



Dal pane alla baguette

Dal pane alla baguette

Moulinex



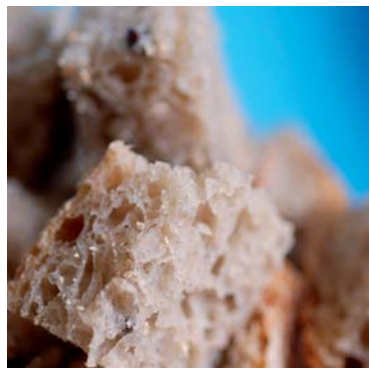
www.moulinex.com

Ref. 3315379

Moulinex



Dal pane
alla
baguette



Dal pane alla baguette

/ Fotografie: Valentin Duval /

Romain Pages Éditions

Sommario

Introduzione	5
Utilizzo della macchina per il pane Home Bread Baguette	8
Preparazione delle baguette	10
Ricette	14
Problemi e soluzioni	101

Nota: la fotografia corrisponde alla prima ricetta della pagina a sinistra.

Abbreviazioni usate per le unità di misura:
c.c.: cucchiaino da caffè; c.: cucchiaino; g: grammo; ml: millilitro; cl: centilitro; p. presa.

Introduzione

Leggete con attenzione queste poche pagine preliminari, contengono informazioni importanti per il corretto svolgimento delle ricette.

La qualità e la freschezza degli ingredienti utilizzati insieme alla precisione della pesata sono gli elementi essenziali per la riuscita del pane. Elenchiamo qui sotto i vari ingredienti utilizzati e le loro proprietà.

La farina: la farina di grano è classificata in funzione della quantità di semola che contiene e del tasso di ceneri. (Il tasso di ceneri è la materia minerale restante dopo la combustione per 2 ore in un forno a 900 °C.)

- Farina bianca per dolci: farina fluida (T 45)
- Farina da pane: farina speciale per pane, farina da panificazione per pane bianco, farina bianca, farina di grano (T55)
- Farina bigia (T 80)
- Farina integrale (T 110, T 130, T 150, T 170)

(Osservazione: le farine di segale sono classificate nello stesso modo, da T 70 a T 170).
Nell'indicazione del tipo, il numero corrisponde quindi a una farina più o meno ricca di crusca, fibre, vitamine, minerali e oligo-elementi.

L'utilizzo di una proporzione importante di farina ricca di crusca darà un pane meno lievitato.
La quantità d'acqua necessaria varierà anche in funzione del tipo di farina, fate attenzione alla consistenza della pasta che, una volta formata, deve essere morbida ed elastica, senza attaccarsi al recipiente.

Le farine possono essere classificate in due gruppi: panificabili e non panificabili. Le farine panificabili sono ricche di glutine, necessario alla lievitazione del pane, sono in particolare le farine di grano, di farro e di kamut. Le farine poco o meno panificabili (segale, mais, saraceno, castagna...), devono essere utilizzate come complemento di una farina panificabile, e in proporzioni che variano dal 10 al 50 % secondo i casi (alcune hanno un gusto molto intenso e di conseguenza devono essere utilizzate con parsimonia).
La qualità panificabile di una farina dipende fortemente dalla natura e dall'origine dei grani da cui deriva. È il segreto di fabbricazione della marca di farina!

Il lievito per panificazione (*saccharomyces cerevisiae*): è un prodotto vivo, indispensabile ed essenziale per la fabbricazione del pane, che gli dà il volume e il gusto che amate tanto!

Il lievito per panificazione esiste sotto diverse forme: fresco in cubetti, secco attivo da reidratare o secco istantaneo. Il lievito è venduto negli ipermercati (reparti panetteria o freschissimi), ma potete comprare il lievito fresco anche dal vostro panettiere.

Sotto forma fresca o secca istantanea, il lievito deve essere incorporato direttamente nel recipiente della vostra macchina con gli altri ingredienti. Prowedete però a sbriciolare bene il lievito fresco tra le dita per facilitare la sua dispersione. Solo il lievito secco attivo (in piccole palline) deve essere mescolato a un po' d'acqua tiepida prima di essere utilizzato. Scegliere una temperatura vicina a 37 °C, ad una temperatura inferiore sarà meno efficace, ad una temperatura superiore rischia di perdere la sua attività. Badate a rispettare bene le dosi prescritte e ricordatevi di moltiplicare le quantità se utilizzate del lievito fresco (vedere la tabella delle equivalenze qui sotto).

Il «lievito madre»: potete anche utilizzare del «lievito madre» al posto del lievito comune. È un lievito naturale disidratato che si trova nei negozi biologici. Produce una lievitazione e un sapore diversi. La proporzione da utilizzare è di 2 cucchiaini per 500 grammi di farina.

Il lievito chimico: può servire solo alla preparazione di cake o di torte e non entra mai nella fabbricazione del pane. Esistono farine preparate che contengono del lievito chimico.

Equivalenze quantità/peso tra lievito secco e lievito fresco

Lievito secco (in c.c.)	1	1,5	2	2,5	3	3,5	4	4,5	5
Lievito fresco (in g)	9	13	18	22	25	31	36	40	45

I liquidi: bisogna preferire un liquido a temperatura ambiente o leggermente intiepidito (non oltre 38 °C), per assicurare una buona reazione del lievito. Potete utilizzare acqua, latte, succhi di frutta o di verdura.

Il sale: è essenziale per la fabbricazione del pane, dà gusto e contribuisce alla buona lievitazione della pasta. Deve essere dosato con precisione perché troppo poco sale provoca una lievitazione importante seguita da uno «sgonfiamento» alla cottura, mentre una quantità eccessiva rallenta eccessivamente il processo di fermentazione. Ricordate di utilizzare sempre del sale fino (il sale grosso rischia di rigare il recipiente della vostra macchina), e preferite un sale non raffinato. Attenzione, sale e lievito non devono entrare a contatto prima che la macchina realizzi l'impastamento.

Lo zucchero: anch'esso partecipa al processo di fermentazione, nutre il lievito e aiuta ad ottenere una bella crosta dorata. Come il sale, deve essere dosato con precisione. Potete utilizzare zucchero raffinato, zucchero grezzo, zucchero grezzo di canna, miele, melassa o anche sciroppo d'acero ma evitate di utilizzare dello zucchero in zollette.

Gli altri ingredienti:

La materia grassa: la presenza di materia grassa dà un pane più soffice, saporito e la conservazione del pane è migliore. Si può utilizzare ogni tipo di materia grassa, ma il burro o l'olio d'oliva restano i più saporiti. Se utilizzate del

burro, provvedete a tagliarlo a pezzetti affinché sia distribuito in modo più omogeneo.

Il latte e i prodotti lattieri: l'utilizzo di latte o di altri prodotti lattieri accresce il valore nutritivo del pane e modifica naturalmente il suo gusto e la sua consistenza. Inoltre, hanno un effetto emulsionante che dà un bell'aspetto alla mollica. Potete utilizzare dei prodotti freschi o aggiungere un po' di latte in polvere.

Le uova: arricchiscono la pasta, migliorano il colore del pane e favoriscono il buon sviluppo della mollica. Entrano nella composizione dei pani briosciati e delle brioches, modificando il gusto e la consistenza del pane e contribuendo alla sua lievitazione.

I profumi e gli additivi: possono essere aggiunti al pane spezie, semi, frutta, verdura secca o fresca, dadini di pancetta, olive. Ad eccezione delle spezie in polvere (che possono essere messe dall'inizio, con la farina), bisogna mettere questi ingredienti nel recipiente al bip sonoro della macchina, affinché non siano trituriati al momento dell'impastamento ma semplicemente mescolati alla pasta. Infine, non bisogna aggiungere questi ingredienti in quantità eccessiva per non nuocere alla lievitazione della pasta.

Tutte le tappe della fabbricazione del pane, dalla lievitazione alla cottura, sono assicurate dalla vostra macchina. In seguito non vi resta che lasciarlo riposare su una griglia per un'ora prima di degustarlo. Se muovete i primi passi, vi consigliamo di prendere la mano con una ricetta semplice fino a conoscerla perfettamente, prendete nota precisamente dei cambiamenti che effettuate rispetto alla ricetta iniziale per tenerla come riferimento.

Utilizzo della macchina per il pane *Home Bread Baguette*

Home Bread Baguette, una nuova macchina per il pane che vi permette di soddisfare tutta la famiglia realizzando dei bei pani originali ma anche delle baguette dorate e croccanti.

