



**ES INSTANTÁNEA. ES DE CALSA.**  
Porque si es levadura, instantáneamente es de Calsa.

Para más información  
sobre el uso de mi pan  
y/o solicitud de recetas  
comunicarse al:



**ATMA**

Para consultas sobre el uso del Horno de Pan  
o servicio técnico: [www.atma.com.ar](http://www.atma.com.ar)

N° 07-10

31 exquisitas recetas para disfrutar  
tu horno de pan ATMA

# Recetario

**nuevo**  
con accesorio para  
hacer baguettes



**calsa\*** *Mi Pan*  
Levadura instantánea

**ATMA**

## Equivalencias

- 1 CUP = 165 g DE HARINA 000, 0000 o INTEGRAL FINA
- 1 CUP = 130 g DE HARINA DE CENTENO
- 1 CUP = 200 g DE AZÚCAR IMPALPABLE
- 1 CUP = 230 g DE AZÚCAR
- 1 CDA. = 12 g DE AZÚCAR
- 1 CDITA. = 4 g DE AZÚCAR
- 1 CDITA. = 5 g DE SAL
- 1 ½ CDA. = 10 g DE LECHE EN POLVO
- 1 CDA. DE ACEITE = 10 ml
- 1 CDA. = 10 g DE POLVO DE HORNEAR
- 1 HUEVO = 50 ml DE LÍQUIDO



## Consejos Útiles

### Pasos para incorporar los ingredientes en el horno de pan.

- 1- Colocar el grupo de ingredientes líquidos en un bowl, mezclarlos ligeramente y luego incorporarlos al molde.
- 2- A continuación mezclar el conjunto de ingredientes secos en otro bowl e incorporar al molde cubriendo los líquidos.
- 3- Colocar la manteca (en caso de estar presente en la receta) y la sal en esquinas separadas del molde.
- 4- Por último en el centro, realizar un hueco en la harina y colocar allí la levadura Mi Pan (cuidar que no esté en contacto con los líquidos ni la sal).
- 5- Setear en la máquina el programa y la regulación que correspondan según se detalla en la receta. Se recomienda elegir una corteza mediana para todas las recetas incluidas en el recetario.

\* **NOTA:** Los agregados (como ser: avena arrollada, semillas, queso rallado, etc.) incorporarlos al sonar el timbre, junto a los líquidos o a los ingredientes secos según se aclare en cada receta.

\* **IMPORTANTE:** para una correcta utilización del equipo es imprescindible la lectura del Manual de Instrucciones de ATMA que adquiere junto al horno de pan.

### Acerca de los ingredientes.

- Tanto el agua, como los huevos y la crema de leche, deben estar a temperatura ambiente. Así como también la manteca [punto pomada].
- La harina debe estar previamente tamizada.
- Si las medidas son tomadas con la copa (cup) o la cuchara de medición suministrada junto al horno de pan, incorporar el ingrediente y luego asentarlo con un golpecito sobre la mesada, para que quede nivelado.

### Durante el funcionamiento del horno de pan.

- Se puede abrir la tapa del horno de pan en funcionamiento solamente cuando está amasando, en el resto de las operaciones, o sea, cuando está fermentando y cocinando, no es aconsejable hacerlo. Verificar si es necesario adicionar harina o líquido solamente cuando se encuentre en la etapa del amasado.
- Comprobar la consistencia de la masa durante la operación de mezclado, recordar que los hornos de pan requieren de una masa más blanda que la que se elabora a mano, ya que debe tener la suficiente humedad como para resistir la presión del amasado.
- Si la masa se pega mucho a las paredes del molde, se puede espolvorear con harina hasta que no se pegue más, pero siempre logrando una consistencia blanda.

### Para una mayor conservación de tus elaboraciones...

- Luego de desmoldar el pan recién horneado sobre una rejilla de alambre y dejar enfriar bien, envolverlo con papel film para que conserve su frescura por más tiempo.

