

the Custom Loaf



EN

INSTRUCTION BOOK

FR-CA

MANUEL D'INSTRUCTIONS

ES-MX

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contents

2	Breville® Recommends Safety First
7	Components
10	Functions
26	Optional Settings
26	- Using the PAUSE feature
27	- Using the DELAY START button
28	- Using the MODIFY button
30	- Using the CUSTOM setting
31	Tips For Better Bread Making
34	The Vital ingredients
38	Care & Cleaning
40	Troubleshooting
47	Custom Recipe Charts
52	Baking Sequences
103	French
213	Spanish

BREVILLE® RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Breville® we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE

- Remove and safely discard any packaging materials and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- To protect against electric shock, do not immerse the power plug, power cord or stainless-steel housing in water or any other liquid.

- Unwind the power cord fully before use.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is dry, level and clean (free of water, flour and other substances). Vibration during operation may cause the appliance to move slightly.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven. Position the appliance with a minimum distance of 4" (10cm) of space on both sides of the appliance. This will allow for adequate air circulation and help prevent the possibility of wall discoloration due to radiated heat.
- Always operate the appliance on a stable and heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- Do not operate the appliance on a sink drain board.
- Always ensure the appliance is properly assembled before connecting to a power outlet and operating. Follow the instructions provided in this book.
- Always ensure the collapsible paddle is removed from the base of the baked loaf prior to slicing.
- Do not touch hot surfaces. Appliance surfaces, including the lid and outer surface are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, always use handles and knobs where available and protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling the bread pan from the stainless-steel housing. Alternatively, allow the appliance to cool completely before inserting or removing parts, disassembling and cleaning.
- Always use protective hot pads or insulated oven mitts when removing bread or jam from the bread pan. In particular, extreme caution must be used when moving the appliance or the bread pan containing hot liquids such as jam, as the jam is extremely hot.
- Steam vents are very hot during and after operation. Do not cover the steam vents when the appliance is in use. Do not place anything on top of the lid.
- Do not leave the lid open for extended periods of time when in use.
- Do not place any ingredients directly into the interior cavity of the stainless-steel housing. Place ingredients into the bread

pan only, ensuring to wipe any spills from the rim and outside of the pan.

- Do not underfill or overfill the bread pan as the bread may not mix properly. The recipes in this book are designed for 1lb to 2.5lb (0.5kg to 1.25kg) loaves. However, if developing your own recipes, as a general guide, a minimum 2 cups and maximum 4,5 cups of total dry ingredients is recommended. On the jam setting, as a general guide, a maximum 3 cups of fruit should be used.
- Do not immerse the outside of the bread pan in water. Doing so may interfere with the free movement of the drive shaft. Submerge and wash only the interior of the bread pan, ensuring the outside is clean and thoroughly dry.
- Do not pour any liquids into the Automatic Fruit and Nut Dispenser. Only use suitably sized ingredients that will not fall through the steam vents.
- Avoid contact with moving parts.
- To turn the appliance OFF, press and hold the CANCEL button. The appliance is OFF when the START | PAUSE button surround is no longer red. Remove the power plug from the power outlet.
- Always turn the appliance OFF by pressing and holding the CANCEL button then

removing the power plug from the power outlet if the appliance is to be left unattended, if not in use, before attempting to move the appliance, before cleaning, disassembling, assembling and when storing the appliance.

- Strictly follow the care and cleaning instructions described in this book.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this book. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.
- The use of attachments not sold or recommended by Breville may cause fire, electric shock or injuries.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Regularly inspect the power plug, power cord and actual appliance for any damage. Do not operate

if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit www.Breville.com or call Breville Customer Service on 1-866-BREVILLE for replacement, repair or adjustment.

- For any maintenance other than cleaning, visit www.Breville.com or call Breville Customer Service on 1-866-BREVILLE.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. Longer detachable power supply cords (extension cords) or power strips are not recommended but may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the

extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
(2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

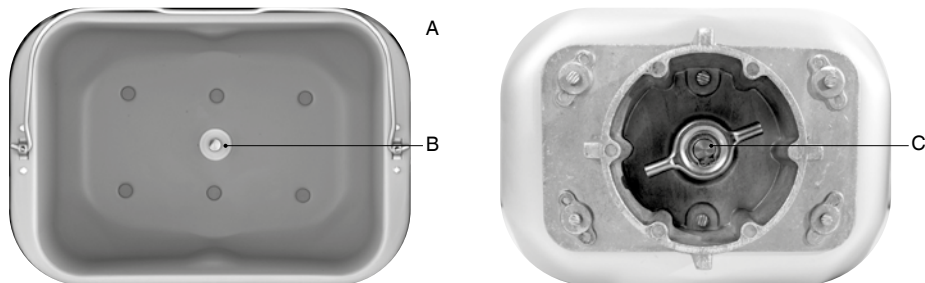


This symbol indicates that the temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is in operation and for some time after use.

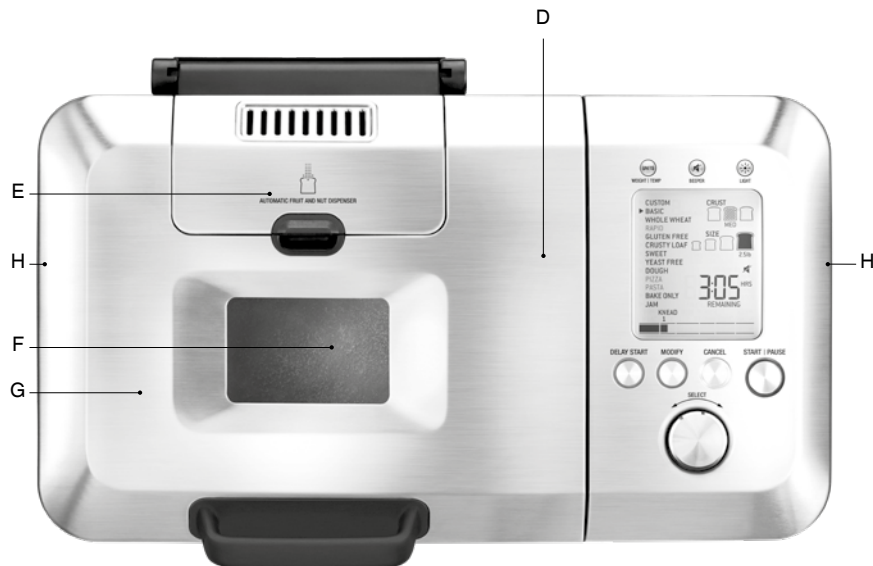
FOR HOUSEHOLD USE ONLY
SAVE THESE INSTRUCTIONS



Components

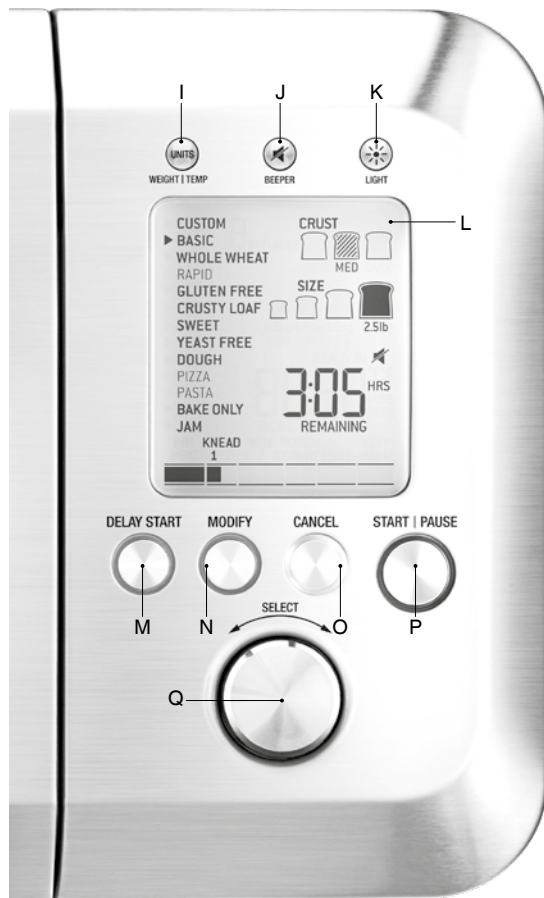


- A. Non-Stick Bread Pan with Handle
- B. Drive Shaft (inside Bread Pan)
- C. Wing-Nut (underside of Bread Pan)
- D. Stainless Steel Housing
Interior cavity (the baking chamber contains the heating element and drive mechanism)
- E. Automatic Fruit and Nut Dispenser
Steam vents in the dispenser lid and base
- F. Viewing Window
- G. Removable Lid
- H. Ventilation Grills
- I. WEIGHT | TEMP button
Press to convert the default imperial temperature and weight (°F and lbs) to metric units (°C and kgs).



Rating Information

120V ~60Hz 830W



J. BEEPER button

Press to mute the sound alerts. The LCD screen will display the [sound mute icon] symbol when the sound alerts have been muted and no symbol when the sound alerts are on.

K. LIGHT button

Press and hold to illuminate the interior baking chamber.

L. Backlit LCD screen

M. DELAY START button

Press to select when you would like the loaf to be ready and the bread maker will automatically start at the appropriate time.

N. MODIFY button

Press to modify the default temperatures and times for the preheat, knead, rise, punch-down, bake and keep warm phases.

O. CANCEL button

Before the cycle is activated, press to return to the main menu.

After the cycle is activated, press and hold to cancel the cycle.

P. START | PAUSE button

Press to activate the cycle

Press and hold to pause the cycle.

The LCD screen will display a flashing 'PAUSE' until the button is pressed again to resume the cycle.

Q. SELECT push-dial

(turn to scroll, push to select)

Scroll through 14 settings, 3 crust colours and 4 loaf sizes.

Use in conjunction with the MODIFY button to change the default temperatures and times for the preheat, knead, rise, punch-down, bake and keep warm phases.

R



Flat Position

Upright Position

R. Collapsible Paddle

For use with dough settings.

Always ensure the collapsible paddle is inserted in the upright position for thorough mixing during the 'knead 1' phase.

The collapsible paddle will automatically collapse into the flat position then return to the upright position during the appropriate times in the 'knead 2', 'rise' and 'punch-down' phases. The collapsible paddle will automatically collapse before the 'bake' phase to minimise the hole at the bottom of the baked loaf.



TIPS

Although the collapsible paddle will automatically collapse before the start of the 'bake' phase to minimise the hole at the bottom of the baked loaf, you can also remove the paddle altogether for an even smaller hole. See page 10 for more details.

S. Fixed Paddle

For use with the jam setting.



NOTE

Non-stick bread pan and collapsible paddle are consumable parts. Limited warranty period.

S



Fixed Paddle



Functions

BEGINNER'S GUIDE TO BREAD MAKING

- Before using the bread maker for the first time, remove and safely discard any packaging material and promotional labels including the clear film over the display panel. Ensure the power cord is unplugged from the power outlet.
 - Wipe the exterior of the stainless-steel housing with a soft, damp cloth. Dry thoroughly.
 - Wash the inside of the bread pan with warm soapy water and a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. Do not immerse the outside of the bread pan in water as this may interfere with the free movement of the coupling and drive shaft. Wash only the interior of the bread pan.
 - Wash the collapsible paddle and fixed paddle in warm soapy water and a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.
1. Remove the Bread Pan
 - b. Place the bread maker on a flat dry surface such as a bench top. Ensure the power cord is unplugged from the power outlet.
 - c. Lift open the lid and remove the bread pan from the interior baking chamber by holding the handle and lifting straight up.



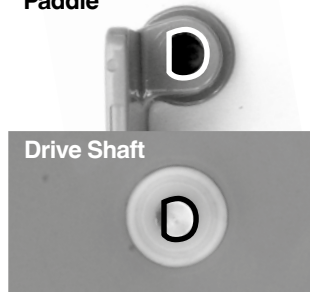
NOTE

Always remove the bread pan from the baking chamber before inserting the paddle and ingredients. This ensures that ingredients are not spilt onto the heating element and drive mechanism inside the baking chamber.

2. Insert the Collapsible or Fixed Paddle
 - a. Select the appropriate paddle. Refer to the 'Components' section.
 - The collapsible paddle is for use with all bread and dough settings.
 - The fixed paddle is for use with the jam setting.
 - b. Ensure there is no baked-on residue on the drive shaft inside the bread pan or in any of the paddle crevices, including the 'D' shaped hole and hinge area.
 - c. Align the 'D' shaped hole on the paddle with the 'D' shape on the drive shaft inside the bread pan. Push down firmly. The paddle should rotate with the drive shaft, collapsible parts should be free to move.

It is important that the paddle is properly assembled onto the drive shaft to ensure ingredients are mixed and kneaded properly.

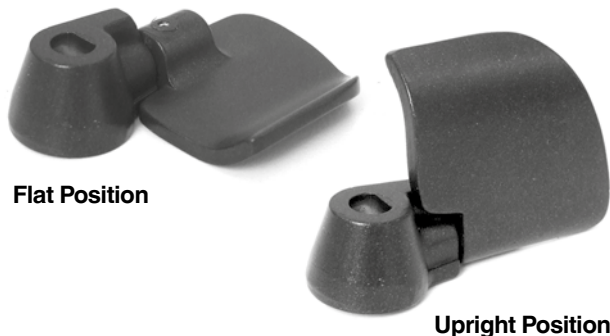
Paddle



Push down firmly



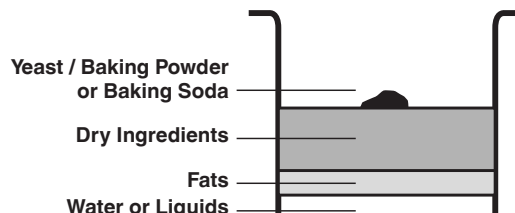
- d. If using the collapsible paddle, ensure it is inserted in the upright position for thorough mixing during the 'knead 1' phase. The collapsible paddle will automatically collapse into the flat position then return to the upright position during the appropriate times in the 'knead 2', 'rise' and 'punch-down' phases, then collapse before the 'bake' phase begins to minimise the hole at the bottom of the baked loaf.



3. Add ingredients to the Bread Pan

- a. If using the collapsible paddle, ensure it is securely inserted in the upright position.
- b. Before adding ingredients to the bread pan, ensure they are:
 - Fresh. In particular, fresh flour and yeast are critical – check the 'Best Before Date' stamped on the package. For tips on checking the freshness of your yeast, refer to the comments on yeast in 'The Vital Ingredient' section.

- **Measured and weighed accurately.** Refer to 'Tips for Better Bread Making - Measuring and Weighing Ingredients' in this book. It is very important to spoon or scoop the dry ingredients loosely into the measuring cup then level the top of the cup by sweeping the excess with the back of a knife or spoon handle. NEVER scoop the cup into the flour bag, tap the cup or pack ingredients into the cup as this extra amount can affect the critical balance of the recipe.
- **At room temperature** 68°F - 77°F (20°C - 25°C), except all liquids which should be 80°F (27°C) unless stated otherwise in a recipe. Temperatures too cool or too warm can prevent the yeast from activating and affect the way the bread rises and bakes.
- c. Add ingredients to the bread pan in the order listed in the recipe to ensure the dough mixes thoroughly and rises sufficiently. Wipe any spilt ingredients from the rim and outside of the pan and ensure it is clean and dry.
 - Liquid ingredients
 - Fats
 - Dry ingredients e.g. salt, sugar, flour
 - Yeast





TIP

There are three main types of domestic yeast available:

- **Cake Yeast:** also known as fresh yeast or wet yeast
- **Active Dry Yeast**
- **Instant Yeast:** also known as quick-rise yeast, rapid-rise yeast, fast-rising yeast, fast-acting yeast or bread machine yeast.

Cake Yeast is not recommended for use with the bread maker.

We recommend using Active Dry Yeast, added directly into the flour (no dissolving necessary) if the liquid ingredients are 80°F (27°C), unless stated otherwise.

For the shorter BASIC RAPID and WHOLE WHEAT RAPID settings, use only Instant Yeast or the bread will not rise properly during the shortened 'rise' phase. We also recommend adding Vital Wheat Gluten when using these settings. For recommended quantities, Refer to 'Vital Wheat Gluten', page 35 and 'Yeast', page 36.

Yeast must be separate from wet ingredients, so always ensure to layer ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe (liquids, fats, dry ingredients, yeast). When using the Delay Start feature, this is particularly important as the yeast should not be placed in direct contact with water, salt or sugar as these can prematurely activate or decrease the activity of the yeast and the bread may not rise. When using the Delay Start feature, we recommend layering the ingredients in the order listed in the recipe, making a small hollow in the center of the flour (ensuring the hollow does not touch the water, salt or sugar layer) then placing the yeast in the hollow.



NOTE

Do not underfill or overfill the bread pan as the bread may not mix properly. The recipes in this book are designed for 1lb to 2.5lb (0.5kg to 1.25kg) loaves. However, if developing your own recipes, as a general guide, a minimum 2 cups and a maximum 4.5 cups of total dry ingredients is recommended. On the jam setting, as a general guide, a maximum 3 cups of fruit should be used.

4. Return the Bread Pan to the Baking Chamber

- Align the wing-nut on the underside of the bread pan with the drive mechanism in the interior baking chamber of the stainless-steel housing. You may need to turn the wing-nut slightly if you have difficulty aligning it onto the drive mechanism. Push down firmly until the bread pan is securely in position.

It is important that the bread pan is properly assembled onto the drive mechanism to ensure the paddle operates correctly.

- Lower the lid. Don't lift open the lid during operation unless stated in the recipe, to check the consistency of the dough during the 'knead' phase, or to glaze and add seeds to the top of the loaf during the 'bake' phase. Refer to 'Using the Pause Feature' in this book on page 26.

5. Load the Automatic Fruit and Nut Dispenser (Optional)

The Automatic Fruit and Nut Dispenser releases fruits, nuts, chocolate chips, seeds or other suitably sized ingredients into the dough at the right time which is programmed for a specific time during the 'knead' phase. If added before this time, excessive kneading will cause the ingredients to break down rather than maintain their shape within the dough.

- a. Ensure the bread pan is in the baking chamber.
- b. Lift open the lid of the main stainless-steel housing. The base of the Automatic Fruit and Nut Dispenser can be identified by the row of steam vents. Push in the base until it clicks into place. Close the main stainless-steel housing lid.



- c. Lift open the lid of the Automatic Fruit and Nut Dispenser then add a maximum $\frac{3}{4}$ cup of dry ingredients. Always remember:
 - Ingredients should be suitably sized, so they do not fall through the steam vents at the base of the dispenser. We recommend separating ingredients that may stick together, such as raisins and other fruits, before adding.
 - Liquids should not be added to the dispenser.
 - Glacé (glazed) fruits such as cherries, ginger, pineapple; and bottled or canned ingredients such as olives and sun-dried tomatoes etc. should be washed and thoroughly dried on kitchen paper towel before adding into the dispenser.
 - It is recommended that the dispenser be cleaned thoroughly with a soft, damp cloth after each use.
- d. The Fruit and Nut Dispenser will automatically release its contents on the BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF, SWEET, YEAST FREE and all DOUGH settings. You may notice the base of the dispenser flip open during the bread making cycle even when it is empty. This is normal. It is the dispenser automatically releasing ingredients 8 minutes before the end of the 'knead 2' phase, regardless of whether it has been loaded.



TIP

If ingredients exceed the maximum $\frac{3}{4}$ capacity of the dispenser, lift open the lid and add ingredients manually when the 'add-in' alert sounds 8 minutes before the end of the 'knead 2' phase. Ensure the BEEPER button has not been muted and the sound alerts are on - there should be no [sound mute icon] symbol on the LCD screen. Do not press and hold the CANCEL button to add ingredients as this will cancel the entire cycle.

6. Plug in the Power Cord
 - a. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded power outlet.
 - b. An alert will sound, and the LCD screen will illuminate. The function options will appear with an indicator on the preset BASIC setting.
7. Select the Setting
 - a. Turn the SELECT push-dial until the indicator on the LCD screen reaches the desired setting. Press the push-dial to select.
 - b. If you accidentally press the wrong setting, press the CANCEL button to return to the main menu and make your selection again.

The table below outlines the different settings.

SETTING	PADDLE	DESCRIPTION	CRUST COLOR OPTIONS	LOAF SIZE OPTIONS	MORE INFORMATION
CUSTOM	Depends on selected setting	This is a setting that allows you to modify the preset, recommended temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases to suit a specific recipe or your personal preference. It then stores it in the memory of the bread maker. This is particularly useful if you have a favorite recipe that you regularly bake. Alternatively, for advanced bakers it allows you to factor in variables such as the brand and type of flour, quality of the yeast, altitude and climate considerations. Foreexample, in a humid climate the rising cycles can be reduced.	Depends on selected setting	Depends on selected setting	'Using the CUSTOM setting', page 30.
BASIC	Collapsible 	This is an all-purpose setting for white breads, whole wheat breads and whole grain breads that contain more than 50% bread flour. Use this setting for packaged bread mixes.	LIGHT MEDIUM DARK	1.0lb (0.5kg) 1.5lb (0.75kg) 2.0lb (1.0kg) 2.5lb (1.25kg)	Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 28. For recipes, refer to the BASIC section, page 57.
BASIC RAPID	Collapsible 	This is an all-purpose setting for white breads, whole wheat breads and whole grain breads that contain more than 50% bread flour. Use this setting for packaged bread mixes. Unlike the BASIC setting, the BASIC RAPID setting reduces all three of the 'rise' phases, shortening the entire cycle time by approximately an hour. For this reason, Instant Yeast (also known as quick-rise yeast, rapid-rise yeast, fast-rising yeast, fast-acting yeast or bread machine yeast) must be used with this setting or the bread will not rise and bake properly. Almost any BASIC recipe can be modified for use with the BASIC RAPID setting by replacing Active Dry Yeast with an equal or larger amount of Instant Yeast. We also recommend adding Vital Wheat Gluten. For recommended quantities, Refer to 'Vital Wheat Gluten', page 35 and 'Yeast', page 36.	LIGHT MEDIUM DARK	1.0lb (0.5kg) 1.5lb (0.75kg) 2.0lb (1.0kg) 2.5lb (1.25kg)	Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 28. For recipes, refer to the BASIC section, page 57.
WHOLE WHEAT	Collapsible 	This is a setting for breads that contain more than 50% whole wheat, whole grain, or specialty flour such as barley or rye. Due to ingredient properties, breads baked on the WHOLE WHEAT setting are generally shorter and denser than breads baked on the BASIC setting. To encourage a lighter, higher loaf, unlike the BASIC setting, the WHOLE WHEAT setting has a 'preheat' phase that warms the ingredients to allow the yeast to perform optimally. The 'preheat' phase also allows heavy grains and flours to absorb liquid, before softening and expanding for better gluten development.	LIGHT MEDIUM DARK	1.0lb (0.5kg) 1.5lb (0.75kg) 2.0lb (1.0kg) 2.5lb (1.25kg)	Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 28. For recipes, refer to the WHOLE WHEAT section, page 91.

SETTING	PADDLE	DESCRIPTION	CRUST COLOR OPTIONS	LOAF SIZE OPTIONS	MORE INFORMATION
WHOLE WHEAT RAPID	Collapsible 	This is a setting for breads that contain more than 50% whole wheat, whole grain, or specialty flour such as barley or rye.	LIGHT	1.0lb (0.5kg)	Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 28. For recipes, refer to the WHOLE WHEAT section, page 91.
		Unlike the WHOLE WHEAT setting, the WHOLE WHEAT RAPID setting reduces all three of the 'rise' phases, shortening the entire cycle time by approximately an hour. For this reason, Instant Yeast (also known as quick-rise yeast, rapid-rise yeast, fast-rising yeast, fast-acting yeast or bread machine yeast) must be used with this setting or the bread will not rise and bake properly. Almost any WHOLE WHEAT recipe can be modified for use with the WHOLE WHEAT RAPID setting by replacing Active Dry Yeast with an equal or larger amount of Instant Yeast. We also recommend adding Vital Wheat Gluten. For recommended quantities, Refer to 'Vital Wheat Gluten', page 35 and 'Yeast', page 36.	MEDIUM	1.5lb (0.75kg)	
GLUTEN FREE	Collapsible 	This is a setting for breads that contain gluten free flours such as rice flour, tapioca flour, potato flour, buckwheat flour, arrowroot etc.	DARK	2.0lb (1.0kg)	
		Due to ingredient properties, the consistency of the dough is wetter and more like a thick, sticky batter than a firm dough ball. It is important not to over knead gluten-free doughs because of the reduced elastic properties usually provided by gluten. For this reason, in comparison to the BASIC setting, there is a shorter 'knead' phase, shorter 'rise' phase and due to the high moisture content, a higher baking temperature.		2.5lb (1.25kg)	
				Due to the ingredient properties of gluten free flours, the quantities for the 1.0lb (0.5kg) and 1.5lb	Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 28. For recipes, refer to the GLUTEN FREE section, page 81.
				(0.75kg) loaf do not fill the bread pan to the ideal volume for a uniform loaf. For this reason, these loaf sizes have been omitted.	

SETTING	PADDLE	DESCRIPTION	CRUST COLOR OPTIONS	LOAF SIZE OPTIONS	MORE INFORMATION
CRUSTY LOAF	Collapsible 	This is a setting for breads low in fat and sugar, producing a bread with a crisp crust and a fine-textured, chewy inner crumb. These breads are sometimes referred to as French, European, Continental, Artisan, Peasant or Country breads. In comparison to the BASIC setting, the 'rise' phase is longer, 'bake' time longer and 'bake' temperature higher to produce a crisp crust and a firmer inner texture.	Not applicable The CRUSTY LOAF setting is preset with the recommended crust color that produces a crisp crusted loaf. The MODIFY button can be used to modify the baking temperature and/or time if a crispier or less crisp crust is desired. Refer to 'Using the MODIFY button', page 28.	1.0lb (0.5kg) 1.5lb (0.75kg) 2.0lb (1.0kg) 2.5lb (1.25kg)	Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 28. For recipes, refer to the CRUSTY LOAF section, page 66.
SWEET	Collapsible 	This is a setting for breads high in sugar, fats and proteins. Due to ingredient properties, sweet breads high in sugar, fats and proteins tend to brown quicker. For this reason, in comparison to the BASIC setting, there is a lower 'bake' temperature.	Not applicable The SWEET setting is preset with the recommended crust color that prevents over browning of most sweet breads high in sugar, fat and protein. The MODIFY button can be used to modify the baking temperature and/or time if a lighter or darker crust is desired. Refer to 'Using the MODIFY button', page 28.	1.0lb (0.5kg) 1.5lb (0.75kg) 2.0lb (1.0kg) 2.5lb (1.25kg)	Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 28. For recipes, refer to the SWEET section, page 86.
JAM	Fixed 	This is a setting for making jams from fresh fruits. They make a delicious accompaniment to freshly baked bread. The bread maker is ideal for making jam as the paddle continuously stirs ingredients.	Not applicable	Not applicable	Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 28. For recipes, refer to the JAM section, page 84.

SETTING	PADDLE	DESCRIPTION	CRUST COLOR OPTIONS	LOAF SIZE OPTIONS	MORE INFORMATION
YEAST FREE	Collapsible 	This is a setting for breads that contain baking powder or baking soda rather than yeast to make the bread rise. These breads have a cake-like texture and are sometimes referred to as quick breads, batter breads or cake breads. Use this setting for packaged corn bread, quick bread and cake mixes. In comparison to the BASIC setting, the YEAST FREE setting jumps straight from the 'knead' phase to the 'bake' phase - omitting the 'rise' phase due to the omission of yeast.	Not applicable Like a cake mixture, yeast free breads require a fixed baking temperature and time to produce a specific crust color. For this reason, no crust color options are available on this setting. The MODIFY button can be used to modify the baking temperature and/or time if a lighter or darker crust is desired. Refer to 'Using the MODIFY button', page 28.	Not applicable Like a cake mixture, yeast free breads have fixed ingredient quantities to produce a specific loaf size. For this reason, no loaf size options are available on this setting.	Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 28. For recipes, refer to the YEAST FREE section, page 99.
DOUGH BREAD	Collapsible 	This is a setting for bread doughs that are intended to be shaped by hand into traditional loaf shapes or in special ways - dinner rolls, round loaves, braids, twists, bread sticks, bagels etc - then baked using the BAKE ONLY setting or in an oven. This setting mixes ingredients, then takes the dough through the 'knead' phase and 'rise 1' phase. At the end of the cycle, the dough should be removed, shaped then allowed to rise before baking	Not applicable	Not applicable	Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 28. For recipes, refer to the DOUGH section, page 74.
DOUGH-PIZZA	Collapsible 	This is a setting for pizza and focaccia doughs. In comparison to the DOUGH-BREAD setting, the DOUGH-PIZZA setting has a shorter 'rise 1' phase as the dough does not need to become a big puffy mass that is characteristic of bread doughs. The only difference between pizza crust and focaccia is that instead of being baked immediately after shaping to make a thin, crisp pizza crust, focaccia is left to rise a second time before baking. For this reason, pizza doughs should be removed, shaped then baked, while focaccia doughs should be removed, shaped then allowed to rise before baking.	Not applicable	Not applicable	Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 28. For recipes, refer to the DOUGH section, page 74.

SETTING	PADDLE	DESCRIPTION	CRUST COLOR OPTIONS	LOAF SIZE OPTIONS	MORE INFORMATION
DOUGH- PASTA	Collapsible 	This is a setting for pasta doughs. In comparison to the DOUGH-BREAD and DOUGH-PIZZA settings, the DOUGH-PASTA setting omits the 'rise' phase due to the omission of yeast. At the end of the cycle, the dough should be removed and allowed to rest at room temperature before rolling and cutting.	Not applicable	Not applicable	Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 28. For recipes, refer to the DOUGH section, page 74.
BAKE ONLY	Collapsible 	This is a setting to: • Darken or crispen loaves already baked and cooled. This only takes a few minutes so check regularly. • Re-warm loaves already baked and cooled. • Bake doughs that have been hand shaped. • Melt or brown toppings on baked bread. The bake time and temperature range is 1:00 min - 2:00 hrs and 140°F - 300°F (60°C - 150°C). NOTE: Due to the small, enclosed baking chamber and close proximity of the heating element, the baking temperatures are lower than a wall oven but hot enough to bake the bread efficiently and evenly.	Not applicable	Not applicable	Use the BAKE setting with one of the hand-shaping techniques on pages 26.

8. Select the Crust Color

- a. If the selected setting has crust color options, the LCD screen will indicate a blinking 'CRUST' and the preset crust color. To change the preset crust color, turn the SELECT push-dial until the indicator on the LCD screen reaches the desired crust color – LIGHT, MEDIUM or DARK. Press the push-dial to select.

The crust color can only be selected on the BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID and GLUTEN FREE settings.

- b. If you accidentally press the wrong crust color, press the CANCEL button to return to the main menu and make your selection again.

9. Select the Loaf Size

- a. If the selected setting has loaf size options, the LCD screen will indicate a blinking 'SIZE' and the preset loaf size. To change the preset loaf size, turn the SELECT push-dial until the indicator on the LCD screen reaches the desired loaf size – 1.0lb (0.5kg), 1.5lb (0.75kg), 2.0lb (1.0kg) or 2.5lb (1.25kg). Press the push-dial to select.

The loaf size can only be selected on the BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF and SWEET settings. Only the 2.0lb (1.0kg) and 2.5lb (1.25kg) loaf size can be selected on the GLUTEN FREE setting.

- b. If you accidentally press the wrong loaf size, press the CANCEL button to return to the main menu and make your selection again.



NOTE

Although the bread maker can make 1.0lb (0.5kg), 1.5lb (0.75kg), 2.0lb (1.0kg) or 2.5lb (1.25kg) loaves, we recommend the larger sizes for a better uniform loaf. The ingredient quantities for the 1.0lb (0.5kg) loaf may not fill the bread pan to the ideal volume for a uniform loaf. This is especially true for breads that contain whole grains or other special ingredients. Therefore, some settings have limited, or no loaf size options.



NOTE

The loaf sizes – 1.0lb (0.5kg), 1.5lb (0.75kg), 2.0lb (1.0kg) and 2.5lb (1.25kg) – are a guide to the size of the loaf only. Different ingredients will affect the actual weight and size of the baked loaf.

For example:

A 1.0lb loaf baked with fruit and nuts will be heavier than a plain 1.0lb loaf.

A 1.0lb 100% whole wheat loaf will be smaller and shorter than a 1.0lb regular white loaf as whole wheat flour does not rise as well as bread flour.

10. Start the Bread Maker

The bread maker is now ready to activate, automatically calculating the recommended temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases based on your selected setting, crust color and loaf size. The LCD screen will indicate the recommended total cycle time.

- a. To modify the recommended temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases, refer to 'Using the MODIFY button'.
- b. To activate the cycle using the recommended temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases, press the START | PAUSE button. The button surround will illuminate red. As the cycle begins, the LCD screen will indicate the time remaining until the loaf is ready and the progress indicator will flash to indicate the current phase of the cycle.



NOTE

When using the bread maker for the first time you may notice the machine emit vapours. These are the protective substances on the heating elements. These are safe, not detrimental to the performance of the bread maker and will dissipate with use.

- c. To pause the cycle, press and hold the START | PAUSE button. Refer to 'Using the PAUSE feature'.
- d. To cancel the cycle, press and hold the CANCEL button until the LCD screen returns to the main menu.

The table below outlines the phases of the cycle.

PHASE	DESCRIPTION	NOTES
Preheat	The 'preheat' phase warms the ingredients to allow the yeast to perform optimally. It also allows heavy grains and flours to absorb liquid, before softening and expanding for better gluten development. During this phase, no movement occurs in the bread pan.	This phase will only occur on the WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID and JAM settings.
Knead 1	The 'knead 1' phase distributes the yeast and moistens the gluten in the flour. During this phase, the paddle will rotate slowly.	Viewing window may fog up. This is normal and will dissipate later in the cycle. There may be lumps and unincorporated ingredients in the corners of the bread pan. This is normal. They will be incorporated during the 'knead 2' phase.
Knead 2	The 'knead 2' phase thoroughly mixes the ingredients and strengthens the moistened gluten strands to a springy elasticity. A dough ball will form. During this phase, the paddle will rotate faster and in both the clockwise and counterclockwise direction. You may notice the collapsible paddle automatically collapse into the flat position then return to the upright position multiple times during this phase. This action allows the dough ball to accumulate all the unincorporated ingredients in the corners of the bread pan. The Automatic Fruit and Nut Dispenser will automatically release its contents 8 minutes before the end of the 'knead 2' phase, regardless of whether it has been loaded.	Viewing window may fog up. This is normal and will dissipate later in the cycle. There may be lumps and unincorporated ingredients in the corners of the bread pan. Be patient - the clockwise and counterclockwise direction of the paddle will eventually incorporate all the ingredients before the end of the 'knead 2' phase, however if necessary, use a rubber spatula to fold in any flour from around the edges of the bread pan. This is especially important on the GLUTEN FREE and YEAST FREE settings. Humidity, the way the flour is measured, and the moisture content of the flour affects dough consistency. For this reason, you may wish to check the dough approximately 5 - 10 minutes into this phase. Lift open the lid. Poke the dough ball with your finger, careful to avoid the moving paddle. The dough should feel soft and sticky like scotch tape. If it is too dry, add liquid (27°C), ½ to 1 tablespoon at a time. If it is too wet, add flour 1 tablespoon at a time. NOTE: Gluten free doughs will be wetter and more like a thick, sticky batter, while yeast free bread doughs will look like a cake batter.

