

WMF

Pan casero

LIBRO DE RECETAS PARA LA
PANIFICADORA WMF KULT X

INTRODUCCIÓN	3
RECETAS PARA PANAFICADORA	4
Pan mediterráneo	4
Pan integral de espelta con pipas	5
Pan dulce con salsa de bayas rojas	6
Pan de nueces	7
Pan desayuno	8
Tostada	9
Pan de cebolla sin gluten	10
Pan de pimienta con jamón	11
Pan de patata	12
Pan con hierbas frescas	13
Pan de la granja	14
Pan trenzado	15
Mermelada de naranja	16

Consejos y trucos para hacer pan.



Ingredientes

Todos los ingredientes utilizados para hacer pan deberían estar a temperatura ambiente. Los ingredientes deben ser añadidos a la panificadora en el siguiente orden (a menos que se indique lo contrario en la receta): Todos los líquidos, como el agua o el aceite, deben ser añadidos en primer lugar, seguido de los ingredientes secos. La levadura seca siempre se debe añadir en último lugar para evitar que la masa crezca demasiado pronto.



Función de temporizador

Es una buena idea usar la función de temporizador sólo con recetas que ya hayas probado antes. Asegúrate de que ninguno de los ingredientes que estás usando se echen a perder. Es especialmente importante mantener la levadura seca separada de los líquidos añadiendo primero los líquidos y al final la levadura seca.



Panificadora

Para asegurarse de que su pan salga bien, no abras la tapa a menos que necesites añadir ciertos ingredientes mientras el programa está funcionando. Cada vez que abres la tapa, el aire caliente se escapa, lo que afecta al ciclo de cocción. Utiliza la luz interior y la ventana de observación para ver cómo el pan está progresando en lugar de abrir la tapa.



Acabando

Saca el pan de la máquina inmediatamente - o antes de que el período de 60 minutos de mantenimiento de calor haya terminado - y colócalo en un estante para enfriar. Una vez que el pan se ha enfriado, será más fácil de cortar.

PAN MEDITERRÁNEO

INGREDIENTES

- 270 ml de agua
- 2 cucharaditas de sal
- 4 cucharadas de aceite
- 400 g de harina de trigo, tipo 550
- 80 g de harina de trigo integral
- 7 g de levadura seca
- 8 piezas de tomates secos
- 50 g de piñones

PREPARACIÓN

Verter 270 ml de agua tibia en la panificadora y luego agregar la sal y el aceite. A continuación, añadir la harina con la levadura seca al molde de pan. Cortar los tomates secos en dados y añadirlos y los piñones a la panera.

Hornear el pan usando los siguientes ajustes: **Programa de pan blanco (no. 2), corteza oscura y tamaño de pan de 450 g.**

Una vez que haya terminado de hornearse, dejar que el pan se enfríe en una rejilla durante aproximadamente 1 hora antes de cortar.



TRUCO

Los piñones se pueden sustituir por aceitunas, albahaca, ajo o chile.

PAN INTEGRAL DE ESPELTA CON PIPAS

INGREDIENTES

- 270 ml de agua
- 2 cucharaditas de sal
- 3 cucharadas de aceite
- 400 g de harina de espelta integral
- 2 cucharaditas de condimento para pan
- 38 ml Masa madre natural líquida
- 4 g de levadura seca
- 50 g de semillas de girasol

PREPARACIÓN

Verter 270 ml de agua tibia en la panificadora y luego agregar la sal, el aceite y masa madre natural líquida. A continuación, añadir la harina con la levadura seca al molde de pan. Finalmente, agregar el condimento para el pan.

Hornear el pan usando los siguientes ajustes: **Programa clásico de pan (no. 1), corteza oscura y tamaño de pan de 750 g.**

Cuando la máquina pite, agregar las semillas de girasol antes del primer amasado comienza el ciclo.

Una vez que haya terminado de hornearse, dejar que el pan se enfríe en una parrilla durante aproximadamente 1 hora antes de cortarlo.

TRUCO

Dependiendo de tus preferencias, en lugar de semillas de girasol se puede usar semillas de calabaza.



