

RECETAS

Panificadoras Princess

01.152007.01.001



Pan **BLANCO**



Ingredientes:

- 50 g de mantequilla
- 200 ml de agua
- 1 cucharada de sal
- 375 g de azúcar
- 2 cucharadas de aceite
- 300 g de harina con alto contenido en gluten
- 1 cucharadita de levadura instantánea

1. Engrasa la cesta de la panificadora con un trozo de mantequilla. Echa agua, sal, azúcar y aceite en la cesta.
2. Tamiza la harina con alto contenido en gluten en otro bol. Después, incorpora la harina en la cesta. Por último, añade la levadura.
3. Coloca la cesta en la panificadora y selecciona el programa 'Basic' durante 3 horas.
4. Cuando el programa termine, oirás un pitido. Retira la cesta caliente cuidadosamente, cúbreala con un trapo de cocina y déjala enfriar.
5. Saborea tu pan blanco clásico.

Pan **BLANCO** rápido



Ingredientes:

- 200 ml de agua
- 1 cucharadita de sal
- 50 g de azúcar
- 2 cucharadas de aceite
- 300 g de harina con alto contenido en gluten
- 3.5 Cucharadita de levadura instantánea

1. Echa agua y aceite en la cesta y añade sal y azúcar. Tamiza la harina en otro bol. Después, incorpórala en la cesta. Por último, añade la levadura.
2. Coloca la cesta en la panificadora y selecciona el programa 'Quick' durante 2 horas.
3. El programa está listo cuando suena la señal. Retira el pan de la cesta caliente cuidadosamente, cúbrelo con un trapo de cocina y déjalo enfriar.
4. Saborea tu pan blanco tradicional más rápido usando el programa 'Quick'.



Pan **FRANCÉS**

Ingredientes:

- 50 g de mantequilla
- 200 ml de agua
- 1 cucharada de sal
- 375 g de azúcar
- 2 cucharadas de aceite
- 300 g de harina con alto contenido en gluten
- 1 cucharadita de levadura instantánea

1. Engrasa la cesta de la panificadora con un trozo de mantequilla. Echa agua, sal, azúcar y aceite en la cesta.
2. Tamiza la harina con alto contenido en gluten en otro bol. Después, incorpora la harina en la cesta. Por último, añade la levadura.
3. Coloca la cesta en la panificadora y selecciona el programa 'French' durante 4 horas.
4. Cuando el programa termine, oirás un pitido. Retira la cesta caliente cuidadosamente, cúbreala con un trapo de cocina y déjala enfriar.
5. Saborea tu pan francés.

Pan **DULCE**



Ingredientes:

- 200 ml de agua
- 1 cucharada de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 2 cucharadas de leche en polvo
- 2 cucharadas de aceite
- 300 g de harina con alto contenido en gluten
- 1 cucharadita de levadura instantánea
- 15 g de canela
- 100 g de pasas

1. Mide cuidadosamente los ingredientes y colócalos en la cesta de la panificadora, menos las pasas.
2. Selecciona el programa 'Sweet' durante 3 horas y 45 minutos y pulsa 'Start'.
3. Después del primer pitido, añade las pasas.
4. Deja que la máquina termine el resto del programa.
5. Cuando oigas el pitido, el programa habrá terminado. Retira la cesta caliente cuidadosamente, cúbreala con un trapo de cocina y déjala enfriar.
6. ¡Saborea tu pan dulce!



TARTA

Ingredientes:

- 30 ml de agua
- 3 huevos
- 75 g de azúcar
- 2 cucharadas de aceite
- 280 g de harina con levadura
- 1 cucharadita de levadura instantánea

1. Tamiza la harina con levadura en otro bol.
2. Echa la harina y otros ingredientes en la cesta de la panificadora.
3. Añade los huevos al final.
4. Selecciona el programa 'Cake' durante 2 horas y 20 minutos.
5. El programa está listo cuando suena el pitido. Retira la cesta caliente cuidadosamente, cúbreala con un trapo de cocina y déjala enfriar.
6. ¡Saborea tu tarta!

Pan **DE ARROZ**



Ingredientes:

- 140 ml de agua
- 1 cucharada de sal
- 3 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de aceite
- 240 g de harina con alto contenido en gluten
- 70 g de arroz cocido
- 1.5 cucharadita de levadura instantánea

1. Mide los ingredientes en la cesta en el orden indicado, menos la levadura.
2. Haz un hueco en la harina y espolvorea la levadura en el mismo.
3. Selecciona el programa 'Rice Bread' durante 2 horas y 45 minutos. Pulsa Start y deja que la máquina obre la magia.
4. Retira el pan horneado de la cesta después de hornear y déjalo enfriar antes de cortarlo.
5. Este es un pan leudado y esponjoso. La acción de amasado de la máquina deshace el arroz y lo incorpora en la masa, dándole una textura sedosa. Una excelente forma de usar hasta el último resto de arroz cocido.

Pan DE MAÍZ



Ingredientes:

- 140 ml de agua
- 1 cucharadita de sal
- 50 g de azúcar
- 2 cucharadas de aceite
- 70 g de maíz
- 240 g de harina con alto contenido en gluten
- 1.5 Cucharadita de levadura instantánea

1. Tamiza la harina en otro bol.
2. Echa todos los ingredientes y la harina en la cesta de la panificadora.
3. Selecciona el programa 'Corn bread' durante 3 horas.
4. El programa está listo cuando suena la señal. Retira el pan de la cesta caliente cuidadosamente, cúbrelo con un trapo de cocina y déjalo enfriar.
5. ¡Saborea tu pan de maíz!

YOGUR



Ingredientes:

- 600 ml de leche
- 60 g de bacterias ácido lácticas o yogur

1. Prepara 600 g de leche entera y 60 ml de yogur comprado en el mercado (o bacterias ácido lácticas)
2. Vierte la leche en la cesta y, a continuación, añade el yogur o las bacterias ácido lácticas. Elige el programa 'Yogurt' durante 8 horas para comenzar. No abras la tapa durante el proceso.

MERMELADA



Ingredientes:

- 400 g de pulpa de fruta
- 65 g de harina de maíz
- 125 g de azúcar

1. Añade todos los ingredientes a la cesta de la panificadora.
2. Selecciona el programa 'Jam' durante 1 hora y 20 minutos.
3. Cuando el programa haya terminado, sirve tu mermelada con pan o yogur.