PHASE	DESCRIPTION	NOTES
Rise 1 Punch Down Rise 2 Punch Down	The 'rise' phase, also known as 'proofing', is a period of rest that allows the gluten to become smooth and elastic. The dough ball will become a puffy mass that increases in size. This phase is important to the flavor of the bread. During this phase, no movement occurs in the bread pan. The 'rise 1' and 'rise 2' phases are separated by two 'punch down' phases, also known as 'deflating'. This phase is necessary to release the trapped carbon dioxide within the dough. During this phase, the paddle will rotate a few turns lasting approx. 10 - 15 seconds.	If the dough is unevenly sitting to one side of the bread pan, it should be centered over the paddle before the 'rise 3' phase to avoid a lopsided loaf. This is especially important for the smaller 1.0lb (0.5kg) and 1.5lb (0.75kg) loaf sizes. TIP: Although the collapsible paddle will automatically collapse before the start of the 'bake' phase to minimize the hole at the bottom of the baked loaf, you can also remove the paddle altogether for an even smaller hole. At the start of the 'rise 3' phase, the 'remove paddle' alert will sound. Press and hold the START PAUSE button to pause the cycle. With protective hot pads or insulated oven mitts, lift open the lid. Hold the bread pan by the handle and lift straight up. Place the bread pan on a wire rack. Close the lid. Take the dough from the bread pan, remove the paddle, form the dough into a neat ball and replace in the center of the bread pan. Return the bread pan to the baking chamber. Close the lid. Press the START PAUSE button to resume the cycle. It is important to remove the dough when the alert sounds, and to replace the dough in the center of the pan to ensure the dough rises completely and is not lopsided. Removing the paddle is not recommended on the GLUTEN FREE and YEAST FREE settings as the dough is more like a batter.
Rise 3	The 'rise 3' phase is the final rise before the loaf is baked. At the end of this rise, the risen dough usually fills the bread pan, taking the shape of the pan. Therefore, this phase is also known as 'shaping'. During this phase, no movement occurs in the bread pan.	If the dough rises higher than the bread pan, open the lid, pierce the top with a skewer or toothpick and allow it to gently deflate. This should prevent it from baking over the top of the bread pan, collapsing or spilling onto the heating element.
Bake	The 'bake' phase regulates the baking time and temperature according to the individual recipe. During this phase, no movement occurs in the bread pan.	Steam will emit from the steam vents. This is normal. Do not cover the steam vents or touch appliance surfaces as they will be hot.
Keep Warm'	The 'keep warm' phase holds the temperature of the baked bread for up to 60 minutes before automatically turning off. During this phase, no movement occurs in the bread pan. To turn off the 'keep warm' phase, or to reduce the 60 minutes keep warm time, refer to 'Using the MODIFY button'.	To retain a crisp loaf crust, press and hold the CANCEL button and remove the bread pan before the 'keep warm' phase. The sides of the loaf may concave and become soggy or the crust may become harder and darker during the 'keep warm' phase.



NOTE

Due to ingredient properties, some settings have been programmed to skip certain phases.



NOTE

You may notice clicking noises during the 'Rise' and 'Bake' phases. This is normal. It is the internal components switching on and off to maintain the correct temperature.



NOTE

The bread maker is equipped with Power Failure Protection. If the power supply is interrupted then restored, this feature allows the cycle to automatically resume where it left off instead of starting from the beginning of the cycle. For the Power Failure Protection to activate, the bread maker must have been operating for a minimum of 5 minutes before the power was interrupted, and the power must be restored within 60 minutes. If the power is not restored within 60 minutes; if you are unsure when the outage occurred; or if the 'bake' phase was interrupted; it is recommended to discard the ingredients, particularly when using perishable ingredients such as dairy products, eggs, etc.

11. Remove the Bread Pan

- a. When the cycle is complete, an alert will sound and the 'keep warm' phase will automatically begin to count up to 60 minutes. To retain a crisp loaf crust, we recommend removing the bread pan at the beginning of the 'keep warm' cycle. Press and hold the CANCEL button. With protective hot pads or insulated oven mitts, lift open the lid. Hold the bread pan by the handle and lift straight up. Place the bread pan on a wire rack. Be careful not to place it on a tablecloth, plastic surface, or other heat-sensitive surface which may scorch or melt.



NOTE

The appliance surfaces, including the lid, are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, always use protective hot pads or insulated oven mitts when removing the bread pan from the baking chamber, and when removing the baked bread or jam from the bread pan.

- b. If the CANCEL button is not pressed and held after the 'bake' phase, the bread maker will automatically commence the 'keep warm' phase. This phase holds the temperature of the baked bread for up to 60 minutes before automatically turning off. During the 'keep warm' phase, the LCD screen will count-up indicating how long the baked loaf has been kept warm.

The 'keep warm' phase is activated on the BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF, SWEET and YEAST FREE settings. To turn off the 'keep warm' phase, or to reduce the 60 minutes keep warm time, refer to 'Using the MODIFY button'.



NOTE

To retain a crisp loaf crust, remove the bread pan before the 'keep warm' phase. The sides of the loaf may concave and become soggy or the crust may become harder and darker during the 'keep warm' phase.

12. Remove Bread from the Bread Pan

- a. With protective hot pads or insulated oven mitts, hold the bread pan handle to one side and turn the bread pan upside down onto a wire rack. Gently shake the bread out of the bread pan.

The paddle should remain in the bread pan. If it is stuck in the bread, use a non-metal utensil to gently remove it, taking care not to scratch the paddle.



TIP

If the bread is difficult to remove, turn the bread pan on its side and with protective hot pads or insulated oven mitts, wiggle the coupling on the underside of the bread pan a few times. This will loosen the paddle from the bread. Over-turning the coupling can drive the paddle further into the bread and create a large hole.



- b. Place the bread upright on the wire rack to cool for at least 20 minutes before slicing.

The exception is yeast free breads (also known as quick breads, batter breads or cakes). Allow these breads to remain in the bread pan for 20 minutes on a wire rack before removing, then allow to cool for 15 to 30 minutes before slicing.



CAUTION

Always use protective hot pads or insulated oven mitts when handling the bread pan, paddle and bread as they will be very hot. Always remove the paddle from the baked bread before slicing. Never use metal utensils to remove the paddle.

13. Unplug the Bread Maker

- a. While the bread is cooling, unplug the power cord from the power outlet.



NOTE

If you wish to make another loaf of bread, allow approximately one-hour cooling time before using again. Open or remove the lid to help cool the interior baking chamber. If the bread maker is too hot an error code will appear on the LCD screen. The bread maker will not operate until it cools down to the correct operating temperature for kneading. Refer to 'Troubleshooting'.

- b. With protective hot pads or insulated oven mitts, remove the paddle from the drive shaft inside the bread pan. Do not attempt to remove the paddle with your bare hand as it is very hot. If the paddle is difficult to remove, pour some warm water and a little detergent into the bread pan and allow to stand for 10 - 20 minutes to loosen baked-on crust or crumb residue.



NOTE

Never immerse the outside of the bread pan in water as this may interfere with the free movement of the coupling and drive shaft. Wash only the interior of the bread pan.

- c. Refer to 'Care and Cleaning'.

14. Slice the Bread

- a. When the bread has cooled sufficiently, place the bread onto a firmly seated breadboard.



TIP

Cool bread for a minimum of 20 minutes (preferably longer) before slicing it. This allows the steam to escape. The exception is yeast free breads. If you wish to serve bread warm, wrap it in foil and re-heat in the oven.

- b. Ensure the paddle is not in the bottom of the baked bread loaf and slice using a serrated bread knife or electric knife.

A standard flat-bladed kitchen knife is likely to tear the bread. For rectangular slices, place the loaf on its side and slice across.

15. Store the Bread

Store unused bread tightly covered at room temperature for up to 3 days. Sealable plastic bags, plastic containers or a sealable bread box work well. Since homemade bread has no preservatives, it tends to dry out and become stale faster than commercially made bread.

For longer storage, place bread in a sealable plastic bag, removing any air before sealing, then place in the freezer. Bread may be frozen for up to 1 month.



TIP

Leftover or slightly hardened bread can be used to make croutons, breadcrumbs, bread cups, croustades, melba toast, crostini, bread pudding or stuffing's.

Optional Settings

USING THE PAUSE FEATURE

Uses for the pause feature are limited only by your imagination. Bread dough can be hand-shaped into braided breads with decorative crusts, rolled or layered into sweet or savory filled pull-apart breads, or finished with a variety of glazes, crumbles and toppings.

To pause the cycle, press and hold the **START | PAUSE** button.

The LCD screen will display a flashing 'PAUSE' until the **START | PAUSE** button is pressed again to resume the cycle.



NOTE

The pause feature cannot be selected during the 'keep warm' phase.

Here are a few ideas and techniques to get you started.

Decorative Crusts

1. Prepare an egg wash using 1 egg white or 1 whole egg plus 1 tablespoon of water.
2. At the start of the 'bake' phase, press and hold the **START | PAUSE** button to pause the cycle.
3. Lift open the lid.
4. With the bread pan still in the interior baking chamber, use a very sharp knife or blade to cut a decorative pattern in the top of the loaf (slashes, tic-tac-toe, cross, etc.) Carefully brush the top of the loaf and cuts with the egg wash, careful not to spill or drip the egg wash inside the interior baking chamber as it will burn. Work quickly to limit the amount of heat loss.
5. Close the lid. Press the **START | PAUSE** button to resume the cycle.

Braided Breads

1. Prepare an egg wash using 1 egg white or 1 whole egg plus 1 tablespoon of water.
2. At the start of the 'rise 3' phase, press and hold the **START | PAUSE** button to pause the cycle.
3. Lift open the lid. Remove the bread pan from the baking chamber and close the lid.
4. Remove the dough and paddle from the bread pan.
5. Divide the dough into 3 equal pieces. Stretch and roll each piece into a 25cm rope. Place the ropes on a flat surface side by side. Begin braiding from the centre of the ropes rather than the ends for a more even shape. When complete, rotate the half braided bread and repeat the procedure from the middle to the other end. Tuck the ends under and place into the bread pan. Carefully brush the top of the loaf with the egg wash and sprinkle with seeds if desired.
6. Return the dough to the bread pan.
7. Return the bread pan to the baking chamber.
8. Close the lid. Press the **START | PAUSE** button to resume the cycle.

Pull-Apart Rolls

1. Prepare an egg wash using 1 egg white or 1 whole egg plus 1 tablespoon of water.
2. At the start of the 'rise 3' phase, press and hold the **START | PAUSE** button to pause the cycle.
3. Lift open the lid. Remove the bread pan from the baking chamber and close the lid.

4. Remove the dough and paddle from the bread pan.
5. Divide the dough into even pieces (12, 18, or 24) and roll each piece into a round ball. Create a single layer of dough balls in the bread pan. Carefully brush the layer with the egg wash and sprinkle with spices. Continue layering and spicing until all the dough balls are used, careful not to spill or drip the egg wash and spices inside the interior baking chamber as these will burn.
6. Return the dough to the bread pan.
7. Return the bread pan to the baking chamber.
8. Close the lid. Press the START | PAUSE button to resume the cycle.

Rolled Breads

1. Prepare an egg wash using 1 egg white or 1 whole egg plus 1 tablespoon of water.
2. At the end of the 'rise 2' phase, press and hold the START | PAUSE button to pause the cycle.
3. Lift open the lid. Remove the bread pan from the baking chamber and close the lid.
4. Remove the dough and paddle from the bread pan.
5. Roll out the dough on a lightly floured surface into a rectangle shape, approximately 20cm x 30cm. Spread tomato paste over the dough and top with Italian mixed herbs, chopped salami, chopped black olives and grated cheese. Roll up lengthwise, as for a Swiss roll. Tuck the ends under and place into the bread pan.
6. Return the bread pan to the baking chamber.
7. Close the lid. Press the START | PAUSE button to resume the cycle. The 'rise 3' phase will begin, followed by the 'bake' phase.

8. At 15 minutes into the 'bake' phase, press and hold the START | PAUSE button to pause the cycle.
9. Follow the 'Decorative Crusts' procedure on page 26.

Using the DELAY START button

The DELAY START button conveniently allows you to select when you'd like the loaf to be ready, automatically starting the bread maker at the appropriate time. You can set the timer up to 13 hours in advance before you require the baked loaf to be ready. For this reason, the Delay Start feature has been preset with no sound alerts to minimize noise during overnight baking.

To activate the sound alerts, press the BEEPER button.

While the Delay Start feature can be selected on all settings except for BAKE ONLY and JAM, our experience has shown that some recipes, particularly yeast free breads, do not mix well when delayed, while others do. For this reason, we recommend first testing the recipe with the Delay Start feature before planning to serve it for the first time.



IMPORTANT

Never use the Delay Start feature if the recipe includes perishable ingredients such as dairy products, eggs etc. Some dairy products and eggs may be substituted by using dried ingredients such as dried egg powders, dried buttermilk or dry milk. When using this feature with dried substitutions, add the water to the bread pan first, then add the dried substitution after the flour to keep them separate.

1. Using the SELECT push-dial, select the desired setting, crust colour and loaf size. Refer to Steps 1 - 9, 'Operating your Breville Bread Maker – Beginners Guide', page 10.
2. Before pressing the START | PAUSE button to activate the cycle, press the DELAY START button. The LCD screen will indicate 'READY IN' and the preset cycle time will flash.



NOTE

During the delayed time, before the bread making cycle commences, ensure the surrounding temperature of the ingredients and baking chamber is not too hot or too cold. This will ensure efficient operation. Recommended room temperature is 68°F - 77°F (20°C - 25°C).

When using the Delay Start feature, we recommend layering ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe, making a small hollow in the centre of the flour (ensuring the hollow does not touch the water, salt or sugar layer) then placing the yeast in the hollow. Water, salt or sugar can prematurely activate or decrease the activity of the yeast and the bread may not rise.

3. Turn the SELECT push-dial to change the cycle time up to 13 hours in advance, then press to select. The time you select relates to the finish time of the baked loaf. For example, if you select 10 hours, the LCD screen will indicate 'READY IN' and '10:00 HRS', meaning the finished loaf will be ready in 10 hours time.
4. If you accidentally press the wrong time, press the CANCEL button to return to the main menu and make your selection again.
5. Press the START | PAUSE button to activate the delay start feature. The button surround will illuminate red and the LCD screen will display 'READY IN' and begin to count down. There will be no movement inside the bread pan. Once the correct time has lapsed, the cycle will automatically begin. The LCD screen will indicate the time remaining until the loaf is ready and the progress indicator will flash to indicate the current phase of the cycle.

USING THE MODIFY BUTTON

The preset, recommended temperature and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases can be modified to suit a specific recipe or your personal preference. For example, if you like a crustier loaf, the baking temperature and time can be increased.



NOTE

The modified temperatures and times will not be stored in the memory of the bread maker. Instead, the bread maker will return to its default temperatures and times after the modified cycle has finished. To store the modified temperatures and times, refer to 'Using the CUSTOM setting', page 30.

1. Using the SELECT push-dial, select the desired setting, crust colour and loaf size. Refer to Steps 1 - 9, 'Operating your Breville Bread Maker – Beginners Guide', page 10.
2. Before pressing the START | PAUSE button to activate the cycle, press the MODIFY button. The LCD screen will display the progress indicator and flash to indicate the phase that can be modified, as well as its preset temperature/time. Use the SELECT push-dial to modify the preset temperature and/or times for each of the phases.
3. Once all the phases have been modified to suit your preferences, the LCD screen will indicate the new cycle time. Press the START | PAUSE button to activate the cycle.

Phases can only be modified if they are already applicable to a setting. For example, the BAKE ONLY setting does not have a 'knead' phase, so this phase cannot be modified.

For tables that show the times of each function see back of book.
The table below outlines the possible modifications for each of the settings.

PHASE

SETTING	PRE-HEAT TEMP	PRE-HEAT TIME	KNEAD 1 TIME	KNEAD 2 TIME	RISE TEMP	RISE 1 TIME	PUNCH DOWN	RISE 2 TIME	PUNCH DOWN	RISE 3 TIME	BAKE TIME	BAKE TEMP	KEEP WARM TIME
BASIC			0 mins - 1:00 hrs	0 mins - 1:00 hrs	80°F - 93°F (27°C - 34°C)	0 mins - 1:40 hrs	0 - 120 secs	0 mins - 1:40 hrs	0 - 120 secs	0 mins - 1:40 hrs	0 mins - 2 hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	0 mins - 1:00 hrs
BASIC RAPID			0 mins - 1:00 hrs	0 mins - 1:00 hrs	80°F - 93°F (27°C - 34°C)	0 mins - 1:40 hrs	0 - 120 secs	0 mins - 1:40 hrs	0 - 120 secs	0 mins - 1:40 hrs	0 mins - 2 hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	0 mins - 1:00 hrs
WHOLE WHEAT	61°F - 77°F (16°C - 25°C)	0 mins - 1:00 hrs	0 mins - 1:00 hrs	0 mins - 1:00 hrs	80°F - 93°F (27°C - 34°C)	0 mins - 1:40 hrs	0 - 120 secs	0 mins - 1:40 hrs	0 - 120 secs	0 mins - 1:40 hrs	0 mins - 2 hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	0 mins - 1:00 hrs
WHOLE WHEAT RAPID	61°F - 77°F (16°C - 25°C)	0 mins - 1:00 hrs	0 mins - 1:00 hrs	0 mins - 1:00 hrs	80°F - 93°F (27°C - 34°C)	0 mins - 1:40 hrs	0 - 120 secs	0 mins - 1:40 hrs	0 - 120 secs	0 mins - 1:40 hrs	0 mins - 2 hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	0 mins - 1:00 hrs
GLUTEN FREE			0 mins - 1:00 hrs	0 mins - 1:00 hrs	80°F - 93°F (27°C - 34°C)	0 mins - 1:40 hrs	0 - 120 secs			0 mins - 1:40 hrs	0 mins - 2 hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	0 mins - 1:00 hrs
CRUSTY LOAF			0 mins - 1:00 hrs	0 mins - 1:00 hrs	80°F - 93°F (27°C - 34°C)	0 mins - 1:40 hrs	0 - 120 secs	0 mins - 1:40 hrs	0 - 120 secs	0 mins - 1:40 hrs	0 mins - 2 hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	0 mins - 1:00 hrs
SWEET			0 mins - 1:00 hrs	0 mins - 1:00 hrs	80°F - 93°F (27°C - 34°C)	0 mins - 1:40 hrs	0 - 120 secs	0 mins - 1:40 hrs	0 - 120 secs	0 mins - 1:40 hrs	0 mins - 2 hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	0 mins - 1:00 hrs
YEAST FREE			10 mins - 30 mins	10 mins - 30 mins							0 mins - 2 hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	0 mins - 1:00 hrs
DOUGH - BREAD			0 mins - 1:00 hrs	0 mins - 1:00 hrs		0 mins - 1:40 hrs							
DOUGH - PIZZA			0 mins - 1:00 hrs	0 mins - 1:00 hrs		0 mins - 1:40 hrs							
DOUGH - PASTA			10 mins - 30 mins	10 mins - 30 mins									
BAKE ONLY											0 mins - 2 hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	
JAM	140°F - 158°F (60°C - 70°C)	0 mins - 1:00 hrs									0 mins - 2 hrs	140°F - 300°F (60°C - 150°C)	

USING THE CUSTOM SETTING

The preset, recommended temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases can be modified to suit a specific recipe or your personal preference, then stored in the memory of the bread maker.

This is particularly useful if you have a favourite recipe that you regularly bake. Alternatively, for advanced bakers it allows you to factor in variables such as the brand and type of flour, quality of the yeast, altitude and climate considerations. For example, in a humid climate the rising cycles can be reduced.

1. Turn the SELECT push-dial until the indicator on the LCD screen reaches the CUSTOM setting. Press the push-dial to select.
2. The LCD screen will indicate 'CUSTOM 1'. This means you are about to program custom recipe number 1. There are 9 custom recipe spaces for you to program.



TIP

We recommend that for your own reference, you record the custom recipe number and recipe, along with a log of the temperatures and times in the charts provided at the end of this booklet.

3. Press the MODIFY button. The LCD screen will indicate a flashing 'CUSTOM' and the MODIFY button surround will flash, indicating that you are in programming mode.
4. Using the SELECT push-dial, select the setting, crust colour, loaf size and the temperature and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases.



TIPS

Phases can only be modified if they are already applicable to a setting. For example, the BAKE ONLY setting does not have a 'knead' phase, so this phase cannot be modified.

If, for some reason, you would like to include or modify a phase that is not applicable to a setting, select the WHOLE WHEAT setting and use it as a base to program your custom recipe setting. The WHOLE WHEAT setting allows you to modify all of the phases.



NOTE

If you accidentally select the wrong temperature or time, refer to Step 2 in the section 'Modifying a Programmed Custom Recipe'.

5. Once all the phases have been modified to suit your preferences, 'CUSTOM' and the MODIFY button surround will no longer flash. The LCD screen will indicate the newly programmed cycle time.
6. To activate the cycle, press the START | PAUSE button.
7. Alternatively, to activate the Delay Start feature, press the DELAY START button. Turn the SELECT push-dial to change the cycle time and press to select. The time you select relates to the finish time of the baked loaf. Refer to the section 'Using the DELAY START button'.

Modifying a Programmed Custom Recipe

There are 9 custom recipe spaces for you to program. If a space has been filled and the MODIFY button is pressed, the LCD screen will indicate a flashing 'REPLACE?'

1. If you don't want to replace your programmed custom recipe, press the CANCEL button. The LCD screen will no longer indicate a flashing 'REPLACE?'. Turn the SELECT push-dial to check if another space has been filled or not.
2. If you do want to replace or modify your programmed custom recipe, press the SELECT push-dial. The LCD screen will indicate a flashing 'CUSTOM' and the MODIFY button surround will flash, indicating that you are in programming mode. Using the SELECT push-dial, re-select the setting, crust colour, loaf size and the temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases. Once all the phases have been modified to suit your preferences, 'CUSTOM' and the MODIFY button surround will no longer flash. The LCD screen will indicate the newly re-programmed cycle time.

TIPS FOR BETTER BREAD MAKING

Measuring And Weighing Ingredients

With bread machine baking, the most important step is accurately measuring and weighing ingredients. The bread pan has a limited capacity so ingredients must be measured accurately to prevent overflow onto the heating elements and to ensure the recipes rise and taste properly.

For best results, always accurately measure and weigh ingredients and add them to the bread pan in the order listed in the recipe.



NOTE

The recipes in this instruction booklet were developed using American imperial weights and measurements. These may differ slightly from metric weights and measurements, so care should be taken to compensate for variances.

Liquid Measuring Cups

For liquid ingredients, use transparent plastic or glass liquid measuring cups with the measurements marked clearly on the side. Do not use non-transparent plastic or metal measuring cups unless they have measurement markings on the side. Place the cup on a horizontal flat surface and view markings at eye level. The level of the liquid must be aligned to the appropriate measurement mark. An inaccurate measurement can affect the critical balance of the recipe. Liquid ingredients should be 80°F (27°C) unless stated otherwise.

Dry Measuring Spoons

For dry ingredients, use nested plastic or metal dry measuring cups and spoons. Do not use tableware cups or spoons.

It is very important to spoon or scoop the dry ingredients loosely into the measuring cup. There is no need to sift flour. NEVER scoop the cup into the flour bag, tap the cup or pack ingredients into the cup unless otherwise directed eg. packed brown sugar. This extra amount can affect the critical balance of the recipe. Level the top of the cup by sweeping the excess with the back of a knife or spoon handle. Dry ingredients should be at room temperature 68°F - 77°F (20°C - 25°C) unless stated otherwise.

When using measuring spoons for either liquid or dry ingredients such as yeast, sugar, salt, dry milk or honey, measurements should be level, not heaped.

Weighing Scales

For consistent results it is recommended to use weighing scales if possible as they provide greater accuracy than measuring cups. Place a container onto the scale, tare (or zero) the scales, then spoon or pour ingredients in until the desired weight is achieved.

As a general guide:

1 cup bread flour	= 5 ounces
1 cup whole wheat flour	= 4 ounces
1 cup all purpose flour	= 4¾ ounces
1 tablespoon butter	= ½ ounce (½ stick)
2 tablespoons butter	= 1 ounce (¼ stick)
¼ cup butter	= 2 ounces (½ stick)
½ cup butter	= 4 ounces (1 stick)
1 cup granulated sugar	= 8 ounces
1 tablespoon granulated sugar	= ½ ounce
1 cup brown sugar	= 6 ounces
1 tablespoon brown sugar	= ½ ounce
1 cup chopped nuts	= 4 ounces
1 cup fruits	= 5¼ ounces
1 cup chocolate chips	= 3 ounces

MEASUREMENT CONVERSION CHART

Bread machine recipes often call for some less common measurements such as an ⅓ cup. Use this chart to familiarize yourself with their equivalents.

1½ teaspoons	= ½ tablespoon
3 teaspoons	= 1 tablespoon
4 teaspoons	= 1½ tablespoons
½ tablespoon	= 1½ teaspoons
1 tablespoon	= 3 teaspoons
2 tablespoons	= ⅓ cup
4 tablespoons	= ¼ cup
5 tablespoons + 1 teaspoon	= ⅓ cup
8 tablespoons	= ½ cup
12 tablespoons	= ¾ cup
16 tablespoons	= 1 cup
¼ cup	= 4 tablespoons
⅓ cup	= 5 tablespoons + 1 teaspoon
½ cup	= 8 tablespoons
¾ cup	= 12 tablespoons
1 cup	= 16 tablespoons
⅓ cup	= 2 tablespoons
¾ cup	= ⅓ cup + 2 tablespoons
⅓ cup	= ½ cup + 2 tablespoons
⅓ cup	= ¾ cup + 2 tablespoons
1⅓ cup	= 1 cup + 2 tablespoons
1¼ cup	= 1 cup + 4 tablespoons

MEASURING INGREDIENTS WHEN DEVELOPING YOUR OWN RECIPES

Use these tips to make developing or adapting a recipe easier.

Loaf sizes

As a general formula:

2-cup flour recipe will produce a loaf that is about 1 pound

3-cup flour recipe will produce a loaf that is about 1½ pounds

4-cup flour recipe will produce a loaf that is about 2 pounds

5-cup flour recipe will produce a loaf that is about 2½ pounds.



NOTE

Do not underfill or overfill the bread pan as the bread may not mix properly. The recipes in this book have been especially designed and tested to produce 1lb to 2.5lb (0.5kg to 1.25kg) loaves, so may have slightly more or less flour than the general formula above. However if developing your own recipes, as a general guide, a minimum 2 cups and maximum 4,5 cups of total dry ingredients is recommended to ensure the dough does not rise over the bread pan. On the jam setting, as a general guide, a maximum 3 cups of fruit should be used.

Eggs

As a general formula:

1 egg	= ¼ liquid cup
1 egg white	= 3 tablespoons
1 egg yolk	= 1 tablespoon
1 egg	= 3 tablespoons liquid egg substitute
1 egg	= 1 tablespoon egg white powder + 2 tablespoons cold water beaten until foamy

Milk

As a general formula:

1 cup fresh milk = 3 tablespoons dry milk powder + 1 cup water.

Use 4-5 tablespoons for a richer flavor.

The Vital ingredients

BREAD IMPROVER – ASCORBIC ACID (VITAMIN C)

A bread improver will help strengthen the framework of the bread resulting in a loaf that is lighter in texture, higher in volume, more stable and with enhanced keeping qualities. The ingredients in a bread improver are usually a food acid such as ascorbic acid (Vitamin C) and other enzymes (amylases) extracted from wheat flours. An unflavored, crushed Vitamin C tablet or Vitamin C powder can be used as a bread improver and added to the dry ingredients. As a general guide, use 1 large pinch per 3 cups of flour.

BAKING POWDER

Double acting baking powder is a leavening agent used in yeast free breads. This type of leavening agent does not require rising time before baking, as the chemical reaction works when liquid ingredients are added, then again during the baking process. Baking powder can be substituted in place of baking soda.

BAKING SODA

Baking soda is another leavening agent. It also does not require rising time before baking as the chemical reaction works during the baking process. Baking soda cannot be substituted in place of baking powder.

EGGS

Eggs add flavor, richness and tenderness to bread. Liquid egg substitutes, powdered egg and powdered egg whites may be substituted for fresh eggs, however all should be at room temperature before adding to the bread pan unless stated otherwise. Fresh eggs should not be used with the Delay Start feature.



TIP

Gently and safely warm cold eggs by placing whole eggs in a bowl and covering with moderately hot tap water for 10 minutes.

FATS

Fats, such as unsalted butter, olive oil or vegetable oil, add taste, texture, moisture and enhanced keeping qualities to breads. If unsalted butter is used, it should be cut into $\frac{1}{2}$ " pieces and brought to room temperature before adding to the bread pan unless stated otherwise. Breads baked on the CRUSTY LOAF setting generally get their crisp crust and texture from the lack of fat added. However if called for, use good quality oils as the flavor of the flour and fats will be very apparent.

FLOUR

Flour is the most important ingredient used for bread making. It provides food for the yeast and structures the loaf. When mixed with liquid, the protein in the flour starts to form gluten. Gluten is a network of elastic strands which interlock to trap the gases produced by yeast. This process increases as the dough undergoes kneading and provides the dough with the structure required to produce the weight and shape of the bread.

Keep flour in a secure, airtight container. Keep whole wheat flours stored in the refrigerator, freezer or a cool area to prevent them from becoming rancid. There is no need to sift flour when bread machine baking, however it is necessary that it comes to room temperature before adding to the bread pan.

All-Purpose Flour

All-purpose flour can be bleached or unbleached, we recommend the unbleached variety. This flour is ideal for yeast free breads (also known as quick breads, batter breads or cake breads) as it produces a tender loaf with good texture and crumb. Bread flour tends to produce a tough yeast free loaf, while pastry flour tends to produce an overly tender loaf.

Bread Flour

Bread flour, also known as baker's flour or bread machine flour is a high protein (gluten), white wheat flour. For bread machine baking, we recommend using unbleached bread flour over all-purpose flour as it produces a tall, springy loaf. "King Arthur" unbleached bread flour was used in the development of all bread flour recipes contained in this booklet.

Rye flour

Rye flour is a low protein (gluten) flour traditionally used to make Pumpernickel and Black breads. Rye flour must generally always be mixed with a high proportion of bread flour as it does not contain enough gluten to develop the structure for a high, even-grained loaf.

Self-Rising Flour

Self-rising flour is not recommended for bread machine baking as it contains leavening ingredients that interfere with bread making. This flour is more suited for biscuits, scones, shortcakes, pancakes or waffles.

Whole Wheat Flour

Whole wheat flour is milled from the entire wheat kernel, hence it contains all the bran, germ and flour of the whole wheat grain. Although breads baked with whole wheat flour will be higher in fiber, the loaf is generally smaller and heavier than white loaves.



TIP

Whole wheat flour with low protein (gluten) can be improved by adding vital wheat gluten (see below).

VITAL WHEAT GLUTEN

Vital wheat gluten is manufactured from wheat flour that has been treated to remove most of the starch, leaving a flour with very high protein content. Adding vital wheat gluten can improve the structure, increase volume and lighten texture when using a low protein, all-purpose, whole wheat, rye or stone ground flour.



TIP

We recommend adding vital wheat gluten to Instant Yeast (also known as quick-rise yeast, rapid-rise yeast, fast-rising yeast, fast-acting yeast or bread machine yeast) when using the BASIC RAPID and WHOLE WHEAT RAPID settings as it produces a better rise during the shortened 'rise' phase.

As a general guide:

2.5lb loaf size = add 2¾ teaspoons vital wheat gluten

2.0lb loaf size = add 2½ teaspoons vital wheat gluten

1.5lb loaf size = add 2 teaspoons vital wheat gluten

1.0lb loaf size = add 1½ teaspoons vital wheat gluten

GLAZES

Glazes enhance the flavor of baked breads and give them a professional finish. After glazing, breads can be sprinkled with your favorite seeds and toppings eg. poppy, sesame or caraway seeds.

Egg Glaze

Use 1 egg white or 1 whole egg plus 1 tablespoon of water. Brush over dough before baking.

Melted Butter Crust

Brush melted butter over just-baked bread for a softer, more tender crust.

Milk Glaze

Brush milk or cream over just-baked bread for a softer, shiny crust.

Sweet Icing Glaze

Mix 1 cup sifted confectioner's sugar with 1 to 2 tablespoons of milk until smooth. Drizzle over raisin bread or sweet breads when they are almost cool.

MILK

Milk enhances the flavor and increases the nutritional value of bread. All liquids, including milk, should be 80°F (27°C) before adding to the bread pan unless stated otherwise. Fresh milk should not be substituted for dry milk unless stated in the recipe. Dry milk (fat-free or regular) is convenient and enables you to use the Delay Start feature. When using this feature with dried substitutions, add the water to the bread pan first, then add the dried substitution after the flour to keep them separate.

SALT

Salt is an important ingredient in yeast bread recipes. It not only enhances flavor, but limits the growth of yeast and inhibits rising, so be careful when measuring. Do not increase or decrease the amount of salt shown in the recipes. Table salt, sea salt or kosher salt can be used.

SUGAR

Sugar provides food for the yeast, sweetness and flavor to the crumb and helps brown the crust. White sugar, brown sugar, honey and golden syrup are all suitable to use. When using honey or golden syrup it must be counted as additional liquid.

WATER

When bread machine baking, all liquids, particularly water, should be 80°F (27°C) unless stated otherwise. Temperatures too cool or too warm can prevent the yeast from activating.

YEAST

Through a fermentation process, yeast produces carbon dioxide gas necessary to make bread rise. Yeast feeds on carbohydrates in sugar and flour to produce this gas and requires liquid and warmth to activate. Three main types of domestic yeast are available, see page 17.

We recommend using Active Dry Yeast for the standard settings and Instant Yeast for the shorter BASIC RAPID and WHOLE WHEAT RAPID settings. Almost any recipe can be modified for use with the RAPID settings with an equal or larger amount of Instant Yeast.

As a general guide, when using the RAPID settings:

2.5lb loaf size = substitute Active Dry Yeast for 3½ teaspoons Instant Yeast

2.0lb loaf size = substitute Active Dry Yeast for 3 teaspoons Instant Yeast

1.5lb loaf size = substitute Active Dry Yeast for 2½ teaspoons Instant Yeast

1.0lb loaf size = substitute Active Dry Yeast for 2 teaspoons Instant Yeast

“Red Star” brand yeast (‘Active Dry Yeast’, ‘Quick Rise Yeast’ and ‘Bread Machine Yeast’) were used in the development of all yeasted recipes contained in this booklet. You can use any brand, however always ensure the liquid ingredients are 80°F (27°C) to ensure the yeast properly activates. Check the used by date, as stale yeast will prevent the bread from rising.

Follow these steps if you are unsure of the freshness of your yeast.

3. Using a liquid measuring cup, dissolve 1 teaspoon of granulated sugar in cup warm tap water at 110°F-115°F (43°C - 46°C). A thermometer is the most accurate way to determine the correct liquid temperature, however if unavailable, the tap water should be warm but not hot to the touch.
4. Stir in one oz. packet (7g) or 2 1/4 teaspoons of room temperature yeast until there are no yeast granules on top.
5. In three to four minutes, the yeast will have absorbed enough liquid to activate and start to rise. After ten minutes, the foamy yeast mixture should have risen to the 1-cup mark and have a rounded top.
6. If this is true, your yeast is active and should be used in your recipe immediately. Remember to deduct a cup of liquid from the recipe to adjust for the water used in this test.
7. If the yeast did not rise to the 1-cup mark, your yeast has little or no activity. Discard this yeast.

XANTHAN GUM

Xanthan gum is a thickening agent used in gluten free baking to add volume and act as a binder to retain moisture. Xanthan gum can be replaced by guar gum.



Care & Cleaning

Ensure the bread maker is turned OFF by pressing and holding the CANCEL button. The bread maker is OFF when the START | PAUSE button surround is no longer red. Remove the power plug from the power outlet. Allow the bread maker and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.

Cleaning the Stainless Steel Housing

1. Wipe the exterior of the stainless steel housing and the LCD screen with a soft, damp cloth. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the outer surface or LCD screen, before cleaning. Do not use a dry paper towel or cloth to clean the LCD screen, or use an abrasive cleanser or metal scouring pad to clean any part of the bread maker as these will scratch the surface.



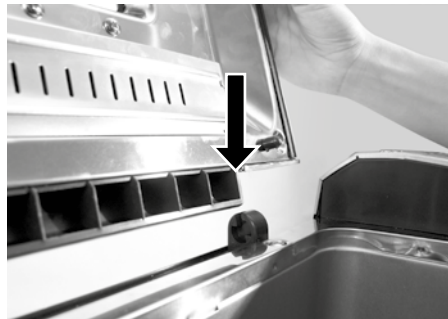
NOTE

Never immerse the stainless steel housing in water or place in the dishwasher. Take care not to allow water or cleaning fluids to seep under the buttons or LCD screen on the control panel.

2. If over-spills such as flour, nuts, raisins etc. occur in the interior baking chamber, carefully remove them using a soft, damp cloth. Use extreme caution when cleaning the heating elements. Ensure the bread maker is completely cool then gently rub a soft, damp sponge or cloth along the length of the heating element. Do not use any type of cleanser or cleaning agent.
3. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet.

Cleaning the Lid

1. For thorough cleaning, the lid can be removed from the stainless steel housing. Lift open the lid completely. Holding the sides of the lid, lift straight upwards. The lid should detach from the hinge. To replace the lid, align the pivot pins on the lid with the pivot points on the hinge.



Wipe the lid, viewing window and Automatic Fruit and Nut Dispenser with a soft, damp sponge. A glass cleaner or mild detergent may be used. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the surface.



NOTE

Never immerse the lid in water or place in the dishwasher.

2. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet.

Cleaning the Bread Pan

1. Half fill the bread pan with warm soapy water. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used. Allow to stand for 10 - 20 minutes.



NOTE

Do not immerse the outside of the bread pan in water as this may interfere with the free movement of the coupling and drive shaft. Wash only the interior of the bread pan.

2. Remove the paddle and wash the inside of the bread pan with a soft cloth. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the non-stick coating. Ensure there is no baked-on residue or dough on the drive shaft. Rinse thoroughly.
3. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting into the stainless steel housing.