Gli accessori:

La vostra macchina *Home Bread Baguette* è proposta con tutti gli accessori necessari:

- Un recipiente con due pale, che permette la realizzazione di svariati pani di varie dimensioni, fino a 1,5 kg
- Un bicchiere dosatore e un cucchiaino per facilitare l'incorporazione degli ingredienti e anche un uncino metallico per aiutarvi a sformare i vostri pani ed estrarre delicatamente le pale.
- Un supporto di cottura costituito da due piastre antiaderenti per cuocere le vostre quattro baguette, accompagnato dagli strumenti del panettiere: lametta e pennello.

Il funzionamento:

Quando volete realizzare un pane, scegliete la vostra ricetta e preparate tutti gli ingredienti necessari.

Prendete il recipiente della macchina e rispettate scrupolosamente l'ordine indicato per incorporare gli ingredienti poiché da questo dipende la qualità del vostro pane. Provvedete a pesare ogni elemento e a rispettare le quantità indicate. Una volta preparati gli ingredienti, mettete il recipiente nella macchina e selezionate nel menu il programma appropriato alla vostra ricetta.

Selezionate il peso del pane (750 g, 1.000 g o 1.500 g) e scegliete poi la doratura secondo i vostri desideri, può essere selezionata una doratura chiara, media o scura.

Una volta realizzate queste tappe, non vi resta che lanciare il programma e la cottura può cominciare.

Il vostro schermo vi indica il tempo di cottura del pane e quando si sentirà il bip sonoro, il pane sarà cotto e pronto a essere sformato.

Estraete le pale dal pane usando l'uncino metallico e degustatelo.

La vostra macchina per il pane rispetta scrupolosamente le tappe di fabbricazione del pane come lo fanno i panettieri. Si susseguono delle tappe di impastamento, di lievitazione della pasta, di cottura e di mantenimento al caldo del pane.

Le funzioni:

La partenza differita:

La macchina è dotata di una funzione di partenza differita, così potete programmare in anticipo il pane secondo i vostri desideri e scegliere in che momento sarà cotto.

Il mantenimento al caldo:

In seguito alla cottura, si attiva automaticamente una funzione di mantenimento al caldo per conservare il vostro pane tiepido e preservare così la qualità di degustazione.

I programmi:

I programmi proposti dalla vostra macchina per il pane sono svariati e vi permettono di realizzare baguette, pani salati, pani dolci, ma anche torte o marmellate. Lasciate libero corso alla vostra immaginazione e leccatevi i baffi.

Benvenuti nel Club Paneo, il club degli amanti del pane!



Gli esperti panettieri Paneo, ovunque nel mondo, sono a disposizione dei panettieri dilettanti, principianti o competenti, che adorano preparare da soli panini, brioche e specialità.

Tutta la competenza dei panettieri PANEО si ritrova in questa macchina per il pane che vi permette di preparare molto facilmente delle ricette dalle forme più sorprendenti: delle vere e proprie mini-baguette, dei pani tradizionali che sorprenderanno i vostri amici, le brioche più golose.

Per aiutarvi, hanno creato il Club-Paneo e il suo sito Internet www.club-paneo.com, l'appuntamento imperdibile degli appassionati panettieri di tutto il mondo.

Vi scoprirete foto, consigli, trucchi, dimostrazioni e più di 50 ricette deliziose e facilissime da realizzare.

Tra tutti i segreti che i panettieri Paneo vi riveleranno, ce n'è uno che è essenziale, saper scegliere il lievito! Che sia fresco o disidratato, la sua scelta e il suo impiego determineranno il successo delle vostre ricette.

I panettieri Paneo hanno selezionato per voi in ogni paese i lieviti migliori: Saf-Moment in Russia, Yuva in Turchia, Lievital in Italia, l'hirondelle e Francine in Francia... scopriteli su www.club-paneo.com

Con tutti questi consigli siamo sicuri che diventerete rapidamente anche voi dei veri panettieri Paneo!

Preparazione delle baguette



Le baguette arrivano finalmente a casa vostra! Diventate dei veri panettieri e stupite la vostra famiglia e i vostri amici creando delle baguette tanto saporite quanto originali.

Vi proponiamo qui la ricetta della baguette classica, con consigli e trucchi per personalizzarla e anche delle deliziose ricette ideate dai panettieri Paneo per guidare la vostra ispirazione.

Per 4 mini-baguette da 100 g ciascuna

Tempo	2 ore 03
Acqua	170 ml
Sale	1 c.c.
Farina speciale pane	280 g
Lievito fresco	9 g



→ **Preparazione della pasta:** versate gli ingredienti nel recipiente rispettando il seguente ordine: acqua, sale, farina e lievito. Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma baguette (9). Premete il tasto «on/off».



→ Lavorazione delle baguette:

- Infarinatevi le mani per evitare che siano troppo appiccicose e estraete delicatamente la pasta dal recipiente.
- Fate una palla con la pasta e dividetela in 4 panetti di dimensioni equivalenti.
- Prendete un panetto: appiattitelo con il palmo della mano su una superficie infarinata per ottenere una forma rettangolare.



- Piegare il rettangolo ottenuto in due, premere la pasta poi mettete la saldatura verso l'alto. Ripetete questa operazione per perfezionare il rettangolo.
- Arrotolate poi la pasta attorno al pollice premendo la saldatura con il palmo dell'altra mano. Ripetete questa operazione da 3 a 4 volte per ottenere una baguette regolare, di una lunghezza equivalente al supporto di cottura.
- Spianate poi la baguette e ripetete queste operazioni per creare ognuna delle vostre baguette.



- Fate delle incisioni sulla parte superiore con una lametta o un coltello dentato.
- Infine, per ottenere delle belle baguette ben dorate, inumiditele usando un pennello.
- Mettetele sul supporto di cottura nella macchina per il pane e premete il tasto «on/off» per lanciare la cottura (55 minuti).
- Al segnale sonoro, estraete le baguette.



I TRUCCHI DEL PANETTIERE

- **Per dare gusto alle vostre baguette o per apportare un tocco personale alla ricetta:** aggiungete gli ingredienti che preferite al momento dell'impastamento della pasta, un segnale sonoro vi indicherà quando incorporarli: semi di sesamo, cereali o anche formaggio, noci, nocciole, olive o dadini di pancetta. Affettateli finemente prima di incorporarli agli ingredienti. Nelle pagine seguenti troverete 10 ricette che propongono delle varianti alla baguette classica.
- **Per un tocco più «meridionale»:** incorporate un po' d'olio d'oliva alla pasta (1 cucchiaino da caffè, secondo il vostro gusto) e spennellatene un po' anche sulle vostre baguette prima di farle cuocere!
- **Per decorare le vostre baguette e ottenere un risultato spettacolare:** preparate le



baguette in modo classico, inumiditele prima di inciderle poi passatele nei semi che preferite: papavero, lino, girasole o ancora sesamo.

- **Per ritrovare le «spighe» che vedete nella vostra panetteria:** è semplicissimo! Utilizzate un paio di forbici per incidere la parte superiore delle baguette ogni 2 o 3 cm (non esitate a fare delle incisioni profonde). Disegnate poi queste punte successivamente a destra e a sinistra lungo tutta la baguette per formare una spiga.
- **Per decorare le baguette dolci:** sempre con le forbici potete realizzare delle incisioni più piccole sulla parte superiore delle baguette, effetto garantito sui vostri pani al latte o pani briosciati!



Ritrovate la lavorazione delle baguette filmata da scaricare su www.moulinex.com



Baguette alla pancetta

Per 4 mini baguette da 100gr ciascuna
Tempo: 2 ore 20 min.

Ingredienti

- Acqua: 190 ml
- Sale: $\frac{3}{4}$ cucchiaino
- Zucchero: 1 cucchiaino
- Olio d'oliva: 1 cucchiaio
- Farina speciale per pane: 200 gr.
- Farina di castagna: 50 gr.
- Lievito fresco: 7 gr.
- Pancetta affettata sottilmente: 70 gr.

Versare nel recipiente gli ingredienti nell'ordine indicato qui sopra tranne la pancetta.

Mettere il recipiente nella macchina. Selezionare il programma 9 e premere il pulsante ìon/offi.

Al bip ingredienti, aggiungere la pancetta.

Al bip sonoro, aprire la macchina ed estrarre la pasta. Dividerla in 4 parti uguali, che lavorerete a baguette. Appoggiare i panetti sul supporto di cottura ìspeciale baguettei. Fare vari intagli profondi e premere di nuovo ìon/offi.



Ritrovate i trucchi e le ricette
degli esperti panettieri PANEIO.



