

KENWOOD

Rapid-Bake



Instrucciones/Libro de recetas

Serie BM300

“GUÍA DE INICIO RÁPIDO”

COMO EMPEZAR A UTILIZAR SU ELABORADOR DE PAN

Antes de utilizar su elaborador de pan por primera vez, lea cuidadosamente las instrucciones y el libro de recetas suministrados. Para familiarizarse con el elaborador de pan le sugerimos que pruebe cualquiera de las recetas siguientes para hacer su primer pan.

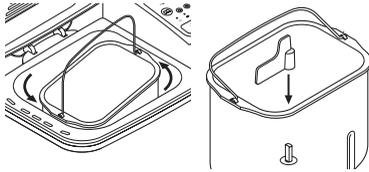
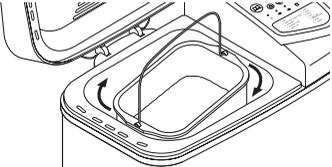
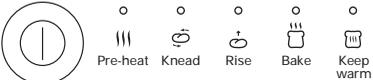
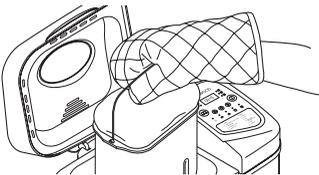
Receta	Pan blanco grande	Pan blanco Express
Ajuste	1	12
Ingredientes	1 kg, corteza mediana (3 horas 10 minutos)	(59 minutos)
Agua	400ml	400ml (tibia 30-35°C)
Harina de pan blanca sin blanquear	600g	600g
Leche en polvo desnatada	2 cuch. grandes	2 cuch. grandes
Sal	1½ cuch. pequeñas	1 cuch. pequeña
Azúcar	4 cuch. pequeñas	5 cuch. pequeñas
Mantequilla	25g	25g
Levadura seca de mezcla fácil	1½ cuch. pequeñas	4 cuch. pequeñas
Nota		El agua debe ser tibia (30-35° C o el pan no se leudará. Mida o bien con un termómetro o mezcle 90 ml de agua hirviendo con 310 ml de agua fría.

CONSEJOS Y SUGERENCIAS PARA PANES BIEN HECHOS

1. Siga siempre las recetas suministradas y asegúrese de que todos los ingredientes se midan y pesen con exactitud. Utilice siempre medidas de cucharada rasa y para medias medidas llene la cuchara suministrada hasta la línea marcada. La taza de medición suministrada **solamente** debe utilizarse para medir ingredientes **líquidos**. Las mediciones inexactas producirán malos resultados.
2. Utilice siempre ingredientes frescos y compruebe que los códigos de fecha de consumo no han caducado, especialmente en la levadura y la harina. Cuando una bolsita de levadura ha sido abierta, debe utilizarse antes de 48 horas. Las bolsitas abiertas pueden volver a cerrarse y guardarse en la congeladora hasta que se requieran.
3. La cantidad de agua requerida puede variar ligeramente según el tipo y marca de harina utilizada y quizás se necesiten pequeños ajustes cuando se utilice una marca particular por primera vez. Si el pan no se leuda lo suficiente y su textura es densa, aumente el agua la próxima vez en 15 ml (3 cuch. pequeñas). **Nota: El ajuste EXPRESS 12 producirá un pan un poco más denso y más pequeño que los otros ajustes debido al ciclo de leudación más corto.**
4. Para obtener los mejores resultados posibles y retener una textura crujiente, retire el pan del elaborador de pan tan pronto como el ciclo de horneado termine. La corteza se ablandará si el pan se deja en el ciclo de mantenimiento de calor.
5. Los programas de pan integral 3 y 4 empiezan con un período de precalentamiento. Durante este tiempo el amasador no funcionará.

PARA OBTENER INFORMACIÓN ADICIONAL, CONSULTE LA GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS, AL FINAL DEL LIBRO DE INSTRUCCIONES/RECETAS.

“GUÍA DE INICIO RÁPIDO”

PASO	COMENTARIOS
<p>1</p> 	<p>Retire el molde de pan sujetándolo por el asa y girándolo hacia la parte trasera del elaborador de pan</p> <p>Seguidamente coloque el amasador</p>
<p>2</p> 	<p>Añada los ingredientes al molde en el orden mostrado en las recetas (véanse páginas 23 a 56). Asegúrese de que todos los ingredientes se pesen exactamente ya que las medidas incorrectas producirán malos resultados.</p>
<p>3</p> 	<p>Inserte el molde de pan en la cámara del horno posicionándolo en un ángulo hacia la parte trasera de la máquina. Después cierre el molde girándolo hacia la parte delantera. Baje el molde y cierre la tapa.</p>
<p>4</p> 	<p>Enchufe la máquina y enciéndala utilizando el interruptor (interruptor ON/OFF situado en la parte trasera del elaborador de pan). Pulse la almohadilla de MENU hasta que se seleccione el programa requerido (véanse las páginas 6 y 7). El elaborador de pan se pondrá por defecto a 1 Kg y color de corteza mediana. Por ejemplo, se selecciona el ajuste 1.</p>
<p>5</p> 	<p>Seleccione el tamaño de pan y el color de corteza requeridos pulsando la almohadilla de TAMAÑO  seguida de la almohadilla de CORTEZA . La luz indicadora correspondiente se enciende cuando se selecciona el tamaño y color de corteza requeridos.</p>
<p>6</p> 	<p>Pulse el botón de inicio</p> <p>La luz indicadora sobre el símbolo relevante se encenderá para mostrar la fase del ciclo alcanzada por el elaborador de pan.</p>
<p>7</p> 	<p>Al final del ciclo de horneado, apague y desenchufe la máquina de pan..</p> <p>Retire el molde de pan sujetándolo por el asa y girándolo hacia la parte trasera de la máquina de pan. Utilice siempre guantes para el horno ya que el asa del molde estará muy caliente. Después dé la vuelta al molde con cuidado y coloque el pan sobre una rejilla para que se enfríe.</p>
<p>Limpie el molde y el amasador de pan inmediatamente después de usarlos. Llene el molde de agua y deje que el amasador en remojo durante 10 minutos antes de sacarlo.</p>	

Índice

Introducción	1
Medidas Preventivas Importantes	2
Su elaborador de pan Kenwood	3
Cómo utilizar su elaborador de pan	4
Interruptor de encendido/apagado	4
El panel de control	5-10
La almohadilla de menú	6-7
Color de corteza y tamaño de pan	7
Barra de estado del programa	8
Leudación extendida	9
Horneado extendido	9
Horneado solamente	9
Temporizador de retardo	10
Detalles de los tiempos de ciclo de pan/masa	11 – 12
Protección contra cortes de corriente	13
Cuidado y limpieza	13
Ingredientes	14 – 17
Adaptación de sus propias recetas	18
Retirada, corte y almacenamiento de pan	19
Consejos y sugerencias generales	20 – 21
Recetas	22 – 56
Pan blanco básico	23 – 27
Pan moreno	28
Pan blanco rápido/preparado de paquete	29 – 30
Pan integral	31 – 32
Pan integral rápido/grano de trigo malteado	33 – 34
Sin gluten	35 – 38
Dulce	39 – 41
Francés	42
Pasteles/Pan rápido	43 – 46
Mermelada	47 – 48
Ciclo de masa	49 – 53
Ciclo Express	54 – 56
Guía de resolución de problemas	57 – 60
Servicio y asistencia al cliente	61

Introducción

El pan desempeña un importante papel en nuestra dieta, suministrando esenciales vitaminas, minerales y proteína. Los panes integrales elaborados con harina integral y los panes de granos múltiples también son una buena fuente de fibra. Su elaborador de pan le ayudará a convertir unos cuantos ingredientes en un pan sabroso y dorado, sin necesidad de todo el duro trabajo de mezclar y amasar, ni de tener que lavar muchos utensilios.

Si, como la mayoría, usted quiere ir directamente a hacer su primer pan con su nueva máquina, pruebe las recetas de la guía de inicio rápido, que encontrará al principio de libro.

Familiarícese con su máquina y no se decepcione si sus primeros intentos no tienen un aspecto perfecto, aunque de todas maneras seguirán siendo muy sabrosos. Después de que haya hecho algunos panes siguiendo las recetas de este folleto, quizás quiera experimentar por su cuenta para averiguar cómo conseguir resultados incluso mejores.

Aquí encontrará información sobre los ingredientes básicos, que le ayudará a comprender la importancia de los mismos para una elaboración de pan exitosa. Hay consejos y sugerencias que le ayudarán a obtener los mejores resultados, así como adaptar sus propias recetas para utilizarlas en la máquina de pan.

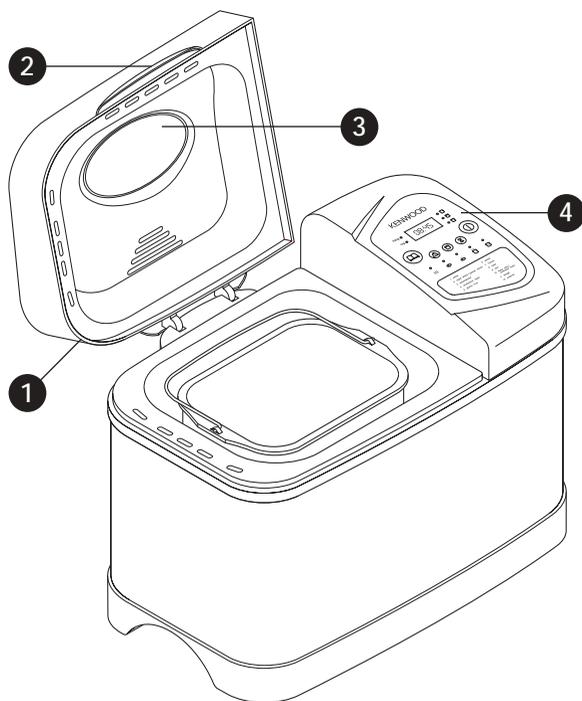
INSTRUCCIONES DE UTILIZACIÓN

Para su seguridad y la de las personas cerca de usted, lea con cuidado especial las Medidas Preventivas Importantes detalladas aquí:

MEDIDAS PREVENTIVAS IMPORTANTES

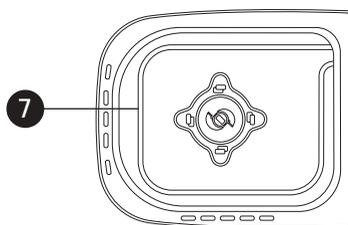
- 1 Lea todas las instrucciones.
- 2 **NO** toque superficies calientes. Es probable que las superficies accesibles se calienten durante el uso de la máquina. Utilice siempre guantes para horno para retirar el molde de pan caliente.
- 3 Para prevenir derrames dentro de la cámara del horno, retire siempre el molde de pan de la máquina antes de añadir los ingredientes. Los ingredientes que se salpiquen en el elemento térmico pueden quemarse y producir humo.
- 4 Utilice solamente su elaborador de pan para su uso doméstico destinado.
- 5 **NO** utilice este aparato si hay alguna señal visible de desperfectos en el cable de alimentación o si ha caído al suelo accidentalmente.
- 6 **NO** sumerja este aparato ni su cable alimentación ni su enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- 7 Desenchufe **SIEMPRE** este aparato cuando no lo utilice, antes de colocar o retirar piezas o antes de limpiarlo.
- 8 **NO** permita que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una superficie de trabajo ni que toque superficies calientes como una encimera eléctrica o de gas.
- 9 Es necesaria una supervisión estrecha cuando el aparato sea utilizado por niños o personas delicadas o cerca de éstos.
- 10 **NO** introduzca la mano en la cámara del horno después de retirar el molde de pan ya que estará muy caliente.
- 11 **NO** toque piezas móviles del interior del elaborador de pan.
- 12 **NO** exceda las capacidades máximas indicadas ya que esto podría sobrecargar el elaborador de pan.
- 13 **NO** coloque el elaborador de pan en un lugar expuesto a los rayos del sol, cerca de aparatos calientes o en una corriente de aire. Todo esto puede afectar la temperatura interna del horno, lo que podría estropear los resultados.
- 14 En el caso desafortunado de que ocurra un corte de corriente después de que los ingredientes han sido procesados parcialmente, tendrá que empezar de nuevo.
- 15 **NO** utilice este aparato en el exterior.
- 16 **NO** haga funcionar el elaborador de pan cuando esté vacío ya que podría dañarlo gravemente.
- 17 **NO** utilice la cámara del horno para ningún tipo de almacenamiento.
- 18 **NO** cubra los orificios de escape de vapor de la tapa y asegúrese de que haya ventilación adecuada alrededor del elaborador de pan durante su funcionamiento.
- 19 Limpie el horno y el molde de pan cuidadosamente después de usarlos pero sólo después de que se hayan enfriado.
- 20 **NO** permita que los niños jueguen con esta máquina.
- 21 **NO** deje el elaborador de pan desatendido cuando se utilice la función de horneado extendido.

SU ELABORADOR DE PAN KENWOOD

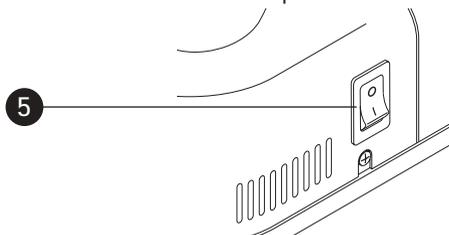


1. tapa removible
2. asa de tapa
3. ventana de visualización
4. panel de control
5. interruptor de encendido / apagado
6. sujetador de cable de alimentación
7. elemento térmico
8. asa de molde de pan
9. amasador
10. eje impulsor
11. acoplamiento impulsor
12. taza de medición
13. cuchara de medición doble - una cucharada pequeña y una cucharada grande.

