

# KENWOOD

Libro de cocina  
BM450





## Contenido

<b>Sección</b>	<b>Página</b>	<b>Sección</b>	<b>Página</b>
Pan básico	1-7	Mermelada	30-32
Blanco rápido y preparados de paquete	8-9	Masa para pizza	33-34
Integral	10-11	Botón de cocción rápida	35-38
integral rápido	12-13	Ingredientes	39-41
Francés	14	Adaptar sus propias recetas	42
Dulce	15-18	Retirar, rebanar y guardar el pan	42
Pan rápido/pastel	19-22	Consejos generales y sugerencias	43
Sin gluten	23-26	Solución de problemas	44-46
Masa	27-29	BM450 Programas para menús	47-53



## Pan blanco enriquecido con huevo

Tamaño del pan	1 Kg	750 g	500 g
<b>Ingredientes</b>			
Huevo	2	1 más 1 yema de huevo	1
Agua	Ver punto 1	Ver punto 1	Ver punto 1
Aceite vegetal	1½ c/s	1½ c/s	1 c/s
Harina de pan sin blanquear	600g	450g	350g
Sal	1½ c/c	1½ c/c	1 c/c
Azúcar	4 c/c	1 c/s	2 c/c
Levadura rápida en polvo	1½ c/c	1½ c/c	1 c/c

1 Ponga el huevo/huevos en la taza o jarra graduada y añada suficiente agua para dar:-

Tamaño del pan	1 Kg	750 g	500 g
Líquido hasta	380ml	300ml	245ml

2 Añada los ingredientes a la bandeja en el orden que se indica en la receta de arriba.

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Pan de tomates secados al sol

①

Tamaño del pan	1 Kg	750 g	500 g
<b>Ingredientes</b>			
Agua	375 ml	300 ml	230 ml
Aceite de oliva o aceite de tomates secados al sol	1½ c/s	1 c/s	2 c/c
Harina de pan sin blanquear	525g	400g	300g
Harina integral para pan	75g	50g	50g
Queso parmesano finamente rallado	40g	25g	15g
Sal	1½ c/c	1½ c/c	1 c/c
Azúcar	1 c/s	2 c/c	1½ c/c
Levadura rápida en polvo	1½ c/c	1½ c/c	1 c/c
<b>Dispensador automático</b>			
Tomates secados al sol bien escurridos	40 g	25 g	25 g

- 1 Ponga los tomates secados al sol en el dispensador automático. Asegúrese de que estén bien escurridos.

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Pan de multicereales

①

Tamaño del pan	1 Kg	750 g	500 g
<b>Ingredientes</b>			
Agua	380ml	300ml	245ml
Aceite de oliva	1½ c/s	1½ c/s	1 c/s
Harina de pan sin blanquear	600g	450g	350g
Leche desnatada en polvo	2 c/s	4 c/c	1 c/s
Sal	1½ c/c	1½ c/c	1 c/c
Azúcar	4 c/c	1 c/s	2 c/c
Semillas de amapola	3 c/c	2 c/c	2 c/c
Semillas de sésamo ligeramente tostadas	3 c/c	2 c/c	2 c/c
Levadura rápida en polvo	1½ c/c	1½ c/c	1½ c/c
<b>Dispensador automático</b>			
Semillas de calabaza	3 c/c	3 c/c	2 c/c
Semillas de girasol	3 c/c	3 c/c	2 c/c

1 Ponga las semillas de calabaza y girasol en el dispensador automático.

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Pan de chile y queso Cheddar

①

Tamaño del pan	1 Kg	750 g	500 g
<b>Ingredientes</b>			
Aceite de girasol	1½ c/s	1 c/s	2 c/c
Chiles rojos, sin semillas y troceados	3 – 4	2 – 3	1 – 2
Agua	250 ml	200 ml	180 ml
Leche semidesnatada	130 ml	100 ml	60 ml
Harina de pan sin blanquear	540 g	450 g	300 g
Harina integral para pan	60 g	50 g	50 g
Queso Cheddar curado, rallado	80 g	65 g	50 g
Sal	1½ c/c	1½ c/c	1 c/c
Azúcar	2 c/c	1 c/c	1 c/c
Levadura rápida en polvo	1½ c/c	1½ c/c	1 c/c

- 1 Ponga el aceite y los chiles en una sartén pequeña y sofríalos a fuego medio durante 3 – 4 minutos, hasta que se ablanden. Deje a un lado para que se enfríen. Añada a la bandeja con los líquidos.
- 2 Añada los ingredientes a la bandeja en el orden que se indica en la receta de arriba.

### **Variación:**

*Reduzca las cantidades de chiles para obtener un sabor más suave o, si lo prefiere, sustituya los chiles por cebolletas troceadas.*

*Use chiles picantes como los Scotch Bonnet para obtener un sabor más picante.*

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Pan moreno

①

Tamaño del pan	1 Kg	750 g
<b>Ingredientes</b>		
Agua	400 ml	310 ml
Aceite vegetal	1½ c/s	1½ c/s
Harina para pan moreno	600 g	450 g
Leche desnatada en polvo	5 c/c	4 c/c
Sal	1½ c/c	1½ c/c
Azúcar	4 c/c	1 c/s
Levadura rápida en polvo	2 c/c	1½ c/c

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Pan de salvado con fruta y frutos secos

①

Tamaño del pan	1 Kg	750 g
<b>Ingredientes</b>		
Agua	380 ml	280 ml
Miel líquida	3 c/s	2 c/s
Harina de pan sin blanquear	600 g	450 g
Salvado de trigo	25 g	15 g
Leche desnatada en polvo	1 c/s	1 c/s
Sal	1½ c/c	1½ c/c
Mantequilla	25 g	25 g
Levadura rápida en polvo	1½ c/c	1½ c/c
<b>Dispensador automático</b>		
Cerezas y bayas secas troceadas	50 g	50 g
Avellanas peladas, tostadas y troceadas	50 g	40 g

- 1 Ponga las bayas, las cerezas y las avellanas en el dispensador automático.

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Pan de chocolate

①

Tamaño del pan	1 Kg	750 g	500 g
<b>Ingredientes</b>			
Huevo	1	1	1
Agua	Ver punto 1	Ver punto 1	Ver punto 1
Leche semidesnatada	140 ml	100 ml	80 ml
Harina de pan sin blanquear	600 g	450 g	350 g
Cacao en polvo	4 c/c	1 c/s	2 c/c
Sal	1½ c/c	1½ c/c	1 c/c
Azúcar lustre	50 g	40 g	25 g
Mantequilla	25 g	25 g	15 g
Levadura rápida en polvo	1½ c/c	1½ c/c	1 c/c
Chocolate negro estilo “continental” (70% cacao), en trozos grandes, o puede usar virutas de chocolate negro.	100 g	75 g	50 g

- 1 Ponga el huevo/huevos en la taza o jarra graduada y añada suficiente agua para dar: -

Tamaño del pan	1 Kg	750 g	500 g
Líquido hasta	300 ml	225 ml	185 ml

- 2 Añada el chocolate cuando la máquina emita un sonido audible después de aprox. 20 minutos durante el ciclo de amasado.

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Pan blanco rápido

②

Tamaño del pan	1 Kg	750 g	500 g
<b>Ingredientes</b>			
Agua	380 ml	300 ml	245 ml
Aceite vegetal	1½ c/s	1½ c/s	1 c/s
Harina de pan sin blanquear	600 g	450 g	350 g
Leche desnatada en polvo	2 c/s	5 c/c	1 c/s
Sal	1½ c/c	1½ c/c	1 c/c
Azúcar	4 c/c	1 c/s	2 c/c
Levadura rápida en polvo	1½ c/c	1½ c/c	1 c/c

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

Los preparados para pan se pueden mezclar y cocer en la máquina para hacer pan. Compruebe que el peso total de la mezcla no exceda la cantidad máxima que su máquina pueda manejar.

El ajuste 2 se puede utilizar para la mayoría de preparados para pan blanco e integral. Si su pan integral no fermenta lo suficiente, la próxima vez pruebe a utilizar el ciclo rápido.

Añada la cantidad de agua recomendada por el fabricante a la bandeja primero, luego añada el preparado para pan.

