

Macchina automatica per pasta fresca

Automatic fresh pasta maker

Machine automatique pour pâtes fraîches

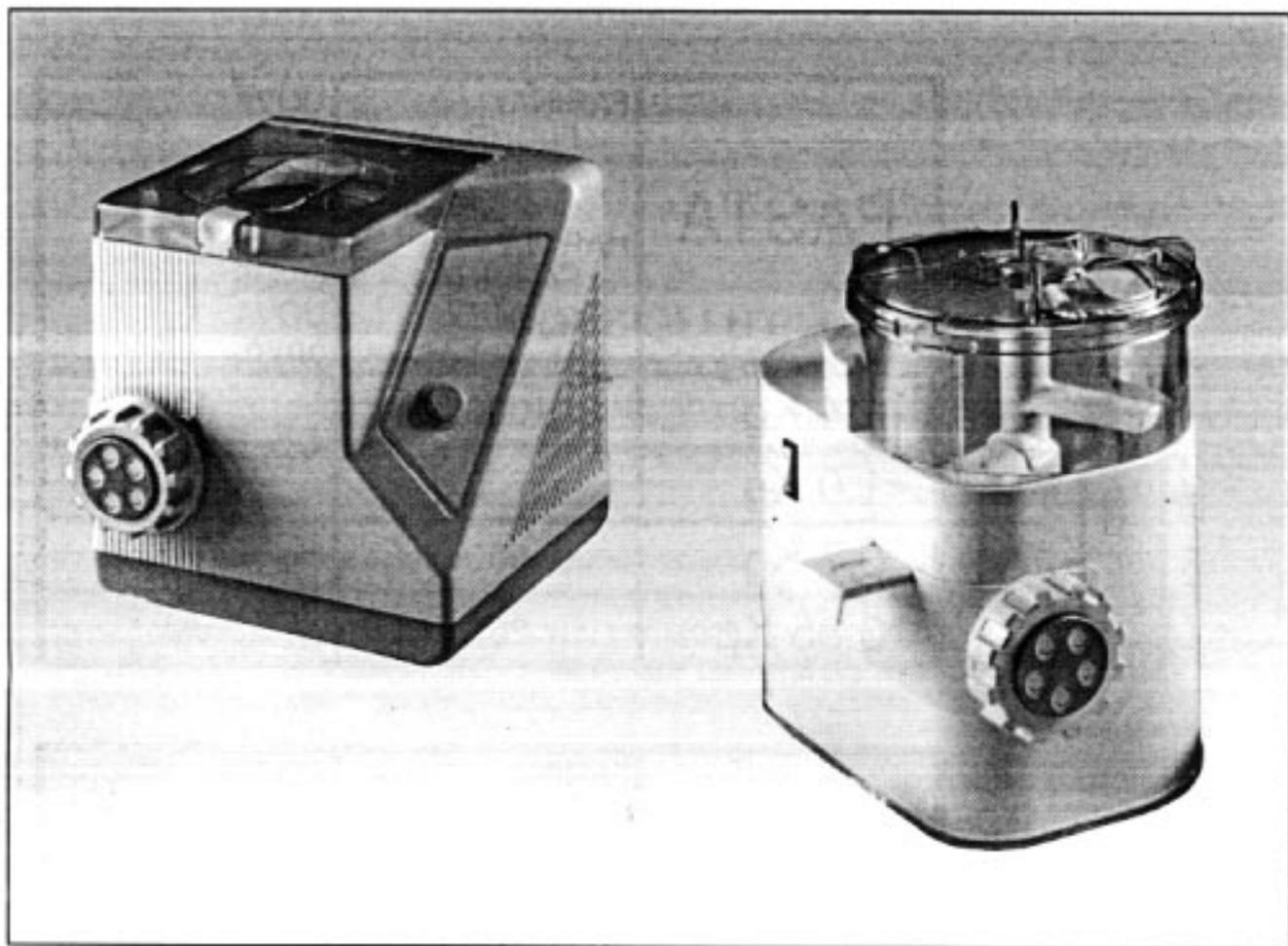
Automatische Nudelmaschine

Máquina automática para pasta fresca

Máquina automática para pasta fresca

Automatische machine voor verse deegwaren

Αυτόματη μηχανή για φρέσκα ζυμαρικά



Manuale di istruzioni

Instructions handbook

Manuel d'instructions

Gebrauchsanweisung

Libro de instrucciones

Manual de instruções

Gebbruiksaanwijzing

Οδηγίες χρήσης

PASTAMATIC

ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 5 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead and an appropriate plug fitted, as below.

WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse; do not insert in a 5 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 10 Amp fuse.

If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 5 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below.

WEARNING
THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

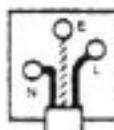
IMPORTANT
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow:

Blue:

Brown:

Earth
Neutral
Live



As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows: The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