### Consejos para adaptar o crear recetas propias en el horno de pan.

- Tenga en cuenta el huevo como parte del líquido: 1 huevo = 50 ml de líquido, agregue o quite el equivalente de líquido conforme se quite o se agregue huevo. Si las recetas que quiera realizar corresponden a recetas de pan hecho a mano, será conveniente que agregue entre un 7% a un 10% adicional sobre el total de los líquidos.
- Es preferible una masa blanda inicial a la cual hay que agregarle harina, que una masa dura, ya que es más difícil que absorba el líquido una vez que está hecho el bollo.
- Experimente con las cantidades de los ingredientes hasta lograr un resultado óptimo. Conozca primero su aparato y haga varios panes antes de empezar a experimentar. Utilice las recetas de este recetario para aprender las proporciones entre los ingredientes secos y el líquido, y después determinar las cantidades correspondientes de levadura, azúcar, sal y aceite/manteca/margarina. Le recomendamos desarrollar sus propias recetas de pan tomando por base las recetas aquí presentadas, y sólo más tarde pasar a otras cosas. Oriéntese en la tabla de "Tiempos del proceso de cocción" del manual de la máquina.

## PANES BÁSICOS

Pan de Miga	Pág. 5
Brioche	Pág. 5
Pan Francés	Pág. 5
Pan sin Sal	Pág. 6
Pan Blanco Familiar	Pág. 6
Pan Integral Malteado	Pág. 7
Mini Baguetin	Pág. 7

## PANES ESPECIALES

Pan Multicereal	Pág. 7
Pan de Aceitunas y Aceite de Oliva	Pág. 8
Pan de Queso y Sésamo	Pág. 8
Pan de Chia y Amaranto	Pág. 9
Pan de Pesto y Parmesano	Pág. 9
Pan de Cebolla	Pág. 9
Pancitos Saborizados	Pág. 10
Mini Baguetin, rellena con cuatro quesos	Pág. 10

## PANES PARA CELÍACOS



SIN TRIGO  
LIBRE DE GLUTEN

Pan Blanco para Celíacos	Pág. 11
Masa para el Té	Pág. 11
Pan al Oreganato	Pág. 11

## ESPECIALIDADES DULCES

Pan de Bananas y Nueces	Pág. 12
Pan de Naranja	Pág. 13
Pan Dulce de Chocolate y Naranja	Pág. 13
Budin Inglés	Pág. 14
Pan de Miel y Especies Dulces	Pág. 15
Budin de Zanahorias	Pág. 15
Chips	Pág. 15
Mermelada de Naranja	Pág. 16
Dulce de Frutas	Pág. 16

## MASAS

Nudos de Cheddar	Pág. 17
Enrollados de Salchichas y Salsa	Pág. 18
Masa para Pizza	Pág. 19
Focaccia	Pág. 19

## PANES BÁSICOS

### Pan de Miga

**AGUA** 320 ml  
**HARINA 000** 500 g = 3 CUPS  
**AZÚCAR** 2 cditas.

**LECHE EN POLVO**  
**DESCREMADA** 1 cda. y 1/2

**MANTECA O MARGARINA** 25 g  
**SAL** 2 cditas.  
**LEVADURA MI PAN** 2 cditas.

**PAN BLANCO** PROGRAMA **01** RENDIMIENTO **680** GRAMOS

### Brioche

**HUEVOS** 4 unid.  
**LECHE** 50 ml

**HARINA 0000** 500 g = 3 CUPS  
**AZÚCAR** 70 g = 1/3 CUP

**MANTECA** 100 g  
**SAL** 1 pizca  
**LEVADURA MI PAN** 1 sobre

**SANDWICH** PROGRAMA **11** RENDIMIENTO **680** GRAMOS

### Pan Francés

**AGUA** 1 CUP y 1/2  
**ACEITE** 1 cda.

**HARINA 000** 3 CUPS y 1/2  
**AZÚCAR** 1 cda.

**SAL** 2 cditas.  
**LEVADURA MI PAN** 2 cditas.

**PAN FRANCÉS** PROGRAMA **02** RENDIMIENTO **680** GRAMOS



## PANES BÁSICOS



### Pan sin Sal

<b>AGUA</b>	320 ml
<b>HARINA OOO LECHE EN POLVO AZÚCAR</b>	500 g = 3 CUPS 1 cda. y 1/2 1 cda.
<b>MANTECA LEVADURA MI PAN</b>	25 g 2 cditas.

ULTRA RÁPIDO 1 **PROGRAMA 06** RENDIMIENTO 680 GRAMOS

### Pan Blanco Familiar

<b>AGUA LECHE</b>	160 ml 160 ml
<b>HARINA OOO AZÚCAR</b>	500 g = 3 CUPS 2 cditas.
<b>MANTECA SAL LEVADURA MI PAN</b>	30 g 2 cditas. 2 cditas.