No se recomienda utilizar el temporizador de retardo para estos preparados de paquete ya que no puede separar la levadura del líquido.

## Pan integral 100%

3

Tamaño del pan	1 Kg	750 g
<b>Ingredientes</b>		
Agua	380 ml	310 ml
Harina integral para pan	600g	500g
Leche desnatada en polvo	4 c/c	1 c/s
Sal	2 c/c	1½ c/c
Azúcar	1 c/s	1 c/s
Mantequilla	25g	25g
Levadura rápida en polvo	1 c/c	1 c/c

*Nota: el programa integral empieza con un período de precalentamiento de 30 minutos. Durante este tiempo la amasadora no funcionará.*

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Pan integral de semillas

3

Tamaño del pan	1 Kg	750 g
<b>Ingredientes</b>		
Agua	380 ml	310 ml
Aceite vegetal	1 c/s	1 c/s
Zumo de limón	1 c/s	1 c/s
Harina integral para pan	500 g	420 g
Harina de pan sin blanquear	100 g	80 g
Leche desnatada en polvo	5 c/c	4 c/c
Sal	2 c/c	2 c/c
Azúcar	1 c/s	1 c/s
Semillas de amapola	3 c/c	2 c/c
Semillas de sésamo ligeramente tostadas	3 c/c	2 c/c
Levadura rápida en polvo	1 c/c	1 c/c
<b>Dispensador automático</b>		
Semillas de calabaza	3 c/c	2 c/c
Semillas de girasol	3 c/c	2 c/c

- 1 Ponga las semillas de calabaza y girasol en el dispensador automático.

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Integral ligero

Tamaño del pan	1 Kg	750 g
<b>Ingredientes</b>		
Agua	350 ml	280 ml
Zumo de limón	1 c/s	1 c/s
Harina integral para pan	500 g	425 g
Harina de pan sin blanquear	100 g	75 g
Leche desnatada en polvo	2 c/s	4 c/c
Sal	1½ c/c	1 c/c
Azúcar	1 c/s	2 c/c
Mantequilla	25 g	25 g
Levadura rápida en polvo	2 c/c	1½ c/c

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Pan con granos de trigo malteado

④

Tamaño del pan	1 Kg	750 g
<b>Ingredientes</b>		
Agua	350 ml	280 ml
Aceite vegetal	1½ c/s	1½ c/s
Zumo de limón	4 c/c	1 c/s
Harina con granos de trigo malteado	540 g	450 g
Harina de pan sin blanquear	60 g	50 g
Leche desnatada en polvo	2 c/s	4 c/c
Sal	2 c/c	1½ c/c
Azúcar moreno ligero	2 c/c	1 c/c
Levadura rápida en polvo	2 c/c	1½ c/c

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Pan francés

5

Tamaño del pan	1 Kg	750 g
<b>Ingredientes</b>		
Agua	400 ml	310 ml
Harina de pan sin blanquear	540 g	400 g
Harina francesa fina	60 g	50 g
Sal	1½ c/c	1½ c/c
Azúcar	2 c/c	2 c/c
Levadura rápida en polvo	1½ c/c	1½ c/c

*Nota: se puede utilizar harina normal superfina en vez de harina francesa.*

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Pan brioche (utilice un color dorado claro para la corteza)

6

Tamaño del pan	1 Kg	750 g	500 g
<b>Ingredientes</b>			
Leche	280 ml	200 ml	130 ml
Huevos	2	2	1
Mantequilla, derretida	150 g	120 g	80 g
Harina de pan sin blanquear	600 g	500 g	350 g
Sal	1½ c/c	1½ c/c	1 c/c
Azúcar	80 g	60 g	30 g
Levadura rápida en polvo	2½ c/c	2 c/c	1 c/c

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Pan de arándanos, almendras y pacanas

6

Tamaño del pan	1 Kg	750 g	500 g
<b>Ingredientes</b>			
Agua	235 ml	170 ml	140 ml
Yogur natural	180 ml	140 ml	115 ml
Harina de pan sin blanquear	540 g	425 g	350 g
Almendras molidas	60 g	50 g	40 g
Sal	1 c/c	1 c/c	½ c/c
Azúcar lustre	50 g	40 g	25 g
Levadura rápida en polvo	1½ c/c	1½ c/c	1 c/c
<b>Dispensador automático</b>			
Pacanas, cortadas en trozos grandes	50 g	40 g	25 g
Arándanos secos, troceados	25 g	25 g	15 g

1 Ponga las pacanas y los arándanos en el dispensador automático.

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Pan malteado de pasas sultanas y albaricoques

6

Tamaño del pan	1 Kg	750 g	500 g
<b>Ingredientes</b>			
Agua	315 ml	255 ml	200 ml
Extracto de malta	3 c/s	2 c/s	5 c/c
Harina de pan sin blanquear	550 g	450 g	350 g
Leche desnatada en polvo	5 c/c	4 c/c	1 c/s
Mezcla de especias	1 c/c	½ c/c	½ c/c
Azúcar lustre	25 g	25 g	25 g
Sal	1 c/c	1 c/c	½ c/c
Mantequilla, cortada en trozos	40 g	40 g	25 g
Levadura rápida en polvo	2 c/c	1½ c/c	1 c/c
<b>Dispensador automático</b>			
Pasas sultanas	50 g	50 g	40 g
Albaricoques secos que no es necesario remojar, troceados	60 g	50 g	40 g

### Para el glaseado

Azúcar lustre	3 c/c	3 c/c	2 c/c
Leche	3 c/c	3 c/c	2 c/c

- 1 Ponga las pasas sultanas y los albaricoques en el dispensador automático.
- 2 Haga el glaseado disolviendo el azúcar lustre en la leche, y pase un pincel por encima de la corteza superior mientras todavía esté caliente.

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Pan de cítricos y nueces

6

Tamaño del pan	1 Kg	750 g	500 g
<b>Ingredientes</b>			
Yogur de limón	200 ml	170 ml	135 ml
Zumo de naranja	150 ml	115 ml	100 ml
Harina de pan sin blanquear	550 g	450 g	350 g
Azúcar lustre	40 g	25 g	15 g
Sal	1½ c/c	1 c/c	1 c/c
Mantequilla	40 g	40 g	25 g
Levadura rápida en polvo	2 c/c	1½ c/c	1 c/c
<b>Dispensador automático</b>			
Nueces, troceadas	50 g	40 g	25 g
Piel de limón rallada	2 c/c	2 c/c	1 c/c
Piel de naranja rallada	2 c/c	2 c/c	1 c/c

- 1 Ponga las nueces y la piel de naranja y limón en el dispensador automático.

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Tiempo: 2 horas y 8 minutos

- 1 Siga las instrucciones de cada receta.
- 2 Introduzca y fije la bandeja para el pan en la máquina.
- 3 Seleccione el programa **7**.
- 4 Después de 6 minutos de mezclado, raspe los lados de la bandeja con una espátula de plástico para garantizar que se incorporen todos los ingredientes.

## Pastel de mermelada de naranja

Ingredientes	Grande
Mantequilla	115 g
Miel de caña	150 g
Azúcar granulado	75 g
Mermelada de naranja	75 g
Leche	175 ml
Huevo	1
Harina blanca	280 g
Levadura en polvo	2 c/c
Bicarbonato de soda	1 c/c
Sal	una pizca

- 1 Ponga la mantequilla, la miel de caña y el azúcar en una cacerola pequeña y caliente un poco hasta que se derritan, removiendo de vez en cuando. Deje enfriar un poco y, después, vierta la mezcla en la bandeja para el pan.
- 2 Añada la leche y el huevo.
- 3 Tamice la harina, la levadura en polvo, el bicarbonato de soda y la sal y añádale a la bandeja.

### Variación:

Después de hornear y dejar enfriar el pastel, térmelo con una cobertura. Mezcle 140 g de queso blando graso o de mascarpone, 40 g de azúcar glasé y 15 ml (1 c/s) de corteza variada de fruta cortada o mermelada de naranja. Reparta la mezcla por encima del pastel.

