

KENWOOD

Ricettario
BM250/BM350



Indice

Sezione	Pagina	Sezione	Pagina
Pane bianco	1-3	Come adattare le proprie ricette	31
Pane con semi vari	4-5	Come estrarre, affettare e conservare il pane	31
Pane nero ed integrale	6-9	Consigli e suggerimenti generali	32
Pane speciale	10-12	Guida alla ricerca e soluzione dei problemi	33-35
Pane dolce / Torte	13-19	Programmi per BM250 1-13	36-40
Marmellata	20-22	Programmi per BM350 1-14	41-47
Pane senza glutine	23-26	Tabella dei programmi pane/impasto per BM250	48
Tasto preparazione rapida	27	Tabella dei programmi pane/impasto per BM350	49
Ingredienti	28-30		

Legenda

Il numero cerchiato indica il numero del programma da usare per la ricetta

①

BM250

②

BM350

Pane bianco all'uovo

1 1

Peso del pane	1 Kg	750 g	500 g
Ingredienti			
Uova intere	2	1 più 1 tuorlo	1
Acqua	Vedi punto 1	Vedi punto 1	Vedi punto 1
Farina bianca non sbiancata	600 g	450 g	350 g
Sale	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino
Zucchero	4 cucchiaini	1 cucchiaio	2 cucchiaini
Olio d'oliva	1 cucchiaio e ½	1 cucchiaio e ½	1 cucchiaio
Lievito di birra in polvere	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino

1 Versare l'uovo/le uova nel misurino o nel recipiente e aggiungere acqua sufficiente per ottenere:

Peso del pane	1 Kg	750 g	500 g
Liquido fino a	380 ml 400 ml	290 ml 300 ml	245 ml

- 2 Aggiungere gli altri ingredienti nella teglia, nell'ordine sopra indicato.
- 3 Chiudere il coperchio e selezionare il programma indicato.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml



NB: Le variazioni delle ricette per il modello BM350 sono indicate in ROSSO

Pane per brioche (Selezionare la doratura chiara della crosta)

4 **6**

Peso del pane	1 Kg	750Kg		500 g	
Ingredienti					
Latte	260 ml	220 ml	200 ml	130 ml	
Uova intere	2	2		1	
Burro fuso	180 g	140 g		80 g	
Farina bianca non sbiancata	600 g	500 g		350 g	
Sale	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino	
Zucchero	80 g	60 g		30 g	
Lievito di birra in polvere	2 cucchiaini e 1/2	2 cucchiaini	2 cucchiaini	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino

- 1 Inserire tutti gli ingredienti seguendo l'ordine indicato e selezionare il programma riportato in alto a destra.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane francese

SOLO MOD. BM250 ②

Peso del pane	1 Kg	750 g
Ingredienti		
Acqua	400 ml	310 ml
Farina bianca non sbiancata	540 g	400 g
Farina fine per pane francese	60 g	50 g
Sale	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino e ½
Zucchero	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Lievito di birra in polvere	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino e ½

NB: Anziché la farina fine per pane francese è possibile usare farina super fine.

- 1 Inserire tutti gli ingredienti seguendo l'ordine indicato e selezionare il programma riportato in alto a destra.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaino = cucchiaino da 15 ml



NB: Le variazioni delle ricette per il modello BM350 sono indicate in ROSSO

Pane ai semi vari

1 1

Peso del pane	1 Kg		750 g		500 g
Ingredienti					
Acqua	380 ml	400 ml	290 ml	300 ml	245 ml
Olio d'oliva	1 cucchiaio e ½		1 cucchiaio e ½		1 cucchiaio
Farina bianca non sbiancata	600 g		450 g		350 g
Latte scremato in polvere	2 cucchiaini	5 cucchiaini	4 cucchiaini		1 cucchiaio
Sale	1 cucchiaino e ½		1 cucchiaino e ½		1 cucchiaino
Zucchero	4 cucchiaini		1 cucchiaio		2 cucchiaini
Semi di zucca	3 cucchiaini		3 cucchiaini		2 cucchiaini
Semi di girasole	3 cucchiaini		3 cucchiaini		2 cucchiaini
Semi di papavero	3 cucchiaini		2 cucchiaini		2 cucchiaini
Semi di sesamo leggermente tostati	3 cucchiaini		2 cucchiaini		2 cucchiaini
Lievito di birra in polvere	1 cucchiaino e ½	2 cucchiaini	1 cucchiaino e ½		1 cucchiaino

- 1 Inserire tutti gli ingredienti seguendo l'ordine indicato, eccetto i semi misti, e selezionare il programma riportato in alto a destra.
- 2 Aggiungere i semi al segnale acustico.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane integrale ai semi vari

3 3

Peso del pane	1 Kg		750 g	
Ingredienti				
Acqua	380 ml	410 ml	300 ml	310 ml
Olio d'oliva	1 cucchiaio e ½		1 cucchiaio	
Farina integrale	500 g		400 g	
Farina bianca non sbiancata	100 g		50 g	
Latte scremato in polvere	2 cucchiai	5 cucchiaini	4 cucchiaini	
Sale	1 cucchiaio e ½		1 cucchiaio	
Zucchero	1 cucchiaio		2 cucchiaini	1 cucchiaio
Lievito di birra in polvere	1 cucchiaino		1 cucchiaino	
Semi di zucca	3 cucchiaini		3 cucchiaini	
Semi di girasole	3 cucchiaini		3 cucchiaini	
Semi di papavero	3 cucchiaini		2 cucchiaini	
Semi di sesamo leggermente tostati	3 cucchiaini		2 cucchiaini	

- 1 Inserire tutti gli ingredienti seguendo l'ordine indicato, eccetto i semi misti, e selezionare il programma riportato in alto a destra.
- 2 Aggiungere i semi al segnale acustico.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml



NB: Le variazioni delle ricette per il modello BM350 sono indicate in ROSSO

Pane ai 7 cereali

SOLO MOD. BM250  + 

Peso del pane	1 Kg	750 g
Ingredienti		
Acqua	380 ml	310 ml
Succo di limone	4 cucchiaini	1 cucchiaio
Farina ai 7 cereali	540 g	450 g
Farina bianca non sbiancata	60 g	50 g
Latte scremato in polvere	2 cucchiai	4 cucchiaini
Sale	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Zucchero	2 cucchiaini	1 cucchiaio
Olio d'oliva	1 cucchiaio e ½	1 cucchiaio e ½
Lievito di birra in polvere	2 cucchiaini	1 cucchiaino e ½

- 1 Inserire tutti gli ingredienti seguendo l'ordine indicato e selezionare il programma riportato in alto a destra.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane con crusca

1 1

Peso del pane	1 Kg		750 g	
Ingredienti				
Acqua	380 ml	400 ml	290 ml	300 ml
Farina con crusca	600 g		450 g	
Latte scremato in polvere	2 cucchiari	5 cucchiaini	4 cucchiaini	
Sale	1 cucchiaino e ½		1 cucchiaino e ½	
Zucchero	4 cucchiaini		1 cucchiaio	
Olio d'oliva	1 cucchiaio e ½		1 cucchiaio e ½	
Lievito di birra in polvere	1 cucchiaino e ½		1 cucchiaino e ½	

- 1 Inserire tutti gli ingredienti seguendo l'ordine indicato e selezionare il programma riportato in alto a destra.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml



NB: Le variazioni delle ricette per il modello BM350 sono indicate in ROSSO

Pane integrale

3 3

Peso del pane	1 Kg		750 g	
Ingredienti				
Acqua	400 ml		360 ml	
Farina integrale	600 g		500 g	
Latte scremato in polvere	2 cucchiari	5 cucchiaini	2 cucchiari	4 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino e ½		1 cucchiaino	1 cucchiaino e ½
Zucchero	1 cucchiaio		1 cucchiaio	3 cucchiaini
Olio d'oliva	1 cucchiaio	1 cucchiaio e ½	1 cucchiaio	
Lievito di birra in polvere	1 cucchiaino		1 cucchiaino	

NB: Il programma per pane integrale inizia con una fase di pre-riscaldamento di 30 minuti, durante il quale il braccio impastatore resta fermo.