PAN BLANCO **PROGRAMA 01** RENDIMIENTO 680 GRAMOS

\* **NOTA:** Si se quisiera se podría saborizar con: orégano, ají molido, espinaca en puré, tomates secos hidratados.

### Pan Integral Malteado

<b>AGUA MIEL O EXTRACTO DE MALTA LECHE</b>	200 ml 1 cda. 125 ml
<b>AZÚCAR HARINA INTEGRAL HARINA OOO</b>	1 cda. 200 g = 2 CUPS 300 g = 1 CUP y 3/4
<b>MANTECA SAL LEVADURA MI PAN</b>	40 g 2 cditas. 2 cditas.

INTEGRAL **PROGRAMA 03** RENDIMIENTO 680 GRAMOS

### Mini Baguetín

<b>AGUA</b>	250 ml
<b>HARINA OOO</b>	2 CUPS y 1/2
<b>SAL LEVADURA MI PAN</b>	1 cda. y 1/2 1 cda. y 1/2

MASA **PROGRAMA 08** RENDIMIENTO 680 GRAMOS



- \* Dejar reposar la masa durante 10 min sobre la mesada, previamente enharinada.
- \* Dividir en piezas de 100 grs y dar forma de cilindro.
- \* Colocar en la bandejas de Baguette.
- \* Rocíar con agua los cilindros y hacer 3 cortes a 45 ° C.
- \* Colocar en el Horno **Atma** y programarlo en el programa 13.
- \* Ese programa tarda 1 hora, aumentar el tiempo a una 1:30 min.
- \* Una vez horneado retirar de las bandejas y dejar enfriar.

## PANES ESPECIALES

### Pan Multicereal

<b>AGUA LECHE</b>	250 ml 100 ml
<b>HARINA OOO HARINA INTEGRAL HARINA CENTENO MIX DE SEMILLAS (GIRASOL, LINDO, AMAPOLA) AVENA ARROLLADA AZÚCAR</b>	350 g = 2 CUPS 90 g = 1/2 CUP 60 g = 1/3 CUP 3 cdas. 3 cdas. 2 cditas.
<b>MANTECA SAL LEVADURA MI PAN</b>	40 g 2 cditas. 1 sobre

INTEGRAL **PROGRAMA 03** RENDIMIENTO 680 GRAMOS

\* Agregar el mix de semillas junto con la harina.



## PANES ESPECIALES

### Pan de Aceitunas y Aceite de Oliva



<b>ACEITE DE OLIVA</b>	3 cdas.
<b>LECHE</b>	350 ml
<b>ACEITUNAS</b>	60 g
<hr/>	
<b>HARINA 000</b>	500 g = 3 CUPS
<hr/>	
<b>SAL</b>	1 cdita.
<b>LEVADURA MI PAN</b>	1 sobre

**PAN BLANCO** PROGRAMA **01** RENDIMIENTO **680** GRAMOS

\* Agregar las aceitunas negras y/o verdes descarazadas junto a los líquidos.



### Pan de Queso y Sésamo

<b>LECHE</b>	350 ml
<b>QUESO RALLADO TIPO GRUYERE</b>	100 g
<b>MOSTAZA</b>	1 cdita.
<hr/>	
<b>HARINA 000</b>	500 g = 3 CUPS
<b>SEMILLAS DE SÉSAMO</b>	Cantidad necesaria
<hr/>	
<b>MANTECA</b>	25 g
<b>SAL</b>	1 cdita. y 1/2
<b>LEVADURA MI PAN</b>	1 sobre

**PAN FRANCÉS** PROGRAMA **02** RENDIMIENTO **680** GRAMOS

\* Agregar las semillas de sésamo junto con la harina.

### Pan de Chía y Amaranto

<b>AGUA</b>	320 ml
<hr/>	
<b>HARINA 000</b>	500 g = 3 CUPS
<b>SEMILLAS DE CHÍA Y AMARANTO</b>	5 cditas. de c/u
<hr/>	
<b>MANTECA</b>	25 g
<b>SAL</b>	2 cditas.
<b>LEVADURA MI PAN</b>	1 sobre

\* Agregar las semillas de chía y amaranto junto con la harina.