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Pan de jengibre

7

Ingredientes	Grande
Mantequilla	115 g
Miel de caña	125 g
Melaza	50 g
Azúcar moreno, suave y ligero	125 g
Leche	180 ml
Huevo, ligeramente batido	1
Harina normal	280 g
Jengibre molido	2 c/c
Levadura en polvo	2 c/c
Bicarbonato de soda	1 c/c

- 1 Ponga la mantequilla, la miel de caña, la melaza y el azúcar en una cacerola pequeña y caliente un poco hasta que se derritan, removiendo de vez en cuando. Deje enfriar un poco y, después, vierta la mezcla en la bandeja para el pan.
- 2 Añada la leche y el huevo a la bandeja para el pan.
- 3 Tamice la harina, el jengibre, la levadura en polvo y el bicarbonato de soda todo junto y añádale a la bandeja.

**Nota: es mejor dejar el pan de jengibre en un recipiente hermético durante 24 horas antes de comerlo, para darle tiempo a que se vuelva pegajoso.**

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

**Tiempo: 1 hora y 22 minutos**

- 1 Siga las instrucciones de cada receta.
- 2 Introduzca y fije la bandeja para el pan en la máquina.
- 3 Seleccione el programa 8.
- 4 Después de 6 minutos de mezclado, raspe los lados de la bandeja con una espátula de plástico para garantizar que se incorporan todos los ingredientes.

**Pan de té de plátano y canela**

Ingredientes	Grande
Mantequilla	115 g
Miel de caña	200 g
Azúcar moreno, suave y ligero	50 g
Harina normal	280 g
Levadura en polvo	2 c/c
Bicarbonato de soda	1 c/c
Canela molida	½ c/c
Plátanos maduros pelados	200 g
Huevos	2
Nata fresca	85 g
Leche	60 ml

- 1 Ponga la mantequilla, la miel de caña y el azúcar en una cacerola pequeña y caliente un poco hasta que se derritan, removiéndolo de vez en cuando. Deje enfriar un poco y, después, vierta la mezcla en la bandeja para el pan.
- 2 Machaque los plátanos y añádalos a la bandeja para el pan con los huevos, la nata fresca y la leche.
- 3 Tamice la harina, la levadura en polvo, el bicarbonato de soda y la canela todo junto. A continuación, añádelo a la bandeja.

**Variación:**

Para un pan de té de plátano, dátiles y nueces, añada 40 g de dátiles troceados y 40 g de nueces troceadas, después de raspar los lados después de 6 minutos.

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Pan de té caribeño

8

Ingredientes	Grande
Mantequilla, derretida	50 g
Leche	170 ml
Huevos, ligeramente batidos	2
Harina normal	280 g
Levadura en polvo	1 c/s
Sal	Una pizca
Azúcar lustre	115 g
Coco rallado	25 g
Frutas tropicales secas, listas para consumir, troceadas	75 g

- 1 Añada la mantequilla derretida, la leche y los huevos a la bandeja para el pan.
- 2 Tamice la harina, la levadura en polvo y la sal todo junto. Añada el azúcar lustre, el coco rallado y las frutas tropicales, removiendo a la vez. Añada todos los ingredientes a la bandeja.

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

Las siguientes recetas con preparados para pan sin gluten y harinas sin gluten han sido probadas y analizadas en la Máquina para hacer pan BM450. Hacer pan sin gluten es distinto de preparar pan normal con harina de trigo, y hay que observar y seguir las pautas que se indican a continuación: -

- Es importante evitar la contaminación cruzada con harinas que contengan gluten, especialmente si el pan sin gluten se necesita por razones de salud. Quizá merezca la pena comprar una segunda bandeja si también hace pan normal en la máquina. De lo contrario, tenga cuidado de lavar muy bien la bandeja, los utensilios y cualquier otro equipo utilizado entre usos.
- Para obtener mejores resultados, pese todos los ingredientes, incluida el agua.
- Los preparados sin gluten formarán una masa/mezcla para pastel espesa en vez de la bola de masa que se produce durante la preparación tradicional. Es importante raspar los lados durante la fase de amasado para garantizar que todos los ingredientes se incorporen por completo.
- La mayoría de preparados sin gluten viene con levadura también sin gluten. Si se utilizan otras marcas de levadura, es importante comprobar con el fabricante que dichas levaduras no contengan gluten.
- Los preparados sin gluten como Glutafin, Trufree y Juvela se pueden adquirir en las farmacias con receta médica, y también se venden en algunos establecimientos de alimentos naturales.
- En la mayoría de preparados, la goma xantana o la goma guar se encuentran en la lista de ingredientes. Ambas son polvos cremosos que dan fuerza a la estructura y ayudan al pan a aumentar de volumen y adquirir consistencia al cocerse.

La goma guar es rica en fibra y puede tener un efecto laxante para las personas con un sistema digestivo sensible.

- Quite la bandeja para el pan de la máquina inmediatamente después de que el ciclo de cocción haya finalizado. No utilice la función “mantener caliente”. Deje el pan en la bandeja durante unos 5 minutos antes de quitarlo y ponerlo en una rejilla de enfriamiento.
- Es normal que el pan sin gluten sea pesado y con una textura ligeramente densa, y que tenga una corteza más pálida que el pan normal. Los resultados pueden variar dependiendo de los preparados de paquete o las harinas sin gluten utilizadas.
- El pan se debe conservar en un lugar fresco y seco y consumir en los 2 días posteriores a su cocción o cortar en rebanadas y guardarlo en el congelador.
- No utilice el temporizador de retardo al hacer pan sin gluten ya que algunos de los ingredientes son perecederos y pueden estropearse.

## Recetas de preparados para pan sin gluten

9

- 1 Quite la bandeja para el pan de la máquina y acople la amasadora.
- 2 Vierta el agua en la bandeja para el pan y, a continuación, añada el resto de ingredientes en el orden que se indica en cada receta.
- 3 Introduzca y fije la bandeja para el pan en la máquina. Seleccione el programa **9** SIN GLUTEN. Luego, apriete “Inicio”.
- 4 Después de 5 minutos de mezclado, raspe los lados de la bandeja con una espátula de plástico para garantizar que se incorporan todos los ingredientes.
- 5 Al final del ciclo de cocción, desconecte el aparato y quite la bandeja para el pan con guantes para horno. Pásela a una bandeja de rejilla para que se enfríe.

### Preparados - Pan blanco básico

9

Ingredientes	Pan Glutafin	Preparado sin gluten Juvela
Agua	450 ml	400 ml
Aceite de girasol	3 c/s	2 c/s
Preparado para pan sin gluten	500 g	500 g
Levadura rápida en polvo	2 c/c	2 c/c

*Nota: si está permitido, se pueden añadir 4 c/c de leche desnatada en polvo para que el color de la corteza sea más oscuro.*

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Recetas de preparados para pan sin gluten

9

- 1 Quite la bandeja para el pan de la máquina y acople la amasadora.
- 2 Vierta el agua en la bandeja para el pan y, a continuación, añada el resto de ingredientes en el orden que se indica en cada receta.
- 3 Introduzca y fije la bandeja para el pan en la máquina. Seleccione el programa 9 SIN GLUTEN. Luego, apriete “Inicio”.
- 4 Después de 5 minutos de mezclado, raspe los lados de la bandeja con una espátula de plástico para garantizar que se incorporan todos los ingredientes.
- 5 Al final del ciclo de cocción, desconecte el aparato y quite la bandeja para el pan con guantes para horno. Pásela a una bandeja de rejilla para que se enfríe.