NOTE

- Some discolouration may appear on and inside the bread pan over time. This is a natural effect caused by moisture and steam and will not affect the bread in any way.
- The inside of the bread pan is coated with a high quality non-stick coating. As with any non-stick coated surface, do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean these items as they may damage the finish.
- Never wash the bread pan in the dishwasher.

Cleaning the Paddle

1. Wash the collapsible paddle and fixed paddle with warm soapy water and a soft cloth.
2. Ensure there is no baked-on residue in any of the paddle crevices, including the 'D' shaped hole and hinge area. If there is, soak the paddle in warm soapy water. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used. Allow to stand for 10 - 20 minutes.
Use a wooden toothpick, thin wooden skewer or plastic cleaning brush to remove any bread residue from the crevices and hinge area. Failure to clean the hinge area may eventually result in the collapsible paddle not working effectively. Rinse thoroughly.
3. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting into the bread pan.



NOTE

We do not recommend washing the paddles in the dishwasher. To extend the life of the non-stick coating, always wash in warm soapy water. Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean the paddles as these items may damage the paddle surface.

Storage

1. Ensure the bread maker is turned OFF by pressing and holding the CANCEL button. The bread maker is OFF when the START | PAUSE button surround is no longer red. Remove the power plug from the power outlet.
2. Ensure the bread maker and all accessories are completely cool, clean and dry.
3. Place the bread pan and paddles into the interior baking chamber.
4. Ensure the lid is closed.
5. Store the appliance in an upright position standing level on its support legs. Do not store anything on top.



Troubleshooting

INGREDIENTS

PROBLEM	EASY SOLUTION
Can other bread recipes be made in this machine?	Results may vary when using other recipes as the recipes in this booklet are sized so that the dough is kneaded properly and the finished bread does not exceed the bread pan capacity. Use only recipes with similar quantities of ingredients. As a general guide, a minimum 300g and maximum 750g of total dry ingredients is recommended on the bread settings. On the jam setting, as a general guide, a maximum 500g of fruit should be used.
Can powdered products be used in place of fresh products and visa-versa?	Yes, egg powders, dried buttermilk or dry milk can be used. These products allow you to use the Delay Start feature, however always ensure to add the water to the bread pan first, then add the dried substitution after the flour to keep them separate. Similarly, fresh milk and eggs can be substituted for dry milk and egg powders, but the baked bread will have a heavier texture. If you still choose to use fresh milk, ensure to decrease the same measurement of liquid to equal the fresh milk and omit the milk powder. Do not use the Delay Start feature with perishable ingredients.
Can butter or margarine be used in place of oil?	Yes, but the bread crumb may appear a more creamy, yellow colour.
Can other sweetening agents be used in place of sugar?	Yes, honey, golden syrup or brown sugar can be used. When substituting honey or similar sweet liquids for sugar, ensure to decrease the same measurement of liquid to equal the liquid sugar substitute. We do not recommend powdered or liquid artificial sweeteners.
Can salt be omitted?	Salt plays a very important part in bread making. Omitting it will decrease water retention in the dough, as well as affect mixing, the strength of the gluten development and the fermentation of the yeast. In the finished bread, salt improves the loaf shape, crumb structure and crust colour, as well as extending shelf life and enhancing flavour.
Can I use home-ground or home-milled flour?	Depending on the coarseness of the flour, results may not be satisfactory. For best results, we recommend using a blend of bread flour and home-milled flour. Ensure not to grind the flour too coarse as it may damage the bread pan coating.
Why do the ingredients need to be placed in the bread pan in the specified order?	To ensure all dry ingredients are mixed with the water and to avoid the yeast activating prematurely with the water, salt or sugar when using the Delay Start feature.

TEMPERATURES

PROBLEM	EASY SOLUTION
Are the room and water temperatures important?	Yes – room and water temperature influences yeast activity and therefore can affect the quality of the bread. The average room temperature is approximately 20°C - 25°C. Dry ingredients should be at room temperature and liquids at 27°C unless stated otherwise. Never use hot water as it will kill the yeast.
Why is the 'bake' temperature range so low?	Due to the small, enclosed baking chamber and close proximity of the heating element, the baking temperatures are lower than a wall oven but hot enough to bake the bread efficiently and evenly. Our testing has shown that breads usually baked in a wall oven at 190°C can be successfully baked in the bread maker at 150°C. When using or developing your own recipes, we recommend using the bread makers preset recommended baking temperature as a guide before adjusting the temperature and/or 'bake' time to produce the desired results.

BAKING BREAD

PROBLEM	EASY SOLUTION
A power outage has occurred. What can I do?	If the power is accidentally turned off for 60 minutes or less during operation, the Power Failure Protection will automatically resume the cycle where it was interrupted, when power is restored.
If you unintentionally cancelled during the 'knead' phase, what can I do?	Reselect the bread setting and allow dough to re-knead and continue through the rising and baking process. The result may be a loaf higher in volume and lighter in texture.
If you unintentionally cancelled during the 'rise' phase, what can I do?	Turn the bread maker off. Leave the dough inside the baking chamber with the lid closed. Allow the dough to rise until almost near the top of the pan. Turn the bread maker on. Select the BAKE ONLY setting, set the required baking temperature and time then press the START PAUSE button to activate the cycle.
If you unintentionally cancelled during the 'bake' phase, what can I do?	Select the BAKE ONLY setting, set the required baking temperature and time then press the START PAUSE button to activate the cycle.
Why did the bread not rise?	There may be several reasons. Check the protein level of the flour, we recommend flours with at least 11 - 12% protein. The yeast may have failed to activate so check the 'Best Before Date' of the yeast, the yeast measurements and the temperature of the liquids (27°C) and dry ingredients (20°C - 25°C).
Why do large holes appear inside the bread?	Occasionally air bubbles will concentrate at a certain location during the last 'rise' phase and will bake in this state. This could be caused by too much water and/or yeast or insufficient flour. Check the recipe ingredients and method of weighing/measuring.
Why does the top of the bread collapse?	Usually this is because the ingredients are not in balance or low protein flour is used. Check the method of weighing/measuring the ingredients. Too much yeast, water or other liquid ingredients, or insufficient flour, may cause the bread to be pale on top and collapse while baking.
Why does the bread sometimes vary in height and shape?	Bread is sensitive to its environment so can be affected by altitude, humidity, weather, room temperature, length of the Delay Start timer and fluctuations in household current. The bread shape can also be affected if stale ingredients are used or are incorrectly measured.
Why is my whole wheat loaf shorter than my regular white loaf?	Whole wheat flours and some specialty grains do not rise as well as bread flour. The result will be a shorter and smaller loaf.
Why does bread colour differ?	Ingredients and their properties can cause the loaf to brown differently. Try changing the crust colour or modifying the baking temperature and/or time. Also, the crust may have darkened during the 'keep warm' phase. We recommend removing the bread before the 'keep warm' phase begins.
Why does bread sometimes have a strange odor?	Too much yeast or stale ingredients, particularly flour and water, can cause odors. Always use fresh ingredients and accurate measurements.

PROBLEM	EASY SOLUTION
Why does flour sometimes stick to the side of the bread?	During the 'knead' phase small amounts of flour may sometimes stick to the sides of the bread pan and bake onto the sides of the loaf. Scrape the floured portion from the outer crust with a sharp knife. The next time you try the recipe, if necessary, during the 'knead 2' phase use a rubber spatula to fold in any unmixed flour from around the edges of the bread pan. This is especially important on the GLUTEN FREE and YEAST FREE settings. You may want to spray the bottom and halfway up the sides of the bread pan with cooking oil before adding ingredients for your yeast free breads, and use a rubber spatula to loosen the loaf before turning out.
Why does the paddle come out with the bread?	This can happen as the paddle is detachable. Use a non-metal utensil to remove it from the baked loaf before slicing. Use caution as the paddle will be hot. Alternatively, you can remove the paddle before the start of the 'bake' phase.
Why is there smoke coming out of the bread maker?	It is normal that the bread maker emit a fine smoke during first use as it burns off the protective substances on the heating element. It is also normal that steam emit from the steam vents. However, smoke can also be caused by spilt ingredients on the outside of the bread pan and inside the baking chamber. Without turning off the bread maker, remove the plug from the power outlet. With a soft damp cloth (non-metallic, non-abrasive), clean then thoroughly dry the outside of the bread pan, baking chamber and heating element, using caution as they will be hot. Reinsert the power plug. The Power Failure Protection will automatically resume the cycle where it was interrupted.

DELAY START

PROBLEM

Why can't the Delay Start feature be set past 13 hours?

Why can't some ingredients be used with the Delay Start feature?

EASY SOLUTION

The ingredients may deteriorate in quality or ferment if they are left inside the bread pan for many hours. This is especially the case during summer, when the Delay Start feature should be set to a shorter period of time.

Most protein foods such as milk, cheese, eggs, bacon, etc., are perishable and will deteriorate if left unrefrigerated for more than one hour.

FRUIT AND NUT DISPENSER

PROBLEM

The base of the Fruit and Nut Dispenser is open.

EASY SOLUTION

Lift open the lid of the main stainless steel housing. The base of the dispenser can be identified by the row of steam vents. Push in the base until it clicks into place.



ALTITUDE & WEATHER CONDITIONS

PROBLEM

I live in a high altitude area, are there any adjustments I should make?

EASY SOLUTION

In high altitude areas, over 3000 feet (900m):

- Dough tends to rise faster as there is less air pressure. Reduce yeast by $\frac{1}{4}$ teaspoon. If the dough still rises too high, reduce yeast by another $\frac{1}{4}$ teaspoon the next time you try the recipe. You could also try adding a little more salt and a little less sugar to retard the yeast action and promote slower, more even rising.
- Flour is drier at higher altitudes and will absorb more liquid. Use less flour or more liquid and pay attention to the dough consistency.

I live in a dry or humid climate, are there any adjustments I should make?

In dry climates, flour is drier and will absorb more liquid. Use less flour or more liquid and pay attention to the dough consistency.

In humid climates, reduce yeast by $\frac{1}{4}$ teaspoon to avoid over rising of the dough. If the dough still rises too high, reduce yeast by another $\frac{1}{4}$ teaspoon the next time you try the recipe.

PROBLEM		NO MOVE- MENT IN BREAD PAN	DAMP OR STICKY LOAF	LOAF RISES TOO HIGH	LOAF RISES THEN FALLS	LOAF IS SHORT & DENSE
Operational Errors	Paddle or Bread Pan not assembled securely See pages 10 and 11 for correct assembly instructions.	●				
	'Preheat' Phase There is no movement in the bread pan during the 'preheat' phase. This phase occurs on the WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID and JAM settings.	●				
	LCD displays ---H or -H: The baking chamber is too warm and will not operate until it cools down. Lift open the lid, remove the bread pan and allow sufficient time to cool. Once cooled, the LCD screen will return to the main menu. Press the START PAUSE button to activate the cycle.	●				
	LCD displays --L The bread maker is too cold and will not operate until it heats up. Place in a warmer environment, recommended room temperature is 25°C. Once warm enough, the LCD screen will return to the main menu. Press the START PAUSE button to activate the cycle.	●				
	Lid was open during baking It is not recommended to lift the lid during operation unless stated in the recipe; to check the consistency of the dough; or to glaze and add seeds to the top of the loaf.	●				●
	'Keep Warm' phase The bread was left in the baking chamber during the 'keep warm' phase. Remove the bread pan before the 'keep warm' phase, then remove the bread and allow to cool on a wire rack.		●			
Operational Errors	Bread sliced just after baking Steam was not allowed to escape from the baked loaf. Cool bread for a minimum of 20 minutes before slicing it.		●			
	E:02 Contact your nearest authorised Breville service centre.					
	E:02 Contact your nearest authorised Breville service centre.					

PROBLEM		NO MOVE- MENT IN BREAD PAN	DAMP OR STICKY LOAF	LOAF RISES TOO HIGH	LOAF RISES THEN FALLS	LOAF IS SHORT & DENSE
Water	Not enough Check dough consistency during the 'knead 2' phase. If it is too dry, add liquid (27°C), ½ to 1 tablespoon at a time.					●
	Too much Check dough consistency during the 'knead 2' phase, see page 21. If it is too wet, add flour 1 tablespoon at a time.		●	●	●	
	Temperature too hot or too cold Water and liquids should be (27°C) unless stated otherwise.					●
Flour	Not enough Check dough consistency during the 'knead 2' phase. If it is too wet, add flour 1 tablespoon at a time.				●	
	Too much Check dough consistency during the 'knead 2' phase. If it is too dry, add liquid (27°C), ½ to 1 tablespoon at a time.					●
	Wrong type of flour used Use the recommended flour in the recipe. For bread baking, bread flour with at least 11 - 12% protein is recommended to ensure a tall springy loaf.					●
Yeast	Not enough Increase by ¼ teaspoon.					●
	Too much Reduce by ¼ teaspoon.			●	●	
	Wrong type of yeast used We recommend Active Dry Yeast for all standard settings and Instant Yeast for the rapid settings.			●		●
	Stale yeast Check the 'Best Before Date'. Refer for tips on checking the freshness of your yeast.					●
	Yeast prematurely activated Always ensure to layer ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe, separating the yeast from liquids. When using the Delay Start feature, make a small hollow in the centre of the flour (ensuring the hollow does not touch the water, salt or sugar layer) then place the yeast in the hollow.					●

PROBLEM

		NO MOVE- MENT IN BREAD PAN	DAMP OR STICKY LOAF	LOAF RISES TOO HIGH	LOAF RISES THEN FALLS	LOAF IS SHORT & DENSE
Sugar	Not enough Sugar is an important part of the bread making process as it provides food for the yeast. We do not recommend powdered or liquid artificial sweeteners.					●
Non-recommended ingredients and quantities used. Use the recommended ingredients, substitutions and quantities. Results may vary when using other recipes.				●	●	●

CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #: _____

Recipe Name: _____

Setting: _____

Crust Colour: _____

Loaf Size: _____

INGREDIENTS

PHASE	TEMP/TIME
'Preheat' Temperature	
'Preheat' Time	
'Knead 1' Time	
'Knead 2' Time	
'Rise' Temperature	
'Rise 1' Time	
'Punch Down 1' Time	
'Rise 2' Time	
'Punch Down 2' Time	
'Rise 3' Time	
'Bake' Time	
'Bake' Temperature	
'Keep Warm' Time	
TOTAL CYCLE TIME	

NOTES

CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #:

Recipe Name:

Setting:

Crust Colour:

Loaf Size:

INGREDIENTS

PHASE	TEMP/TIME
'Preheat' Temperature	
'Preheat' Time	
'Knead 1' Time	
'Knead 2' Time	
'Rise' Temperature	
'Rise 1' Time	
'Punch Down 1' Time	
'Rise 2' Time	
'Punch Down 2' Time	
'Rise 3' Time	
'Bake' Time	
'Bake' Temperature	
'Keep Warm' Time	
TOTAL CYCLE TIME	

NOTES

CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #: _____

Recipe Name: _____

Setting: _____

Crust Colour: _____

Loaf Size: _____

INGREDIENTS

PHASE	TEMP/TIME
'Preheat' Temperature	
'Preheat' Time	
'Knead 1' Time	
'Knead 2' Time	
'Rise' Temperature	
'Rise 1' Time	
'Punch Down 1' Time	
'Rise 2' Time	
'Punch Down 2' Time	
'Rise 3' Time	
'Bake' Time	
'Bake' Temperature	
'Keep Warm' Time	
TOTAL CYCLE TIME	

NOTES

CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #:

Recipe Name:

Setting:

Crust Colour:

Loaf Size:

INGREDIENTS

PHASE	TEMP/TIME
'Preheat' Temperature	
'Preheat' Time	
'Knead 1' Time	
'Knead 2' Time	
'Rise' Temperature	
'Rise 1' Time	
'Punch Down 1' Time	
'Rise 2' Time	
'Punch Down 2' Time	
'Rise 3' Time	
'Bake' Time	
'Bake' Temperature	
'Keep Warm' Time	
TOTAL CYCLE TIME	

NOTES

CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #:

Recipe Name:

Setting:

Crust Colour:

Loaf Size:

INGREDIENTS

PHASE	TEMP/TIME
'Preheat' Temperature	
'Preheat' Time	
'Knead 1' Time	
'Knead 2' Time	
'Rise' Temperature	
'Rise 1' Time	
'Punch Down 1' Time	
'Rise 2' Time	
'Punch Down 2' Time	
'Rise 3' Time	
'Bake' Time	
'Bake' Temperature	
'Keep Warm' Time	
TOTAL CYCLE TIME	

NOTES

BAKING SEQUENCES

Setting: Basic

SIZE/CRUST	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°F)	RISE 1	PUNCH DOWN	RISE 2	SHAPE	RISE 3	BAKE	BAKE TEMP (°F)	TOTAL TIME (HOUR:MIN)	WARM
0.5kg Light	2 min	22 min	90 (32°C)	40 min	10 sec	25 min	15 sec	50 min	30 min	284 (140 °C)	2:49	1 hr
0.5kg Medium	2 min	22 min	90 (32°C)	40 min	10 sec	25 min	15 sec	50 min	40 min	284 (140 °C)	2:59	1 hr
0.5kg Dark	2 min	22 min	90 (32°C)	40 min	10 sec	25 min	15 sec	50 min	50 min	288 (142 °C)	3:09	1 hr
0.75kg Light	3 min	22 min	90 (32°C)	40 min	10 sec	25 min	15 sec	50 min	35 min	284 (140 °C)	2:55	1 hr
0.75kg Medium	3 min	22 min	90 (32°C)	40 min	10 sec	25 min	15 sec	50 min	45 min	284 (140 °C)	3:05	1 hr
0.75kg Dark	3 min	22 min	90 (32°C)	40 min	10 sec	25 min	15 sec	50 min	55 min	288 (142 °C)	3:15	1 hr
1kg Light	4 min	22 min	90 (32°C)	40 min	10 sec	25 min	15 sec	50 min	40 min	284 (140 °C)	3:01	1 hr
1kg Medium	4 min	22 min	90 (32°C)	40 min	10 sec	25 min	15 sec	50 min	50 min	284 (140 °C)	3:11	1 hr
1kg Dark	4 min	22 min	90 (32°C)	40 min	10 sec	25 min	15 sec	50 min	1 hr	288 (142 °C)	3:21	1 hr
1.25kg Light	5 min	20 min	90 (32°C)	40 min	10 sec	25 min	15 sec	50 min	50 min	284 (140 °C)	3:10	1 hr
1.25kg Medium	5 min	20 min	90 (32°C)	40 min	10 sec	25 min	15 sec	50 min	1 hr	284 (140 °C)	3:20	1 hr
1.25kg Dark	5 min	20 min	90 (32°C)	40 min	10 sec	25 min	15 sec	50 min	1 hr 10 min	288 (142 °C)	3:30	1 hr

Setting: Crusty Loaf

SIZE/CRUST	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°F)	RISE 1	PUNCH DOWN	RISE 2	SHAPE	RISE 3	BAKE	BAKE TEMP (°F)	TOTAL TIME (HOUR:MIN)	WARM
0.5kg	5 min	20 min	90 (32 °C)	40 min	10 sec	30 min	10 sec	1 hr	50 min	293 (145 °C)	3:25	1 hr
0.75kg	5 min	20 min	90 (32 °C)	40 min	10 sec	30 min	10 sec	1 hr	55 min	293 (145 °C)	3:30	1 hr
1.0kg	5 min	20 min	90 (32 °C)	40 min	10 sec	30 min	10 sec	1 hr	52 min	293 (145 °C)	3:27	1 hr
1.25kg	5 min	20 min	90 (32 °C)	40 min	10 sec	30 min	10 sec	1 hr	1 hr 5 min	293 (145 °C)	3:40	1 hr

Selection of CRUST and RAPID function is not available on this setting.

Setting: Basic Rapid

SIZE/CRUST	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°F)	RISE 1	PUNCH DOWN	RISE 2	SHAPE	RISE 3	BAKE	BAKE TEMP (°F)	TOTAL TIME (HOUR:MIN)	WARM
0.5kg Light	2 min	22 min	90 (32 °C)	15 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	30 min	284 (140 °C)	1:49	1 hr
0.5kg Medium	2 min	22 min	90 (32 °C)	15 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	40 min	284 (140 °C)	1:59	1 hr
0.5kg Dark	2 min	22 min	90 (32 °C)	15 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	50 min	288 (142 °C)	2:09	1 hr
0.75kg Light	3 min	22 min	90 (32 °C)	15 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	35 min	284 (140 °C)	1:55	1 hr
0.75kg Medium	3 min	22 min	90 (32 °C)	15 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	45 min	284 (140 °C)	2:05	1 hr
0.75kg Dark	3 min	22 min	90 (32 °C)	15 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	55 min	288 (142 °C)	2:15	1 hr
1kg Light	4 min	22 min	90 (32 °C)	15 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	40 min	284 (140 °C)	2:01	1 hr
1kg Medium	4 min	22 min	90 (32 °C)	15 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	50 min	284 (140 °C)	2:11	1 hr
1kg Dark	4 min	22 min	90 (32 °C)	15 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	1 hr	288 (142 °C)	2:21	1 hr
1.25kg Light	5 min	20 min	90 (32 °C)	15 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	50 min	284 (140 °C)	2:10	1 hr
1.25kg Medium	5 min	20 min	90 (32 °C)	15 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	1 hr	284 (140 °C)	2:20	1 hr
1.25kg Dark	5 min	20 min	90 (32 °C)	15 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	1 hr 10 min	288 (142 °C)	2:30	1 hr

Setting: Sweet

SIZE/CRUST	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°F)	RISE 1	PUNCH DOWN	RISE 2	SHAPE	RISE 3	BAKE	BAKE TEMP (°F)	TOTAL TIME (HOUR:MIN)	WARM
0.5kg	5 min	20 min	90 (32 °C)	40 min	10 sec	25 min	5 sec	50 min	1 hr	253 (123 °C)	3:20	1 hr
0.75kg	5 min	20 min	90 (32 °C)	40 min	10 sec	25 min	5 sec	50 min	1 hr 2 min	253 (123 °C)	3:22	1 hr
1.0kg	5 min	20 min	90 (32 °C)	40 min	10 sec	25 min	5 sec	50 min	1 hr 5 min	253 (123 °C)	3:25	1 hr
1.25kg	5 min	20 min	90 (32 °C)	40 min	10 sec	25 min	5 sec	50 min	1 hr 10 min	253 (123 °C)	3:30	1 hr

Selection of CRUST and RAPID function is not available on this setting.

Setting: Wholewheat

SIZE/CRUST	PREHEAT TEMP (°F)	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°F)	RISE 1	PUNCH DOWN	RISE 2	SHAPE	RISE 3	BAKE	BAKE TEMP (°F)	TOTAL TIME (HOUR:MIN)	WARM
0.5kg Light	61 (16 °C)	2 min	17 min	90 (32 °C)	50 min	10 sec	25 min	10 sec	45 min	35 min	284 (140 °C)	3:24	1 hr
0.5kg Medium	61 (16 °C)	2 min	17 min	90 (32 °C)	50 min	10 sec	25 min	10 sec	45 min	40 min	284 (140 °C)	3:29	1 hr
0.5kg Dark	61 (16 °C)	2 min	17 min	90 (32 °C)	50 min	10 sec	25 min	10 sec	45 min	48 min	288 (142 °C)	3:37	1 hr
0.75kg Light	61 (16 °C)	3 min	17 min	90 (32 °C)	50 min	10 sec	25 min	10 sec	45 min	37 min	284 (140 °C)	3:27	1 hr
0.75kg Medium	61 (16 °C)	3 min	17 min	90 (32 °C)	50 min	10 sec	25 min	10 sec	45 min	42 min	284 (140 °C)	3:32	1 hr
0.75kg Dark	61 (16 °C)	3 min	17 min	90 (32 °C)	50 min	10 sec	25 min	10 sec	45 min	50 min	288 (142 °C)	3:40	1 hr
1kg Light	61 (16 °C)	4 min	17 min	90 (32 °C)	50 min	10 sec	25 min	10 sec	45 min	40 min	288 (142 °C)	3:44	1 hr
1kg Medium	61 (16 °C)	4 min	17 min	90 (32 °C)	50 min	10 sec	25 min	10 sec	45 min	45 min	284 (140 °C)	3:36	1 hr
1kg Dark	61 (16 °C)	4 min	17 min	90 (32 °C)	50 min	10 sec	25 min	10 sec	45 min	53 min	284 (140 °C)	3:31	1 hr
1.25kg Light	61 (16 °C)	5 min	15 min	90 (32 °C)	50 min	10 sec	25 min	10 sec	45 min	50 min	288 (142 °C)	3:53	1 hr
1.25kg Medium	61 (16 °C)	5 min	15 min	90 (32 °C)	50 min	10 sec	25 min	10 sec	45 min	55 min	284 (140 °C)	3:45	1 hr
1.25kg Dark	61 (16 °C)	5 min	15 min	90 (32 °C)	50 min	10 sec	25 min	10 sec	45 min	1 hr 3 min	284 (140 °C)	3:40	1 hr

Setting: Crusty Loaf

SIZE	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°F)	RISE 1	PUNCH DOWN	RISE 2	SHAPE	RISE 3	BAKE	BAKE TEMP (°F)	TOTAL TIME (HOUR:MIN)	WARM
0.5kg	5 min	20 min	90 (32 °C)	40 min	10 sec	30 min	10 sec	1 hr	50 min	293 (145 °C)	3:25	1 hr
0.75kg	5 min	20 min	90 (32 °C)	40 min	10 sec	30 min	10 sec	1 hr	55 min	293 (145 °C)	3:30	1 hr
1.0kg	5 min	20 min	90 (32 °C)	40 min	10 sec	30 min	10 sec	1 hr	52 min	293 (145 °C)	3:27	1 hr
1.25kg	5 min	20 min	90 (32 °C)	40 min	10 sec	30 min	10 sec	1 hr	1 hr 5 min	293 (145 °C)	3:40	1 hr

Selection of CRUST and RAPID function is not available on this setting.

Setting: Wholewheat Rapid

SIZE/CRUST	PREHEAT TEMP (°F)	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°F)	RISE 1	PUNCH DOWN	RISE 2	SHAPE	RISE 3	BAKE	BAKE TEMP (°F)	TOTAL TIME (HOUR:MIN)	WARM
0.5kg Light	61 (16 °C)	2 min	17 min	90 (32 °C)	30 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	35 min	284 (140 °C)	2:09	1 hr
0.5kg Medium	61 (16 °C)	2 min	17 min	90 (32 °C)	30 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	40 min	284 (140 °C)	2:14	1 hr
0.5kg Dark	61 (16 °C)	2 min	17 min	90 (32 °C)	30 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	48 min	288 (142 °C)	2:22	1 hr
0.75kg Light	61 (16 °C)	3 min	17 min	90 (32 °C)	30 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	37 min	284 (140 °C)	2:12	1 hr
0.75kg Medium	61 (16 °C)	3 min	17 min	90 (32 °C)	30 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	42 min	284 (140 °C)	2:17	1 hr
0.75kg Dark	61 (16 °C)	3 min	17 min	90 (32 °C)	30 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	50 min	288 (142 °C)	2:25	1 hr
1kg Light	61 (16 °C)	4 min	17 min	90 (32 °C)	30 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	40 min	284 (140 °C)	2:16	1 hr
1kg Medium	61 (16 °C)	4 min	17 min	90 (32 °C)	30 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	45 min	284 (140 °C)	2:21	1 hr
1kg Dark	61 (16 °C)	4 min	17 min	90 (32 °C)	30 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	53 min	288 (142 °C)	2:29	1 hr
1.25kg Light	61 (16 °C)	5 min	15 min	90 (32 °C)	30 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	50 min	284 (140 °C)	2:25	1 hr
1.25kg Medium	61 (16 °C)	5 min	15 min	90 (32 °C)	30 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	55 min	284 (140 °C)	2:30	1 hr
1.25kg Dark	61 (16 °C)	5 min	15 min	90 (32 °C)	30 min	10 sec	10 min	10 sec	30 min	1 hr 3 min	288 (142 °C)	2:38	1 hr

Setting: Dough

COURSE	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°F)	RISE	TOTAL TIME
Dough	5 min	25 min	90 (32 °C)	60 min	1 hr 30 min
Pizza dough	5 min	15 min	90 (32 °C)	60 min	50 min
Pasta dough	14 min				14 min

Setting: Gluten Free

SIZE	KNEAD 1	KNEAD 2	RISE TEMP (°F)	RISE 1	SHAPE	RISE 3	BAKE	BAKE TEMP (°F)	TOTAL TIME (HOUR:MIN)	WARM
1kg Light	3 min	17 min	90 (32 °C)	50 min	10 sec	50 min	45 min	275 (135 °C)	2:45	1 hr
1kg Medium	3 min	17 min	90 (32 °C)	50 min	10 sec	50 min	50 min	275 (135 °C)	2:50	1 hr
1kg Dark	3 min	17 min	90 (32 °C)	50 min	10 sec	50 min	55 min	279 (137 °C)	2:55	1 hr
1.25kg Light	3 min	17 min	90 (32 °C)	50 min	10 sec	50 min	50 min	275 (135 °C)	2:50	1 hr
1.25kg Medium	3 min	17 min	90 (32 °C)	50 min	10 sec	50 min	55 min	275 (135 °C)	2:55	1 hr
1.25kg Dark	3 min	17 min	90 (32 °C)	50 min	10 sec	50 min	1 hr	279 (137 °C)	3:00	1 hr

BASIC

Almost any BASIC recipe, including the ones on the following pages, can be modified for use with the BASIC RAPID setting.

To reduce the total cycle time by approx. 1 hour, select the BASIC RAPID setting. Follow the recipe and instructions for the BASIC version, however, replace the Active Dry Yeast with Instant (aka Quick-Rise, Rapid Rise) or Bread Machine Yeast and add the vital wheat gluten as it helps produce a better result during the shorter 'rise' phase.

INGREDIENTS	2.5LBS 1.25KG	2.0LBS 1.0KG	1.5LBS 0.75KG	1.0LBS 0.5KG
Yeast: Instant (aka Quick-Rise, Rapid Rise) or Bread Machine	3 ½ teaspoons	3 teaspoons	2½ teaspoons	2 teaspoons
Vital wheat gluten	2 ¾ teaspoons	2½ teaspoons	2 teaspoons	1½ teaspoons

BASIC WHITE BREAD

BREAD NAME	Basic White Bread
SETTING	Basic
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS 1.25KG	2.0LBS 1.0KG	1.5LBS 0.75KG	1.0LBS 0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1 ¾ cups + 1 tablespoon	1 ½ cups	1 cup + 2 tablespoons	¾ cup
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	2 ½ tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon
Salt	2 ½ teaspoons	2 teaspoons	½ teaspoons	1 teaspoon
Sugar, granulated	2 ½ tablespoons	2 tablespoons	1½ tablespoons	1 tablespoon
Bread flour	5 cups	4 cups	3 cups	2 cups
Vital wheat gluten (optional)	2 ¾ teaspoons	2 ½ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons
Milk powder	3 ½ tablespoons	3 tablespoons	2 ½ tablespoons	1 ½ tablespoons
Yeast: Active Dry*	2 ¼ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 ¼ teaspoons

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the BASIC setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*If using the BASIC RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on the BASIC RAPID SETTINGS table on page 53.

BASIC - BREAD FOR STUFFING

BREAD NAME	Bread for Stuffing
SETTING	Basic
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS 1.25KG	2.0LBS 1.0KG	1.5LBS 0.75KG	1.0LBS 0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1 ½ cups	1 ½ cups	1 cup	¾ cup + 1 tablespoon
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	4 tablespoons	3 tablespoons	2 ¼ tablespoons	1 ½ tablespoons
Salt	2 ½ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon
Sugar, granulated	2 ½ tablespoons	2 tablespoons	1 ½ tablespoons	1 tablespoon
Bread flour	3 cups + 2 tablespoons	2 ½ cups	1 ¾ cups + 2 tablespoons	1 ¼ cups
Vital wheat gluten (optional)*	2 ¾ teaspoons	2 ½ teaspoons	2 teaspoons	1 ¼ teaspoons
Milk powder	¼ cup	3 tablespoons	2 ¼ tablespoons	1 ½ tablespoons
Fresh sage, chopped	½ cup	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons
Fresh thyme, chopped	¼ cup	3 tablespoons	2 ¼ tablespoons	1 ½ tablespoons
Black pepper	¾ teaspoon	½ teaspoon	½ teaspoons	¼ teaspoon
Onion powder	2 ¼ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon
Garlic powder	1 teaspoon	¾ teaspoon	½ teaspoon	½ teaspoon
Yeast: Active Dry*	2 ¼ teaspoons	1 ¾ teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon

ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER

Dried cranberries (optional)	½ cup	¼ cup	¼ cup	3 tablespoons
Toasted pecans (optional)	½ cup	¼ cup	¼ cup	3 tablespoons

This bread can be used as a stuffing for chicken and turkey. All the flavors are baked directly into the bread.

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the dried cranberries and toasted pecans into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the BASIC setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*If using the BASIC RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on pages 35 & 37.

BASIC - CHEDDAR CHEESE AND JALAPEÑO CORN BREAD

BREAD NAME	Cheddar Cheese and Jalapeño Corn Bread
SETTING	Basic
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	No

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1.0KG	0.75KG	0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1 ½ cups	1 ¼ cups	¾ cup + 2 tablespoons	¾ cup
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	3 tablespoons	2 ½ tablespoons	2 tablespoons	1 tablespoon
Salt	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 ¼ teaspoons	¾ teaspoons
Sugar, granulated	¼ cup	3 tablespoons	2 ½ tablespoons	1 ½ tablespoons
Bread flour	4 ½ cups	3 ¾ cups	2 ¾ cups	1 ¾ cup + 1 tablespoons
Vital wheat gluten (optional)*	2 ¾ teaspoons	2 ½ teaspoons	1 ¾ teaspoons	1 ¼ teaspoons
Corn meal	⅔ cup	½ cup	⅓ cup	¼ cup
Sharp cheddar cheese (shredded)	1 ½ cups	1 ¼ cups	¾ cup	⅔ cup
Jalapeno, finely diced	2 tablespoons	1 ½ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Milk powder	3 tablespoons	2 ½ tablespoons	1 ¾ tablespoons	1 ¼ tablespoons
Yeast: Active Dry*	2 teaspoons	1 ¾ teaspoons	1 ¼ teaspoons	1 teaspoon
OPTIONAL TOPPING				
Sharp cheddar cheese (shredded)	¼ cup	3 tablespoons	2 ½ tablespoons	2 tablespoons
Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten				

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the BASIC setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. If using the topping, brush the dough at the end of the final rise (prior to bake) with the egg wash and sprinkle shredded cheddar cheese on top. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*If using the BASIC RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on pages 35 & 37.

BASIC - MILK & HONEY BREAD

BREAD NAME	Milk & Honey Bread
SETTING	Basic
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	No

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1.0KG	0.75KG	0.5KG
Milk, scalded and cooled to 80°F (27°C)	1 ¾ cups	1 ½ cups + 2 tablespoons	1 cup + 2 tablespoons	¾ cup + 1 teaspoon
Honey	2 ½ tablespoons	2 tablespoons	1 ½ tablespoons	1 tablespoon
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	2 ½ tablespoons	2 tablespoons	1 ½ tablespoons	1 tablespoon
Salt	2 ¼ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon
Bread flour	5 cups	4 cups	3 cups	2 cups
Vital wheat gluten (optional)*	2 ¾ teaspoons	2 ½ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons
Yeast: Active Dry*	2 ½ teaspoons	2 teaspoons	1 teaspoon	1 teaspoon

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the BASIC setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*If using the BASIC RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on pages 35 & 37.

BASIC - OATMEAL BREAD

BREAD NAME	Oatmeal Bread
SETTING	Basic
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS 1.25KG	2.0LBS 1.0KG	1.5LBS 0.75KG	1.0LBS 0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1 ¾ cups	1 ½ cups + 2 teaspoons	1 cup + 1 tablespoon	¾ cup + 1 tablespoon
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	2 tablespoons	1 ½ tablespoons	1 tablespoon	1 tablespoon
Salt	1 ½ teaspoons	1 ¼ teaspoons	1 teaspoon	¾ teaspoon
Brown sugar	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons	1 ½ tablespoons
Bread flour	4 ¼ cups	3 ½ cups	2 ¾ cups	1 ¾ cups
Vital wheat gluten (optional)*	2 ¾ teaspoons	2 ½ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons
Oatmeal	1 cup	¾ cup	½ cup	½ cup + 1 tablespoon
Buttermilk powder	6 tablespoons	5 tablespoons	4 tablespoons	2 ½ tablespoons
Yeast: Active Dry*	2 teaspoons	1 ¾ teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon
OPTIONAL TOPPING				
Oatmeal	3 tablespoons	3 tablespoons	2 tablespoons	2 tablespoons
Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten				

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the BASIC setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. If using the topping, brush the dough at the end of the final rise (prior to bake) with the egg wash and sprinkle oatmeal on top. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*If using the BASIC RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on pages 35 & 37.