**PAN BLANCO** PROGRAMA **01** RENDIMIENTO **680** GRAMOS

### Pan de Pesto y Parmesano



<b>AGUA</b>	350 ml
<b>QUESO PARMESANO RALLADO</b>	60 g
<b>PESTO</b>	3 cdas.
<hr/>	
<b>HARINA 000</b>	500 g = 3 CUPS
<b>AZÚCAR</b>	1 cda.
<hr/>	
<b>SAL</b>	2 cditas.
<b>LEVADURA MI PAN</b>	2 cditas.

**PAN FRANCÉS** PROGRAMA **02** RENDIMIENTO **680** GRAMOS

## PANES ESPECIALES



### Pan de Cebolla

<b>CEBOLLA (PICADA Y SALTEADA SIN SAL HASTA ESTAR TRANSPARENTE)</b>	150 g
<b>ACEITE</b>	2 cdas.
<b>LECHE</b>	320 ml
<hr/>	
<b>PIMIENTA</b>	a gusto
<b>HARINA 000</b>	500 g = 3 CUPS
<hr/>	
<b>MANTECA</b>	25 g
<b>SAL</b>	2 cditas.
<b>LEVADURA MI PAN</b>	2 cditas.

**PAN BLANCO** PROGRAMA **01** RENDIMIENTO **680** GRAMOS

## PANES ESPECIALES

### Pancitos Saborizados

AGUA	125 ml
HARINA OOO	1 CUP y 2/3
AZÚCAR	1 cda.
MANTECA POMADA	15 g
LEVADURA MI PAN	2 cditas.
SAL	1 cdita.
OREGANO DESHIDRATADO	3 cdas.

MASA

PROGRAMA 08

RENDIMIENTO 680 GRAMOS



\* **NOTA:** El orégano se puede reemplazar por : deshidratados, queso rallado, salame, etc.

- \* Dejar reposar la masa durante 10 min sobre la mesada, previamente enharinada.
- \* Dividir en piezas de 40 grs y dar forma de bollos .
- \* Colocar en las bandejas de Baguette ( 2 bollitos por bandeja ).
- \* Con la ayuda de una tjera hacerles un corte en cruz.
- \* Colocar en el Horno **Atma** y programarlo en el programa 13.
- \* Ese programa tarda 1 hora, aumentar el tiempo a una 110 min.
- \* Una vez horneado retirar de las bandejas y dejar enfriar.



### Mini Baguetín, Rellena con Cuatro Quesos

MASA	250 ml
AGUA	250 ml
HARINA OOO	3 CUPS
LEVADURA MI PAN	1 cdita.
SAL	1 cdita. y 1/2
RELLENO	
QUESO MAR DEL PLATA	50 g
QUESO ROQUEFORT	20 g
QUESO PARMESANO	25 g
QUESO GRUYERE	30 g

MASA

PROGRAMA 08

RENDIMIENTO 680 GRAMOS



- \* Rallar o procesar todos los quesos y reservar.
- \* Dejar reposar la masa durante 10 min sobre la mesada, previamente enharinada.
- \* Dividir en piezas de 100 grs y estirar en forma de cuadrado, colocar en el centro el relleno.
- \* Enrollar en forma de cilindro.
- \* Colocar en la bandejas de Baguette.
- \* Rociar con agua los cilindros y hacer 1 corte recto sobre toda la superficie del pan.
- \* Colocar en el Horno **Atma** y programarlo en el programa 13.
- \* Ese programa tarda 1 hora, aumentar el tiempo a una 130 min.
- \* Una vez horneado retirar de las bandejas y dejar enfriar.



### Pan Blanco para Celíacos



LECHE	300 ml
ACEITE DE GIRASOL	5 cdas.
HUEVOS	2 unid
PREMEZCLA UNIVERSAL LIBRE DE GLUTEN	450 g = 2 CUPS y 2/3
AZÚCAR	2 cdas.
SAL	1 cdita.
LEVADURA MI PAN	1 sobre

PAN BLANCO

PROGRAMA 01

RENDIMIENTO 680 GRAMOS

### Pan al Oreganato



AGUA	320 ml
ACEITE DE OLIVA	3 cdas.
QUESO RALLADO	65 g = 1/3 CUP
ORÉGANO DESHIDRATADO	3 cdas. y 1/2
HUEVOS	2 unid.
PREMEZCLA UNIVERSAL LIBRE DE GLUTEN	450 g = 2 CUPS y 2/3
AZÚCAR	1 cdA.
SAL	1 cdita. y 1/4
LEVADURA MI PAN	1 sobre