### Pan básico sin gluten 1

9

Ingredientes	Cantidad
Agua	410 ml
Huevos	160 g
Aceite de girasol (u otro aceite vegetal)	45 ml
Vinagre de sidra	5 ml
Harina de arroz blanco	330 g
Harina de tapioca	85 g
Harina de patata	85 g
Goma xantana	2 c/c
Sal	1 c/c
Azúcar	25 g
Levadura	1½ c/c

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Pan básico sin gluten 2

9

Ingredientes	Cantidad
Agua	410 ml
Huevos	160 g
Aceite de girasol (u otro aceite vegetal)	45 ml
Vinagre de sidra	5 ml
Harina de arroz blanco	260 g
Harina de arroz integral	65 g
Harina de garbanzos	65 g
Maizena o harina de patata	110 g
Goma xantana	2 c/c
Sal	1 c/c
Azúcar	25 g
Levadura	1½ c/c

*Nota: ambas recetas producirán un pan con una parte superior plana y una miga de textura ligeramente aireada.*

### Variaciones para ambas recetas

<b>Pan multigrano</b> Añada otros ingredientes		<b>Pan de fruta</b> Deje que el preparado se amase durante 10 minutos luego añada	
Semillas de calabaza	3 c/c	Pasas sultanas	40 g
Semillas de girasol	3 c/c	Pasas	40 g
Semillas de amapola	2 c/c	Pasas de Corinto	40 g
Semillas de sésamo	2 c/c		

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Croissant

Ingredientes	Para 18 croissants	Para 12 croissants
Leche semidesnatada	230 ml	150 ml
Huevo	1	1
Harina de pan sin blanquear	500 g	350 g
Sal	1½ c/c	1 c/c
Azúcar	4 c/c	1 c/s
Mantequilla	25 g + 250 g ablandada	25 g + 175 g ablandada
Levadura rápida en polvo	1½ c/c	1½ c/c
<b>Para el glaseado:</b>		
Yema de huevo	2	1
Leche	2 c/s	1 c/s

- 1 Quite la bandeja para el pan de la máquina y acople la amasadora.
- 2 Vierta la leche en la bandeja para el pan. Añada el huevo. Espolvoree la harina por encima, asegurándose de que cubra los líquidos.
- 3 Añada la sal, el azúcar y 25 g de mantequilla. Haga un hueco en el centro de la harina, pero sin llegar hasta el líquido, y añada la levadura.
- 4 Introduzca y fije la bandeja para el pan en la máquina. Seleccione el programa 10 MASA. Apriete "Inicio". Mientras tanto, déle a la mantequilla ablandada la forma de un bloque grueso de 2 cm.
- 5 Al final del ciclo, pase la masa a una superficie ligeramente enharinada y amásela suavemente para bajarla. Estire la masa dándole forma oblonga, el doble de larga que la mantequilla y ligeramente más ancha. Ponga la mantequilla en una mitad, doble la masa por encima y selle los bordes para encerrar la mantequilla.
- 6 Forme un rectángulo de 2 cm de grosor, el doble de largo que de ancho. Doble el tercio de abajo hacia arriba y el tercio de arriba hacia abajo; luego selle los bordes. Envuélvalo en film transparente y déjelo enfriar durante 20 minutos. Repita la secuencia de estirado, doblado y enfriamiento dos veces más, dando a la masa una vuelta de 90° cada vez.
- 7 Estire la masa para darle la forma de un rectángulo que mida 30 x 52 cm. Corte por la mitad a lo largo, luego en diagonal en triángulos iguales con bases de 15 cm, desechando los recortes de masa en cada extremo.
- 8 Enrolle cada triángulo desde la base de 15 cm, sin apretar, hacia el extremo, acabando con la punta debajo. Cúrvelos un poco para darles la forma de media luna. Póngalos en dos bandejas de horno separadas.

- 9 Cúbralos con film transparente ligeramente aceitado y deje que aumenten de volumen en un lugar cálido durante 30 minutos o hasta que dupliquen su tamaño. Mientras tanto, precaliente el horno a 200°C/400°F/Gas 6.
- 10 Mezcle la yema de huevo con la leche y, con un pincel, pase el glaseado por encima de los croissants. Hornee durante 15-20 minutos hasta que estén crujientes y dorados. Páselos a una rejilla de alambre para que se enfríen.

### Variación

Para hacer croissants de chocolate, ponga un cuadrado de chocolate o 10 ml (2 c/c) de chocolate rallado en el extremo ancho de la masa antes de darle forma, comprobando que esté dentro al enrollar el croissant.

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Pan naan

10

Ingredientes	Para 6 panes	Para 3 panes
Agua	180 ml	90 ml
Yogur natural	6 c/s	3 c/s
Mantequilla derretida, mantequilla clarificada o aceite de oliva	2 c/s	1 c/s
Harina de pan sin blanquear	450 g	225 g
Sal	1½ c/c	1 c/c
Azúcar	2 c/c	1 c/c
Mantequilla	25 g	25 g
Levadura rápida en polvo	1 c/c	1 c/c
Mantequilla derretida o mantequilla clarificada, para pintar por encima	6 c/s	3 c/s

- 1 Quite la bandeja para el pan de la máquina y acople la amasadora.
- 2 Ponga el agua, el yogur, la mantequilla derretida, la mantequilla clarificada o el aceite en la bandeja para el pan. Luego, añada el resto de los ingredientes excepto la levadura.
- 3 Haga un hueco en el centro de la harina, pero sin llegar hasta el líquido, y añada la levadura.
- 4 Introduzca y fije la bandeja para el pan en la máquina. Seleccione el programa **10** MASA del MENU. Apriete “Inicio”.
- 5 Justo antes del final del ciclo, ponga 3 bandejas de horno en el horno y precaliéntelo al ajuste más alto. Al final del ciclo, pase la masa a una superficie ligeramente enharinada. Amase la masa suavemente para bajarla, divídala en 3 partes iguales y déles forma de bolas.
- 6 Estire las bolas dándoles una forma ovalada de unos 25 cm de largo y 13 cm de ancho. Precaliente la parrilla. Ponga el naan sobre las bandejas de horno precalentadas y hornee durante 4-5 minutos, hasta que se hinche. Retire las bandejas del horno y póngalas debajo de la parrilla precalentada, hasta que el naan esté ligeramente dorado e hinchado.
- 7 Pinte el pan con mantequilla derretida o mantequilla clarificada y sívalo caliente.

### Variaciones

Añada 5 ml (1 c/c) de comino y cilantro molido a la harina para obtener un naan condimentado. Para hacer naan integral, sustituya el 50% de la harina blanca por harina integral.

Si lo desea, incluya un diente de ajo machacado y/o un poco de pimienta negra recién molida para dar un toque sabroso. También se puede espolvorear un poco de pimienta negra por encima del naan después de pintarlo con mantequilla derretida o mantequilla clarificada.

## Ciclo de mermelada

### Tiempo: 1 hora y 25 minutos

- A lo largo del ciclo de mermelada la amasadora removerá los ingredientes.
- Utilice siempre fruta fresca madura para obtener mejores resultados, y corte las frutas grandes por la mitad o en cuatro partes.
- Utilice azúcar gelificante con pectina añadida para garantizar una buena consistencia.
- Si utiliza frutas con un nivel de pectina bajo, es mejor añadir 5-10 ml (1-2 c/c) de zumo de limón.
- Utilice siempre guantes para horno para retirar las bandejas para el pan ya que estarán muy calientes.
- Usted debe estar presente durante todo el proceso de cocción para echar un vistazo a la mermelada hirviendo para comprobar que no se salga y, en caso necesario, para remover la mermelada de vez en cuando.
- Ponga la mermelada cocida en un tarro limpio y esterilizado, ciérrelo herméticamente y póngale una etiqueta.

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Mermelada de albaricoque

12

Ingredientes	Para hacer 350 g de mermelada
Albaricoques maduros frescos	250 g
Zumo de limón	2 c/c
Agua	1 c/s
Azúcar gelificante con pectina	250 g
Mantequilla	15 g

- 1 Quite la bandeja para el pan de la máquina y acople la amasadora. Parta los albaricoques por la mitad y deshuéelos. Corte cada mitad en cuatro partes y póngalas en la bandeja para el pan. Añada el resto de ingredientes.
- 2 Introduzca y fije la bandeja para el pan en la máquina. Cierre la tapa y seleccione el programa 12.
- 3 Deje que los ingredientes se mezclen durante 15 minutos, luego, si es necesario, raspe los lados de la bandeja con una cuchara de madera para quitar cualquier resto de azúcar. Tenga cuidado ya que la bandeja está caliente.
- 4 Al final del ciclo, desconecte el aparato y quite la bandeja para el pan con guantes para horno. Ponga la mermelada con cuidado en un tarro esterilizado, ciérrelo herméticamente y póngale una etiqueta.