BASIC - PEANUT BUTTER & JAM BREAD

BREAD NAME	Peanut Butter & Jam Bread
SETTING	Basic
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	No

INGREDIENTS	2.5LBS 1.25KG	2.0LBS 1.0KG	1.5LBS 0.75KG	1.0LBS 0.5KG
Water, 80°F (27°C)	2 cups	1 ⅔ cups	1 ¼ cups	¾ cup + 1 tablespoon
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	3 tablespoons	2 ½ tablespoons	2 tablespoons	1 tablespoon
Smooth peanut butter	½ cup	⅓ cup	¼ cup	3 tablespoons
Salt	2 ¼ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon
Sugar, granulated	3 tablespoons	2 ½ tablespoons	2 tablespoons	1 tablespoon
Bread flour	2 ½ cups	2 cups	1 ½ cups	1 cup
Whole wheat flour	2 cups + 1 tablespoon	1 ⅔ cups	1 ¼ cups	¾ cup + 1 tablespoon
Vital wheat gluten (optional)*	2 ¾ teaspoons	2 ½ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons
Yeast: Active Dry*	2 ¼ teaspoons	1 ½ teaspoons	1 ¼ teaspoons	1 teaspoon
FILLING				
Seedless raspberry jam**	½ cup	½ cup	½ cup	¼ cup
ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER				
Whole peanuts, unsalted	¾ cup	¾ cup	⅔ cup	½ cup
OPTIONAL TOPPING				
Peanuts	¾ cup	½ cup	½ cup	½ cup
Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten				

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed, except for the jam. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the peanuts into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the BASIC setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. At the end of the second rise and final punch down, press and hold the START | PAUSE button to momentarily pause the cycle. Remove the dough from the bread pan. On a lightly floured surface, roll the dough out into a rectangle about 6" (15cm) wide and 13" (33cm) long. Spread the jam all over the dough, leaving a 1" (2.5cm) border. From the top short end, fold the dough over L of the way down. Then take the shortest end closest to you and roll the dough "jelly roll" style, into a tight roll, sealing the side edges as you roll. Seal the seam by pinching it against the folded dough. Remove the collapsible paddle from the bread pan and place the rolled dough, seam side down, into the bread pan. Use caution as the paddle will be hot. Brush the top with the egg wash and sprinkle with peanuts if desired. Close the lid. Press the START | PAUSE button to resume the cycle. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*If using the BASIC RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on pages 35 & 37.

**Any seedless fruit jam can be substituted.

BASIC - POTATO SOUR CREAM AND CHIVES BASIC

BREAD NAME	Potato Sour Cream and Chives Basic
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	No

INGRÉDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1.0KG	0.75KG	0.5KG
Potato water, 80°F (27°C)	1 cup	¾ cup	⅔ cup	½ cup
Mashed potato	1 cup	¾ cup	⅔ cup	½ cup
Sour cream	½ cup + 1 tablespoon	⅓ cup	¼ cup	3 tablespoons
Fresh chives, chopped	3 tablespoons	2 ½ tablespoons	2 tablespoons	1 ½ tablespoons
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	3 tablespoons	2 ½ tablespoons	2 tablespoons	1 ½ tablespoons
Salt	2 ½ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon
Sugar, granulated	2 tablespoons	1 ½ tablespoons	1 ¼ tablespoons	1 tablespoon
Bread flour	4 ⅓ cups	3 ⅓ cups	2 ⅔ cups	1 ¾ cups
Vital wheat gluten (optional)*	2 ¾ teaspoons	2 ½ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons
Milk powder	2 tablespoons	1 ½ tablespoons	1 ¼ tablespoons	1 tablespoon
Yeast: Active Dry*	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 ¼ teaspoons	1 ¼ teaspoons

This light and airy loaf bakes with a crisp exterior. Use it with smoked salmon and cream cheese, or a bacon, lettuce and tomato sandwich.

Cook the potato in water until fork tender. Reserve enough of the potato water required in the recipe and allow to cool to 80°F (27°C). Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the BASIC setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*If using the BASIC RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on pages 35 & 37.

BASIC - ROSEMARY OLIVE OIL BREAD

BREAD NAME	Rosemary Olive Oil Bread
SETTING	Basic
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS 1.25KG	2.0LBS 1.0KG	1.5LBS 0.75KG	1.0LBS 0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1 ¾ cups + 1 tablespoon	1 ½ cups	1 cup + 2 tablespoons	¾ cup
Olive oil, extra virgin	¼ cup + 1 teaspoon	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons
Salt	2 ½ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon
Bread Flour	5 cups	4 cups	3 cups	2 cups
Vital wheat gluten (optional)*	2 ¾ teaspoons	2½ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons
Dried rosemary	¼ cup + 1 teaspoon	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons
Yeast: Active Dry*	2 ¾ teaspoons	2 ½ teaspoons	1 ¾ teaspoons	1 ¼ teaspoons
OPTIONAL TOPPING				
Dried rosemary	2 tablespoons	2 tablespoons	1 tablespoon	1 tablespoon
Flaked salt	1 teaspoon	1 teaspoon	½ teaspoon	½ teaspoon
Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten				

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the BASIC setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. If using the topping, brush the top of the dough with the egg wash at the end of the final rise (prior to bake). Sprinkle the dried rosemary over the loaf, then sprinkle with the flaked salt. Close the lid. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*If using the BASIC RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on pages 35 & 37.

CRUSTY LOAF

To retain a crisp crust, it is especially important on the CRUSTY LOAF setting to remove the bread pan before the 'keep warm' phase. The bread should then be immediately transferred to a wire rack to cool. To turn off the 'keep warm' phase, or to reduce the 60 minutes keep warm time, refer to 'Using the MODIFY button', page 28.

CRUSTY LOAF - FRENCH BREAD

BREAD NAME	French Bread
SETTING	Crust Loaf
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Preset
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1.0KG	0.75KG	0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1 ¾ cups + 1 tablespoon	1 ½ cups	1 cup + 2 tablespoons	¾ cup
Salt	2 ½ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon
Bread flour	5 cup	4 cups	3 cups	2 cups
Vital wheat gluten	1 ½ tablespoons	1 ¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Yeast: Active Dry*	3 teaspoons	2 ½ teaspoons	1 ¾ teaspoons	1 ¼ teaspoons

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the CRUSTY LOAF setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread slices best when allowed to cool.

CRUSTY LOAF - CLASSIC SOURDOUGH BREAD

BREAD NAME	Classic Sourdough Bread
SETTING	Crust Loaf
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Preset
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1.0KG	0.75KG	0.5KG
Starter*	1 ¼ cups	1 cup	¾ cup	½ cup
Water, 80°F (27°C)	¾ cup + 1 tablespoon	¾ cup	½ cup + 2 teaspoons	½ cup + 1 teaspoon
Salt	2 ½ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon
Bread flour	3 cups + 2 tablespoons	2 ½ cups	2 cups + 2 tablespoons	1 ¼ cups
Vital wheat gluten	1 ½ tablespoons	1 ¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Yeast: Active Dry	¾ teaspoon	½ teaspoon	¼ teaspoon	¼ teaspoon

*Prepare starter 8 days prior to making this bread. Please see method on next page.



TIP

A 'starter' is a natural or commercial yeast-reinforced sourdough, sponge or piece of old dough that is added to a dough for leavening power - shortening the baking process and enhancing the flavor of the bread. There are many sour dough recipes that do not use starters; however, we have included this 8-day starter for more advanced bakers and those looking for a fuller sourdough flavor.

MAKING THE STARTER

- Day 1:** Mix 1 teaspoon flour and 1 teaspoon water in a bowl.
Cover with plastic wrap and set aside at room temperature.
- Day 2:** After noticeable froth, add 1 teaspoon flour and 1 teaspoon water.
Cover with plastic wrap and set aside at room temperature.
- Day 3:** Stir in 2 teaspoons flour and 2 teaspoons water. Cover with plastic wrap and set aside at room temperature.
- Day 4:** Stir in 4 tablespoons flour and 4 tablespoons water.
Cover with plastic wrap and set aside at room temperature.
- Day 5:** Stir in 8 tablespoons flour and 8 tablespoons water.
Cover with plastic wrap and set aside at room temperature.
- Day 6:** Stir in $\frac{3}{4}$ cup flour and $\frac{3}{4}$ cup water into the starter. Cover with plastic wrap and set aside at room temperature.
- Day 7:** Take 1 cup of the starter (discarding the rest) and mix it with 1 cup flour and 1 cup water. Allow to rise at room temperature for 24 hours.
- Day 8:** You are ready to make Sourdough bread.

MAKING THE BREAD

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding the starter, then the rest of the ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the CRUSTY LOAF setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread slices best when allowed to cool.

CRUSTY LOAF - OLIVE & ROASTED GARLIC BREAD

BREAD NAME	Olive & Roasted Garlic Bread
SETTING	Crust Loaf
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Preset
DELAY START	No

INGRÉDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1.0KG	0.75KG	0.5KG

BIGA				
Water, 80°F (27°C)	¼ cup	3 tablespoons	2 ¼ tablespoons	1 ½ tablespoons
Bread Flour	½ cup	½ cup + 1 tablespoon	¼ cup	3 tablespoons
Yeast: Active Dry	¼ teaspoon	⅓ teaspoon	Pinch	pinch

BREAD DOUGH				
Water, 80°F (27°C)	1 ¼ cups	1 cup	¾ cup	½ cup
Olive Oil	2 tablespoons	1 ¾ tablespoons	1 ½ tablespoons	1 tablespoon
Salt	1 ½ tablespoons	1 ¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Coarse semolina (not semolina flour)	¾ cup	½ cup + 1 tablespoon	⅓ cup + 1 tablespoon	¾ tablespoon
Bread flour	2 cups + 2 tablespoons	1 ⅔ cups	1 ¼ cups	¾ cup + 1 tablespoon
Vital wheat gluten	1 ½ tablespoons	1 ¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Yeast: Active Dry	½ teaspoon	½ teaspoon	¼ teaspoon	¼ teaspoon

OPTIONAL TOPPING				
Unbleached flour	1 tablespoon	1 tablespoon	½ tablespoon	1 teaspoon

Please see method next page.



TIP

'Biga' is a pre-fermentation process. It adds flavor and complexity to the bread. Bigas tend to be dry.

FILLING	2.5LBS	2.0LBS	5.0LBS	1.0LBS
	1.25KG	1.0KG	0.75KG	0.5KG
Roasted garlic*	1 whole bulb	¾ bulb	½ bulb	⅓ bulb
Pitted black Mediterranean olives	1 cup	¾ cup	½ cup	⅓ cup

MAKING THE BIGA

In a small bowl, combine the water, flour and yeast and allow to ferment overnight for up to 12 hours.

MAKING THE BREAD

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding the biga, then the rest of the ingredients to the bread pan in the order listed, except for the roasted garlic and olives. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the CRUSTY LOAF setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. At the end of the second rise and final punch down, press and hold the START | PAUSE button to momentarily pause the cycle. Remove the dough from the bread pan. On a lightly floured surface, roll the dough out into a rectangle about 6" (15cm) wide and 13" (33cm) long. Spread the roasted garlic and olives all over the dough, leaving a 1" (2.5cm) border. From the top short end, fold the dough over L of the way down. Then take the shortest end closest to you and roll the dough "jelly roll" style, into a tight roll, sealing the side edges as you roll. Seal the seam by pinching it against the folded dough. Remove the collapsible paddle from the bread pan and place the rolled dough, seam side down, into the bread pan. Use caution as the paddle will be hot. Dust the top with flour. Close the lid. Press the START | PAUSE button to resume the cycle. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*ROASTED GARLIC

To roast garlic, slice off the top of a whole garlic bulb. Place in a square sheet of foil paper about 8" x 8" (20cm x 20cm). Drizzle 1 tablespoon of olive oil, place two sprigs of thyme and sprinkle with salt and pepper. Enclose the garlic by bringing up the sides of the foil and pinching the package closed. Bake in a 350°F (175°F) oven for approximately 35 minutes, or until the garlic cloves are soft and creamy in texture. To use in the recipe above, allow to cool. Squeeze the garlic bulb to extract the cloves. Keep them whole for this recipe.

CRUSTY LOAF - PESTO & PINE NUT BREAD

BREAD NAME	Pesto & Pine Nut Bread
SETTING	Crust Loaf
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Preset
DELAY START	No

INGREDIENTS	2.5LBS 1.25KG	2.0LBS 1.0KG	1.5LBS 0.75KG	1.0LBS 0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1 ¾ cups	1 ½ cups	1 cup	¾ cup
Olive Oil	2 ½ tablespoons	2 tablespoons	1 ½ tablespoons	1 tablespoon
Basil pesto, pre-made or store-bought	½ cup	⅓ cup	¼ cup	3 tablespoons
Salt	1 ¾ teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon	¾ teaspoon
Sugar, granulated	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon	¾ teaspoon
Bread flour	5 cups	4 cups	3 cups	2 cups
Vital wheat gluten	1 teaspoon	¾ teaspoon	½ teaspoon	¼ teaspoon
Freshly grated parmesan cheese	½ cup	⅓ cup	¼ cup	3 tablespoons
Yeast: Active Dry	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 ¼ teaspoons	¾ teaspoon
ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER				
Toasted pine nuts	½ cup	⅓ cup	½ cup	¼ cup

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the pine nuts into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the CRUSTY LOAF setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

CRUSTY LOAF - RUSTIC PROSCIUTTO & PROVOLONE BREAD

BREAD NAME	Rustic Prosciutto & Provolone Bread
SETTING	Crust Loaf
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Preset
DELAY START	No

INGREDIENTS	2.5LBS 1.25KG	2.0LBS 1.0KG	1.5LBS 0.75KG	1.0LBS 0.5KG
Water, 80°F (27°C)	2 cups	1 $\frac{3}{4}$ cups	1 $\frac{1}{4}$ cups	$\frac{3}{4}$ cup
Salt	2 $\frac{1}{2}$ teaspoons	2 teaspoons	1 $\frac{1}{2}$ teaspoons	1 teaspoon
Bread flour	4 cups	3 $\frac{1}{4}$ cups	2 $\frac{1}{2}$ cups	1 $\frac{3}{4}$ cups
Whole wheat flour	$\frac{3}{4}$ cup + 2 tablespoons	$\frac{3}{4}$ cup	$\frac{1}{2}$ cup + 1 tablespoon	$\frac{1}{2}$ cup + 1 tablespoon
Vital wheat gluten	2 $\frac{1}{2}$ teaspoons	2 teaspoons	1 $\frac{1}{2}$ teaspoons	1 teaspoon
Yeast: Active Dry	2 $\frac{3}{4}$ teaspoons	2 $\frac{1}{2}$ teaspoons	1 $\frac{3}{4}$ teaspoons	1 $\frac{1}{4}$ teaspoons
ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER				
Prosciutto, medium size diced	$\frac{1}{2}$ cup + 1 tablespoon	$\frac{1}{2}$ cup	$\frac{1}{3}$ cup + 1 tablespoon	$\frac{1}{4}$ cup
Provolone cheese, medium size diced	$\frac{1}{2}$ cup + 1 tablespoon	$\frac{1}{2}$ cup	$\frac{1}{3}$ cup + 1 tablespoon	$\frac{1}{4}$ cup

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the prosciutto and provolone cheese into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the CRUSTY LOAF setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

CRUSTY LOAF - SUNDRIED TOMATO & FETA CHEESE BREAD

BREAD NAME	Sundried Tomato & Feta Cheese Bread
SETTING	Crust Loaf
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Preset
DELAY START	No

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1.0KG	0.75KG	0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1 ¾ cups	1 ½ cups	1 cup + 2 tablespoons	¾ cup
Olive Oil	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons	1 tablespoon
Salt	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 ¼ teaspoons	¾ teaspoon
Bread flour	5 cups + 3 tablespoons	4 cups + 2 tablespoons	3 cups + 2 tablespoons	2 cups + 1 tablespoon
Vital wheat gluten	1 teaspoon	¾ teaspoon	½ teaspoon	¼ teaspoon
Dried basil	1 ½ teaspoons	1 ¼ teaspoons	1 teaspoon	¾ teaspoon
Dried oregano	1 ½ teaspoons	1 ¼ teaspoons	1 teaspoon	¾ teaspoon
Yeast: Active Dry				

ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER

Chopped sundried tomato, patted dry	¾ cup	¼ cup + 1 tablespoon	¼ cup	3 tablespoons
Coarsely crumbled feta cheese, patted dry	¾ cup	¼ cup + 1 tablespoon	¼ cup	3 tablespoons

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the sundried tomato and feta cheese into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the CRUSTY LOAF setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

DOUGH – CINNAMON BUNS

BREAD NAME	Cinnamon Buns
SETTING	Dough-Bread
PADDLE	Collapsible
DELAY START	No

INGREDIENTS	
Milk, 80°F (27°C)	1 cup
Eggs, 2oz (60g), at room temperature, beaten	2
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	¼ cup
Salt	1 teaspoon
Sugar, granulated	⅓ cup
Bread flour	4 cups
Yeast: Active Dry	2 ¼ teaspoons
FILLING	
Butter, softened	½ cup
Brown sugar	½ cup
Cinnamon	1 teaspoon
Walnuts, chopped	½ cup

CREAM CHEESE FROSTING	
Cream cheese, room temperature	4 oz
Butter, softened	3 tablespoons
Pure vanilla extract	1 teaspoon
Confectioner's sugar	1 ¼ cups

CREAM CHEESE FROSTING

Beat together the cream cheese and butter until light and fluffy. Mix in the pure vanilla extract. Add the confectioner's sugar and beat until well combined and light and fluffy, about 3-5 minutes. Refrigerate until ready to use.

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed, except for the filling. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH BREAD setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, remove the bread pan from the bread machine. On a lightly floured surface, roll the dough out into a rectangle about 6" (15cm) wide and 13" (33cm) long. Spread the softened butter all over the dough, leaving a 1" (2.5cm) border. Sprinkle with the brown sugar then top with the cinnamon and chopped walnuts. From the top short end, fold the dough over L of the way down. Then take the longest end and roll the dough "jelly roll" style, into a tight roll. Seal the seam by pinching it against the folded dough. Cut the dough into 18 rounds using a sharp knife. Use a see-saw motion rather than pressing the blade down. Arrange the rounds evenly onto two 8" (20cm) round spring form pans lined with parchment paper. Cover in plastic wrap and allow to rise a final time for approximately 45 minutes.

Preheat the oven to 350°F (175°C) and bake the rolls in the center rack for approximately 30 to 35 minutes. Remove the cinnamon buns and allow them to cool to room temperature before topping with the cream cheese frosting.

DOUGH – CORINNA'S BRIOCHE

BREAD NAME	Corinna's Brioche
SETTING	Dough-Bread
PADDLE	Collapsible
DELAY START	No
INGREDIENTS	
Egg, 2oz (60g), at room temperature, beaten	3
Milk 80°F (27°C)	½ cup
Salt	1 ¼ teaspoons
Sugar, granulated	3 tablespoons
Bread flour	2 ¾ cups
Vital wheat gluten	1 tablespoon
Yeast: Active Dry	2 ¼ teaspoons
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	½ cup
OPTIONAL TOPPING	
Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten	

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan. Slightly beat the eggs and place them in the bread pan, followed by the remaining ingredients in the order listed, except for the butter. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH BREAD setting. Press the START | PAUSE button. When the alert sounds during the 'knead 2' phase, open the lid of the bread machine. While it is still kneading, add the butter to the dough one piece at a time, allowing the dough to nearly incorporate the butter before adding the next piece. Once all the butter has been added, close the lid. When the cycle is complete, remove the bread pan from the bread machine and cover with plastic wrap. Place the entire bread pan with dough in the refrigerator and refrigerate overnight.

Remove the bread pan from the refrigerator and allow to sit at room temperature for 30 minutes. On a lightly floured surface, take the dough out of the bread pan and divide the dough into 8 equal portions. Roll each portion into a smooth ball.

Remove the collapsible paddle from the bread pan and place the 8 formed dough balls into the bread pan, 2 rows of 4 balls.

Allow the brioche dough to rise until doubled in size, approximately 1 hour. Brush the top of the risen brioche with the egg wash.

Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the BAKE ONLY setting, modifying the baking time to 1 hour. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the bread to cool in the bread pan for 15 minutes then transfer to a wire rack to continue cooling. Bread will slice best when allowed to cool.



TIP

Brioche makes an excellent French toast.

DOUGH - EGG FREE SEMOLINA PASTA DOUGH

BREAD NAME	Egg Free Semolina Pasta Dough
SETTING	Dough-Pasta
PADDLE	Collapsible
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	
Water	¾ cup + 2 tablespoons
Unbleached all-purpose flour	2 cups
Semolina flour	1 cup

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH PASTA setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, transfer the dough to a lightly floured surface and shape it into a ball. Wrap in plastic wrap and allow to rest 30 minutes prior to hand shaping or placing through a pasta extruder. The dough can be refrigerated for up to 3 days.



TIP

If the dough is too dry, add 1 tablespoon of water at a time. If it is too wet, add flour, ½ to 1 tablespoon at a time.

DOUGH - EGG PASTA DOUGH

BREAD NAME	Egg Pasta Dough
SETTING	Dough-Pasta
PADDLE	Collapsible
DELAY START	No

INGREDIENTS	
Eggs, 2 oz (60g), at room temperature, beaten	3
Unbleached all-purpose flour	2 cups

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH PASTA setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, transfer the dough to a lightly floured surface and shape it into a ball. Wrap in plastic wrap and allow to rest 30 minutes prior to hand shaping or placing through a pasta extruder. The dough can be refrigerated for up to 3 days.



TIP

If the dough is too dry, add 1 tablespoon of water at a time. If it is too wet, add flour, ½ to 1 tablespoon at a time

DOUGH - FOCACCIA DOUGH

BREAD NAME	Focaccia Dough
SETTING	Dough-Pizza
PADDLE	Collapsible
DELAY START	No

INGREDIENTS

BIGA

Water, 55°F (13°C)	¼ cup
Bread flour	¾ cup
Yeast: Active Dry	Pinch

DOUGH

Water, 86°F (30°C)	1 cup
Olive oil	4 tablespoons
Salt	2 teaspoons
Sugar, granulated	1 teaspoon
Bread flour	2 cups
Yeast: Active Dry	¾ teaspoon

SUGGESTED TOPPINGS

Onions, caramelized
Black olives
Tomatoes, thinly sliced
Coarse sea salt
Basil, dried
Garlic, minced



TIP

'Biga' is a pre-fermentation process. It adds flavor and complexity to the bread. Bigas tend to be dry.

MAKING THE BIGA

The biga should be prepared one day before you want to serve the focaccia. Combine the ingredients for the biga in a small bowl until well combined. The biga will be stiff and slightly dry. Cover with plastic wrap at room temperature for up to 12 hours.

MAKING THE FOCACCIA

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding the water to the bread pan. Cut the biga into 6 pieces and add it to the water. Break up the biga pieces by hand. Add the remaining ingredients in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH PIZZA setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, remove the dough from the bread pan and transfer to a lightly floured surface. Divide the dough into 2 portions. Use the heel of your hand to press and flatten a piece of the dough until it is ¼" (0.5mm) thick. Transfer the pressed dough to a baking sheet that has been brushed with olive oil and sprinkled heavily with cornmeal or semolina. Brush the top with olive oil. Cover gently with plastic wrap and allow to rise at room temperature until puffy, about 25 minutes.

Preheat the oven to 400°F (205°C). Brush the dough again with olive oil and sprinkle with desired toppings. Place the baking sheet on the lowest rack and bake until the focaccia is nicely brown, approximately 20 to 25 minutes.

DOUGH – HAMBURGER BUNS

BREAD NAME	Hamburger Buns
SETTING	Dough-Bread
PADDLE	Collapsible
DELAY START	Yes
INGREDIENTS	
SPONGE	
Milk 80°F (27°C)	¾ cup
Sugar, granulated	½ teaspoon
Bread flour	1 ⅓ cups
Yeast: Active Dry	1 ½ teaspoons
DOUGH	
Milk 80°F (27°C)	⅓ cup
Honey	1 ½ tablespoons
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	¼ cup
Salt	2 teaspoons
Bread flour	1 ⅓ cups
OPTIONAL TOPPING	
Sesame seeds, or coarse sea salt	
Egg was: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten	

MAKING THE SPONGE

In a small bowl, combine the sponge ingredients. Cover with plastic wrap and set aside in a warm place to proof for 30 minutes.

MAKING THE HAMBURGER BUN

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan. Place the milk into the bread pan and add the sponge. Break up the sponge by hand. Add the remaining ingredients in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH BREAD setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, remove the bread pan from the bread machine. On a lightly floured surface, take the dough out of the bread pan and divide the dough into 6 equal portions. Roll each portion into a ball and place on a parchment paper lined baking sheet, 2 rows of 3 buns. Lightly brush each bun with the egg wash, then flatten each round. Cover with plastic wrap. After 20 minutes, lightly brush with the egg wash and flatten the buns again. Cover with plastic wrap. After 25mins, remove the plastic wrap, lightly brush with the egg wash and sprinkle the buns with sesame seeds and/or coarse sea salt.

Preheat an oven to 400°F (205°C). Bake the buns in the center rack for approximately 20 - 25 minutes or until golden brown.

DOUGH - PIZZA DOUGH

BREAD NAME	Pizza Dough
SETTING	Dough-Pizza
PADDLE	Collapsible
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	
Water, 80°F (27°C)	¾ cup + 2 tablespoons
Olive oil, extra virgin	2 tablespoons
Salt	1 teaspoon
Sugar, granulated	½ teaspoon
Bread flour	1 ¾ cups
Whole wheat flour	½ cup
Yeast: Active Dry	2 ¼ teaspoons

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH PIZZA setting. Press the START | PAUSE button.

Preheat oven to 450°F - 500°F (230°C - 260°C). Place the dough on a lightly floured surface. Using the heel of your hand, press to flatten. Roll out the dough into a circle, then lift it onto a pizza pan that has been brushed with olive oil. Pull and press the dough into a circle to fit the pan. Shape a ½ inch rim around the edge. Spread tomato sauce onto the dough and cover with desired toppings. Place the pizza pan on the lowest rack and bake until the dough is crisp and brown, approximately 12-15 minutes.

DOUGH – SPINACH PASTA DOUGH

BREAD NAME	Spinach Pasta Dough
SETTING	Dough-Pasta
PADDLE	Collapsible
DELAY START	No

INGREDIENTS	
Eggs, 2oz (60g), at room temperature, beaten	3
Unbleached all-purpose flour	2 cups
• Cooked spinach, chopped fine, squeezed dry	2 tablespoons

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH PASTA setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, transfer the dough to a lightly floured surface and shape it into a ball. Wrap in plastic wrap and allow to rest 30 minutes prior to hand shaping or placing through a pasta extruder. The dough can be refrigerated for up to 3 days.



TIP

If the dough is too dry, add 1 tablespoon of water at a time. If it is too wet, add flour, ½ to 1 tablespoon at a time

DOUGH - WHOLE WHEAT PASTA DOUGH

BREAD NAME	Whole Wheat Pasta Dough
SETTING	Dough-Pasta
PADDLE	Collapsible
DELAY START	No

INGREDIENTS

Eggs, 2 oz (60g), at room temperature, beaten	3
Whole wheat flour	2 cups

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH PASTA setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, transfer the dough to a lightly floured surface and shape it into a ball. Wrap in plastic wrap and allow to rest 30 minutes prior to hand shaping or placing through a pasta extruder. The dough can be refrigerated for up to 3 days.



TIP

If the dough is too dry, add 1 tablespoon of water at a time. If it is too wet, add flour, ½ to 1 tablespoon at a time.

GLUTEN FREE - GLUTEN FREE BANANA WALNUT BREAD

BREAD NAME	Gluten Free Banana Walnut Bread	
SETTING	Gluten Free	
PADDLE	Collapsible	
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark	
DELAY START	No	
INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS
	1.25KG	1.0KG
Eggs, 2oz (60g), at room temperature	2	1
Milk, 80 °F (27 °C)	¾ cup	½ cup + 2 tablespoons
Apple cider vinegar	1 teaspoon	¾ teaspoon
Mashed ripe banana	1 cup	¾ cup + 1 tablespoon
Brown sugar	¼ cup	3 tablespoons
Salt	1 ¼ teaspoons	1 teaspoon
Unsalted butter, melted	¼ cup	3 tablespoons
Chickpea / Garbanzo bean flour	1 cup	¾ cup + 1 tablespoon
Sorghum flour	1 cup	¾ cup + 1 tablespoon
Tapioca starch	¼ cup	3 tablespoons
Xanthan gum	2 ½ teaspoons	2 teaspoons
Yeast: Active Dry	1 ½ teaspoons	1 ¼ teaspoons
ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER		
Chopped walnuts	½ cup	¼ cup

Gluten free bread making is very unique and requires a slightly different procedure.

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan. Slightly beat the eggs and place them in the bread pan, followed by the remaining wet ingredients, then the banana and brown sugar. In a medium sized bowl, sift together the salt, chickpea/garbanzo flour, sorghum flour, tapioca starch and xanthan gum. Mix together and pour over the wet ingredients. Sprinkle the top with the yeast. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the chopped walnuts into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the GLUTEN FREE setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the alert sounds during the 'knead 2' phase, the Automatic Fruit & Nut dispenser will release the walnuts. Open the lid of the bread machine. Gluten free dough should resemble mashed potatoes. If the mixture seems too wet, add 1 tablespoon of chickpea/garbanzo flour at a time. If the mixture is too dry, add ½ to 1 tablespoon of water at a time. Then, while the paddle is still kneading, scrape down the sides of the bread pan with a rubber spatula to ensure all ingredients are thoroughly mixed. Close the lid. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the bread to cool in the bread pan for 15 minutes then transfer to a wire rack to continue cooling. Bread will slice best when allowed to cool.

GLUTEN FREE - GLUTEN FREE CHESTNUT BREAD

BREAD NAME	Gluten Free Chestnut Bread	
SETTING	Gluten Free	
PADDLE	Collapsible	
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark	
DELAY START	No	
INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS
	1.25KG	1.0KG
Eggs, 2oz (60g), at room temperature	4	3
Water, 80 °F (27 °C)	1 ½ + 2 tablespoon	½ cup
Buttermilk, 80 °F (27 °C)	1 ¼ cups	1 cup
Apple cider vinegar	1 ¼ teaspoons	1 teaspoon
Unsalted butter melted	¼ cup + 1 tablespoon	¼ cup
Brown sugar	¼ cup	3 tablespoons
Salt	1 ¾ teaspoons	1 ½ teaspoons
Chestnut flour	1 ¼ cups + 1 tablespoon	1 cup
Brown rice flour	1 ¼ cups + 1 tablespoon	1 cup
Coconut flour	½ cup + 2 tablespoons	½ cup
Tapioca flour	¼ cup + 1 tablespoon	¼ cup
Potato flour	¼ cup + 1 tablespoon	¼ cup
Xanthan gum	1 ¾ tablespoons	1 ½ tablespoons
Yeast: Active Dry	1 ¾ tablespoons	1 ½ tablespoons

Gluten free bread making is very unique and requires a slightly different procedure.

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan. Slightly beat the eggs and place them in the bread pan, followed by the remaining wet ingredients, then the brown sugar. In a medium sized bowl, sift together the salt, chestnut flour, brown rice flour, coconut flour, tapioca flour, potato flour and xanthan gum. Mix together and pour over the wet ingredients. Sprinkle the top with the yeast. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the GLUTEN FREE setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the alert sounds during the 'knead 2' phase, open the lid of the bread machine. Gluten free dough should resemble mashed potatoes. If the mixture seems too wet, add 1 tablespoon of brown rice flour at a time. If the mixture is too dry, add ½ to 1 tablespoon of water at a time. Then, while the paddle is still kneading, scrape down the sides of the bread pan with a rubber spatula to ensure all ingredients are thoroughly mixed. Close the lid. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the bread to cool in the bread pan for 15 minutes then transfer to a wire rack to continue cooling. Bread will slice best when allowed to cool.

GLUTEN FREE - GLUTEN FREE MOCK PUMPERNICKEL BREAD

BREAD NAME	Gluten Free Mock Pumpernickel Bread	
SETTING	Gluten Free	
PADDLE	Collapsible	
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark	
DELAY START	No	
INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS
	1.25KG	1.0KG
Eggs, 2oz (60g), at room temperature	3 eggs + enough water to equal ¾ cup	2 eggs + enough water to equal ½ cup + 1 tablespoon
Water, 80 °F (27 °C)	1 ¼ cups	1 cup
Molasses	3 tablespoons	2 ½ tablespoon
Apple cider vinegar	1 ¼ teaspoons	1 teaspoon
Unsalted butter, melted	¼ cup	3 tablespoons
Coffee granules	1 tablespoon	¾ tablespoons
Dark brown sugar	¼ cup	3 tablespoons
Salt	1 ½ teaspoons	1 ¼ teaspoons
White rice flour	1 ¾ cups	1 ½ cups + 1 teaspoon
Brown rice flour	1 cup	¾ cup + 1 tablespoon
Millet flour	½ cup	⅓ cup + 1 tablespoon
Cocoa powder	3 tablespoons	2 tablespoons
Xanthan gum	1 tablespoon	¾ tablespoon
Caraway seeds	1 tablespoon	¾ tablespoon
Yeast: Active Dry	2 ¼ teaspoons	2 teaspoons
Milk powder	¼ cup	3 tablespoons

Gluten free bread making is very unique and requires a slightly different procedure.

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan. Slightly beat the eggs and place them in the bread pan, followed by the remaining wet ingredients, then the coffee granules and dark brown sugar. In a medium sized bowl, sift together the salt, white rice flour, brown rice flour, millet flour, cocoa powder and xanthan gum. Mix together and pour over the wet ingredients. Sprinkle the top with the yeast, milk powder and caraway seeds. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the GLUTEN FREE setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the alert sounds during the 'knead 2' phase, open the lid of the bread machine. Gluten free dough should resemble mashed potatoes. If the mixture seems too wet, add 1 tablespoon of white rice flour at a time. If the mixture is too dry, add ½ to 1 tablespoon of water at a time. Then, while the paddle is still kneading, scrape down the sides of the bread pan with a rubber spatula to ensure all ingredients are thoroughly mixed. Close the lid. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the bread to cool in the bread pan for 15 minutes then transfer to a wire rack to continue cooling. Bread will slice best when allowed to cool.

JAM - KETCHUP

NAME	Ketchup
SETTING	Jam
PADDLE	Fixed
DELAY START	No

INGREDIENTS	
Apple cider vinegar	½ cup
Olive oil	1 tablespoon
Molasses	2 tablespoons
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	2 tablespoons
Whole canned tomatoes	28oz can
Tomato paste	2 tablespoons
Cooking onion, small dice	¾ cup
Garlic cloves, minced	3
Cinnamon	¼ teaspoon
Chili powder	1 teaspoon
Paprika	¾ teaspoon
Salt	1 teaspoon
Brown sugar	⅓ cup
Ground allspice	¼ teaspoon

Ensure the fixed paddle is securely attached before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the JAM setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the ketchup to cool for 15 minutes before removing from the bread pan.



TIP

The ketchup can be pureed in a blender for a smoother appearance.

JAM - MANGO CHUTNEY

NAME	Mango Chutney
SETTING	Jam
PADDLE	Fixed
DELAY START	No

INGREDIENTS	
Apple cider vinegar	¾ cup
Lime juice	¼ cup
Salt	1 teaspoon
Sugar, granulated	½ cup
Sweet onion, finely chopped	¼ cup
Green pepper	½ cup
Ginger, freshly grated	2 tablespoons
Mustard seeds	½ tablespoons
Large mangoes, cut into small dices	2
Dried apricots, chopped	10
Dried chili flakes	¼ teaspoon

Ensure the fixed paddle is securely attached before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the JAM setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the chutney to cool for 15 minutes before removing from the bread pan.

JAM - PEACH MELBA JAM

NAME	Peach Melba Jam
SETTING	Jam
PADDLE	Fixed
DELAY START	No

INGREDIENTS

Lemon juice	¼ cup
Peaches, ripe, mashed	3 cups
Raspberries	1 cup
Sugar, granulated	3 cups

Ensure the fixed paddle is securely attached before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the JAM setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the jam to cool for 15 minutes before removing from the bread pan.

JAM - STRAWBERRY COULIS

NAME	Strawberry Coulis
SETTING	Jam
PADDLE	Fixed
DELAY START	No

INGREDIENTS

Lemon juice	¼ cup
Strawberries, fresh, small dice	2 cups
Sugar, granulated	1 cup

Ensure the fixed paddle is securely attached before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the JAM setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the coulis to cool for 15 minutes before removing from the bread pan.



TIP

Strawberry Coulis is a great accompaniment to vanilla ice cream, crepes, or drizzled on top of angel food cake.