- 1 Inserire tutti gli ingredienti seguendo l'ordine indicato e selezionare il programma riportato in alto a destra.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane integrale leggero

SOLO MOD. BM350 **4**

Peso del pane	1 Kg	750 g	500 g
Ingredienti			
Acqua	380 ml	310 ml	250 ml
Succo di limone	1 cucchiaio	1 cucchiaio	2 cucchiaini
Farina integrale	500 g	425 g	350 g
Farina bianca non sbiancata	100 g	75 g	50 g
Latte scremato in polvere	2 cucchiai	4 cucchiaini	1 cucchiaio
Sale	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaio	2 cucchiaini	2 cucchiaini
Olio d'oliva	1 cucchiaio e ½	1 cucchiaio	1 cucchiaio
Lievito di birra in polvere	2 cucchiaini	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino e ½

- 1 Inserire tutti gli ingredienti seguendo l'ordine indicato e selezionare il programma riportato in alto a destra.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml



Pane ai pomodorini secchi sott'olio

1 1

Peso del pane	1 Kg	750 g	500 g
Ingredienti			
Acqua	375 ml	300 ml	230 ml
Olio d'oliva o l'olio di conservazione dei pomodorini secchi sott'olio	1 cucchiaio e ½	1 cucchiaio	2 cucchiaini
Farina bianca non sbiancata	525 g	400 g	300 g
Farina integrale	75 g	50 g	50 g
Parmigiano grattugiato fine	40 g	25 g	15 g
Sale	1 cucchiaino e 1/2	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino
Zucchero	1 cucchiaio	2 cucchiaini	1 cucchiaino e ½
Lievito di birra in polvere	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino
Pomodorini secchi sott'olio, ben scolati	40 g	25 g	25 g

- 1 Inserire tutti gli ingredienti seguendo l'ordine indicato, eccetto i pomodorini, e selezionare il programma riportato in alto a destra.
- 2 Aggiungere i pomodorini al segnale acustico.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml



NB: Le variazioni delle ricette per il modello BM350 sono indicate in ROSSO

Pane ai peperoncini e formaggio

1 1

Peso del pane	1 Kg	750 g	500 g
Ingredienti			
Olio di girasole	1 cucchiaio e ½	1 cucchiaio	2 cucchiaini
Peperoncini rossi privati dei semi e tagliati a pezzetti	3 – 4	2 – 3	1 – 2
Acqua	250 ml 270 ml	200 ml	180 ml
Latte parzialmente scremato	130 ml	100 ml	60 ml
Farina bianca non sbiancata	540 g	450 g	300 g
Farina integrale	60 g	50 g	50 g
Formaggio stagionato a pasta dura e grattugiato	80 g	65 g	50 g
Sale	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino
Zucchero	2 cucchiaini	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Lievito di birra in polvere	1 cucchiaino e ½ 2 cucchiaini	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino

- 1 Versare l'olio e i peperoncini in una piccola padella e farli rosolare a fuoco medio per 3-4 minuti, fino a renderli morbidi. Lasciare raffreddare e versare nella teglia insieme ai liquidi.
- 2 Aggiungere gli altri ingredienti nella teglia, nell'ordine sopra indicato.

Variazione

Per un pane meno piccante è sufficiente ridurre le quantità di peperoncini, sostituendoli eventualmente con cipolline d'inverno. Se preferite un pane dal sapore più intenso, usate peperoncini molto piccanti.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaino = cucchiaino da 15 ml

Torte / Pane rapido

Tempo: 1 ora e 30 minuti

- 1 Seguire le istruzioni per le singole ricette.
- 2 Inserire e bloccare in posizione la teglia nell'apparecchio.
- 3 Selezionare il programma **7** (BM250) **7** (BM350) Torte/Pane rapido.
- 4 Dopo 6 minuti di lavorazione, staccare l'impasto dalle pareti dell'apparecchio usando una spatola di plastica, per garantire che tutti gli ingredienti vengano ben amalgamati.

Pane dolce alla banana e cannella

7 7

Ingredienti	
Olio d'oliva	1 cucchiaio e ½
Melassa	200 g
Zucchero di canna	50 g
Farina bianca	280 g
Lievito in polvere	2 cucchiaini
Bicarbonato di sodio	1 cucchiaino
Cannella in polvere	½ cucchiaino
Banane mature	200 g
Uova intere	2
Panna acida	85 g
Latte	60 ml

- 1 Versare il burro, la melassa e lo zucchero in un pentolino e sciogliere il tutto a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto. Lasciare raffreddare leggermente e poi versare nella teglia.
- 2 Fare una purea con le banane e versarla nella teglia insieme alle uova, alla panna acida e al latte.
- 3 Setacciare insieme la farina, il lievito in polvere, il bicarbonato di sodio e la cannella e versarli nella teglia.
- 4 Chiudere il coperchio e selezionare il programma riportato in alto a destra.

Variazione:

Per fare il "Pane dolce alla banana, datteri e noci" aggiungere dopo 6 minuti 40 g di datteri a pezzetti e 40 g di noci sminuzzate.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaino = cucchiaino da 15 ml

NB: Le variazioni delle ricette per il modello BM350 sono indicate in ROSSO

Pane dolce dei Caraibi

7 8

Ingredienti	
Olio d'oliva	1 cucchiaio e ½
Latte	170 ml
Uova intere leggermente sbattute	2
Farina	280 g
Lievito in polvere	1 cucchiaio
Sale	pizzico
Zucchero semolato	115 g
Cocco essiccato	25 g
Frutta secca tropicale a pezzetti	75 g
Latte	60 ml

- 1 USARE IL PROGRAMMA 7 8 Versare nella teglia il burro fuso, il latte e le uova.
- 2 Setacciare insieme la farina, il lievito in polvere e il sale. Incorporare gradualmente lo zucchero semolato, il cocco essiccato e la frutta secca tropicale, aggiungendo il tutto nella teglia.
- 3 Chiudere il coperchio e selezionare il programma riportato in alto a destra.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane agli agrumi e alle noci

4 6

Peso del pane	1 Kg	750 g	500 g
Ingredienti			
Yogurt al limone	200 ml	170 ml	135 ml
Succo d'arancia	150 ml	115 ml	100 ml
Farina bianca non sbiancata	550 g	450 g	350 g
Zucchero semolato	40 g	25 g	15 g
Sale	1 cucchiaio e ½	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Olio d'oliva	2 cucchiai	2 cucchiai	1 cucchiaio
Lievito di birra in polvere	2 cucchiaini	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino
Noci a pezzetti	50 g	40 g	25 g
Scorza grattugiata di limone	2 cucchiaini	2 cucchiaini	1 cucchiaino
Scorza grattugiata di arancia	2 cucchiaini	2 cucchiaini	1 cucchiaino

- 1 Versare nella teglia tutti gli ingredienti, eccetto le noci, le scorze d'arancia e di limone.
- 2 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico durante il ciclo di impasto, aggiungere gli ingredienti che avete tenuto da parte.
- 3 Chiudere il coperchio e selezionare il programma riportato in alto a destra.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml



NB: Le variazioni delle ricette per il modello BM350 sono indicate in ROSSO

Pane ai mirtilli, mandorle e noci pecan

4 **6**

Peso del pane	1 Kg	750 g	500 g
Ingredienti			
Acqua	235 ml	170 ml	140 ml
Yogurt bianco	180 ml	140 ml	115 ml
Farina bianca non sbiancata	540 g	425 g	350 g
Mandorle macinate	60 g	50 g	40 g
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	½ cucchiaino
Zucchero semolato	50 g	40 g	25 g
Lievito di birra in polvere	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino
Noci pecan a spezzettate grossolanamente	50 g	40 g	25 g
Mirtilli secchi sminuzzati	25 g	25 g	15 g

- 1 Versare nella teglia tutti gli ingredienti, eccetto le noci e i mirtilli.
- 2 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico durante il ciclo di impasto, aggiungere gli ingredienti che avete tenuto da parte.
- 3 Chiudere il coperchio e selezionare il programma riportato in alto a destra.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaino = cucchiaino da 15 ml