RÁPIDO

PROGRAMA 04

RENDIMIENTO 680 GRAMOS

## PANES PARA CELÍACOS

### Masa para el Té



HUEVOS	2 unid.
MIEL	60 g
LECHE	250 ml
AZÚCAR RUBIA	115 g = 1/2 CUP
ESPECIAS DULCES (CANELA, ANÍS EN POLVO, NUEZ MOSCADA, PIMIENTA, CARDAMOMO)	1 cdita.
PREMEZCLA UNIVERSAL LIBRE DE GLUTEN	450 g = 2 CUPS y 2/3
MANTECA	85 g
SAL	1 pizca
LEVADURA MI PAN	1 sobre

RÁPIDO

PROGRAMA 04

RENDIMIENTO 680 GRAMOS

\* **NOTA:** PROGRAMA 04 : El pan cocido mediante este programa, generalmente no sube mucho y resulta poco poroso



## ESPECIALIDADES DULCES

### Pan de Bananas y Nueces



#### INGREDIENTES GRUPO 1

ACEITE DE GIRASOL	2 cdas.
LECHE	120 ml
PURÉ DE BANANAS	1/2 CUP
HUEVOS	2 unid.
RALLADURA DE CÁSCARA DE LIMÓN	1 limón

#### INGREDIENTES GRUPO 2

HARINA 0000	1 CUP y 1/2
POLVO PARA HORNEAR	1 cdita. y 1/2
BICARBONATO DE SODIO	1/2 cdita.
AZÚCAR	1/2 CUP
SAL	1/2 cdita.
NUECES (PICADAS)	1/2 CUP

RÁPIDO

PROGRAMA 04

RENDIMIENTO 680 GRAMOS

- \* Mezclar todos los ingredientes del Grupo 1 en un bowl e introducirlos en la máquina.
- \* Mezclar los ingredientes del Grupo 2 en otro bowl y agregar al molde.
- \* Poner el horno en funcionamiento.
- \* Agregar las nueces cuando suene el timbre.

\* **NOTA:** PROGRAMA 04 : El pan cocido mediante este programa, generalmente no sube mucho y resulta poco poroso.



## ESPECIALIDADES DULCES

### Pan de Naranja



HUEVOS 2 unid.  
LECHE 80 ml.  
JUGO DE NARANJA 100 ml.  
RALLADURA DE NARANJA 2 naranjas

HARINA 0000 300 g = 2 CUPS  
HARINA INTEGRAL 200 g = 1 CUP y 1/4  
AZÚCAR 100 g = 1/2 CUP

MANTECA 100 g  
SAL 1/2 cdita.  
LEVADURA MI PAN 1 sobre

PASAS DE UVA SULTANINAS 100 g

INTEGRAL

PROGRAMA 03

RENDIMIENTO 680 GRAMOS

\* Agregar las pasas de uva cuando suene el timbre.

### Pan Dulce de Chocolate y Naranja

MIEL 1 cda.  
YEMAS DE HUEVO 3 unid.  
RALLADURA DE NARANJA 1 unid.  
LECHE 200 ml  
ESENCIA DE VAINILLA 1 cdita.  
ESENCIA DE PAN DULCE 1 cdita.

HARINA 000 500 g = 3 CUPS  
AZÚCAR IMPALPABLE 100 g = 1/2 CUP

MANTECA 120 g  
SAL 1/2 cdita.  
LEVADURA MI PAN 1 sobre

CHIPS DE CHOCOLATE / CHOCOLATE PICADO 100 g

INTEGRAL

PROGRAMA 03

RENDIMIENTO 680 GRAMOS

\* Agregar los chips de chocolate cuando suene el timbre.



## ESPECIALIDADES DULCES



### Budín Inglés

#### INGREDIENTES GRUPO 1

MANTECA	200 g
AZÚCAR IMPALPABLE	230 g = 1 CUP
HUEVOS (DE UNO A LA VEZ)	5 unid.
RAYADURA DE LIMÓN	1/2 limón
ESENCIA DE VAINILLA	1 cdita.