I 1 - 4

D 13 - 16

NL 25 - 28

GB 5 - 8

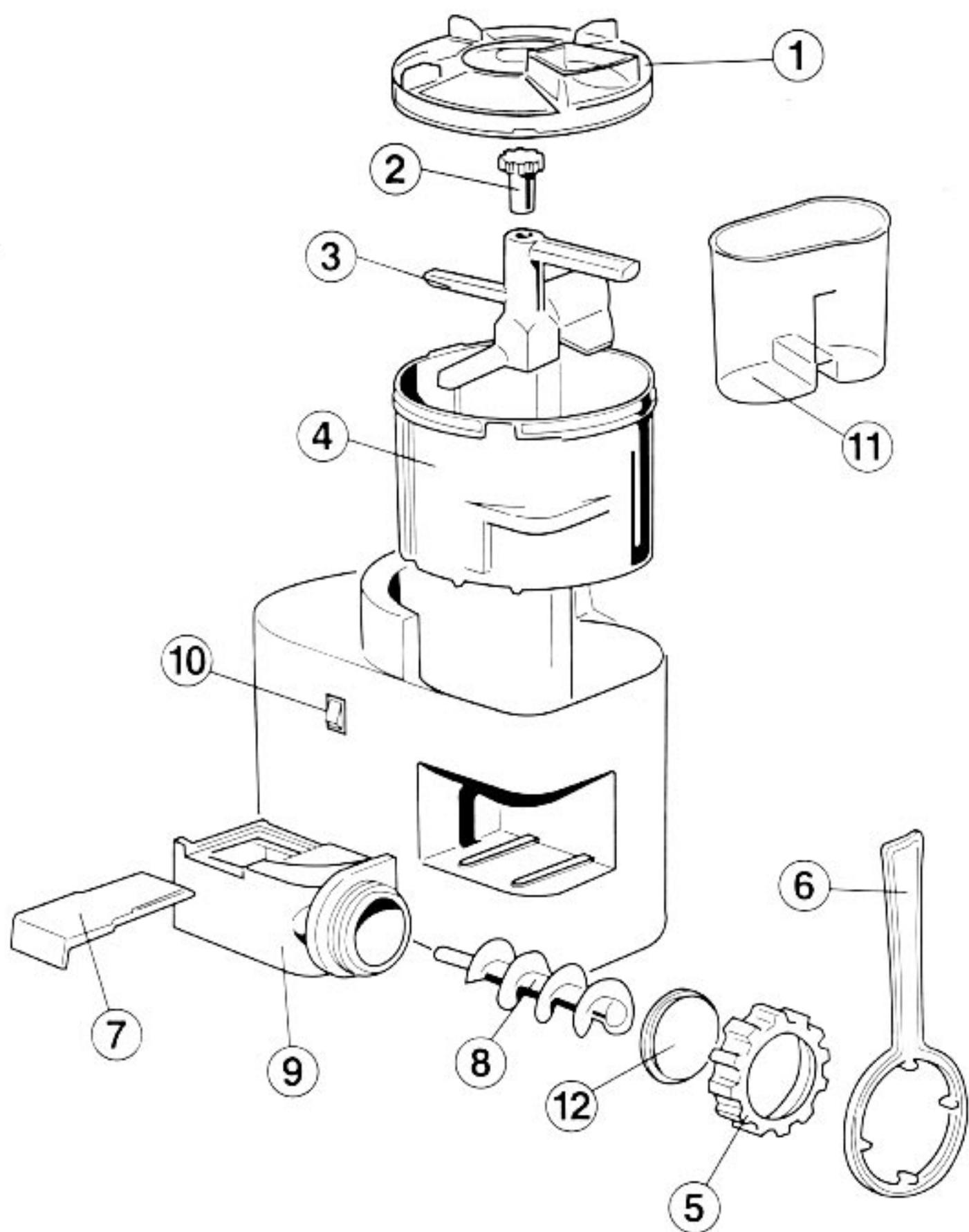
E 17 - 20

GR 29 - 32

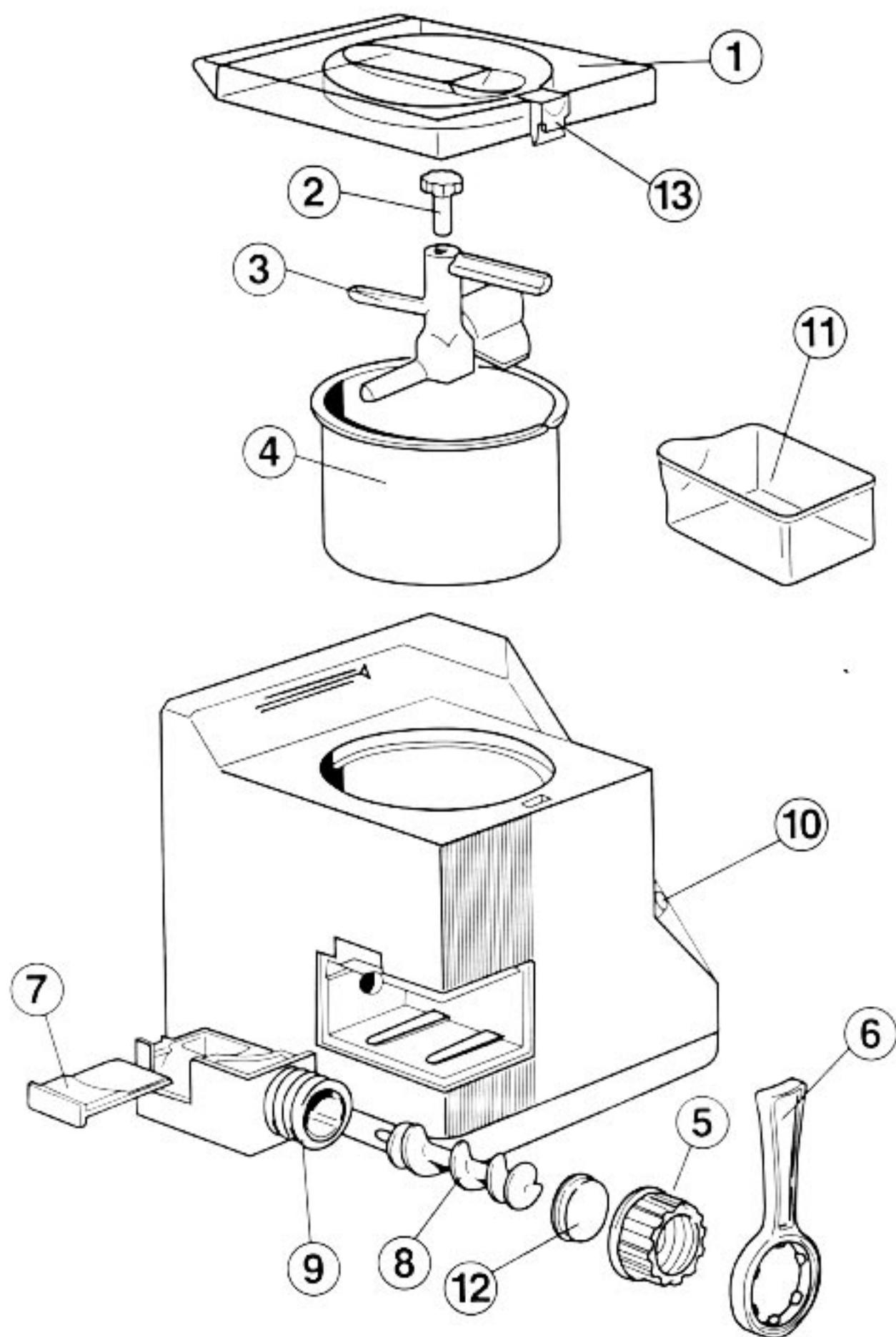
F 9 - 12

P 21 - 24

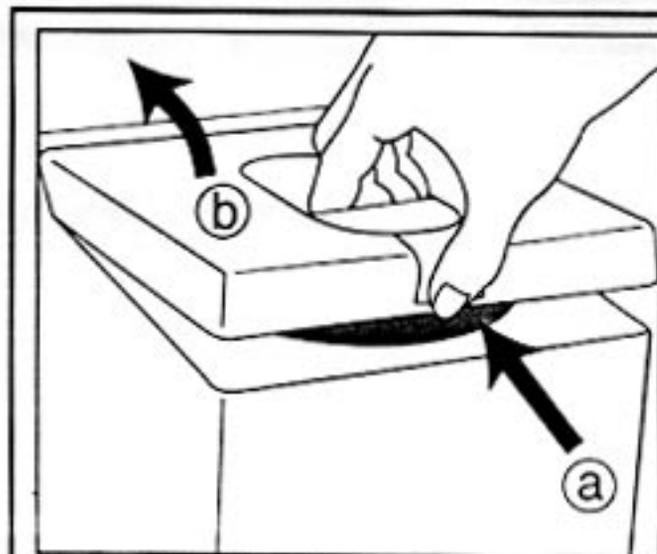
MODELS 1000, 1400



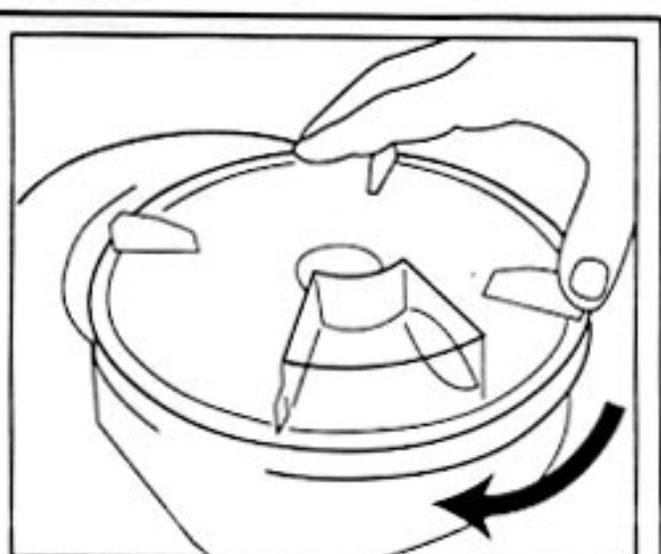
MODELS 700



1

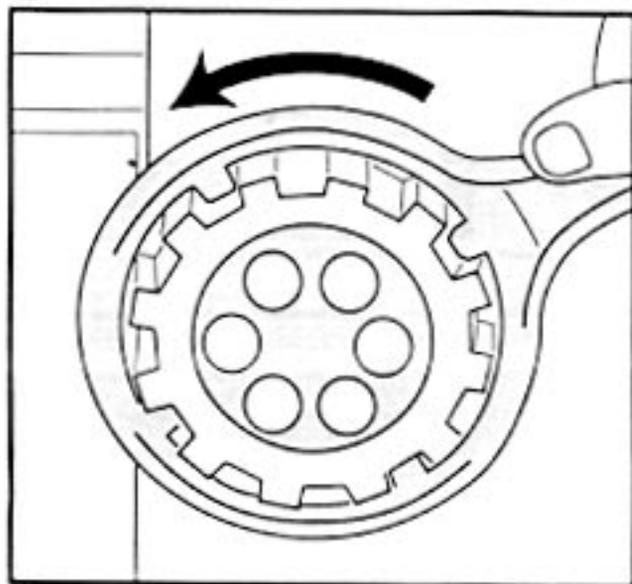


MOD. 700

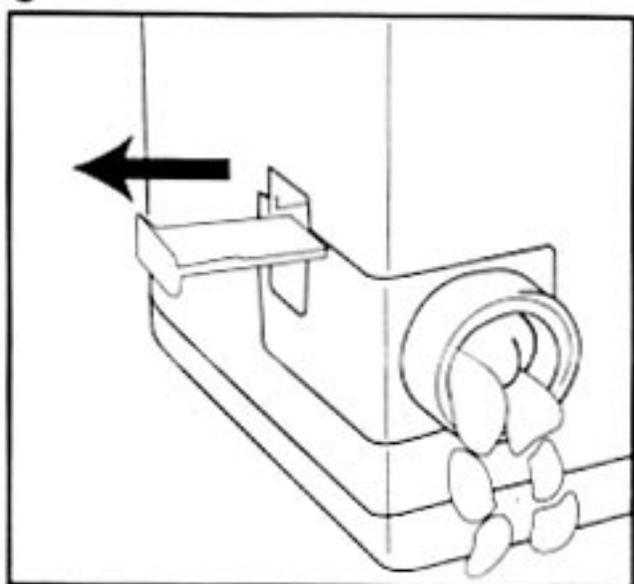


MOD. 1000, 1400

2



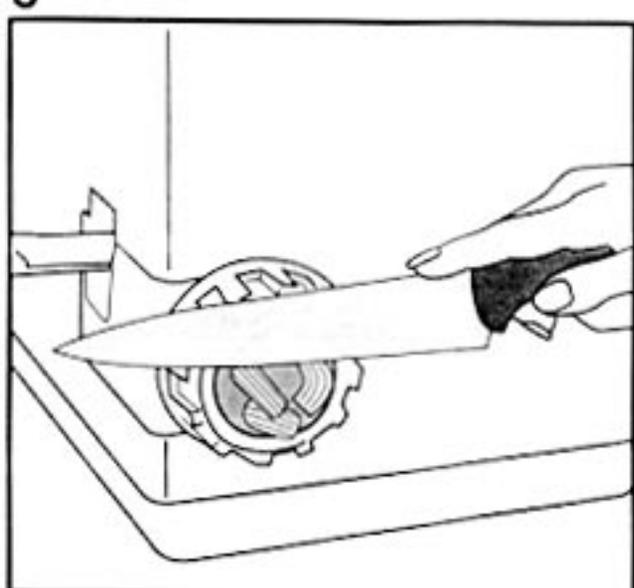
3

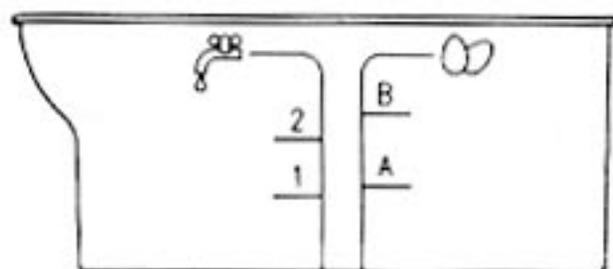
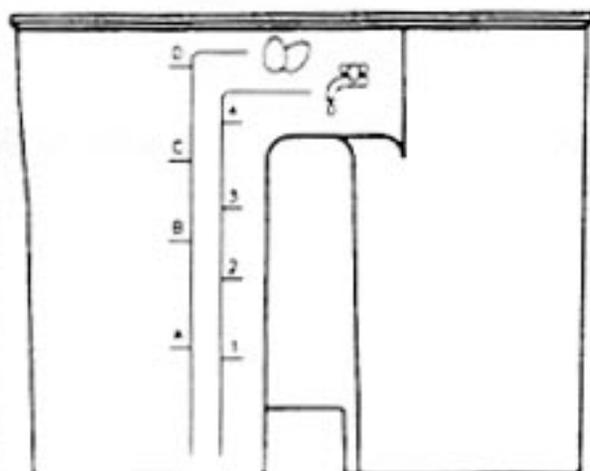


4



5





		PASTA	FARINA FLOUR MEHLL FARINE HARINA FARINHA MEEL αλεύρι	UOVA EGGS ŒUFS EIER HUEVOS OVOS UOVA αυγά	
mod. 1400	mod. 1000	mod. 700	1.4 Kg	1000 gr	D
			1.0 Kg	700 gr	C
			0.7 Kg	500 gr	B
			0.35 Kg	250 gr	A

		PASTA	FARINA FLOUR MEHLL FARINE HARINA FARINHA MEEL αλεύρι	ACQUA WATER EAU WASSER AGUA ÁGUA WATER νερό	
mod. 1400	mod. 1000	mod. 700	1.4 Kg	1000 gr	4
			1.0 Kg	700 gr	3
			0.7 Kg	500 gr	2
			0.35 Kg	250 gr	1

LEGENDA

- 1) Coperchio
- 2) Pomolo di bloccaggio
- 3) Pala
- 4) Cestello
- 5) Ghiera
- 6) Chiave per ghiera
- 7) Serranda
- 8) Coclea
- 9) Camera di estrusione
- 10) Interruttore generale
- 11) Misurino-dosatore
- 12) Trafila
- 13) Pulsante di sblocco del coperchio (solo sui modelli 700)

CONSIGLI UTILI

Prima di versare la farina nel cestello verificare che la serranda sia perfettamente inserita sino in fondo.

