

Idee da gustare



GRISSINI

Programma: Impasto

Ingredienti

- 200ml d'acqua
- 3 cucchiaini d'olio d'oliva e dell'olio a parte
- 350gr di farina bianca
- 1 ½ cucchiaino di sale
- 1 ½ cucchiaino di lievito istantaneo in polvere
- (facoltativo) semi di papavero o di sesamo o sale marino grosso per la copertura

Procedimento

Versa l'acqua e l'olio di oliva nel cestello della macchina del pane.

Spolverizza con la farina, assicurandoti che ricopra completamente i liquidi. Pratica un leggero incavo all'interno della farina, senza arrivare al liquido, e aggiungi il lievito all'interno.

Imposta la macchina del pane sul programma "Impasto" e premi avvio.

Preriscalda il forno a 200° e, nel frattempo, ungi leggermente due placche da forno.

Terminato il programma, toglì l'impasto dalla macchina, adagialo su una superficie leggermente infarinata e schiaccia. Poi stendilo dandogli la forma di un rettangolo di 23x20cm.

Taglia l'impasto in 3 strisce lunghe 20cm, e poi taglia ogni striscia in 10 parti nel senso della larghezza. Arrotola e allunga ogni striscia fino a farle raggiungere la lunghezza di 30cm.

Passa i grissini sui semi di papavero o sul sale grosso, poi disponili sulle placche da forno, ben distanziati uno dall'altro. Spennellali con olio d'oliva, coprili con la pellicola trasparente e lasciali riposare al caldo per 10-15 minuti.

Cuoci in forno a 200° per 15-20 minuti, finché non acquistano la giusta doratura. Poi falli raffreddare sopra una griglia.

Il consiglio in più

Se arrotoli i grissini sul sale grosso, non usarne troppo e frantuma i cristalli troppo grandi.



Idee da gustare



PIZZA

Programma: Impasto

Ingredienti per 2 pizze da 30cm di diametro

- 280ml d'acqua
- 2 cucchiai d'olio extravergine di oliva
- 450gr di farina bianca
- 1 ½ cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di zucchero granulato
- 1 cucchiaino di lievito istantaneo in polvere
- 6 cucchiai di pasta di pomodori secchi
- 300g di mozzarella tagliata a fette

Procedimento

Versa l'acqua e l'olio di oliva nel cestello della macchina del pane.

Spolverizza con la farina, assicurandoti che ricopra completamente i liquidi.

Metti il sale in un angolo del cestello, lo zucchero nell'altro.

Pratica un leggero incavo all'interno della farina e aggiungi il lievito.

Imposta la macchina del pane sul programma "Impasto" e premi avvio.

Preriscalda il forno a 220° e, nel mentre, ungi leggermente due teglie per pizza o due placche da forno.

Terminato il programma, toglì l'impasto dalla macchina, adagialo su una superficie leggermente infarinata e picchiettalolo con delicatezza. Poi dividilo in due parti uguali.

Stendi l'impasto in due dischi da 30cm, e adagiali sulle teglie già preparate.

Farcisci le pizze con la pasta di pomodori secchi e le fette di mozzarella, completa con gli ingredienti che preferisci, poi condisci con sale e pepe.

Inforna per 15-20 minuti, o finché non diventano dorate o iniziano a sfrigolare.



Idee da gustare



PANE CARASAU

Programma: Impasto

Ingredienti per 8 pezzi

- 280ml d'acqua
- 450gr di farina bianca
- 1 ½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero granulato
- 1 cucchiaino di lievito istantaneo in polvere

Procedimento

Versa l'acqua nel cestello della macchina del pane.

Spolverizza con la farina, assicurandoti che ricopra completamente l'acqua.

Metti il sale in un angolo del cestello, lo zucchero nell'altro. Pratica un leggero incavo all'interno della farina, senza arrivare all'acqua, e aggiungi il lievito.

Imposta la macchina del pane sul programma "Impasto" e premi avvio.

Terminato il programma, toglì l'impasto dalla macchina, adagialo su una superficie leggermente infarinata e picchiettalolo con delicatezza. Poi dividilo in quattro parti uguali, e dai a ciascuna la forma di una palla.

Stendi le quattro palle una alla volta, fino a raggiungere uno spessore di 3mm. Se l'impasto dovesse cominciare a lacerarsi, coprilo con la pellicola trasparente e lascia riposare per 2-3 minuti.

Dopo aver steso tutti i pezzi, coprili con la pellicola trasparente unta d'olio e lasciali riposare sul piano di lavoro per 10-15 minuti.

Preriscalda il forno a 230°, e inizia a scaldare due teglie da forno. Poi, metti un pezzo di pasta su ognuna delle placche da forno, lasciando coperti gli altri due pezzi. Quindi cuoci per 5 minuti, o finché i pezzi non si gonfiano.