Pane al malto, all'uva sultanina e albicocche

4 6

Peso del pane	1 Kg	750 g	500 g
Ingredienti			
Acqua	315 ml	255 ml	200 ml
Estratto di malto	3 cucchiaini	2 cucchiaini	5 cucchiaini
Farina bianca non sbiancata	550 g	450 g	350 g
Latte scremato in polvere	5 cucchiaini	4 cucchiaini	1 cucchiaio
Spezie miste	1 cucchiaino	½ cucchiaino	½ cucchiaino
Zucchero semolato	25 g	25 g	25 g
Sale	1 cucchiaino	1 cucchiaino	½ cucchiaino
Olio d'oliva	2 cucchiaini	2 cucchiaini	1 cucchiaio
Lievito di birra in polvere	2 cucchiaini	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino
Uva sultanina	60 g	50 g	40 g
Albicocche secche a pezzetti	60 g	50 g	40 g

Per la glassa

Zucchero semolato	3 cucchiaini	3 cucchiaini	2 cucchiaini
Latte	3 cucchiaini	3 cucchiaini	2 cucchiaini

- 1 Versare nella teglia tutti gli ingredienti, eccetto le albicocche e l'uvetta.
- 2 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico durante il ciclo di impasto, aggiungere gli ingredienti che avete tenuto da parte.
- 3 Chiudere il coperchio e selezionare il programma riportato in alto a destra.
- 4 Preparare la glassa sciogliendo lo zucchero semolato nel latte e spennellarla sulla crosta del pane ancora caldo.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

NB: Le variazioni delle ricette per il modello BM350 sono indicate in ROSSO

Pane di crusca alla frutta e noci

1 1

Peso del pane	1 Kg	750 g
Ingredienti		
Acqua	400 ml	280 ml
Miele	3 cucchiai	2 cucchiari
Farina bianca non sbiancata	600 g	450 g
Crusca di grano	25 g	15 g
Latte scremato in polvere	1 cucchiaino	1 cucchiaino
Sale	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino e ½
Olio d'oliva	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino e ½
Lievito di birra in polvere	1 cucchiaino e ½	1 cucchiaino e ½
Frutti di bosco e ciliegie a pezzetti	60 g	50 g
Nocciole pelate, tostate e spezzettate	50 g	40 g

- 1 Versare nella teglia tutti gli ingredienti, eccetto i frutti di bosco, le ciliegie e le nocciole.
- 2 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico durante il ciclo di impasto, aggiungere gli ingredienti che avete tenuto da parte.
- 3 Chiudere il coperchio e selezionare il programma riportato in alto a destra.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaino = cucchiaino da 15 ml

Torta alla marmellata d'arance amara

7 8

Ingredienti	
Burro	115 g
Melassa	150 g
Zucchero semolato	75 g
Marmellata d'arance amara	75 g
Latte	175 ml
Uova intere	1
Farina	280 g
Lievito in polvere	1 cucchiaino
Bicarbonato	1 cucchiaino
Sale	1 pizzico

- 1 Versare burro, melassa, zucchero e marmellata amara in un piccolo tegame e riscaldare a fuoco lento fino a scioglierli, mescolando di tanto in tanto. Lasciare leggermente raffreddare e poi versare nella teglia.
- 2 Incorporare il latte e l'uovo.
- 3 Setacciare farina, lievito in polvere, bicarbonato di soda e sale e incorporarli nella teglia.

Variazione

Decorare la torta dopo averla lasciata raffreddare. Miscelare 140 g di formaggio morbido o mascarpone, 40 g di zucchero a velo e 15 ml (1 cucchiaino) di scorza di frutta mista o marmellata amara di arance. Spalmare sulla torta.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaino = cucchiaino da 15 ml



NB: Le variazioni delle ricette per il modello BM350 sono indicate in ROSSO

Tempo: 1 ora e 05 minuti

- Il braccio impastatore mescola gli ingredienti durante il ciclo.
- Usare sempre frutta fresca e matura per ottenere risultati migliori. Tagliare la frutta di grandi dimensioni in due o in quattro pezzi.
- Usare zucchero per marmellata (contenente pectina) in modo che la marmellata si rapprenda bene.
- Nel caso in cui si usi frutta con un basso livello di pectina, si consiglia di aggiungere 5-10 ml (1-2 cucchiaini) di succo di limone.
- Usare sempre guanti da forno per estrarre la teglia, che al termine del ciclo sarà molto calda.
- È importante essere presenti durante la cottura per controllare che la marmellata non fuoriesca quando bolle e per mescolarla, se necessario.
- Versare la marmellata cotta in un vasetto pulito e sterilizzato. Sigillare ed etichettare il vasetto.

Marmellata di albicocche

10 12

Ingredienti	Per 350 g di marmellata
Albicocche fresche mature	250 g
Succo di limone	2 cucchiaini
Acqua	1 cucchiaio
Zucchero per confetture con pectina	250 g
Burro	15 g

- 1 Estrarre la teglia dall'apparecchio e inserire il braccio impastatore. Aprire le albicocche e asportare il nocciolo, quindi tagliare ciascuna metà in quattro pezzi e versarli nella teglia. Unire quindi il resto degli ingredienti.
- 2 Inserire e bloccare in posizione il braccio impastatore. Chiudere il coperchio dell'apparecchio e selezionare il programma 10 (BM250) o 12 (BM350) MARMELLATA dal MENU'.
- 3 Lavorare per 15 minuti, poi se necessario staccare la marmellata dalle pareti della teglia servendosi di un cucchiaio di legno per asportare l'eventuale zucchero rimasto. Attenzione: la teglia è molto calda.
- 4 Al termine del ciclo, spegnere l'apparecchio ed estrarre la teglia usando guanti da forno. Versare con attenzione la marmellata in un vasetto sterilizzato, quindi chiudere ed etichettare.

Variante

Anziché le albicocche è possibile usare le prugne.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml



NB: Le variazioni delle ricette per il modello BM350 sono indicate in ROSSO

Marmellata d'estate

10 12

Ingredienti	Per 450 g di marmellata
Fragole	115 g
Lamponi	115 g
Ribes rossi	75 g
Succo di limone	1 cucchiaino
Zucchero per confetture con pectina	300 g
Burro	15 g

- 1 Estrarre la teglia dall'apparecchio e inserire il braccio impastatore. Tagliare a metà le fragole (se sono grandi) e versarle nella teglia insieme ai lamponi e ai ribes rossi. Ora unire il resto degli ingredienti.
- 2 Inserire e bloccare in posizione la teglia nell'apparecchio. Chiudere il coperchio e selezionare il programma **10** (BM250) o **12** (BM350) MARMELLATA dal MENU.
- 3 Al termine del ciclo, spegnere l'apparecchio ed estrarre la teglia usando guanti da forno. Versare con attenzione la marmellata in un vasetto sterilizzato, quindi chiudere ed etichettare.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Le ricette seguenti usano miscele per pane e farine senza glutine, che sono state provate e testate con i modelli BM250 e BM350. Fare il pane senza glutine è diverso dalla normale panificazione con farina di frumento. Leggere e osservare le seguenti indicazioni:

- Se il pane senza glutine è richiesto per motivi di salute è importante evitare la contaminazione con le farine con glutine. Vale la pena comprare una seconda teglia se si prepara anche del pane normale nello stesso apparecchio. Altrimenti pulire con estrema cura ed attenzione la teglia, gli utensili e qualsiasi altra cosa possa essersi contaminata tra un uso e l'altro.
- Per ottenere migliori risultati, pesare con precisione tutti gli ingredienti, compresa l'acqua.
- I preparati senza glutine formano un impasto compatto tipo pastella/torta anziché la palla di pasta che si ottiene normalmente con il pane tradizionale. È importante raschiare i bordi durante la fase di impasto per assicurarsi che tutti gli ingredienti siano completamente incorporati.
- La maggior parte dei preparati senza glutine è provvista di lievito senza glutine. Se si usano marche diverse di lievito, è importante controllare che siano senza glutine.
- Nella maggior parte dei preparati, gli ingredienti includono gomma xantano o gomma guar. Entrambe sono delle polveri cremose che danno forza alla struttura ed aiutano il pane a lievitare quando si cuoce. La gomma guar ha un alto contenuto in fibre e può avere un effetto lassativo sulle persone con la digestione sensibile.
- Estrarre la teglia dall'apparecchio non appena è finito il ciclo di cottura. Non utilizzare l'opzione "Mantenimento in caldo". Lasciare il pane nella teglia per circa 5 minuti prima di toglierlo, metterlo su una griglia e lasciarlo raffreddare.
- È normale che il pane senza glutine sia pesante e di costituzione leggermente densa. Ha anche una crosta un po' più pallida rispetto al pane normale. I risultati variano a seconda del preparato e delle farine senza glutine utilizzati.
- Conservare il pane in un posto fresco e asciutto ed utilizzarlo entro 2 giorni, oppure affettarlo e congelarlo.
- Non utilizzare il timer quando si prepara il pane senza glutine perché alcuni degli ingredienti sono facilmente deperibili e potrebbero rovinare il pane.