Non versare nel cestello tutta la dose di acqua o uova in una unica soluzione; conservarne una piccola quantità fino alla verifica della consistenza dell'impasto.

Dopo avere estratto la serranda per iniziare l'estrusione, attendere la fuoriuscita di un poco di impasto dalla camera di estrusione prima di montare la trafila. Quest'ultima dovrà essere immersa in acqua bollente per alcuni minuti per riscaldarla, quindi asciugata e montata.

Non smontare la trafila quando l'apparecchio è in funzione.

L'impiego di trafile con fori otturati può danneggiare la macchina.

Verificare il corretto montaggio del coperchio. Esso aziona un dispositivo di sicurezza che blocca la macchina qualora sia posizionato male o tolto durante il funzionamento.

Utilizzare la macchina lontano da fonti di calore e non posizionarla a ridosso di pareti od oggetti che potrebbero limitare la libera circolazione dell'aria attorno ad essa.

La macchina è dotata di un dispositivo termico di protezione che blocca il funzionamento dell'apparecchio qualora si surriscaldi eccessivamente. Il dispositivo può intervenire dopo 25-30 minuti di funzionamento continuo e interrompe il funzionamento per 15-20 minuti, trascorsi i quali l'apparecchio riprende a funzionare automaticamente.

IMPORTANTE

Leggere con attenzione questo libretto istruzioni prima di usare l'apparecchio. Solo così potrete ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso. Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente le seguenti istruzioni!

- Prima dell'utilizzo verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata nella targa dell'apparecchio. Collegare l'apparecchio solo a impianto e prese di corrente aventi portata minima di 10 A e dotate di efficiente messa a terra.
- In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con un'altra di tipo adatto da personale professionalmente qualificato.
- La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.
In caso di dubbio rivolgersi ad una persona professionalmente qualificata.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicuratevi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgetevi a personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- E' sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghie. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile, è necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghie conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di potenza marcato sull'adattatore.
- Questo apparecchio dovrà essere impiegato solo per uso domestico. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Non inserire nessun oggetto (lame di coltelli, manici di posate, ecc.) attraverso il foro del coperchio ad apparecchio in funzione.
- Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli e da riparazioni effettuate da personale non qualificato.
- L'uso di qualsiasi apparecchio elettrico comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.