SWEET BREAD - APRICOT, ALMOND & CARDAMOM BREAD

BREAD NAME	Apricot, Almond & Cardamom Bread
SETTING	Sweet
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Preset
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS 1.25KG	2.0LBS 1.0KG	1.5LBS 0.75KG	1.0LBS 0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1 ½ cups	1 ¼ cups	1 cup + 1 tablespoon	½ cup + 1 tablespoon
Pure almond extract	1 ½ teaspoons	1 ¼ teaspoons	1 teaspoon	¾ teaspoon
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons	1 tablespoon
Salt	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon	¾ teaspoon
Brown sugar	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons	1 tablespoon
Bread flour	5 cups	4 cups	3 cups	2 cups
Vital wheat gluten (optional)	1 ½ tablespoons	1 ¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Milk powder	3 tablespoons	2 ½ tablespoons	2 tablespoons	1 ¾ tablespoons
Ground cardamom	1 ½ teaspoons	1 ¼ teaspoons	1 teaspoon	¾ teaspoon
Yeast: Active Dry	2 teaspoons	1 ¾ teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon
ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER				
Silvered almonds	½ cup	⅓ cup	⅓ cup	¼ cup
Dried apricots, chopped	½ cup	⅓ cup	⅓ cup	¼ cup

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the silvered almonds and chopped apricots into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the SWEET setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

SWEET BREAD - CHOCOLATE HAZELNUT BREAD

BREAD NAME	Chocolate Hazelnut Bread
SETTING	Sweet
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Preset
DELAY START	No

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1.0KG	0.75KG	0.5KG
Milk, 80°F (27°C)	1 cup	¾ cup	½ cup + 1 teaspoon	⅓ cup + 1 teaspoon
Sour cream	½ cup	½ cup	⅓ cup + 2 teaspoons	¼ cup
Hazelnut extract	2 teaspoons	1 ¾ teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon
Eggs, 2oz (60g), at room temperature, beaten	2	1	1	1
Hazelnut butter	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons	1 ½ tablespoons
Salt	1 ¼ teaspoons	1 teaspoon	¾ teaspoon	½ teaspoon
Sugar, granulated	¼ cup + 1 tablespoon	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons
Cocoa powder	¼ cup + 1 tablespoon	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons
Bread flour	5 cups	4 cups	3 cups	2 cups
Vital wheat gluten (optional)	1 ½ tablespoons	1 ¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Yeast: Active Dry	3 teaspoons	2 ½ teaspoons	2 teaspoons	1 ¼ teaspoons
ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER				
Semi-sweet chocolate chips	½ cup + 1 tablespoon	⅓ cup	¼ cup	3 tablespoons
Toasted hazelnuts	½ cup + 1 tablespoon	⅓ cup	¼ cup	3 tablespoons

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed, except for the chocolate chips and toasted hazelnuts. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the chocolate chips and toasted hazelnuts into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the SWEET setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

SWEET BREAD - FIG & WALNUT BREAD

BREAD NAME	Fig & Walnut Bread			
SETTING	Sweet			
PADDLE	Collapsible			
CRUST COLOR OPTIONS	Preset			
DELAY START	No			
INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1.0KG	0.75KG	0.5KG
FILLING				
Dried figs, roughly chopped	1 cup	¾ cup	½ cup	¼ cup
Toasted walnuts	¾ cup	¾ cup	½ cup	¼ cup
Orange liquer or orange juice	2 tablespoons	1 ½ tablespoons	1 ¼ tablespoons	1 tablespoon
Honey	3 tablespoons	2 ½ tablespoons	2 tablespoons	1 ½ tablespoons
OPTIONAL TOPPING				
Coarse sugar	1 tablespoon	¾ tablespoon	½ tablespoon	½ tablespoon
Egg wash: 1 egg + 1 tablesppon water, beaten				



TIP

'Biga' is a pre-fermentation process. It adds flavor and complexity to the bread. Bigas tend to be dry.

INGREDIENTS	2.5LBS 1.25KG	2.0LBS 1.0KG	1.5LBS 0.75KG	1.0LBS 0.5KG
BIGA				
Water, 80°F (27°C)	¼ cup	3 tablespoons	2 ¼ tablespoons	1 ½ tablespoons
Bread Flour	½ cup	⅓ cup + 1 tablespoon	¼ cup	3 tablespoons
Yeast: Active Dry	¼ teaspoon	⅛ teaspoon	Pinch	pinch
BREAD DOUGH				
Water, 80°F (27°C)	1 ¼ cups	1 cup	¾ cup	½ cup
Olive Oil	2 tablespoons	1 ¾ tablespoons	1 ½ tablespoons	¾ tablespoon
Salt	1 ½ tablespoons	1 ¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Sugar, granulated	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons	1 ½ tablespoons
Coarse semolina (not semolina flour)	¾ cup	½ cup + 1 tablespoon	⅓ cup + 1 tablespoon	¼ cup
Bread flour	2 cups + 2 tablespoons	1 ⅔ cups	1 ¼ cups	¾ cup + 1 tablespoon
Vital wheat gluten (optional)	1 ½ tablespoons	1 ¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Yeast: Active Dry	½ teaspoon	½ teaspoon	¼ teaspoon	¼ teaspoon

Making the Biga

In a small bowl, combine the water, flour and yeast and allow to ferment overnight for up to 12 hours. In the meantime, combine the ingredients for the filling and refrigerate overnight.

Making the Bread

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding the biga, then the rest of the ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the SWEET setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. At the end of the second rise and final punch down, press and hold the START | PAUSE button to momentarily pause the cycle. Remove the dough from the bread pan. On a lightly floured surface, roll the dough out into a rectangle about 6" (15cm) wide and 13" (33cm) long. Spread the filling all over the dough, leaving a 1" (2.5cm) border. From the top short end, fold the dough over 1/2 of the way down. Then take the shortest end closest to you and roll the dough "jelly roll" style, into a tight roll, sealing the side edges as you roll. Seal the seam by pinching it against the folded dough. Remove the collapsible paddle from the bread pan and place the rolled dough, seam side down, into the bread pan. Use caution as the paddle will be hot. Brush the top with the egg wash and sprinkle with sugar if desired. Close the lid. Press the START | PAUSE button to resume the cycle. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

SWEET BREAD - MAPLE PECAN BREAD

BREAD NAME	Maple Pecan Bread
SETTING	Sweet
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Preset
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS 1.25KG	2.0LBS 1.0KG	1.5LBS 0.75KG	1.0LBS 0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1 ¾ cups	1 ⅓ cups	1 cup	¾ cup
Pure maple syrup	⅓ cup	4 tablespoons	3 tablespoons	2 tablespoons
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	3 ¾ tablespoons	3 tablespoons	2 tablespoons	1 tablespoon
Salt	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon	¾ teaspoon
Sugar, granulated	2 ½ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon
Bread flour	5 cups	4 cups	3 cups	2 cups
Vital wheat gluten (optional)	1 ½ tablespoons	1 ¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Milk powder	2 ½ tablespoons	2 tablespoons	1 ½ tablespoons	1 tablespoon
Yeast: Active Dry	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon	¾ teaspoon
ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER				
Chopped pecans	¾ cup	¾ cup	½ cup	¼ cup

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the pecans into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the SWEET setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

WHOLE WHEAT

Almost any WHOLE WHEAT recipe, including the ones on the following pages, can be modified for use with the WHOLE WHEAT RAPID setting.

To reduce the total cycle time by approx. 1 hour, select the WHOLE WHEAT RAPID setting. Follow the recipe and instructions for the WHOLE WHEAT version, however, replace the Active Dry Yeast with Instant (aka Quick-Rise, Rapid Rise) or Bread Machine Yeast and add the vital wheat gluten as it helps produce a better result during the shorter 'rise' phase.

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1.0KG	0.75KG	0.5KG
Yeast: Instant (aka Quick-Rise, Rapid Rise) or Bread Machine	3 ½ teaspoons	3 teaspoons	2 ½ teaspoons	2 teaspoons
Vital wheat gluten	2 ¾ teaspoons	2 ½ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons

WHOLE WHEAT

BREAD NAME	Whole Wheat Bread
SETTING	Whole Wheat
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1.0KG	0.75KG	0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1 ¾ cups + 1 tablespoon	1 ½ cups	1 cup + 2 tablespoons	¾ cup
Unsalted butter, ½" pieces at room temperature	2 ½ tablespoons	2 tablespoons	1 ½ tablespoons	1 tablespoon
Salt	2 ½ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon
Brown Sugar	¼ cup	3 tablespoons	2 ¼ tablespoons	1 ½ tablespoons
Whole wheat flour	5 cups	4 cups	3 cups	2 cups
Vital wheat gluten (optional)*	1 ½ tablespoons	1 ¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Milk powder	¼ cup	3 tablespoons	2 ¼ tablespoons	1 ½ tablespoons
Yeast: Active Dry*	3 teaspoons	2 ½ teaspoons	1 ¾ teaspoons	1 ¼ teaspoons

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the WHOLE WHEAT setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*If using the WHOLE WHEAT RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on page 91.

WHOLE WHEAT - BRAN BREAD

BREAD NAME	Bran Bread
SETTING	Whole Wheat
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS 1.25KG	2.0LBS 1.0KG	1.5LBS 0.75KG	1.0LBS 0.5KG
Water, 80°F (27°C)	2 cups	1 ¾ cups	1 ¼ cups	¾ cup
Molasses	¼ cup	3 tablespoons	2 ¼ tablespoons	1 ½ tablespoons
Unsalted butter, ½" piece at room temperature	2 ½ tablespoons	2 tablespoons	1 ½ tablespoons	1 tablespoon
Salt	2 ½ teaspoon	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon
Brown sugar	2 ½ tablespoon	2 tablespoons	1 ½ tablespoons	1 tablespoon
Whole wheat flour	3 cups + 2 tablespoons	2 ½ cups	1 ¾ cups + 2 tablespoons	1 ¼ cups
Bread flour	1 ¾ cups + 2 tablespoons	1 ½ cups	1 cup + 2 tablespoons	¾ cup
Vital wheat gluten (optional)*	1 ¾ tablespoons	1 ½ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Bran flakes	½ cup + 1 tablespoon	½ cup	¼ cup	3 tablespoons
Milk powder	¼ cup	3 tablespoons	2 ¼ tablespoons	1 ½ tablespoons
Yeast: Active Dry*	2 ¾ teaspoons	2 ½ teaspoons	1 ¾ teaspoons	1 ¼ teaspoons
OPTIONAL TOPPING				
Bran flakes	2 tablespoons	2 tablespoons	1 tablespoon	1 tablespoon
Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten				

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the WHOLE WHEAT setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. If using the topping, brush the top of the dough with the egg wash at the end of the final rise (prior to bake) and sprinkle the bran flakes over the loaf. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*If using the WHOLE WHEAT RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on page 91.

WHOLE WHEAT - HONEY WHOLE WHEAT CINNAMON RAISIN

BREAD NAME	Honey Whole Wheat Cinnamon Raisin
SETTING	Whole Wheat
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS 1.25KG	2.0LBS 1.0KG	1.5LBS 0.75KG	1.0LBS 0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1 ³ / ₄ cups	1 ¹ / ₂ cups + 1 tablespoon	1 cup	² / ₃ cup
Honey	¹ / ₃ cup + 1 tablespoon	¹ / ₃ cup	3 tablespoons	2 ¹ / ₂ tablespoons
Unsalted butter, ¹ / ₂ " pieces at room temperature	2 ¹ / ₂ tablespoons	2 tablespoons	1 ¹ / ₂ tablespoons	1 tablespoon
Salt	2 ¹ / ₂ teaspoon	2 teaspoons	1 ¹ / ₄ teaspoons	1 teaspoon
Bread flour	2 ¹ / ₂ cups	2 cups	1 ¹ / ₂ cups	1 cup
Whole wheat flour	2 ¹ / ₂ cups	2 cups	1 ¹ / ₂ cups	1 cup
Vital wheat gluten (optional)*	1 ¹ / ₂ tablespoons	1 ¹ / ₄ tablespoons	1 tablespoon	³ / ₄ tablespoon
Ground cinnamon	1 ¹ / ₄ tablespoons	1 tablespoon	³ / ₄ tablespoon	2 ¹ / ₂ teaspoons
Milk powder	3 ³ / ₄ tablespoons	3 tablespoons	2 ¹ / ₄ tablespoons	1 ¹ / ₂ tablespoons
Yeast: Active Dry*	2 ³ / ₄ teaspoons	2 ¹ / ₄ teaspoons	1 ³ / ₄ teaspoons	1 ¹ / ₄ teaspoons
ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER				
Raisins	³ / ₄ cup	¹ / ₂ cup	¹ / ₄ cup	¹ / ₄ cup

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the raisins into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the WHOLE WHEAT setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*If using the WHOLE WHEAT RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on page 91.

WHOLE WHEAT - MULTIGRAIN BREAD

BREAD NAME	Multigrain Bread
SETTING	Whole Wheat
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS 1.25KG	2.0LBS 1.0KG	1.5LBS 0.75KG	1.0LBS 0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1 $\frac{3}{4}$ cups + 1 tablespoon	1 $\frac{1}{2}$ cups	1 cup + 2 tablespoons	$\frac{3}{4}$ cup
Unsalted butter, $\frac{1}{2}$ " piece at room temperature	3 tablespoons	2 tablespoons	1 $\frac{1}{2}$ tablespoons	1 tablespoon
Salt	2 $\frac{1}{4}$ teaspoons	2 teaspoons	1 $\frac{1}{2}$ teaspoons	1 teaspoon
Brown sugar	$\frac{1}{4}$ cup	3 tablespoons	2 $\frac{1}{4}$ tablespoons	1 $\frac{1}{2}$ tablespoons
Multigrain flour blend	5 cups	4 cups	3 cups	2 cups
Vital wheat gluten (optional)*	1 $\frac{1}{2}$ tablespoons	1 $\frac{1}{4}$ tablespoons	1 tablespoon	$\frac{3}{4}$ tablespoon
Milk powder	$\frac{1}{4}$ cup	3 tablespoons	2 $\frac{1}{4}$ tablespoons	1 $\frac{1}{2}$ tablespoons
Yeast: Active Dry*	2 $\frac{1}{4}$ teaspoons	2 teaspoons	1 $\frac{1}{2}$ teaspoons	1 teaspoon
OPTIONAL TOPPING				
Rolled oats	2 tablespoons	2 tablespoons	1 tablespoon	1 tablespoon
Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten				

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the WHOLE WHEAT setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. If using the topping, brush the top of the dough with the egg wash at the end of the final rise (prior to bake) and sprinkle the rolled oats over the loaf. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*If using the WHOLE WHEAT RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on page 91.

WHOLE WHEAT - PUMPERNICKEL BREAD

BREAD NAME	Pumpernickel Bread
SETTING	Whole Wheat
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS	2.0LBS	1.5LBS	1.0LBS
	1.25KG	1.0KG	0.75KG	0.5KG
Water, 80°F (27°C)	1 ¾ cups + 2 tablespoons	1 ½ cups	1 cup + 1 tablespoon	¾ cup
Molasses	½ cup	¼ cup	3 tablespoons	2 tablespoons
Unsalted butter, melted	2 ½ tablespoons	2 tablespoons	1 ½ tablespoons	1 tablespoon
Instant coffee	1 ½ tablespoons	2 tablespoons	1 ½ tablespoons	1 tablespoon
Salt	2 ¾ teaspoons	2 ½ teaspoons	2 teaspoons	1 ¾ teaspoons
Whole wheat flour	1 ¼ cups	1 cup	¾ cup	½ cup
Rye flour	2 cups + 3 tablespoons	1 ¾ cups	1 ½ cups + 1 tablespoon	¾ cup + 2 tablespoons
Bread flour	2 cups + 3 tablespoons	1 ¾ cups	1 ½ cups + 1 tablespoon	¾ cup + 2 tablespoons
Vital wheat gluten (optional)*	1 ¾ tablespoons	1 ½ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Wheat germ	¼ cup	3 tablespoons	2 ¼ tablespoons	1 ½ tablespoons
Cocoa powder	1 ¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon	½ tablespoon
Yeast: Active Dry*	3 teaspoons	2 ½ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons
OPTIONAL TOPPING				
Cracked wheat	2 tablespoons	1 ½ tablespoons	1 tablespoon	1 tablespoon
Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten				

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the WHOLE WHEAT setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. If using the topping, brush the top of the dough with the egg wash at the end of the final rise (prior to bake) and sprinkle the cracked wheat over the loaf. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread slices best when allowed to cool.

*If using the WHOLE WHEAT RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on page 91.

WHOLE WHEAT - RYE BREAD

BREAD NAME	Rye Bread
SETTING	Whole Wheat
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS 1.25KG	2.0LBS 1.0KG	1.5LBS 0.75KG	1.0LBS 0.5KG
Water, 70°F (21°C)	1 ¾ cups + 1 tablespoon	1 ½ cups	1 cup + 2 tablespoons	¾ cup
Unsalted butter, melted	2 ¼ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon
Brown sugar	3 tablespoons	2 tablespoons	1 ½ tablespoons	1 tablespoon
Salt	2 ¼ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon
Bread flour	3 cups + 2 tablespoons	2 ½ cups	2 cups	1 ¼ cups
Rye flour	1 ¾ cups + 2 tablespoons	1 ½ cups	1 cup	¾ cup
Vital wheat gluten (optional)*	1 ¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon	½ tablespoon
Caraway seeds	1 ½ tablespoons	1 ¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Yeast: Active Dry*	3 teaspoons	2 ½ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons

OPTIONAL TOPPING

Cracked wheat	2 tablespoons	1 ½ tablespoons	1 tablespoon	1 tablespoon
Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten				

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the WHOLE WHEAT setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. If using the topping, brush the top of the dough with the egg wash at the end of the final rise (prior to bake) and sprinkle the cracked wheat over the loaf. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread slices best when allowed to cool.

*If using the WHOLE WHEAT RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on page 91.

WHOLE WHEAT - RYE BREAD

BREAD NAME	Rye Bread
SETTING	Whole Wheat
PADDLE	Collapsible
CRUST COLOR OPTIONS	Light, Medium, Dark
DELAY START	Yes

INGREDIENTS	2.5LBS 1.25KG	2.0LBS 1.0KG	1.5LBS 0.75KG	1.0LBS 0.5KG
Water, 70°F (21°C)	1 ¾ cups + 1 tablespoon	1 ½ cups	1 cup + 2 tablespoons	¾ cup
Unsalted butter, melted	2 ¼ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon
Brown sugar	3 tablespoons	2 tablespoons	1 ½ tablespoons	1 tablespoon
Salt	2 ¼ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons	1 teaspoon
Bread flour	3 cups + 2 tablespoons	2 ½ cups	2 cups	1 ¼ cups
Rye flour	1 ¾ cups + 2 tablespoons	1 ½ cups	1 cup	¾ cup
Vital wheat gluten (optional)*	1 ¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon	½ tablespoon
Caraway seeds	1 ½ tablespoons	1 ¼ tablespoons	1 tablespoon	¾ tablespoon
Yeast: Active Dry*	3 teaspoons	2 ½ teaspoons	2 teaspoons	1 ½ teaspoons
OPTIONAL TOPPING				
Cracked wheat	2 tablespoons	1 ½ tablespoons	1 tablespoon	1 tablespoon
Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten				

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the WHOLE WHEAT setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. If using the topping, brush the top of the dough with the egg wash at the end of the final rise (prior to bake) and sprinkle the cracked wheat over the loaf. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread slices best when allowed to cool.

*If using the WHOLE WHEAT RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on page 91.

YEAST FREE - IRISH SODA BREAD

BREAD NAME	Yeast Free Irish Soda Bread
SETTING	Yeast Free
PADDLE	Collapsible
DELAY START	No

INGREDIENTS

Buttermilk	2 cups
Egg, 2oz (60g), at room temperature, beaten	1
Unsalted butter, melted	3 tablespoons
Sugar, granulated	¼ cup
Salt	1 teaspoon
Unbleached all-purpose flour, sifted	1 ¾ cups
Whole wheat flour, sifted	1 ¼ cups
Baking powder	1 tablespoon
Baking soda	1 teaspoon

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before placing the buttermilk, egg, butter and sugar in the bread pan. In a medium sized bowl, combine the salt, unbleached all purpose flour, whole wheat flour, baking powder and baking soda. Mix together and pour over the wet ingredients. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the YEAST FREE setting. Press the START | PAUSE button. When the alert sounds during the 'knead 2' phase, open the lid of the bread machine. Then, while the paddle is still kneading, scrape down the sides of the bread pan with a rubber spatula to ensure all ingredients are thoroughly mixed. Close the lid. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the bread to cool in the bread pan for 15 minutes then transfer to a wire rack to continue cooling. Bread will slice best when allowed to cool.

YEAST FREE - CRANBERRY ORANGE LOAF

BREAD NAME	Cranberry Orange Loaf
SETTING	Yeast Free
PADDLE	Collapsible
DELAY START	No

INGREDIENTS

Egg, 2oz (60g), at room temperature, beaten	1
Milk 80°F (27°C)	½ cup
Orange juice	½ cup
Unsalted butter, melted	½ cup
Orange zest	1 tablespoon
Sugar, granulated	¾ cup
Salt	½ teaspoon
Unbleached all-purpose flour, sifted	2 cups
Whole wheat flour, sifted	3 tablespoons
Baking powder	2 teaspoons
Baking soda	1 teaspoon

ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER

Dried cranberries	½ cup
-------------------	-------

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before placing the egg in the bread pan. Add the milk, orange juice, butter, orange zest and sugar. In a medium sized bowl, combine the salt, unbleached all-purpose flour, whole wheat flour, baking powder and baking soda. Mix together and pour over the wet ingredients. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the dried cranberries into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the YEAST FREE setting. Press the START | PAUSE button. When the alert sounds during the 'knead 2' phase, open the lid of the bread machine. Then, while the paddle is still kneading, scrape down the sides of the bread pan with a rubber spatula to ensure all ingredients are thoroughly mixed. Close the lid. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the bread to cool in the bread pan for 15 minutes then transfer to a wire rack to continue cooling. Bread will slice best when allowed to cool.

YEAST FREE - GLUTEN FREE LEMON LIME LOAF

BREAD NAME	Gluten Free Lemon Lime Loaf
SETTING	Yeast Free
PADDLE	Collapsible
DELAY START	No

INGREDIENTS

Egg, 2oz (60g), at room temperature, beaten	6
Coconut milk	⅓ cup
Lemon juice	3 tablespoons
Lime juice	3 tablespoons
Unsalted butter, melted	¼ cup
Lime zest	2 teaspoons
Sugar, granulated	½ cup
Salt	⅓ teaspoon
Lemon zest	1 tablespoon
Coconut flour, sifted	1 cup
Baking powder	2 teaspoons
Baking soda	½ teaspoon
CITRIZ GLAZE	
Confectioner's sugar	¼ cup
Lemon juice	1 ½ teaspoons

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before placing the eggs in the bread pan. Add the coconut milk, lemon juice, lime juice, butter, zests and sugar. In a medium sized bowl, combine the salt, coconut flour, baking powder and baking soda. Mix together and pour over the wet ingredients. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the YEAST FREE setting. Press the START | PAUSE button. When the alert sounds during the 'knead 2' phase, open the lid of the bread machine. Then, while the paddle is still kneading, scrape down the sides of the bread pan with a rubber spatula to ensure all ingredients are thoroughly mixed. Close the lid. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the bread to cool in the bread pan for 15 minutes then transfer to a wire rack to continue cooling. Bread will slice best when allowed to cool. Combine the confectioner's sugar and lemon juice and drizzle over the loaf.

YEAST FREE - LU-LU'S TRES LECHES CAKE

BREAD NAME	Lu-Lu's Tres Leches Cake
SETTING	Yeast Free
PADDLE	Collapsible
DELAY START	No

INGREDIENTS

Egg, 2oz (60g), at room temperature, beaten	5
Milk 80°F (27°C)	½ cup
Vegetable oil	⅓ cup
Pure vanilla extract	1 teaspoon
Sugar, granulated	¾ cup
Salt	¼ teaspoon
Sugar, granulated	¼ teaspoon
Cake / pastry flour, sifted	1 ½ cups
Baking powder	1 teaspoon

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before placing the eggs in the bread pan. Add the milk, vegetable oil, pure vanilla extract and sugar. In a medium sized bowl, combine the salt, flour and baking powder. Mix together and pour over the wet ingredients. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the YEAST FREE setting. Press the START | PAUSE button. When the alert sounds during the 'knead 2' phase, open the lid of the bread machine. Then, while the paddle is still kneading, scrape down the sides of the bread pan with a rubber spatula to ensure all ingredients are thoroughly mixed. Close the lid. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the bread to cool in the bread pan for 15 minutes then turn the loaf out onto a plate. Using a fork, prick the entire loaf 30 times. Allow the loaf to continue cooling.

MILK SOAKER

Milk	1 cup
Sweetened condensed milk	½ can
Evaporated milk	½ can
Pure vanilla extract	1 teaspoon
Heavy whipping cream	¾ cup
Sugar, granulated	½ cup

In a small bowl, whisk together the milk, sweetened condensed milk, evaporated milk, vanilla extract, heavy whipping cream and sugar. Place cooled loaf in a rectangle dish with sides. Pour the milk soaker all over the loaf and allow the loaf to soak up the liquid, aiding it by spooning more over the loaf. Cover and refrigerate overnight.

WHIPPED TOPPING

Pure vanilla extract	½ teaspoon
Whipping cream	½ cup
Sugar, granulated	1 teaspoon

Beat together the vanilla extract, whipping cream and sugar until light and fluffy. Top the milk-soaked loaf with the whipped cream mixture.

the Custom Loaf



FR-CA MANUEL D'INSTRUCTIONS

Breville®



Sommaire

- 104** Breville recommande la sécurité avant tout
- 110** Composants
- 113** Fonctions
- 132** Réglages facultatifs
 - 132** - Utilisation de la fonction PAUSE
 - 134** - Utilisation du bouton DÉMARRAGE DIFFÉRÉ
 - 135** - Utilisation du bouton MODIFIER
 - 137** - Utilisation du réglage PERSONNALISER
- 138** Conseils pour une meilleure fabrication de pain
- 141** Les ingrédients essentiels
- 146** Entretien et nettoyage
- 148** Résolution des problèmes
- 155** Pages de recettes personnalisées
- 160** Séquences de cuisson

BREVILLE RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité est notre priorité. Lorsque nous concevons et fabriquons nos produits, votre sécurité en tant que consommateur est au cœur de nos préoccupations. De plus, nous vous demandons de faire preuve de prudence lors de l'utilisation de tout appareil électrique et de respecter les précautions suivantes.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

**LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS
AVANT UTILISATION ET
CONSERVEZ-LES POUR
CONSULTATION FUTURE**

- Retirez et jetez en toute sécurité tout emballage et toutes étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Pour éviter tout risque d'étouffement pour les jeunes enfants, retirez et jetez en toute sécurité le couvercle de protection installé sur la fiche d'alimentation.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne plongez pas la fiche d'alimentation, le cordon d'alimentation ou le boîtier en acier inoxydable dans l'eau ou tout autre liquide.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant l'utilisation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation se nouer, pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ou toucher des surfaces chaudes.
- N'installez jamais l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table pendant qu'il fonctionne. Assurez-vous que la surface est plane, sèche et propre (exempte d'eau, de farine et de toute autre substance). Les vibrations lors du fonctionnement peuvent entraîner un léger déplacement de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur un brûleur à gaz ou électrique, ni à l'intérieur d'un four chaud.

Lorsque vous faites fonctionner l'appareil, gardez un espace minimal de 10 cm (4 po) de chaque côté. Cela permettra une circulation d'air adéquate et aidera à prévenir la décoloration des murs due à la chaleur émise.

- Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. N'utilisez pas cet appareil sur une surface recouverte de tissu, à proximité de rideaux ou d'autres matériaux inflammables.
- N'utilisez pas l'appareil sur un égouttoir d'évier.
- Assurez-vous toujours que l'appareil est correctement assemblé avant de le brancher à une prise de courant et de l'utiliser. Suivez les instructions indiquées dans ce manuel.
- Assurez-vous toujours de retirer la palette rabattable de la base du pain cuit avant de le trancher.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Les surfaces de l'appareil, y compris sa surface externe et son couvercle, sont chaudes pendant et après son fonctionnement. Pour éviter les brûlures ou les blessures, utilisez toujours les poignées et les boutons, le cas échéant, ainsi que des poignées de protection ou des mitaines de four isolantes lors de

l'insertion du moule à pain dans le boîtier en acier inoxydable, de son retrait, ou lors de sa manipulation. Autrement, laissez le four refroidir complètement avant d'insérer ou de retirer des pièces, de le démonter et de le nettoyer.

- Utilisez toujours des poignées de protection ou des mitaines de four isolantes lorsque vous retirez le pain ou la confiture du moule à pain. En particulier, il faut faire preuve d'une grande prudence lors du déplacement de l'appareil ou du moule à pain lorsqu'ils contiennent des liquides chauds tels que de la confiture, car ceux-ci deviennent extrêmement chauds.
- Les événements à vapeur sont chauds pendant et après le fonctionnement de l'appareil. Ne couvrez pas les événements à vapeur lorsque l'appareil est en cours d'utilisation. Ne placez rien sur le dessus du couvercle.
- Ne laissez pas le couvercle ouvert pendant de longues périodes lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne placez aucun ingrédient directement dans la cavité intérieure du boîtier en acier inoxydable. Placez uniquement les ingrédients dans le moule à pain, en

veillant à essuyer tout déversement sur le bord et à l'extérieur du moule.

- Ne remplissez pas trop ou trop peu le moule à pain car le pain pourrait ne pas se mélanger correctement. Les recettes de ce manuel sont conçues pour des pains de 0,5 kg à 1,25 kg (1,0 lb à 2,5 lb). Cependant, si vous développez vos propres recettes, un minimum de 2 tasses et un maximum de 4,5 tasses d'ingrédients secs sont généralement recommandés. Pour le réglage Confiture, un maximum de 3 tasses de fruits doit généralement être utilisé.
- Ne plongez pas l'extérieur du moule à pain dans l'eau. Cela pourrait interférer avec le libre mouvement de l'arbre de transmission. Immergez et lavez uniquement l'intérieur du moule à pain, en veillant à ce que l'extérieur soit propre et parfaitement sec.
- Ne versez aucun liquide dans le distributeur automatique de fruits et de noix. N'utilisez que des ingrédients de taille appropriée qui ne passeront pas à travers les événements à vapeur.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement.

- Pour éteindre l'appareil, appuyez sur le bouton ANNULER et maintenez-le enfoncé. L'appareil est éteint lorsque le contour du bouton MARCHE | ARRÊT n'est plus rouge. Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Si l'appareil est laissé sans surveillance ou n'est pas utilisé, éteignez-le toujours en appuyant sur le bouton ANNULER et en le maintenant enfoncé, puis retirez la fiche de la prise de courant. Faites de même avant de le déplacer, de le nettoyer, de le démonter, de l'assembler et de le ranger.
- Suivez rigoureusement les instructions d'entretien et de nettoyage décrites dans ce manuel.
- Cet appareil est prévu pour un usage exclusivement domestique. N'utilisez l'appareil pour aucune autre utilisation que celle prévue, tel que présenté dans ce livret. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. N'utilisez pas l'appareil dans des véhicules ou des bateaux en mouvement.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas vendus ou recommandés par Breville peut entraîner un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lors de son utilisation.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes déficientes ou de jeunes enfants laissés sans surveillance. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par des enfants, ou près d'eux.
- Inspectez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche d'alimentation et l'appareil en tant que tel pour repérer d'éventuels dommages. N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé de quelque manière que ce soit ou après un dysfonctionnement technique. Cessez immédiatement d'utiliser l'appareil et accédez au site www.Breville.com ou appelez le service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE pour un remplacement, une réparation ou un réglage.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, accédez au site www.Breville.com ou appelez le service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.

- Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation comportant un fil de terre avec une prise de terre. L'appareil doit être relié à la terre à l'aide d'une prise à 3 trous correctement mise à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique.
- Si la prise de courant est une prise murale standard à 2 broches, il relève de votre responsabilité et de votre obligation de la faire remplacer par une prise murale à 3 broches correctement mise à la terre.
- Ne coupez pas ou ne retirez en aucun cas la troisième broche (mise à la terre) du cordon d'alimentation et n'utilisez pas d'adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas entièrement comprises ou s'il existe un doute quant à une mise en terre correcte de l'appareil.

FICHE BREVILLE ASSIST™

Votre appareil Breville est livré avec une fiche Assist™ unique, conçue de manière pratique avec un trou de doigt assurant un retrait facile et sécurisé de la prise de courant. Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de brancher votre appareil Breville directement sur sa propre prise électrique sur un circuit dédié, séparé des autres appareils. Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, votre appareil peut ne pas fonctionner correctement. L'utilisation d'une multiprise ou d'une rallonge n'est pas recommandée.

INSTRUCTIONS RELATIVES À UN CORDON COURT

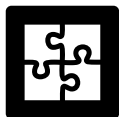
Votre appareil Breville est équipé d'un cordon d'alimentation court pour réduire les blessures ou les dommages matériels résultant de la traction, du trébuchement ou de l'enchevêtrement avec un cordon plus long. Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil, ni se trouver à proximité de l'appareil, sans la surveillance étroite d'un adulte. Des cordons d'alimentation amovibles plus longs (des rallonges) ne sont pas recommandés, mais peuvent être utilisés avec des précautions adéquates. Si une rallonge est utilisée, (1) la puissance électrique de la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil, (2) le cordon doit être disposé de manière à ne pas dépasser du comptoir ou de la table où il pourrait être agrippé par des enfants ou faire trébucher et (3) la rallonge doit comprendre une prise de terre à 3 broches.



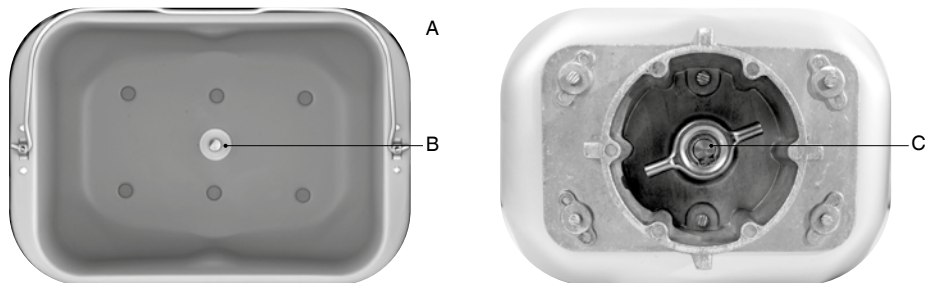
SURFACES CHAUDES
NE PAS TOUCHER

Ce symbole indique que la température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne et pendant un certain temps après son utilisation.

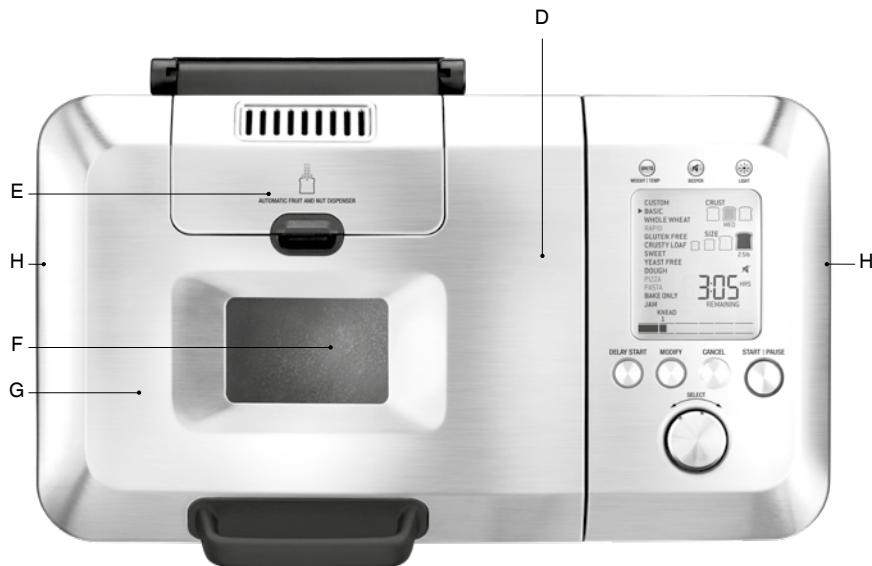
POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Composants

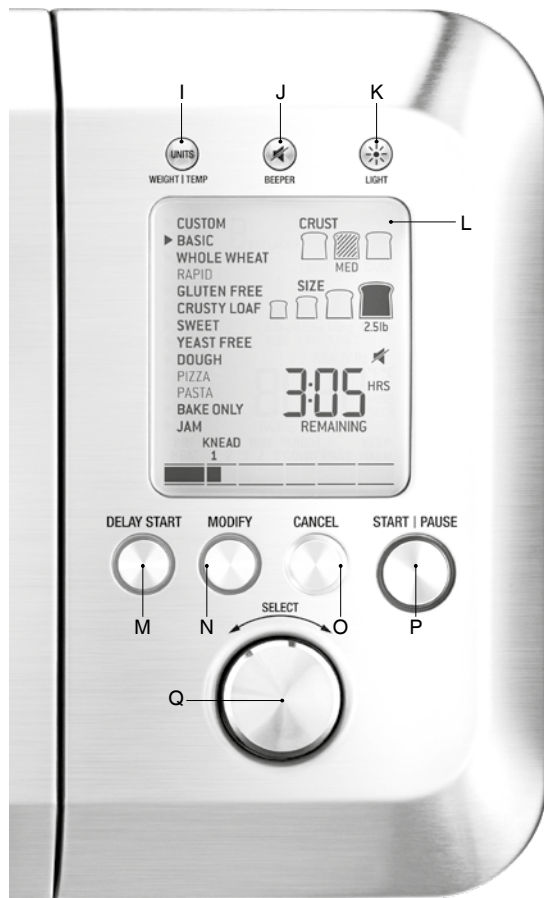


- A. Moule à pain antiadhésif avec poignées
- B. Arbre de transmission (à l'intérieur du moule à pain)
- C. Écrou papillon (sous le moule à pain)
- D. Boîtier en acier inoxydable
Cavité intérieure (la chambre de cuisson contient l'élément chauffant et le mécanisme de transmission)
- E. Distributeur automatique de fruits et de noix
Évents à vapeur dans le couvercle du distributeur et dans la base
- F. Fenêtre de visualisation
- G. Couvercle amovible
- H. Grilles de ventilation



Informations énergétiques

120 V ~60 Hz 830 W



I. Bouton POIDS | TEMPÉRATURE

Appuyez sur le bouton pour convertir les mesures impériales de température et de poids par défaut (°F et lb) en unités métriques (°C et kg).