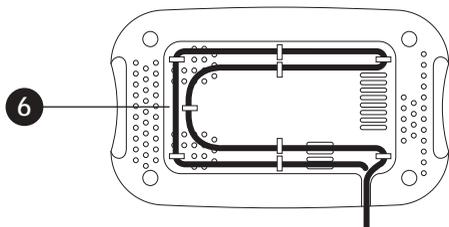
Interior del horno - Vista superior



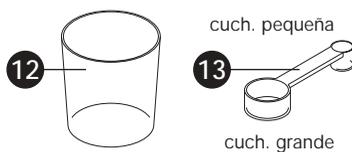
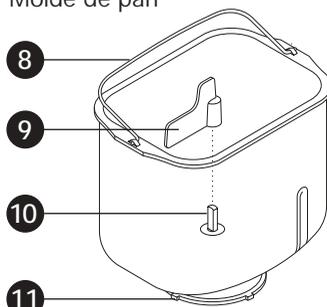
Interruptor de encendido/apagado-parte trasera de elaborador de pan



Sujetador de cable de alimentación - debajo



Molde de pan



CÓMO UTILIZAR SU ELABORADOR DE PAN

Antes de enchufarlo:

- Asegúrese de que su fuente de alimentación sea la misma que la mostrada debajo de su elaborador de pan.
- Esta máquina cumple con la Directriz de la Comunidad Económica Europea 89/336/CEE

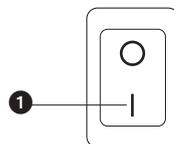
Antes de utilizar su elaborador de pan por primera vez:

- Retire todo el material de embalaje y etiquetas, incluyendo la película protectora sobre el panel de control.
- Limpie todas las piezas (*véase Limpieza*).

Interruptor de encendido / apagado

Su elaborador de pan está equipado con un interruptor de encendido apagado (ON/OFF) y no funcionará hasta que se apriete 'ON'.

- Enchufe y active el aparato ① - '000' destella en la ventana de visualización.
- Apague y desenchufe siempre el elaborador de pan después de usarlos.

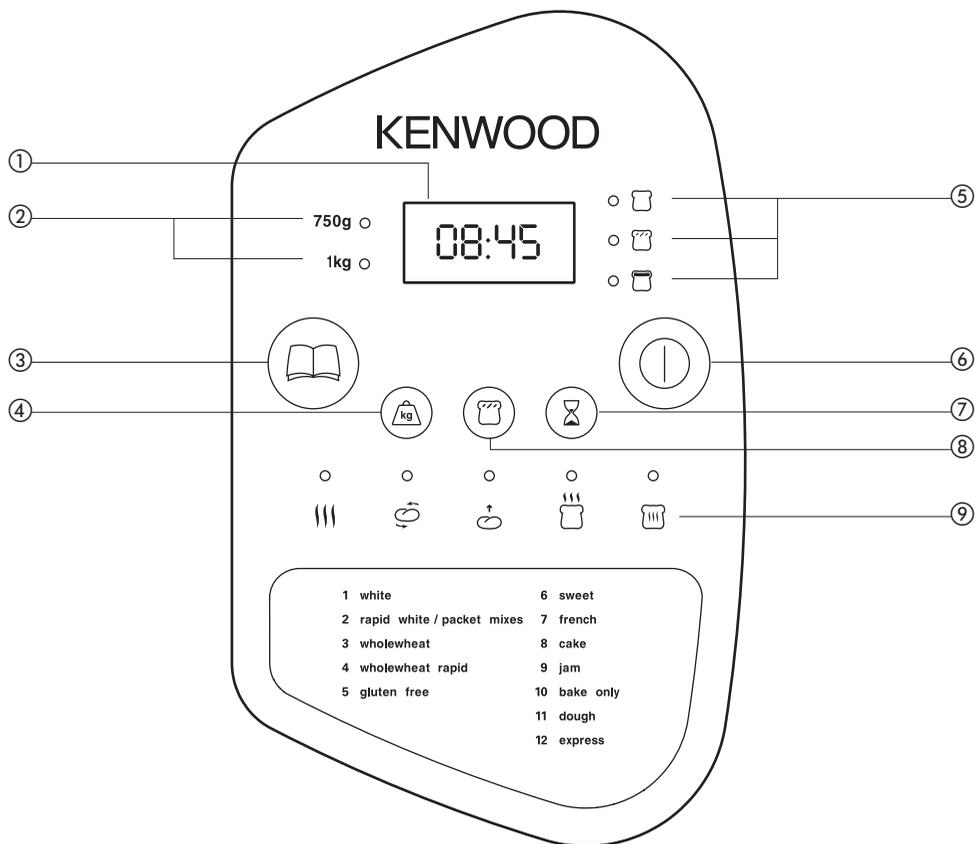


Cómo medir los ingredientes:

Es sumamente importante utilizar las medidas exactas de los ingredientes para obtener los mejores resultados posibles. No mezcle medidas métricas y británicas. Utilice solamente un tipo.

- Mida **SIEMPRE** los ingredientes líquidos en la taza de medición transparente con las marcas graduadas. El líquido debe llegar sólo a la marca a nivel de los ojos, no debe estar por encima ni por debajo.
- Utilice **SIEMPRE** líquidos a temperatura ambiente, 20° C/68° F, a menos que elabore el pan utilizando el ciclo rápido de una hora. Siga las instrucciones mostradas en la sección de recetas.
- Utilice **SIEMPRE** la cuchara de medición suministrada para medir cantidades pequeñas de ingredientes secos o líquidos. Para medir una cucharada pequeña o una cucharada grande llena, utilice cucharadas rasas. Para medias medidas, llene la cuchara sólo hasta la línea marcada.

EL PANEL DE CONTROL



1. Pantalla de visualización
2. Luces indicadoras de tamaño de pan
3. Almohadilla de menú
4. Almohadilla de tamaño de pan
(1 Kg, 750 g)
5. Luces indicadoras de color de corteza
6. Almohadilla de inicio/parada
7. Temporizador de retardo
8. Almohadilla de color de corteza
(claro, mediano u oscuro)
9. Barra de estado de programa

EL PANEL DE CONTROL

El panel de control incluye las siguientes características y funciones: -

Ventana de visualización

El número de ajuste de programa y los tiempos de ciclos se muestran en el panel.

La almohadilla de menú

La almohadilla de menú le permite escoger entre varios ajustes de pan así como un ajuste de masa, de horneado solamente y de mermelada. Con cada pulsación de la almohadilla de MENÚ, el número del panel de visualización avanza al siguiente ajuste de menú, de 1 a 12.

Cuando enchufa y enciende el elaborador de pan por primera vez, se oye un pitido y '000' destella hasta que se selecciona un ajuste. Pulse la almohadilla de MENÚ para seleccionar el ajuste que desea. El elaborador de pan pondrá por defecto el tamaño de 1 Kg y el color de corteza mediano.

1	basic white (blanco básico)	7	french (francés)
2	rapid white (banco rápido/preparados de paquete)	8	cake (pastel)
3	wholewheat (integral)	9	jam (mermelada)
4	wholewheat rapid (integral rápido)	10	bake only (horneado solamente)
5	gluten free (sin gluten)	11	dough (masa)
6	sweet (dulce)	12	express

- 1 El ajuste **Basic White (Blanco básico)** puede utilizarse para casi cualquier receta de pan en la que se utilice harina de pan blanca como harina principal. También puede utilizarse harina morena en este ajuste. Pulse la almohadilla de MENÚ para seleccionar el ajuste 1.
- 2 El ajuste **White Rapid (Blanco rápido)** puede utilizarse para reducir el ciclo blanco en aproximadamente 1 hora. En este ajuste también pueden utilizarse preparados de paquete. Pulse la almohadilla de MENÚ 2 veces para seleccionar el ajuste 2.
- 3 El ajuste **Wholewheat (Integral)** debe utilizarse para recetas en la que se utilice harina de pan integral como la harina principal. Pulse la almohadilla de MENÚ 3 veces para seleccionar el ajuste 3.
- 4 El ajuste **Wholewheat rapid (Integral rápido)** debe utilizarse para harina con granos de trigo malteado y para un pan integral más rápido. No es adecuado para panes 100% integrales. Pulse la almohadilla de MENÚ 4 veces para seleccionar el ajuste 4.
- 5 El ajuste **Gluten free (Sin gluten)** debe utilizarse para harinas sin gluten y preparados de pan sin gluten. Pulse la almohadilla de MENÚ 5 veces para seleccionar el ajuste 5.
- 6 El ajuste **Sweet (Dulce)** es para hacer pan a una temperatura más baja para minimizar el dorado excesivo de masas que contienen más azúcar. Pulse la almohadilla de MENÚ 6 veces para seleccionar el ajuste 6.

- 7 El ajuste **French (Francés)** proporciona una corteza más crujiente y más apropiada para panes con contenidos bajos de grasa y azúcar. Pulse la almohadilla de MENÚ 7 veces para seleccionar el ajuste 7.
- 8 El ajuste **Cake/Quick bread (Pastel/Pan rápido)** es único ya que permite hacer panes sin levadura como el pan de jengibre. Los panes rápidos no requieren tiempos de leudación. Los ingredientes se mezclan simplemente y el pan se hornea. Pulse la almohadilla de MENÚ 8 veces para seleccionar el ajuste 8.
- 9 El ajuste **Jam (Mermelada)** cocina automáticamente mermelada en el molde de pan. Pulse la almohadilla de MENÚ 9 veces para seleccionar el ajuste 9.
- 10 El ajuste **Bake only (Horneado solamente)** le permite hornear durante 80 minutos. También puede utilizarse para recalentar panes ya horneados y enfriados. Pulse la almohadilla de MENÚ 10 veces para seleccionar el ajuste 10.
- 11 El ajuste **Dough (Masa)** se utiliza cuando desea hacer masa para darle forma manualmente y hornearla en su propio horno. Pulse la almohadilla de MENÚ 11 veces para seleccionar el ajuste 11.
- 12 El ciclo **Express** puede utilizarse para hacer un pan caliente y crujiente en tan sólo una hora. Por obtener los mejores resultados posibles, debe utilizarse levadura de mezcla fácil y menos sal. Pulse la almohadilla de MENÚ 12 veces para seleccionar el ajuste 12.

Almohadilla de tamaño de pan

Cuando se ha seleccionado el ajuste requerido en el MENÚ, pulse la almohadilla de TAMAÑO para seleccionar el tamaño de pan deseado, 500 g/750 g ó 1 Kg La luz indicadora correspondiente se enciende delante del tamaño seleccionado. El tamaño de pan pasa por defecto automáticamente a 1 Kg Los panes de 500 g deben elaborarse utilizando el ajuste de 750 g La opción de tamaño de pan no está disponible en los ajustes 2, 4, 5, 7 a 12 ya que no se requiere para esos ajustes.

Almohadilla de color de corteza

Cuando se han seleccionado el ajuste y tamaño de pan requeridos, pulse la almohadilla de CORTEZA para seleccionar el color de corteza deseado - Claro, Mediano u Oscuro.

Claro



Mediano



Oscuro



El color de la corteza pasa automáticamente a mediano. La opción de tamaño de pan no está disponible en los ajustes 2, 4, 5, 7 a 12 ya que no se requiere para esos ajustes.

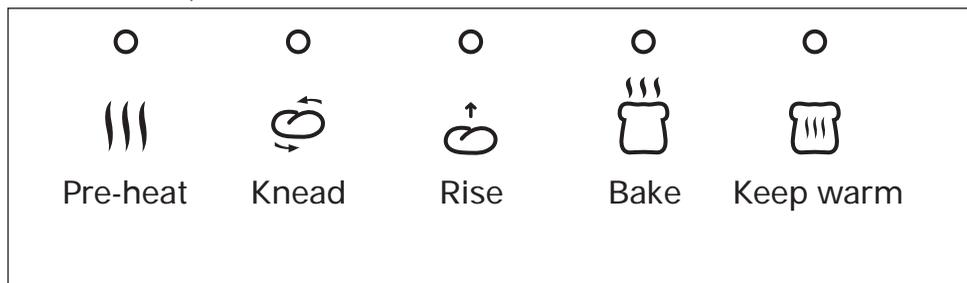
Almohadilla de inicio / parada

Pulse la almohadilla de INICIO para iniciar el ajuste del programa seleccionado o empezar la cuenta atrás para el temporizador de retardo. Para parar el programa o cancelar el temporizador de retardo, mantenga apretada la almohadilla de INICIO / PARADA durante 2 - 3 segundos hasta que oiga un pitido. Desenchufe el elaborador de

pan después de utilizarlo.

Barra de estado del programa

Las luces indicadoras sobre el símbolo relevante se encienden para mostrar la fase que el elaborador de pan ha alcanzado.



Precalentamiento

La función de precalentamiento sólo funciona al inicio los ajustes de 'Integral' **3** y **4** y mermelada **9**. Durante la fase de precalentamiento, los ingredientes se calientan durante 15 minutos en el ajuste de mermelada, 5 minutos en el de 'integral rápido' y 30 minutos en el de 'integral' antes de que la primera fase de amasado comience. **No hay acción del amasador durante este periodo.**

Amasado

La masa está en la primera o segunda fase de amasado o se está formando en una bola entre los ciclos de leudación. Durante los últimos 10 minutos del segundo ciclo de amasado en los ajustes **1** - **6** y **11** sonará una alerta para indicarle que añada cualquier ingrediente adicional manualmente.

Leudación

La masa está en el primer, segundo o tercer ciclo de leudación.

Durante los últimos 5 minutos del tercer ciclo de leudación en el ajuste **1**, **2**, **4**, **6** - **7** y **12** el tiempo puede extenderse hasta 20 minutos (véase la página 9).

Horneado

El pan está en el último ciclo de horneado.

Durante últimos 5 minutos del ciclo de horneado en el ajuste **1** - **8**, **10** y **12** el tiempo puede extenderse hasta 20 minutos (véase la página 9). Para panes más crujientes, retírelos inmediatamente después de que el ciclo de horneado haya finalizado.