Baguette alla crusca fine

Per 4 mini-baguette da 100 g ciascuna
Tempo: 2 ore 03

Ingredienti

- Acqua: 175 ml
- Zucchero: 1 c.c.
- Sale: 3/4 c.c.
- Burro: 20 g
- Farina speciale pane: 150 g
- Farina integrale: 100 g
- Crusca fine: 8 c.
- Lievito fresco: 7 gr.

Consultate la pagina 10 per i consigli e i trucchi di preparazione e di lavorazione.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, burro, zucchero e sale.

Aggiungete poi le due farine e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 9 e premete il tasto «on/off».

Al bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta. Dividetela in 4 parti uguali, che lavorerete a baguette prima di passarle nella crusca fine. Ponetele sul supporto di cottura «speciale baguette», incidete i panetti sulla larghezza. Premete nuovamente il tasto «on/off».

Questa baguette ha un gusto leggero e soffice, il sapore della crusca le regala un tocco di rusticità. Per tutte le occasioni...



Ritrovate i trucchi e le ricette degli esperti panettieri PANEО.



Baguette ai cereali

Per 4 mini-baguette da 100 g ciascuna
Tempo: 2 ore 03

Ingredienti

- Acqua: 200 ml
- Sale: 3/4 c.c.
- Zucchero: 1 c.c.
- Farina speciale pane: 165 g
- Farina di segale (tipo 170): 40 g
- Farina integrale: 40 g
- Lievito fresco: 7 gr.
- Semi di lino: 1/2 c.
- Semi di sesamo: 1/2 c.
- Semi di papavero: 1/2 c.
- Semi di girasole: 1/2 c.
- Semi di miglio: 1/2 c.

Consultate la pagina 10 per i consigli e i trucchi di preparazione e di lavorazione.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, zucchero e sale. Aggiungete poi le tre farine e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 9 e premete il tasto «on/off».

Al bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta. Dividetela in 4 parti uguali, che lavorerete a baguette prima di passarle in una miscela di semi.

Ponetele sul supporto di cottura «speciale baguette», incidete i panetti sulla larghezza. Premete nuovamente il tasto «on/off».

Una miscela appetitosa ed equilibrata di cereali. Sgranocchiata da sola come spuntino o tostata e gustata con burro e marmellata, l'apprezzerete!



Ritrovate i trucchi e le ricette degli esperti panettieri PANEО.



Baguette ai semi di sesamo

Per 4 mini-baguette da 100 g ciascuna

Tempo: 2 ore 03

Ingredienti

- Acqua: 175 ml
- Zucchero: 1 c.c.
- Sale: 3/4 c.c.
- Farina speciale pane: 250 g
- Lievito fresco: 7 gr.
- Semi di sesamo: 50 g

Consultate la pagina 10 per i consigli e i trucchi di preparazione e di lavorazione.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, zucchero e sale. Aggiungete poi la farina e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 9 e premete il tasto «on/off».

Al primo bip sonoro, incorporate i semi di sesamo alla pasta.

Al secondo bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta. Dividetela in 4 parti uguali, che lavorerete a baguette. Ponetele sul supporto di cottura «speciale baguette», incidete i panetti sulla lunghezza. Premete nuovamente il tasto «on/off».

Alcuni semi di sesamo basteranno ad aromatizzare la vostra baguette e a darle una nota di esotismo!



Ritrovate i trucchi e le ricette degli esperti panettieri PANEО.



Baguette alle olive

Per 4 mini baguette da 100 gr. ciascuna
Tempo: 2 ore 20 min.

Ingredienti

- Acqua: 170 ml
- Olio d'oliva: 1 ½ cucchiaino
- Sale: ¾ cucchiaino
- Zucchero: 1 cucchiaino
- Farina speciale per pane: 270 gr.
- Lievito fresco: 9 gr.
- Olive (snocciolate e tritate): 45 gr.
- Rosmarino tritato: 1 cucchiaino

Versare nel recipiente gli ingredienti nell'ordine indicato qui sopra tranne le olive.

Mettere il recipiente nella macchina. Selezionare il programma 9 e premere il pulsante "on/off".

Al bip ingredienti, aggiungere le olive.

Al bip sonoro, aprire la macchina ed estrarre la pasta. Dividerla in 4 parti uguali, che lavorerete a baguette. Appoggiare i panetti sul supporto di cottura "speciale baguette". Fare vari intagli profondi e premere di nuovo "on/off".



Ritrovate i trucchi e le ricette degli esperti panettieri PANEО.



Baguette campagnole

Per 4 mini-baguette da 100 g ciascuna
Tempo: 2 ore 03

Ingredienti

- Acqua: 190 ml
- Sale: 3/4 c.c.
- Farina speciale pane: 210 g
- Farina di segale (tipo 170): 40 g
- Lievito fresco: 7 gr.
- Zucchero: 1 c.c.

Consultate la pagina 10 per i consigli e i trucchi di preparazione e di lavorazione.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, zucchero e sale. Aggiungete poi le due farine e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 9 e premete il tasto «on/off».

Al bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta. Dividetela in 4 parti uguali, che lavorerete a baguette prima di passarle nella farina. Ponetele sul supporto di cottura «speciale baguette», incidete i panetti sulla lunghezza. Premete nuovamente il tasto «on/off».

Una punta di segale basta per dare degli accenti rustici a questa baguette tradizionale.



Ritrovate i trucchi e le ricette degli esperti panettieri PANEО.



Baguette briosciate ai semi di girasole

Per 4 mini-baguette da 100 g ciascuna
Tempo: 2 ore 03

Ingredienti

- Burro: 50 g
- Sale: 3/4 c.c.
- Zucchero: 3 c.
- Farina speciale pane: 210 g
- Farina di segale (tipo 170): 40 g
- Lievito fresco: 9 gr.
- Uova: 4
- Semi di girasole: 35 g

Consultate la pagina 10 per i consigli e i trucchi di preparazione e di lavorazione.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: uova, burro, zucchero e sale. Aggiungete poi le due farine e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 9 e premete il tasto «on/off».

Al primo bip sonoro, incorporate i semi di girasole alla pasta.

Al secondo bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta con cui formerete 16 piccole palle.

Sul supporto di cottura «speciale baguette», ponete 4 palle per formare ogni baguette briosciata, incidete i panetti sulla lunghezza. Premete nuovamente il tasto «on/off».

Lasciatevi sorprendere da questa baguette briosciata: una briochette friabile e appetitosa, insaporita dal gusto caratteristico dei semi di girasole, finemente croccanti...



Ritrovate i trucchi e le ricette degli esperti panettieri PANEО.



Baguette viennesi allo zucchero grezzo di canna

Per 4 mini-baguette da 100 g ciascuna
Tempo: 2 ore 03

Ingredienti

- Acqua: 110 ml
- Zucchero grezzo di canna: 65 g
- Burro: 35 g
- Tuorlo d'uovo: 1
- Sale: 3/4 c.c.
- Farina speciale pane: 250 g
- Lievito fresco: 9 gr.

Consultate la pagina 10 per i consigli e i trucchi di preparazione e di lavorazione.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, zucchero grezzo di canna, burro e sale.

Aggiungete poi la farina e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 9 e premete il tasto «on/off».

Al bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta. Dividetela in 4 parti uguali, che lavorerete a baguette. Ponetele sul supporto di cottura «speciale baguette», spennellatele con il tuorlo d'uovo sbattuto poi incidete più volte i panetti sulla larghezza. Premete nuovamente il tasto «on/off».

Facilissima da realizzare, con ingredienti semplici e sani, questa baguette degustata calda diventerà presto la vostra pausa dolce preferita.



Ritrovate i trucchi e le ricette degli esperti panettieri PANEО.



Panini all'uva

Per 4 mini-baguettes da 100 g ciascuna
Tempo: 2 ore 03

Ingredienti

- Acqua: 165 ml
- Zucchero: 1 c.
- Sale: 3/4 c.c.
- Farina speciale pane: 125 g
- Farina di segale (tipo 170): 125 g
- Lievito fresco: 7 gr.
- Uva passa: 75 g

Consultate la pagina 10 per i consigli e i trucchi di preparazione e di lavorazione.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, zucchero e sale. Aggiungete poi le due farine e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 9 e premete il tasto «on/off».

Al primo bip sonoro, incorporate l'uva passa alla pasta. Al secondo bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta. Dividetela in 4 parti uguali, che lavorerete a baguette prima di passarle nella farina. Ponetele sul supporto di cottura «speciale baguette» e incidete più volte i panetti sulla larghezza. Premete nuovamente il tasto «on/off».

Ridate ai vostri spuntini semplicità e autenticità con questo panino profumato all'uva.



