

**RICETTE**  
per la macchina del  
pane Princess

Modello 152006



# Pane **BIANCO** **CLASSICO**



## Ingredienti

- 50 gr Burro
- 270 ml Acqua
- 15 ml Olio vegetale
- 9 gr Sale
- 30 gr Zucchero
- 420 gr Farina
- 20 gr Lievito secco
- Semi di sesamo (facoltativo)

1. Ungi il cestello della macchina del pane con un pezzo di burro. Versa l'acqua e l'olio nel cestello e aggiungi sale e zucchero. Setaccia la farina in una ciotola separata. Versa la farina nel cestello. Infine, aggiungi il lievito.
2. Posiziona il cestello nella macchina del pane e seleziona il programma "Basic".
3. Quando il programma sarà terminato, sentirai un segnale sonoro. Rimuovi con attenzione il cestello caldo dalla macchina, coprilo con uno strofinaccio e lascia che si raffreddi.
4. Gusta il tuo pane bianco classico.

# Pane **BIANCO** **TRADIZIONALE VELOCE**



## **Ingredienti**

- 250 ml Acqua calda
- 1 Uova
- 15 ml Olio vegetale
- 9 gr Sale
- 30 gr Zucchero
- 420 gr Farina
- 7 gr Lievito in polvere

1. Rompi le uova nel cestello della macchina del pane. Versa l'acqua e l'olio nel cestello e aggiungi il sale e lo zucchero. Setaccia la farina in una ciotola separata. Versa la farina nel cestello. Infine, aggiungi il lievito.
2. Inserisci il cestello nella macchina del pane e seleziona il programma "Quick".
3. Quando il programma sarà terminato, sentirai un segnale sonoro. Rimuovi con attenzione il cestello caldo dalla macchina, coprilo con uno strofinaccio e lascia che si raffreddi.
4. Gusta il tuo pane bianco classico velocemente, con il programma "Quick"!

# Pane **DI** **RISO**



## Ingredienti

- 300 ml Acqua calda
- 1 Uova
- 540 gr Farina
- 225 gr Riso bianco (cotto)
- 9 gr Sale
- 30 ml Latte
- 15 gr Zucchero
- 5 ml Olio
- 20 gr Lievito secco

1. Inserisci gli ingredienti misurati nell'ordine in cui sono elencati, lievito escluso.
2. Forma un buco nella farina e spargi il lievito all'interno.
3. Imposta la macchina sul programma "Basic". Premi "Start" e lascia che la macchina faccia la sua magia.
4. Al termine del programma sentirai un segnale acustico. Rimuovi il pane cotto e lascia che si raffreddi prima di tagliarlo.
5. Questo è un pane che lievita molto, diventando incredibilmente morbido. La funzione impastatrice della macchina frantuma il riso e lo incorpora nell'impasto, conferendo una consistenza soffice e setosa al pane. Preparare questa ricetta consente anche di riutilizzare il riso avanzato.

# Pane **INTEGRALE** **CLASSICO**



## **Ingredienti**

- 325 gr Farina integrale
- 15 gr Lievito
- 270 ml Acqua tiepida
- 25 gr Zucchero
- 15 gr Olio di girasole
- 9 gr Sale
- 50 gr Burro
- 5 gr Succo al limone

1. Versa l'acqua nel cestello della macchina del pane.
2. Versare lentamente la farina integrale.
3. Fai dei fori nella farina per il lievito di grano, il sale, lo zucchero e il succo di limone.
4. Aggiungi il burro.
5. Rimetti il cestello nella macchina del pane.
6. Seleziona il programma "Whole wheat".
7. Cuoci il pane nei tempi specificati dalla macchina del pane.
8. Il programma è pronto quando la macchina emette un segnale. Rimuovi con attenzione il pane dal cestello caldo, coprilo con uno strofinaccio e lascia che si raffreddi.
9. Gusta il tuo pane integrale!

# Pane **ALL'UVETTA**



## **Ingredienti**

- 240 ml Acqua
- 30 gr Burro
- 380 gr Farina
- 45 gr Zucchero
- 20 gr Sale
- 15 gr Cannella
- 20 gr Lievito
- 100 gr Uvetta

1. Misura attentamente gli ingredienti e inseriscili nella macchina del pane, esclusa l'uvetta.
2. Seleziona il programma "Sweet" e premi 'Start'.
3. Dopo il primo bip della macchina, aggiungi l'uvetta.
4. Lascia che la macchina termini la fase rimanente del programma.
5. Quando sentirai il messaggio sonoro, il programma sarà terminato. Rimuovi con attenzione il pane dal cestello caldo, copriilo con uno strofinaccio e lascia che si raffreddi.
6. Gusta il tuo pane con l'uvetta!

# PORRIDGE



## Ingredienti

- 100 gr Riso
- 100 gr Avena
- 20 gr Burro
- 650 ml Latte
- Sale
- Zucchero
- Frutta secca (facoltativa)

1. Lava il riso finché l'acqua non diventa limpida. Inserisci gli ingredienti nel cestello e aggiungi il latte, il burro, il sale e lo zucchero. Mescola e chiudi il coperchio della macchina.
2. Premi il programma "Yoghurt".
3. Premi 'Start' e lascia cuocere la macchina fino alla fine del programma.

# RISO GLUTINOSO

## e mango (Dolce tipico orientale)



### Ingredienti

- 200 gr Riso glutinoso (ancora crudo)
- 400 ml Latte di cocco
- 25 gr Zucchero di canna
- Anice stellato
- Sale
- Mango
- Cocco grattugiato

1. Sciacqua il riso sotto l'acqua.
2. Aggiungi il latte di cocco e il riso alla macchina del pane.
3. Aggiungi anice stellato, sale e zucchero di canna.
4. Seleziona il programma "Sweet", accorcia il programma di 10 minuti e premi "Start".
5. Taglia il mango a fette o in piccoli pezzi.
6. Servi il piatto con qualche cucchiaino di riso su un piatto o in una ciotola. Finisci guarnendo il tutto con il cocco grattugiato.



# Torta **CLASSICA**

## **Ingredienti**

- 200 gr Burro
- 200 gr Zucchero
- 250 gr Farina
- 10 gr Zucchero vanigliato
- 50 ml Latte
- 3 Uova

1. Setaccia la farina in una ciotola separata.
2. Versa la farina e gli altri ingredienti nel cestello della macchina del pane. Aggiungi le uova alla fine.
3. Seleziona il programma "Cake".
4. Il programma è pronto quando la macchina emette un segnale sonoro. Rimuovi la torta con attenzione dal cestello caldo, coprila con uno strofinaccio e aspetta che si raffreddi.
5. Gusta la tua torta!

# Pane **DI** **MAIS**



## Ingredienti

- 2 Uova
- 50 ml Latte
- 100 gr Farina di granturco
- 250 gr Farina
- 10 gr Lievito in polvere
- 15 gr Zucchero
- 1 bastoncino Vaniglia
- 10 gr Sale
- 50 gr Burro

1. Setaccia le farine in un contenitore separato.
2. Versa la farina e gli altri ingredienti nel cestello della macchina del pane. Aggiungi le uova alla fine.
3. Seleziona il programma "Basic".
4. Il programma sarà pronto quando sentirai un segnale sonoro. Rimuovi con attenzione il pane dal cestello caldo, copriilo con uno strofinaccio e lascia che si raffreddi.
5. Gusta il tuo pane di mais!