Mantenimiento de calor

Cuando se utilizan los programas **1** - **4**, **6**, **7**, **10** y **12** el elaborador de pan pasa automáticamente al modo de mantenimiento de calor al final del ciclo de horneado. Se mantendrá en el modo de mantenimiento durante hasta una hora o hasta que la máquina se apague, lo que ocurra antes.

Nota: El elemento térmico se activará y desactivará y brillará intermitentemente durante el ciclo de mantenimiento de calor.

Extensión del ciclo de leudación

El ciclo de leudación final puede extenderse manualmente hasta 20 minutos si se desea. La leudación extendida está disponible en los ajustes ①, ②, ④, ⑥ – ⑦ y ⑫.

La máquina emitirá 8 pitidos cuando alcance los últimos 5 minutos durante el último ciclo de leudación. Para aumentar el tiempo de leudación, pulse la almohadilla de PAN ⑥ una vez durante los pitidos y el tiempo se extenderá 10 minutos. Cuando los 10 minutos adicionales hayan transcurrido, el ciclo de leudación puede restaurarse una vez más por otros 10 minutos pulsando la almohadilla de PAN. El tiempo de leudación sólo puede aumentarse dos veces hasta un tiempo máximo de 20 minutos.

Nota: Si se pulsa la almohadilla de INICIO/PARADA, el programa se cancela.

Horneado extendido

La función de horneado extendido le permite extender el horneado 20 minutos para cocer el pan un poco más hasta el punto exacto que desea. La función de horneado extendido está disponible en los ajustes ① a ⑧, ⑩ y ⑫ y sólo puede seleccionarse durante los últimos 5 minutos del ciclo de horneado de estos programas.

La máquina emitirá 8 pitidos cuando alcance los últimos 5 minutos durante el último ciclo de horneado. Para aumentar el tiempo de horneado, pulse la almohadilla de CORTEZA ⑥ una vez durante los pitidos y el tiempo se extenderá 10 minutos. Cuando los 10 minutos adicionales hayan transcurrido, el ciclo de horneado puede restaurarse una vez más por otros 10 minutos pulsando la almohadilla de CORTEZA. El tiempo de leudación sólo puede aumentarse dos veces hasta un tiempo máximo de 20 minutos.

Nota: Si se pulsa la almohadilla de INICIO/PARADA, el programa se cancela.

Horneado solamente (80 minutos)

El programa de horneado solamente puede seleccionarse solo y puede utilizarse:

- Junto con el ciclo de masa solamente.
- Para recalentar o hacer más crujientes los panes ya horneados y enfriados.

El elaborador de pan no debe dejarse desatendido cuando se utilice el programa de horneado solamente para recalentar los panes. Pare manualmente el programa cuando se haya conseguido el color de corteza deseado. Apague y desenchufe el aparato después de usarlo.

Temporizador de retardo

El temporizador de retardo permite retardar el proceso de elaboración de pan hasta 15 horas. El ajuste de inicio recargado no se recomienda para utilizarse con los ajustes de masa, mermelada, sin gluten o express.

IMPORTANTE: Cuando utilice esta función de inicio retardado, no debe utilizar ingredientes perecederos, es decir, alimentos que pueden estropearse fácilmente a temperatura ambiente o superior, como leche, huevos, queso y yogur, etc.

Para utilizar el TEMPORIZADOR DE RETARDO, simplemente coloque los ingredientes en el molde de pan y coloque y sujete el molde en el elaborador de pan. Después:

- Pulse la almohadilla de MENÚ  para seleccionar el ajuste requerido.
- Seleccione el color de corteza y el tamaño requerido.
- Seguidamente, ajuste el temporizador de retardo.
- Pulse la almohadilla del temporizador y aparecerá el tiempo de ciclo para el ajuste seleccionado. Siga pulsando la almohadilla del temporizador hasta que aparezca el tiempo total requerido. No necesita calcular la diferencia entre el ajuste de tiempo seleccionado y las horas totales requeridas ya que el elaborador de pan incluirá automáticamente el ajuste de tiempo de ciclo cuando la almohadilla del temporizador se pulse por primera vez.

Ejemplo: Se requiere un pan terminado de hornear a las 07:00 de la mañana. Si el elaborador de pan se prepara con los ingredientes de receta requeridos a las 10 de la noche anterior, el tiempo total a establecer en el temporizador de retardo es de 9 horas.

- Pulse la almohadilla de MENÚ para seleccionar el ajuste, por ejemplo.  y utilice la almohadilla del temporizador para desplazar el tiempo en incrementos de 10 minutos hasta que muestre '9:00'. Si pasa de '9:00', simplemente pulse la almohadilla del temporizador hasta volver a '9:00'.
- Pulse la almohadilla de inicio y el signo de dos puntos (:) y la luz indicadora de precalentamiento destellan. El temporizador inicia la cuenta atrás.
- Si comete un error o desea cambiar el tiempo establecido, pulse la almohadilla de INICIO/PARADA hasta que emita un pitido y aparezca 000. Entonces puede reintroducir el tiempo.



Detalle de ciclo de pan/masa

Para que usted sepa exactamente lo que ocurre en el interior del elaborador de pan durante el tiempo del proceso, en la siguiente tabla se detalla en minutos y segundos el tiempo requerido para cada ciclo. Estos tiempos son aproximados y deben utilizarse solamente como guía. El tiempo de proceso total también se da en horas y minutos, según la selección realizada.

MENU	Tamaño	Corteza	Tiempo total	Precalentamiento*	Amasado 1	Amasado 2**	Leudación 1	Amasado 3	Leudación 2	Amasado 4	Leudación 3***	Horneado ***	Mantenimiento de calor
1 Blanco básico	750g	Clara	2:55	-	3	22	37	15 s.	28	3 s.	25	60	60
		Mediana	3:05	-	3	22	37	15s.	28	3s.	25	70	60
		Oscura	3:15	-	3	22	37	15s.	28	3s.	25	80	60
	1Kg	Clara	3:00	-	3	22	37	15s.	28	3s.	25	65	60
		Mediana	3:10	-	3	22	37	15s.	28	3s.	25	75	60
		Oscura	3:20	-	3	22	37	15s.	28	3s.	25	85	60
2 Blanco Rápido/ Preparados de paquete	750g	-	2:13	-	3	20	-	-	12	2s.	35	63	60
	1Kg	-	2:15	-	3	20	-	-	12	2s.	35	65	60
3 Integral	750g	Clara	4:00	30	3	22	60	20s.	60	-	-	65	60
		Mediana	4:10	30	3	22	60	20s.	60	-	-	75	60
		Oscura	4:20	30	3	22	60	20s.	60	-	-	85	60
	1Kg	Clara	4:05	30	3	22	60	20s.	60	-	-	70	60
		Mediana	4:15	30	3	22	60	20s.	60	-	-	80	60
		Oscura	4:25	30	3	22	60	20s.	60	-	-	90	60
4 Integral rápido	750g	-	2:45	5	3	20	-	-	22	3s.	40	75	60
	1Kg	-	2:48	5	3	20	-	-	22	3s.	40	78	60
5 Sin gluten	-	-	2:40	-	3	15	62	-	-	-	-	80	-

MENU	Tamaño	Corteza	Tiempo total	Precalentamiento*	Amasado 1	Amasado 2**	Leudación 1	Amasado 3	Leudación 2	Amasado 4	Leudación 3***	Horneado***	Mantenimiento de calor
6 Dulce	750g	Clara	3:10	-	3	22	43	15s.	27	3s.	40	55	60
		Mediana	3:20	-	3	22	43	15s.	27	3s.	40	65	60
		Oscura	3:30	-	3	22	43	15s.	27	3s.	40	75	60
	1Kg	Clara	3:25	-	3	22	43	15s.	27	3s.	40	70	60
		Mediana	3:35	-	3	22	43	15s.	27	3s.	40	80	60
		Oscura	3:45	-	3	22	43	15s.	27	3s.	40	90	60
7 Francés	750g	-	3:45	-	3	22	42	15s.	28	3s.	50	80	60
	1Kg	-	3:50	-	3	22	42	15s.	28	3s.	50	85	60
8 Pastel	-	-	1:30	-	3	17	-	-	-	-	-	70	-
9 Mermeada	-	-	1:20	15	-	-	-	-	-	-	-	65	-
10 Horneado solamente	-	1:20	-	-	-	-	-	-	-	-	80	60	-
11 Masa	-	-	1:20	-	3	15	62	-	-	-	-	-	-
12 Express	-	-	0:59	-	1	8	-	-	-	-	20	30	60

* Durante la fase de precalentamiento, los ingredientes se calientan antes de que empiece la primera fase de amasado. Durante este período el amasador no actúa.

** Sonará una alerta 8 minutos antes del final del ciclo de amasado en los ajustes 1 - 6 y 11 para añadir ingredientes si la receta lo recomienda.

*** Sonará una alerta 5 minutos antes del final del ciclo de leudación en los ajustes 1, 2, 4, 6 - 7 y 12 y durante el ciclo de horneado en los ajustes 1 - 8, 10 y 12 para permitir que el tiempo se extienda.

Nota: Cuando se utilizan los programas 1 - 4, 6, 7, 10, 12 el elaborador de pan pasa automáticamente al modo de mantenimiento de calor al final del ciclo de horneado. Permanecerá en el modo de mantenimiento de calor durante una hora, como máximo, o hasta que la máquina se apague, lo que ocurra antes.

Nota: El tiempo total no incluye el mantenimiento de calor.

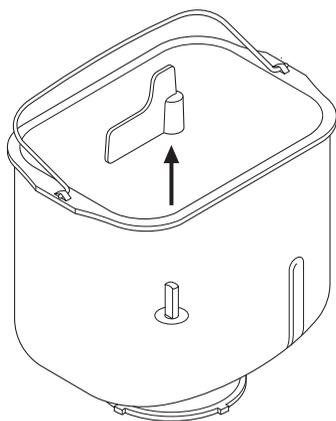
Protección contra cortes de corriente

Su elaborador de pan tiene una función de protección contra cortes de corriente de 5 – 8 segundos en caso de que la unidad se desenchufe accidentalmente mientras funciona. La unidad continuará el programa si se vuelve a enchufar inmediatamente.

CUIDADO Y LIMPIEZA

IMPORTANTE: desenchufe el elaborador de pan y déjelo enfriar antes de limpiarlo.

- **NO** sumerja ni el cuerpo del elaborador de pan ni la base externa del molde de pan en agua.
- **NO** utilice un lavavajillas para limpiar la tapa o el molde de pan. Este tipo de lavado puede dañar las propiedades antiadherentes del molde de pan, permitiendo que el pan se pegue durante el horneado.
- **NO** utilice estropajos abrasivos ni implementos de metal.
- Limpie el molde de pan y el amasador **inmediatamente** después de cada uso, llenando parcialmente el molde y con agua jabonosa tibia. Déjelo así durante entre 5 y 10 minutos. Para retirar el amasador, gírelo hacia la izquierda y levántelo. Termine limpiarlo con un paño suave, enjuáguelo y séquelo.
Si el amasador no puede retirarse después de 10 minutos, sujete el eje debajo del molde y gírelo en ambas direcciones hasta que el amasador se suelte.
- Utilice un paño suave húmedo para limpiar las superficies externas e internas del elaborador de pan si es necesario.
- La tapa puede quitarse levantándola para limpiarla.



Cómo retirar el amasador

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. Frecuentemente se añade una pequeña cantidad de harina común francesa fina a recetas de pan francés, para obtener la textura asociada con este tipo de pan. Vea la receta de la página 42.

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 densas 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.

Ingredientes

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.

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 endulzante líquido por azúcar, se deberá reducir ligeramente el contenido líquido total de la receta.

Ingredientes

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 _ 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 0 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.

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.

Ingredientes

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

Cuando haya elaborado algunas de las recetas mostradas en este folleto, quizá desee adaptar algunas de sus recetas favoritas, que previamente hayan sido mezcladas y amasadas manualmente. Empiece seleccionando una de las recetas de este folleto que sea similar a su receta propia y utilícela 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 algunos 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 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.

Consejos y sugerencias generales

- 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 floro, 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.

KENWOOD

Rapid-Bake



Recetas

Blanco básico (Programa 1)

Color de corteza mediano

500 g 3 horas 5 minutos

750 g 3 horas 5 minutos

1 Kg 3 horas 10 minutos

- 1 Retire el molde de pan de la máquina de pan y coloque el amasador.
- 2 Vierta el agua en el molde de pan
- 3 Añada el resto de los ingredientes en el orden indicado en la receta, excepto la levadura.
- 4 Haga un hoyo en el centro de la harina, pero sin llegar al líquido, y añada la levadura.
- 5 Coloque el molde de pan en un ángulo hacia la parte trasera de la máquina, después sujete el molde girándolo hacia la parte delantera. Baje el asa.
- 6 Pulse la almohadilla de MENÚ una vez para seleccionar el programa **1** blanco BÁSICO.
- 7 Seleccione el tamaño de pan y color de corteza requeridos. Después pulse inicio.
- 8 Al final del ciclo de horneado, apague y desenchufe la máquina de pan. Retire el molde de pan sujetándolo por el asa y girándolo hacia la parte trasera de la máquina de pan. Utilice siempre guantes para el horno ya que el asa del molde estará muy caliente. Después dé la vuelta al molde con cuidado y coloque el pan sobre una rejilla para que se enfríe.