In particolare:

- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi. Non immergere l'apparecchio in acqua.
- Non usare l'apparecchio in locali adibiti a bagno.
- Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio con mani o piedi bagnati o umidi.
- Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o incapaci, senza sorveglianza.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito inutilmente alimentato perchè può diventare fonte di pericolo.
Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica, staccando la spina.
In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo. Per eventuali riparazioni rivolgersi solamente ad un Centro di Assistenza autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
Quando si decide di non utilizzare più l'apparecchio, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente, si raccomanda di renderlo inutilizzabile tagliandone il cavo di alimentazione.
Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento del cavo, o per la sua sostituzione, rivolgersi esclusivamente ad un Centro di Assistenza autorizzato dal costruttore.
Staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato. Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Spegnerne l'interruttore generale dell'apparecchio quando lo stesso non è utilizzato.

Questo apparecchio è conforme alla direttiva CEE 89/336 sulla soppressione dei radiodisturbi.

ISTRUZIONI PER L'USO

MONTAGGIO E SMONTAGGIO

Per smontare l'apparecchio:

MODELLI 700

Premere il pulsante (13) (a) e togliere il coperchio (1) sollevandolo (b) (Fig.1).

MODELLI 1000-1400

Togliere il coperchio (1) ruotandolo in senso orario (Fig. 1).

Svitare il pomolo di bloccaggio (2), sfilare la pala (3) e il cestello (4). Smontare la trafila usando l'apposita chiave (6) per svitare la ghiera (5) (Fig. 2). Sfilare completamente la serranda (7) tirandola verso l'esterno. Sfilare la coclea (8) e togliere la camera di estrusione (9), tirandola lateralmente verso l'esterno.

Per ricomporre l'apparecchio, rimontare la camera (9) inserendola lateralmente nelle guide e spingendola a fondo nella propria sede, reinserire la coclea (8) e la serranda (7), applicare la trafila appoggiandola alla camera di estrusione (9) e centrando le cavette di guida, ed avvitare la ghiera (5). Rimontare il cestello (4) infilandolo nella sua sede, curando di combaciare il foro di uscita e l'incastro sulla corona superiore della macchina. Rimontare la pala (3) spingendola a fondo, ruotandola leggermente per imboccare la posizione di fermo ed avvitare il pomolo (2) con adeguata forza.

MODELLI 700

Mettere il coperchio (1) inserendolo nella guida posteriore e chiudendolo premendo il pulsante (13).

MODELLI 1000-1400

Mettere il coperchio (1) ruotandolo in senso antiorario.

DOSAGGIO

Questo apparecchio è in grado di produrre pasta fresca buona come quella fatta a mano purchè vengano rispettati i giusti dosaggi di farina e liquido. Sul misurino-dosatore (11) sono segnalati i livelli di acqua (numeri) o uova (lettere alfabetiche) da rispettare, a seconda della quantità di farina utilizzata (Fig. 6). E' tollerata la correzione del 5% in più o in meno rispetto ai livelli segnati, in funzione del tipo di farina usata e della sua umidità. Una volta individuati i dosaggi più soddisfacenti, consigliamo di utilizzare sempre il medesimo tipo di farina.

PREPARAZIONE

Per procedere alle preparazioni, l'apparecchio deve essere completamente assemblato, ad esclusione del montaggio della ghiera (5) e della trafila (12) richiesta dalla ricetta.

Controllare che la serranda (7) sia inserita a fondo nella macchina, prima di versare la farina e gli altri ingredienti nel cestello e durante la fase di impasto.

Per il dosaggio di acqua o uova, rispettare il livello segnalato sul misurino-dosatore (11) in base alla quantità di farina utilizzata. L'acqua e le uova che si aggiungono attraverso il foro del coperchio (1) (Fig. 3) devono essere versati lentamente e a macchina in funzione, per consentirne il giusto assorbimento con la farina.

L'impasto è ottimale quando si presenta a piccoli grumi grossi come noci e non appiccicosi.

L'impasto è troppo liquido se è appiccicoso e rimane attaccato alla pala; in questo caso aggiungere due o tre cucchiaini di farina. Rimettere in funzione la macchina per il tempo necessario ad ottenere la perfetta amalgamazione degli ingredienti.

L'impasto è troppo asciutto se la farina non risulta completamente assorbita; in questo caso aggiungere uno o due cucchiaini di acqua o albume. Rimettere in funzione la macchina per il tempo necessario ad ottenere la perfetta amalgamazione degli ingredienti.

Quando l'impasto è ottimale togliere la serranda (7) e fare uscire un poco di impasto dalla camera di estrusione (Fig. 4). Prima di applicare la trafila richiesta, immergerla in acqua bollente per alcuni minuti per riscaldarla, quindi asciugarla e montarla.

Avvitare la ghiera (5) a mano; l'uso della apposita chiave (6) è indicato solo per lo smontaggio. La prima pasta estrusa potrà presentarsi di forma irregolare; dopo alcuni secondi assumerà la sua forma regolare. La prima pasta irregolare estrusa può essere riutilizzata, reinserendola nel cestello. L'ultima pasta che esce dalla trafila può presentarsi più chiara, ma mantiene comunque la medesima resa in termini di cottura e sapore. Per tagliare la pasta mentre viene estrusa utilizzare un coltello mantenendolo accostato alla trafila (Fig. 5).

INTERRUZIONE DEL CICLO DI ESTRUSIONE

Nel caso si voglia produrre di seguito più tipi diversi di pasta con il medesimo preparato, spegnere l'apparecchio, svitare la ghiera (5), sostituire la trafila (12) e riprendere l'estrusione.

PULIZIA E TRASPORTO

Lavare sempre accuratamente le parti della macchina che sono in contatto con le sostanze alimentari ogni volta che si utilizza l'apparecchio. Tutti gli accessori possono essere lavati anche in lavastoviglie. Per la pulizia dell'apparecchio, da effettuarsi con la spina del cavo di alimentazione disinserita dalla presa di corrente, utilizzare una spugna appena inumidita.

Per pulire le trafile, lasciarle in ammollo per alcuni minuti in acqua calda, spazzolandole poi con uno spazzolino a setole dure, oppure lasciare che i residui di pasta sulle trafile diventino secchi e picchiettarle su un piano rigido per staccarne i frammenti di pasta.