Ricetta base per preparati senza glutine

Ingredienti	Quantità
Acqua	450 ml
Olio di girasole	3 cucchiaini
Miscela senza glutine	500 g
Lievito di birra in polvere	2 cucchiaini

* Senza grano e senza glutine.

NB: Se permesso, aggiungere 4 cucchiaini di latte scremato in polvere per avere una crosta più scura.

- 1 Estrarre la teglia dall'apparecchio e inserire il braccio impastatore.
- 2 Versare l'acqua nella teglia e aggiungere il resto degli ingredienti, nell'ordine indicato in ciascuna delle ricette.
- 3 Inserire e bloccare in posizione la teglia nell'apparecchio. Selezionare il programma **5** (BM250) o **9** (BM350) SENZA GLUTINE e premere il tasto di avvio 'Start'.
- 4 Dopo 5 minuti di lavorazione, staccare l'impasto dalle pareti dell'apparecchio usando una spatola di plastica, per fare in modo che tutti gli ingredienti vengano ben amalgamati.
- 5 Al termine del ciclo, spegnere l'apparecchio ed estrarre la teglia usando guanti da forno. Capovolgere su una griglia.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaio = cucchiaio da 15 ml

Pane base senza glutine 1

5 9

Ingredienti	Quantità
Acqua	410 ml
Uova intere	160 g
Olio di girasole (o altro olio vegetale)	45 ml
Aceto di sidro	5 ml
Farina di riso bianco	330 g
Farina di tapioca	85 g
Fecola di patate	85 g
Gomma Xantano	2 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	25 g
Lievito	1 cucchiaino e ½

- 1 Estrarre la teglia dall'apparecchio e inserire il braccio impastatore.
- 2 Versare l'acqua nella teglia e aggiungere il resto degli ingredienti, nell'ordine indicato in ciascuna delle ricette.
- 3 Inserire e bloccare in posizione la teglia nell'apparecchio. Selezionare il programma **5** (BM250) o **9** (BM350) SENZA GLUTINE e premere il tasto di avvio 'Start'.
- 4 Dopo 5 minuti di lavorazione, staccare l'impasto dalle pareti dell'apparecchio usando una spatola di plastica, per fare in modo che tutti gli ingredienti vengano ben amalgamati.
- 5 Al termine del ciclo, spegnere l'apparecchio ed estrarre la teglia usando guanti da forno. Capovolgere su una griglia.

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaino = cucchiaino da 15 ml



NB: Le variazioni delle ricette per il modello BM350 sono indicate in ROSSO

Pane base senza glutine 2

5 9

Ingredienti	Quantità
Acqua	410 ml
Uova intere	160 g
Olio di girasole (o altro olio vegetale)	45 ml
Aceto di sidro	5 ml
Farina di riso bianco	260 g
Farina di riso integrale	65 g
Farina di ceci	65 g
Farina di mais o fecola di patate	110 g
Gomma Xantano	2 cucchiaini
Sale	1 cucchiaino
Zucchero	25 g
Lievito	1 cucchiaino e ½

NB: Con entrambe le ricette si ottiene un pane non troppo lievitato e non molto consistente e di consistenza non molto densa.

Varianti per entrambe le ricette

Pane ai semi vari Aggiungere insieme agli altri ingredienti		Pane alla frutta Lasciare impastare per 10 minuti, poi aggiungere	
Semi di zucca	3 cucchiaini	Uva sultanina	40 g
Semi di girasole	3 cucchiaini	Uva passa	40 g
Semi di papavero	2 cucchiaini	Mirtilli	40 g
Semi di sesamo	2 cucchiaini		

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml

Cucchiaino = cucchiaino da 5 ml



- Questo apparecchio offre un ciclo di panificazione super-rapido, con cui impasta, lievita e cuoce una deliziosa pagnotta in solo 1 ora. Per avere risultati migliori, seguire i consigli riportati qui di seguito.
- Usare liquido tiepido, per accelerare il processo di lievitazione (la temperatura ottimale è 32-35°C). Usando acqua fredda si ottiene una pagnotta più tozza, mentre usando acqua molto calda si compromette la lievitazione. Sarebbe ottimale misurare la temperatura dell'acqua usando un termometro, oppure miscelare 25% di acqua bollente con 75% di acqua fredda.
- Le ricette per il pane devono contenere almeno il 65% di farina bianca per questo ciclo. Usando farina integrale al 100% o simile si otterranno risultati scadenti, non essendoci il tempo sufficiente per la lievitazione.
- In questo ciclo va ridotta la quantità di sale, poiché il sale rallenta l'attività del lievito. Tuttavia, non bisogna eliminare del tutto il sale, che è importante per il sapore e per la consistenza del pane. Usare 5 ml (1 cucchiaino) di sale per 600 g di farina.
- In questo ciclo si usa più lievito, per avere un risultato rapido. Usare 15-20 ml (3-4 cucchiaini) di lievito di birra istantaneo.
- Se desiderate cuocere più pagnotte in successione con questo ciclo rapido, lasciare aperto il coperchio e spegnere l'apparecchio per 30 minuti fra un ciclo di panificazione e l'altro. L'apparecchio consente il funzionamento preciso del sensore interno della temperatura, essenziale per un ciclo breve di panificazione.
- Il pane preparato con questo ciclo non lievita quanto le pagnotte cotte con altri cicli. Avrà una crosta più morbida e una consistenza più densa (ciò è perfettamente normale).



Ingredienti

Il principale ingrediente nella panificazione è la farina, quindi la scelta della farina giusta è la chiave per avere ottimi risultati.

Farine di frumento

Le farine di frumento producono il pane migliore. I chicchi di frumento hanno un guscio esterno chiamato "crusca" ed una parte interna che contiene il germe di grano e l'endosperma. È la proteina nell'endosperma che, una volta miscelata con l'acqua, forma il glutine. Il glutine si tende come un elastico e i gas liberati dal lievito durante la fermentazione vengono intrappolati, portando alla lievitazione dell'impasto.

Farine bianche

A queste farine vengono rimossi la crusca esterna e il germe di grano, lasciando il solo endosperma, che poi si macina producendo una farina bianca. È essenziale usare una farina bianca forte o una farina per pane bianco, in quanto presentano livelli più alti di proteine, che sono necessarie per lo sviluppo del glutine. Non usare farina bianca semplice o farina autolievitante per cuocere pane a lievitazione, altrimenti si otterrà pane di qualità scadente. Vi sono molte marche di farina per pane bianco in commercio. Usare una farina di buona qualità, preferibilmente non sbiancata. Spesso alle ricette per il pane francese si aggiunge una piccola quantità di farina semplice francese, per avere la consistenza tipica di questo pane.

Farine integrali

Le farine integrali conservano la crusca e il germe di grano, che danno alla farina un gusto di noci e creano un pane dalla consistenza più grossa. Anche in questo caso occorre usare farina integrale forte o farina per pane integrale. Il pane composto da farina integrale al 100% sarà più denso del pane bianco. La crusca presente nella farina impedisce il rilascio del glutine, quindi gli impasti integrali lievitano più lentamente. Per lasciare al pane il tempo di lievitare, usare gli speciali programmi per farina integrale. Per un pane più leggero, sostituire parte della farina integrale con farina per pane bianco. Potrete cuocere rapidamente una pagnotta integrale con la regolazione rapida per pane integrale.