Pan blanco básico			
Tamaño de pan	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Agua	400 ml	315 ml	245 ml
Harina de pan blanco sin blanquear	600g	450g	350g
Leche en polvo desnatada	2 cuch. grandes	5. cuch. pequeñas	1 cuch. grande
Sal	1½cuch. pequeñas	1½cuch. pequeñas	1cuch. pequeña
Azúcar	4 cuch. pequeñas	1 cuch. grande	2 cuch. pequeñas
Mantequilla	25 g	25 g	15 g
Levadura seca de mezcla fácil	1½cuch. pequeñas	1½cuch. pequeñas	1½cuch. pequeñas

1 cuch. pequeña = 1 cucharada de 5 ml

1 cuch. grande = 1 cucharada de 15 ml

Blanco básico (Programa 1)

Pan blanco enriquecido con huevo			
Tamaño de pan	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Huevo	2	1 o más 1 yema	1
Agua	Véase Punto 1	Véase Punto 1	Véase Punto 1.
Harina de pan blanco sin blanquear	600 g	450 g	350 g
Sal	1½cuch. pequeñas	1½cuch. pequeñas	1cuch. pequeña
Azúcar	1 cuch. grande	1 cuch. grande	2 cuch. pequeñas
Mantequilla	25 g	25 g	15 g
Levadura seca de mezcla fácil	1½cuch. pequeñas	1½cuch. pequeñas	1cuch. pequeña

1 Ponga el huevo o huevos en la taza o jarro de medición y añada suficiente agua para:

Tamaño de pan	1Kg	750g	500g
Líquido hasta	400 ml	300 ml	245 ml

2 Añada los ingredientes al molde de pan en el orden indicado en la receta anterior.

Pan de tomate secado al sol			
Tamaño de pan	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Agua	375 ml	300 ml	230 ml
Aceite de oliva o aceite de tomates secados al sol embotellados	1½cuch. grandes	1cuch. grande	2cuch. grandes
Harina de pan blanco sin blanquear	525 g	400 g	300 g
Harina de pan integral	75 g	50 g	50 g
Queso parmesano rayado muy fino	40 g	25 g	15 g
Sal	1½cuch. pequeñas	1½cuch. pequeñas	1cuch. pequeña
Azúcar	3 cuch. pequeñas	2 cuch. pequeñas	1½cuch. pequeñas
Levadura seca de mezcla fácil	1½cuch. pequeñas	1½cuch. pequeñas	1cuch. pequeña
Tomates secados al sol bien escurridos	40 g	25 g	25 g

1 Añada el agua y el aceite al molde de pan.

2 Añada los tomates secados al sol cuando la máquina emita una señal acústica después de aproximadamente 17 minutos durante el ciclo de amasado.

Blanco básico (Programa 1)

Pan de guindilla y queso Cheddar			
Tamaño de pan	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Aceite de girasol	1½cuch. grandes	1cuch. grande	2cuch. pequeñas
Guindillas, sin semillas y picadas	3 – 4	2 – 3	1 – 2
Agua	270 ml	215 ml	165 ml
Leche semidesnatada	130 ml	100 ml	60 ml
Harina de pan blanco sin blanquear	540 g	450 g	300 g
Harina de pan integral	60 g	50 g	50 g
Queso Cheddar maduro, rayado	80 g	65 g	50 g
Sal	1½cuch. pequeñas	1½cuch. pequeñas	1½cuch. pequeñas
Azúcar	2 cuch. pequeñas	1cuch. pequeña	1cuch. pequeña
Levadura seca de mezcla fácil	1½cuch. pequeñas	1½cuch. pequeñas	1cuch. pequeña

- 1 Coloque el aceite y las guindillas en una sartén pequeña y sofríalas a fuego mediano durante 3 - 4 minutos, hasta ablandarlas. Póngalas a un lado para que se enfríen. Añádalas al molde de pan con los líquidos.
- 2 Añada los ingredientes al molde de pan en el orden indicado en la receta.

Variación

Para un sabor menos picante reduzca la cantidad de guindillas y ponga cebolletas picadas si lo prefiere. Para un sabor muy picante utilice guindillas fuertes como las de marca Scotch Bonnet.

Blanco básico (Programa 1)

Pan de semillas múltiples			
Tamaño de pan	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Agua	400 ml	300 ml	245 ml
Aceite de oliva	3 cuch. grandes	2 cuch. grandes	1 cuch. grande
Harina de pan blanco sin blanquear	600 g	450 g	350 g
Leche en polvo desnatada	4 cuch. pequeñas	1 cuch. grande	2 cuch. pequeñas
Sal	1½cuch. pequeñas	1½cuch. pequeñas	1cuch. pequeña
Azúcar	2cuch. pequeñas	2cuch. pequeñas	1½cuch. pequeñas
Semillas de calabaza	3cuch. pequeñas	3cuch. pequeñas	2cuch. pequeñas
Semillas de girasol	3cuch. pequeñas	3cuch. pequeñas	2cuch. pequeñas
Semillas de amapola	3cuch. pequeñas	2cuch. pequeñas	2cuch. pequeñas
Semillas de sésamo ligeramente tostadas	3cuch. pequeñas	2cuch. pequeñas	2cuch. pequeñas
Levadura seca de mezcla fácil	1½cuch. pequeñas	1½cuch. pequeñas	1cuch. pequeña

- 1 Añada los ingredientes al molde de pan en el orden indicado en la receta.

Pan ligero de centeno e hierbas mixtas		
Tamaño de pan	1Kg	750g
Ingredientes		
Suero de leche	145 ml	115 ml
Agua	250 ml	200 ml
Zumo de limón	1 cuch. grande	2 cuch. pequeñas
Miel clara	4 cuch. pequeñas	3 cuch. pequeñas
Harina de centeno	150 g	115 g
Harina de pan blanco sin blanquear	450 g	375 g
Sal	1½ cuch. pequeñas	1½ cuch. pequeñas
Mantequilla	25 g	25 g
Levadura seca de mezcla fácil	1½ cuch. pequeñas	1cuch. pequeña
Eneldo o tomillo fresco picado	1 cuch. grande	2cuch. pequeñas
Perejil fresco picado	4 cuch. pequeñas	3 cuch. pequeñas
Cebollinos frescos cortados	4 cuch. pequeñas	3 cuch. pequeñas

- 1 Añadir las hierbas cuando la máquina emita una señal acústica después de aproximadamente 17 minutos durante el ciclo de amasado.

Blanco básico (Programa 1)

Pan de salvado, fruta y nueces		
Tamaño de pan	1Kg	750g
Ingredientes		
Agua	400 ml	280 ml
Miel clara	3 cuch. grandes	2 cuch. grandes
Harina de pan blanco sin blanquear	600 g	450 g
Salvado de trigo	25 g	15 g
Leche en polvo desnatada	1 cuch. grande	1 cuch. grande
Sal	1½cuch. pequeñas	1½cuch. pequeñas
Mantequilla	25 g	25 g
Levadura seca de mezcla fácil	1½cuch. pequeñas	1½cuch. pequeñas
Bayas (fresas, frambuesas o moras) y cerezas secas picadas	60 g	50 g
Avellanas peladas, tostadas y picadas	50 g	40 g

- 1 Añadir las bayas, cerezas y avellanas cuando la máquina emita una señal acústica después de 17 minutos aproximadamente durante el ciclo de amasado

Pan de chocolate			
Tamaño de pan	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Huevo	1	1	1
Agua	Véase Punto 1	Véase Punto 1	Véase Punto 1.
Leche semidesnatada	140 ml	100 ml	80 ml
Harina de pan blanco sin blanquear	600 g	450 g	350 g
Cacao en polvo	4 cuch. pequeñas	1 cuch. grande	2 cuch. pequeñas
Sal	1½cuch. pequeñas	1½cuch. pequeñas	1cuch. pequeña
Azúcar extrafino	50 g	40 g	25 g
Mantequilla	25 g	25 g	15 g
Levadura seca de mezcla fácil	1½cuch. pequeñas	1½cuch. pequeñas	1cuch. pequeña
Chocolate amargo estilo continental (70% de cacao), cortado a trozos	100 g	75 g	50 g

- 1 Ponga el huevo o huevos en la taza o jarro de medición y añada suficiente agua para:

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

- 2 Añada el chocolate cuando la máquina emita una señal acústica después de aproximadamente 17 minutos durante el ciclo de amasado.

Pan moreno (Utilizar Programa 1)

Color de corteza mediano

500 g 3 horas 5 minutos

750 g 3 horas 5 minutos

1 Kg 3 horas 10 minutos

- 1 Retire el molde de pan de la máquina de pan y coloque el amasador.
- 2 Vierta el agua en el molde de pan.
- 3 Añada el resto de los ingredientes en el orden indicado en la receta, excepto la levadura.
- 4 Haga un hoyo en el centro de la harina, pero sin llegar al líquido, y añada la levadura.
- 5 Coloque el molde de pan en un ángulo hacia la parte trasera de la máquina, después sujete el molde girándolo hacia la parte delantera. Baje el asa.
- 6 Pulse la almohadilla de MENÚ una vez para seleccionar el programa **1** blanco BÁSICO.
- 7 Seleccione el tamaño de pan y color de corteza requeridos. Después pulse inicio.
- 8 Al final del ciclo de horneado, apague y desenchufe la máquina de pan.
Retire el molde de pan sujetándolo por el asa y girándolo hacia la parte trasera de la máquina de pan. Utilice siempre guantes para el horno ya que el asa del molde estará muy caliente. Después dé la vuelta al molde con cuidado y coloque el pan sobre una rejilla para que se enfríe.

Pan moreno			
Tamaño de pan	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Agua	410 ml	325 ml	245 ml
Harina de pan moreno	600 g	450 g	350 g
Leche en polvo desnatada	2 cuch. grandes	4 cuch. pequeñas	1 cuch. grande
Sal	1½cuch. pequeñas	1½cuch. pequeñas	1cuch. pequeña
Azúcar	5 cuch. pequeñas	1 cuch. grande	2 cuch. pequeñas
Mantequilla	25 g	25 g	15 g
Levadura seca de mezcla fácil	1½cuch. pequeñas	1½cuch. pequeñas	1½cuch. pequeñas

1 cuch. pequeña = 1 cucharada de 5 ml.

1 cuch. grande = 1 cucharada de 15 ml.

Blanco rápido/Preparados de paquete

(Programa 2)

750 Kg 2 horas 13 minutos

1 Kg 2 horas 15 minutos

- 1 Retire el molde de pan de la máquina de pan y coloque el amasador.
- 2 Vierta el agua en el molde de pan.
- 3 Añada el resto de los ingredientes en el orden indicado en la receta, excepto la levadura.
- 4 Haga un hoyo en el centro de la harina, pero sin llegar al líquido, y añada la levadura.
- 5 Coloque el molde de pan en un ángulo hacia la parte trasera de la máquina, después sujete el molde girándolo hacia la parte delantera. Baje el asa.
- 6 Pulse la almohadilla de MENÚ una vez para seleccionar el programa 2 BLANCO RÁPIDO.
- 7 Seleccione el tamaño de pan y color de corteza requeridos. Después pulse inicio.
- 8 Al final del ciclo de horneado, apague y desenchufe la máquina de pan.
Retire el molde de pan sujetándolo por el asa y girándolo hacia la parte trasera de la máquina de pan. Utilice siempre guantes para el horno ya que el asa del molde estará muy caliente. Después dé la vuelta al molde con cuidado y coloque el pan sobre una rejilla para que se enfríe.

Pan blanco rápido			
Tamaño de pan	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Agua	400 ml	315 ml	245 ml
Harina de pan blanco sin blanquear	600 g	450 g	350 g
Leche en polvo desnatada	2 cuch. grandes	5. cuch. pequeñas	1 cuch. grande
Sal	1 cuch. pequeña	1 cuch. pequeña	1 cuch. pequeña
Azúcar	4 cuch. pequeñas	1 cuch. grande	2 cuch. pequeñas
Mantequilla	25 g	25 g	15 g
Levadura seca de mezcla fácil	2 cuch. pequeñas	2 cuch. pequeñas	1½cuch. pequeñas

1 cuch. pequeña = 1 cucharada de 5 ml.

1 cuch. grande = 1 cucharada de 15 ml.

Preparados de paquete

Los preparados de pan pueden mezclarse y hornearse en el elaborador de pan. Compruebe que el peso total de la mezcla no exceda la cantidad máxima que su máquina puede manejar.

El ajuste ② puede utilizarse para la mayor parte de preparados de pan blanco e integral. Si su pan integral no se leuda lo suficiente, la próxima vez utilice el ciclo rápido de pan integral.

En primer lugar, añada al molde de pan la cantidad de agua recomendada por el fabricante y después añada el preparado de pan.

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

Ciclo de pan integral (Programa 3)

Color de corteza mediano

750 g 4 horas 10 minutos

1 Kg 4 horas 15 minutos

Nota: Los programas de pan integral empiezan con un periodo de precalentamiento de 30 minutos. Durante este tiempo, el amasador no funcionará.

- 1 Retire el molde de pan de la máquina de pan y coloque el amasador.
- 2 Vierta el agua en el molde de pan.
- 3 Añada el resto de los ingredientes en el orden indicado en la receta, excepto la levadura.
- 4 Haga un hoyo en el centro de la harina, pero sin llegar al líquido, y añada la levadura.
- 5 Coloque el molde de pan en un ángulo hacia la parte trasera de la máquina, después sujete el molde girándolo hacia la parte delantera. Baje el asa.
- 6 Pulse la almohadilla de MENÚ 3 veces para seleccionar el programa **3** INTEGRAL.
- 7 Seleccione el tamaño de pan y color de corteza requeridos. Después pulse inicio.
- 8 Al final del ciclo de horneado, apague y desenchufe la máquina de pan.

Retire el molde de pan sujetándolo por el asa y girándolo hacia la parte trasera de la máquina de pan. Utilice siempre guantes para el horno ya que el asa del molde estará muy caliente. Después dé la vuelta al molde con cuidado y coloque el pan sobre una rejilla para que se enfríe.

