

Recetario
FÁBRICA DE PAN

SL-BM7711



smartlife.com.uy

SMARTLIFE
ENCIENDE EMOCIONES

Referencias display:

Descubrí nuevos sabores y ponete tu toque personal a los clásicos de siempre. Sentí la emoción de cocinar de una manera diferente.



Para el correcto funcionamiento de este producto es necesario seguir los pasos que indica el Manual de Instrucciones que viene junto a la caja.

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 coloque 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 cdtas

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.

2

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 último 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 cdtas
Avena instantánea	20 gr
Aceite girasol u oliva	2 cdtas
Harina integral	390 gr
Levadura seca instantánea	1 sobre
Azúcar	1 cdtas

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 almibar	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 almibar 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 cdtas
Agua	450 cc
Azúcar	1 cdta

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 abrigantadas 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 fabrica 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 abrigantadas 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 más 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
Cascara 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 hierve.

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 05 minutos.

Cuando falten **30' minutos para terminar el proceso**, abrir la tapa de la fabrica 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 CHIA Y AMARANTO

Tamaño de pan 750 g / Color de corteza claro

PROGRAMA:

1

Ingredientes:

Semillas de amaranto	6 cdtas
Semillas de Chia	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.

SMARTLIFE

ENCIENDE EMOCIONES

smartlife.com.uy



Las imágenes utilizadas son a modo ilustrativo.