

Recetario FÁBRICA DE PAN

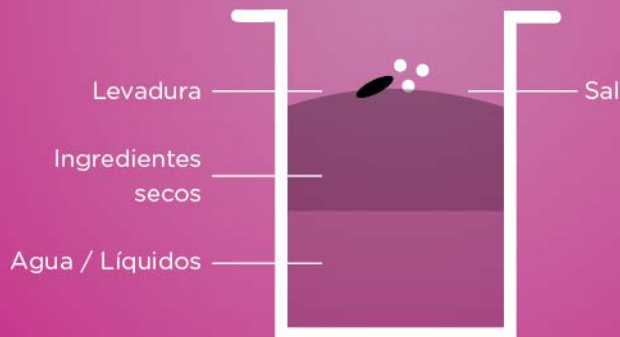
SL-BM1349



smartlife.com.uy

SMARTLIFE
ENCIENDE EMOCIONES

Colocación de ingredientes:



1. Ingredientes líquidos
2. Ingredientes secos
3. Levadura. La misma debe conservarse por separado de los ingredientes húmedos y la sal, ya que la activarán de forma prematura. Formar un pequeño agujero en los ingredientes secos, con los dedos, y colocar allí la levadura.

Medidores provistos:



CUCHARITA

CUCHARA



CUP

PAN LACTEADO BLANCO

Tamaño de pan 1000 g / Color de corteza medio

PROGRAMA:

1

Ingredientes:

Leche tibia	200 cc
Agua	100 cc
Manteca derretida	60 gr
Sal	2 cdtas
Harina 000 (tres ceros)	500 gr
Azúcar	4 cdas
Levadura en polvo	2 cdtas

Preparación:

En el recipiente de la Fábrica de pan Smartlife colocar los líquidos: primero la leche, el agua y la manteca derretida o a temperatura ambiente.

Sobre los líquidos colocar en el siguiente orden los sólidos: primero la sal, luego la harina. Sobre éstas, agregar el azúcar y por último la levadura seca.

Cerrar la tapa y colocar el programa No.1 - tamaño del pan en 1000g. Color de la corteza en medio.

La Fábrica de pan hará el trabajo en 3 horas y 30 minutos. Cuando el proceso haya terminado, dejar enfriar y desmoldar el pan sobre una rejilla.

IMPORTANTE:

Nunca debe colocar la levadura y la sal juntas.

PAN DE CAMPO

Tamaño de pan 750g / Color de corteza medio

PROGRAMA:

2

Ingredientes:

Agua tibia	280 cc
Azúcar	3 cdtas
Sal	2 cdtas
Grasa bovina refinada (op)	1 cdtas
Aceite girasol u oliva	6 cdtas
Harina 000	420 gr
Harina de centeno	100 gr
Levadura seca	2½ cdtas

Preparación:

En el recipiente de la Fábrica de pan Smartlife colocar primero los líquidos a temperatura ambiente en el siguiente orden: agua, aceite y grasa bovina.

Luego agregar la sal, la harina 000, la harina de centeno, el azúcar y por ultimo la levadura.

Cerrar la tapa y colocar el programa No.2 - tamaño del pan en 750g. Color de la corteza en medio.

La Fábrica de pan Smartlife hará el trabajo en 4 horas y 15 minutos. Cuando el proceso haya terminado, dejar enfriar y desmoldar el pan sobre una rejilla.

IMPORTANTE:

Nunca debe colocar la levadura y la sal juntas.

PAN INTEGRAL

Color de corteza medio

PROGRAMA:

3

Ingredientes:

Leche tibia	100 cc
Agua tibia	170 cc
Sal	1 cdta
Avena instantánea	20 gr
Aceite girasol u oliva	2 cdtas
Harina integral	390 gr
Levadura seca instantánea	1 sobre
Azúcar	1 cdta

Preparación:

En el recipiente de la **Fábrica de pan Smartlife** colocar el agua y luego la sal. Colocar el aceite de girasol (Puede reemplazarse por oliva).

Sumar toda la harina integral y sobre la misma, la levadura seca y la cda de azúcar. Por último volcar sobre los ingredientes la avena instantánea.

Cerrar la tapa y colocar el programa No.3 - Color de la corteza en **medio**.

