore della crosta	Leggera			Media			Scura		
	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg
Peso	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Pre-riscaldamento	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min
Impasto 1	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min
Impasto 2	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min
Lievitazione 1	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec
Impasto 3	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Lievitazione 2	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec
Impasto 4	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min	50 min
Lievitazione 3	52 min	54 min	56 min	54 min	57 min	60 min	58 min	61 min	64 min
Cottura	3:17	3:19	3:21	3:19	3:22	3:25	3:23	3:26	3:29
Tempo	2:57	2:59	3:01	2:59	3:02	3:05	3:03	3:06	3:09
Erogatore automatico	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora
Riscaldamento	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00
Ritardo									

BM350 Tabella dei tempi di preparazione e cottura

7 – 14

Voce	7		8		9		10		11		12		13		14		Tasto cottura rapida	
	Pane rapido	Torte	Senza glutine		Impasto		Marmellata		Impasto per pizza		Extra-panificazione		Non pertinente		Non pertinente		Non pertinente	
Crosta	Media	Non pertinente	Media		Non pertinente		Non pertinente		Non pertinente		Non pertinente		Non pertinente		Non pertinente		Non pertinente	
Peso	Non pertinente	Non pertinente	750 g		Non pertinente		Non pertinente		Non pertinente		Non pertinente		Non pertinente		Non pertinente		Non pertinente	
Pre-riscaldamento	Non pertinente	Non pertinente	8 min		Non pertinente		Non pertinente		Non pertinente		Non pertinente		Non pertinente		Non pertinente		Non pertinente	
Impasto 1	3 min	3 min	4 min		3 min		5 min		3 min		0 min		3 min		0 min		3 min	
Impasto 2	20 min	4 min	19 min		27 min		45 min		27 min		85 min		27 min		0 min		12 min	
Lievitazione 1	0 min	0 min	48 min		60 min		70 min		60 min		0 min		60 min		0 min		18 min	
Impasto 3	0 sec	0 sec	0 sec		0 min		10 sec		0 min		0 min		0 min		0 min		0 min	
Lievitazione 2	0 min	0 min	0 min		0 min		85 min		0 min		0 min		0 min		0 min		0 min	
Impasto 4	0 sec	0 sec	0 sec		0 sec		10 sec		0 min		0 sec		0 min		0 sec		0 sec	
Lievitazione 3	0 min	0 min	0 min		0 min		110 min		0 min		0 min		0 min		0 min		0 min	
Cottura	105 min	75 min	95 min		0 min		0 min		0 min		70 min		0 min		10-90 min		25 min	
Tempo	2:08	1:22	2:54		1:30		5:15		1:30		1:25		1:30		0:10-1:30		0:58	
Erogatore automatico	Non pertinente	Non pertinente	2:37		1:14		4:39		1:14		Non pertinente		1:14		Non pertinente		Non pertinente	
Riscaldamento	22 min	22 min	1 ora		Non pertinente		Non pertinente		Non pertinente		20 min		Non pertinente		1 ora		1 ora	
Ritardo	Non pertinente	Non pertinente	Non pertinente		Non pertinente		Non pertinente		Non pertinente		Non pertinente		Non pertinente		Non pertinente		Non pertinente	