Togli i pezzi dal forno e tagliali a metà nel senso orizzontale, per fare due pani più sottili. Posizionali di nuovo sulla placca da forno, con la parte tagliata rivolta verso l'alto, e fai cuocere per altri 5-8 minuti, finché non diventano croccanti. Fai raffreddare su una griglia.

Segui lo stesso procedimento di cottura per gli altri due.

Il consiglio in più

Per evitare di tagliare il pane a fine cottura, dividi l'impasto in 6-8 pezzi e falli diventare più sottili possibile.



Idee da gustare



SACCOTTINI AL CIOCCOLATO

Programma: Impasto

Ingredienti per 9 pezzi

- 250g di farina bianca
- 200ml di latte scremato
- 1 cucchiaio di zucchero semolato (superfino)
- ½ cucchiaino di sale
- 140gr di burro ammorbidito
- 1 ½ cucchiaino di lievito istantaneo in polvere
- per la farcitura: 225gr di cioccolato fondente a pezzi
- per la glassa: 1 tuorlo, 1 cucchiaio di latte

Procedimento

Versa il latte nel cestello della macchina del pane.

Spolverizza con la farina, assicurandoti che ricopra completamente il latte.

Aggiungi lo zucchero semolato, il sale e 25g di burro ammorbidito, mettendoli in angoli separati del cestello.

Pratica un leggero incavo all'interno della farina e aggiungi il lievito.

Imposta la macchina del pane sul programma "Impasto" e premi avvio. Nel frattempo, modella il burro rimasto dandogli la forma di un blocco rettangolare di 2cm di spessore.

Terminato il programma, toglì l'impasto dalla macchina, adagialo su una superficie leggermente infarinata e picchiettalò con delicatezza.

Dai all'impasto la forma di una palla e pratica un'incisione a forma di croce nel centro sopra. Stendi la pasta intorno alla croce, lasciando il centro in rilievo. Ripiega la pasta stesa in modo da coprire il burro, poi sigilla i margini.

Stendi l'impasto fino a ottenere la forma di un rettangolo di 2cm di spessore e di lunghezza doppia rispetto alla larghezza. Piega il bordo inferiore all'insù verso il centro, e il bordo superiore all'ingiù, sempre verso il centro. Sigilla i bordi con un mattarello.

Avvolgi la pasta nella pellicola trasparente leggermente unta d'olio, poi metti in frigo e fai raffreddare per 20 minuti. Ripeti il procedimento altre 2 volte, ruotando di 90 gradi e mettendo a raffreddare in frigo ogni volta. Infine, fai riposare in frigo per 30 minuti.

Stendi l'impasto fino a ottenere un rettangolo di 52x30 cm. Con un coltello affilato, taglia le strisce di pasta nel senso della lunghezza e della larghezza, in modo da ottenere 9 rettangoli di 18x10 cm.



Idee da gustare



SACCOTTINI AL CIOCCOLATO

Programma: Impasto

Suddividi i pezzi di cioccolato tra i 9 rettangoli di pasta, inserendoli nel senso della lunghezza sull'estremità più corta. Mescola il tuorlo e il latte per la glassa, poi spennella i bordi dell'impasto con il composto ottenuto. Arrotola ogni pezzo di impasto per incorporare completamente il cioccolato, e poi schiaccia i margini uno contro l'altro per sigillare.

Imburra le placche da forno, poi adagia sopra i rotolini, con la linea di giunzione rivolta verso il basso. Coprili con la pellicola trasparente unta di olio e lascia lievitare in un luogo caldo per circa 30 minuti, o finché non raddoppiano le loro dimensioni.

Nel frattempo, preriscalda il forno a 200°. Spennella il resto della glassa sui rotolini e cuoci in forno per circa 15 minuti, o finché non raggiungono la giusta doratura.

Metti a raffreddare su una griglia, e servili tiepidi.



Idee da gustare

PANE SENZA GLUTINE E SENZA FRUMENTO

Programma: Senza glutine
Doratura: Crosta scura



Ingredienti per 1 pagnotta da 500g

- 50ml d'acqua
- 1 uovo
- 2 cucchiai d'olio di semi di girasole
- 1 cucchiaino di aceto di sidro
- 260g di farina di riso integrale
- 90g di fecola di patate
- 2 cucchiaini di gomma di xantano
- 450ml di latte scremato
- 1 cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di zucchero
- 1 cucchiaino di lievito istantaneo in polvere

Procedimento

Metti 50ml d'acqua tiepida in una caraffa, aggiungi l'uovo e mescola il composto con delicatezza. Versa il composto nel cestello della macchina del pane. Aggiungi il latte, l'olio di semi di girasole e l'aceto di sidro.

Spolverizza con le farine, assicurandoti che ricoprano completamente il composto. Aggiungi la gomma di xantano.

Metti il sale e lo zucchero in angoli separati del cestello. Pratica un piccolo incavo al centro della fatina, senza arrivare al liquido, e aggiungi il lievito.