L'impiego di trafile con fori otturati può danneggiare la macchina.

MODELLI 700

Sul retro della macchina è ricavato un vano contenente il cavo elettrico e il misurino-dosatore. Dietro quest'ultimo è possibile alloggiare anche le trafile che di volta in volta non vengono utilizzate.

Macchina automatica per pasta fresca

Automatic fresh pasta maker

Machine automatique pour pâtes fraîches

Automatische Nudelmaschine

Máquina automática para pasta fresca

Máquina automática para pasta fresca

Automatische machine voor verse deegwaren

Αυτόματη μηχανή για φρέσκα ζυμαρικά

PASTAMATIC

Ricettario

Recipe book

Livre de recettes

Rezepte

Recetario

Livro de receitas

Recepten

Συνταγές

LE TRAFILE: la dotazione comprende:

Trafila N. 2 Spaghetti	Trafila N. 14 Maccheroni
Trafila N. 7 Tagliatella	Trafila N. 16 Biscotti
Trafila N. 9 Sfoglia (Lasagna)	Trafila N. 18 Gnocchi
Trafila N. 10 Bucatini	

Alcune delle preparazioni proposte consigliano l'impiego di trafile non inserite nella dotazione di base. La gamma completa ne comprende infatti altre 20 (acquistabili a parte singolarmente o come set aggiuntivo), oltre a quelle sopra indicate.

Ci scusiamo anticipatamente per possibili variazioni nella dotazione di base, intervenute dopo la stesura di questo ricettario.

LE DOSI: ogni ricetta riporta quelle relative alla quantità massima di impasto lavorabile a seconda del modello di macchina. Il modello (700, 1000, 1400) è riscontrabile sulla etichetta dei dati elettrici applicata sul retro o sul fondo dell'apparecchio.

È possibile produrre quantitativi ridotti di pasta rispetto alle dosi proposte o utilizzando i dosaggi dei modelli più piccoli o riducendo proporzionalmente tutte le dosi indicate (per acqua e uova rispettare i livelli numerici/alfabetici in rapporto alla quantità di farina).

	PASTA	FARINA	UOVA	oppure	ACQUA
modelli 1400	1,4 Kg.	1000 g.	D		4
modelli 1000	1 Kg.	700 g.	C		3
modelli 700	0,7 Kg.	500 g.	B		2
	0,35 Kg.	250 g.	A		1

LA FARINA: tranne che per le paste di semola ed integrale, prodotte rispettivamente con farina di grano duro e farina integrale, tutte le altre preparazioni proposte richiedono l'impiego di farina di grano tenero (tipo 00).

LA PREPARAZIONE: dove non diversamente specificato è sottinteso di versare gli ingredienti solidi nel cestello e, a macchina in funzione, quelli liquidi attraverso la feritoia del coperchio. Lasciare impastare per il tempo richiesto (correggendo l'impasto se necessario), estrarre la serranda, fare uscire un poco di impasto, arrestare la macchina ed applicare la trafile desiderata (pre-riscaldata), quindi estrarre la pasta.

Per una spiegazione più dettagliata consultare il libretto di istruzioni.

PASTA ALL'UOVO

modelli 700 (700 gr.)	modelli 1000 (1000 gr.)	modelli 1400 (1400 gr.)
farina di grano tenero: 500 g.	farina di grano tenero: 700 g.	farina di grano tenero: 1000 g.
uova: un misurino al livello B	uova: un misurino al livello C	uova: un misurino al livello D
impasto: 3-4 minuti	impasto: 3-4 minuti	impasto: 4-5 minuti
trafile consigliate: N. 2, 7, 10, 14		

PASTA DI SEMOLA (FARINA DI GRANO DURO)

modelli 700 (700 gr.)	modelli 1000 (1000 gr.)	modelli 1400 (1400 gr.)
farina di grano duro: 500 g.	farina di grano duro: 700 g.	farina di grano duro: 1000 g.
acqua: un misurino al livello 2	acqua: un misurino al livello 3	acqua: un misurino al livello 4
impasto: 5-6 minuti	impasto: 5-6 minuti	impasto: 6-7 minuti
trafile consigliate: N. 2, 7, 10, 14		

Volendo sostituire la farina di semola con farina di grano tenero, utilizzare i tempi di impasto indicati per la pasta all'uovo.

PASTA INTEGRALE

modelli 700 (700 gr.)	modelli 1000 (1000 gr.)	modelli 1400 (1400 gr.)
farina integrale: 500 g.	farina integrale: 700 g.	farina integrale: 1000 g.
acqua: un misurino al livello 2	acqua: un misurino al livello 3	acqua: un misurino al livello 4
sale: 15 g.	sale: 25 g.	sale: 30 g.
impasto: 4-5 minuti	impasto: 5-6 minuti	impasto: 6-7 minuti
trafile consigliate: N. 2, 7, 10, 14		

Consigliamo di cuocere la pasta per 3-4 minuti.

PASTA VERDE AGLI SPINACI

modelli 700 (700 gr.)	modelli 1000 (1000 gr.)	modelli 1400 (1400 gr.)
farina di grano tenero: 500 g.	farina di grano tenero: 700 g.	farina di grano tenero: 1000 g.
uova: 2 intere	uova: 1 intero + 2 tuorli	uova: 2 intere + 2 tuorli
spinaci: 120 g.	spinaci: 140 g.	spinaci: 220 g.
impasto: 6-7 minuti	impasto: 6-7 minuti	impasto: 6-8 minuti
trafile consigliate: N. 2, 7, 10, 14		

Preparare gli spinaci lessandoli, strizzandoli e tritandoli molto finemente.