PAN DULCE CON SALSA DE BAYAS ROJAS

INGREDIENTES

- 6 g de levadura seca
- 500 g de harina de trigo, tipo 405
- 250 g de yogur
- 100 ml de leche
- Una cucharadita de miel
- 2 cucharaditas de azúcar de vainilla
- 1 cucharadita de sal
- 1 vaina de vainilla
- 1 cucharada de semillas de amapola

PREPARACIÓN

Añadir primero la levadura seca a la bandeja de hornear seguida de la harina de trigo. A continuación añadir el yogur y la leche. Quitar las semillas de la vaina de vainilla y añadirlas junto con las semillas de amapola, la miel, el azúcar de vainilla y la sal en el panificador.

Hornear el pan usando los siguientes ajustes: **Programa clásico de pan (no. 1), corteza mediana y tamaño de pan de 750 g.**

Una vez que haya terminado de hornearse, dejar que el pan se enfríe en una rejilla durante aproximadamente 1 hora antes de cortarlo.

PREPARACIÓN

- 750 g de bayas mixtas
- 4 cucharadas de maicena
- 250 ml zumo rojo (por ejemplo: zumo de uva o de cereza)
- 50 g de azúcar
- 1 limón orgánico

TRUCO

En invierno, una salsa de vainilla se combina perfectamente con un pan recién hecho.

Verter las bayas mezcladas en una olla junto con 200 ml del zumo rojo y el azúcar. Rallar el limón y añadirlo a la olla. Mezclar la maicena en el resto (50 ml) del jugo frío. Dejar que la mezcla de bayas, azúcar y el zumo hierva al programa de temperatura más bajo. Tan pronto como la salsa de bayas empiece a hervir, añade la maicena. Una vez que el pan dulce esté listo, recalentar la salsa de bayas rojas y servirlos juntos.



PAN DE NUECES

INGREDIENTES

- 270 ml de agua
- 3 cucharaditas de sal
- 1 cucharada de aceite
- Una cucharadita de miel.
- 200 g de harina de trigo integral
- 200 g de harina de trigo, tipo 550
- 50 g de nueces
- 50 g de avellanas
- 2 cucharaditas de condimento para el pan
- 6 g de levadura seca
- 38 ml Masa madre natural líquida

PREPARACIÓN

Primero verter 270 ml de agua tibia en la panificadora y luego añadir la sal, la miel, aceite y masa madre líquida. A continuación, añadir la harina con el condimento para pan a la panificadora. Picar las nueces en trozos grandes y añadirlas junto con la levadura seca para la panera.

Hornee el pan usando los siguientes ajustes: **Programa de pan clásico (no. 1), corteza mediana y tamaño de pan de 750 g.**

Una vez que haya terminado de hornearse, dejar que el pan se enfríe en una rejilla durante aproximadamente 1 hora antes de cortarlo.



PAN DESAYUNO

INGREDIENTES

- | | |
|-------------------------|---------------------------------------|
| - 235 ml de agua | - 150 g de harina de trigo, tipo 550 |
| - 4 cucharadas de miel. | - 150 g de harina de espelta integral |
| - 1 cucharadita de sal | - 50 g de avena enrollada |
| - 1 cucharada de aceite | - 3 g de levadura seca |

PREPARACIÓN

Verter 235 ml de agua tibia en la panificadora y luego agrega la miel, la sal y el aceite. A continuación, añadir la harina, la avena enrollada y, finalmente, la levadura seca a la panificadora.

Hornear el pan usando los siguientes ajustes: **Programa de pan clásico (no. 1), corteza ligera y tamaño de pan de 450 g.**

Una vez que haya terminado de hornearse, dejar que el pan se enfríe en una rejilla durante aproximadamente 1 hora antes de cortarlo.



TOSTADA

INGREDIENTES

- 120 ml de leche
- 120 ml de agua
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 400 g de harina de trigo, tipo 405 o 550
- 7 g de levadura seca

PREPARACIÓN

Verter el agua tibia y la leche en la panificadora y luego agrega la sal y el aceite. A continuación, añadir la harina, seguida de la levadura seca en la panificadora.

Hornear el pan usando los siguientes ajustes: **Ciclo rápido (no. 4) y corteza ligera.**

Una vez que haya terminado de hornearse, deje que el pan se enfríe en una rejilla durante aproximadamente 1 hora antes de cortarlo.