Panini alle gocce di cioccolato e alla mela

Per 4 mini-baguettes da 100 g ciascuna

Tempo: 2 ore 03

Ingredienti

- Acqua: 100 ml
- Zucchero: 45 g
- Sale: 3/4 c.c.
- Burro: 30 g
- Tuorlo d'uovo: 1
- Farina speciale pane: 250 g
- Farina integrale: 45 g
- Lievito fresco: 7 gr.
- Gocce di cioccolato: 45 g
- Mela: 45 g

Consultate la pagina 10 per i consigli e i trucchi di preparazione e di lavorazione.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, zucchero, burro e sale. Aggiungete poi le due farine e il lievito secco. Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 9 e premete il tasto «on/off».

Al primo bip sonoro, incorporate le gocce di cioccolato e i pezzetti di mela alla pasta.

Al secondo bip sonoro, aprite la macchina ed estraete la pasta. Dividetela in 4 parti uguali, che lavorerete a baguette. Ponetele sul supporto di cottura «speciale baguette», spennellatele con il tuorlo d'uovo sbattuto poi incidete i panetti sulla larghezza. Premete nuovamente il tasto «on/off».

Bisogno di dolcezza? Addentate questo pane e assaporate gli aromi acidulo e fruttato delle mele mescolate alle note golose del cioccolato...



Pane bianco

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 39

Ingredienti

- Acqua: 400 ml
- Sale: 2 c.c.
- Zucchero: 1 c.
- Farina speciale pane: 700 g
- Lievito fresco: 13 gr.

Facoltativo: Scegliere uno dei seguenti ingredienti:

- Spicchi d'aglio: 3
- Cipolle: 2
- Olive verdi: 125 g
- Dadini di pancetta: 200 g
- Chorizo: 100 g

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, sale e zucchero. Aggiungete poi la farina e il lievito secco. Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 2, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on/off». Al bip sonoro se lo desiderate aggiungete uno degli ingredienti complementari (aglio, cipolle...).
Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura media; ingrediente complementare: dadini di pancetta.

Il pane base dei «panettieri tecnologici»! Fatto a partire da farina bianca, nonostante i pregiudizi, offre un buon apporto nutrizionale perché contiene tra l'altro fosforo, potassio e calcio. È ideale per degli spuntini dolci o salati; arricchito con cipolle, olive, dadini di pancetta o chorizo, sarà l'elemento indispensabile dei vostri aperitivi.



Pane tradizionale

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 39

Ingredienti

- Acqua: 450 ml
- Sale: 2 c.c.
- Farina speciale pane: 700 g
- Lievito fresco: 7 gr.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua e sale. Aggiungete poi la farina e il lievito secco. Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 2, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on/off». Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura media.

Ritrovate nella mollica di questo pane tutto il sapore del frumento, caratteristica di un pane francese di qualità.



Ritrovate i trucchi e le ricette degli esperti panettieri PANEО.

Pane di fattoria

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 39

Ingredienti

- Acqua: 500 ml
- Sale: 2 c.c.
- Farina speciale pane: 400 g
- Farina di segale (tipo 170): 150 g
- Farina integrale: 150 g
- Lievito fresco: 7 gr.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua e sale. Aggiungete poi le tre farine e il lievito secco. Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 2, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on/off». Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura scura.

La mollica umida di questo pane sprigiona un gusto pronunciato di pane bigio.



Ritrovate i trucchi e le ricette degli esperti panettieri PANEО.



Pan carrè

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 20

Ingredienti

- Acqua: 325 ml
- Olio di girasole: 2 c.
- Sale: 2 c.c.
- Zucchero: 2 c.
- Latte in polvere: 2,5 c.
- Farina speciale pane: 600 g
- Lievito fresco: 13 gr.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, olio di girasole, sale, zucchero e latte in polvere.

Aggiungete poi la farina e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 1, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on/off». Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura chiara.

Il tradizionale pan carrè, buono sia freddo che tostato, si presta tanto alle preparazioni dolci che salate: spalmato con la marmellata a colazione, usato per fare sandwich a pranzo, come toast a merenda e in tartine all'aperitivo...



Pane contadino

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 42

Ingredienti

- Acqua: 405 ml
- Olio di girasole: 1 c.
- Sale: 2 c.c.
- Zucchero: 1,5 c.
- Latte in polvere: 2,5 c.
- Farina speciale pane: 330 g
- Farina integrale: 165 g
- Farina di segale (tipo 170): 165 g
- Lievito fresco: 18 gr.

*Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, olio di girasole, sale, zucchero e latte in polvere.
Aggiungete poi le tre farine e il lievito secco.
Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 3, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on/off».
Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.*

Per l'illustrazione: doratura scura.

Cugino del pane casereccio, è la proporzione di farina di segale a fare la differenza. La sua consistenza è fine e regolare, la sua mollica resta a lungo umida grazie al suo alto contenuto di latte, la sua crosta è friabile e il suo gusto equilibrato.... delizioso con il caffè!



Pane di segale alverniate

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 39

Ingredienti

- Acqua: 600 ml
- Sale: 2 c.c.
- Farina speciale pane: 200 g
- Farina di segale (tipo 170): 500 g
- Lievito fresco: 9 gr.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua e sale. Aggiungete poi le due farine e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 2, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on/off».

Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura media.

Una ricetta tradizionale dove si ritrovano gli aromi potenti e il sapore acidulo della segale.



Ritrovate i trucchi e le ricette degli esperti panettieri PANEО.



Pane rustico

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 39

Ingredienti

- Acqua: 450 ml
- Sale: 2 c.c.
- Farina speciale pane: 650 g
- Farina di segale (tipo 170): 50 g
- Lievito fresco: 7 gr.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua e sale. Aggiungete poi le due farine e il lievito secco. Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 2, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on/off». Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura media.

Una mollica leggermente bigia grazie a una punta di segale dà carattere a questo pane migliorandone anche la conservazione.



Ritrovate i trucchi e le ricette degli esperti panettieri PANEО.

Pane al frumento segalato

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 39

Ingredienti

- Acqua: 500 ml
- Sale: 2 c.c.
- Farina speciale pane: 350 g
- Farina di segale (tipo 170): 350 g
- Lievito fresco: 7 gr.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua e sale. Aggiungete poi le due farine e il lievito secco. Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 2, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on/off». Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura scura.

Questo pane al frumento segalato è composto da farina di grano e da farina di segale in proporzioni uguali. Un pane dal gusto relativamente dolce, perfetto per accompagnare i frutti di mare o i formaggi.



Pane casereccio

Peso: 1.000 g

Tempo: 3 ore 39

Ingredienti

- Acqua: 405 ml
- Sale: 2 c.c.
- Zucchero: 1 c.
- Farina speciale pane: 560 g
- Farina integrale: 130 g
- Lievito fresco: 18 gr.

Facoltativo: Scegliete uno dei seguenti ingredienti:

- Noci: 150 g
- Nocciole: 150 g

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, sale e zucchero.

Aggiungete poi le due farine e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 2, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on/off».

Al bip sonoro se lo desiderate aggiungete le noci o le nocciole.

Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura media; ingrediente complementare: noci.

Di un sapore leggermente acidulo, deve il suo colore ai rivestimenti del seme del grano. Grazie al metodo di fermentazione impiegato, si conserva più a lungo senza diventare rafferma. È per questa qualità che era particolarmente apprezzato nelle campagne.

Pane rapido

Peso: 1000 g

Tempo: 1 ora 20

Ingredienti

- Acqua tiepida: 400 ml
- Olio di girasole: 2 c.
- Sale: 2 c.c.
- Zucchero: 1,5 c.
- Latte in polvere: 2,5 c.
- Farina speciale pane: 640 g
- Lievito fresco: 36 gr.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, olio di girasole, sale, zucchero e latte in polvere.

Aggiungete poi la farina e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 5, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on/off».

Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: la doratura è selezionata automaticamente.

«Super rapido e iper-semplice»: per i principianti, chi ha fretta, gli impazienti e i golosi, questo pane risponderà a tutte le esigenze! Da consumare in qualsiasi momento della giornata.



Ciabatta

Peso: 1250 g

Tempo: 1 ora 25

Ingredienti

- Acqua: 450 ml
- Olio d'oliva (+ per la cottura): 5 c.
- Sale: 2,5 c.c.
- Farina speciale pane: 760 g
- Lievito fresco: 22 gr.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, olio d'oliva e sale.

Aggiungete poi la farina e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 13. Premete il tasto «on/off»

Dopo 1 ora e 25, spegnete la macchina ed estraete la pasta dal recipiente.