PASTA ROSSA AL POMODORO

modelli 700 (700 gr.)	modelli 1000 (1000 gr.)	modelli 1400 (1400 gr.)
farina di grano tenero: 500 g.	farina di grano tenero: 700 g.	farina di grano tenero: 1000 g.
uova: 2 intere	uova: 3 intere	uova: 4 intere
doppio concentrato di pomodoro: 120 g.	doppio concentrato di pomodoro: 160 g.	doppio concentrato di pomodoro: 240 g.
impasto: 7-8 minuti	impasto: 7-8 minuti	impasto: 8-10 minuti
trafile consigliate: N. 2, 7, 10, 14		

BISCOTTI AL LATTE

modelli 700 (700 gr.)	modelli 1000 (1000 gr.)	modelli 1400 (1400 gr.)
farina di grano tenero: 500 g.	farina di grano tenero: 700 g.	farina di grano tenero: 900 g.
uova: 4 tuorli	uova: 6 tuorli	uova: 6 tuorli
zucchero: 200 g.	zucchero: 250 g.	zucchero: 350 g.
burro: 120 g.	burro: 150 g.	burro: 300 g.
lievito per dolci: 1 bustina	lievito per dolci: 1 bustina	lievito per dolci: 1 bustina
latte: 3-4 cucchiai	latte: 5-6 cucchiai	latte: 3-4 cucchiai
		sale: 1 cucchiaino
		rum: 3 cucchiaini
impasto: 7 minuti	impasto: 8 minuti	impasto: 8-10 minuti
trafile consigliate: N. 16		

Utilizzare il burro a temperatura ambiente e tagliato a pezzettini. Porre i biscotti nel forno, portato a 200 gradi, per circa 15-20 minuti.

GNOCCHI

modelli 700 (700 gr.)	modelli 1000 (1000 gr.)	modelli 1400 (1400 gr.)
farina bianca: 150 g.	farina bianca: 200 g.	farina bianca: 300 g.
patate: 500 g.	patate: 700 g.	patate: 1000 g.
impasto: 2 minuti	impasto: 3 minuti	impasto: 3-4 minuti
trafile consigliate: N. 18		

Porre le patate nel forno portato a 200-220 gradi per 30 minuti circa per togliere l'umidità in esse contenuta. Pelarle, schiacciarle e lasciarle raffreddare, poi metterle nel cestello. Consigliamo di cuocere la pasta per 2 minuti.

CRACKERS

modelli 700 (700 gr.)	modelli 1000 (1000 gr.)	modelli 1400 (1400 gr.)
farina di grano tenero: 500 g.	farina di grano tenero: 700 g.	farina di grano tenero: 1000 g.
acqua: un misurino al livello 2	acqua: un misurino al livello 3	acqua: un misurino al livello 4
lievito non vanigliato: 1 bustina	lievito non vanigliato: 1 bustina + 1/2	lievito non vanigliato: 2 bustine
olio d'oliva: 5 cucchiai	olio d'oliva: 6 cucchiai	olio d'oliva: 10 cucchiai
sale: 1 cucchiaino	sale: 2 cucchiaini	sale: 3-4 cucchiaini
impasto: 3-4 minuti	impasto: 3-4 minuti	impasto: 4-5 minuti
trafile consigliate: N. 9, 24 Sfoglia regolabile (OPTIONAL)		

Dopo l'estrusione, ungere la pasta con olio servendosi di un pennello da cucina, spolverare con sale e punzecchiare con una forchetta. Mettere nel forno portato a 210-230 gradi per circa 15-20 minuti.

PASTA FROLLA PER BISCOTTI E CROSTATA

modelli 700 (700 gr.)	modelli 1000 (1000 gr.)	modelli 1400 (1400 gr.)
farina di grano tenero: 500 g.	farina di grano tenero: 700 g.	farina di grano tenero: 900 g.
uova: 3 tuorli	uova: 5 tuorli	uova: 6 tuorli
zucchero: 200 g.	zucchero: 250 g.	zucchero: 400 g.
burro: 150 g.	burro: 170 g.	burro: 300 g.
sale: 15 g.	sale: 25 g.	sale: 35 g.
latte: 3-4 cucchiai	latte: 5-6 cucchiai	latte: 5-6 cucchiai
impasto: 7 minuti	impasto: 8 minuti	impasto: 8-10 minuti
trafile consigliate: N. 16, 15 Pizza (OPTIONAL)		

Dalle strisce di pasta estruse si possono ottenere biscotti di tutte le forme, utilizzando come stampo un bicchiere oppure le apposite formine. Si potranno guarnire con ciliegine, mandorle o altro, oppure pennellare con acqua e zucchero. Mettere nel forno portato a 200 gradi per circa 15-20 minuti.

Per preparare la crostata occorre invece porre le strisce di pasta in una teglia imburrata sul fondo, punzecchiandole con le punte di una forchetta. Con parte dell'impasto preparare dei rotolini da disporre lungo il bordo della teglia. Mettere nel forno portato a 200-220 gradi per circa 25-35 minuti. A cottura ultimata spalmare la superficie della crostata con marmellata di frutta o crema pasticciera e guarnire con frutta fresca a piacere.

IMPASTO PER PIZZA, FOCACCIA, GRISSINI

PIZZA:

modelli 700 (700 gr.)	modelli 1000 (1000 gr.)	modelli 1400 (1400 gr.)
farina di grano tenero: 500 g.	farina di grano tenero: 700 g.	farina di grano tenero: 1000 g.
acqua tiepida: un misurino al livello 2	acqua tiepida: un misurino al livello 3	acqua tiepida: un misurino al livello 4
zucchero: 10 g.	zucchero: 15 g.	zucchero: 20 g.
lievito di birra: 50 g.	lievito di birra: 70 g.	lievito di birra: 100 g.
olio d'oliva: 40 g.	olio d'oliva: 60 g.	olio d'oliva: 80 g.
sale: 15 g.	sale: 20 g.	sale: 30 g.
impasto: 7-8 minuti	impasto: 8-10 minuti	impasto: 8-10 minuti
trafile consigliate: N. 15 Pizza (OPTIONAL)		