### **Variation:**

*Los albaricoques se pueden sustituir por ciruelas.*

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Mermelada de frutas de verano

12

Ingredientes	Para hacer 450 g de mermelada
Fresas	115 g
Frambuesas	115 g
Grosellas	75 g
Zumo de limón	1 c/c
Azúcar gelificante con pectina	300 g
Mantequilla	15 g

- 1 Quite la bandeja para el pan de la máquina y acople la amasadora. Si las fresas son grandes córtelas por la mitad y póngalas en la bandeja para el pan con las frambuesas y las grosellas. Añada el resto de ingredientes.
- 2 Introduzca y fije la bandeja para el pan en la máquina. Cierre la tapa y seleccione el programa 12.
- 3 Al final del ciclo, desconecte el aparato y quite la bandeja para el pan con guantes para horno. Ponga la mermelada con cuidado en un tarro esterilizado, ciérrelo herméticamente y póngale una etiqueta.

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Pizza

Ingredientes	Para hacer 2 pizzas de 30 cm	Para hacer 1 pizza de 30 cm
Agua	250ml	140m
Aceite de oliva	1 c/s	1 c/s
Harina de pan sin blanquear	450 g	225 g
Sal	1½ c/c	1 c/c
Azúcar	1 c/c	½ c/c
Levadura rápida en polvo	1 c/c	½ c/c
<b>Para poner por encima:</b>		
Pasta de tomate secado al sol	8 c/s	4 c/s
Orégano seco	2 c/c	1 c/c
Mozzarella cortada en lonchas	280 g	140 g
Tomates pera frescos, cortados en trozos grandes	8	4
Pimiento amarillo, sin semillas y cortado en tiras finas	1	½
Pimiento verde, sin semillas y cortado en tiras finas	1	½
Champiñones, en rodajas	100 g	50 g
Queso dolcelatte, cortado en trozos pequeños	100 g	50 g
Jamón de Parma, cortado en trozos	100 g	50 g
Queso parmesano recién rallado	50 g	25 g
Hojas de albahaca frescas	12	6
Sal y pimienta negra recién molida		
Aceite de oliva	2 c/s	1 c/s

- 1 Quite la bandeja para el pan de la máquina y acople la amasadora.
- 2 Vierta el agua y el aceite de oliva en la bandeja para el pan. Añada la harina, la sal y el azúcar.
- 3 Haga un hueco en el centro de la harina, pero sin llegar hasta el líquido, y añada la levadura.
- 4 Introduzca y fije la bandeja para el pan en la máquina. Seleccione el programa **13** MASA PARA PIZZA del MENU. Apriete “Inicio”. Unte ligeramente una bandeja para pizza o una bandeja de horno con un poco de aceite.
- 5 Al final del ciclo, pase la masa a una superficie ligeramente enharinada. Amase la masa suavemente para bajarla. Estire la masa dándole una forma redonda de 30 cm y póngala en la bandeja preparada o en la bandeja de horno.
- 6 Precaliente el horno a 220°C/425°F/Gas 7. Esparza la pasta de tomate secado al sol por encima de la base de la pizza. Espolvoree con orégano y ponga dos terceras partes de la mozzarella por encima.
- 7 Esparza los tomates, los pimientos, los champiñones, el queso dolcelatte, el jamón de Parma, el resto de la mozzarella y el queso parmesano y las hojas de albahaca. Sazone con sal y pimienta y rocíe con aceite de oliva.
- 8 Hornee durante 18-20 minutos o hasta que la pizza esté dorada, y sirva inmediatamente.

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml



- Su máquina para hacer pan tiene un ciclo de pan extrarrápido, que amasará, fermentará y cocerá un pan delicioso en sólo una hora. Para obtener los mejores resultados posibles, siga las pautas que se dan a continuación.
- Utilice líquido tibio para acelerar el proceso de fermentación (32-35°C/90-95°F es óptimo). El agua fría dará como resultado un pan más corto, si se utiliza agua muy caliente, matará la levadura. Para obtener los mejores resultados, mida la temperatura del agua con un termómetro o mezcle un 25% de agua hirviendo y un 75% de agua fría.
- Las recetas de pan deben contener al menos un 65% de harina blanca en este ciclo. Los panes de harina 100% integral o de grano integral producirán unos resultados pobres ya que no hay suficiente tiempo para que la masa fermente.
- El nivel de sal se reduce para los panes hechos con este ciclo ya que la sal retrasa la actividad de la levadura. Sin embargo, no la elimine por completo ya que es importante para el sabor y la textura del pan. Utilice 5 ml (1 c/c) de sal con 600 g de harina.
- Los niveles de levadura son mayores en este ciclo para garantizar una fermentación rápida. Utilice 15-20 ml (3-4 c/c) de levadura rápida en polvo.
- Si desea hacer varios panes de forma consecutiva en este ciclo rápido, deje la tapa abierta y la máquina desconectada durante 30 minutos entre la cocción de los panes. Esto permitirá que el sensor de temperatura de la máquina funcione con precisión, algo fundamental en un ciclo de pan corto.
- Los panes hechos usando este ciclo no fermentarán tanto como los panes hechos con otros ajustes, tendrán una corteza más blanda y serán un poco menos densos, lo que es perfectamente normal.

## Pan blanco rústico



Ingredientes	Grande
Leche semidesnatada, tibia	230 ml
Agua, tibia	180 ml
Harina de pan sin blanquear	450 g
Harina integral para pan	150 g
Sal	1 c/c
Azúcar	4 c/c
Mantequilla	25 g
Levadura rápida en polvo	4 c/c

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Pan de zanahoria y cilantro



Ingredientes	Grande
Zanahoria, recién rallada, a temperatura ambiente	235 g
Agua, tibia	280 ml
Aceite de girasol	2 c/s
Cilantro recién picado	4 c/c
Harina de pan sin blanquear	600 g
Cilantro molido	2 c/c
Sal	1 c/c
Azúcar	5 c/c
Levadura rápida en polvo	4 c/c

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Pan de cebolla caramelizada



Ingredientes	Grande
Mantequilla	50 g
Cebolla grande, picada	1
Leche semidesnatada, tibia	350 ml
Harina de pan sin blanquear	530 g
Harina integral para pan	70 g
Sal	1 c/c
Azúcar	4 c/c
Pimienta negra recién molida	1 c/c
Levadura rápida en polvo	4 c/c

- 1 Derrita la mantequilla en una sartén y sofría las cebollas a fuego lento hasta que estén doradas. Retire del fuego. Añada la leche removiendo a la vez.

c/c = cucharadita de café de 5 ml

c/s = cucharada sopera de 15 ml

## Ingredientes

El principal ingrediente para la elaboración de pan es la harina, por lo tanto la clave de elaborar un buen pan es seleccionar la harina correcta.

### Harinas de trigo

Las mejores hogazas y barras de pan se hacen con harina de trigo. El trigo está formado por una cáscara externa, conocida como salvado, y un grano interno, que contiene el germen de trigo y el endosperma. El endosperma contiene proteína, que cuando se mezcla con agua forma gluten. El gluten se estira como un elástico y los gases emitidos por la levadura durante la fermentación quedan atrapados, causando la leudación de la masa.

### Harinas blancas

A estas harinas se les ha eliminado el salvado y el germen de trigo, dejando el endosperma, que se muele y convierte en una harina blanca. Es esencial utilizar harina de pan blanca fuerte, porque tiene un nivel de proteína más alto, necesario para el desarrollo del gluten. No utilice harina blanca común ni harina leudante para hacer panes que se leudan con levadura en su elaborador de pan, ya que se producirán panes de calidad inferior. Hay disponibles varias marcas de harina de pan blanca; para obtener los mejores resultados posibles utilice una de buena calidad, preferiblemente sin blanquear.

### Harinas integrales

Las harinas integrales incluyen el salvado y el germen de trigo, que dan a la harina un sabor a nuez y produce un pan de textura más gruesa. Como antes, también debe utilizarse harina integral fuerte o harina para pan integral. Los panes hechos con un 100% de harina integral serán más densos que los panes blancos. El salvado que hay en la harina inhibe la liberación de gluten, por lo tanto las masas de harina integral se leudan más lentamente. Utilice los programas especiales para pan integral que tienen en cuenta el tiempo necesario para la leudación del pan. Para hacer una barra u hogaza de pan más ligera, sustituya parte de la harina integral por harina para pan blanco. Puede hacer un pan integral rápido utilizando el ajuste de pan integral rápido 4.