Pan 100% integral		
Tamaño de pan	1Kg	750g
Ingredientes		
Agua	420 ml	360 ml
Harina de pan integral	600 g	500 g
Leche en polvo desnatada	2 cuch. grandes	2 cuch. grandes
Sal	2 cuch. pequeñas	1½ cuch. grandes
Azúcar	2 cuch. grandes	5 cuch. pequeñas
Mantequilla	25 g	25 g
Levadura seca de mezcla fácil	1 cuch. pequeña	1 cuch. pequeña

1 cuch. pequeña = 1 cucharada de 5 ml

1 cuch. grande = 1 cucharada de 15 ml

Pan de harina de trigo entero (Programa 3)

Pan integral		
Tamaño de pan	1Kg	750g
Ingredientes		
Huevo	2	1 más 1 yema
Agua	Véase Punto 1	Véase Punto 1
Zumo de limón	1 cuch. grande	1 cuch. grande
Miel	2 cuch. grandes	2 cuch. grandes
Harina de trigo integral	540 g	450 g
Harina de pan blanco sin blanquear	60 g	50 g
Sal	2 cuch. pequeñas	2 cuch. pequeñas
Levadura seca de mezcla fácil	1½ cuch. pequeñas	1 cuch. pequeña

1 Ponga el huevo o huevos en la taza de medición y añada suficiente agua para:

Tamaño de pan	1Kg	750g
Líquido hasta	380ml	310ml

2 Viértalo en el molde de pan con la miel y el zumo de limón.

Ciclo de pan de harina de trigo entero

(Programa 4)

750 g 2 horas 45 minutos

1 Kg 2 horas 48 minutos

Nota: Los programas de harina de trigo entero empiezan con un periodo de precalentamiento de 5 minutos. Durante este tiempo, el amasador no funcionará.

- 1 Retire el molde de pan de la máquina de pan y coloque el amasador.
- 2 Vierta el agua en el molde de pan.
- 3 Añada el resto de los ingredientes en el orden indicado en la receta, excepto la levadura.
- 4 Haga un hoyo en el centro de la harina, pero sin llegar al líquido, y añada la levadura.
- 5 Coloque el molde de pan en un ángulo hacia la parte trasera de la máquina, después sujete el molde girándolo hacia la parte delantera. Baje el asa.
- 6 Pulse la almohadilla de MENÚ 4 veces para seleccionar el programa **4** HARINA DE TRIGO ENTERO RÁPIDO.
- 7 Seleccione el tamaño de pan y color de corteza requeridos. Después pulse inicio.
- 8 Al final del ciclo de horneado, apague y desenchufe la máquina de pan.
Retire el molde de pan sujetándolo por el asa y girándolo hacia la parte trasera de la máquina de pan. Utilice siempre guantes para el horno ya que el asa del molde estará muy caliente. Después dé la vuelta al molde con cuidado y coloque el pan sobre una rejilla para que se enfríe.

Pan integral ligero			
Tamaño de pan	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Agua	380 ml	310 ml	250 ml
Zumo de limón	1 cuch. grande	1 cuch. grande	2 cuch. pequeñas
Harina de pan integral	500 g	425 g	350 g
Harina de pan blanco sin blanquear	100g	75g	50g
Leche en polvo desnatada	2 cuch. grandes	4 cuch. pequeñas	1 cuch. grande
Sal	1½ cuch. pequeñas	1½ cuch. pequeñas	1 cuch. pequeñas
Azúcar	1 cuch. grande	2 cuch. pequeñas	2 cuch. pequeñas
Mantequilla	25 g	25 g	15 g
Levadura seca de mezcla fácil	2 cuch. pequeñas	1½ cuch. pequeñas	1½ cuch. pequeñas

Ciclo de pan de harina de trigo entero

(Programa 4)

Pan con granos de trigo malteado			
Tamaño de pan	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Agua	380 ml	310 ml	250 ml
Zumo de limón	4 cuch. pequeñas	1 cuch. grande	2 cuch. pequeñas
Harina con granos de trigo malteado	540 g	450 g	350 g
Harina de pan blanco sin blanquear	60 g	50 g	50 g
Leche en polvo desnatada	2 cuch. grandes	4 cuch. pequeñas	1 cuch. grande
Sal	2 cuch. pequeñas	2 cuch. pequeñas	1½ cuch. pequeñas
Azúcar morena clara fino	2 cuch. pequeñas	1 cuch. pequeña	1 cuch. pequeña
Mantequilla	25 g	25 g	15 g
Levadura seca de mezcla fácil	2 cuch. pequeñas	1½ cuch. pequeñas	1½ cuch. pequeñas

Sin gluten (Programa 5)

Las siguientes recetas en las que se usan preparados para hacer pan y harinas sin gluten han sido probadas en el elaborador de pan BM300. La elaboración de pan sin gluten es diferente de la de pan normal en la que se utiliza harina de trigo, y las directrices siguientes deben observarse y seguirse :-

- Es importante evitar la contaminación cruzada con harinas que contienen gluten, especialmente si se necesita pan sin gluten por razones de salud. Puede valer la pena comprar un segundo molde de pan si también hace panes normales en la máquina. Si no, asegúrese de que el molde, los utensilios y el resto del equipo utilizado se limpien a fondo entre utilizaciones.
- Para obtener los mejores resultados posibles, pese todos los ingredientes, agua incluida.
- Los preparados sin gluten formarán una espesa mezcla de masa de tipo pastel en lugar de la bola de masa que se produce durante la elaboración de pan tradicional. Es importante raspar bien los lados del recipiente para desprender los ingredientes pegados durante la fase de amasado para asegurar que todos los ingredientes se incorporen completamente.
- La mayoría de preparados sin gluten incorporan levadura sin gluten. Si utiliza otras marcas de levadura, es importante consultar al fabricante para asegurar que no contengan gluten.
- Los preparados sin gluten como Glutafin, Trufree y Juvela pueden obtenerse en farmacias y también son vendidos por algunas tiendas de alimentos naturales.
- En la mayoría de preparados, se incluye Xanthan o goma Guar en la lista de ingredientes. Estos son polvos cremosos que fortalecen la estructura y ayudan al pan a leudarse y solidificarse cuando se hornea. La goma Guar tiene un alto contenido de fibra y puede tener un efecto laxante para personas con un sistema digestivo sensible.
- Retire el molde de pan de la máquina tan pronto como el ciclo de horneado haya terminado. No utilice la función de mantenimiento de calor. Deje el pan en el molde durante 5 minutos aproximadamente antes de retirarlo y colocarlo sobre una rejilla de enfriamiento.
- Es normal que el pan sin gluten sea pesado y de textura ligeramente densa y tenga un color de corteza más claro en comparación con el pan normal. Los resultados pueden variar según los preparados o las harinas sin gluten que se utilicen.
- El pan debe guardarse en un lugar frío y seco y utilizarse en los dos días siguientes o cortarse y guardarse en la congeladora.
- No utilice el temporizador de retardo cuando haga pan sin gluten ya que algunos de los ingredientes son perecederos y pueden estropearse.

Sin gluten (Programa 5)

Recetas con preparados de pan sin gluten

- 1 Retire el molde de pan de la máquina de pan y coloque el amasador.
- 2 Vierta el agua en el molde de pan y añada el resto de los ingredientes en el orden indicado en la receta.
- 3 Coloque el molde de pan en la máquina de pan. Pulse la almohadilla de MENÚ 5 veces para seleccionar el programa **5** SIN GLUTEN. Después pulse 'Start' (inicio).
- 4 Después de 5 minutos de mezcla, raspe el recipiente con una espátula de plástico para asegurarse de que se incorporen todos los ingredientes.
- 5 Al final del ciclo de horneado, apague la máquina y retire el molde de pan usando guantes para el horno. Coloque el pan sobre una rejilla para que se enfríe.

Pan blanco básico – Preparados

Ingredientes	Preparado de pan Glutafin	Preparado sin gluten Juvela	Preparado de pan Trufree *
Agua	400 ml	400 ml	400 ml
Aceite de girasol	3 cuch. grandes	2 cuch. grandes	3 cuch. grandes
Preparado de pan sin gluten	500 g	500 g	500 g
Levadura seca de mezcla fácil	2 cuch. pequeñas	2 cuch. pequeñas	2 cuch. pequeñas

* Sin trigo además de sin gluten

Nota: Si está permitido, pueden añadirse 4 cucharadas pequeñas de leche en polvo desnatada para dar un color más oscuro a la corteza.

Preparado de fibra/ Preparado de cosecha Juvela

Ingredientes	Preparado de cosecha	Preparado de fibra
Agua	400 ml	450 ml
Aceite de girasol	2 cuch. grandes	2 cuch. grandes
Preparado de pan sin gluten	500 g	500 g
Levadura seca de mezcla fácil	2 cuch. pequeñas	2 cuch. pequeñas

Sin gluten (Programa 5)

Recetas de pan sin gluten

- 1 Retire el molde de pan de la máquina de pan y coloque el amasador.
- 2 Vierta el agua en el molde de pan y añada el resto de los ingredientes en el orden indicado en la receta.
- 3 Coloque el molde de pan en la máquina de pan. Pulse la almohadilla de MENÚ 5 veces para seleccionar el programa **5** SIN GLUTEN. Después pulse 'Start' (inicio).
- 4 Después de 5 minutos de mezcla, raspe el recipiente con una espátula de plástico para asegurarse de que se incorporen todos los ingredientes.
- 5 Al final del ciclo de horneado, apague la máquina y retire el molde de pan usando guantes para el horno. Coloque el pan sobre una rejilla para que se enfríe.

Pan sin gluten básico 1	
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 blanca	330 g
Harina de tapioca	85 g
Harina de patata	85 g
Goma Xanthan	2 cuch. pequeñas
Sal	1 cuch. pequeña
Azúcar	25 g
Levadura	1½cuch. pequeñas

Pan sin gluten básico 2

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 blanca	260 g
Harina de arroz morena	65g
Harina de garbanzo	65g
Harina de maíz o patata	110g
Goma Xanthan	2 cuch. pequeñas
Sal	1 cuch. pequeña
Azúcar	25 g
Levadura	1½cuch. pequeñas

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

Variaciones para ambas recetas

Pan de granos múltiples

Junto con los demás ingredientes, añada

Semillas de calabazas	3 cuch. pequeñas
Semillas de girasol	3 cuch. pequeñas
Semillas de amapola	2 cuch. pequeñas
Semillas de sésamo	2 cuch. pequeñas

Pan de fruta

Permita que la mezcla llámase durante diez minutos y añada

Pasas	40g
Pasas de esmirna	40g
Pasas de corinto	40g

Dulce especial (Programa 6)

Color de corteza mediano

750 g 3 horas 20 minutos

1 Kg 3 horas 35 minutos

- 1 Retire el molde de pan de la máquina de pan y coloque el amasador.
- 2 Vierta el agua en el molde de pan.
- 3 Añada el resto de los ingredientes en el orden indicado en la receta, excepto la levadura.
- 4 Haga un hoyo en el centro de la harina, pero sin llegar al líquido, y añada la levadura.
- 5 Coloque el molde de pan en un ángulo hacia la parte trasera de la máquina, después sujete el molde girándolo hacia la parte delantera. Baje el asa.
- 6 Pulse la almohadilla de MENÚ 6 veces para seleccionar el programa **6 DULCE**.
- 7 Seleccione el tamaño de pan y color de corteza requeridos. Después pulse inicio.
- 8 Al final del ciclo de horneado, apague y desenchufe la máquina de pan.
Retire el molde de pan sujetándolo por el asa y girándolo hacia la parte trasera de la máquina de pan. Utilice siempre guantes para el horno ya que el asa del molde estará muy caliente. Después dé la vuelta al molde con cuidado y coloque el pan sobre una rejilla para que se enfríe.

Pan de arándano, almendra y nuez pacana			
Tamaño de pan	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Agua	235 ml	170 ml	140 ml
Yogur natural	180 ml	140 ml	115 ml
Harina de pan blanca sin blanquear	540 g	425 g	350 g
Almendras picadas	60 g	50 g	40 g
Sal	1 cuch. pequeña	1 cuch. pequeña	½ cuch. pequeña
Azúcar extrafino	50 g	40 g	25 g
Levadura seca de mezcla fácil	1 ½ cuch. pequeñas	1 ½ cuch. pequeñas	1 cuch. pequeña
Nueces pacana picadas en trozos grandes	50 g	40 g	25 g
Arándanos secos, picados	25 g	25 g	15 g

- 1 Añadir las nueces pacana y los arándanos cuando la máquina emita una señal acústica después de aproximadamente 17 minutos durante el ciclo de amasado.

Nota: Para obtener los mejores resultados posibles, utilice el ajuste de corteza CLARO para el pan de 500 g

1 cuch. pequeña = 1 cucharada de 5 ml

1 cuch. grande = 1 cucharada de 15 ml

Dulce especial (Programa 6)

Pan de manzana y harina de avena con especias		
Tamaño de pan	750g	500g
Ingredientes		
Agua	150 ml	100 ml
Huevo	1	1
Manzana verde comestible, rayada	75 g	50 g
Harina de pan blanca sin blanquear	450 g	350 g
Copos de avena	25 g	25 g
Copos de avena gruesos	50g	40g
Harina de avena	1½ cuch. pequeñas	1 cuch. pequeña
Especias mixtas picadas	40 g	25 g
Sal	1 cuch. pequeña	1 cuch. pequeña
Mantequilla	40 g	25 g
Levadura seca de mezcla fácil	1½ cuch. pequeñas	1 cuch. pequeña
Pasas o pasas de esmirna picadas	40 g	25 g

- 1 Añada las pasas o pasas de esmirna al molde de pan cuando la máquina emita una señal acústica después de aproximadamente 17 minutos durante el ciclo de amasado.