FOCACCIA:

modelli 700 (700 gr.)	modelli 1000 (1000 gr.)	modelli 1400 (1400 gr.)
farina di grano tenero: 500 g.	farina di grano tenero: 700 g.	farina di grano tenero: 1000 g.
acqua tiepida: un misurino al livello 2	acqua tiepida: un misurino al livello 3	acqua tiepida: un misurino al livello 4
zucchero: 10 g.	zucchero: 15 g.	zucchero: 20 g.
lievito di birra: 50 g.	lievito di birra: 70 g.	lievito di birra: 100 g.
olio d'oliva: 50 g.	olio d'oliva: 70 g.	olio d'oliva: 90 g.
sale: 15 g.	sale: 25 g.	sale: 30 g.
impasto: 7-8 minuti	impasto: 7-8 minuti	impasto: 8-10 minuti
trafile consigliate: N. 15 Pizza (OPTIONAL)		

GRISSINI:

modelli 700 (700 gr.)	modelli 1000 (1000 gr.)	modelli 1400 (1400 gr.)
farina di grano tenero: 500 g.	farina di grano tenero: 700 g.	farina di grano tenero: 1000 g.
acqua tiepida: un misurino al livello 2	acqua tiepida: un misurino al livello 3	acqua tiepida: un misurino al livello 4
zucchero: 10 g.	zucchero: 15 g.	zucchero: 20 g.
lievito di birra: 50 g.	lievito di birra: 70 g.	lievito di birra: 100 g.
olio d'oliva: 70 g.	olio d'oliva: 80 g.	olio d'oliva: 120 g.
sale: 15 g.	sale: 25 g.	sale: 30 g.
impasto: 3-4 minuti	impasto: 3-4 minuti	impasto: 4-5 minuti
trafile consigliate: N. 17 Grissini (OPTIONAL)		

Stemperare il lievito e il sale nell'acqua tiepida prima di versarla.

Per preparare la pizza disporre le striscie ottenute una accanto all'altra in una teglia e lasciarle lievitare coperte con un panno e lontano da correnti d'aria per 25-30 minuti. Aggiungere poi la farcitura desiderata e mettere nel forno, portato a 220-230 gradi, per circa 20-25 minuti. Usando un bicchiere o gli stampini per biscotti, dalle strisce di impasto si possono ottenere simpatiche pizzette, preparabili come specificato per la pizza.

Anche la preparazione della focaccia è identica a quella della pizza; le striscie vanno solo punzecchiate mentre lievitano (per 30-40 minuti circa) e vanno salate e pennellate con olio crudo al termine della cottura.

I grissini vanno lasciati lievitare coperti con un panno, lontano da correnti d'aria, per 40 minuti prima di essere messi nel forno, portato a 200 gradi, per circa 15 minuti. A cottura ultimata pennellarli con olio crudo.

IMPASTO PER PANE

IMPASTO BASE:

modelli 700 (700 gr.)	modelli 1000 (1000 gr.)	modelli 1400 (1400 gr.)
farina di grano tenero: 500 g.	farina di grano tenero: 700 g.	farina di grano tenero: 1000 g.
acqua tiepida: un misurino al livello 2	acqua tiepida: un misurino al livello 3	acqua tiepida: un misurino al livello 4
lievito di birra: 25 g.	lievito di birra: 35 g.	lievito di birra: 50 g.
sale: 15 g.	sale: 25 g.	sale: 30 g.
impasto: 5-6 minuti	impasto: 5-6 minuti	impasto: 8-10 minuti
trafile consigliate: N. 15 Pizza (OPTIONAL)		

PANE ALL'OLIO:

modelli 700 (700 gr.)	modelli 1000 (1000 gr.)	modelli 1400 (1400 gr.)
farina di grano tenero: 500 g.	farina di grano tenero: 700 g.	farina di grano tenero: 1000 g.
acqua tiepida: un misurino al livello 2	acqua tiepida: un misurino al livello 3	acqua tiepida: un misurino al livello 4
zucchero: 15 g.	zucchero: 25 g.	zucchero: 30 g.
lievito di birra: 50 g.	lievito di birra: 70 g.	lievito di birra: 100 g.
olio d'oliva: 55 g.	olio d'oliva: 70 g.	olio d'oliva: 90 g.
sale: 15 g.	sale: 20 g.	sale: 30 g.
impasto: 5-6 minuti	impasto: 5-6 minuti	impasto: 8-10 minuti
trafile consigliate: N. 15 Pizza (OPTIONAL)		

PANE TIPO SFILATINO:

modelli 700 (700 gr.)	modelli 1000 (1000 gr.)	modelli 1400 (1400 gr.)
farina di grano tenero: 500 g.	farina di grano tenero: 700 g.	farina di grano tenero: 1000 g.
acqua tiepida: un misurino al livello 2	acqua tiepida: un misurino al livello 3	acqua tiepida: un misurino al livello 4
zucchero: 10 g.	zucchero: 15 g.	zucchero: 20 g.
lievito di birra: 50 g.	lievito di birra: 70 g.	lievito di birra: 100 g.
sale: 15 g.	sale: 20 g.	sale: 30 g.
impasto: 4-5 minuti	impasto: 4-5 minuti	impasto: 8-10 minuti
trafile consigliate: N. 15 Pizza (OPTIONAL)		

PANE LATTE E BURRO:

modelli 700 (700 gr.)	modelli 1000 (1000 gr.)	modelli 1400 (1400 gr.)
farina di grano tenero: 500 g.	farina di grano tenero: 700 g.	farina di grano tenero: 1000 g.
acqua tiepida: un misurino al livello 2	acqua tiepida: un misurino al livello 3	acqua tiepida: un misurino al livello 4
uova: 2 intere	uova: 3 intere	uova: 4 intere
burro: 120 g.	burro: 160 g.	burro: 240 g.
lievito di birra: 25 g.	lievito di birra: 50 g.	lievito di birra: 80 g.
sale: 15 g.	sale: 25 g.	sale: 30 g.
latte: 40 g.	latte: 50 g.	latte: 80 g.
impasto: 5-6 minuti	impasto: 5-6 minuti	impasto: 8-10 minuti
trafile consigliate: N. 15 Pizza (OPTIONAL)		