Imposta la macchina per il pane sul programma "Senza glutine", e scegli la doratura "Crosta scura". Potresti avere bisogno di grattare l'impasto rimasto attaccato alle pareti del cestello: per farlo, utilizza una spatola di plastica.

Togli il pane dalla macchina al termine del ciclo di cottura e adagialo su una griglia.



Idee da gustare

PANE ALLE PATATE

Programma: Pane bianco
Doratura: Crosta media



Ingredienti per 1 pagnotta da 500g

- 60ml d'acqua di cottura delle patate (a temperatura ambiente)
- 2 cucchiai d'olio di semi di girasole
- 375g di farina bianca
- 125g di purea di patate fredda
- 150ml di latte scremato
- 1 cucchiaino di sale
- 1 ½ cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di lievito istantaneo in polvere
- Latte per la glassa

Procedimento

Versa l'acqua, il latte e l'olio di semi di girasole nel cestello della macchina del pane.

Spolverizza con la farina, assicurandoti che ricopra i liquidi, poi aggiungi la purea di patate.

Metti il sale e lo zucchero in angoli separati del cestello. Pratica un leggero incavo all'interno della farina, senza arrivare al liquido, e aggiungi il lievito.

Imposta la macchina per il pane sul programma "Pane bianco" e scegli la doratura "Crosta media", poi premi il pulsante di avvio

Per glassare la pagnotta, a metà cottura spennella la parte superiore con il latte.

Togli il pane dalla macchina al termine del ciclo di cottura, quindi adagialo su una griglia.



Idee da gustare



PANE AI CEREALI

Programma: Pane bianco
Doratura: Crosta chiara

Ingredienti per 1 pagnotta da 500g

- 100ml d'acqua
- 1 cucchiaio di miele chiaro
- 1 ½ cucchiaino di estratto di malto
- 115g di farina integrale mista
- 50g di farina di segale
- 75g di farina bianca
- 140g di farina integrale
- 1 cucchiaio di fiocchi d'avena giganti
- 150ml di latte scremato
- 1 cucchiaino di sale
- 20gr di burro
- ½ cucchiaino abbondante di lievito istantaneo in polvere

Procedimento

Versa l'acqua, il latte, il miele e l'estratto di malto nel cestello della macchina. Spolverizza con tutte le farine, assicurandoti che il liquido venga completamente ricoperto. Quindi aggiungi i fiocchi d'avena giganti.

Metti il sale e il burro in angoli separati del cestello. Pratica un leggero incavo al centro della farina, senza arrivare fino al liquido, e aggiungi il lievito all'interno.

Imposta la macchina sul programma "“Pane bianco”, e scegli la doratura “Crosta chiara”, quindi avvia la macchina.

Rimuovi il pane dal cestello al termine del ciclo di cottura e adagialo su una griglia.



Idee da gustare

PANE AL LATTE

Programma: Pane bianco
Doratura: Crosta media



Ingredienti per 1 pagnotta media

- 230ml di latte
- 100ml d'acqua
- 500gr di farina bianca
- 1 ½ cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di zucchero granulato
- 25gr di burro
- 1 cucchiaino di lievito istantaneo in polvere

Procedimento

Versa il latte e l'acqua nel cestello della macchina del pane. Spolverizza con la farina, in modo da coprire completamente i liquidi. Metti il sale, lo zucchero e il burro in angoli separati del cestello. Pratica un leggero incavo al centro della farina per aggiungere il lievito. Imposta la macchina sul programma "Pane bianco" e sulla doratura "Crosta media", quindi premi avvio. Rimuovi il pane dal cestello al termine del ciclo di cottura e adagialo su una griglia.

Il consiglio in più

Utilizza il latte a temperatura ambiente, togliendolo dal frigo 30 minuti prima dell'uso. In questo modo, il pane potrà lievitare nella maniera corretta.



Idee da gustare

TORTA CON LIMONE E ZENZERO

Programma: Pane dolce con frutta



Ingredienti per 1 torta media

- 150g di burro fuso e lasciato raffreddare
- 3 uova
- 2 cucchiaini di succo di limone
- 35g di scorzetta di limone candita a pezzetti
- 50g di zenzero candito a pezzetti
- 215g di farina comune
- 2 cucchiaini di lievito per dolci
- 150g di zucchero semolato

Procedimento

Mescola il burro con le uova e il succo di limone, poi versa il composto ottenuto nel cestello della macchina del pane.

Aggiungi la scorza candita a pezzetti e lo zenzero candito.

Setaccia insieme la farina e il lievito, poi incorpora lo zucchero semolato e versa il composto nel cestello.

Imposta la macchina sul programma "Pane dolce con frutta".

Al termine del ciclo di cottura, rimuovi il cestello dalla macchina. Lascia riposare per 5 minuti, poi sforma la torta su una griglia per farla raffreddare.

Mescola il succo di limone con lo zucchero a velo e utilizza il composto ottenuto per bagnare la torta. Fai solidificare la glassa e poi servi in tavola.