Pan de pasas de esmirna y albaricoque malteado			
Tamaño del pan	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Agua	315 ml	255 ml	200 ml
Extracto de malta	3 cuch. grandes	2 cuch. grandes	5 cuch. pequeñas
Harina de pan blanca sin blanquear	550 g	450 g	350 g
Leche en polvo desnatada	5 cuch. pequeñas	4 cuch. pequeñas	1 cuch. grande
Especias mixtas	1 cuch. pequeña	½ cuch. pequeña	½ cuch. pequeña
Azúcar extrafino	25 g	25 g	25 g
Sal	1 cuch. pequeña	1 cuch. pequeña	½ cuch. pequeña
Mantequilla, cortada en trozos	40 g	40 g	25 g
Levadura seca de mezcla fácil	2 cuch. pequeñas	1½ cuch. pequeñas	1 cuch. pequeña
Pasas de esmirna	60 g	50 g	40 g
Albaricoques secos que no necesitan remojar, picados	60 g	50 g	40 g
Para el glaseado			
Azúcar extrafino	3 cuch. pequeñas	3 cuch. pequeñas	2 cuch. pequeñas
Leche	3 cuch. pequeñas	3 cuch. pequeñas	2 cuch. pequeñas

- 1 Ponga las pasas de esmirna y albaricoques en el molde de pan cuando la máquina emita una señal acústica después de aproximadamente 17 minutos durante el ciclo de amasado.
- 2 Haga el glaseado disolviendo el azúcar extrafino en la leche y aplíquelo con un cepillo a la corteza superior mientras sigue estando caliente.

Dulce especial (Programa 6)

Pan cítrico y de nuez			
Tamaño de pan	1Kg	750g	500g
Ingredientes			
Yogur de limón	200 ml	170 ml	135 ml
Zumo de naranja	150 ml	115 ml	100 ml
Harina de pan blanca sin blanquear	550 g	450 g	350 g
Azúcar extrafino	40 g	25 g	15 g
Sal	1½ cuch. pequeñas	1 cuch. pequeña	1 cuch. pequeña
Mantequilla	40 g	40 g	25 g
Levadura seca de mezcla fácil	2 cuch. pequeñas	1½ cuch. pequeñas	1 cuch. pequeña
Nueces, picadas	50 g	40 g	25 g
Mondadura de limón rayada	2 cuch. pequeñas	2 cuch. pequeñas	1 cuch. pequeña
Mondadura de naranja rayada	2 cuch. pequeñas	2 cuch. pequeñas	1 cuch. pequeña

- 1 Ponga las nueces y las mondadura de naranja y limón en el molde de pan cuando la máquina emita una señal acústica después de aproximadamente 17 minutos durante el ciclo de amasado.

Francés especial (Programa 7)

750 g 3 horas 45 minutos

1 Kg 3 horas 50 minutos

Método

- 1 Retire el molde de pan de la máquina de pan y coloque el amasador.
- 2 Vierta el agua en el molde de pan.
- 3 Añada el resto de los ingredientes en el orden indicado en la receta, excepto la levadura.
- 4 Haga un hoyo en el centro de la harina, pero sin llegar al líquido, y añada la levadura.
- 5 Coloque el molde de pan en un ángulo hacia la parte trasera de la máquina, después sujete el molde girándolo hacia la parte delantera. Baje el asa.
- 6 Pulse la almohadilla de MENÚ 7 veces para seleccionar el programa **7 FRANCÉS**.
- 7 Seleccione el tamaño de pan requerido. Después pulse inicio.
- 8 Al final del ciclo de horneado, apague y desenchufe la máquina de pan.
Retire el molde de pan sujetándolo por el asa y girándolo hacia la parte trasera de la máquina de pan. Utilice siempre guantes para el horno ya que el asa del molde estará muy caliente. Después dé la vuelta al molde con cuidado y coloque el pan sobre una rejilla para que se enfríe.

Pan francés		
Tamaño de pan	1Kg	750g
Ingredientes		
Agua	400 ml	310 ml
Harina de pan blanca sin blanquear	540 g	400 g
Harina común de pan francés fina	60 g	50 g
Sal	1½ cuch. pequeñas	1½ cuch. pequeñas
Azúcar	2 cuch. pequeñas	2 cuch. pequeñas
Levadura seca de mezcla fácil	1½ cuch. pequeñas	1½ cuch. pequeñas

Nota: Puede utilizarse harina común superfina en lugar de harina de pan francés.

Pasteles/Pan rápido (Programa 8)

Este ajuste es único ya que mezclará y horneará pasteles y panes sin levadura. Este programa no incluye un período de leudación, por lo tanto no debe utilizarse para panes dulces ni pasteles con levadura. Utilice el ciclo dulce 6 para panes dulces y pasteles con levadura (véanse las páginas 39-41).

- Utilice siempre este ajuste para panes y pasteles sin levadura. Otros programas producirán malos resultados.
- Utilice la mantequilla o margarina a temperatura ambiente, córtela en trozos pequeños, o fúndala antes de añadirla a la máquina de pan, para asegurar una mezcla uniforme.
- Utilice harina común y agentes de leudación como polvo de hornear, bicarbonato de soda y crema tártara.
- Después de 5 minutos de mezcla, raspe los lados del molde de pan con una espátula de plástico para desprender la harina adherida. No toque el amasador ni obstruya su movimiento. No desactive el elaborador de pan ni retire el molde de pan de la máquina para raspar los lados y desprender la harina adherida.
- Permita que el pastel o el pan se enfríe en el molde durante 5 minutos antes de retirarlo. Introduzca una espátula de plástico de borde liso entre el borde de pastel y el molde y pásela alrededor del borde del pastel ayudar a que salga con facilidad.
- Deje que el pastel o el pan se enfríe sobre una rejilla antes de cortarlo. Los pasteles húmedos como los de jengibre se benefician de ser envueltos y almacenados durante 24 horas antes de que se coman.
- El elaborador de pan horneará el pastel o el pan durante 1 ½ horas en este ciclo, para acomodar todos los tipos de panes rápidos. Algunos pasteles pueden necesitar menos tiempo, por lo tanto después de 1 ¼ horas puede examinar si están hechos, lo mismo que si los estuviera horneando en un horno convencional. Si están hechos, apague la máquina y retire el molde de pan. Colóquelo sobre una rejilla para que se enfríe.

Pasteles/Pan rápido (Programa 8)

Tiempo: 1 hora 30 minutos

- 1 Siga las instrucciones de la receta en cuestión.
- 2 Coloque y sujete el molde de pan en la máquina.
- 3 Seleccione el programa **8** Pastel/Pan rápido.
- 4 Después de 6 minutos, abra la tapa, y utilizando una espátula de plástico, raspe los lados del molde de pan para desprender cualquier bolsa de harina seca.

Pan de plátano y canela	
Ingredientes	Grande
Mantequilla	115 g
Miel de caña	200 g
Azúcar morena clara y fina	50 g
Harina blanca común	280 g
Polvo de hornear	2 cuch. pequeñas
Bicarbonato de soda	1 cuch. pequeña
Canela picada	½ cuch. pequeña
Plátanos maduros pelados	200 g
Huevos	2
Nata fresca	85 g
Leche	60 ml

- 1 Coloque la mantequilla, la miel de caña y el azúcar en una cacerola pequeña y caliéntela despacio hasta que los ingredientes se fundan, revolviendo ocasionalmente. Deje enfriar un poco la mezcla y viértala en el molde de pan.
- 2 Chafe los plátanos y póngalos en el molde de pan junto con los huevos, la crema fresca y la leche.
- 3 Tamice la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de soda y la canela juntos. Después póngalos en el molde de pan.

Variación:

Para un pan de plátano, dátiles y nueces añada 40 gramos de dátiles picados y 40 gramos de nueces picadas, después de 6 minutos.

Pasteles/Pan rápido (Programa 8)

Pan 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 común	280 g
Polvo de hornear	2 cuch. pequeñas
Bicarbonato de soda	1 cuch. pequeña
Sal	1 pizca

- 1 Coloque la mantequilla, la miel de caña y la mermelada en una cacerola pequeña y caliéntela despacio hasta que los ingredientes se fundan, revolviendo ocasionalmente. Deje enfriar un poco la mezcla y viértala en el molde de pan.
- 2 Añada la leche y el huevo.
- 3 Tamice la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato de soda y la canela juntos. Después póngalos en el molde de pan.

Variación:

Acabe este pastel con una capa superior después de hornearlo y enfriarlo. Mezcle 140 g de queso blando graso o queso mascarpone, 40 g de azúcar de glaseado tamizado y 15 ml (1 cuch. grande) de mermelada de naranja. Espárzala sobre el pastel.

Pasteles/Pan rápido (Programa 8)

Pan de jengibre	
Ingredients	Large
Mantequilla	115 g
Miel de caña	125 g
Melaza	50 g
Azúcar morena clara fina	125 g
Leche	180 ml
Huevo, ligeramente batido	1
Harina común	280 g
Jengibre picado	2 cuch. pequeñas
Polvo de hornear	2 cuch. pequeñas
Bicarbonato de soda	1 cuch. pequeña

- 1 Coloque la mantequilla, la miel de caña, la melaza y el azúcar en una cacerola pequeña y caliéntela despacio hasta que los ingredientes se fundan, revolviendo ocasionalmente. Deje enfriar un poco la mezcla y viértala en el molde de pan.
- 2 Añada la leche y el huevo al molde de pan.
- 3 Tamice la harina, el jengibre, el polvo de hornear y el bicarbonato de soda juntos y póngalos en el molde de pan.

Nota: En el caso del jengibre es mejor dejarlo guardado en un recipiente cerrado herméticamente durante 24 horas antes de comerlo, para permitir suficiente tiempo para que se vuelva pegajoso.

Pan de merienda caribeño	
Ingredientes	Grande
Mantequilla, fundida	50 g
Leche	170 ml
Huevos, ligeramente batidos	2
Harina común	280 g
Polvo de hornear	1 cuch. grande
Sal	Una pizca
Azúcar ultrafino	115 g
Coco seco	25 g
Frutas tropicales listas para comer, cortadas en trozos grandes	75 g

- 1 Añada la mantequilla, la leche y los huevos al molde de pan.
- 2 Tamice la harina, el polvo de hornear y la sal juntos. Añada el azúcar ultrafino, el coco seco y las frutas tropicales y mézclelo todo. Ponga todos los ingredientes en el molde de pan.

Pan de mermelada (Programa 9)

Tiempo: 1 hora 20 minutos

- El ciclo de mermelada empieza con un período de precalentamiento de 15 minutos. **Durante este tiempo el amasador no funciona.**
- Durante el ciclo de mermelada el amasador revolverá los ingredientes.
- Para obtener los mejores resultados, utilice siempre fruta fresca madura y corte las frutas grandes en mitades o cuartos.
- Utilice azúcar de mermelada con pectina añadida para asegurar un buen cuajado.
- Si utiliza frutas con un bajo nivel de pectina, es mejor añadir 5-10 ml (1-2 cuch. pequeñas) de zumo de limón.
- Para retirar el molde de pan utilice siempre guantes para horno ya que estará muy caliente.
- Debe estar presente durante todo el proceso de cocina para vigilar la mermelada hirviendo, para asegurar que no hierva hasta rebasar y derramarse y, si es necesario, remover la mermelada ocasionalmente.
- Transfiera la mermelada cocinada a un tarro limpio y esterilizado, ciérrelo y póngale una etiqueta.

Mermelada de albaricoque	
Ingredientes	Para hacer 350 g de mermelada
Albaricoques frescos maduros	250 g
Zumo de limón	2 cuch. pequeñas
Agua	1 cuch. grande
Azúcar de mermelada con pectina	250 g
Mantequilla	15 g

- 1 Retire el molde de pan de la máquina y coloque el amasador. Corte los albaricoques por la mitad y quiteles los huesos. Corte cada mitad en cuatro trozos y colóquelos en el molde de pan. Añada el resto de los ingredientes.
- 2 Coloque y sujete el molde de pan en la máquina de pan. Cierra la tapa y seleccione el programa **9** MERMELADA en el MENÚ.
- 3 Deje que se mezcle durante 15 minutos, seguidamente, si es necesario rasque los lados del molde de pan con una cuchara de madera para desprender el azúcar pegado. Vaya con cuidado porque el molde está caliente.
- 4 Al final del ciclo, apague la máquina y retire el molde de pan utilizando guantes para horno. Vierta con cuidado la mermelada en un tarro esterilizado, ciérrelo y póngale una etiqueta.

Variación:

En lugar de albaricoques pueden utilizarse ciruelas.

Ciclo de mermelada (Programa 9)

Mermelada de frutas de verano	
Ingredientes	Para hacer 450 g de mermelada
Fresas	115 g
Frambuesas	115 g
Grosellas	75 g
Zumo de limón	1 cuch. pequeña
Azúcar de mermelada con pectina	300 g
Mantequilla	15 g

- 1 Retire el molde de pan de la máquina y coloque el amasador. Corte las fresas por la mitad, si son grandes, y colóquelas en el molde de pan con las frambuesas y las grosellas. Añada el resto de los ingredientes.
- 2 Coloque y sujete el molde de pan en la máquina de pan. Cierra tapa y seleccione el programa **9** MERMELADA en el MENÚ.
- 3 Al final del ciclo, apague la máquina y retire el molde de pan utilizando guantes para horno. Vierta con cuidado la mermelada en un tarro esterilizado, ciérrelo y póngale una etiqueta.

Ciclo de masa (Programa 11)

Tiempo: 1 hora 20 minutos

Este programa le permite mezclar, amasar y leudar la masa sin hornearla a máquina, lo que es esencial para panes y panecillos formados manualmente. Después de formarlos, todo lo que necesita es dejar la masa para una leudación final y después hornearlos en su horno convencional.

El ciclo de masa es ideal para hacer panes, pizzas, panecillos, croissants, donuts, colines, bollos y pastas de diferentes formas.

La receta de panecillos, Página 50, muestra información sobre cómo hacer diversas formas. También puede utilizar esta receta para hacer colines. Si lo prefiere, utilice 250 ml de agua y 50 ml de aceite de oliva en lugar de agua, huevo y mantequilla. Añada el aceite de oliva con el agua.