J. Bouton SONNERIE

Appuyez sur le bouton pour désactiver les alertes sonores. L'écran ACL affichera le symbole [icône de coupure du son] lorsque les alertes sonores ont été désactivées et aucun symbole lorsque les alertes sonores sont activées.

K. Bouton LAMPE

Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour éclairer la chambre de cuisson intérieure.

L. Écran ACL rétroéclairé

M. Bouton DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

Appuyez sur le bouton pour sélectionner le moment où vous souhaitez que le pain soit prêt et la machine à pain démarrera automatiquement au moment approprié.

N. Bouton MODIFIER

Appuyez sur le bouton pour modifier les températures et les durées par défaut pour les phases de préchauffage, de pétrissage, de pointage, de rabattage, de cuisson et de maintien au chaud.

O. Bouton ANNULER

Appuyez sur le bouton pour revenir au menu principal avant que le cycle ne soit activé.

Une fois le cycle activé, appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour annuler le cycle.

P. Bouton MARCHE | ARRÊT

Appuyez sur le bouton pour activer le cycle.

Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pour mettre le cycle en pause. Le mot PAUSE clignotera sur l'écran ACL jusqu'à ce que le bouton soit à nouveau enfoncé pour reprendre le cycle.

Q. Molette à pression SÉLECTIONNER

(Tournez pour faire défiler, appuyez pour sélectionner.)

Faites défiler 14 réglages, 3 couleurs de croûte et 4 tailles de pain.

Utilisez conjointement avec le bouton MODIFIER pour changer les températures et les durées par défaut pour les phases de préchauffage, de pétrissage, de pointage, de rabattage, de cuisson et de maintien au chaud.

R



Position à plat

Position verticale

S



Palette fixe

R. Palette rabattable

À utiliser avec les réglages de pâte.

Assurez-vous toujours que la palette rabattable est insérée en position verticale pour un mélange complet pendant la 1ère phase de pétrissage.

La palette rabattable se repliera ensuite automatiquement, puis reprendra une position verticale aux moments appropriés lors de la 2e phase de pétrissage, puis de la phase de pointage et de rabattage. La palette rabattable se repliera automatiquement avant la phase de cuisson pour minimiser la grosseur du trou au bas du pain cuit.



CONSEILS

Bien que la palette rabattable se repliera automatiquement avant la phase de cuisson pour minimiser la grosseur du trou au bas du pain cuit, vous pouvez également la retirer pour diminuer encore davantage la taille du trou. Consultez la page 113 pour en savoir plus.

S. Palette fixe

À utiliser avec les réglages de confiture.



REMARQUE

Le moule à pain antiadhésif et la palette rabattable sont des pièces consommables. Leur période de garantie est limitée.



Fonctions

GUIDE DU DÉBUTANT POUR LA FABRICATION DU PAIN

- Retirez et jetez en toute sécurité tout emballage et toutes étiquettes promotionnelles avant d'utiliser la machine à pain pour la première fois. Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas branché dans la prise de courant.
- Essuyez l'extérieur du boîtier en acier inoxydable avec un chiffon doux et humide. Séchez soigneusement.
- Lavez l'intérieur du moule à pain avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Rincez et faites sécher soigneusement. Ne plongez pas l'extérieur du moule à pain dans l'eau, cela pourrait interférer avec le libre mouvement de l'arbre de transmission et du couplage. Lavez uniquement l'intérieur du moule à pain.
- Lavez la palette rabattable avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Rincez et faites sécher soigneusement.

1. Retirer le moule à pain
 - b. Installez la machine à pain sur une surface plane et stable, comme un comptoir. Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas branché dans la prise de courant.
 - c. Ouvrez le couvercle et retirez le moule à pain de la chambre de cuisson intérieure en le soulevant par les poignées.



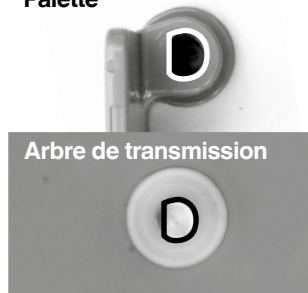
REMARQUE

Retirez toujours le moule à pain de la chambre de cuisson avant d'insérer la palette et les ingrédients. Ceci permet de prévenir le déversement d'ingrédients sur l'élément chauffant et le mécanisme de transmission situés dans la chambre de cuisson.

2. Insérer la palette rabattable ou la palette fixe
 - a. Sélectionnez la palette appropriée. Reportez-vous à la section Composants.
 - La palette rabattable s'utilise avec tous les réglages de pain et de pâte.
 - La palette fixe s'utilise avec le réglages de confiture.
 - b. Assurez-vous qu'il n'y ait aucun résidu cuit sur l'arbre de transmission à l'intérieur du moule à pain ou dans les cavités de la palette, y compris dans son trou en « D » et sa partie articulée.
 - c. Alignez le trou en « D » de la palette avec la partie en forme de « D » de l'arbre à transmission à l'intérieur du moule à pain. Appuyez fermement. La palette devrait pivoter avec l'arbre de transmission, les parties rabattables devraient pouvoir bouger librement.

Il est important que la palette soit correctement assemblée sur l'arbre de transmission pour assurer le mélange et le malaxage adéquats des ingrédients.

Palette



Appuyez fermement

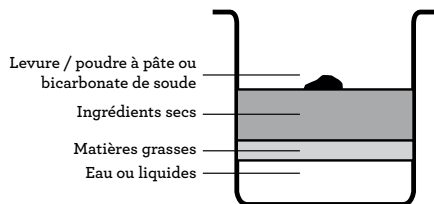


- d. Si vous utilisez la palette rabattable, assurez-vous toujours qu'elle est insérée en position verticale pour un mélange complet pendant la 1^{ère} phase de pétrissage. La palette rabattable se repliera ensuite automatiquement, puis reprendra une position verticale aux moments appropriés lors de la 2^e phase de pétrissage, puis de la phase de pointage et de rabattage. Elle se repliera automatiquement avant la phase de cuisson pour minimiser la grosseur du trou au bas du pain cuit.



3. Ajouter les ingrédients dans le moule à pain
- a. Si vous utilisez la palette rabattable, assurez-vous toujours qu'elle est insérée en position verticale de façon sécuritaire.
 - b. Avant d'ajouter les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous qu'ils présentent les caractéristiques suivantes :
 - **Ils sont frais.** Il est essentiel que la farine et la levure, en particulier, soient fraîches. Vérifiez la date limite de fraîcheur inscrite sur l'emballage. Pour obtenir des conseils sur la vérification de la fraîcheur de votre levure, reportez-vous aux commentaires sur la levure dans la section « Ingrédients essentiels ».
 - **Ils ont été mesurés et pesés avec précision.** Reportez-vous à la section « Conseils pour une meilleure fabrication de pain », notamment la sous-section « Mesurer et peser les ingrédients », dans le présent manuel. Il est très important de recueillir et de déposer les ingrédients secs sans les compresser dans la tasse à mesurer, puis de niveler le dessus de la tasse en balayant l'excédent avec le dos d'un couteau ou d'un manche de cuillère. Évitez de recueillir la farine en introduisant la tasse dans le sac de farine, ne compressez JAMAIS les ingrédients dans la tasse ou ne tapez pas celle-ci sur le comptoir, car la quantité supplémentaire d'ingrédients que vous ajouterez ainsi peut affecter l'équilibre de la recette.
 - **Ils sont à température ambiante**, soit de 20 °C à 25 °C (68 °F à 77 °F). Quant aux liquides, ils doivent être à 27 °C (80 °F), sauf indication contraire de la recette. Des températures trop fraîches ou trop chaudes peuvent empêcher la levure de s'activer et affecter la façon dont le pain lève et cuit.

- c. Ajoutez les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué dans la recette pour s'assurer que la pâte se mélange bien et lève suffisamment. Essayez tout déversement sur le bord et à l'extérieur du moule et assurez-vous que celui-ci est propre et sec.
- Ingrédients liquides
 - Matières grasses
 - Ingrédients secs, p. ex., sel, sucre, farine
 - Levure



CONSEIL

Il existe trois principaux types de levures domestiques disponibles :

- **Levure de boulanger** : également connue sous le nom de levure fraîche ou levure humide
- **Levure sèche active**
- **Levure instantanée** : également connue sous le nom de levure rapide, levure à levée rapide ou levure pour machine à pain.

L'utilisation de la levure de boulanger n'est pas recommandée avec la machine à pain. Nous recommandons d'utiliser de la levure sèche active, ajoutée directement dans la farine (pas de dissolution nécessaire), si les ingrédients liquides sont à 27 °C (80 °F), sauf indication contraire.

Pour les réglages d'une durée plus courte comme RAPIDE DE BASE et BLÉ ENTIER RAPIDE, utilisez uniquement la levure instantanée ou le pain ne

lèvera pas correctement pendant la phase de pointage raccourcie. Nous vous recommandons également d'ajouter du gluten de froment élastique lors de l'utilisation de ces paramètres. Pour connaître les quantités recommandées, reportez-vous aux sections « Gluten de froment élastique », à la page 143 et « Levure », à la page 144.

La levure doit être séparée des ingrédients humides. Assurez-vous donc de toujours superposer les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué dans la recette (liquides, graisses, ingrédients secs, levure). Ceci est particulièrement important lorsque vous utilisez la fonction Démarrage différé, car la levure ne doit pas être mise directement en contact avec de l'eau, du sel ou du sucre. Ces ingrédients peuvent activer prématurément la levure ou diminuer son activité et le pain peut ne pas lever. Lorsque vous utilisez la fonction Démarrage différé, nous vous recommandons de superposer les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette en créant un petit creux au centre de la farine. Placez la levure dans ce creux tout en veillant à ce qu'il ne touche pas l'eau, le sel ou la couche de sucre.



REMARQUE

Ne remplissez pas trop ou trop peu le moule à pain car le pain pourrait ne pas se mélanger correctement. Les recettes de ce manuel sont conçues pour des pains de 0,5 kg à 1,25 kg (1,0 lb à 2,5 lb). Cependant, si vous développez vos propres recettes, un minimum de 2 tasses et un maximum de 4,5 tasses d'ingrédients secs sont généralement recommandés. Pour le réglage Confiture, un maximum de 3 tasses de fruits doit généralement être utilisé.

4. Réinsérer le moule à pain dans la chambre de cuisson
 - a. Alignez l'écrou papillon sur la face inférieure du moule à pain avec le mécanisme de transmission dans la chambre de cuisson intérieure du boîtier en acier inoxydable. Vous devrez peut-être tourner légèrement l'écrou papillon si vous avez de la difficulté à l'aligner avec le mécanisme de transmission. Appuyez fermement jusqu'à ce que le moule à pain soit bien en place.

Il est important que la palette à pain soit correctement assemblée sur l'arbre de transmission afin qu'elle fonctionne adéquatement.

- b. Abaissez le couvercle. Sauf indication contraire dans la recette, ne soulevez pas le couvercle lorsque la machine fonctionne pour vérifier la consistance de la pâte (pendant la phase de pétrissage) ou pour glacer le dessus du pain et y ajouter des graines (pendant la phase de cuisson). Reportez-vous à la section « Utilisation de la fonction pause » de ce manuel, à la page 132.

5. Remplir le distributeur automatique de fruits et de noix

Le distributeur automatique de fruits et de noix libère des fruits, des noix, des pépites de chocolat, des graines ou d'autres ingrédients de taille appropriée dans la pâte à un moment spécifique programmé pendant la phase de pétrissage. Si les ingrédients sont ajoutés prématurément, un pétrissage excessif entraînera leur fragmentation plutôt que la conservation de leur forme dans la pâte.

- Assurez-vous que le moule à pain est inséré dans la chambre de cuisson.
- Soulevez le couvercle du boîtier principal en acier inoxydable. La base du distributeur automatique de fruits et de noix peut être identifiée à sa rangée d'évents à vapeur. Poussez la base jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Fermez le couvercle du boîtier principal en acier inoxydable.



- c. Soulevez le couvercle du distributeur automatique de fruits et de noix, puis ajoutez un maximum de $\frac{3}{4}$ tasse d'ingrédients secs. N'oubliez pas :
- Les ingrédients doivent être de taille appropriée, afin qu'ils ne passent pas à travers les événements à vapeur à la base du distributeur. Nous vous recommandons de séparer les ingrédients qui peuvent coller ensemble, comme les raisins secs et les autres fruits, avant de les ajouter.
 - Les liquides ne doivent pas être ajoutés au distributeur.
 - Les fruits glacés (comme les cerises, le gingembre, l'ananas) et les ingrédients en bouteille ou en conserve (comme les olives et les tomates séchées au soleil) doivent être lavés et soigneusement séchés sur du papier absorbant avant d'être ajoutés dans le distributeur.
 - Il est recommandé de nettoyer soigneusement le distributeur avec un chiffon doux et humide après chaque utilisation.
- d. Le distributeur de fruits et de noix libère automatiquement son contenu pour les réglages DE BASE, DE BASE RAPIDE, BLÉ ENTIER, BLÉ ENTIER RAPIDE, SANS GLUTEN, PAIN CROUSTILLANT, SUCRÉ, SANS LEVURE et pour tous les réglages de PÂTE. Vous remarquerez peut-être que la base du distributeur s'ouvre pendant le cycle de fabrication du pain, même lorsqu'elle est vide. Ceci est normal. C'est le distributeur qui libère automatiquement les ingrédients 8 minutes avant la fin de la 2e phase de pétrissage, qu'il ait été chargé ou non.



CONSEIL

Si les ingrédients dépassent la capacité maximale de $\frac{3}{4}$ tasse du distributeur, soulevez le couvercle et ajoutez les ingrédients manuellement lorsque l'alerte « ajout » retentit, 8 minutes avant la fin de la 2e phase de pétrissage. Assurez-vous que le bouton SONNERIE n'est pas muet et que les alertes sonores sont activées. Il ne doit pas y avoir de symbole [icône de coupure du son] affiché sur l'écran ACL. N'appuyez pas sur le bouton ANNULER et ne le maintenez pas enfoncé pour ajouter des ingrédients, car cela annulera tout le cycle.

6. Brancher le cordon d'alimentation

- a. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et insérez la fiche d'alimentation dans une prise électrique reliée à la terre.
- b. Une alerte retentira et l'écran ACL s'allumera. Les options de fonction apparaîtront avec un indicateur sur le réglage DE BASE.

7. Sélectionner le réglage

- a. Tournez la molette à pression SÉLECTIONNER vers la droite jusqu'à ce que l'indicateur de l'écran ACL atteigne la fonction souhaitée. Appuyez sur la molette à pression pour sélectionner.
- b. Si vous appuyez accidentellement sur le mauvais réglage, appuyez sur le bouton ANNULER pour revenir au menu principal et effectuer à nouveau votre sélection.

Le tableau ci-dessous présente les différents réglages.

RÉGLAGE	PALETTE	DESCRIPTION	OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	OPTIONS DE TAILLE DE PAIN	EN SAVOIR PLUS
PERSON- NALISER	Dépend du réglage sélectionné	C'est un réglage qui vous permet de modifier les pré-réglages recommandés de température et de durée pour les phases de préchauffage, de pétrissage, de pointage, de rabattage, de cuisson et de maintien au chaud pour les adapter à une recette spécifique ou vos préférences personnelles. Ils sont ensuite emmagasinés dans la mémoire de la machine à pain. Ceci est particulièrement utile si vous avez une recette préférée que vous préparez régulièrement. Alternativement, pour les boulangers avancés, il vous permet également de prendre en compte des variables telles que la marque et le type de farine, la qualité de la levure, l'altitude et les considérations climatiques. Par exemple, dans un climat humide, les cycles de pointage peuvent être raccourcis.	Dépend du réglage sélectionné	Dépend du réglage sélectionné	« Utilisation du réglage PERSONNALISER », à la page 137.
DE BASE	Rabattable 	C'est un réglage tout usage pour les pains blancs, les pains de blé entier et les pains de grains entiers contenant plus de 50 % de farine à pain. Utilisez ce paramètre pour les mélanges à pain.	PÂLE MOYEN FONCÉ	1,0 lb (0,5 kg) 1,5 lb (0,75 kg) 2,0 lb (1,0 kg) 2,5 lb (1,25 kg)	Utilisez le bouton MODIFIER pour voir les températures et les durées pré-réglées pour chaque phase. Se référer à la section « Utilisation du bouton MODIFIER », à la page 135. Pour les recettes, se référer à la section « DE BASE », à la page 165.

RÉGLAGE	PALETTE	DESCRIPTION	OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	OPTIONS DE TAILLE DE PAIN	EN SAVOIR PLUS
DE BASE RAPIDE	Rabattable 	C'est un réglage tout usage pour les pains blancs, les pains de blé entier et les pains de grains entiers contenant plus de 50 % de farine à pain. Utilisez ce paramètre pour les mélanges à pain. Contrairement au réglage DE BASE, le réglage DE BASE RAPIDE réduit les trois phases de pointage, raccourcissant la durée totale du cycle d'environ une heure. Pour cette raison, la levure instantanée (également connue sous le nom de levure rapide, levure à levée rapide ou levure pour machine à pain) doit être utilisée avec ce réglage, sinon le pain ne lèvera pas de façon appropriée. Presque toutes les recettes de type DE BASE peuvent être modifiées pour être réalisées avec le réglage DE BASE RAPIDE. Il suffit de remplacer la levure sèche active par une quantité égale ou supérieure de levure instantanée. Nous vous recommandons également d'ajouter du gluten de froment élastique. Pour connaître les quantités recommandées, référez-vous aux sections « Gluten de froment élastique », à la page 143 et « Levure », à la page 144.	PÂLE MOYEN FONCÉ	1,0 lb (0,5 kg) 1,5 lb (0,75 kg) 2,0 lb (1,0 kg) 2,5 lb (1,25 kg)	Utilisez le bouton MODIFIER pour voir les températures et les durées préréglées pour chaque phase. Référez-vous à la section « Utilisation du bouton MODIFIER », à la page 135. Pour les recettes, référez-vous à la section « DE BASE », à la page 165.
BLÉ ENTIER	Rabattable 	Il s'agit d'un réglage tout usage pour les pains blancs, les pains de blé entier et les pains de grains entiers contenant plus de 50 % de farine à pain. En raison des propriétés des ingrédients, les pains cuits au réglage BLÉ ENTIER sont généralement plus courts et plus denses que les pains cuits au réglage DE BASE. Pour favoriser l'obtention d'un pain plus léger et qui lève davantage, et contrairement au réglage DE BASE, le réglage BLÉ ENTIER présente une phase de préchauffage qui réchauffe les ingrédients pour permettre à la levure de fonctionner de manière optimale. La phase de « préchauffage » permet également aux grains lourds et aux farines d'absorber le liquide, avant de ramollir et de se dilater, pour assurer un meilleur développement du gluten.	PÂLE MOYEN FONCÉ	1,0 lb (0,5 kg) 1,5 lb (0,75 kg) 2,0 lb (1,0 kg) 2,5 lb (1,25 kg)	Utilisez le bouton MODIFIER pour voir les températures et les durées préréglées pour chaque phase. Référez-vous à la section « Utilisation du bouton MODIFIER », à la page 135. Pour les recettes, reportez-vous à la section « BLÉ ENTIER », à la page 200.

RÉGLAGE	PALETTE	DESCRIPTION	OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	OPTIONS DE TAILLE DE PAIN	EN SAVOIR PLUS
BLÉ ENTIER RAPIDE	Rabattable 	C'est un réglage tout usage pour les pains blancs, les pains de blé entier et les pains de grains entiers contenant plus de 50 % de farine à pain. Contrairement au réglage BLÉ ENTIER, le réglage BLÉ ENTIER RAPIDE réduit les trois phases de pointage, raccourcissant la durée totale du cycle d'environ une heure. Pour cette raison, la levure instantanée (également connue sous le nom de levure rapide, levure à levée rapide ou levure pour machine à pain) doit être utilisée avec ce réglage, sinon le pain ne lèvera pas de façon appropriée. Presque toutes les recettes de type BLÉ ENTIER peuvent être modifiées pour être réalisées avec le réglage BLÉ ENTIER RAPIDE. Il suffit de remplacer la levure sèche active par une quantité égale ou supérieure de levure instantanée. Nous vous recommandons également d'ajouter du gluten de froment élastique. Pour les quantités recommandées, référez-vous aux sections « Gluten de froment élastique », à la page 143 et « Levure », à la page 144.	PÂLE MOYEN FONCÉ	1,0 lb (0,5 kg) 1,5 lb (0,75 kg) 2,0 lb (1,0 kg) 2,5 lb (1,25 kg)	Utilisez le bouton MODIFIER pour voir les températures et les durées préréglées pour chaque phase. Référez-vous à la section « Utilisation du bouton MODIFIER », à la page 135. Pour les recettes, référez-vous à la section « BLÉ ENTIER », à la page 200.
SANS GLUTEN	Rabattable 	C'est un réglage pour les pains qui contiennent des farines sans gluten telles que la farine de riz, de tapioca, de pomme de terre, de sarrasin, de marante, etc. En raison des propriétés des ingrédients, la consistance de la pâte est plus humide et ressemble plus à une pâte épaisse et collante qu'à une boule de pâte ferme. Il est important de ne pas trop pétrir les pâtes sans gluten en raison de leurs propriétés élastiques réduites (celles-ci sont généralement fournies par le gluten). Pour cette raison, les phases de pétrissage et de pointage sont plus courtes comparativement au réglage DE BASE, et la température de cuisson est plus élevée en raison de la teneur en humidité plus élevée.	PÂLE MOYEN FONCÉ	2,0 lb (1,0 kg) 2,5 lb (1,25 kg) En raison des propriétés des ingrédients des farines sans gluten, les quantités pour 1,0 lb (0,5 kg) et 1,5 lb (0,75 kg) de pain ne remplissent pas le moule à pain suffisamment pour obtenir un pain uniforme. Pour cette raison, ces tailles de pain ont été omises.	Utilisez le bouton MODIFIER pour voir les températures et les durées préréglées pour chaque phase. Référez-vous à la section « Utilisation du bouton MODIFIER », à la page 135. Pour les recettes, référez-vous à la section « SANS GLUTEN », à la page 190.

RÉGLAGE	PALETTE	DESCRIPTION	OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	OPTIONS DE TAILLE DE PAIN	EN SAVOIR PLUS
PAIN CROUSTILLANT	Rabattable 	C'est un réglage pour les pains faibles en gras et en sucre, produisant un pain avec une croûte croustillante et une mie intérieure à la texture fine et moelleuse. Ces pains sont parfois appelés pains français, européens, continentaux, artisanaux, paysans ou pains de campagne. En comparaison au réglage DE BASE, la phase de pointage est plus longue, la durée de cuisson est plus longue et la température de cuisson est plus élevée pour produire une croûte croustillante et une texture interne plus ferme.	Non applicable Le réglage PAIN CROUSTILLANT est préréglé avec la couleur de croûte recommandée qui produit un pain à la croûte croustillante. Le bouton MODIFIER peut être utilisé pour modifier la température et la durée de cuisson afin d'obtenir une croûte plus ou moins croustillante. Référez-vous à la section « Utilisation du bouton MODIFIER », à la page 135.	1,0 lb (0,5 kg) 1,5 lb (0,75 kg) 2,0 lb (1,0 kg) 2,5 lb (1,25 kg)	Utilisez le bouton MODIFIER pour voir les températures et les durées préréglées pour chaque phase. Référez-vous à la section « Utilisation du bouton MODIFIER », à la page 135. Pour les recettes, référez-vous à la section « PAIN CROUSTILLANT », à la page 175.
SUCRÉ	Rabattable 	C'est un réglage pour les pains riches en sucre, en matières grasses et en protéines. En raison des propriétés des ingrédients, les pains sucrés riches en sucre, en matières grasses et en protéines ont tendance à brunir plus rapidement. Pour cette raison, la température de cuisson est plus basse comparativement au réglage DE BASE.	Non applicable Le réglage SUCRÉ est préréglé avec la couleur de croûte recommandée qui empêche le brunissement excessif de la plupart des pains sucrés riches en sucre, en matières grasses et en protéines. Le bouton MODIFIER peut être utilisé pour modifier la température et la durée de cuisson afin d'obtenir une croûte plus ou moins foncée. Référez-vous à la section « Utilisation du bouton MODIFIER », à la page 135.	1,0 lb (0,5 kg) 1,5 lb (0,75 kg) 2,0 lb (1,0 kg) 2,5 lb (1,25 kg)	Utilisez le bouton MODIFIER pour voir les températures et les durées préréglées pour chaque phase. Référez-vous à la section « Utilisation du bouton MODIFIER », à la page 135. Pour les recettes, référez-vous à la section « SUCRÉ », à la page 195.

RÉGLAGE	PALETTE	DESCRIPTION	OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	OPTIONS DE TAILLE DE PAIN	EN SAVOIR PLUS
CONFITURE	Fixe 	C'est un réglage pour faire des confitures à partir de fruits frais. Elles accompagnent délicieusement le pain fraîchement sorti du four. La machine à pain est idéale pour faire de la confiture, car la palette remue continuellement les ingrédients.	Non applicable	Non applicable	Utilisez le bouton MODIFIER pour voir les températures et les durées préétablies pour chaque phase. Référez-vous à la section « Utilisation du bouton MODIFIER », à la page 135. Pour les recettes, référez-vous à la section « CONFITURE », à la page 193.
SANS LEVURE	Rabattable 	C'est un réglage pour les pains qui contiennent de la levure chimique ou du bicarbonate de sodium plutôt que de la levure pour faire lever le pain. Ces pains présentent une texture semblable à un gâteau et sont parfois appelés pains à préparation rapide, pâtes à frire ou pains desserts. Utilisez ce réglage avec les mélanges pour les pains à semoule de maïs, les pains à préparation rapide et les pains desserts. En comparaison avec le réglage DE BASE, le réglage SANS LEVURE passe directement de la phase de pétrissage à la phase de cuisson. Il omet la phase de pointage en raison de l'absence de levure.	Non applicable Comme pour un mélange à gâteau, les pains sans levure nécessitent une température et une durée de cuisson fixes pour produire une couleur de croûte précise. Pour cette raison, aucune option de couleur de croûte n'est disponible avec ce réglage. Le bouton MODIFIER peut être utilisé pour modifier la température et la durée de cuisson afin d'obtenir une croûte plus ou moins foncée. Référez-vous à la section « Utilisation du bouton MODIFIER », à la page 135.	Non applicable. Comme pour un mélange à gâteau, les pains sans levure nécessitent une quantité fixe d'ingrédients pour produire une taille de pain précise. Pour cette raison, aucune option de taille de pain n'est disponible avec ce réglage.	Utilisez le bouton MODIFIER pour voir les températures et les durées préétablies pour chaque phase. Référez-vous à la section « Utilisation du bouton MODIFIER », à la page 135. Pour les recettes, référez-vous à la section « SANS LEVURE », à la page 208.

RÉGLAGE	PALETTE	DESCRIPTION	OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	OPTIONS DE TAILLE DE PAIN	EN SAVOIR PLUS
PÂTE À PAIN	Rabattable 	C'est un réglage pour les pâtes à pain destinées à être façonnées à la main afin de prendre des formes spéciales ou traditionnelles (petits pains mollets, pains ronds, tresses, torsades, bâtonnets de pain, baguets, etc.), puis cuites à l'aide du réglage CUIRE UNIQUEMENT ou dans un four. Ce réglage mélange les ingrédients, puis la pâte passe à la phase de pétrissage et à la 1ère phase de pointage. A la fin du cycle, la pâte doit être retirée, façonnée, puis elle doit pouvoir lever avant d'accéder à la phase de cuisson.	Non applicable	Non applicable	Utilisez le bouton MODIFIER pour voir les températures et les durées préréglées pour chaque phase. Référez-vous à la section « Utilisation du bouton MODIFIER », à la page 135. Pour les recettes, référez-vous à la section « PÂTE », à la page 183.
PÂTE À PIZZA	Rabattable 	C'est un réglage pour les pâtes à pizza et à fougasse. En comparaison au réglage PÂTE À PAIN, le réglage PÂTE À PIZZA présente une 1ère phase de pointage plus courte, car la pâte n'a pas besoin de prendre la forme d'une grosse masse gonflée qui caractérise les pâtes à pain. La pâte à pizza est cuite immédiatement après avoir été façonnée pour obtenir une croûte fine et croustillante, alors que la pâte à fougasse doit lever une deuxième fois avant la cuisson. Il s'agit de l'unique différence entre les deux types de pâtes. Pour cette raison, les pâtes à pizza doivent être retirées, façonnées puis cuites, tandis que les pâtes à fougasse doivent être retirées, façonnées puis elles doivent pouvoir lever avant la cuisson.	Non applicable	Non applicable	Utilisez le bouton MODIFIER pour voir les températures et les durées préréglées pour chaque phase. Référez-vous à la section « Utilisation du bouton MODIFIER », à la page 135. Pour les recettes, référez-vous à la section « PÂTE », à la page 183.
PÂTE À PÂTES FRAÎCHES	Rabattable 	C'est un réglage pour la pâte à pâtes fraîches. En comparaison avec le réglage PÂTE À PAIN et PÂTE À PIZZA, le réglage PÂTE À PÂTES FRAÎCHES omet la phase de pointage en raison de l'absence de levure. A la fin du cycle, la pâte doit être retirée, puis elle doit pouvoir reposer à la température ambiante avant d'être roulée et coupée.	Non applicable	Non applicable	Utilisez le bouton MODIFIER pour voir les températures et les durées préréglées pour chaque phase. Référez-vous à la section « Utilisation du bouton MODIFIER », à la page 135. Pour les recettes, référez-vous à la section « PÂTE », à la page 183.

RÉGLAGE	PALETTE	DESCRIPTION	OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	OPTIONS DE TAILLE DE PAIN	EN SAVOIR PLUS
CUIRE UNIQUE- MENT	Rabattable 	C'est un réglage pour : • Rendre des pains déjà cuits et refroidis plus foncés ou plus croustillants. Cette opération ne prend que quelques minutes, veuillez la surveiller étroitement. • Réchauffer des pains déjà cuits et refroidis. • Cuire des pâtes qui ont été façonnées à la main. • Faire fondre ou faire dorer des garnitures sur du pain cuit. La température de cuisson varie de 1 minute à 2 heures, alors que la température de cuisson peut s'élever de 60 °C à 150 °C (140 °F à 300 °F). REMARQUE : En raison de la petitesse de la chambre de cuisson fermée et de sa proximité avec l'élément chauffant, les températures de cuisson sont inférieures à celles d'un four mural, mais elles sont suffisamment chaudes pour cuire le pain de manière efficace et uniforme.	Non applicable	Non applicable	Utilisez le réglage CUIRE avec l'une des techniques de façonnage à la main, à la page 132.

8. Sélectionner la couleur de la croûte

- a. Si le réglage sélectionné comprend des options de couleur de croûte, le mot « CROÛTE » clignotera sur l'écran ACL et la couleur de croûte prédéfinie y sera indiquée. Pour modifier la couleur de croûte prédéfinie, tournez la molette à pression SÉLECTIONNER jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran ACL atteigne la couleur désirée : PÂLE, MOYEN ou FONCÉ. Appuyez sur la molette à pression pour sélectionner.

La couleur de la croûte peut uniquement être sélectionnée avec les réglages suivants : DE BASE, DE BASE RAPIDE, BLÉ ENTIER, BLÉ ENTIER RAPIDE et SANS GLUTEN.

- b. Si vous appuyez accidentellement sur la mauvaise couleur de croûte, appuyez sur le bouton ANNULER pour revenir au menu principal et effectuer à nouveau votre sélection.

9. Sélectionner la taille du pain

- a. Si le réglage sélectionné comprend des options de taille de pain, le mot « TAILLE » clignotera sur l'écran ACL et la taille de pain prédéfinie y sera indiquée. Pour modifier la taille de pain prédéfinie, tournez la molette à pression SÉLECTIONNER jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran ACL atteigne la taille de pain désirée : 1,0 lb (0,5 kg), 1,5 lb (0,75 kg), 2,0 lb (1,0 kg) ou 2,5 lb (1,25 kg). Appuyez sur la molette à pression pour sélectionner.

La taille du pain peut uniquement être sélectionnée avec les réglages suivants : DE BASE, DE BASE RAPIDE, BLÉ ENTIER, BLÉ ENTIER RAPIDE, SANS GLUTEN, PAIN CROUSTILLANT et SUCRÉ. Seules les tailles de pain 2,0 lb (1,0 kg) et 2,5 lb (1,25 kg) peuvent être sélectionnées avec le réglage SANS GLUTEN.

- b. Si vous appuyez accidentellement sur la mauvaise taille de pain, appuyez sur le bouton ANNULER pour revenir au menu principal et effectuer à nouveau votre sélection.



REMARQUE

Bien que la machine à pain puisse faire des pains de 1,0 lb (0,5 kg), 1,5 lb (0,75 kg), 2,0 lb (1,0 kg) ou 2,5 lb (1,25 kg), nous recommandons les plus grandes tailles pour obtenir un pain plus uniforme. La quantité d'ingrédients qui entre dans la fabrication du pain de 1,0 lb (0,5 kg) n'est peut-être pas suffisante pour remplir le moule de façon à obtenir un pain uniforme. Ceci est particulièrement vrai pour les pains contenant des grains entiers ou d'autres ingrédients spéciaux. Par conséquent, certains réglages comprennent des options de taille de pain réduites ou n'en proposent pas du tout.



REMARQUE

Les tailles de pain (1,0 lb (0,5 kg), 1,5 lb (0,75 kg), 2,0 lb (1,0 kg) et 2,5 lb (1,25 kg)) sont proposées à titre indicatif. L'utilisation de différents ingrédients aura une influence sur la taille et le poids réels du pain cuit.

Par exemple :

Un pain cuit de 1,0 lb qui contient des fruits et des noix sera plus lourd qu'un pain régulier de 1,0 lb.

Un pain à 100 % de blé entier de 1,0 lb sera plus petit et plus court qu'un pain blanc régulier de 1,0 lb, car la farine de blé entier ne lève pas aussi bien que la farine panifiable.

10. Mettre la machine à pain en marche

La machine à pain est maintenant prête à s'activer, calculant automatiquement les températures et les durées recommandées pour les phases de préchauffage, de pétrissage, de pointage, de rabattage, de cuisson et de maintien au chaud, selon le réglage, la couleur de la croûte et la taille du pain sélectionnés. L'écran ACL indiquera la durée totale du cycle recommandée.

- a. Référez-vous à la section « Utilisation du bouton MODIFIER », afin de modifier les températures et les durées pour les phases de préchauffage, de pétrissage, de pointage, de rabattage, de cuisson et de maintien au chaud.
- b. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT afin d'activer le cycle utilisant les températures et les durées recommandées pour les phases de préchauffage, de pétrissage, de pointage, de rabattage, de cuisson et de maintien au chaud. Le contour du bouton s'allumera en rouge. Au début du cycle, l'écran ACL indiquera le temps restant jusqu'à ce que le pain soit prêt et l'indicateur de progression clignotera pour marquer la phase actuelle du cycle.