### Harina morena fuerte

Este ajuste puede utilizarse en combinación con el de harina blanca, o solo. Contiene alrededor de 80 y 90% de grano de trigo y por lo tanto produce un pan más ligero, que sigue estando lleno de sabor. Puede utilizar esta harina en el ciclo blanco básico, sustituyendo el 50% de la harina blanca fuerte por harina morena fuerte. Quizá necesite añadir un poco de líquido extra.

### Harina de pan con granos de trigo malteado

Una combinación de harina blanca, harina integral y harina de centeno mezcladas con granos de trigo enteros, lo que añade textura y sabor al mismo tiempo. Se utiliza sola o combinada con harina blanca fuerte.

### Harinas no de trigo

Pueden utilizarse otras harinas, como la de centeno, con harinas para pan blanco e integral para elaborar panes tradicionales como 'pumpernickel' o pan integral de centeno. Añadiendo incluso una pequeña cantidad se incorpora un sabor fuerte característico. No lo utilice solo, ya que producirá una masa pegajosa, que producirá un pan pesado y denso. Otros granos como el mijo, la cebada, el alforfón, el maíz y la avena tienen un contenido de proteína bajo y por lo tanto no desarrollan suficiente gluten como para producir un pan tradicional.

Estas harinas pueden utilizarse con éxito en pequeñas cantidades. Experimente, cambiando entre el 10 y el 20% de la harina para pan blanco con cualquiera de estas alternativas.

## Ingredientes

### Sal

Una pequeña cantidad de sal es esencial en la elaboración de pan para el desarrollo y el sabor de la masa. Utilice sal de mesa fina o sal marina, no sal gruesa, que es mejor para ponerse en panecillos formados manualmente, para darles una textura crujiente. Es mejor no utilizar sucedáneos con bajo contenido de sal ya que la mayoría no contienen sodio.

- La sal refuerza la estructura del gluten y hace que la masa sea más elástica.
- La sal inhibe el desarrollo de la levadura para prevenir una leudación excesiva e impide que la masa se hunda.
- Demasiada sal impedirá que la masa se leude suficientemente.

### Endulzantes

Utilice azúcares blancos o morenos, miel, extracto de malta, miel de caña, jarabe de arce o melaza.

- Los endulzantes de azúcar y líquidos contribuyen al color del pan, ayudando a añadir un acabado dorado a la corteza.
- El azúcar atrae la humedad, mejorando las propiedades de conservación.
- El azúcar proporciona un alimento para la levadura, aunque no sea esencial ya que los tipos modernos de levadura pueden alimentarse con los azúcares y almidones naturales encontrados en la harina, pero hará que la masa sea más activa.
- Los panes dulces incorporan una cantidad moderada de azúcar, y la fruta y el glaseado añaden un dulzor extra. Utilice el ciclo de pan dulce para estos panes.
- Si sustituye un endulzado líquido por azúcar, se deberá reducir ligeramente el contenido líquido total de la receta.

### Grasas y aceites

Frecuentemente se añade una pequeña cantidad de grasa o aceite al pan, para producir una miga más blanca. También ayuda a extender la frescura del pan. Utilice mantequilla, margarina o incluso manteca en pequeñas cantidades y hasta 25 g o 22 ml (1/2 cuch. grande) de aceite vegetal. Cuando una receta utiliza cantidades más grandes para que el sabor sea más marcado, la mantequilla producirá el mejor resultado.

- Puede utilizarse aceite de oliva o aceite de girasol en lugar de mantequilla, ajuste el contenido líquido para cantidades superiores a 15 ml (3 cuch. pequeñas) de la forma correspondiente. El aceite de girasol es una buena alternativa si le preocupa el nivel de colesterol.
- No utilice pastas para untar con bajo contenido de grasa ya que contienen hasta un 40% de agua, por lo tanto no tienen las mismas propiedades que la mantequilla.

## Ingredientes

### Líquido

Es esencial algún tipo de líquido; normalmente se utiliza agua o leche. El agua produce una corteza más crujiente que la leche. El agua se combina frecuentemente con leche en polvo desnatada. Esto es esencial si se usa la función de retardo de tiempo ya que la leche fresca se estropearía. Para la mayoría de los programas puede utilizarse directamente agua del grifo, sin embargo en el ciclo rápido de una hora, el agua debe estar un poco tibia.

- En días muy fríos, mida el agua y déjela a temperatura ambiente durante 30 minutos antes de utilizarla. Si utiliza leche sacada de la nevera, haga lo mismo.
- Puede utilizarse suero de leche, yogur, nata agria y quesos blandos como ricotta, requesón y fromage frais como parte del contenido líquido para producir una miga más húmeda y tierna. El suero de leche añade un matiz agradable, ligeramente agrio, algo parecido al encontrado en panes de estilo rural y pastas agrias.
- Pueden añadirse huevos para enriquecer la pasta, mejorar el color del pan y ayudar a añadir estructura y estabilidad al gluten durante la leudación. Si se utilizan huevos, reduzca el contenido líquido de la forma correspondiente. Coloque el huevo en una taza de medición y llénela con líquido hasta el nivel correcto para la receta.

### Levadura

La levadura está disponible tanto fresca como seca. Todas las recetas de este libro han sido probadas utilizando levadura de mezcla fácil y acción rápida que no requieren disolverse en agua antes. Se coloca en un hoyo en la harina, donde se mantiene seca y separada del líquido hasta que la mezcla comienza.

Para obtener el mejor resultado posible, utilice levadura seca. No se recomienda utilizar levadura fresca ya que tiende a producir resultados más variables que la seca. No utilice levadura fresca con el temporizador de retardo.

Si desea utilizar levadura fresca, observe lo siguiente:

6 g de levadura fresca = 1 cucharada pequeña de levadura seca

Mezcle la levadura fresca con una 1 cucharada pequeña de azúcar y 2 cucharadas grandes de agua (tibia).

Deje la mezcla durante 5 minutos hasta que muestre espuma.

Entonces añada el resto de los ingredientes al el molde de pan.

Para obtener el mejor resultado posible, quizá necesite ajustarse la cantidad de levadura.

Utilice las cantidades indicadas en las recetas; una cantidad excesiva causaría que el pan se leudase demasiado y rebosara del molde de pan y se derramara.

Cuando se ha abierto una bolsita de levadura, debe utilizarse antes de 48 horas, a menos que el fabricante indique otra cosa. Vuelva a cerrarla bien después de utilizarla. Las bolsitas abiertas que se han vuelto a cerrar bien pueden guardarse en la congeladora hasta que se requiera.

Utilice levadura seca antes de su fecha límite de consumo, ya que su potencia se reduce gradualmente con el tiempo.

Puede encontrar levadura seca elaborada especialmente para utilizarse en máquinas de pan. Esta producirá buenos resultados, aunque quizá necesite ajustar las cantidades recomendadas.

## Adaptación de sus propias recetas

Después de haber preparado algunas de las recetas facilitadas, quizá desee adaptar algunas de sus propias recetas favoritas, que previamente fueron mezcladas y amasadas a mano. Empiece por seleccionar una de las recetas de este folleto, que sea similar a su receta, y úsela como guía.

Lea las directrices siguientes, que le ayudarán, y prepárese a realizar ajustes sobre la marcha.

- Asegúrese de utilizar las cantidades correctas para el elaborador de pan. No exceda el máximo recomendado. Si es necesario, reduzca la receta de acuerdo con las cantidades de harina y líquido indicadas en las recetas del elaborador de pan.
- Añada siempre líquido al molde de pan en primer lugar. Separe la levadura del líquido añadiéndola después de la harina.
- Cambie la levadura fresca por levadura seca de mezcla fácil. Nota: 6 g de levadura fresca = una cucharada pequeña (5 ml) de levadura seca.
- Utilice leche seca en polvo desnatada y agua en lugar de leche fresca, si utiliza el ajuste de temporizador de retardo.
- Si su receta convencional incluye huevo, añada el huevo como parte de la medición total de líquido.
- Mantenga la levadura separada de los otros ingredientes en el molde hasta que la mezcla comience.
- Compruebe la consistencia de la masa durante los primeros minutos de la mezcla. Las máquinas de pan requieren una masa ligeramente más blanca, por lo tanto quizá necesite añadir más líquido. La masa debe ser suficientemente húmeda para que gradualmente se relaje.

