

Ricettario per Macchine Per Pane



Le Macchine Automatiche per il pane: impastano, lievitano, mescolano e cuociono tramite programmi semplici e pre-impostati. Alcuni modelli, oltre a preparare vari tipi di pane, sono in grado di ottenere dolci, marmellate e impasti per pizze e focacce. Disponibili in 2 capacità: media (700/750 gr) e grande (1000 gr).

Ricette

Pane di segale.

Impostazione: Base.	Per pane da 750 gr.	Per pane da 1000 gr.
- Farina integrale di segale:	235 gr.	340 gr.
- Farina bianca "00":	175 gr.	225 gr.
- Acqua:	270 gr.	330 gr.
- Margarina/Burro:	6 gr.	12 gr.
- Zucchero:	6 gr.	12 gr.
- Sale:	6 gr.	12 gr.
- Lievito fresco di birra:	12 gr.	17 gr.
- o lievito in polvere:	5 gr.	7 gr.

Pane bianco:

Impostazione: base.	Per pane da 750 gr.	Per pane da 1000 gr.
- Farina bianca "00":	410 gr.	560 gr.
- Acqua:	245 gr.	330 gr.
- Margarina/Burro:	6 gr.	12 gr.
- Zucchero:	6 gr.	12 gr.
- Sale:	6 gr.	12 gr.
- Lievito fresco di birra:	12 gr.	17 gr.
- o lievito in polvere:	5 gr.	7 gr.

Pane al latte.

Impostazione: Base.	Per pane da 750 gr.	Per pane da 1000 gr.
- Farina bianca "00":	410 gr.	560 gr.
- Latte:	245 gr.	330 gr.
- Margarina/Burro:	6 gr.	12 gr.
- Zucchero:	6 gr.	12 gr.
- Sale:	6 gr.	12 gr.
- Lievito fresco di birra:	12 gr.	17 gr.
- o lievito in polvere:	5 gr.	7 gr.

Pane bianco morbido.

Impostazione: Base.	Per pane da 750 gr.	Per pane da 1000 gr.
- Farina bianca "00":	410 gr.	560 gr.
- Latte:	245 gr.	330 gr.
- Margarina/Burro:	6 gr.	12 gr.
- Zucchero di canna:	6 gr.	12 gr.
- Sale:	6 gr.	12 gr.
- Lievito fresco di birra:	12 gr.	17 gr.
- o lievito in polvere:	5 gr.	7 gr.

Pane integrale:

Impostazione: Integrale.	Per pane da 750 gr.	Per pane da 1000 gr.
- Farina integrale:	210 gr.	590 gr.
- Farina bianca "00":	200 gr.	270 gr.
- Acqua:	260 gr.	365 gr.
- Margarina/Burro:	6 gr.	12 gr.
- Zucchero:	6 gr.	12 gr.
- Sale:	6 gr.	12 gr.
- Lievito fresco di birra:	12 gr.	17 gr.
- o lievito in polvere:	5 gr.	7 gr.

Pane francese:

Impostazione: Francese. gr.	Per pane da 750 gr.	Per pane da 1000 gr.
- Farina di semola:	390 gr.	520 gr.
- Farina bianca "00":	70 gr.	95 gr.
- Acqua:	250 gr.	335 gr.
- Zucchero:	6 gr.	12 gr.
- Lievito fresco di birra:	12 gr.	17 gr.
- o lievito in polvere:	5 gr.	7 gr.

Pane alle olive:

Impostazione: Base.	Per pane da 750 gr.	Per pane da 1000 gr.
- Farina bianca "00":	410 gr.	560 gr.
- Acqua:	245 gr.	330 gr.
- Margarina/Burro:	6 gr.	12 gr.
- Zucchero:	6 gr.	12 gr.
- Sale:	6 gr.	12 gr.
- Lievito fresco di birra:	12 gr.	17 gr.
- o lievito in polvere:	5 gr.	7 gr.
- Olive snocciolate:	50 gr.	65 gr.

Pane alla cipolle.

Impostazione: Base.	Per pane da 750 gr.	Per pane da 1000 gr.
- Farina bianca "00":	410 gr.	560 gr.
- Acqua:	245 gr.	330 gr.
- Margarina/Burro:	6 gr.	12 gr.
- Zucchero:	6 gr.	12 gr.
- Sale:	6 gr.	12 gr.
- Lievito fresco di birra:	12 gr.	17 gr.
- o lievito in polvere:	5 gr.	7 gr.
- Cipolle arrostate:	30 gr.	45 gr.

Pane con uvetta o frutta secca:

Impostazione: Base.	Per pane da 750 gr.	Per pane da 1000 gr.
- Farina bianca "00":	410 gr.	560 gr.
- Acqua:	245 gr.	330 gr.
- Margarina/Burro:	6 gr.	12 gr.
- Zucchero:	6 gr.	12 gr.
- Sale:	6 gr.	12 gr.
- Lievito fresco di birra:	12 gr.	17 gr.
- o lievito in polvere:	5 gr.	7 gr.
- Uvetta/uva/frutta secca:	30 gr.	45 gr.

- Utilizzare tutti gli ingredienti a temperatura ambiente
- Pesare tutti gli ingredienti
- Utilizzare lievito di birra fresco (è il più adatto)
- Sbriciolare il lievito di birra sulla farina e non metterlo a contatto con i liquidi
- Mettere il sale nell'acqua (non mettere il sale a contatto con il lievito)
- Mettere lo zucchero come da ricetta oppure il malto
- Non aprire il coperchio per tutto il periodo della cottura
- Utilizzare farina di tipo "00" o farina ad alto contenuto di glutine per il pane
- Non utilizzare farine autolievitanti
- Spennellare con del burro fuso il pane appena sfornato per ottenere una crosta più morbida e delicata.

Cortesia della Ditta Frassi