REMARQUE

Lors de la première utilisation de la machine à pain, vous remarquerez peut-être que la machine émet des vapeurs. Elles sont dues à des substances protectrices présentes sur les éléments chauffants. Ces vapeurs sont sûres et ne nuisent pas aux performances de la machine à pain. Elles se dissiperont avec le temps.

- c. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT et maintenez-le enfoncé pour mettre le cycle en pause. Référez-vous à la section « Utilisation de la fonction PAUSE ».
- d. Pour annuler le cycle, appuyez sur le bouton ANNULER et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que l'écran ACL affiche le menu principal.

Le tableau ci-dessous présente les différentes phases du cycle.

PHASE	DESCRIPTION	REMARQUES
Préchauffer	La phase de préchauffage réchauffe les ingrédients pour permettre à la levure de fonctionner de manière optimale. Elle permet également aux grains lourds et aux farines d'absorber le liquide, avant de ramollir et de se dilater, pour assurer un meilleur développement du gluten. Durant cette phase, aucun mouvement ne se produit dans le moule à pain.	Cette phase ne se produit qu'avec les réglages BLÉ ENTIER, BLÉ ENTIER RAPIDE et CONFITURE.
1ère phase de pétrissage	Lors de la 1ère phase de pétrissage, la levure est distribuée et le gluten dans la farine est humidifié. Durant cette phase, la palette tournera lentement.	La fenêtre de visualisation peut s'embuer. Ceci est normal et la buée se dissipera plus tard dans le cycle. Il peut y avoir des grumeaux et des ingrédients non incorporés dans les coins du moule à pain. Ceci est normal. Ils seront incorporés lors de la 2e phase de pétrissage.
2e phase de pétrissage	Lors de la 2e phase de pétrissage, les ingrédients sont soigneusement mélangés et les brins de gluten humidifiés deviennent plus forts et plus élastiques. Une boule de pâte est formée. Durant cette phase, la palette tournera plus rapidement, à la fois dans le sens horaire et antihoraire. Vous remarquerez que la palette rabattable se repliera ensuite automatiquement, puis reprendra une position verticale à de nombreuses reprises durant cette phase. Cette action permet à la pâte d'accumuler tous les ingrédients non incorporés dans les coins du moule à pain. Le distributeur automatique de fruits et de noix libère automatiquement les ingrédients 8 minutes avant la fin de la 2e phase de pétrissage, qu'il ait été chargé ou non.	La fenêtre de visualisation peut s'embuer. Ceci est normal et la buée se dissipera plus tard dans le cycle. Il peut y avoir des grumeaux et des ingrédients non incorporés dans les coins du moule à pain. Soyez patient : le mouvement horaire et antihoraire de la palette incorporera éventuellement tous les ingrédients avant la fin de la 2e phase de pétrissage. Toutefois, si nécessaire, utilisez une spatule en caoutchouc pour incorporer la farine sur les bords du moule à pain. Ceci est particulièrement important pour les réglages SANS GLUTEN et SANS LEVURE. L'humidité de l'air, la façon dont la farine est mesurée et la teneur en humidité de la farine ont une influence sur la consistance de la pâte. Pour cette raison, vous voudrez peut-être vérifier la pâte de 5 à 10 minutes après le début de cette phase. Soulevez le couvercle. Appuyez sur la boule de pâte avec votre doigt, en prenant soin d'éviter la palette en mouvement. La pâte devrait être douce au toucher et collante comme du ruban adhésif. Si elle est trop sèche, ajoutez du liquide (à 27 °C), ½ à 1 cuillère à soupe à la fois. Si elle est trop humide, ajoutez 1 cuillère à soupe de farine à la fois. REMARQUE : Les pâtes sans gluten seront plus humides et ressembleront davantage à une pâte épaisse et collante, tandis que les pâtes à pain sans levure ressembleront à la pâte à gâteau.

PHASE	DESCRIPTION	REMARQUES
1ère phase de pointage Rabattage 2e phase de pointage Rabattage	La phase de pointage, également appelée « fermentation », est une période de repos qui permet au gluten de devenir lisse et élastique. La boule de pâte prendra de l'expansion. Cette phase est importante pour la saveur du pain.	Si la pâte n'est pas disposée uniformément sur un côté du moule à pain, elle doit être centrée sur la palette avant la 3e phase de pointage pour éviter la formation d'un pain asymétrique. Ceci est particulièrement important pour les petits pains de 1,0 lb (0,5 kg) et 1,5 lb (0,75 kg).
	Durant cette phase, aucun mouvement ne se produit dans le moule à pain.	CONSEIL : Bien que la palette rabattable se repliera automatiquement avant la phase de cuisson pour réduire la grosseur du trou au bas du pain cuit, vous pouvez également la retirer pour diminuer encore davantage la taille du trou. L'alerte « Retirer la palette » retentira au début de la 3e phase de pointage. Appuyez sur le bouton MARCHE ARRÊT et maintenez-le enfoncé pour mettre le cycle en pause. Soulevez le couvercle à l'aide de poignées de protection ou de mitaines de four isolantes. Tenez le moule à pain par la poignée et soulevez-le. Placez le moule à pain sur une grille métallique. Fermez le couvercle. Retirez la pâte du moule à pain, retirez la palette, formez une boule de pâte bien ronde et placez-la au centre du moule à pain. Réinsérez le moule à pain dans la chambre de cuisson. Fermez le couvercle. Appuyez sur le bouton MARCHE ARRÊT pour reprendre le cycle.
	Les 1ère et 2e phases de pointage sont séparées par deux phases de rabattage. Cette phase est nécessaire pour libérer le dioxyde de carbone piégé au sein de la pâte.	Il est important de retirer la pâte lorsque l'alerte retentit, et de la replacer au centre du moule afin qu'elle lève complètement et de façon symétrique. Il n'est pas recommandé de retirer la palette pour les réglages SANS GLUTEN et SANS LEVURE, car la pâte a un aspect épais et collant.
3e phase de pointage	La 3e phase de pointage est la dernière phase de pointage avant la cuisson du pain. À la fin de cette levée, la pâte remplit généralement le moule à pain en prenant la forme du moule. Par conséquent, cette phase est également connue sous le nom de « façonnage ».	Si la pâte lève plus haut que le moule à pain, ouvrez le couvercle, percez la surface de la pâte avec une brochette ou un cure-dent et laissez-la se dégonfler doucement. Cela devrait l'empêcher de déborder du moule à pain durant la cuisson, de s'effondrer ou de se renverser sur l'élément chauffant.
	Durant cette phase, aucun mouvement ne se produit dans le moule à pain.	
Cuire	La phase de cuisson régle la durée de cuisson et la température selon chaque recette. Durant cette phase, aucun mouvement ne se produit dans le moule à pain.	De la vapeur s'échappera des événements à vapeur. Ceci est normal. Ne couvrez pas les événements à vapeur et ne touchez pas la surface de l'appareil car elle sera chaude.
Maintenir au chaud	La phase de maintien au chaud préserve la température du pain cuit au four jusqu'à 60 minutes avant de s'éteindre automatiquement. Durant cette phase, aucun mouvement ne se produit dans le moule à pain. Pour désactiver la phase de maintien au chaud ou pour réduire sa durée en deçà de 60 minutes, reportez-vous à la section « Utilisation du bouton MODIFIER ».	Pour conserver la texture croustillante de la croûte du pain, appuyez sur le bouton ANNULER et maintenez-le enfoncé, puis retirez le moule à pain avant la phase de maintien au chaud. Les côtés du pain peuvent s'affaisser et devenir détremrés ou la croûte peut devenir plus dure et plus foncée pendant la phase de maintien au chaud.



REMARQUE

En raison des propriétés des ingrédients, certains réglages ont été programmés pour omettre certaines phases.



REMARQUE

Vous remarquerez peut-être des cliquetis pendant les phases de pointage et de cuisson. Ceci est normal. Ils sont causés par des composants internes qui s'allument et s'éteignent pour maintenir la température appropriée.



REMARQUE

La machine à pain est équipée d'une protection contre les pannes de courant. Si l'alimentation est interrompue puis rétablie, cette fonction permet au cycle de reprendre automatiquement là où il s'était arrêté au lieu de recommencer depuis le début du cycle. Pour que la protection contre les pannes de courant s'active, la machine à pain doit avoir fonctionné pendant au moins 5 minutes avant que l'alimentation ne soit coupée et l'alimentation doit être rétablie dans les 60 minutes. Si l'alimentation n'est pas rétablie dans les 60 minutes ; si vous n'êtes pas certain de l'heure à laquelle la panne est survenue ; ou si la phase de cuisson a été interrompue ; il est recommandé de jeter les ingrédients, en particulier lors de l'utilisation d'ingrédients périssables tels que les produits laitiers, les œufs, etc.

11. Retirer le moule à pain

- a. Lorsque le cycle est terminé, une alerte retentira et la phase de maintien au chaud commencera automatiquement le décompte de 60 minutes. Pour conserver la texture croustillante de la croûte du pain, nous recommandons de retirer le moule à pain au début de la phase de maintien au chaud. Appuyez sur le bouton ANNULER et maintenez-le enfoncé. Soulevez le couvercle à l'aide de poignées de protection ou de mitaines de four isolantes. Tenez le moule à pain par la poignée et soulevez-le. Placez le moule à pain sur une grille métallique. Veillez à ne pas le placer sur une nappe, une surface en plastique ou toute autre surface sensible à la chaleur qui pourrait brûler ou fondre.



REMARQUE

Les surfaces de l'appareil, y compris son couvercle, sont chaudes pendant et après son fonctionnement. Pour prévenir les brûlures ou les blessures, utilisez toujours des poignées de protection ou des mitaines de four isolantes lorsque vous retirez le pain de la chambre de cuisson, ou le pain ou la confiture du moule à pain.

- b. La machine à pain lancera automatiquement la phase de maintien au chaud après la phase de cuisson, si vous n'appuyez pas sur le bouton ANNULER et ne le maintenez pas enfoncé. Cette phase préserve la température du pain cuit au four jusqu'à 60 minutes avant de s'éteindre automatiquement. Pendant la phase de maintien au chaud, l'écran ACL indiquera combien de temps le pain cuit a été maintenu au chaud.

La phase de maintien au chaud est activée pour les réglages DE BASE, DE BASE RAPIDE, BLÉ ENTIER, BLÉ ENTIER RAPIDE, SANS GLUTEN, PAIN CROUSTILLANT, SUCRÉ et SANS LEVURE. Pour désactiver la phase de maintien au chaud ou pour réduire sa durée en deçà de 60 minutes, reportez-vous à la section « Utilisation du bouton MODIFIER ».



REMARQUE

Pour conserver la texture croustillante de la croûte du pain, retirez le moule à pain avant la phase de maintien au chaud. Les côtés du pain peuvent s'affaisser et devenir détrempés ou la croûte peut devenir plus dure et plus foncée pendant la phase de maintien au chaud.

12. Retirer le pain du moule à pain

- a. Tenez les poignées du moule à pain et retournez-le sur une grille métallique à l'aide de poignées de protection ou de mitaines de four isolantes. Secouez doucement le moule à pain pour déloger le pain.

La palette devrait rester dans le moule à pain. Si elle est coincée dans le pain, utilisez un ustensile non métallique pour la retirer délicatement, en prenant soin de ne pas la rayer.



CONSEIL

Si vous avez de la difficulté à retirer le pain, retournez le moule à pain sur le côté, et, avec des poignées de protection ou des mitaines de four isolantes, remuez le couplage sous le moule à pain à quelques reprises. Ceci détachera la palette du pain. Une rotation excessive du couplage peut pousser la palette plus loin dans le pain et créer un grand trou.



- b. Placez le pain à la verticale sur la grille métallique et laissez-le refroidir pendant au moins 20 minutes avant de le trancher.

Les pains sans levure (également connus sous le nom de pains à préparation rapide, pâtes à frire ou pains desserts) constituent une exception à cette règle. Laissez ces pains reposer dans le moule à pain pendant 20 minutes sur une grille métallique avant de les retirer, puis laissez-les refroidir de 15 à 30 minutes avant de les trancher.



ATTENTION

Utilisez toujours des poignées de protection ou des mitaines de four isolantes lorsque vous manipulez le moule à pain, la palette et le pain, car ils seront très chauds. Retirez toujours la palette du pain cuit avant de trancher. N'utilisez jamais d'ustensiles en métal pour retirer la palette.

13. Débrancher la machine à pain

- a. Pendant que le pain refroidit, débranchez la fiche d'alimentation de la prise de courant.



REMARQUE

Si vous souhaitez fabriquer une autre miche de pain, laissez refroidir la machine environ une heure avant de la réutiliser. Ouvrez le couvercle et retirez-le pour faciliter le refroidissement de la chambre de cuisson intérieure. Si la machine à pain est trop chaude, un code d'erreur apparaîtra sur l'écran ACL. La machine à pain ne fonctionnera pas tant qu'elle n'aura pas refroidi à la température de fonctionnement appropriée pour le pétrissage. Reportez-vous à la section « Résolution des problèmes ».

- b. Retirez la palette de l'arbre de transmission à l'intérieur du moule à pain à l'aide de poignées de protection ou de mitaines de four isolantes. N'essayez pas de retirer la palette à mains nues, car elle est très chaude. Si vous avez de la difficulté à retirer la palette, versez un peu d'eau tiède et de détergent dans le moule à pain et laissez reposer pendant 10 à 20 minutes pour détacher la croûte cuite ou les résidus de mie.



REMARQUE

Ne plongez jamais l'extérieur du moule à pain dans l'eau, cela pourrait interférer avec le libre mouvement de l'arbre de transmission et du couplage. Lavez uniquement l'intérieur du moule à pain.

- c. Référez-vous à la section « Entretien et nettoyage ».

14. Trancher le pain

- a. Lorsque le pain a suffisamment refroidi, placez-le sur une planche à pain stable.



CONSEIL

Laissez refroidir le pain pendant au moins 20 minutes (idéalement plus longtemps) avant de le trancher. Ceci permet à la vapeur de s'échapper. Les pains sans levure constituent une exception à cette règle. Si vous souhaitez servir du pain chaud, enveloppez-le dans une feuille d'aluminium et réchauffez-le au four.

- b. Assurez-vous que la palette a été retirée du fond du pain cuit et tranchez-le à l'aide d'un couteau à pain dentelé ou d'un couteau électrique. Un couteau de cuisine à lame plate standard est susceptible de déchirer le pain. Pour les tranches rectangulaires, placez le pain sur le côté et tranchez-le.

15. Conserver le pain

Recouvrez le pain inutilisé et conservez-le à température ambiante jusqu'à 3 jours. Les sacs en plastique refermables, les contenants en plastique ou une boîte à pain refermable sont à privilégier. Comme le pain fait maison ne contient aucun agent de conservation, il a tendance à sécher et à devenir rassis plus rapidement que le pain fabriqué dans le commerce.

Pour un stockage plus long, placez le pain dans un sac en plastique refermable en éliminant tout air avant de le sceller, puis placez-le au congélateur. Le pain peut ainsi être congelé pendant 1 mois.



CONSEIL

Les restes de pain ou le pain légèrement durci peuvent être utilisés pour faire des croûtons, de la chapelure, des coupelles de pain, des croustades, des biscottes Melba, des crostinis, du pudding de pain perdu ou de la farce.

Réglages facultatifs

Utilisation de la fonction PAUSE

N'hésitez pas à faire appel à votre imagination quant à l'utilisation de la fonction de mise en pause. La pâte à pain peut être façonnée à la main en pains tressés avec des croûtes décoratives, roulée ou superposée pour créer des pains farcis sucrés ou salés, ou des pains décorés avec toute une variété de glaçages, de croustillants et de garnitures.

Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT et maintenez-le enfoncé pour mettre le cycle en pause.

Le mot PAUSE clignotera sur l'écran ACL jusqu'à ce que le bouton MARCHE | ARRÊT soit à nouveau enfoncé pour reprendre le cycle.



REMARQUE

La fonction de mise en pause ne peut pas être sélectionnée pendant la phase de maintien au chaud.

Voici quelques idées et techniques pour vous aider à commencer.

Croûtes décoratives

1. Préparez une dorure à l'œuf en utilisant 1 blanc d'œuf ou 1 œuf entier, plus 1 cuillère à soupe d'eau.
2. Au début de la phase de cuisson, appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT et maintenez-le enfoncé pour mettre le cycle en pause.
3. Soulevez le couvercle.

4. Alors que le moule à pain est encore dans la chambre de cuisson intérieure, utilisez une lame ou un couteau très tranchant pour découper un motif décoratif sur le dessus du pain (barres obliques, tic-tac-toe, croix, etc.). Badigeonnez le dessus du pain et le motif avec la dorure à l'œuf, en prenant soin de ne pas en renverser dans la chambre de cuisson intérieure, car elle brûlerait. Travaillez rapidement pour limiter les pertes de chaleur.
5. Fermez le couvercle. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT pour reprendre le cycle.

Pains tressés

1. Préparez une dorure à l'œuf en utilisant 1 blanc d'œuf ou 1 œuf entier, plus 1 cuillère à soupe d'eau.
2. Au début de la 3e phase de pointage, appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT et maintenez-le enfoncé pour mettre le cycle en pause.
3. Soulevez le couvercle. Retirez le moule à pain de la chambre de cuisson et refermez le couvercle.
4. Retirez la pâte et la palette du moule à pain.
5. Divisez la pâte en 3 morceaux égaux. Étirez et roulez chaque pièce en une corde de 25 cm. Placez les cordes côte à côte sur une surface plane. Commencez à tresser les cordes à partir de leur centre et non de leurs extrémités pour obtenir une tresse plus uniforme. Une fois que c'est fait, faites pivoter le demi-pain tressé et répétez la procédure à partir du milieu de l'autre extrémité. Repliez les extrémités et placez le pain dans le moule à pain. Badigeonnez le dessus du pain avec la dorure à l'œuf et saupoudrez-la de graines si désiré.

6. Remplacez la pâte dans le moule à pain.
7. Réinsérez le moule à pain dans la chambre de cuisson.
8. Fermez le couvercle. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT pour reprendre le cycle.

Petits pains moelleux américains

1. Préparez une dorure à l'œuf en utilisant 1 blanc d'œuf ou 1 œuf entier, plus 1 cuillère à soupe d'eau.
2. Au début de la 3e phase de pointage, appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT et maintenez-le enfoncé pour mettre le cycle en pause.
3. Soulevez le couvercle. Retirez le moule à pain de la chambre de cuisson et refermez le couvercle.
4. Retirez la pâte et la palette du moule à pain.
5. Divisez la pâte en morceaux égaux (12, 18 ou 24) et roulez chaque morceau en une boule ronde. Créez une seule couche de boules de pâte dans le moule à pain. Badigeonnez le dessus de cette couche avec la dorure à l'œuf et saupoudrez-la d'épices. Poursuivez la superposition et l'ajout d'épices jusqu'à ce que toutes les boules aient été utilisées. Prenez soin de ne pas renverser de la dorure à l'œuf ou des épices dans la chambre de cuisson intérieure, car elles brûleraient.
6. Remplacez la pâte dans le moule à pain.
7. Réinsérez le moule à pain dans la chambre de cuisson.
8. Fermez le couvercle. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT pour reprendre le cycle.

Pains roulés

1. Préparez une dorure à l'œuf en utilisant 1 blanc d'œuf ou 1 œuf entier, plus 1 cuillère à soupe d'eau.
2. Au début de la 2e phase de pointage, appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT et maintenez-le enfoncé pour mettre le cycle en pause.
3. Soulevez le couvercle. Retirez le moule à pain de la chambre de cuisson et refermez le couvercle.
4. Retirez la pâte et la palette du moule à pain.
5. Roulez la pâte sur une surface légèrement farinée, abaissez la pâte jusqu'à former un rectangle d'environ 20 cm de large et 30 cm de long. Étalez de la pâte de tomates sur la pâte et garnir d'herbes italiennes mélangées, de salami haché, d'olives noires hachées et de fromage râpé. Roulez dans le sens de la longueur, comme pour un roulé suisse. Repliez les extrémités et placez le pain dans le moule à pain.
6. Réinsérez le moule à pain dans la chambre de cuisson.
7. Fermez le couvercle. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT pour reprendre le cycle. La 3e phase de pointage commencera, suivie de la phase de cuisson.
8. Quinze minutes après le début de la phase de cuisson, appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT et maintenez-le enfoncé pour mettre le cycle en pause.
9. Suivez la procédure « Croûtes décoratives », à la page 132.

Utilisation du bouton DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

Le bouton DÉMARRAGE DIFFÉRÉ vous permet de sélectionner le moment où vous souhaitez que le pain soit prêt et la machine à pain démarrera automatiquement au moment approprié. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 13 heures à l'avance avant d'avoir besoin que le pain cuit soit prêt. Pour cette raison, la fonction Démarrage différé a été préréglée sans alerte sonore pour minimiser le bruit pendant la cuisson de nuit.

Pour activer les alertes sonores, appuyez sur le bouton SONNERIE.

Bien que la fonction Démarrage différé puisse être sélectionnée pour tous les réglages, à l'exception de CUIRE UNIQUEMENT et CONFITURE, l'expérience montre que certaines recettes, en particulier les pains sans levure, ne se mélangent pas bien lorsqu'elles sont différées, tandis que d'autres oui. Pour cette raison, nous vous recommandons de tester d'abord la recette avec la fonction Démarrage différé, avant de la servir pour la première fois.



IMPORTANT

N'utilisez jamais la fonction Démarrage différé si la recette comprend des ingrédients périssables tels que des produits laitiers, des œufs, etc. Les œufs et certains produits laitiers peuvent être remplacés en utilisant des ingrédients secs tels que de la poudre d'œufs déshydratée, du babeurre en poudre ou du lait en poudre. Lorsque vous utilisez cette fonction avec des substituts déshydratés, ajoutez d'abord de l'eau dans le moule à pain, ajoutez la farine et ensuite le substitut, pour bien les séparer.

1. À l'aide de la molette à pression SÉLECTIONNER, choisissez le réglage souhaité, la couleur de la croûte et la taille du pain. Référez-vous aux étapes 1 à 9 de la section « Utilisation de votre machine à pain Breville - Guide du débutant », à la page 113.
2. Avant d'appuyer sur le bouton MARCHE | ARRÊT pour activer le cycle, appuyez sur le bouton Démarrage différé. L'écran ACL indiquera « PRÊT DANS » et la durée du cycle pré-réglée clignotera.



REMARQUE

Dans l'intervalle avant le début du cycle de fabrication du pain, assurez-vous que la température ambiante à laquelle les ingrédients et la chambre de cuisson sont exposés n'est ni trop chaude ni trop froide. Ceci garantira un fonctionnement efficace. La température ambiante recommandée est de 20 °C à 25 °C (68 °F à 77 °F).

Lorsque vous utilisez la fonction Démarrage différé, nous vous recommandons de superposer les ingrédients à l'intérieur du moule à pain dans l'ordre indiqué dans la recette en créant un petit creux au centre de la farine. Placez la levure dans ce creux tout en veillant à ce qu'il ne touche pas l'eau, le sel ou la couche de sucre. L'eau, le sel ou le sucre peuvent activer prématurément la levure ou diminuer son activité et le pain peut ne pas lever.

3. Tournez la molette à pression SÉLECTIONNER pour modifier la durée du cycle jusqu'à 13 heures à l'avance, puis appuyez sur la molette pour sélectionner la durée souhaitée. La durée que vous sélectionnez correspond à la durée après laquelle le pain cuit sera prêt. Par exemple, si vous sélectionnez 10 heures, l'écran ACL indiquera « PRÊT DANS » et « 10:00 H », ce qui signifie que le pain sera prêt dans 10 heures.
4. Si vous appuyez accidentellement sur la mauvaise durée, appuyez sur le bouton ANNULER pour revenir au menu principal et effectuer à nouveau votre sélection.
5. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT pour activer la fonction DÉMARRAGE DIFFÉRÉ. Le contour du bouton s'allumera en rouge, l'écran ACL affichera « PRÊT DANS » et commencera le compte à rebours. Il n'y aura aucun mouvement à l'intérieur du moule à pain. Le cycle commencera automatiquement une fois que la durée sélectionnée sera écoulée. L'écran ACL indiquera le temps restant jusqu'à ce que le pain soit prêt et l'indicateur de progression clignotera pour marquer la phase actuelle du cycle.

Utilisation du bouton MODIFIER

Le préréglage recommandé de température et de durée pour les phases de préchauffage, de pétrissage, de pointage, de rabattage, de cuisson et de maintien au chaud peut être adapté à une recette précise ou à vos préférences personnelles. Par exemple, si vous préférez un pain plus croustillant, la température peut être augmentée et la durée de cuisson peut être prolongée.



REMARQUE

La température et la durée modifiées ne seront pas enregistrées dans la mémoire de la machine à pain. La machine à pain reviendra plutôt à sa température et à sa durée par défaut après la fin du cycle modifié. Pour enregistrer les températures et durées modifiées, reportez-vous à la section « Utilisation du réglage PERSONNALISER », à la page 137.

1. À l'aide de la molette à pression SÉLECTIONNER, choisissez le réglage souhaité, la couleur de la croûte et la taille du pain. Référez-vous aux étapes 1 à 9 de la section « Utilisation de votre machine à pain Breville - Guide du débutant », à la page 113.
2. Avant d'appuyer sur le bouton MARCHE | ARRÊT pour activer le cycle, appuyez sur le bouton MODIFIER. L'écran ACL affichera l'indicateur de progression et clignotera pour indiquer la phase qui peut être modifiée, ainsi que sa température et sa durée préréglées. Utilisez la molette à pression SÉLECTIONNER pour modifier la température et la durée préréglées pour chacune des phases.
3. Une fois que les phases auront été modifiées selon vos préférences, l'écran ACL indiquera la nouvelle durée du cycle. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT pour activer le cycle.

Les phases ne peuvent être modifiées que si elles sont déjà applicables à un réglage. Par exemple, le paramètre CUIRE UNIQUEMENT ne dispose pas de phase de pétrissage, donc cette phase ne peut pas être modifiée.

Consultez à la fin de ce livret pour des tableaux indiquant la durée de chaque fonction.

Le tableau ci-dessous résume les modifications possibles pour chaque réglage.

PHASE													
RÉGLAGE	TEMPÉRA- TURE DE PRÉCHAUF- FAGE	TEMPÉRA- TURE DE PRÉ- CHAUF- FAGE	PÉTRIS- SAGE 1 FOIS	PÉTRIS- SAGE 2 FOIS	TEMPÉRA- TURE DE LEVÉE	POINTAGE 1 FOIS	RABAT- TAGE	POINTAGE 2 FOIS	RABAT- TAGE	POINTAGE 3 FOIS	TEMPS DE CUIS- SON	TEMPÉRATURE DE CUISSON	TEMPS DE MAIN- TIEN AU CHAUD
DE BASE			0 min - 1 h	0 min - 1 h	80 °F - 93 °F (27 °C - 34 °C)	0 min - 1 h 40 min	0 - 120 secondes	0 min - 1 h 40 min	0 - 120 secondes	0 min - 1 h 40 min	0 min - 2 h	140 °F - 300 °F (60 °C - 150 °C)	0 min - 1 h
DE BASE RAPIDE			0 min - 1 h	0 min - 1 h	80 °F - 93 °F (27 °C - 34 °C)	0 min - 1 h 40 min	0 - 120 secondes	0 min - 1 h 40 min	0 - 120 secondes	0 min - 1 h 40 min	0 min - 2 h	140 °F - 300 °F (60 °C - 150 °C)	0 min - 1 h
BLÉ ENTIER	61 °F - 77 °F (16 °C - 25 °C)	0 min - 1 h	0 min - 1 h	0 min - 1 h	80 °F - 93 °F (27 °C - 34 °C)	0 min - 1 h 40 min	0 - 120 secondes	0 min - 1 h 40 min	0 - 120 secondes	0 min - 1 h 40 min	0 min - 2 h	140 °F - 300 °F (60 °C - 150 °C)	0 min - 1 h
BLÉ ENTIER RAPIDE	61 °F - 77 °F (16 °C - 25 °C)	0 min - 1 h	0 min - 1 h	0 min - 1 h	80 °F - 93 °F (27 °C - 34 °C)	0 min - 1 h 40 min	0 - 120 secondes	0 min - 1 h 40 min	0 - 120 secondes	0 min - 1 h 40 min	0 min - 2 h	140 °F - 300 °F (60 °C - 150 °C)	0 min - 1 h
SANS GLUTEN			0 min - 1 h	0 min - 1 h	80 °F - 93 °F (27 °C - 34 °C)	0 min - 1 h 40 min	0 - 120 secondes			0 min - 1 h 40 min	0 min - 2 h	140 °F - 300 °F (60 °C - 150 °C)	0 min - 1 h
PAIN CROUS- TILLANT			0 min - 1 h	0 min - 1 h	80 °F - 93 °F (27 °C - 34 °C)	0 min - 1 h 40 min	0 - 120 secondes	0 min - 1 h 40 min	0 - 120 secondes	0 min - 1 h 40 min	0 min - 2 h	140 °F - 300 °F (60 °C - 150 °C)	0 min - 1 h
SUCRÉ			0 min - 1 h	0 min - 1 h	80 °F - 93 °F (27 °C - 34 °C)	0 min - 1 h 40 min	0 - 120 secondes	0 min - 1 h 40 min	0 - 120 secondes	0 min - 1 h 40 min	0 min - 2 h	140 °F - 300 °F (60 °C - 150 °C)	0 min - 1 h
SANS LEVURE			0 min - 30 min	0 min - 30 min							0 min - 2 h	140 °F - 300 °F (60 °C - 150 °C)	0 min - 1 h
PÂTE À PAIN			0 min - 1 h	0 min - 1 h		0 min - 1 h 40 min							
PÂTE À PIZZA			0 min - 1 h	0 min - 1 h		0 min - 1 h 40 min							
PÂTE POUR PÂTES			0 min - 30 min	0 min - 30 min									
CUIRE UNIQUE- MENT											0 min - 2 h	140 °F - 300 °F (60 °C - 150 °C)	
CONFI- TURE	140 °F - 158 °F (60 °C - 70 °C)	0 min - 1 h									0 min - 2 h	140 °F - 300 °F (60 °C - 150 °C)	

Utilisation du réglage PERSONNALISER

Le pré-réglage recommandé de température et de durée pour les phases de préchauffage, de pétrissage, de pointage, de rabattage, de cuisson et de maintien au chaud peut être adapté à une recette précise ou à vos préférences personnelles, puis stocké dans la mémoire de la machine à pain.

Ce réglage est particulièrement utile si vous avez une recette favorite que vous préparez régulièrement. Alternativement, pour les boulangers avancés, il vous permet également de prendre en compte des variables telles que la marque et le type de farine, la qualité de la levure, l'altitude et les considérations climatiques. Par exemple, dans un climat humide, les cycles de pointage peuvent être raccourcis.

1. Tournez le bouton SÉLECTIONNER vers la droite jusqu'à ce que l'indicateur sur l'écran ACL atteigne la fonction souhaitée. Appuyez sur la molette à pression pour sélectionner.
2. Le mot « PERSONNALISER 1 » s'affichera sur l'écran ACL. Cela signifie que vous vous apprêtez à programmer la recette personnalisée no 1. Vous pouvez programmer et stocker jusqu'à 9 recettes personnalisées.



CONSEIL

À des fins de référence, nous vous recommandons de noter le numéro de recette personnalisée, la recette, et les températures et durées pertinentes dans les tableaux fournis à la fin de ce livret.

3. Appuyez sur le bouton MODIFIER. Le mot PERSONNALISER clignotera sur l'écran ACL et le contour du bouton MODIFIER clignotera également, ce qui vous indique que vous êtes maintenant en mode programmation.
4. Utilisez le bouton SÉLECTIONNER pour choisir le réglage, la couleur de la croûte, la taille de la miche, les températures et les durées pour les phases de préchauffage, de pétrissage, de pointage, de rabattage, de cuisson et de maintien au chaud.



CONSEILS

Les phases ne peuvent être modifiées que si elles sont déjà applicables à un réglage. Par exemple, le paramètre CUIRE UNIQUEMENT ne dispose pas de phase de pétrissage, donc cette phase ne peut pas être modifiée.

Si vous désirez, pour quelque raison que ce soit, inclure ou modifier une phase qui ne s'applique pas à un réglage, sélectionnez le réglage BLÉ ENTIER et utilisez-le comme base pour la programmation de votre recette personnalisée. Le réglage BLÉ ENTIER vous permet de modifier toutes les phases.



REMARQUE

Si vous sélectionnez accidentellement la mauvaise température ou durée, consultez l'étape 2 de la section « Modifier une recette personnalisée déjà programmée ».

5. Une fois que les phases auront été modifiées selon vos préférences, le mot PERSONNALISER et le contour du bouton MODIFIER s'arrêteront de clignoter. L'écran ACL indiquera la durée du cycle nouvellement programmé.
6. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT pour activer ce cycle.
7. Vous pouvez également appuyer sur le bouton DÉMARRAGE DIFFÉRÉ pour activer la fonction de démarrage différé. Faites tourner le bouton SÉLECTIONNER pour changer la durée du cycle et appuyez dessus pour confirmer votre choix. La durée que vous sélectionnez correspond à la durée après laquelle le pain cuit sera prêt. Consultez la section « Utilisation du bouton DÉMARRAGE DIFFÉRÉ ».

Modifier une recette personnalisée déjà programmée

Vous pouvez programmer et stocker jusqu'à 9 recettes personnalisées. Si vous sélectionnez une recette déjà programmée et appuyez sur le bouton MODIFIER, le mot REMPLACER ? clignotera sur l'écran ACL.

1. Si vous ne voulez pas remplacer cette recette personnalisée, appuyez sur le bouton ANNULER. L'écran ACL n'indiquera plus le mot « REMPLACER ». Faites tourner le bouton SÉLECTIONNER pour voir si l'un des 9 espaces disponibles a été comblé ou non.
2. Si vous souhaitez bel et bien remplacer ou modifier la recette programmée, appuyez sur le bouton SÉLECTIONNER. L'écran ACL indiquera le mot clignotant « PERSONNALISER » et le contour du bouton MODIFIER clignotera, indiquant que vous êtes en mode programmation. Utilisez le bouton SÉLECTIONNER pour choisir de nouveau le réglage, la couleur de la croûte, la taille de la miche, les températures et les durées pour les phases de préchauffage, de pétrissage, de pointage, de rabattage, de cuisson et de maintien au chaud. Une fois que les phases auront été modifiées selon vos préférences, le mot PERSONNALISER et le contour du bouton MODIFIER s'arrêteront de clignoter. L'écran ACL indiquera la durée du cycle nouvellement reprogrammé.

CONSEILS POUR UNE MEILLEURE FABRICATION DE PAIN

Mesurer et peser les ingrédients

Lorsque vous utilisez une machine à pain, l'étape la plus importante est de mesurer et peser précisément les ingrédients. Puisque la capacité du moule à pain est limitée, les ingrédients doivent être très précisément mesurés afin d'éviter un débordement vers l'élément chauffant et de garantir que le pain lève comme prévu et obtenir le goût recherché.

Pour un résultat optimal, mesurez et pesez toujours les ingrédients avec précision et ajoutez-les dans le moule à pain en suivant l'ordre indiqué dans la recette



REMARQUE

Les quantités et les poids indiqués dans les recettes contenues dans ce livret d'instructions sont exprimés en unités impériales américaines. Celles-ci peuvent différer légèrement des quantités et poids exprimés en unités métriques. Il est donc important de tenir compte des variances et de compenser en conséquence.

Tasses à mesurer pour liquides

Pour les ingrédients liquides, utilisez des tasses à mesurer transparentes en verre ou en plastique. Assurez-vous que les mesures soient clairement indiquées sur le côté. N'utilisez pas de tasses à mesurer non transparentes en plastique ou en métal, sauf si les mesures sont clairement indiquées sur le côté. Placez la tasse sur une surface plane et assurez-vous que vos yeux soient au même niveau que les indicateurs de mesures. Le niveau du liquide doit atteindre précisément l'indicateur de mesure approprié. Une mesure inexacte peut compromettre l'équilibre de la recette. Les ingrédients liquides doivent être à 27 °C (80 °F), sauf indication contraire.

Cuillères à mesurer pour ingrédients secs

Pour les ingrédients secs, utilisez des cuillères et tasses à mesurer emboîtables en plastique ou en métal. N'utilisez pas de tasses ou de cuillères de service.

Il est très important de recueillir ou de déposer les ingrédients secs dans la tasse à mesurer sans les compresser. Nul besoin de tamiser la farine. Évitez de recueillir la farine en introduisant la tasse dans le sac de farine, ne compressez JAMAIS les ingrédients dans la tasse ou ne tapez pas celle-ci sur le comptoir, sauf indication contraire (p. ex., cassonade tassée). La quantité supplémentaire d'ingrédients que vous ajouterez ainsi peut affecter l'équilibre de la recette. Nivelez le dessus de la tasse en balayant l'excédent avec le dos d'un couteau ou d'un manche de cuillère. Les ingrédients secs doivent être autour de 20 à 25 °C (68 à 77 °F), sauf indication contraire.