Farina integrale forte

È possibile usare questo tipo di farina insieme alla farina bianca, oppure da sola. Contiene circa l'80-90% del chicco di grano, quindi dà un pane meno calorico, ma comunque gustosissimo. Provate ad usare questa farina con il ciclo di base per il pane bianco, sostituendo il 50% della farina bianca forte con la farina integrale forte. Forse potrebbe essere necessario aggiungere un po' di liquido in più.

Farina per pane ai cereali

Questa farina contiene un misto di farina bianca, integrale e di segale, insieme a chicchi di grano intero al malto, per consistenza e gusto maggiori. Usatela da sola oppure insieme alla farina bianca forte.

Farine non di frumento

È possibile usare farine di altro tipo, per esempio farina di segale, insieme alle farine per pane bianco e integrale, per cucinare pane tradizionale come il pane nero tedesco o il pane di segale. Anche aggiungendo una piccola quantità di queste farine si ottiene un gusto caratteristico. Non usarle da sole, tuttavia, altrimenti si avrà un impasto appiccicoso e un pane denso e pesante. Altri cereali, come miglio, orzo, grano saraceno, mais e farina d'avena, hanno poche proteine e quindi non sviluppano sufficiente glutine per avere pane tradizionale. È possibile usare queste farine con ottimi risultati, se aggiunte in piccole quantità. Provate a sostituire il 10-20% della farina per pane bianco con una di queste farine alternative.

Sale

Una piccola quantità di sale è sempre necessaria per la panificazione, per consentire lo sviluppo dell'impasto e dei sapori del pane. Per avere una consistenza croccante, usare sale fine da tavola o sale marino, non sale macinato grosso, che conviene usare solo per cospargere i panini formati a mano. È meglio evitare i sostituti del sale, perché gran parte di essi non contiene sodio.

- Il sale rafforza la struttura del glutine e dona elasticità all'impasto.
- Il sale impedisce che la crescita del lievito porti ad eccessiva lievitazione e previene l'affossamento dell'impasto.
- Se si usa troppo sale, l'impasto non lieviterà a sufficienza.

Dolcificanti

Usare zucchero semolato o di canna, miele, estratto di malto, sciroppo di zucchero, sciroppo di acero o melassa.

- Lo zucchero e i dolcificanti liquidi contribuiscono alla colorazione finale del pane, per una crosta più dorata.
- Lo zucchero attira l'umidità, quindi migliora le proprietà di conservazione.
- Lo zucchero renderà più attivo l'impasto apportando sostanze nutritive al lievito, anche se questo non è essenziale, visto che i moderni tipi di lievito in polvere possono trarre nutrimento dagli zuccheri ed amidi naturali che si trovano nella farina.
- Il pane dolce contiene un moderato livello di zuccheri e la frutta o la glassa lo rendono più dolce. Per questi tipi di pane, usare il ciclo per pane dolce.
- Se si sostituisce lo zucchero con un dolcificante liquido, ridurre leggermente il contenuto totale di liquidi nella ricetta.



Ingredienti

Grassi e oli

Spesso al pane si aggiunge un piccolo quantitativo di grasso o di olio per avere una mollica più morbida e il pane si mantiene fresco più a lungo. Usare piccole quantità di burro, margarina o anche strutto, non più di 25 g. Se una ricetta prevede l'uso di quantità superiori di questi ingredienti per avere un gusto più pronunciato, i risultati migliori si avranno usando il burro.

- Invece del burro è possibile usare olio d'oliva o di girasole, regolando di conseguenza il contenuto di liquido nel caso di quantità oltre 15 ml (3 cucchiaini). L'olio di girasole è una buona alternativa se vi preoccupano i livelli di colesterolo.
- Non usare margarine magre, che contengono anche fino al 40% di acqua e quindi non hanno le stesse proprietà del burro.

Liquido

Nella panificazione è necessario usare del liquido, solitamente acqua o latte. Con l'acqua si ottiene una crosta più croccante che con il latte. Spesso l'acqua viene mischiata a latte scremato in polvere. Questo è essenziale se si usa la funzione "Partenza ritardata", altrimenti il latte naturale si guasterebbe. Nella maggior parte dei programmi è possibile usare l'acqua dal rubinetto, ma nel caso del ciclo rapido di un'ora l'acqua dovrà essere tiepida.

- Se il giorno di panificazione è particolarmente freddo, misurare l'acqua e lasciare che pervenga a temperatura ambiente per 30 minuti prima dell'uso. Procedere nello stesso modo anche se si usa il latte dal frigorifero.
- È possibile usare latticello, yogurt, panna acida o formaggi cremosi, come ricotta o altri formaggi morbidi, come parte del contenuto liquido del pane, per avere una mollica più tenera e umida. Il latticello dà un gradevole gusto acido, simile a quello del pane di campagna e di quello acido.
- È possibile aggiungere uova per arricchire l'impasto, migliorare la colorazione del pane e aggiungere struttura e stabilità al glutine durante la lievitazione. Se si usano uova, ridurre di conseguenza il contenuto di liquido. Mettere l'uovo in un misurino e aggiungere liquido fino al livello corretto per la ricetta usata.

Lievito

È disponibile lievito fresco oppure in polvere. Per tutte le ricette di questo ricettario si è usato lievito in polvere a rapida azione, facilmente miscelabile, che non occorre sciogliere prima in acqua. Il lievito va versato in un incavo dell'impasto, dove viene tenuto asciutto e separato dal liquido prima dell'avvio della miscelazione.

Usare lievito secco per ottenere i risultati migliori. Non usare il lievito fresco con il timer. Se volete usare lievito fresco, prendete nota delle seguenti informazioni:

6 g di lievito fresco = 1 cucchiaino di lievito secco

Mischiare il lievito fresco con un cucchiaino di zucchero e 2 cucchiaini di acqua tiepida. Far riposare per 5 minuti fino a quando non diventi schiumoso.

Aggiungere gli altri ingredienti nella teglia.

Per ottenere risultati migliori, è probabile che sia necessario modificare la quantità di lievito.

Usare le quantità indicate dalle ricette. Troppo lievito causa una lievitazione eccessiva dell'impasto, che traboccherà dalla teglia.

Una volta aperta la bustina del lievito, usarlo entro 48 ore, salvo se specificato diversamente dal produttore. Richiudere la bustina dopo l'uso.

Usare il lievito in polvere prima della data di scadenza, visto che la sua azione si riduce progressivamente nel tempo.

Esiste in commercio uno speciale tipo di lievito in polvere realizzato proprio per l'uso di macchine per il pane. Anche questo tipo di lievito darà buoni risultati, sebbene forse sarà necessario regolare le quantità consigliate.

Come adattare le proprie ricette

Dopo aver provato alcune delle ricette contenute in questo ricettario, forse vorrete adattare le vostre ricette preferite per il pane, che prima miscelavate e impastavate a mano. Iniziate scegliendo una delle ricette di questo ricettario che sia simile alla vostra ricetta e usatela come guida.

Leggere le seguenti linee guida per avere un aiuto ed eventualmente modificare le ricette man mano che si procede.

- Assicuratevi di usare le quantità corrette. Non superare il massimo consentito. Se necessario, ridurre la ricetta per adattarla alle quantità di farina e di liquido date nelle ricette.
- Aggiungere sempre per primo il liquido nella teglia. Separare il lievito dal liquido aggiungendolo dopo la farina.
- Sostituire il lievito fresco con il lievito di birra in polvere.
- Usare latte scremato in polvere e acqua invece del latte, se selezionate la “Partenza ritardata”.
- Se la vostra ricetta tradizionale usa le uova, aggiungerle come parte della misurazione totale del liquido.
- Tenere separati l'uno dall'altro sale, zucchero, burro e lievito fino all'inizio della miscelazione.
- Controllare la consistenza dell'impasto durante i primi minuti di miscelazione. I forni per pane richiedono un impasto leggermente più morbido, quindi potrebbe essere necessario aggiungere un po' più di liquido. L'impasto deve essere sufficientemente bagnato da ridistendersi gradualmente.