#### INGREDIENTES GRUPO 2

HARINA 0000	250 g = 1 CUP y 1/2
ALMIDÓN DE MAÍZ	20 g
POLVO PARA HORNEAR	1 cdita. y 1/2

FRUTA ABRILLANTADA	100 g
NUECES	40 g

TORTAS **PROGRAMA 10** RENDIMIENTO 680 GRAMOS

- \* Mezclar todos los ingredientes del Grupo 1 en un bowl e introducirlos en la máquina.
- \* Mezclar los ingredientes del Grupo 2 en otro bowl y agregar al molde. Poner el horno en funcionamiento.
- \* Agregar la fruta abrigantada y las nueces cuando suene el timbre.
- \* Introducir un cuchillo en el pan una vez terminado el tiempo del programa, si el filo del mismo está mojado al retirarlo de la pieza, agregar 10 min. de cocción extra.



## ESPECIALIDADES DULCES

### Pan de Miel y Especias Dulces

HUEVOS	3 unid.
MIEL	175 g
LECHE	150 ml

AZÚCAR NEGRA ESPECIAS DULCES (CANELA, ANÍS EN POLVO, NUEZ MOSCADA, PIMIENTA, CARDAMOMO)	100 g = 1/2 CUP
HARINA 000	1 cdita. 300 g = 1 CUP y 3/4

MANTECA	85 g
LEVADURA MI PAN	1 sobre

DULCE **PROGRAMA 05** RENDIMIENTO 680 GRAMOS

### Chips

LECHE	100 ml.
YEMA	1 unid.
HUEVO	1 unid.

HARINA 000	2 CUPS
AZÚCAR	3 cdas.

LEVADURA MI PAN	2 cdas.
SAL	1 cdita.
MANTECA POMADA	20 g

MASA **PROGRAMA 08** RENDIMIENTO 680 GRAMOS



### Budín de Zanahorias

HUEVOS	3 unid.
ZANAHORIAS RALLADAS	250 g
ACEITE	200 ml

CANELA	1 cda.
AZÚCAR NEGRA	200 g = 1/4 + 1/3 CUP
HARINA 0000	300 g = 2 CUPS
POLVO DE HORNEAR	20 g = 2 cditas.
BICARBONATO DE SODIO	1 cdita.
SAL	1 pizca

PASAS DE UVA	50 g
--------------	------

TORTAS **PROGRAMA 10** RENDIMIENTO 680 GRAMOS

- \* Agregar la zanahoria rallada con los líquidos y las pasas de uva cuando suene el timbre.

- \* Dejar reposar la masa durante 10 min sobre la mesada, previamente enharinada.
- \* Dividir en piezas de 40 grs y dar forma de bollos.
- \* Colocar en la bandejas de Baguette ( 2 bollitos por bandeja ).
- \* Pintar con huevo y espolvorear con semillas a gusto.
- \* Colocar en el Horno Atma y programarlo en el programa 13.
- \* Ese programa tarda 1 hora, aumentar el tiempo a una 110 min.
- \* Una vez horneado retirar de las bandejas y dejar enfriar.

## ESPECIALIDADES DULCES

### Mermelada de Naranja



<b>A</b>	<b>NARANJAS (PELADAS A VIVO Y LUEGO CORTADAS EN CUBOS)</b>	2 CUPS
	<b>CÁSCARA DE NARANJA (CORTADAS EN JULIANA)</b>	1 CUP
	<b>AZÚCAR</b>	1 CUP
	<b>AGUA</b>	2 cdas.

MERMELADA **PROGRAMA 09**  
• 1 h de coc. extra

<b>B</b>	<b>JUGO DE NARANJAS MEDIANAS</b>	3 unid.
	<b>RALLADURA DE CÁSCARAS DE NARANJAS</b>	2 unid.
	<b>AZÚCAR</b>	1 CUP
	<b>AGUA</b>	1 cda.
	<b>PECTINA</b>	2 cditas.

MERMELADA **PROGRAMA 09**  
• 1 h de coc. extra



### Dulce de Frutas

<b>MANZANAS (PELADAS Y CORTADAS EN CUBITOS)</b>	3 CUPS
<b>AZÚCAR</b>	1 CUP
<b>JUGO DE LIMÓN</b>	3 cdas.

MERMELADA **PROGRAMA 09**

\* **NOTA:** Se podría reemplazar la manzana por otra fruta de estación como frutillas o ciruelas, reemplazando en estos casos el jugo de limón por 1 cucharada de agua.



## MASAS

### Nudos de Cheddar



<b>MOSTAZA</b>	1 cdita.
<b>QUESO CHEDDAR RALLADO</b>	115 g
<b>AGUA</b>	325 ml.