Cuando el proceso haya terminado, dejar enfriar y desmoldar el pan sobre una rejilla.

BIZCOCHUELO DE DURAZNOS

Tamaño de pan 1000g

PROGRAMA:

6

Ingredientes:

Huevos	4
Manteca derretida	200 gr
Duraznos en almíbar	1 lata
Esencia de vainilla	1 cda
Harina leudante	230 gr
Azúcar impalpable	220 gr

Preparación:

En el recipiente de la Fábrica de pan Smartlife colocar: los 4 huevos, luego la manteca derretida o a temperatura ambiente. Separar el almíbar de los duraznos y colocar el líquido junto con los huevos y la manteca. Reservar los duraznos en mitades.

Agregar a la preparación: la harina leudante y el azúcar impalpable.

Cerrar la tapa y activar el programa **No.6** - tamaño del pan en **1000g**. Mientras transcurre el proceso de batido, cortar en trozos pequeños (aproximadamente 2 cm de lado), los duraznos que estaban reservados.

Luego del proceso de batido, la máquina se detiene y comienza el levado; esto sucede **cuando el reloj indica 1:25**.

IMPORTANTE: No apagar la Fábrica de pan ni cambiar el programa.

Abrir la tapa de la Fábrica de pan Smartlife e ir incorporando los duraznos en trozos dentro del batido, ayudando con una espátula de madera. **Cerrar la tapa** y dejar que el proceso de levado continúe.

Una vez terminada la cocción, sacar el recipiente del interior de la fábrica de pan y dejar reposar.

Una vez frío, desmoldar y colocar sobre una rejilla.

PAN DE MESA RÁPIDO

Color de corteza medio

PROGRAMA:

6

Ingredientes:

Agua	360 cc
Azúcar	1 cdta
Levadura seca en polvo	2 sobres
Sal	1½ cdta
Harina 000	600 gr
Aceite girasol u oliva	2 cdas

Preparación:

En el recipiente de la **Fábrica de pan Smartlife** colocar primero los líquidos a temperatura ambiente en el siguiente orden: el agua y luego el aceite.

Continuando con los sólidos: primero la sal, el azúcar y la harina. Agregar por último la levadura seca en polvo.

Cerrar la tapa y colocar el programa **No.6**
El color de la corteza en **medio**.

La **Fábrica de pan Smartlife** hará el trabajo en 1 hora y 55 minutos.

Cuando el proceso haya terminado, dejar enfriar y desmoldar el pan sobre una rejilla.

PAN SABORIZADO CAPRESE



PROGRAMA:

8

Ingredientes:

Agua	285 cc
Harina 000	500 gr
Aceite de oliva extra virgen	1 cda
Levadura en polvo	1 sobre
Sal	2 cdtas
Aceitunas negras	20
Tomates secos	12
Albahaca deshidratada	1 cda
Azúcar	1 cda

Preparación:

En el recipiente de la **Fábrica de pan Smartlife** colocar primero los líquidos a temperatura ambiente en el siguiente orden: agua y luego aceite de oliva.

Agregar la sal y la albahaca deshidratada.

Por último agregar la harina, el azúcar y al final la levadura. **Cerrar la tapa** y colocar el programa **No.8**. La duración de todo el proceso será de 3h y 25 minutos.

Una vez comenzado el programa, cortar las aceitunas en cuartos y reservar.

Durante el proceso de amasado y cuando la masa ya esta unida, incorporar los tomates secos en trozos pequeños y las aceitunas negras en cuartos.

Cuando el proceso haya terminado, dejar enfriar y desmoldar el pan sobre una rejilla.

MASA PARA PIZZA



PROGRAMA:

9

Ingredientes:

Harina 000 750 gr

Aceite de girasol u oliva 2 cdas

Sal 2 cdas

Agua 450 cc

Azúcar 1 cda

Levadura 1 cda

Preparación:

En el recipiente de la Fábrica de pan Smartlife colocar primero los líquidos a temperatura ambiente en el siguiente orden: el agua y el aceite de Oliva.

Agregar la sal, la harina y por último colocamos el azúcar y la levadura.

Cerrar la tapa y colocar el programa **No.9**. La duración de todo el proceso será de 1h y 30 minutos.