Come estrarre, affettare e conservare il pane

- Quando il pane è cotto, è meglio toglierlo dalla teglia, anche se il forno può tenerlo riscaldato a vostro piacimento fino ad 1 ora.
- Estrarre la teglia dall'elettrodomestico usando guanti da forno, anche se questo avviene durante il ciclo di “Mantenimento in caldo”. Capovolgere la teglia e scuoterla diverse volte per staccare il pane. Se risulta difficile staccare il pane, cercare di picchiare piano un angolo della teglia su una tavoletta di legno, oppure ruotare la base dell'alberino sotto la teglia.
- Il braccio impastatore dovrebbe rimanere all'interno della teglia una volta staccato il pane, ma talvolta potrebbe rimanere invece all'interno del pane. In questo caso, toglierlo prima di affettare il pane, usando un utensile in plastica resistente al calore. Non usare utensili in metallo, altrimenti si rischia di graffiare la superficie antiaderente del braccio impastatore.
- Per ottenere fette regolari è meglio lasciare raffreddare il pane per almeno 30 minuti, prima di affettarlo.

Conservazione

- Il pane fatto in casa non contiene conservanti e quindi va consumato entro 2-3 giorni dalla cottura. Se non lo mangiate subito, avvolgerlo in carta stagnola oppure metterlo in un sacchetto di plastica e chiuderlo.
- Per mantenere il pane francese più croccante, è preferibile lasciarlo scoperto fino al momento di affettarlo.
- Se desiderate conservare il pane per qualche giorno, mettetelo nel congelatore. Affettatelo prima di congelarlo, per poter utilizzare con facilità la quantità desiderata.

Consigli e suggerimenti generali

I risultati ottenibili con la panificazione dipendono da diversi fattori, come la qualità degli ingredienti, la precisa misurazione, la temperatura e l'umidità. Per aiutarvi ad avere ottimi risultati, ecco alcuni utili consigli e suggerimenti.

Non è un apparecchio ermetico e pertanto la preparazione e la cottura risentono della temperatura. Se cuocete il pane in una giornata molto calda oppure se usate il forno all'interno di una cucina molto calda, è probabile che il pane lieviti di più rispetto alle basse temperature. La temperatura ambiente ottimale è fra 20°C e 24°C.

- In giornate molto fredde, lasciare l'acqua del rubinetto a temperatura ambiente per 30 minuti prima dell'uso. Fare lo stesso con gli altri ingredienti tolti dal frigorifero.
- Usare tutti gli ingredienti a temperatura ambiente, a meno che non sia specificato diversamente nella ricetta, es. per il ciclo rapido di 1 ora occorrerà riscaldare il liquido.
- Aggiungere gli ingredienti nella teglia, seguendo l'ordine consigliato nella ricetta. Tenere il lievito asciutto e separato da tutti gli altri liquidi versati nella teglia, fino all'inizio della misurazione.
- Probabilmente la misurazione accurata è il fattore più cruciale per il successo nella panificazione. La maggior parte dei problemi deriva da una misurazione poco precisa o dall'omissione di un ingrediente. Seguire con precisione le quantità indicate e usare il misurino e il cucchiaino dosatore forniti.
- Usare sempre ingredienti prima della data di scadenza. Gli ingredienti deperibili, come latte, formaggio, verdure e frutta fresca, si possono deteriorare, specialmente se fa molto caldo. Usare questi ingredienti solo nei tipi di pane cotti immediatamente e non con la "Partenza ritardata".
- Non aggiungere troppo grasso, che altrimenti formerebbe una barriera tra il lievito e la farina, rallentando l'azione del lievito e producendo una pagnotta pesante e compatta.
- Tagliare burro e altri grassi in piccoli pezzetti prima di aggiungerli nella teglia.
- Sostituire parte dell'acqua con succo di frutta, come succo d'arancia, mela o ananas, quando si prepara pane al gusto di frutta.
- È possibile aggiungere brodi vegetali come parte del liquido. È possibile usare l'acqua in cui si sono bollite le patate, visto che contiene amido che apporta ulteriori sostanze nutritive al lievito, per un pane ben lievitato, più morbido e che si conserva più a lungo.
- È possibile aggiungere verdure come carote, zucchine grattugiate o puré di patate, per dare più sapore all'impasto. In questo caso è sufficiente usare una minor quantità di liquidi, poiché questi alimenti contengono acqua. Iniziare con meno acqua, aggiustando se necessario.
- Non superare le quantità indicate nelle ricette.
- Se il pane non lievita bene, cercare di sostituire l'acqua del rubinetto con acqua in bottiglia o acqua bollita e lasciata raffreddare. Se la vostra acqua del rubinetto contiene molto cloro e fluoro, può interferire con la lievitazione del pane. Anche l'acqua contenente molto calcare può avere questo effetto.
- È opportuno controllare l'impasto dopo circa 5 minuti di attività. Usare una spatola flessibile in gomma, in modo da poter staccare l'impasto dai lati della teglia se alcuni ingredienti dovessero aderire agli angoli. Non usare la spatola in prossimità del braccio impastatore e non impedirne i movimenti. Controllare che l'impasto abbia una consistenza corretta. Se dovesse risultare disgregato o la macchina dovesse lavorare l'impasto a fatica, aggiungere un po' di acqua. Se l'impasto si attacca ai lati della teglia e non forma una palla, aggiungere un altro po' di farina.
- Non aprire il coperchio durante la lievitazione o il ciclo di panificazione, altrimenti il pane si sgonfierà.

Guida alla soluzione di eventuali problemi

Si elencano di seguito alcuni inconvenienti tipici che possono verificarsi nella preparazione del pane.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Dimensioni e forma del pane		
1. La lievitazione del pane è insufficiente.	• Il pane integrale lievita meno del pane bianco, per via del minore contenuto di glutine.	Situazione normale, nessuna soluzione.
	• Non c'è sufficiente liquido.	Aggiungere altri 15 ml/3 cucchiaini di liquido.
	• Non si è messo zucchero, oppure è troppo poco.	Aggiungere gli ingredienti come spiegato nella ricetta.
	• Si è usato il tipo sbagliato di lievito.	Forse avete usato farina bianca comune invece di farina speciale per impasti lievitati, che contiene più glutine.
	• Si è usato il tipo sbagliato di lievito.	Per ottenere i risultati migliori, usare solo lievito a rapida azione e di facile miscelazione.
	• Non si è aggiunto sufficiente lievito oppure il lievito è troppo vecchio.	Misurare la quantità consigliata e controllare la data di scadenza sulla confezione.
	• Si è scelto il ciclo di panificazione rapida.	Questo ciclo produce pagnotte più tozze. Questo è normale.
• Lievito e zucchero sono venuti a contatto fra loro prima del ciclo di impasto.	Controllare che rimangano separati quando sono aggiunti nella teglia.	
2. Pagnotte piatte, non lievitano.	• Non si è aggiunto il lievito.	Aggiungere gli ingredienti come spiegato dalla ricetta.
	• Il lievito è troppo vecchio.	Controllare la data di scadenza.
	• Il liquido è troppo caldo.	Usare i liquidi alla corretta temperatura per la programmazione selezionata.
	• Si è aggiunto troppo sale.	Usare le quantità consigliate.
• Se usa il timer e il lievito si è bagnato prima dell'inizio della panificazione.	Versare gli ingredienti secchi negli angoli della teglia e fare un piccolo incavo al centro degli ingredienti secchi per il lievito, per proteggerlo dai liquidi.	