PAN DE CEBOLLA SIN GLUTEN

INGREDIENTES

- 550 ml de agua
- 2 cucharadas de aceite
- 1 cucharadita de vinagre de sidra de manzana
- 200 g de arroz basmati
- 150 g de harina de maíz
- 150 g de mijo
- 1 cebolla
- 2 cucharaditas de quinoa
- 2 cucharaditas de semillas de Psyllium
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 7 g de levadura seca

PREPARACIÓN

Mezclar la levadura seca con el agua tibia y el azúcar.

Dejar que la levadura reposar durante un par de minutos. A continuación, verter el agua, el aceite y el vinagre en el molde de pan.

Moler el arroz y el mijo en una batidora de vaso - la batidora de pie WMF KULT X Pro es perfecta para esta tarea. A continuación, añadir la mezcla de harina, seguida de la levadura en el molde de pan.

Hornear el pan usando los siguientes ajustes: **Pan sin gluten (no. 6), de corteza mediana y tamaño de pan de 450 g.**

Una vez que haya terminado de hornearse, deje que el pan se enfríe en una rejilla durante aproximadamente 1 hora antes de cortarlo.



PAN DE PIMIENTA CON JAMÓN

INGREDIENTES

- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| - 230 ml de agua | - 400 g de harina de trigo integral |
| - 2 cucharadas de aceite de oliva | - 1 cucharadita de sal |
| - 100 g de pimienta. | - ½ cucharada de pimentón |
| - 70 g de jamón cocido | - 3 g de levadura seca |

PREPARACIÓN

Cortar primero el pimienta y el jamón.

Verter el agua tibia y el aceite de oliva en el molde de pan y luego añadir el pimienta y el jamón cortados en dados. A continuación añadir la harina, la sal y el pimentón, seguido de la levadura seca.

Hornear el pan con los siguientes ajustes: **Programa de pan blanco (no. 2), corteza mediana y tamaño de pan 450 g.**

Una vez que haya terminado de hornearse, deje que el pan se enfríe en una rejilla durante aproximadamente 1 hora antes de cortarlo.



PAN DE PATATA

INGREDIENTES

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| - 240 ml de agua | - 120 g de patatas |
| - 1 cucharada de aceite | - 250 g de centeno |
| - 1 huevo pequeño | - 250 g de escanda |
| - 1 cucharadita de sal | - 3 g de levadura seca |
| - ½ cucharadita de azúcar | |

PREPARACIÓN

Hervir las patatas durante unos 35 minutos hasta que estén blandas y luego pelarlas. Luego usar un tenedor para hacerlas puré.

Bata el huevo y luego viértalo junto con el agua y el aceite en el pan. fabricante. A continuación, añadir las patatas con la sal y el azúcar. Finalmente, añade la harina seguida por la levadura seca a la bandeja de pan.

Hornee el pan usando los siguientes ajustes: **Programa de pan blanco (no. 2), corteza mediana y tamaño de pan 750 g.**

Una vez que haya terminado de hornearse, deje que el pan se enfríe en una rejilla durante aproximadamente 1 hora antes de cortarlo.



PAN CON HIERBAS FRESCAS

INGREDIENTES

- 275 ml de agua
- 1 cucharada de aceite de oliva
- 500 g de harina, tipo 405 o 550
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 3 cucharadas de mezcla finamente picada de hierbas, como la albahaca, el romero, tomillo, salvia o perejil
- 1 ajo (aplastado)
- 3 g de levadura seca

PREPARACIÓN

Verter el agua tibia junto con el aceite de oliva en la panera. Picar finamente las hierbas y añadir las junto con el ajo a los líquidos en la panificadora. Luego agregar la harina, el azúcar y la sal. Añadir la levadura seca a la última bandeja de pan.

Hornear el pan con los siguientes ajustes: **Programa de pan blanco (no. 2), corteza oscura y tamaño de pan 750 g.**

Una vez que haya terminado de hornearse, deje que el pan se enfríe en una rejilla durante aproximadamente 1 hora antes de cortarlo.