Agregar agua tibia a la masa sólo en el caso que lo necesite.

Cuando el proceso haya terminado retirar del recipiente, desgasificar y armar entre 4 y 5 bollos para pizzas (depende el tamaño de la pizzera).

Dejar descansar los bollos tapados con un repasador o papel film.

Luego de 15 minutos la masa estará lista para darle forma y llevar al horno.



PROGRAMA:

10

Ingredientes:

Manteca derretida	200 gr
Azúcar impalpable	1 taza medidora
Esencia de vainilla	1 cda
Harina leudante	1½ taza medidora
Frutas abrillantadas	100 gr
Ralladura de limón	-
Huevos	5

Preparación:

En un bowl batir los 5 huevos y agregar la ralladura del limón, la manteca derretida tibia y la esencia de vainilla.

Mezclar bien y colocar todo en el recipiente de la fábrica de pan.

Agregar el azúcar impalpable y la harina leudante.

Cerrar la tapa y colocar el programa No.10

Duración total: 2 hs 45 minutos

Una vez que la Fábrica de Pan Smartlife hace sonar su primera alarma, incorporar las frutas abrillantadas sobre la masa.

MERMELADA DE FRUTILLAS

PROGRAMA:

11

Ingredientes:

Frutillas frescas 500 gr

Azúcar 500 gr

Jugo de limón ½ limón

Preparación:

Lavar las frutillas y retirarles el cabito.

Trozar en cuartos las frutillas más grandes y dejar enteras las mas pequeñas.

IMPORTANTE: El 75% de las frutillas debe estar trozada en cuartos.

Colocar en el recipiente de la Fábrica de pan Smartlife las frutillas trozadas y luego el azúcar. Agregar el jugo de medio limón exprimido sin semillas.

Cerrar la tapa de la Fábrica de pan y elegir el programa No. 11. Luego de 1 hora y 5 minutos la mermelada estará lista.

Para envasarlas deberán colocarse dentro de recipientes de vidrio previamente esterilizados y herméticos.

Una vez enfriado, su consistencia será más firme.

*Estas proporciones y procedimiento puede emplearse también con frutas como arándanos, moras o frambuesas.

ARROZ CON LECHE

PROGRAMA:

11

Ingredientes:

Leche entera	1 lt
Arroz doble carolina	150 gr
Azúcar	100 gr
Manteca	50 gr
Cáscara de limón	1 limón
Canela	1 ramita
Canela molida	1 cdta

Preparación:

En una olla pequeña colocar la leche, la cáscara del limón y la rama de canela.

Llevar a fuego bajo hasta que hierva.

En el recipiente de la Fábrica de pan Smartlife colocar el arroz y verter la leche caliente previamente colada.

Cerrar la tapa y colocar el programa No.11. La duración de todo el proceso será de 1h y 5 minutos.

Cuando falten 30' minutos para terminar el proceso, abrir la tapa de la Fábrica de pan sin apagarla, e incorporar el azúcar, la canela en polvo (opcional) y la manteca.

La fábrica de pan Smartlife seguirá su proceso de cocción.

Cuando el proceso haya terminado el arroz con leche estará listo para servir.

PAN DE CHÍA Y AMARANTO

Tamaño de pan 750 g / Color de corteza claro

PROGRAMA:

1

Ingredientes:

Semillas de amaranto	6 cdtas
Semillas de Chía	6 cdtas
Agua	320 cc
Manteca	25 gr
Sal	2 cdtas
Harina 000 (tres ceros)	500 gr
Levadura seca (10g)	1 sobre

Preparación:

En el recipiente de la **Fábrica de pan Smartlife** colocar el agua y luego agregar la sal. Luego la manteca y la harina.

Sobre esta colocar las semillas de amaranto y Chía, la cucharadita de azúcar y por último la levadura.

Cerrar la tapa y colocar el programa **No.1** y la tecla del tamaño del pan en **750g**

El color de la corteza en claro.

Notas:

SMARTLIFE

ENCIENDE EMOCIONES

smartlife.com.uy



@Smartlife.uy



Smartlife.uy



Smartlife Uruguay

Las imágenes utilizadas son a modo ilustrativo.