Guida alla soluzione di eventuali problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Dimensioni e forma del pane		
3. Pane gonfio in cima – simile a un fungo.	• Troppo lievito.	Ridurre di ¼ di cucchiaino il lievito.
	• Troppo zucchero.	Ridurre di 1 cucchiaino lo zucchero.
	• Troppa farina.	Ridurre di 6 - 9 cucchiaini la farina.
	• Non abbastanza sale.	Usare la quantità di sale consigliata nella ricetta.
	• Condizioni atmosferiche calde e umide.	Ridurre di 15 ml/3 cucchiaini il liquido e di ¼ di cucchiaino il lievito.
4. Il pane si affloscia in cima e ai lati.	• Troppo liquido.	Ridurre di 15 ml/3 cucchiaini il liquido la prossima volta oppure aggiungere un po' più di farina.
	• Troppo lievito.	Usare la quantità di sale consigliata nella ricetta oppure la prossima volta provare con un ciclo più rapido.
	• Il tempo caldo e molto umido può aver causato una lievitazione troppo rapida.	Raffreddare l'acqua oppure aggiungere latte direttamente dal frigorifero.
5. Pane grumoso in alto – non liscio.	• Non c'è sufficiente liquido.	Aggiungere altri 15 ml/3 cucchiaini di liquido.
	• Troppa farina.	Misurare con precisione la farina.
	• Non sempre il pane assumerà una forma perfetta, anche se questo non compromette il delizioso sapore del pane.	Controllare che l'impasto avvenga nelle migliori condizioni possibili.
6. Il pane si affloscia durante la cottura.	• L'elettrodomestico è stato collocato in una posizione esposta a spifferi, oppure è stato urtato o capovolto durante la lievitazione.	Riposizionare la macchina.
	• Si è superata la capacità della teglia.	Usare le quantità previste dalla ricetta.
	• Non si è usato abbastanza sale o lo si è ommesso (il sale aiuta a prevenire l'eccessiva lievitazione dell'impasto).	Usare la quantità di sale consigliata nella ricetta.
	• Troppo lievito.	Misurare con precisione il lievito.
	• Condizioni atmosferiche calde e umide.	Ridurre di 15 ml/3 cucchiaini il liquido e ridurre di ¼ di cucchiaino il lievito.

Guida alla soluzione di eventuali problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Dimensioni e forma del pane		
7. Le pagnotte sono poco uniformi e più corte da un lato.	<ul style="list-style-type: none"> • Impasto troppo asciutto e non lasciato lievitare uniformemente nella teglia. 	Aggiungere altri 15 ml/3 cucchiaini di liquido durante la fase di impasto.
Consistenza del pane		
8. Consistenza densa e pesante.	<ul style="list-style-type: none"> • Troppa farina. 	Misurare con precisione.
	<ul style="list-style-type: none"> • Troppo poco lievito. 	Misurare la giusta quantità consigliata di lievito.
	<ul style="list-style-type: none"> • Troppo poco zucchero. 	Misurare con precisione.
9. Consistenza aperta, grossa, a forellini.	<ul style="list-style-type: none"> • Si è ommesso il sale. 	Aggiungere gli ingredienti come spiegato nella ricetta.
	<ul style="list-style-type: none"> • Troppo lievito. 	Misurare la giusta quantità consigliata di lievito.
	<ul style="list-style-type: none"> • Troppo liquido. 	Ridurre di 15 ml/3 cucchiaini il liquido.
10. Il pane è crudo al centro.	<ul style="list-style-type: none"> • Troppo liquido. 	Ridurre di 15 ml/3 cucchiaini il liquido.
	<ul style="list-style-type: none"> • E' mancata la corrente durante il funzionamento. 	Se manca la corrente per più di 8 minuti, togliere dalla teglia il pane non cotto e ricominciare usando ingredienti freschi.
	<ul style="list-style-type: none"> • Eccessive quantità per poterle lavorare correttamente. 	Ridurre le quantità ai massimi livelli consentiti.
11. Il pane si affetta a fatica; molto appiccicoso.	<ul style="list-style-type: none"> • Lo si affetta quando è ancora troppo caldo. 	Lasciare raffreddare per almeno 30 minuti il pane sulla griglia, per dissipare il vapore, quindi affettarlo.
	<ul style="list-style-type: none"> • Non si usa un coltello giusto. 	Usare un buon coltello per affettare il pane.
Colore e spessore della crosta		
12. Crosta scura/troppo spessa.	<ul style="list-style-type: none"> • Si è usata la regolazione DARK (scura) per la crosta. 	Utilizzare un'impostazione bassa o media la prossima volta.
13. La crosta è troppo leggera.	<ul style="list-style-type: none"> • Il pane non è cotto a sufficienza. 	Prolungare il tempo di cottura.
	<ul style="list-style-type: none"> • La ricetta non prevedeva latte in polvere o fresco. 	Aggiungere 15 ml/3 cucchiaini di latte scremato in polvere oppure sostituire il 50% dell'acqua con del latte, per favorire la doratura.

BM250 Tabella dei tempi di preparazione e cottura

2

Pane francese

Doratura	Leggera			Media			Scura			Preparazione rapida		
	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg
Peso	3:30 -14:50	3:32 -14:52	3:35 -14:55	3:30 -14:50	3:32 -14:52	3:35 -14:55	3:30 -14:50	3:32 -14:52	3:35 -14:55	2:30 -14:50	2:32 -14:52	2:35 -14:55
Pre-riscaldamento												
Impasto 1	5 min	5 min	5 min									
Riposo	5 min	5 min	5 min									
Impasto 2	20 min	20 min	20 min									
Lievitazione 1	39 min	15 min	15 min	15 min								
Rilascio Acidità	10 sec	10 sec	10 sec									
Lievitazione 2	30 min 50 sec	15 min 50 sec	15 min 50 sec	15 min 50 sec								
Formatura	10 sec	10 sec	10 sec									
Lievitazione 3	59 min 50 sec	38 min 50 sec	38 min 50 sec	38 min 50 sec								
Cottura	50 min	52 min	55 min	50 min	52 min	55 min	50 min	52 min	55 min	50 min	52 min	55 min
Riscaldamento	1 ora	1 ora	1 ora									
Tempo	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	3:30	3:32	3:35	2:30	2:32	2:35
Aggiunta frutta	Non pertinente	Non pertinente	Non pertinente									

BM250 Tabella dei tempi di preparazione e cottura

4

Dolce

Doratura	Leggera			Media			Scura		
	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg
Peso									
Ritardo	3:17 - 14:57	3:22 - 14:52	3:27 - 14:57	3:17 - 14:57	3:22 - 14:52	3:27 - 14:57	3:17 - 14:57	3:22 - 14:52	3:27 - 14:57
Pre-riscaldamento									
Impasto 1	5 min								
Riposo	5 min								
Impasto 2	20 min								
Lievitazione 1	39 min								
Rilascio Acidità	10 sec								
Lievitazione 2	25 min 50 sec								
Formatura	5 sec								
Lievitazione 3	51 min 55 sec								
Cottura	50 min	55 min	60 min	50 min	55 min	60 min	50 min	55 min	60 min
Riscaldamento	1 ora								
Tempo	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27	3:17	3:22	3:27
Aggiunta frutta	2:55	3:00	3:05	2:55	3:00	3:05	2:55	3:00	3:05

BM350 Tabella dei tempi di preparazione e cottura

Bianco

Doratura	Leggera		Media		Scura	
	500 g	750 g	500 g	750 g	500 g	750 g
Peso	500 g	1 Kg	500 g	1 Kg	500 g	1 Kg
Pre-riscaldamento						
Impasto 1	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min
Impasto 2	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min
Lievitazione 1	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min	26 min
Impasto 3	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec
Lievitazione 2	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Impasto 4	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec
Lievitazione 3	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Cottura	37 min	40 min	45 min	50 min	60 min	70 min
Tempo	2:57	3:00	3:05	3:10	3:20	3:30
Ingredienti aggiuntivi	2:37	2:40	2:45	2:50	3:00	3:10
Riscaldamento	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora
Rimuovere il braccio impastatore	1:32	1:35	1:40	1:45	1:50	2:00
Ritardo	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00

Pane integrale

Doratura	Leggera			Media			Scura		
	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg
Peso	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Pre-riscaldamento									
Impasto 1	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min
Impasto 2	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min	25 min
Lievitazione 1	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min	80 min
Impasto 3	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec
Lievitazione 2	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min	31 min
Impasto 4	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec
Lievitazione 3	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min	46 min
Cottura	40 min	44 min	48 min	45 min	50 min	55 min	54 min	60 min	64 min
Tempo	4:15	4:19	4:23	4:20	4:25	4:30	4:29	4:35	4:39
Ingredienti aggiuntivi	3:31	3:35	3:39	3:36	3:41	3:46	3:45	3:51	3:55
Riscaldamento	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora
Rimuovere il braccio impastatore	1:26	1:30	1:34	1:31	1:36	1:41	1:40	1:46	1:50
Ritardo	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00