Infarinate il piano di lavoro e dividete la pasta in 8 panetti a forma di panino. Copriteli con uno straccio e lasciate lievitare 1 ora a temperatura ambiente. Pre-riscaldate il forno a 250 °C (t. 8). Quando il forno è caldo, spennellate i panetti con olio d'oliva usando un pennello. Infornateli insieme a un contenitore d'acqua per umidificare il forno. Lasciate cuocere per 25 minuti. Lasciate raffreddare sulla griglia.

Questo pane bianco deve il suo nome alla sua forma particolare piatta e ovale. La sua mollica soffice e areata, dai grossi alveoli irregolari, è abbinata a una crosta caramellata e croccante ma molto morbida al tatto. Con questo pane tradizionale - da degustare caldo o freddo – ripercorriamo insieme le tradizioni culinarie italiane!



Focaccia

Peso: 1250 g

Tempo: 1 ora 25

Ingredienti

- Acqua: 430 ml
- Olio d'oliva: 5,5 c.
- Sale: 2,5 c.c.
- Farina speciale pane: 720 g
- Lievito fresco: 40 gr.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, olio d'oliva e sale.

Aggiungete poi la farina e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 13. Premete il tasto «on/off».

Dopo un'ora, spegnete la macchina ed estraete la pasta dal recipiente.

Infarinare un piano di lavoro e fate una palla di pasta di forma allungata.

Stendetela con il matterello, poi fate delle incisioni a forma di spiga usando delle forbici (vedere pagina 13).

Lasciate lievitare per 20 minuti a temperatura ambiente.

Pre-riscaldate il forno a 250 °C (t. 7-8) per 5 minuti con un contenitore d'acqua per umidificare il forno. Spennellate la pasta d'acqua con un pennello per inumidirla. Infornate e lasciate cuocere per 25 minuti. Lasciate raffreddare sulla griglia.

Sembra quasi di essere in Provenza: una pasta per il pane comune profumata con olio d'oliva, appiattita e decorata prima della cottura, deliziosa con le insalate e le verdure crude. Manca solo il canto delle cicale perché sembri di esserci davvero!



Pane integrale

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 42

Ingredienti

- Acqua: 400 ml
- Olio di girasole: 1 c.
- Sale: 2 c.c.
- Zucchero: 1,5 c.
- Latte in polvere: 2 c.
- Farina speciale pane: 240 g
- Farina integrale: 460 g
- Lievito fresco: 13 gr.

*Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, olio di girasole, sale, zucchero e latte in polvere.
Aggiungete poi le due farine e il lievito.
Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 3, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on/off».
Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.*

Per l'illustrazione: doratura scura.

Un pane ottimo per la salute, è raccomandato in molte diete perché è elaborato a partire da una farina che comprende tutti gli elementi del seme del grano: la mandorla farinosa, il rivestimento e il germe. Così è naturalmente ricco di vitamina B, di sali minerali e di fibre...



Pane ai semi

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 50

Ingredienti

- Acqua: 405 ml
- Olio di colza: 2,5 c.
- Miele: 2,5 c.
- Sale: 2 c.c.
- Farina di segale (tipo 170): 330 g
- Farina integrale: 330 g
- Lievito fresco: 22 gr.
- Semi di lino: 100 g
- Semi di girasole: 30 g
- Semi di papavero: 20 g

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, olio di colza, miele e sale.

Aggiungete poi le due farine e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 8, il peso del pane e il colore di crosta desiderati. Premete il tasto «on/off».

Al bip sonoro aggiungete i semi di lino nero, di girasole e di papavero.

Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura chiara.

Una saporita miscela di semi di lino scuro, di girasole e di papavero, il tutto accompagnato da un abbinamento di farina integrale e di segale, vi invita a una sorprendente esperienza culinaria. Ideale per accompagnare i piatti orientali o anche il salmone.



Pane alle fibre

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 42

Ingredienti

- Acqua: 460 ml
- Olio di girasole: 1/2 c.
- Sale: 1,5 c.c.
- Latte in polvere: 1,5 c.
- Farina speciale pane: 420 g
- Crusca fine: 210 g
- Lievito fresco: 22 gr.

*Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, olio di girasole, sale e latte in polvere.
Aggiungete poi la farina, la crusca fine e il lievito secco.
Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 3, il peso del pane e il colore della crosta desiderati. Premete il tasto «on/off».
Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.*

Per l'illustrazione: doratura chiara.

Ideale per il transito e la digestione, questo pane è realizzato a partire da farina bianca a cui si aggiunge della crusca, l'involucro esterno del seme del grano. Ricco di fibre, ha un valore nutrizionale equivalente al pane integrale.



Pane agli omega 3

Peso: 1000 g
Tempo: 3 ore 50

Ingredienti

- Acqua: 230 ml
- Yogurt naturale: 185 g
- Olio di colza: 1,5 c.
- Melassa: 3 c.
- Sale: 2 c.c.
- Zucchero: 2,5 c.
- Latte in polvere: 1 c.
- Farina speciale pane: 200 g
- Farina di segale (tipo 170): 270 g
- Farina integrale: 140 g
- Polvere di germe di grano: 30 g
- Lievito fresco: 36 gr.
- Semi di lino: 70 g
- Semi di girasole: 60 g

Scegliete il peso del pane desiderato e consultate la tabella qui sopra per le quantità degli ingredienti. Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, yogurt naturale, olio di colza, melassa, sale e latte in polvere.

Aggiungete poi le tre farine, la polvere di germe di grano e il lievito secco. Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 8, il peso del pane e il colore di crosta desiderati. Premete il tasto «on/off».

Al bip sonoro aggiungete i semi di lino e di girasole.

Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura chiara.

Gli omega 3 sono necessari alla nostra salute e si integrano perfettamente in un'alimentazione equilibrata. Questo pane a base di lino nero e di olio di colza, che li contengono naturalmente, risponde così in parte ai fabbisogni essenziali di acidi grassi indispensabili, che il nostro corpo non può produrre.



Pane senza sale

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 42

Ingredienti

- Acqua: 400 ml
- Olio di girasole: 1/2 c.
- Succo di limone: 2 c.c.
- Farina speciale pane: 700 g
- Lievito fresco: 13 gr.
- Semi di sesamo: 100 g

*Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, olio di girasole, succo di limone.
Aggiungete poi la farina, il lievito secco e i semi di sesamo.
Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 7, il peso del pane e il colore di crosta desiderati. Premete il tasto «on/off».
Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.*

Per l'illustrazione: doratura media.

È perfettamente adatto alle persone che devono seguire una dieta alimentare senza sale. I semi di sesamo e il succo di limone danno a questo pane un sapore particolare che vi farà dimenticare l'assenza di sale.



Pane olandese

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 39

Ingredienti

- Acqua: 500 ml
- Formaggio «mimolette»: 200 g
- Sale: 2 c.c.
- Farina speciale pane: 500 g
- Farina di segale (tipo 170): 150 g
- Farina integrale: 50 g
- Lievito fresco: 9 gr.
- Semi di papavero: 40 g

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, mimolette, sale e semi di papavero.

Aggiungete poi le tre farine e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 2, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on/off».

Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura scura.

Questo pane colorato piacerà agli appassionati di formaggio: i semi di papavero, finemente piccanti e croccanti, sottolineano gli aromi fruttati e salati della mimolette.



Ritrovate i trucchi e le ricette degli esperti panettieri PANEО.



Pane ricotta e origano

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 50

Ingredienti

- Acqua: 280 ml
- Sale: 2 cucchiaini
- Lievito fresco: 13 gr.
- Farina speciale per pane: 430 gr.
- Farina integrale: 130 gr.
- Origano disidratato: 1 ½ cucchiaino
- Ricotta: 100 gr.

Programma 2

Versare nel recipiente tutti gli ingredienti: acqua, sale poi le farine, il lievito, la ricotta e l'origano.



Ritrovate i trucchi e le ricette degli esperti panettieri PANEО.



Focaccia mediterranea

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 39

Ingredienti

- Acqua: 500 ml
- Sale: 2 c.c.
- Farina speciale pane: 550 g
- Farina di segale (tipo 170): 150 g
- Lievito fresco: 7 gr.
- Capperi: 60 g
- Olive verdi: 100 g
- Olio d'oliva: 1 c.
- Pomodoro: 1
- Sale grosso di Camargue: 1 c.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, capperi, olive e sale.

Aggiungete poi le due farine e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 2, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on/off».

Tagliate il pomodoro a rondelle. Da 30 a 45 minuti prima della fine del programma, aprite la macchina e verificate la cottura della pasta: se è sufficientemente solida, spennellate la superficie del pane con olio d'oliva, posate delle rondelle di pomodoro e cospargete di sale grosso di Camargue.

Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura media.

Un'idea ingegnosa e saporita per l'aperitivo. In questo pane troverete delle note di Provenza e di sole. Un consiglio: da consumare caldo!



Ritrovate i trucchi e le ricette degli esperti panettieri PANEО.



Pane al prosciutto di parma

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 39

Ingredienti

- Acqua: 340 ml
- Sale: 1 ½ cucchiaino
- Pesto: 1 ½ cucchiaino
- Farina speciale per pane: 620 gr.
- Prosciutto di Parma: 110 gr.
- Lievito fresco: 18 gr.

Programma 2

Mettere nel seguente ordine: acqua, sale, pesto, poi la farina e il lievito secco.

Al "bip" sonoro, aggiungere il prosciutto di Parma tagliato a strisciole sottili.



Ritrovate i trucchi e le ricette degli esperti panettieri PANEО.



Pane semola e pomodori secchi

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 50

Ingredienti

- Acqua: 400 ml
- Olio d'oliva: 1 ½ cucchiaino
- Sale: 2 cucchiaini
- Zucchero: 1 cucchiaino
- Latte in polvere: 1 ½ cucchiaino
- Farina: 150 gr.
- Semola fine: 500 gr.
- Lievito fresco: 18 gr.
- Pomodori secchi: 110 gr.

Programma 4

Versare nel recipiente gli ingredienti nell'ordine della tabella, al "bip" sonoro, aggiungere i pomodori secchi affettati.



Ritrovate i trucchi e le ricette degli esperti panettieri PANEО.



Pane savoiaro

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 39

Ingredienti

- Acqua: 500 ml
- Sale: 2 c.c.
- Farina speciale pane: 500 g
- Farina di segale (tipo 170): 200 g
- Lievito fresco: 9 gr.
- Cipolle (+ alcune rondelle): 30 g
- Funghi: 40 g
- Beaufort a cubetti: 80 g

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, funghi e cipolle affettati sottilmente, cubetti di Beaufort, sale. Aggiungete poi le due farine e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 2, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on/off».

Da 30 a 45 minuti prima della fine del programma, aprite la macchina e verificate la cottura della pasta: se è sufficientemente solida posate le rondelle di cipolla sul pane per la decorazione.

Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura scura.

Funghi, formaggio Beaufort, cipolle... Fate il pieno di energia e di sapori! Da gustare tiepido con un'insalata con dadini di pancetta.



Ritrovate i trucchi e le ricette degli esperti panettieri PANEО.

Pane ai pinoli

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 39

Ingredienti

- Acqua: 310 ml
- Sale: 2 cucchiaini
- Olio di noce: 1 ½ cucchiaio
- Uova: 1
- Farina speciale per pane: 540 gr.
- Farina di mai: 110 gr.
- Lievito fresco: 13 gr.
- Pinoli: 120 gr.

Programma 2

Versare nel recipiente gli ingredienti, acqua, sale e olio di noce, l'uovo e poi le farine e il lievito.

Al "bip" sonoro aggiungere i pinoli tostati.



Focaccia cipolle, origano, capperi e acciughe

Per 2 focacce

Ingredienti

- Acqua: 330 ml
- Sale: 1 cucchiaino
- Olio d'oliva: 2 cucchiai
- Farina speciale per pane: 480 gr.
- Lievito fresco: 13 gr.
- Origano disidratato: 1 cucchiaino
- Capperi: 1 ½ cucchiaino
- Cipolle affettate sottilmente: 80 gr.
- Acciughe: 4 filetti

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, Versare nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, olio d'oliva e sale. Aggiungere la farina e il lievito. Selezionare il programma 13, premere on. Nel frattempo, affettare finemente le cipolle, e farle appassire nell'olio d'oliva, sgocciolarle e metterle da parte. Dopo un'ora, estrarre la pasta dal recipiente. Infarinare un piano di lavoro, appiattire leggermente la pasta con il pugno. Incorporare l'origano, dividere la pasta in due parti uguali. Dare a ogni parte la forma di una palla, poi appiattirle in cerchi di 20/25 cm di diametro. Metterli negli stampi leggermente oliati. Lasciare lievitare per 40 min. a temperatura ambiente. Nel frattempo, pre-riscaldare il forno a 220° (t. 7/8). Prima di infornare, con le dita, fare delle profonde impronte sulla superficie, cospargere i 2 pani con i capperi ben sgocciolati, la cipolla e le acciughe tagliate a pezzetti. Irrorare di olio d'oliva, fare cuocere 25/30 min., sfornare all'uscita dal forno su una griglia.



Ritrovate i trucchi e le ricette degli esperti panettieri PANE0.



Ciabatta noci e gorgonzola

Peso: 1250 gr.
Tempo: 1 ora 25 min.

Ingredienti

- Acqua: 450 ml
- Olio d'oliva: 5 cucchiaini
- Sale: 2 ½ cucchiaini
- Farina speciale per pane: 760 gr.
- Noci macinate: 80 gr.
- Gorgonzola: 100 gr.
- Lievito fresco: 22 gr.

Non ci sono altre pesate:

Programma 13

*Mettere tutti gli ingredienti nel recipiente, compresi il gorgonzola e le noci.
Stessa progressione della ciabatta alla pagina 84 del libro*



*Ritrovate i trucchi e le ricette
degli esperti panettieri PANEО.*



Pasta fresca

Peso: 1250 g

Tempo: 15 min

Ingredienti

- Farina speciale pane: 830 g
- Acqua: 130 ml
- Uova: 5
- Sale: 1,5 c.c.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: farina, acqua, uova e sale.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 12. Premete il tasto «on/off».

Alla fine del programma, spegnete la macchina ed estraete il recipiente. La pasta è pronta per essere utilizzata.

Voglia di pasta fatta in casa? Ecco gli elementi per preparare una buona pasta: farina, uova, acqua e una macchina per il pane! Confeziona per voi una pasta senza grumi, liscia ed elastica... voi dovete solo decidere come degustarla!

Pasta per la pizza

Peso: 1250 g

Tempo: 1 ora 25

Ingredienti

- Acqua: 400 ml
- Olio d'oliva: 2,5 c.
- Sale: 2,5 c.c.
- Farina speciale pane: 800 g
- Lievito fresco: 22 gr.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, olio d'oliva e sale.

Aggiungete poi la farina e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 13. Premete il tasto «on/off».

Alla fine del programma, spegnete la macchina ed estraete il recipiente. La pasta è pronta per essere utilizzata.

Chi l'avrebbe detto? Una pasta fatta in casa per preparazione le pizze comodamente a domicilio... Inventate la pizza a vostra immagine e secondo il gusto del giorno. Una buona salsa di pomodoro ed è fatta.



Pane al miele, mele, noci e cioccolato

Peso: 1500 g

Tempo: 3 ore 44

Ingredienti

- Acqua: 450 ml
- Burro: 100 g
- Miele: 50 g
- Zucchero: 3 c.c.
- Mele: 100 g
- Gocce di cioccolato: 30 g
- Noci: 30 g
- Sale: 2 c.c.
- Farina speciale pane: 500 g
- Farina integrale: 200 g
- Lieveto fresco: 9 gr.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, burro, miele, zucchero, mele tagliate a cubetti, gocce di cioccolato, sale e noci.

Aggiungete poi le due farine e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 2, il peso del pane e il colore di crosta desiderati. Premete il tasto «on/off».

Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura chiara.

Il pane della merenda! Questa combinazione golosa di ingredienti autentici riserverà anche delle sorprese per la sua consistenza... gli appassionati apprezzeranno!



Ritrovate i trucchi e le ricette degli esperti panettieri PANEО.



Bressane fiamminga ai lamponi

Peso: 1500 g

Tempo: 3 ore 44

Ingredienti

- Latte: 300 g
- Sale: 2 c.c.
- Burro: 100 g
- Zucchero: 3 c.
- Zucchero grezzo di canna: 50 g
- Uova: 4
- Farina speciale pane: 700 g
- Lievito fresco: 9 gr.
- Lamponi freschi: 80 g
(+ 6 per la decorazione)

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: latte, uova, lamponi, zucchero e sale. Aggiungete poi la farina e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 2, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on/off».

Al bip sonoro aggiungete il burro e lo zucchero grezzo di canna.

Da 30 a 45 minuti prima della fine del programma, aprite la macchina e verificate la cottura della pasta: se è sufficientemente solida posate i lamponi per la decorazione sul pane.

Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura scura.

Deliziosa miscela di sapori in questo pane dolce... Il gusto raffinato del lampone si abbina alla dolcezza «caramellata», una miscela sorprendente... tutta in dolcezza.