## Retirada, corte y almacenamiento del pan

- Para obtener los mejor resultados posibles, cuando el pan se ha terminado de hornear, retírelo de la máquina y sáquelo del molde de pan inmediatamente, aunque su elaborador de pan lo mantendrá caliente durante hasta una hora si usted no está disponible.
- Retire el molde de pan de la máquina utilizando guantes para horno, aunque sea durante el ciclo de mantenimiento de calor. Dé la vuelta al molde y agítelo varias veces para que el pan horneado salga. Si es difícil sacar el pan, golpee con cuidado la esquina del molde de pan contra una tabla de madera, o gire la base del eje situado debajo del molde.
- El amasador debe permanecer dentro del molde del pan cuando se retira el pan, sin embargo es posible que ocasionalmente permanezca dentro del pan. En este caso, retírelo antes de cortar el pan, utilizando un utensilio de plástico resistente al calor para extraerlo. No utilice un implemento metálico ya que esto puede rayar el revestimiento antiadherente del amasador.
- Deje que el pan se enfríe durante 30 minutos como mínimo sobre una rejilla, para permitir que el vapor escape. El pan será difícil de cortar si está caliente.

### Almacenamiento

- El pan casero no contiene conservantes por lo tanto debe comerse dentro del período de dos o tres días después de hacerse. Si no se come inmediatamente, envuélvalo en papel de aluminio o colóquelo en una bolsa de plástico y ciérrela bien.
- El pan crujiente de estilo francés se ablandará al almacenarse, por lo tanto es mejor dejarlo sin cubrir hasta que se corte. Si desea conservar el pan unos días, guárdelo en el refrigerador. Corte el pan antes de congelarlo, para poder retirar posteriormente la cantidad requerida.

## Consejos y sugerencias generales

Los resultados de su elaboración de pan dependen de varios factores diferentes, como la calidad de los ingredientes, la medición cuidadosa, la temperatura y la humedad. Para ayudar a asegurar buenos resultados, aquí se dan algunas consejos y sugerencias que vale la pena tener en cuenta.

La máquina de pan no es una unidad cerrada herméticamente y será afectada por la temperatura. Si es un día muy caluroso o si la máquina se utiliza en una cocina caliente, es probable que el pan se leude más que en un entorno frío. La temperatura ambiente óptima es entre 20° C/68° F y 24° C/75° F.

- En días muy fríos, deje el agua del grifo a temperatura ambiente durante 30 minutos antes de usarla. Haga lo mismo con los ingredientes que saque de la nevera.
- Utilice todos los ingredientes a temperatura ambiente a menos que se indique de otra manera en la receta, por ejemplo, para el ciclo rápido de 1 hora necesitará calentar el líquido.
- Añada los ingredientes al molde de pan en el orden sugerido en la receta. Mantenga la levadura seca y separada de cualesquiera otros líquidos añadidos al molde, hasta que la mezcla comience.
- Probablemente la medición exacta sea el factor más importante para hacer un buen pan. La mayoría de los problemas se deben a una medición inexacta o a omitir un ingrediente. Utilice o bien medidas métricas o británicas; no pueden mezclarse. Utilice la taza y la cuchara de medición suministradas.
- Utilice siempre ingredientes frescos antes de su fecha límite de consumo. Los ingredientes perecederos como leche, queso, verdura y fruta fresca pueden estropearse, especialmente cuando hace calor. Estos ingredientes solamente deben utilizarse en panes que se hagan inmediatamente.
- No añada demasiada grasa ya que forma una barrera entre la levadura y la harina, reduciendo la velocidad de la acción de la levadura, lo que podría producir un pan compacto y pesado.
- Corte la mantequilla y otras grasas en trozos pequeños antes de añadir las al molde de pan.
- Sustituya parte del agua por zumos de fruta como naranja, manzana o piña cuando haga panes con sabor de fruta.
- Pueden añadirse líquidos de verduras cocinadas como parte del líquido. El agua utilizada para cocer patatas contiene almidón, que es una fuente adicional de alimento para la levadura, y ayuda a producir un pan bien leudado, más blando y que dura más.
- Pueden añadirse verduras como pepino, zanahoria rayada o puré de patatas para añadir sabor. Necesitará reducir el contenido líquido de la receta ya que estos alimentos contienen agua. Empiece con menos agua y compruebe la masa cuando empiece a mezclarse y realice cualquier ajuste que sea necesario.
- No exceda las cantidades indicadas en las recetas ya que puede dañar su máquina de pan.
- Si el pan no se leuda bien, cambie el agua del grifo por agua embotellada o agua hervida y enfriada. Si su agua del grifo contiene mucho cloro y flor, puede afectar la leudación del pan. El agua dura también puede tener este efecto.
- Vale la pena examinar la masa después de unos 5 minutos de amasado continuo. Mantenga una espátula de goma flexible junto a la máquina, para raspar los lados del molde si los ingredientes se pegan a las esquinas. No la coloque cerca del amasador ni impida su movimiento. Examine la masa también para ver si tiene la consistencia correcta. Si la masa se desmenuza y parece que la máquina se esfuerza, añada un poco más de agua. Si la masa se pega a los lados del molde y no forma una bola, añada poco más de harina.
- No habrá la tapa durante el ciclo de leudación u horneado ya que esto puede causar que el pan se hunda.

## guía para resolución de problemas

A continuación, se indican algunos problemas típicos que pueden presentarse al hacer pan en la panera automática. Consulte los problemas, su posible causa y las medidas correctivas que deberían adoptarse para garantizar una elaboración de pan perfecta.

Problema	Causa Posible	Solución
<b>Forma Y Tamaño de la Barra</b>		
1. El pan no sube lo suficiente	• Los panes integrales subirán menos que los panes blancos debido a que la harina integral de trigo contiene menos proteína formadora de gluten.	Situación normal, no se necesita solución.
	• No se ha utilizado líquido suficiente.	Aumente el líquido en 15 ml (3 cucharillas).
	• No se ha echado suficiente azúcar o no se ha echado nada.	Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta.
	• Se ha utilizado el tipo equivocado de harina.	Puede que haya utilizado harina blanca normal, en vez de harina panera fuerte, que tiene un contenido más alto en gluten. No utilice harina corriente para todo uso.
	• Se ha utilizado el tipo equivocado de levadura.	Para obtener mejores resultados, utilice sólo levadura que suba rápidamente y fácil de mezclar.
	• No se ha utilizado levadura suficiente o estaba caducada.	Mida la cantidad recomendada y compruebe la fecha de caducidad en el paquete.
	• Se ha seleccionado un ciclo rápido para la elaboración del pan.	Este ciclo produce barras más cortas. Es normal.
	• La levadura y el azúcar entraron en contacto antes del ciclo de amasado.	Asegúrese de que permanecen separados al añadirlos al molde para el pan.
2. Barras planas, no suben.	• No se ha echado levadura.	Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta.
	• La levadura estaba caducada.	Compruebe la fecha de caducidad.
	• El líquido estaba demasiado caliente.	Utilice líquido a la temperatura correcta para el tipo de pan que se está haciendo.
	• Se ha añadido demasiada sal.	Utilice la cantidad recomendada.
	• Si se ha utilizado la función de inicio diferido, la levadura se mojó antes de que comenzara el proceso de elaboración del pan.	Coloque ingredientes sólidos en los extremos del molde y, en el centro, haga un pequeño hueco y rellénelo de ingredientes sólidos para que la levadura lo proteja de los líquidos.