PAN DE LA GRANJA

INGREDIENTES

- 180 ml de agua
- 100 ml de leche
- 20 g de mantequilla
- 250 g de harina de trigo, tipo 550
- 210 g de harina integral de centeno
- 1 cucharadita de sal
- 3 g de levadura seca

PREPARACIÓN

Verter el agua y la leche en la panificadora y luego añadir la mantequilla blanda en pequeños trozos. Añadir las dos harinas y la sal seguida de la levadura seca.

Hornear el pan usando los siguientes ajustes: **Programa de pan clásico (no. 1), corteza oscura y tamaño de pan 750 g.**

Una vez que haya terminado de hornearse, deje que el pan se enfríe en una rejilla durante aproximadamente una hora antes de cortarlo.



PAN TRENZADO

INGREDIENTES

- 250 ml de leche
- 1 huevo
- 60 g de mantequilla
- 60 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 500 g Harina tipo 405
- 5 g de levadura seca
- 50 g de almendras
- 1 yema de huevo para el glaseado

PREPARACIÓN

Calentar la leche ligeramente y batir el huevo. Verter ambos en el molde de pan. Luego agregar la mantequilla, el azúcar y la sal. En ultimo lugar, añadir la harina con las almendras y la levadura seca.

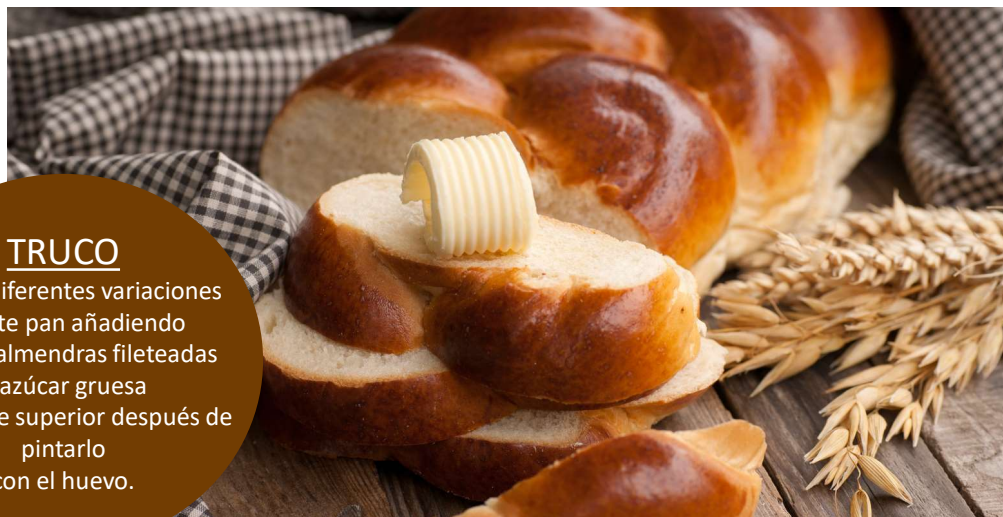
Utilizar los siguientes ajustes para la masa: **Programa de masa (no. 8), corteza oscura y tamaño de pan 750 g.**

Colocar la masa sobre una superficie de trabajo ligeramente enharinada. Darle la forma de un rectángulo largo y luego cortarlo longitudinalmente en 3 tiras. Trenzar las tiras en una trenza y luego ponerla en una hoja de horno cubierta con papel de pergamino. Pintar la trenza con la yema de huevo.

Hornear la trenza durante unos **40 minutos** en el horno precalentado a **170 grados**.

TRUCO

Prueba diferentes variaciones de este pan añadiendo pasas o almendras fileteadas o azúcar gruesa en la parte superior después de pintarlo con el huevo.



MERMELADA DE NARANJA

INGREDIENTES

- 550 g de naranjas
- 100 g de limón
- 400 g de azúcar

PREPARACIÓN

Pelar cuidadosamente los limones y las naranjas y cortarlos en pequeños trozos. Añadir los trozos junto con el azúcar al molde de pan. Recomendamos usar un molde de pan separado.

Cocinar la mermelada con el programa de mermelada (no. 9).

Verter la mermelada terminada en frascos esterilizados. Cerrar los frascos con la tapa, darlos la vuelta y dejarlos enfriar en un paño de cocina.