BM350 Tabella dei tempi di preparazione e cottura

Pane francese

Doratura	Leggera			Media			Scura		
	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg
Peso	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg
Pre-riscaldamento	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Impasto 1	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min	3 min
Impasto 2	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Lievitazione 1	32 min	32 min	32 min	32 min	32 min	32 min	32 min	32 min	32 min
Impasto 3	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec
Lievitazione 2	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min	30 min
Impasto 4	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec	15 sec
Lievitazione 3	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min	55 min
Cottura	42 min	53 min	64 min	62 min	66 min	70 min	65 min	72 min	74 min
Tempo	3:17	3:19	3:21	3:19	3:22	3:25	3:23	3:26	3:29
Ingredienti aggiuntivi	2:57	2:59	3:01	2:59	3:02	3:05	3:03	3:06	3:09
Riscaldamento	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora	1 ora
Rimuovere il braccio impastatore	1:42	1:44	1:46	1:44	1:47	1:50	1:48	1:51	1:54
Ritardo	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00

BM350 Tabella dei tempi di preparazione e cottura

7

15

Voce	7	8	9	10	11	12	13	14	15
	Pane rapido	Torte	Senza glutine	Impasto/Pasta	Impasto a lunga fermentazione	Marmellata	Pagnotta ultimo minuto	Extra-panificazione	Tasto 'SuperRapido' separato
Crosta	Media	Non pertinente	Media	Non pertinente	Non pertinente	Non pertinente	Media	Non pertinente	Media
Peso	1 Kg	500 g	1 Kg	Non pertinente	Non pertinente	Non pertinente	1 Kg	Non pertinente	750 g
Pre-riscaldamento	Non pertinente	Non pertinente	8 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Impasto 1	3 min	3 min	4 min	3 min	5 min	0 min	1 min	0 min	3 min
Impasto 2	20 min	4 min	19 min	27 min	45 min	15 min	10 min	0 min	9 min
Lievitazione 1	0 min	0 min	48 min	1 ora	70 min	0 min	0 min	0 min	8 min
Impasto 3	0 sec	0 sec	0 sec	0 min	10 sec	0 min	0 min	0 min	0 min
Lievitazione 2	0 min	0 min	0 min	0 min	85 min	0 min	0 min	0 min	0 min
Impasto 4	0 sec	0 sec	0 sec	0 sec	10 sec	0 sec	0 sec	0 sec	0 sec
Lievitazione 3	0 min	0 min	0 min	0 min	110 min	0 min	11 min	0 min	0 min
Cottura	105 min	75 min	95 min	0 min	0 min	70 min	37 min	10 min	38 min
Tempo	2:08	1:22	2:54	1:30	5:15	1:25	0:59	0:10	0:58
Ingredienti aggiuntivi	1:50	1:22	2:37	1:14	4:39	Non pertinente	0:56	Non pertinente	Non pertinente
Riscaldamento	22 min	22 min	1 ora	Non pertinente	Non pertinente	20 min	1 ora	1 ora	1 ora
Rimuovere il braccio impastatore	0:45	1:15	2:23	Non pertinente	Non pertinente	Non pertinente	0:48	Non pertinente	Non pertinente
Ritardo	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	12:00	Non pertinente

Tabella programma pane/impasto per BM250

Programma	Tempo totale programma	Segnale acustico per aggiunta ingredienti ★★			Riscaldamento ★★★	
		500 g	1 Kg	1 Kg		
1 Pane base	3:13	3:18	3:25	2:51	3:03	60 min
2 Pane francese	3:30	3:32	3:35	-	-	60 min
3 Integrale	2:30	2:32	2:35	-	-	60 min
4 Dolce	3:43	3:45	3:48	2:56	3:01	60 min
5 Senza glutine	2:28	2:30	2:33	-	-	60 min
6 Miscela confezionata	3:17	3:22	3:27	2:55	3:00	60 min
7 Torte	2:24	2:24	2:24	-	-	60 min
8 Impasto	1:43	1:43	1:43	-	-	-
9 Pasta	1:30	1:30	1:30	-	-	-
10 Marmellata	0:14	0:14	0:14	-	-	-
11 Panificazione	1:00	1:00	1:00	-	-	-
Tasto preparazione extra-rapida	0:58	0:58	0:58	-	-	-

★ Per selezionare il programma per "Preparazione rapida", premere il tasto per la crosta fino a quando l'indicatore è rivolto verso (▷).

★★ Prima del termine del 2° ciclo di impasto, l'apparecchio emette un segnale acustico per l'aggiunta degli ingredienti (se previsto dalla ricetta).

★★★ La macchina per il pane passa automaticamente alla modalità di riscaldamento al termine del ciclo di panificazione. L'apparecchio continua a riscaldare il pane per fino a 1 ora, oppure finché viene spento manualmente.

Tabella programma pane/impasto per BM350

Programma

	Ricette	Tempo totale programma Crosta media			Segnale acustico per aggiunta ingredienti ★ Crosta media			Riscaldamento ★★
		500 g	750 g	1 Kg	500 g	750 g	1 Kg	
		<p>1 Pane base</p> <p>2 Pane bianco rapido</p> <p>3 Integrale</p> <p>4 Integrale a "Preparazione rapida"</p> <p>5 Pane francese</p> <p>6 Dolce</p> <p>7 Pane a "Preparazione rapida"</p> <p>8 Torte</p> <p>9 Senza glutine</p> <p>10 Impasto</p> <p>11 Impasto a lunga lievitazione</p> <p>12 Marmellata</p> <p>13 Panificazione</p> <p>Tasto preparazione extra-rapida</p>	<p>Ricette con farina bianca o integrale.</p> <p>"Preparazione rapida" Riduce di circa 30 minuti il ciclo per pane bianco.</p> <p>Per ricette con farine integrali: 30 min di pre-riscaldamento.</p> <p>Per farina di grano intero e per una pagnotta integrale a preparazione più rapida. Non idoneo per pagnotte 100% integrali. 5 minuti pre-riscaldamento.</p> <p>Per una crosta più croccante. Adatto per pagnotte con pochi grassi e zuccheri.</p> <p>Ricette per pane ad alto contenuto di zucchero.</p> <p>Pane senza lievito – miscela da 1 Kg.</p> <p>Miscela per torte – 500 g.</p> <p>Per uso con farine e miscela per pane senza glutine. Peso max. farina 500 g; 8 minuti pre-riscaldamento.</p> <p>Impasto da lavorare a mano e da cuocere nel vostro forno.</p> <p>Ciclo lungo per impasti a lunga lievitazione.</p> <p>Per fare la marmellata.</p> <p>Funzione solo panificazione. Utilizzabile anche per riscaldare o dorare pagnotte già cotte e raffreddate. Usare il tasto timer per variare il tempo, se necessario.</p> <p>Per pagnotte pronte in meno di 1 ora. Occorrono acqua tiepida, più lievito e meno sale.</p>	<p>3:05</p> <p>2:40</p> <p>4:20</p> <p>2:34</p> <p>3:32</p> <p>3:19</p> <p>2:08</p> <p>1:22</p> <p>-</p> <p>1:30</p> <p>5:15</p> <p>1:25</p> <p>0:10 - 1:30</p> <p>0:58</p>	<p>3:10</p> <p>2:45</p> <p>4:25</p> <p>2:39</p> <p>3:36</p> <p>3:22</p> <p>2:08</p> <p>1:22</p> <p>2:54</p> <p>1:30</p> <p>5:15</p> <p>1:25</p> <p>0:10 - 1:30</p>	<p>3:15</p> <p>2:50</p> <p>4:30</p> <p>2:44</p> <p>3:40</p> <p>3:25</p> <p>2:59</p> <p>2:59</p> <p>1:14</p> <p>4:39</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p>	<p>2:45</p> <p>2:20</p> <p>3:36</p> <p>2:15</p> <p>3:13</p> <p>2:59</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>-</p> <p>1:14</p> <p>4:39</p> <p>-</p> <p>-</p>	

★ Prima del termine del 2° ciclo di impasto, l'apparecchio emette un segnale acustico per l'aggiunta degli ingredienti (se la ricetta lo richiede).

★★ La macchina per il pane passa automaticamente alla modalità di riscaldamento al termine del ciclo di panificazione. L'apparecchio continua a riscaldare il pane per fino a 1 ora, oppure finché viene spento manualmente.



Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com