## guía para resolución de problemas

Problema	Causa Posible	Solución
<b>Forma Y Tamaño de la Barra</b>		
3. Parte superior inflada, forma semejante a un hongo.	• Demasiada levadura.	Reduzca la cantidad de levadura en $\frac{1}{2}$ de una cucharilla.
	• Demasiada azúcar.	Reduzca la cantidad de azúcar en 1 cucharilla.
	• Demasiada harina.	Reduzca la cantidad de harina entre 6 y 9 cucharillas.
	• No se ha echado sal suficiente.	Utilice la cantidad de sal indicada en la receta.
	• El tiempo estaba húmedo y hacia calor.	Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas) y la de levadura en $\frac{1}{2}$ de una cucharilla.
4. Parte superior y lados hundidos.	• Demasiado líquido.	Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas) la próxima vez o añada algo de harina.
	• Demasiada levadura.	Utilice la cantidad indicada en la receta o, la próxima vez, utilice un ciclo más rápido.
	• Si hace calor y la humedad es elevada, la masa puede haber subido con demasiada rapidez.	Enfríe el agua o añada leche recién sacada del frigorífico
5. Parte superior nudosa, no lisa.	• No se ha echado suficiente líquido.	Aumente la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas).
	• Demasiada harina.	Eche la cantidad de harina exacta.
	• La parte superior de las barras puede no tener una forma perfecta; sin embargo, esto no afecta al delicioso sabor del pan.	Asegúrese de que la masa se hace en las mejores condiciones posibles.
6. La panera se ha caído mientras horneaba.	• El aparato se depositó en una zona con corriente de aire o puede haberse golpeado o sufrido una sacudida mientras subía la levadura.	Coloque la panera en otro lugar.
	• Se ha excedido la capacidad del molde para pan.	No utilice más ingredientes de los indicados para barras grandes (máx. 1 Kg).
	• No se ha echado nada de sal o no se ha echado la suficiente (la sal ayuda a impedir que la masa suba).	Utilice la cantidad de sal recomendada en la receta.
	• Demasiada levadura.	Utilice la cantidad exacta de levadura indicada.
	• Tiempo caluroso y húmedo.	Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas) y la de levadura en $\frac{1}{2}$ de cucharilla.

## guía para resolución de problemas

Problema	Causa Posible	Solución
<b>Forma Y Tamaño de la Barra</b>		
7. Las barras son desigualmente más cortas en un extremo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La masa estaba demasiado seca y no se ha dejado que suba uniformemente</li> </ul>	Aumente la cantidad de líquido en el molde. 15 ml (3 cucharillas).
<b>Textura del Pan</b>		
8. Textura densa y gruesa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demasiada harina.</li> </ul>	Mida las cantidades con precisión.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No se ha echado suficiente levadura.</li> </ul>	Añada la cantidad exacta de levadura indicada.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No hay suficiente azúcar.</li> </ul>	Mida las cantidades con precisión.
9. Textura abierta, agujereada, con líneas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No se ha echado sal.</li> </ul>	Añada los ingredientes en el orden indicado en la receta.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demasiada levadura.</li> </ul>	Eche la cantidad exacta de levadura recomendada.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demasiado líquido.</li> </ul>	Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas).
10. El centro de la barra no está hecho, no se ha horneado lo suficiente.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demasiado líquido.</li> </ul>	Reduzca la cantidad de líquido en 15 ml (3 cucharillas).
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corte del suministro eléctrico mientras el aparato estaba funcionando.</li> </ul>	Si el suministro de corriente eléctrica se corta durante el funcionamiento, durante más de 8 minutos, deberá quitar el pan sin cocer de la bandeja y empezar otra vez con ingredientes nuevos.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Las cantidades eran demasiado grandes y el aparato no tuvo capacidad suficiente.</li> </ul>	Reduzca las cantidades al máximo permitido.
11. El pan no se corta bien en rebanadas, muy viscoso.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ha cortado en rebanadas cuando aún estaba demasiado caliente.</li> </ul>	Deje que el pan se enfríe en la rejilla durante al menos 30 minutos para que suelte el vapor antes de cortarlo en rebanadas.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No se ha utilizado un cuchillo adecuado.</li> </ul>	Utilice un buen cuchillo para cortar pan.
<b>Grosor Y Color de la Corteza</b>		
12. Color oscuro de la corteza/ demasiado gruesa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se ha utilizado la opción OSCURA para corteza.</li> </ul>	La próxima vez utilice la opción media o clara.
13. La barra de pan está quemada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Funcionamiento incorrecto de la panera.</li> </ul>	Consulte el apartado “Mantenimiento y atención al cliente”.
14. La corteza es demasiado clara.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El pan no se ha horneado el tiempo suficiente.</li> </ul>	La receta no incluía leche en polvo ni leche fresca.
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumente el tiempo de horneado.</li> </ul>	Añada 15 ml (3 cucharillas) de leche en polvo desnatada o sustituya el 50% de agua por leche para conseguir un tono más dorado.

# Programa para menú

1

## Blanco

Color de la corteza	Claro		Medio		Oscuro	
	Peso	Color	Peso	Color	Peso	Color
Peso	500 g	750 g	500 g	750 g	500 g	750 g
Precalentamiento	0 min					
Amasado 1	3 min					
Amasado 2	31 min					
Fermentación 1	26 min					
Amasado 3	15 s					
Fermentación 2	25 min					
Amasado 4	15 s					
Fermentación 3	55 min					
Cocción	37 min	40 min	45 min	50 min	60 min	70 min
Total	2:57	3:00	3:05	3:10	3:20	3:30
Dispensador automático	2:37	2:40	2:45	2:50	3:00	3:10
Mantener caliente	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Temporización de retardo	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00



## BM450 Programa para menú

3

### Integral

Color de la corteza	Claro		Medio		Oscuro	
	Peso	1 Kg	750 g	1 Kg	500 g	1 Kg
Peso	500 g	1 Kg	750 g	1 Kg	500 g	1 Kg
Precalentamiento	30 min					
Amasado 1	2 min					
Amasado 2	28 min					
Fermentación 1	45 min					
Amasado 3	15 s					
Fermentación 2	35 min					
Amasado 4	15 s					
Fermentación 3	80 min					
Cocción	40 min	48 min	50 min	55 min	54 min	64 min
Total	4:20	4:28	4:30	4:35	4:34	4:44
Dispensador automático	3:34	3:42	3:44	3:49	3:48	3:58
Mantener caliente	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Temporización de retardo	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00



## BM450 Programa para menú

5

### Francés

Color de la corteza	Claro		Medio		Oscuro	
	Peso	750 g	500 g	750 g	500 g	1 Kg
Peso	500 g	1 Kg	500 g	750 g	500 g	1 Kg
Precalentamiento	0 min					
Amasado 1	3 min					
Amasado 2	30 min					
Fermentación 1	32 min					
Amasado 3	15 s					
Fermentación 2	30 min					
Amasado 4	15 s					
Fermentación 3	55 min					
Cocción	42 min	64 min	62 min	66 min	65 min	74 min
Total	3:12	3:23	3:32	3:36	3:35	3:44
Dispensador automático	2:53	3:04	3:13	3:17	3:16	3:25
Mantener caliente	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h	1 h
Temporización de retardo	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00	15:00



## BM450 Programa para menú

7 — 14

	7	8	9	10	11	12	13	14	Botón de cocción rápida
Ítem	Pan rápido	Pastel	Sin gluten	Masa	Masa artesanal	Mermelada	Masa para pizza	Cocción	
Corteza	Medio	N/C	Medio	N/C	N/C	N/C	N/C	N/C	N/C
Peso	N/C	N/C	750 g	N/C	N/C	N/C	N/C	N/C	1 Kg
Precalentamiento	N/C	N/C	8 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Amasado 1	3 min	3 min	4 min	3 min	5 min	0 min	3 min	0 min	3 min
Amasado 2	20 min	4 min	19 min	27 min	45 min	85 min	27 min	0 min	12 min
Fermentación 1	0 min	0 min	48 min	60 min	70 min	0 min	60 min	0 min	18 min
Amasado 3	0 s	0 s	0 s	0 min	10 s	0 min	0 min	0 min	0 min
Fermentación 2	0 min	0 min	0 min	0 min	85 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Amasado 4	0 s	0 s	0 s	0 s	10 s	0 s	0 min	0 s	0 s
Fermentación 3	0 min	0 min	0 min	0 min	110 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Cocción	105 min	75 min	95 min	0 min	0 min	70 min	0 min	10-90 mins	25 min
Total	2:08	1:22	2:54	1:30	5:15	1:25	1:30	0:10-1:30	0:58
Dispensador automático	N/C	N/C	2:37	1:14	4:39	N/C	1:14	N/C	N/C
Mantener caliente	22 min	22 min	1 h	N/C	N/C	20 min	N/C	1 h	1 h
Temporización de retardo	N/C	N/C	N/C	N/C	N/C	N/C	N/C	N/C	N/C







Head Office Address:  
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK  
[www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com)  
Designed and engineered by Kenwood in the UK  
Made in China