MAJESTIC

MACCHINA PER IL PANE



MODELLO: BM 501

GUIDA ALLE RICETTE PER LA MACCHINA DEL PANE MAJESTIC

GUIDA ALLE RICETTE PER LA MACCHINA DEL PANE MAJESTIC

Questa guida presenta alcune ricette per iniziare a familiarizzare con questa macchina per il pane. Potete facilmente realizzare pane, brioche e pasta senza problemi. Una volta fatta un po' di pratica è possibile aggiungere dei tocchi personali alle ricette o inventarne di nuove. Attenzione, è comunque necessario un tempo di apprendimento al fine di utilizzare al meglio la vostra macchina del pane. In occasione dei primi utilizzi non scoraggiatevi se i risultati non sono ottimali, questo è normale. I risultati miglioreranno nei successivi tentativi. A seconda del tipo di pane che si desidera è consigliabile l'impiego di farine differenti. In Italia i tipi di farina più diffusi sono la farina tipo0 (solitamente utilizzata per il pane) e la farina 00. E' consigliato utilizzare anche farine diverse come la Manitoba, quella Integrale o quella senza Glutine. Le ricette sotto riportate sono solo una indicazione di quello che è possibile fare, potete da soli variare la qualità della farina utilizzata per creare delle ricette differenti. Ricordate che il risultato finale della vostra ricetta può variare a seconda della temperatura degli ingredienti utilizzati e della temperatura e dell'umidità dell'ambiente in cui la macchina del pane lavora.

SUGGERIMENTI AL PRIMO UTILIZZO

- Leggere attentamente le istruzioni riportate sul libretto di uso e manutenzione
- Attivare la macchina vuota in modalità cottura per 10 minuti, poi lasciare raffreddare e ripulire. ATTENZIONE in questa fase potrebbero uscire fumi dalla macchina del pane generati dai prodotti utilizzati per la realizzazione del cestello antiaderente e della serpentina elettrica. Questo è normale, si consiglia di accendere per la prima volta in ambiente ventilato.
- Utilizzate ingredienti a temperatura ambiente
- Utilizzate una bilancia da cucina per pesare la farina. Per comodità potete appoggiare il cestello della macchina del pane direttamente sulla bilancia e controllare tutti gli ingredienti. Ricordate che se volete pesare l'acqua, il rapporto tra millilitri (ml) e grammi (gr) è 1:1. Quindi 100ml equivalgono a 100gr.
- Inserite gli ingredienti come indicato dalle ricette. Prima si versano i liquidi, poi i solidi. Quindi, per una ricetta base, prima si verserà l'acqua, poi la farina e infine il sale, lo zucchero e il lievito. ATTENZIONE a non fare entrare a contatto diretto il lievito con i liquidi o con il sale. Per comodità potete ricavare tre piccole fossette nella farina per inserire lo zucchero, il sale e il lievito.

COME USARE IL MISURINO DOPPIO IN DOTAZIONE

Con questo misurino potete misurare da un lato i cucchiaini da caffè e dall'altro i cucchiai da minestra.

c = cucchiaino = 5ml
C = cucchiaio = 15ml

Pane Bianco

Ingredienti	500 gr	
Acqua Sale Zucchero Farina Semola di grano duro Farina Manitoba Lievito fresco (cubetto)	180 ml ¾ cucchiaino ¾ cucchiaino 80 gr 180 gr 5 gr	

Programma: 1 Base, 3:00h

Pane Bianco Veloce

Ingredienti	500 gr	
Acqua calda 45/50°C Sale Zucchero Olio d'Oliva Farina tipo"00" Lievito in polvere	140 ml 1 cucchiaino 1 cucchiaino 1 cucchiaio 250gr 7gr	

Programma: 3 Veloce, 1:00h

Pane con le Olive

Ingredienti	500 gr	
Acqua Olio d'Oliva Farina bianca tipo "00" Farina Manitoba Farina di grano duro Sale Zucchero Lievito fresco Olive verdi grosse	150 ml 8 gr 150 gr 25 gr 75 gr 1 cucchiaino 1 + ½ cucchiaino 5 gr 10 pz	

Consiglio: Aggiungere le Olive verdi precedentemente tagliate a metà all'interno del cestello quando la macchina del pane emette un tono acustico.**Programma: 1 Base, 3:00h**

Pane senza Glutine

Ingredienti	500 gr	
Acqua Olio di girasole Preparato senza glutine Lievito in polvere	150 ml 23 gr 250 gr 5 gr	

Programma: 1 Base, 3:00h

Pane al Miele con Uvetta e Cannella

Ingredienti	500 gr	
Latte intero	120 ml	
Burro	20 gr	
Miele	50 gr	
Uovo	1	
Farina Manitoba	180 gr	
Farina tipo “00”	150 gr	
Sale	1 cucchiaino	
Lievito fresco	8 gr	
Cannella in polvere	5gr	
Uvetta	100 gr	

Consiglio: sciogliere nel latte il burro, il miele, il sale e le spezie. Disporre il tutto nel cestello, seguito dalla farina, zucchero e lievito. Ammorbidire l’uvetta nell’acqua per poi scolarla bene prima di utilizzarla. Versare l’uvetta nel cestello quando la macchina del pane emette un tono acustico.
Programma: 1 Base, 3:00h

Impasto per Pizza

Ingredienti	500 gr	
Acqua	140 ml	
Olio d’Oliva	25 gr	
Farina Manitoba	250 gr	
Sale	1 cucchiaino	
Lievito fresco	13 gr	

Programma: 4 Impasto, 1:30h