Formación de colines

- 1 Divida la masa en dos partes y enrolle cada pieza de masa formando un rectángulo de 1 cm de espesor aproximadamente. Córtelo en tiras de unos 7 cm de longitud y 2 cm de ancho.
- 2 En una superficie ligeramente enharinada enrolle estas tiras formando 'cordones' largos y delgados utilizando la palma de la mano. Puede levantar cada cordón y estirar la masa con cuidado, si lo desea. Si es necesario deje reposar la masa unos segundos antes de darle forma.
- 3 Póngales semillas de amapola, semillas de sésamo, sal marina o queso parmesano rayado, según requiera. Para hacerlo ruende la masa sobre los mismos.
- 4 Coloque los productos, espaciados, sobre chapas de horno aceitadas ligeramente.
- 5 Úntelos ligeramente con aceite de oliva, cúbralos y deje que se leuden en un lugar caliente durante 10-15 minutos.
- 6 Hornéelos en un horno precalentado a 200°C/400°F/Gas 6 durante 15-20 minutos o hasta que estén dorados, girándolos una vez. Colóquelos sobre una rejilla para que se enfrien.

Ciclo de masa (Programa 11)

Panecillos	
Ingredientes	Para hacer 12 panecillos
Agua	240 ml
Huevo	1
Harina de pan blanco sin blanquear	450 g
Sal	1 cuch. pequeña
Azúcar	2 cuch. pequeñas
Mantequilla	25 g
Levadura seca de mezcla fácil	1½ cuch. pequeñas
Para la capa superior:	
Yema de huevo batida con 15 ml de agua	1
Se puede espolvorear con semillas de sésamo y semillas de amapola, opcionales	

- 1 Retire el molde de pan de la máquina de pan y coloque el amasador.
- 2 Vierta el agua en el molde de pan.
- 3 Añada el resto de los ingredientes en el orden indicado en la receta, excepto la levadura. Haga un hoyo en el centro de la harina, pero sin llegar al líquido, y añada la levadura.
- 4 Coloque y sujete el molde de pan en la máquina. Pulse el botón MENU y seleccione el programa **11** MASA. Pulse inicio. Aceitee ligeramente dos chapas de horno.
- 5 Al final del ciclo coloque la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Con cuidado, haga una bola con la masa y divídala en 12 trozos iguales. Forme con ellos panecillos redondos o déles las formas siguientes:
 - Para panecillos estilo 'cottage', corte la masa en dos partes, una el doble de grande que la otra, y forme dos bolas. Coloque la pequeña encima de la grande y haga un agujero a través del centro con un dedo ligeramente enharinado.
 - Para nudos, forme cada trozo de masa en un panecillo alargado y átelo en un nudo.
 - Para trenzas, divida cada trozo de masa en tres partes y enrolle cada una de ellas formando largas salchichas. Pellizcándolas juntas, únalas en un extremo y forme una trenza. Meta los extremos debajo para cerrarlos.
- 6 Coloque los panecillos sobre las chapas de horno preparadas, bien espaciados entre sí. Cúbralos con película transparente aceitada y déjelos leudar en un lugar caliente durante 20-30 minutos o hasta que hayan crecido al doble de su tamaño. Entretanto, precaliente el horno a 220° C/425° F/Gas 7.
- 7 Úntelos con glaseado de huevo y espolvoréelos con semillas de sésamo o amapola. Hornéelos durante 15-18 minutos o hasta que estén dorados.
Colóquelos sobre una rejilla para enfriarlos.

Ciclo de masa (Programa 11)

Pizza		
Ingredientes	Para hacer 2 x 30 cm	Para hacer 1 x 30 cm
Agua	250 ml	140 ml
Aceite de oliva	1 cuch. grande	1 cuch. grande
Harina de pan blanco sin blanquear	450 g	225 g
Sal	1½ cuch. pequeñas	1 cuch. pequeña
Azúcar	1 cuch. pequeña	½ cuch. pequeña
Levadura seca de mezcla fácil	1 cuch. pequeña	½ cuch. pequeña
Para la capa superior:		
Pasta de tomate secado al sol	8 cuch. grandes	4 cuch. grandes
Orégano seco	2 cuch. pequeñas	1 cuch. pequeña
Queso mozzarella	280 g	140 g
Tomates frescos, cortados	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 cortados	100 g	50 g
Queso Dolcellate cortado en trozos pequeños	100g	50g
Jamón, cortado a trocitos	100g	50g
Queso parmesano recién rayado	50 g	25 g
Hojas de albahaca en frescas	12	6
Sal y pimienta recién molida		
Aceite de oliva	2 cuch. grandes	1 cuch. grande

- 1 Retire el molde de pan de la máquina de pan y coloque el amasador.
- 2 Vierta el agua y el aceite de oliva en el molde de pan. Añada la harina, la sal y el azúcar.
- 3 Haga un hoyo en el centro de la harina, pero sin llegar al líquido, y añada la levadura.
- 4 Coloque y sujete el molde de pan en la máquina de pan. Seleccione el programa **11** MASA en el MENÚ. Pulse inicio. Aceitee ligeramente una chapa de pizza o de horno.
- 5 Al final del ciclo coloque la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Con cuidado, haga una bola con la masa. Haga con ella una forma circular de 30 cm y colóquela en la chapa de pizza o de horno que ha preparado.
- 6 Precaliente el horno a 220° C/425° C/Gas 7. Esparza la pasta de tomate secado al sol sobre la base de la pizza. Espolvoreela con orégano y coloque dos tercios del queso mozzarella.
- 7 Añada tomates, pimientos, champiñones, queso dolcellate, jamón, el resto de los quesos mozzarella y parmesano y hojas de albahaca. Ponga sal y pimienta y un poco de aceite de oliva.
- 8 Hornéela durante 18-20 minutos o hasta que esté dorada y sívala inmediatamente.

Ciclo de masa (Programa 11)

Croissants		
Ingredientes	Para hacer 18 croissants	Para hacer 12 croissants
Leche semidesnatada	230 ml	150 ml
Huevo	1	1
Harina de pan blanco sin blanquear	500 g	350 g
Sal	1½ cuch. pequeñas	1 cuch. pequeña
Azúcar	4 cuch. pequeñas	1 cuch. grande
Mantequilla	25 g + 250 g ablandada	25 g + 175 g ablandada
Levadura seca de mezcla fácil	1½ cuch. pequeñas	1½ cuch. pequeñas
Para el glaseado:		
Yema de huevo	2	1
Leche	2 cuch. grandes	1 cuch. grande

- 1 Retire el molde de pan de la máquina de pan y coloque el amasador.
- 2 Vierta la ley que en el molde de pan. Añada el huevo. Espolvoree la harina encima, asegurándose de que cubra los líquidos.
- 3 Añada la sal, el azúcar y 25 g de mantequilla. Haga un hoyo en el centro de la harina, pero sin llegar al líquido, y añada la levadura.
- 4 Coloque y sujete el molde de pan en la máquina de pan. Seleccione el programa **11** MASA. Pulse inicio. Con la mantequilla ablandada forme un bloque de 2 cm de espesor.
- 5 Al final del ciclo coloque la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Con cuidado, haga una bola con la masa. Enróllela en una forma alargada, dos veces más larga que la mantequilla y un poco más ancha. Coloque la mantequilla sobre una mitad, pliegue la masa sobre la mantequilla y cierre los bordes de la masa para encerrar la mantequilla.
- 6 Enrolle la masa formando un rectángulo de 2 cm de espesor, de una longitud dos veces mayor que su anchura. Doble el tercio inferior hacia arriba y el tercio superior hacia abajo y ciérrelos. Envuélvala en película transparente y enfríela durante 20 minutos. Repita la operación descrita dos veces más, girando la masa 90 grados cada vez.
- 7 Enrolle la masa formando un rectángulo de 30 x 52 cm. Córtele por la mitad en sentido longitudinal y después a través, formando triángulos iguales con bases de 15 cm, desechando los recortes de cada extremo.
- 8 Enrolle cada triángulo, sin apretar, desde la base de 15 cm hasta la punta superior, terminando con ésta debajo. Cúrvelo en una forma de media luna. Colóquelos en dos chapas de horno, espaciados entre sí.
- 9 Cúbralos con película transparente ligeramente aceitada y deje que se leuden en un lugar caliente durante unos 30 minutos o hasta que crezcan al doble de su tamaño. Entretanto, precaliente el horno a 200° C/400° F/Gas 6.
- 10 Mezcle la yema de huevo y la leche y unte los croissants con el glaseado. Hornéelos durante 15-20 minutos hasta que estén crujientes y dorados. Colóquelos sobre una rejilla para que se enfrien.

Variación

Para hacer croissants de chocolate, coloque un pequeño cuadro de chocolate de 10 ml (2 cuch. pequeñas) de chocolate rayado en el extremo ancho de la masa antes de darle forma, asegurándose de que quede encerrado cuando el croissant se enrolle.

Ciclo de masa (Programa 11)

Pan Naan		
Ingredientes	Para hacer 6 panes	Para hacer 3 panes
Agua	180 ml	90 ml
Yogur natural	6 cuch. grandes	3 cuch. grandes
Mantequilla fundida, manteca 'ghee' o aceite de oliva	2 cuch. grandes	1 cuch. grande
Harina de pan blanco sin blanquear	450 g	225 g
Sal	1½ cuch. pequeñas	1 cuch. pequeña
Azúcar	2 cuch. pequeñas	1 cuch. pequeña
Mantequilla	25 g	25 g
Levadura seca de mezcla fácil	1½ cuch. pequeñas	1 cuch. pequeña
Mantequilla o manteca 'ghee' fundida para el glaseado:	6 cuch. grandes	3 cuch. grandes

- 1 Retire el molde de pan de la máquina de pan y coloque el amasador.
- 2 Vierta agua, el yogur, la mantequilla o manteca 'ghee' fundida en el molde de pan. Después añada el resto de los ingredientes excepto la levadura.
- 3 Haga un hoyo en el centro de la harina, pero sin llegar al líquido, y añada la levadura.
- 4 Coloque y sujete el molde de pan en la máquina de pan. Seleccione el programa **11** MASA Pulse inicio.
- 5 Justo antes del final del ciclo coloque tres chapas de horno en el horno y caliente el mismo a su ajuste más alto. Al final del ciclo, coloque la pasta sobre una superficie enharinada. Con cuidado, haga una bola con la masa y divídala en tres partes iguales y haga bolas con ellas.
- 6 Haga formas ovaladas de unos 25 cm de longitud y 13 cm de ancho. Precaliente la parrilla. Coloque el naan en las chapas de horno precalentadas y hornéelo durante 4 - 5 minutos, hasta que se hinche. Retírelo del horno y colóquelo debajo de la parrilla precalentada hasta que esté dorado e hinchado.
- 7 Úntelo con la mantequilla o manteca ghee y sírvalo un poco caliente.

Variaciones

Para un naan picante añada 5 ml de coriandro y 5 ml de comino. Para hacer un naan integral, cambie el 50% de la harina de pan blanca por harina integral.

Si lo desea, incluye a un diente de ajo picado y/o un poco de pimienta negra recién molida para darle más sabor. También puede utilizarse pimienta negra como condimento final después de untarlo con mantequilla o manteca ghee.

Ciclo Express (Programa 12)

- Su elaborador de pan tiene un ciclo de pan extra rápido, que amasará, leudará y horneará un delicioso pan en solamente una hora. Para conseguir los mejores resultados posibles, siga las directrices siguientes.
- Utilice un líquido tibio para ayudar a acelerar el proceso de regulación (32-35° C/90-95°F) es la temperatura óptima. El agua fría produciría un pan más corto, y si se utilizara agua caliente mataría la levadura. Para obtener los mejores resultados posibles, mida la temperatura del agua con un termómetro o mezcle 90 ml de agua hirviendo con 310 ml de agua fría.
- Las recetas de pan deben contener por menos un 65% de harina de pan blanca en este ciclo. Las harinas 100% integrales u otras harinas de grano entero producirán malos resultados ya que no ofrecen tiempo suficiente para que la masa se leude.
- El nivel de sal se reduce para panes elaborados utilizando este ciclo ya que la sal retarda la actividad de la levadura. Sin embargo, no la elimine completamente ya que es importante para el sabor y la textura del pan. Utilice 5 ml (una cucharita pequeña) de sal con 600 g de harina.
- Los niveles de levadura son más altos en este ciclo para ayudar a asegurar una leudación rápida. Utilice 15-20 ml de levadura seca de acción rápida y mezcla fácil.
- Si quiere hacer varios panes seguidos en este ciclo rápido, deje la tapa abierta y la máquina desactivada 30 minutos entre panes. Esto permitirá que el sensor de temperatura del interior de la máquina funcione con exactitud, lo que es esencial en un ciclo de pan corto.
- Los panes elaborados utilizando este ciclo no se leudarán tanto como los panes hechos en otros ajustes, tendrán una corteza más blanda y serán un poco más densos, lo que es normal.

Ciclo Express (Programa 12)

Para hacer 1 pan grande

Tiempo: 59 minutos

- 1 Retire el molde de pan de la máquina de pan y compruebe que el amasador está instalado.
- 2 Vierta los líquidos tibios (32-35° C) en el molde de pan.
- 3 Añada el resto de los ingredientes en el orden indicado en la receta, excepto la levadura.
- 4 Haga un hoyo en el centro de la harina, pero sin llegar al líquido, y añada la levadura.
- 5 Coloque el molde de pan en un ángulo hacia la parte trasera de la máquina, después sujete el molde girándolo hacia la parte delantera. Baje el asa.
- 6 Pulse la almohadilla MENU 12 veces para seleccionar el programa **12** EXPRESS. Después pulse inicio.
- 7 Al final del ciclo de horneado, apague y desenchufe la máquina de pan.
Retire el molde de pan sujetándolo por el asa y girándolo hacia la parte trasera de la máquina de pan. Utilice siempre guantes para el horno ya que el asa del molde estará muy caliente. Después dé la vuelta al molde con cuidado y coloque el pan sobre una rejilla para que se enfríe.