Ritrovate i trucchi e le ricette degli esperti panettieri PANEO.

Brioche

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 50

Ingredienti

- Latte: 80 ml
- Uova: 4
- Burro: 200 g
- Sale: 2 c.c.
- Zucchero: 70 g
- Farina speciale pane: 575 g
- Lievito fresco: 31 gr.
- Facoltativo:
 - Gocce di cioccolato: 150 g

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: latte, uova, burro ammorbidito, sale e zucchero.

Aggiungete poi la farina e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 4, il peso della brioche e il colore di crosta desiderati. Premete il tasto «on/off».

Al bip sonoro, se lo desiderate, aggiungete delle gocce di cioccolato.

Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura chiara; ingrediente complementare: gocce di cioccolato.

Una brioche tutta gialla per illuminare di sole la vostra giornata, o tutta di cioccolato per renderla ancora più irresistibile! Poco dolce, si sposa altrettanto bene con un'insalata o del formaggio che con uno yogurt o della marmellata. In breve, ideale per le colazioni e le merende, farà la felicità di tutti i palati!



Pane all'uva bianca e nera

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 42

Ingredienti

- Sale: 2 c.c.
- Latte: 450 ml
- Burro: 100 g
- Farina speciale pane: 700 g
- Lievito fresco: 9 gr.
- Uva bianca: 100 g
- Uva nera: 100 g
- Zucchero: 3 c.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: latte, burro, zucchero, sale e uva fresca.

Aggiungete poi la farina e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 3, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on/off».

Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura media.

Questo pane dagli aromi dolci e zuccherati d'uva accompagnerà a meraviglia un foie gras o un formaggio di capra stagionato.



Ritrovate i trucchi e le ricette degli esperti panettieri PANEО.

Brioche caffè cioccolato

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 50

Ingredienti

- Latte: 70 ml
- Uova: 4 piccole
- Burro: 180 gr.
- Sale: 2 cucchiaini
- Zucchero: 55 gr
- Estratto di caffè: 1 ½ cucchiaino
- Farina speciale per pane: 550 gr.
- Lievito fresco: 25 gr.
- Polvere di cacao amaro: 35 gr.
- Gocce di cioccolato fondente: 110 gr.

Versare nel recipiente nel seguente ordine: latte, uova, burro ammorbidito, sale, zucchero ed estratto di caffè.

Aggiungere poi la farina, la polvere di cacao e il lievito.

Al "bip" sonoro aggiungere le gocce di cioccolato.



Ritrovate i trucchi e le ricette degli esperti panettieri PANEО.



Kugelhopf

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 50

Ingredienti

- Latte: 120 ml
- Uova: 3
- Burro: 210 g
- Sale: 1 c.c.
- Zucchero: 90 g
- Farina speciale pane: 530 g
- Lievito fresco: 31 gr.
- Mandorle intere: 50 g
- Uva passa: 150 g

Fate marinare l'uva passa in acqua o in alcool bianco.

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: latte, uova, burro ammorbidito, sale e zucchero.

Aggiungete poi la farina e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 4, il peso della brioche e il colore della crosta desiderati. Premete il tasto «on/off».

Al bip sonoro aggiungete le mandorle intere e l'uva marinata.

Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura media.

Un viaggio nel cuore dell'Alsazia con questa specialità regionale, tradizionalmente assaporata la domenica in famiglia a colazione: una sorta di brioche molto ariosa vivacizzata da una miscela di mandorle e di uva marinata. Autenticità garantita!



Pane al latte

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 20

Ingredienti

- Latte: 315 ml
- Burro: 70 g
- Sale: 2 c.c.
- Zucchero: 3 c.
- Farina speciale pane: 555 g
- Lievito fresco: 18 gr.

Facoltativo: Scegliete uno dei seguenti ingredienti:

- Uva passa: 70 g
- Frutta candita: 70 g

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: latte, burro ammorbidito, sale e zucchero.

Aggiungete poi la farina e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 1, il peso del pane e il colore desiderato della crosta. Premete il tasto «on/off».

Al bip sonoro se lo desiderate aggiungete l'uva passa o la frutta candita.

Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura media; ingrediente complementare: uva passa.

Un delizioso pane dolce dalla mollica dolcissima, estremamente soffice e tenera. Un po' di latte, di burro, di zucchero, di farina... ed è fatta! I più golosi potranno anche personalizzare questo pane al latte con uvetta o frutta candita!



Cramique

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 50

Ingredienti

- Latte: 3 c.
- Uova: 5
- Burro: 210 g
- Sale: 2 c.c.
- Zucchero: 6 c.
- Farina speciale pane: 530 g
- Lievito fresco: 22 gr.
- Uva passa: 140 g

Versate nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: latte, uova, burro ammorbidito, sale e zucchero.

Aggiungete poi la farina e il lievito secco.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 4, il peso del pane e il colore di crosta desiderati. Premete il tasto «on/off».

Al bip sonoro aggiungete l'uva passa.

Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura scura.

Questo pane al latte e all'uva passa in alcune famiglie belghe è diventato un'istituzione della domenica: delle fette generose ben imburrate e inzuppate in una tazza di cioccolata calda... Ideale per la colazione o uno spuntino, freddo o tostato, con o senza accompagnamento, a voi scegliere!



Pane al cioccolato, ricotta e miele

Peso: 1000 g

Tempo: 3 ore 39

Ingredienti

- Acqua: 201 ml
- Sale: 1 ½ cucchiaino
- Burro: 35 gr.
- Miele liquido: 5 cucchiaini
- Farina speciale per pane: 470 gr.
- Polvere di cacao amaro: 35 gr.
- Ricotta: 100 gr.
- Lievitofresco: 24 gr.

Programma 2

Versare nel recipiente gli ingredienti nel seguente ordine: acqua, sale, miele, farina, polvere di cacao, burro ammorbidito, ricotta e lievito



Ritrovate i trucchi e le ricette
degli esperti panettieri PANEО.



Panpepato

Peso: 1000 g

Tempo: 1 ora 25

Ingredienti

- Chiodi di garofano: 5
- Latte: 40 ml
- Uova: 1
- Zucchero grezzo: 130 g
- Sale: 1 p.
- Miscela «4 spezie»: 4,5 c.c.
- Miele: 390 g
- Burro: 45 g
- Farina speciale pane: 350 g
- Farina integrale: 80 g
- Lievito chimico: 4 c.c.

Versate il latte e i chiodi di garofano in una ciotola. Lasciate macerare per 1 ora.

Versate in un'insalatiera le uova, lo zucchero grezzo e il sale. Sbattete il tutto per 5 minuti.

Aggiungete le spezie, il latte a cui avrete tolto i chiodi di garofano, il miele e il burro ammorbidito. Versate la preparazione nel recipiente della macchina per il pane. Aggiungete le due farine e il lievito chimico.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 10, il peso del pane e il colore della crosta desiderato. Premete il tasto «on/off».

Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il pane.

Per l'illustrazione: doratura scura.

Trucchi: se preferite un panpepato ben cotto, alla fine del programma potete lasciarlo per altri 10/20 minuti nella macchina per il pane prima di sfornarlo.

I fedelissimi dei dolcetti al miele saranno felici di degustare in qualsiasi momento della giornata questo irresistibile dolce aromatizzato con una miscela di 4 spezie: cannella, zenzero, garofano e noce moscata.



Cake

Peso: 1000 g
Tempo: 1 ora 25

Ingredienti

- Uova: 4
- Zucchero: 220 g
- Zucchero vanigliato: 1,5 bustina
- Sale: 1 p.
- Rum bruno: 2 c.
- Limone: 1,5
- Burro: 220 g
- Farina fluida (tipo 45): 450 g
- Lievito chimico: 3,5 c.c.
- Uva passa: 100 g
- Frutta candita: 100 g

Scegliete il peso desiderato del cake e consultate la tabella qui sopra per le quantità degli ingredienti. Versate in un'insalatiera le uova, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il sale. Montate il tutto per 5 minuti. Versate la preparazione nel recipiente della macchina per il pane. Aggiungete il rum bruno, il succo e la scorza del limone, il burro ammorbidito, la farina fluida e il lievito chimico.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 10, il peso del cake e il colore di crosta desiderati. Premete il tasto «on/off».

Al bip sonoro aggiungete l'uva passa e la frutta candita.

Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate il cake.

Per l'illustrazione: doratura media.

Trucchi: se preferite un cake ben cotto, alla fine del programma potete lasciarlo per altri 10 minuti nella macchina per il pane prima di sfornarlo.