<b>PIMIENTA NEGRA MOLIDA</b>	Cantidad necesaria
<b>HARINA 000</b>	500 g = 3 CUPS
<b>LEVADURA MI PAN</b>	2 cditas.

<b>HUEVO PARA PINTAR</b>	Cantidad necesaria
--------------------------	--------------------

MASA **PROGRAMA 08** RENDIMIENTO **680** GRAMOS

apto  
accesorio  
baguettes

- \* Una vez lista la masa colocar sobre la mesada espolvoreada con harina.
- \* Dividir la masa en 10 porciones iguales. Estirarlas en forma de cilindro, y atar en forma de nudo.
- \* Colocar los nudos en una placa enmantecada y dejarlos levar al doble de su volumen, tapados.
- \* Una vez levados los nudos pintar con huevo ligeramente batido y espolvorear con queso rallado. Hornear a 200°C durante 15 a 20 minutos.



### Enrollados de Salchichas y Salsa

<b>AGUA</b>	325 ml
<b>QUESO PARMESANO</b>	50 g
<b>HARINA 000</b>	500 g
<b>PIMIENTA NEGRA</b>	1 cdita.
<b>LEVADURA MI PAN</b>	2 cditas.
<b>HUEVO PARA PINTAR</b>	cantidad necesaria
<b>SALSA DE TOMATE</b>	cantidad necesaria
<b>SALCHICHAS</b>	10 unid.

MASA **PROGRAMA 08** RENDIMIENTO 680 GRAMOS **apto** accesorio baguettes

- \* Una vez lista la masa colóquela sobre la mesada espolvoreada con harina.
- \* Dividir la masa en 10 rectángulos de iguales medidas.
- \* Colocar en el rectángulo una salchicha y por encima de ésta, la salsa.
- \* Enrollar y hacer presión en las puntas para que no se salga nada del relleno.
- \* Colocar los cilindros con el cierre hacia abajo en una placa enmantecada y dejar levar el doble de su volumen, tapados.
- \* Una vez levados los cilindros pinte con huevo ligeramente batido y espolvorear con queso rallado.
- \* Hornear a 200°C durante 15 a 20 minutos.



### Focaccia

<b>AGUA</b>	125 ml
<b>ACEITE DE OLIVA</b>	2 cdas.
<b>HARINA 000</b>	2 CUPS
<b>SAL</b>	1 cdita. y 1/2
<b>LEVADURA MI PAN</b>	1 cdita. y 1/2
<b>CUBIERTA</b>	
<b>ACEITUNAS NEGRAS O VERDES, ROMERO, ACEITE DE OLIVA, SAL GRUESA</b>	Cantidad necesaria

MASA **PROGRAMA 08** RENDIMIENTO 680 GRAMOS **apto** accesorio baguettes

- \* Dejar reposar la masa durante 10 min sobre la mesada, previamente enharinada.
- \* Dividir en piezas de 150 grs y estirar en forma de cuadrado.
- \* Colocar en la bandejas de Baguette, hacer presión con los dedos ( para que queden bien marcados)
- \* Colocar por encima las aceitunas fileteadas, el romero, un hilo de aceite de oliva y 1 cdita. de sal gruesa.
- \* Colocar en el Horno **Atma** y programarlo en el programa 13.
- \* Ese programa tarda 1 hora, aumentar el tiempo a una 1.25 min.
- \* Una vez horneado retirar de las bandejas y dejar enfriar.



### Masa para Pizza

<b>AGUA</b>	320 ml
<b>ACEITE DE OLIVA</b>	1 cda.
<b>HARINA 000</b>	500 g = 3 CUPS
<b>AZÚCAR</b>	1 cdita.
<b>SAL</b>	2 cditas.
<b>LEVADURA MI PAN</b>	1 sobre

MASA **PROGRAMA 08** RENDIMIENTO 680 GRAMOS

- \* Una vez lista la masa, calentar el horno a 200°C.
- \* Dividir la masa en tres bollos de igual tamaño.
- \* Dejar duplicar el volumen.
- \* Desgasificar y darle forma de círculo.
- \* Dejar descansar 5 min. y colocarle la salsa.
- \* Dejar levar nuevamente durante 20 minutos.
- \* Precocinar 8 minutos.
- \* Agregar el queso y condimentos y llevar nuevamente al horno.
- \* Hornear hasta que el queso se derrita. Al retirar decorar con aceitunas y espolvorear con orégano.