

# RECETARIO

## Fábrica de pan SL-BM1349



[smartlife.com.uy](http://smartlife.com.uy)

# SMARTLIFE

ENCIENDE EMOCIONES

## Pan Clásico | Programa 01

Ingredientes	Cantidad			
	Grande (900 g)		Regular (700 g)	
Agua	340 ml	340 g	280 ml	280 g
Aceite	3 cucharadas	36 g	2 cucharadas	24 g
Sal	1.5 cucharadita	10 g	1 cucharadita	7 g
Azúcar	3 cucharadas	36 g	2 cucharada	24 g
Harina	3 1/2 tazas	490 g	3 tazas	420 g
Levadura seca	1 cucharadita	3 g	1 cucharadita	3 g

## Pan Francés | Programa 02

Ingredientes	Cantidad			
	Grande (900 g)		Regular (700 g)	
Agua	340 ml	340 g	280 ml	280 g
Aceite	3 cucharadas	36 g	2 cucharadas	24 g
Sal	2 cucharaditas	14 g	1 1/2 cucharaditas	10 g
Azúcar	2 cucharadas	24 g	1 1/2 cucharada	18 g
Harina	3 1/2 tazas	490 g	3 tazas	420 g
Levadura seca	1 cucharadita	3 g	1 cucharadita	3 g

## Pan Integral | Programa 03

Ingredientes	Cantidad			
	Grande (900 g)		Regular (700 g)	
Agua	340 ml	340 g	260 ml	260 g
Aceite	3 cucharadas	36 g	2 cucharadas	24 g
Sal	2 cucharaditas	14 g	1 cucharaditas	7 g
Trigo Integral	2 tazas	220 g	1 taza	110 g
Harina	2 tazas	280 g	2 tazas	280 g
Azúcar Rubia	2 1/2 cucharadas	23 g	2 cucharadas	18 g
Leche en Polvo	3 cucharadas	21 g	2 cucharadas	14 g
Levadura seca	1 cucharadita	3 g	1 cucharadita	3 g

## Pan Rápido | Programa 04

Ingredientes	Cantidad	
Agua (40°C-50°C)	320 ml	320 g
Aceite	2 cucharadas	24 g
Sal	1 1/2 cucharadita	10 g
Azúcar	2 cucharadas	24 g
Harina	3 1/2 tazas	490 g
Levadura seca	1 1/2 cucharadita	4.5 g

## Pan Dulce | Programa 05

Ingredientes	Cantidad			
	Grande (900 g)		Regular (700 g)	
Agua	340 ml	340 g	280 ml	280 g
Aceite vegetal	3 cucharadas	36 g	2 cucharadas	24 g
Sal	2 cucharaditas	14 g	1 1/2 cucharaditas	10 g
Azúcar	4 cucharadas	48 g	3 cucharadas	36 g
Harina	3 1/2 tazas	490 g	3 tazas	420 g
Leche en Polvo	2 cucharadas	14 g	2 cucharadas	14 g
Levaura Seca	1 cucharadita	3 g	1 cucharadita	3 g

## Pan sin Gluten | Programa 06

Ingredientes	Cantidad	
	Grande (900 g)	Regular (700 g)
Agua	340 ml	280 ml
Aceite	3 cucharadas	2 cucharadas
Sal	1 1/2 cucharadita	1 cucharadita
Azúcar	2 cucharadas	2 cucharadas
Harina sin gluten	4 tazas	3 tazas
Levadura seca	1 1/2 cucharadita	1 1/2 cucharadita

## Masa (sin horneado) | Programa 07

Ingredientes	Cantidad	
Agua	360 ml	360 g
Aceite	2 cucharadas	24 g
Sal	1 1/2 cucharadita	10 g
Azúcar	2 cucharadas	24 g
Harina refinada	4 tazas	560 g
Levadura seca	1/2 cucharadita	1.5 g

## Amasado (sin horneado y leudante) | Programa 08

Ingredientes	Cantidad	
Agua	360 ml	360 g
Aceite	2 cucharadas	24 g
Sal	1 1/2 cucharadita	10 g
Azúcar	2 cucharadas	24 g
Harina refinada	4 tazas	560 g

## Bizcochuelo (pastel) | Programa 09

Ingredientes	Cantidad	
	Aceite para pastel	2 cucharadas
Azúcar	8 cucharadas	96 g
Huevos	6 unidades	270 g
Harina autoleudante	–	250 g
Esencia aromatizante	1 cucharadita	2 g
Jugo de limón	1 1/3 cucharadita	10 g
Levadura seca	1 cucharadita	3 g

## Sándwiches | Programa 10

Ingredientes	Cantidad			
	Grande (900 g)		Regular (700 g)	
Agua	340 ml	340 g	270 ml	270 g
Manteca o margarina	2 cucharadas	–	1 1/2 cucharadas	
Sal	2 cucharaditas	14 g	1 1/2 cucharadita	10 g
Azúcar	2 cucharadas	24 g	1 1/2 cucharadas	18 g
Leche en polvo	2 cucharadas	14 g	1 1/2 tazas	10 g
Harina	3 1/2 tazas	490 g	3 tazas	420 g
Levadura seca	1 cucharadita	3 g	1 cucharadita	3 g

## Especialidad | Programa 11

Ingredientes	Cantidad	
	Grande (900 g)	
Agua	340 ml	340 g
Aceite	3 cucharadas	36 g
Sal	1 cucharaditas	7 g
Extracto de malta	3 cucharadas	36 g
Harina refinada	3 1/3 tazas	490 g
Azúcar rubia	2 1/2 cucharadas	23 g
Pasas	1/2 taza	75 g
Levadura seca	1 1/2 cucharadita	4 g

## Mermelada | Programa 12

Ingredientes	Cantidad
Fruta Fresca	4 tazas
Azúcar	1 taza
Postre en Polvo (opcional)	1 taza

## Yogurt | Programa 13

Ingredientes	Cantidad
Leche Entera	1000 ml
Leche acidófila o acidophilis	100 ml



## Hornear | Programa 14

Programa solo para hornear, no amasar ni levar. También se utiliza para aumentar el tiempo de cocción en configuraciones seleccionadas.



## Hecho en Casa | Programa 15

El programa le permite tomar control total del proceso de cocción. Puede ajustar los tiempos para amasar, levar, hornear y mantener caliente. El rango de tiempo de cada programa es el siguiente:

Amasar 1	0-8 minutos
Levar 1	20-60 minutos
Amasar 2	0-15 minutos
Levar 2	0-35 minutos
Levar 3	0-60 minutos
Hornear	0-80 minutos
Mantener caliente	0-60 minutos



## Colocación de ingredientes



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

## Accesorios incluidos:



Cucharita

Cuchara



Taza



Gancho

Para el correcto desempeño de éste producto es necesario seguir los pasos que indica el Manual de Instrucciones que viene junto al mismo.

# SMARTLIFE

ENCIENDE EMOCIONES

[smartlife.com.uy](http://smartlife.com.uy)



Las imágenes utilizadas son a modo ilustrativo.