È agli Inglesi che dobbiamo il nostro cake, creato per i marinai che commerciavano con l'India perché è un alimento completo contenente uova, farina, grassi e zucchero, e che si conserva a lungo grazie al rum in cui è macerata la frutta candita. Ecco la ricetta originale da realizzare con la macchina per il pane, impossibile lasciar-sela scappare!



Torta alle mandorle

Peso: 1000 g

Tempo: 1 ora 25

Ingredienti

- Uova: 5
- Zucchero: 225 g
- Sale: 1 p.
- Rum bruno: 6 c.
- Burro: 175 g
- Mandorle in polvere: 225 g
- Farina fluida (tipo 45): 250 g
- Lievito chimico: 3,5 c.c.

Scegliete il peso desiderato della torta e consultate la tabella qui sopra per le quantità degli ingredienti. Versate in un'insalatiera le uova, lo zucchero e il sale. Sbattete il tutto per 5 minuti. Versate la preparazione nel recipiente della macchina per il pane. Aggiungete il rum bruno, il burro ammorbidito, le mandorle in polvere, la farina fluida e il lievito chimico.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 10, il peso della torta e il colore della crosta desiderati. Premete il tasto «on/off».

Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate la torta.

Per l'illustrazione: doratura scura.

Questa torta, con una goccia di rum per esaltare il gusto delle mandorle, farà la felicità di tutte le merende! I più golosi potranno cospargere di zucchero a velo o di zucchero grezzo di canna subito dopo la cottura.

Torta al limone

Peso: 1000 g

Tempo: 1 ora 25

Ingredienti

- Uova: 4
- Zucchero: 300 g
- Sale: 1 p.
- Burro: 120 g
- Farina fluida (tipo 45): 450 g
- Lievito chimico: 3,5 c.c.
- Limone: 1

Scegliete il peso desiderato della torta e consultate la tabella qui sopra per le quantità degli ingredienti. Versate in un'insalatiera le uova, lo zucchero e il sale. Sbattete il tutto per 5 minuti. Versate la preparazione nel recipiente della macchina per il pane. Aggiungete il burro ammorbidito, la farina fluida, il lievito chimico, il succo e le scorze di limone.

Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 10, il peso della torta e il colore della crosta desiderati. Premete il tasto «on/off».

Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate la torta.

Alla fine del programma, spegnete la macchina, estraete il recipiente e sfornate la torta.

Per l'illustrazione: doratura media.

Con una consistenza leggera e piacevole, questa torta delicatamente acidula risveglierà le vostre papille.



Marmellata di arance

Peso: 1200 g

Tempo: 1 ora 05

Ingredienti

- Arance: 750 g
- Zucchero: 750 g
- Pectina: 50 g o
50 ml di succo di limone.

Sbucciate le arance, tagliatele a pezzi e togliete i semi. Versate i frutti tagliati nel recipiente della macchina per il pane. Aggiungete lo zucchero e la pectina. Mettete il recipiente nella macchina.

Selezionate il programma 11. Premete il tasto «on/off».

Alla fine del programma, spegnete la macchina ed estraete il recipiente.

Trucchi: se non trovate la pectina nei negozi, potete sostituirla con del succo di limone (circa 50 ml); questo frutto è naturalmente ricco di pectina. In questo caso, vi consigliamo di prolungare la cottura di 40 minuti supplementari.

Scegliete della frutta di stagione per realizzare le vostre marmellate.

A ogni stagione i suoi frutti e altrettanti modi di trasformarla, per esempio in marmellata o in gelatina. La cosa più importante è sceglierli bene perché diano il meglio di loro; poi le loro associazioni accompagneranno le vostre altre preparazioni con la macchina per il pane: panini, baguette, torte, cake...

Composta mela-rabarbaro

Peso: 1200 g

Tempo: 1 ora 05

Ingredienti

- Mele: 600 g
- Rabarbaro: 600 g
- Zucchero: 5 c.

Sbucciate le mele e il rabarbaro, tagliateli a pezzetti. Versate i frutti nel recipiente della macchina per il pane.

Aggiungete lo zucchero. Mettete il recipiente nella macchina. Selezionate il programma 11. Premete il tasto «on/off». Alla fine del programma, spegnete la macchina ed estraete il recipiente.

Trucchi: modificate il taglio della frutta a seconda se preferite una composta con o senza pezzetti, tagliati in dimensioni medie dopo la cottura resteranno dei pezzetti. Scegliete della frutta di stagione per realizzare le vostre composte.

Il segreto della riuscita di una composta consiste nella scelta di frutti ben maturi. Ecco qui una ricetta di base... adesso tocca a voi comporre con la frutta di stagione e la vostra immaginazione... la macchina per il pane farà il resto: una missione che diventa allora semplice e ludica!



Indice delle ricette

<i>Baguette ai cereali</i>	18	<i>Pane al frumento segalato</i>	44
<i>Baguette ai semi di sesamo</i>	20	<i>Pane al latte</i>	88
<i>Baguette alla crusca fine</i>	16	<i>Pane alle fibre</i>	56
<i>Baguette alla pancetta</i>	14	<i>Pane all'uva bianca e nera</i>	84
<i>Baguette alle olive</i>	22	<i>Pane al miele, mele, noci e cioccolato</i>	80
<i>Baguette briosciate ai semi di girasole</i>	26	<i>Pane al prosciutto di parma</i>	68
<i>Baguette campagnole</i>	24	<i>Pane bianco</i>	34
<i>Baguette viennesi allo</i>		<i>Pane casereccio</i>	46
<i>zucchero grezzo di canna</i>	28	<i>Pane contadino</i>	40
<i>Bressane fiamminga ai lamponi</i>	82	<i>Pane di fattoria</i>	36
<i>Brioche</i>	82	<i>Pane di segale alverniate</i>	42
<i>Brioche caffè cioccolato</i>	84	<i>Pane integrale</i>	52
<i>Cake</i>	96	<i>Pane olandese</i>	62
<i>Ciabatta</i>	48	<i>Pane rapido</i>	46
<i>Ciabatta noci e gorgonzola</i>	76	<i>Pane ricotta e origano</i>	64
<i>Composta mela-rabarbaro</i>	100	<i>Pane rustico</i>	44
<i>Cramique</i>	90	<i>Pane savoiardo</i>	72
<i>Focaccia</i>	50	<i>Pane semola e pomodori secchi</i>	70
<i>Focaccia cipolle, origano, capperi e acciughe</i>	74	<i>Pane senza sale</i>	60
<i>Focaccia mediterranea</i>	66	<i>Pane tradizionale</i>	36
<i>Kugelhopf</i>	86	<i>Panini alle gocce di cioccolato e alla mela</i>	32
<i>Marmellata di arance</i>	100	<i>Panini all'uva</i>	30
<i>Pan carrè</i>	38	<i>Panpepato</i>	94
<i>Pane agli omega 3</i>	58	<i>Pasta fresca</i>	78
<i>Pane ai pinoli</i>	72	<i>Pasta per la pizza</i>	78
<i>Pane ai semi</i>	54	<i>Torta al limone</i>	98
<i>Pane al cioccolato, ricotta e miele</i>	92	<i>Torta alle mandorle</i>	98

Problemi e soluzioni

I pani:

- Il pane non è lievitato abbastanza: rispettate precisamente le quantità prescritte per ogni ingrediente, la quantità di farina è troppo elevata, oppure manca lievito, acqua o zucchero. È necessario pesarli al momento della preparazione della pasta.
- Il pane si è «afflosciato»: la quantità d'acqua e di lievito possono essere troppo elevate, diminuite le quantità e fate attenzione che l'acqua non sia troppo calda.
- Il pane è scuro ma non abbastanza cotto: la quantità d'acqua aggiunta è eccessiva, mettetene meno.

Le baguette:

- La pasta è dura da mettere in forma: probabilmente è stata lavorata troppo e la quantità d'acqua è insufficiente. In questo caso, riformate una palla, lasciate riposare 10 minuti prima di ricominciare.
- La pasta è appiccicosa e la lavorazione delle baguette è difficile. La quantità d'acqua è eccessiva, provvedete quindi a infarinarvi leggermente le mani.
- Le incisioni sulle baguette si sono richiuse: le incisioni sono troppo incerte, non esitate a incidere con un movimento netto.
- La pasta si rompe o diventa granulosa: in questo caso la pasta è stata lavorata troppo, è quindi necessario riformare una palla con la pasta e lasciarla riposare 10 minuti prima di ricominciare.

Edizione originale in francese, Edizioni Romain Pages.

© Fotografie, edizioni Romain Pages - Valentin Duval, tutti i diritti riservati.