Blanco básico	
Ingredientes	Grande
Agua, tibia	400 ml
Harina de pan blanco sin blanquear	600 g
Leche en polvo desnatada	2 cuch. grandes
Sal	1 cuch. pequeña
Azúcar	5 cuch. pequeñas
Mantequilla	25 g
Levadura seca de mezcla fácil	4 cuch. pequeñas

Blanco rústico	
Ingredientes	Grande
Leche semidesnatada, tibia	230 ml
Agua, tibia	180 ml
Harina de pan blanco sin blanquear	450 g
Harina de pan integral	150 g
Sal	1 cuch. pequeña
Azúcar	5 cuch. pequeñas
Mantequilla	25 g
Levadura seca de mezcla fácil	4 cuch. pequeñas

Ciclo Express (Programa 12)

Pan de nueces	
Ingredientes	Grande
Suero de leche, tibio	200 ml
Agua, tibia	120 ml
Harina de pan blanco sin blanquear	340 g
Harina de pan integral	110 g
Nueces picadas	50 g
Sal	1 cuch. pequeña
Azúcar	3 cuch. pequeñas
Mantequilla	25 g
Levadura seca de mezcla fácil	2½ cuch. pequeñas

Pan de zanahoria y coriandro	
Ingredientes	Grande
Zanahoria, recién rayada, a temperatura ambiente	235 g
Agua, tibia	280 ml
Aceite de girasol	2 cuch. grandes
Coriandro fresco cortado	4 cuch. pequeñas
Harina de pan blanco sin blanquear	600 g
Coriandro picado	2 cuch. pequeñas
Sal	1 cuch. pequeña
Azúcar	5 cuch. pequeñas
Levadura seca de mezcla fácil	4 cuch. pequeñas

- 1 Añada la zanahoria, coriandro y aceite al molde de pan con los líquidos tibios. Añada el coriandro picado con la harina. Siga las instrucciones de la página 55.

Pan de cebolla acaramelado	
Ingredientes	Grande
Mantequilla	50 g
Cebolla grande, cortada	1
Leche semidesnatada, tibia	350 ml
Harina de pan blanco sin blanquear	530 g
Harina de pan integral	70 g
Sal	1 cuch. pequeña
Azúcar	4 cuch. pequeñas
Pimienta negra recién molida	1 cuch. pequeña
Levadura seca de mezcla fácil	4 cuch. pequeñas

- 1 Funda la mantequilla en una sartén y sofría las cebollas a fuego lento hasta que estén doradas. Retírelas del fuego. Ponga la leche y revuelva. Siga las instrucciones de la página 55.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

A continuación se describen algunos problemas típicos que pueden ocurrir cuando se hace pan en el elaborador de pan. Sírvase examinar los problemas, su posible causa y la acción correctiva que debe realizarse para asegurar que la elaboración de pan tiene éxito.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
TAMAÑO Y FORMA DEL PAN		
1. El pan no se leuda lo suficiente	<ul style="list-style-type: none"> • Los panes integrales serán más bajos que los panes blancos porque la harina integral contiene menos proteína formadora de gluten • No hay suficiente líquido. • Se omitió el azúcar o no se puso suficiente. • Se utilizó un tipo incorrecto de harina. • Se utilizó un tipo incorrecto de levadura. • No se añadió suficiente levadura o ésta era demasiado vieja. • Se seleccionó el ciclo de pan rápido • La levadura y el azúcar entraron en contacto antes el ciclo de amasado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Situación normal, no hay solución • Aumente el líquido en 15 ml/3 cuch. Pequeñas • Utilice los ingredientes detallados en la receta. • Quizás haya utilizado harina blanca común en lugar de harina de pan fuerte, que tiene un contenido de gluten más alto. • No utilice harina para uso general. • Para obtener los mejores resultados posibles utilice solamente levadura de mezcla fácil y acción rápida. • Mida la cantidad recomendada y compruebe la fecha de caducidad en el paquete. • Este ciclo produce panes más cortos. Esto es normal. • Asegúrese de que permanecen separados cuando se añaden al molde de pan.
2. Panes planos, no se leudan.	<ul style="list-style-type: none"> • Se omitió la levadura. • La levadura es demasiado vieja. • El líquido es demasiado caliente. • Se puso demasiada sal • Si se utilizó el temporizador, la levadura se humedeció antes de que empezara el proceso de elaboración de pan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice los ingredientes detallados en la receta. • Compruebe la fecha de caducidad • Utilice el líquido a la temperatura apropiada para el ajuste de pan utilizado. • Ponga la cantidad recomendada. • Coloque ingredientes secos en las esquinas del molde de pan y haga un pequeño hoyo en el centro de los ingredientes y coloque aquí la levadura para protegerla de los líquidos.
3. La parte superior del pan está hinchada- parece un champiñón	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiada levadura. • Demasiado azúcar. • Demasiada harina. • Insuficiente sal. • Tiempo caluroso y húmedo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzca la levadura en $\frac{1}{4}$ de cucharada pequeña. • Reduzca el azúcar en $\frac{1}{3}$ de cucharada pequeña. • Reduzca la harina en entre 6 y 9 cucharadas pequeñas. • Utilice la cantidad de sal recomendada en la receta. • Reduzca el líquido en 15 ml/3 cuch. pequeñas y la levadura en $\frac{1}{4}$ de cuch. pequeña.
4. El pan se hunde.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiado líquido. • Demasiada levadura.. • La alta humedad y calor ambientales puede haber causado que la masa se leude demasiado rápidamente. 	<ul style="list-style-type: none"> • La próxima vez, reduzca el líquido en 15 ml/3 cuch. pequeñas o añada un poco de harina. • Utilice la cantidad recomendada en la receta o la próxima vez utilice un ciclo más rápido. • Enfríe el agua o añada leche directamente de la nevera.
5. Parte superior rugosa y desigual	<ul style="list-style-type: none"> • Insuficiente líquido. • Demasiada harina. • Es posible que las partes superiores de los panes no tengan una forma perfecta, sin embargo, esto no afecta el delicioso sabor del pan 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumente el líquido en 15 ml/3 cuch. pequeñas • Mida la harina con exactitud • Asegúrese que la masa se haga bajo las mejores condiciones posibles. <i>Véase la guía de consejos y sugerencias (pág. 20 y 21)</i>

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
6.El pan se hundió durante el horneado.	<ul style="list-style-type: none"> • La máquina estaba situada en una corriente de aire o recibió algún golpe o sacudida durante la leudación. • Se excedió la capacidad del molde de pan. • No se puso suficiente sal o se omitió completamente.(La sal ayuda a impedir que la masa se leude excesivamente) • Demasiada levadura. • Tiempo caluroso, húmedo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Cambie de posición el elaborador de pan. • No utilice más ingredientes que los recomendados para un pan grande. • Utilice la cantidad de sal recomendada en la receta. • Mida la levadura con exactitud. • Reduzca el líquido en 15 ml/3 cuch. pequeñas y reduzca la levadura en $\frac{1}{4}$ de cucharada pequeña.
7.Panes desiguales, más bajos en un tremo extremo	<ul style="list-style-type: none"> • La masa estaba demasiado seca y esto no le permitió leudarse uniformemente en el molde de pan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aumente el líquido en 15 ml/3 cuch. pequeñas.
TEXTURA DEL PAN		
8.Textura densa y pesada.	<ul style="list-style-type: none"> • La masa estaba demasiado seca y esto no le permitió leudarse uniformemente en el molde de pan. • Demasiada harina. • Insuficiente levadura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mida con exactitud (véase la página 4) • Mida la cantidad correcta de levadura recomendada. • Mida con exactitud (véase la página 4)
9.Textura abierta, rugosa y con agujeros.	<ul style="list-style-type: none"> • Insuficiente azúcar. • No se puso sal. • Demasiada levadura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice los ingredientes detallados en la receta. • Mida la cantidad correcta de levadura recomendada. • Reduzca el líquido en 15 ml/3 cuch. pequeñas.
10.El centro del pan está crudo, no se coció lo suficiente	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiado líquido • Demasiado líquido • Corte de corriente durante la operación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reduzca el líquido en 15 ml/3 cuch. pequeñas. • Si ocurre un corte de corriente durante la operación, el elaborador de pan permanecerá apagado cuando se restablezca la corriente. Necesitará retirar el pan del molde de pan y empezar de nuevo con ingredientes frescos. • Reduzca las cantidades a las máximas permitidas.
11.El pan no se corta bien, es muy pegajoso.	<ul style="list-style-type: none"> • Las cantidades eran demasiado grandes y la máquina no pudo manejarlas. • Se cortó cuando estaba demasiado caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Permita que el pan se enfríe en la rejilla, 30 minutos como mínimo, para que suelte todo el vapor. • Utilice un buen cuchillo de pan.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
COLOR Y ESPESOR DE LA CORTEZA		
12. Color de corteza oscuro/demasiado gruesa.	<ul style="list-style-type: none"> Se está utilizando el ajuste OSCURO. 	<ul style="list-style-type: none"> La primera vez utilice el ajuste mediano o claro.
13. El pan está quemado.	<ul style="list-style-type: none"> El elaborador de pan no funciona bien. 	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección "Servicio y asistencia al cliente" (pág. 61).
14. El color de la corteza es demasiado claro.	<ul style="list-style-type: none"> El pan no se horneó lo suficiente. No hay leche en polvo ni leche fresca en la receta. 	<ul style="list-style-type: none"> Aumente el tiempo de horneado. Añada 15 ml de leche en polvo desnatada y cambie el 50% del agua por leche para ayudar a que el pan se dore.
15. El amasador no puede retirarse.	<ul style="list-style-type: none"> Debe poner agua en el molde de pan y permitir que el amasador se remoje antes de poder retirarlo. 	<ul style="list-style-type: none"> Siga las instrucciones de limpieza después de utilizar el aparato. Quizás necesite girar el amasador ligeramente después de remojarlo, para soltarlo.
16. El pan se pega al molde/es difícil sacarlo.	<ul style="list-style-type: none"> Puede ocurrir después de uso prolongado. 	<ul style="list-style-type: none"> Unte ligeramente el interior del molde de pan con aceite vegetal. Consulte la sección "Servicio y asistencia al cliente" (pág. 61).
ELEMENTOS MECÁNICOS DE LA MAQUINA		
17. El elaborador de pan no funciona/El amasador no se mueve	<ul style="list-style-type: none"> El elaborador de pan no está encendido. El molde pan no está colocado correctamente. El temporizador de retardo está seleccionado. El programa de pan integral está seleccionado. 	<ul style="list-style-type: none"> Compruebe que el interruptor de encendido/apagado esté en la posición ON (véase la página 4) Compruebe que el molde pan está sujeto en la posición correcta. El elaborador de pan no se pone en marcha hasta que la cuenta atrás alcanza la hora de inicio del programa. Retardo de 5-30 minutos al inicio del programa (3), (4), (9).
18. Los ingredientes no se han mezclado	<ul style="list-style-type: none"> El elaborador de pan no se puso en marcha. Se olvidó de poner el amasador en el molde de pan. 	<ul style="list-style-type: none"> Después de programar el panel de control, pulse el botón de inicio para poner en marcha el elaborador de pan. Asegúrese de que el amasador esté colocado en el eje, en el fondo del molde, antes de añadir ingredientes.

GUÍA DE RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS (continuación)

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN
19. Durante la operación se notó color a quemado.	<ul style="list-style-type: none"> • Se derramaron ingredientes en el interior del horno. • Se excedió la capacidad del molde de pan 	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de no derramar ingredientes cuando los ponga en el molde. Los ingredientes pueden quemarse en la unidad térmica y producir humo. • No utilice más ingredientes de los recomendados en la receta y mida siempre los ingredientes con exactitud. (Véase la página 4)
20. La máquina se desenchufó accidentalmente o se cortó la corriente durante la operación. ¿Cómo puedo salvar el pan?	<ul style="list-style-type: none"> • Si la máquina está en el ciclo de amasado, deseche los ingredientes y empiece de nuevo. • Si la máquina está en el ciclo de leudación, retire la masa del molde de pan, déle forma y colóquela sobre una bandeja de pan engrasada de 23 x 12,5 cm, cúbrala y deje que se leude hasta que aumente al doble de su tamaño. Utilice sólo el ajuste de horneado (10) u hornéela en un horno convencional precalentado a 200° C/400° F/Gas 6 durante 30-35 minutos o hasta que esté bien dorada. • Si la máquina está en el ciclo de horneado, utilice el ajuste de horneado solamente (10) u hornéela en el horno convencional a 200° C/400° F/Gas 6 y retire la rejilla superior. Retire con cuidado el molde de pan de la máquina y colóquelo en la rejilla inferior del horno. Hornee el pan hasta que esté bien dorado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Desenchufe y permita que se enfríe durante 30 minutos.
21. En la pantalla aparece E:01	<ul style="list-style-type: none"> • La cámara del horno está demasiado caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Servicio y asistencia al cliente" (pág. 61).
22. En la pantalla aparece E:02, E:03, E:04, E:05 y la máquina no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • El elaborador de pan no funciona bien. E:02 o E:03 = error de sensor de temperatura E:04, E:05 o E:08 = error de control de calentador 	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección "Servicio y asistencia al cliente" (pág. 61).

SERVICIO Y ASISTENCIA AL CLIENTE

Si el cable de alimentación está dañado, por razones de seguridad debe ser cambiado por Kenwood o un reparador autorizado por Kenwood.

Si necesita ayuda con:

- Utilizar su máquina
- Servicio o reparaciones

Póngase en contacto con la tienda en la que compró el elaborador de pan.