Lorsque vous utilisez des cuillères à mesurer pour des ingrédients liquides ou solides tels que la levure, le sucre, le sel, le lait en poudre ou le miel, les mesures doivent être nivelées et non entassées.

Balances

Pour garantir des résultats cohérents, il est recommandé d'utiliser une balance si possible, puisqu'elle assure une plus grande précision qu'une tasse à mesurer. Placez un contenant sur la balance, tarez (mettez à zéro) la balance, puis versez ou ajoutez avec une cuillère vos ingrédients jusqu'à l'obtention du poids désiré.

À titre indicatif :

1 tasse de farine à pain	= 5 onces
1 tasse de farine de blé entier	= 4 onces
1 tasse de farine tout usage	= 4 ¾ onces
1 cuillère à soupe de beurre	= ½ once (⅓ de bâtonnet)
2 cuillères à soupe de beurre	= 1 once (¼ de bâtonnet)
¼ tasse de beurre	= 2 onces (½ bâtonnet)
½ tasse de beurre	= 4 onces (1 bâtonnet)
1 tasse de sucre granulé	= 8 onces
1 cuillère à soupe de sucre granulé	= ½ once
1 tasse de cassonade	= 6 onces
1 cuillère à soupe de cassonade	= ⅓ once
1 tasse de noix hachées ou concassées	= 4 onces
1 tasse de fruits	= 5 ¼ onces
1 tasse de pépites de chocolat	= 3 onces

TABEAU DE CONVERSION DES MESURES

Les recettes pour machines à pain nécessitent souvent des mesures moins courantes, telles que $\frac{1}{8}$ de tasse. Utilisez ce tableau pour vous aider à mémoriser leurs équivalents.

1 $\frac{1}{2}$ cuillère à thé	= $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe
3 cuillères à thé	= 1 cuillère à soupe
4 cuillères à thé	= 1 $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe
$\frac{1}{2}$ cuillère à soupe	= 1 $\frac{1}{2}$ cuillère à thé
1 cuillère à soupe	= 3 cuillères à thé
2 cuillères à soupe	= $\frac{1}{2}$ tasse
4 cuillères à soupe	= $\frac{1}{4}$ tasse
5 cuillères à soupe + 1 cuillère à thé	= $\frac{1}{2}$ tasse
8 cuillères à soupe	= $\frac{1}{2}$ tasse
12 cuillères à soupe	= $\frac{3}{4}$ tasse
16 cuillères à soupe	= 1 tasse
$\frac{1}{4}$ tasse	= 4 cuillères à soupe
$\frac{1}{3}$ tasse	= 5 cuillères à soupe + 1 cuillère à thé
$\frac{1}{2}$ tasse	= 8 cuillères à soupe
$\frac{3}{4}$ tasse	= 12 cuillères à soupe
1 tasse	= 16 cuillères à soupe
$\frac{1}{6}$ tasse	= 2 cuillères à soupe
$\frac{3}{8}$ tasse	= $\frac{1}{4}$ tasse + 2 cuillères à soupe
$\frac{5}{8}$ tasse	= $\frac{1}{2}$ tasse + 2 cuillères à soupe
$\frac{7}{8}$ tasse	= $\frac{3}{4}$ tasse + 2 cuillères à soupe
1 $\frac{1}{8}$ tasse	= 1 tasse + 2 cuillères à soupe
1 $\frac{1}{4}$ tasse	= 1 tasse + 4 cuillères à soupe

MESURER DES INGRÉDIENTS LORS DE LA CRÉATION DE VOS PROPRES RECETTES

Suivez ces conseils pour faciliter la création ou l'adaptation d'une recette

Taille de la miche

Formules générales :

Une recette utilisant 2 tasses de farine produira une miche d'environ 1 livre

Une recette utilisant 3 tasses de farine produira une miche d'environ 1 $\frac{1}{2}$ livre

Une recette utilisant 4 tasses de farine produira une miche d'environ 2 livres

Une recette utilisant 5 tasses de farine produira une miche d'environ 2 $\frac{1}{2}$ livres.



REMARQUE

Ne remplissez pas trop ou trop peu le moule à pain, car le pain pourrait ne pas se mélanger correctement. Les recettes de ce manuel ont été spécialement conçues et testées pour produire des pains allant de 0,5 kg à 1,25 kg (1,0 lb à 2,5 lb), et pourraient donc utiliser plus ou moins de farine que les formules générales présentées ci-haut. Cependant, si vous développez vos propres recettes, un minimum de 2 tasses et un maximum de 4,5 tasses d'ingrédients secs sont généralement recommandés afin d'éviter que la pâte déborde du moule à pain lors de la levée. Pour le réglage Confiture, un maximum de 3 tasses de fruits doit généralement être utilisé.

Oeufs

Formules générales :

1 oeuf	= ¼ tasse liquide
1 blanc d'oeuf	= 3 cuillères à soupe
1 jaune d'oeuf	= 1 cuillère à soupe
1 oeuf	= 3 cuillères à soupe de succédané d'oeuf liquide
1 oeuf	= 1 cuillère à soupe de poudre de blanc d'oeuf + 2 cuillères à soupe d'eau froide, battus ensemble jusqu'à consistance mousseuse

Lait

Formules générales :

1 tasse de lait frais = 3 cuillères à soupe de lait en poudre + 1 tasse d'eau.
Utilisez 4 à 5 cuillères à soupe pour plus de saveur.

LES INGRÉDIENTS ESSENTIELS

AMÉLIORANT DE LA PANIFICATION – ACIDE ASCORBIQUE (VITAMINE C)

Un améliorant de la panification aide à renforcer la composition élémentaire du pain, ce qui produit une miche à la texture plus légère, au volume supérieur, manifestant une plus grande stabilité et qui se conserve plus longtemps. Parmi les ingrédients qui composent un améliorant de la panification, on retrouve généralement un acide alimentaire tel que l'acide ascorbique (Vitamine C) et d'autres enzymes (amylase) extraits de farines de blé. Vous pouvez utiliser un comprimé écrasé de vitamine C sans saveur ajoutée ou de la poudre de vitamine C comme améliorant de la panification en l'ajoutant aux ingrédients secs. Règle générale, utilisez 1 grosse pincée pour 3 tasses de farine.

POUDRE À PÂTE

La poudre à pâte à double action est un agent de levage utilisé pour la fabrication de pains sans levure. Ce type d'agent de levage ne nécessite aucune période de levage avant la cuisson, puisque la réaction chimique s'active d'abord lorsque les ingrédients liquides sont ajoutés, puis une nouvelle fois lors de la cuisson. La poudre à pâte peut être utilisée en remplacement du bicarbonate de soude.

BICARBONATE DE SOUDE

Le bicarbonate de soude est un autre agent de levage. Tout comme la poudre à pâte, il ne nécessite aucune période de levage avant la cuisson, puisque la réaction chimique s'active lors de la cuisson. Cependant, le bicarbonate de soude ne peut pas être utilisé en remplacement de la poudre à pâte.

OEUFS

Les oeufs permettent d'obtenir un pain plus savoureux, plus riche et plus tendre. Un succédané d'œuf liquide, de l'œuf en poudre ou de la poudre de blanc d'œuf peut remplacer des oeufs frais. Cependant, peu importe l'ingrédient que vous choisissez, laissez-le reposer à température ambiante avant de l'ajouter au moule à pain, sauf indication contraire. N'utilisez pas d'oeufs frais si vous utilisez également la fonction de démarrage différé.



CONSEIL

Réchauffez délicatement et de manière sécuritaire des oeufs réfrigérés en les plaçant dans un bol et les couvrant d'eau plutôt chaude pendant 10 minutes.

MATIÈRES GRASSES

Les matières grasses, telles que le beurre non salé, l'huile d'olive ou l'huile végétale, rajoutent du goût, de la texture, et de l'humidité au pain tout en lui permettant de se conserver plus longtemps. Si vous utilisez du beurre non salé, coupez-le d'abord en morceaux de ½ po et laissez-le reposer à température ambiante avant de l'ajouter au moule à pain, sauf indication contraire. Les pains cuits avec le réglage PAIN CROUSTILLANT doivent généralement leur croûte et leur texture croustillantes à une absence de matières grasses ajoutées. Cependant, si des matières grasses sont nécessaires, utilisez des huiles de grande qualité puisque la saveur de la farine et des matières grasses sera très présente.

FARINE

La farine est le plus important ingrédient entrant dans la fabrication du pain. Elle nourrit la levure et forme la structure de la miche. Lorsqu'elle est mélangée à un liquide, la protéine contenue dans la farine commence à fabriquer du gluten. Le gluten est un réseau viscoélastique qui permet d'emprisonner les gaz produits par la levure. Ce processus se renforce lors du pétrissage de la pâte et donne à la pâte la structure requise pour produire le poids et la forme du pain.

Conservez la farine dans un contenant hermétique. Conservez les farines de blé entier dans un réfrigérateur, un congélateur ou un endroit frais afin d'empêcher qu'elles ne deviennent rances. Lorsque vous utilisez une machine à pain, il n'est pas nécessaire de tamiser la farine. Il est cependant nécessaire de la laisser reposer à température ambiante avant de la verser dans le moule à pain.

Farine tout usage

La farine tout usage peut être blanchie ou non blanchie. Nous vous recommandons d'utiliser de la farine non blanchie. Cette farine est idéale pour les pains sans levure (aussi appelés pains rapides ou pains express), car elle produit une miche tendre à la texture agréable qui s'émiette bien. La farine à pain tend à produire une miche dure sans levure, tandis que la farine à gâteau a plutôt tendance à produire une miche trop tendre.

Farine à pain

La farine à pain, aussi appelée farine de boulanger et farine pour machine à pain, est une farine de blé blanche ayant une teneur élevée en protéines (et donc en gluten). Lorsque vous utilisez une machine à pain, nous vous recommandons d'utiliser de la farine à pain non blanchie plutôt que de la farine tout-usage non blanchie, car elle produit une miche haute et souple. La farine à pain non blanchie de marque « King Arthur » a été utilisée dans la conception de toutes les recettes utilisant de la farine à pain contenues dans ce livret.

Farine de seigle

La farine de seigle est une farine ayant une faible teneur en protéines (et donc en gluten). Elle est généralement utilisée pour fabriquer du Pumpernickel et du pain noir. La farine de seigle doit généralement être mélangée avec une proportion élevée de farine de pain, car elle ne contient pas assez de gluten pour développer la structure nécessaire pour obtenir une miche haute et uniforme.

Farine à levure

Il est déconseillé d'utiliser de la farine à levure avec une machine à pain, car cette farine contient des ingrédients de levage qui nuit à la fabrication du pain. Cette farine est plus adaptée à la fabrication des biscuits, scones, shortcakes, crêpes et gaufres.

Farine de blé entier

La farine de blé entier est moulue à partir du grain de blé dans son entièreté. Elle contient donc tout le son, le germe et la farine contenue dans le grain de blé. Bien que les pains fabriqués avec de la farine de blé entier sont plus riches en fibre, la miche produite est généralement plus petite et plus lourde qu'une miche de pain blanc.



CONSEIL

La farine de blé ayant une faible teneur en protéines (et donc en gluten) peut être enrichie en y ajoutant du gluten de froment élastique (voir ci-dessous).

GLUTEN DE FROMENT ÉLASTIQUE

Le gluten de froment élastique est fabriqué à partir d'une farine de blé traitée pour éliminer la majeure partie de l'amidon qu'elle contient. Il en résulte une farine à très haute teneur en protéines. L'ajout de gluten de froment élastique peut permettre d'améliorer la structure de la miche, d'augmenter son volume et d'alléger sa texture lorsque vous utilisez de la farine ayant une faible teneur en protéines, tout usage, de blé entier, de seigle ou moulue sur pierre.



CONSEIL

Nous vous recommandons d'ajouter du gluten de froment élastique lorsque vous utilisez de la levure instantanée (également connue sous le nom de levure rapide, levure à levée rapide ou levure pour machine à pain) avec les réglages DE BASE RAPIDE ou BLÉ ENTIER RAPIDE. Vous obtiendrez ainsi une meilleure levée durant la phase écourtée de pointage.

À titre indicatif :

Miche de 2,5 lb = ajoutez 2 ¾ cuillères à thé de gluten de froment élastique

Miche de 2,0 lb = ajoutez 2 ½ cuillères à thé de gluten de froment élastique

Miche de 1,5 lb = ajoutez 2 cuillères à thé de gluten de froment élastique

Miche de 1,0 lb = ajoutez 1 ½ cuillère à thé de gluten de froment élastique

DORURES

La dorure rehausse la saveur du pain cuit et lui procure un fini professionnel. Après l'application de la dorure, le pain peut être saupoudré de vos garnitures et graines préférées, telles que les graines de pavot, de sésame ou de carvi.

Dorure à l'œuf

Utilisez 1 blanc d'œuf ou 1 œuf entier, plus 1 cuillère à soupe d'eau. Badigeonnez la pâte avant la cuisson.

Croûte au beurre fondu

Badigeonnez le beurre fondu sur le pain tout juste sorti de la machine pour une croûte plus douce et plus tendre.

Dorure au lait

Badigeonnez le lait ou la crème sur le pain tout juste sorti de la machine pour une croûte plus douce et plus brillante.

Dorure au glaçage sucré

Mélangez 1 tasse de sucre en poudre avec 1 à 2 cuillères à soupe de lait jusqu'à l'obtention d'une texture lisse. Versez sur un pain aux raisins ou un pain sucré lorsqu'il est presque froid.

LAIT

Le lait rehausse la saveur et la valeur nutritionnelle du pain. Tous les liquides, y compris le lait, doivent être à 27 °C (80 °F) avant d'être versés dans le moule à pain, sauf indication contraire. Le lait frais ne devrait jamais être remplacé par du lait en poudre, sauf lorsqu'indiqué dans la recette. Le lait en poudre (formule sans gras ou régulière) est pratique et vous permet d'utiliser la fonction de démarrage différé. Lorsque vous utilisez cette fonction avec des substituts déshydratés, ajoutez d'abord de l'eau dans le moule à pain, ajoutez la farine et ensuite le substitut, pour bien les séparer.

SEL

Le sel est un ingrédient important entrant dans la fabrication de pain avec levure. Non seulement il rehausse la saveur, mais il limite également la croissance de la levure et empêche la levée. Soyez donc très précis lors de la mesure. Utilisez la quantité exacte de sel indiquée dans la recette : ni plus, ni moins. Vous pouvez utiliser du sel de table, du sel de mer, ou du sel cachère.

SUCRE

Le sucre nourrit la levure, rehausse la saveur et la douceur des miettes et aide à faire brunir la croûte. Vous pouvez utiliser du sucre blanc, de la cassonade, du miel ou de la mélasse claire. Lorsque vous utilisez du miel ou de la mélasse claire, vous devez considérer l'ingrédient sucrant comme un liquide supplémentaire.

EAU

Lorsque vous utilisez une machine à pain, tous les liquides, et plus particulièrement l'eau, doivent être à 27 °C (80 °F), sauf indication contraire. Une température trop froide ou trop chaude peut empêcher la levure d'agir.

LEVURE

Grâce à un procédé de fermentation, la levure génère le dioxyde de carbone nécessaire pour faire lever le pain. La levure se nourrit des glucides contenus dans le sucre et la farine pour générer ce gaz et a besoin de liquide et de chaleur pour agir. Il existe trois principaux types de levures domestiques disponibles, consultez la page 122.

Nous vous recommandons d'utiliser de la levure sèche active avec les réglages standards et de la levure instantanée avec les réglages DE BASE RAPIDE et BLÉ ENTIER RAPIDE, de durée plus courte. Presque toutes les recettes peuvent être modifiées pour être réalisées avec les réglages RAPIDES. Il suffit d'utiliser une quantité égale ou supérieure de levure instantanée.

À titre indicatif, lorsque vous utilisez les réglages RAPIDES :

- Miche de 2,5 lb = remplacez la levure sèche active par 3 ½ cuillères à thé de levure instantanée.
- Miche de 2,0 lb = remplacez la levure sèche active par 3 cuillères à thé de levure instantanée.
- Miche de 1,5 lb = remplacez la levure sèche active par 2 ½ cuillères à thé de levure instantanée.
- Miche de 1,0 lb = remplacez la levure sèche active par 2 cuillères à thé de levure instantanée.

Les levures de marque « Red Star » (levure sèche active, levure à levée rapide et levure pour machine à pain) ont été utilisées dans la conception de toutes les recettes utilisant de la levure contenues dans ce livret. Vous pouvez utiliser n'importe quelle marque de levure. Cependant, assurez-vous toujours que vos ingrédients liquides sont à 27 °C (80 °F) afin que la levure s'active correctement. Vérifiez toujours la date de péremption, puisque la levure périmée empêchera la levée du pain.

Si vous n'êtes pas certain de la fraîcheur de votre levure, suivez ces quelques étapes :

3. À l'aide d'une tasse à mesurer pour liquide, dissolvez 1 cuillère à thé de sucre granulé dans une tasse d'eau chaude du robinet atteignant une température d'environ 43 °C à 46 °C (110 °F à 115 °F). La manière la plus précise de déterminer la température d'un liquide est d'utiliser un thermomètre. Si cela n'est pas possible, assurez-vous que l'eau soit chaude, mais non brûlante au toucher.
4. Versez-y ensuite un sachet de 7 g (. oz) ou 2 ¼ cuillères à thé de levure à température ambiante et brassiez jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de granules de levure à la surface.
5. D'ici trois ou quatre minutes, la levure devrait avoir absorbé assez de liquide pour s'activer et commencer à lever. Après dix minutes, le mélange de levure devrait avoir gonflé jusqu'à atteindre la ligne indiquant 1 tasse et présenter une surface bombée.
6. Si c'est le cas, votre levure est active. Utilisez-la immédiatement dans votre recette. N'oubliez pas de déduire une tasse de la quantité de liquide indiquée dans la recette pour tenir compte de l'eau utilisée dans ce test.
7. Si la levure n'a pas atteint la ligne indiquant 1 tasse, votre levure n'est pas active, ou très peu. Jetez cette levure.

GOMME DE XANTHANE

La gomme de xanthane est un agent épaississant utilisé dans la fabrication de pain sans gluten afin d'ajouter du volume et de retenir l'humidité. La gomme de xanthane peut être remplacée par de la gomme de guar.



Entretien et nettoyage

Assurez-vous que la machine à pain est **ÉTEINTE** en appuyant sur le bouton **ANNULER** et en le maintenant enfoncé. La machine à pain est éteinte lorsque le contour du bouton **MARCHE | ARRÊT** n'est plus rouge. Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Laissez la machine à pain et tous les accessoires refroidir complètement avant de les démonter et de les nettoyer.

Nettoyage du boîtier en acier inoxydable

1. Essuyez l'extérieur du boîtier en acier inoxydable ainsi que l'écran ACL avec un chiffon doux et humide. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution en aérosol douce peuvent être utilisés pour éviter l'accumulation de taches. Avant de nettoyer, appliquez le nettoyant sur l'éponge, et non sur la surface extérieure ou l'écran ACL. N'utilisez pas d'essuie-tout ou de chiffon sec pour nettoyer l'écran ACL. De même, n'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer en métal pour nettoyer une quelconque section de la machine à pain, car ils pourraient rayer la surface.



REMARQUE

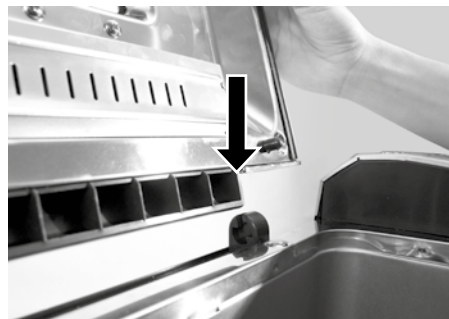
Ne plongez jamais le boîtier en acier inoxydable dans l'eau. De même, ne l'envoyez jamais au lave-vaisselle. Empêchez l'eau ou tout produit nettoyant de s'infiltrer derrière les boutons ou l'écran ACL du panneau de contrôle.

2. Si des éclaboussures de farine, de noix, de raisin sec ou autres se produisent dans la chambre de cuisson intérieure, nettoyez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon doux et humide. Faites preuve d'extrême prudence lors du nettoyage des éléments chauffants. Laissez refroidir complètement la machine à pain, puis frottez doucement toute la longueur de l'élément chauffant au moyen d'une éponge douce et humide ou d'un chiffon doux et humide. N'utilisez aucun type de nettoyant ou de produit de nettoyage.

3. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant d'insérer la fiche d'alimentation dans la prise de courant.

Nettoyage du couvercle

1. Pour un nettoyage en profondeur, le couvercle peut être retiré du boîtier en acier inoxydable. Placez le couvercle en position complètement ouverte. Tenez fermement les côtés du couvercle et soulevez-le vers le haut. Le couvercle devrait alors se détacher de sa charnière. Pour remettre le couvercle en place, alignez les tiges de pivotement du couvercle avec les points de pivotement de la charnière.



Essuyez le couvercle, la fenêtre et le distributeur automatique de fruits et de noix avec une éponge douce et humide. Vous pouvez utiliser un nettoyant pour vitres ou un détergent doux. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer en métal, car ils en rayeraient la surface.



REMARQUE

Ne plongez jamais le couvercle dans l'eau. De même, ne l'envoyez jamais au lave-vaisselle.

2. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant d'insérer la fiche d'alimentation dans la prise de courant.

Nettoyage du moule à pain

1. Remplissez la moitié du moule à pain d'eau chaude savonneuse. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution en aérosol douce peuvent être utilisés. Laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.



REMARQUE

Ne plongez pas l'extérieur du moule à pain dans l'eau, cela pourrait interférer avec le libre mouvement de l'arbre de transmission et du couplage. Lavez uniquement l'intérieur du moule à pain.

2. Retirez la palette et lavez l'intérieur du moule à pain avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer en métal, car ils rayeraient le revêtement antiadhésif. Assurez-vous qu'il n'y ait aucune pâte ni aucun résidu cuit sur l'arbre de transmission. Rincez généreusement.
3. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant de réinsérer le moule à pain dans le boîtier en acier inoxydable.



REMARQUE

- Avec le temps, une certaine décoloration peut apparaître à l'extérieur et à l'intérieur du moule à pain. Il s'agit d'un effet normal causé par l'humidité et la vapeur. Le pain n'en sera nullement affecté.
- L'intérieur du moule à pain est recouvert d'un revêtement antiadhésif de haute qualité. Comme toute surface antiadhésive, n'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer en métal ou d'ustensiles en métal pour nettoyer l'intérieur du moule à pain, car ils pourraient endommager son revêtement.
- N'envoyez jamais le moule à pain au lave-vaisselle.

Nettoyage de la palette

1. Lavez la palette rabattable avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.

2. Assurez-vous qu'il n'y ait aucun résidu cuit dans les cavités de la palette, y compris dans son trou en « D » et sa partie articulée. Si des résidus sont présents, faites tremper la palette dans de l'eau chaude savonneuse. Un nettoyant liquide non abrasif ou une solution en aérosol douce peuvent être utilisés. Laissez reposer pendant 10 à 20 minutes. Utilisez un cure-dent en bois, une fine brochette en bois ou une brosse en plastique pour retirer tout résidu de pain des cavités de la palette et de sa charnière. Si vous négligez de nettoyer la charnière de la palette, la palette rabattable pourrait éventuellement cesser de fonctionner adéquatement. Rincez généreusement.
3. Laissez toutes les surfaces sécher complètement avant de réinsérer la palette dans le moule à pain.



REMARQUE

Nous vous déconseillons d'envoyer la palette au lave-vaisselle. Pour prolonger la durée de vie du revêtement antiadhésif, lavez-la toujours dans de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de tampons à récurer en métal ou d'ustensiles en métal pour nettoyer la palette, car ils pourraient endommager sa surface.

Rangement

1. Assurez-vous que la machine à pain est ÉTEINTE en appuyant sur le bouton ANNULER et en le maintenant enfoncé. La machine à pain est éteinte lorsque le contour du bouton MARCHE | ARRÊT n'est plus rouge. Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
2. Assurez-vous que la machine à pain et tous les accessoires sont complètement refroidis, propres et secs.
3. Placez le moule à pain et la palette dans la chambre de cuisson intérieure.
4. Assurez-vous que le couvercle est fermé.
5. Rangez l'appareil en position verticale et stable, sur ses pieds de support. Ne placez rien sur le dessus du four.



Résolution des problèmes

INGRÉDIENTS

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
Est-il possible d'utiliser d'autres recettes avec cette machine ?	Oui, mais les résultats peuvent varier puisque les recettes dans ce livret ont été spécialement mesurées pour garantir un pétrissage adéquat de la pâte et un résultat final qui respecte la capacité du moule à pain. N'utilisez donc que des recettes indiquant des quantités similaires d'ingrédients. Généralement, nous recommandons d'utiliser un minimum de 300 g et un maximum de 750 g d'ingrédients secs lorsque vous utilisez la machine pour faire du pain. Pour les confitures, un maximum de 500 g de fruits doit généralement être respecté.
Est-il possible de remplacer les ingrédients frais par des ingrédients en poudre, et vice-versa ?	Oui, vous pouvez utiliser des oeufs en poudre, de la poudre de babeurre ou du lait en poudre. Ces produits vous permettent d'utiliser la fonction de démarrage différé. Assurez-vous cependant de toujours verser d'abord de l'eau dans le moule à pain, puis d'ajouter le substitut en poudre seulement après avoir ajouté la farine, afin de ne pas mélanger les deux ingrédients. De même, vous pouvez utiliser du lait ou les oeufs frais pour remplacer le lait et les oeufs en poudre. Dans ce cas, toutefois, le pain aura une texture plus lourde. Si vous décidez malgré tout d'utiliser du lait frais, assurez-vous de déduire la quantité de lait utilisée de la quantité totale de liquides indiquée par la recette, et n'oubliez pas d'omettre le lait en poudre. N'utilisez jamais la fonction de démarrage différé avec des ingrédients périssables.
Est-il possible de remplacer l'huile par du beurre ou de la margarine ?	Oui, mais les miettes du pain présenteront alors une couleur jaune et plus crémeuse.
Est-il possible de remplacer le sucre par un autre édulcorant ?	Oui, vous pouvez utiliser du miel, de la mélasse claire ou de la cassonade. Lorsque vous décidez de remplacer le sucre par du miel ou tout autre édulcorant liquide, assurez-vous de déduire la quantité d'édulcorant utilisée de la quantité totale de liquides indiquée par la recette. Nous vous déconseillons d'utiliser des édulcorants de synthèse, qu'ils soient en poudre ou liquide
Est-il possible d'omettre le sel ?	Le sel joue un rôle crucial dans la fabrication du pain. Omettre le sel réduit la rétention d'eau dans la pâte et a un impact sur la malaxage, la robustesse du développement du gluten et la fermentation de la levure. Le sel améliore la forme, la structure des miettes et la couleur de la croûte du pain cuit et en rehausse la saveur. Il permet également au pain de se conserver plus longtemps.
Est-il possible d'utiliser de la farine maison ?	En fonction de la grosseur de la farine, vous pourriez ne pas obtenir des résultats satisfaisants. Pour de meilleurs résultats, nous vous conseillons donc d'utiliser un mélange de farine à pain et de farine maison. Veillez à ne pas moudre la farine trop grossièrement, sinon elle pourrait endommager le revêtement du moule à pain.
Pourquoi est-il nécessaire de placer les ingrédients dans le moule à pain selon l'ordre indiqué ?	Pour vous assurer que tous les ingrédients secs soient bel et bien mélangés avec l'eau ainsi que pour éviter que la levure ne s'active prématurément au contact de l'eau, du sel ou du sucre lorsque vous utilisez la fonction de démarrage différé.

TEMPÉRATURES

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
La température de la pièce et de l'eau est-elle importante ?	Oui. La température de la pièce et de l'eau a une influence sur l'activation de la levure et peut donc avoir un impact sur la qualité du pain. En moyenne, la température d'une pièce tourne autour de 20 °C à 25 °C. Sauf indication contraire, les ingrédients secs doivent être à la température ambiante et les liquides doivent être à 27 °C. N'utilisez jamais d'eau bouillante, car celle-ci aurait pour effet de tuer la levure.
Pourquoi les températures de cuisson offertes sont-elles si basses ?	En raison de la petitesse de la chambre de cuisson fermée et de sa proximité avec l'élément chauffant, les températures de cuisson sont inférieures à celles d'un four mural, mais elles sont suffisamment chaudes pour cuire le pain de manière efficace et uniforme. Nos tests ont démontré que les pains qui sont habituellement cuits dans un four mural à 190 °C peuvent être cuits avec succès à seulement 150 °C dans la machine à pain. Lorsque vous utilisez ou créez vos propres recettes, nous vous recommandons d'utiliser comme guide les températures recommandées par les pré réglages de la machine à pain avant d'ajuster vous-même la température ou le temps de cuisson afin d'obtenir le résultat désiré.

CUISSON DU PAIN

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
Une panne de courant s'est produite. Que puis-je faire ?	Si l'alimentation est coupée accidentellement pendant 60 minutes ou moins alors que la machine est en marche, la fonction de protection contre les pannes d'alimentation reprendra automatiquement le cycle au même endroit une fois l'alimentation rétablie.
J'ai malencontreusement annulé l'opération durant la phase de pétrissage. Que puis-je faire ?	Sélectionnez à nouveau le réglage désiré pour ce pain et laissez la pâte être pétrie à nouveau avant de poursuivre le processus de pointage et de cuisson. Il pourrait en résulter une miche plus volumineuse possédant une texture plus légère.
Si vous avez malencontreusement annulé l'opération durant la phase de pointage. Que puis-je faire ?	Éteignez la machine à pain. Laissez la pâte à l'intérieur de la chambre de cuisson et maintenez le couvercle fermé. Laissez la pâte lever jusqu'à ce qu'elle atteigne presque le bord du moule. Mettez la machine à pain en marche. Sélectionnez le réglage CUIRE UNIQUEMENT , réglez la température et le temps de cuisson requis, puis appuyez sur le bouton MARCHE ARRÊT pour activer le cycle.
J'ai malencontreusement annulé l'opération durant la phase de cuisson. Que puis-je faire ?	Sélectionnez le réglage CUIRE UNIQUEMENT , réglez la température et le temps de cuisson requis, puis appuyez sur le bouton MARCHE ARRÊT pour activer le cycle.
Pourquoi le pain n'a-t-il pas levé ?	Les raisons peuvent être nombreuses. Vérifiez la proportion de protéines dans la farine. Nous vous recommandons d'utiliser de la farine contenant un minimum de 11 à 12 % de protéines. Il est possible que la levure n'ait pas agi. Vérifiez la date de péremption de la levure, la quantité de levure et la température des ingrédients liquides (27 °C) et secs (20 °C à 25 °C).
Pourquoi de grands trous apparaissent-ils à l'intérieur du pain ?	Il arrive parfois que des bulles d'air se concentrent à un endroit durant la dernière phase de pointage et soient cuites dans cette position. Ce phénomène peut être causé par un surplus d'eau et/ou de levure ou une quantité insuffisante de farine. Vérifiez les ingrédients indiqués dans la recette et la méthode utilisée pour les peser/mesurer.
Pourquoi le sommet du pain s'effondre-t-il ?	Habituellement, ce phénomène est causé par un déséquilibre entre les ingrédients ou par l'utilisation d'une farine ayant une teneur faible en protéines. Vérifiez la méthode utilisée pour peser/mesurer les ingrédients. Un surplus de levure, d'eau ou d'autres ingrédients liquides, ou une quantité insuffisante de farine, peut rendre le sommet du pain pâle et propice à s'effondrer lors de la cuisson.
Pourquoi la hauteur et la forme du pain varient-elles parfois ?	Le pain est très sensible aux facteurs environnementaux et peut donc réagir différemment en fonction de l'altitude, l'humidité, la température ambiante, la durée du chronomètre de la fonction de démarrage différé, et les fluctuations électriques à l'intérieur de votre domicile. L'utilisation d'ingrédients périmés ou mal dosés peut également avoir un impact sur la forme du pain.

PROBLÈME	SOLUTION FACILE
Pourquoi est-ce que ma miche de pain de blé entier est plus courte que ma miche de pain blanc ?	Les farines de blé entier et certaines céréales spécialisées ne lèvent pas aussi bien que la farine à pain. Il en résulte donc une miche plus petite et plus courte.
Pourquoi la couleur du pain est-elle parfois différente ?	Les ingrédients et les propriétés de chacun d'entre eux peuvent faire brunir le pain de façon différente. Essayez de changer le réglage de couleur de la croûte ou de modifier la température et/ou le temps de cuisson. La croûte peut aussi avoir noirci lors de la phase de maintien au chaud. Dans ce cas, nous vous recommandons de retirer le pain de la machine avant le début de la phase de maintien au chaud.
Pourquoi le pain dégage-t-il parfois une odeur étrange ?	Un surplus de levure ou l'utilisation d'ingrédients périmés, tout particulièrement la farine et l'eau, peut causer des odeurs. Utilisez toujours des ingrédients frais et mesurez-les de manière précise.
Pourquoi la farine colle-t-elle parfois aux côtés du pain ?	Lors de la phase de pétrissage, de petites quantités de farine se retrouvent parfois collées sur les côtés du moule à pain et sont donc cuites à même la miche. Enlevez la portion farinée de la croûte avec un couteau bien aiguisé. La prochaine fois que vous utiliserez cette recette, si nécessaire, utilisez une spatule en caoutchouc lors de la deuxième phase de pétrissage pour incorporer toute quantité de farine non mélangée se trouvant sur les bords du moule à pain. Ceci est particulièrement important pour les réglages SANS GLUTEN et SANS LEVURE. Vous pouvez également vaporiser les côtés du moule à pain d'huile de cuisson jusqu'à la mi-hauteur et faire de même pour le fond du moule avant d'ajouter les ingrédients pour vos pains sans levure. De même, vous pouvez utiliser une spatule en caoutchouc pour décoller le pain avant de le démouler.
Pourquoi la palette sort-elle du moule en même temps que le pain ?	Puisque la palette est détachable, il est possible qu'une telle situation se produise. Utilisez un ustensile non métallique pour la retirer du pain cuit avant de trancher ce dernier. Faites preuve de prudence puisque la palette sera chaude. Vous pouvez également retirer la palette de la machine avant le début de la phase de cuisson.
Pourquoi la machine émet-elle de la fumée ?	Il est normal que la machine à pain émette une légère fumée lors de la première utilisation, car elle doit brûler les substances protectrices recouvrant l'élément chauffant. Il est également normal que de la vapeur s'échappe des événements à vapeur. Cela dit, des éclaboussures d'ingrédients sur la surface extérieure du moule à pain ou à l'intérieur de la chambre de cuisson peuvent également causer de la fumée. Sans éteindre la machine à pain, retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant. Avec un chiffon doux et humide (non métallique, non abrasif), nettoyez soigneusement la surface extérieure du moule à pain, la chambre de cuisson et l'élément chauffant. Soyez prudent puisque ces derniers seront chauds. Réinsérez la fiche d'alimentation. La fonction de protection contre les pannes d'alimentation reprendra automatiquement le cycle au même endroit où vous l'avez interrompu.

DÉMARRAGE DIFFÉRÉ

PROBLÈME

Pourquoi est-ce que la fonction de démarrage différé ne peut pas être réglée pour se déclencher dans plus de treize heures ?

SOLUTION FACILE

Les ingrédients peuvent se détériorer ou fermenter s'ils sont laissés pendant plusieurs heures dans le moule à pain. Ceci est particulièrement vrai pendant la saison estivale. La fonction de démarrage différé devrait donc être réglée pour se déclencher après une plus courte période durant l'été.

Pourquoi est-ce que certains ingrédients ne peuvent pas être utilisés si j'utilise également la fonction de démarrage différé ?

La plupart des aliments protéinés tels que le lait, le fromage, les oeufs, le bacon, etc. sont périssables et se détériorent si exposés à l'air libre, hors du réfrigérateur, pendant plus d'une heure.

DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET DE NOIX

PROBLÈME

La base du distributeur automatique de fruits et de noix est ouverte.

SOLUTION FACILE

Soulevez le couvercle du boîtier principal en acier inoxydable. La base du distributeur automatique peut être identifiée à sa rangée d'évents à vapeur. Poussez la base jusqu'à ce qu'elle s'enclenche.



ALTITUDE ET CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

PROBLÈME

Je vis dans une région en haute altitude. Comment dois-je ajuster les recettes ?

SOLUTION FACILE

Dans les régions en haute altitude, de plus de 900 m (3000 pieds) :

- La pâte tend à lever plus vite puisque la pression de l'air est plus faible. Réduisez la quantité de levure utilisée par ¼ de cuillère à thé. Si la pâte lève trop malgré tout, la prochaine fois que vous utilisez cette recette, réduisez la quantité de levure utilisée par ¼ de cuillère à thé supplémentaire. Vous pourriez également essayer d'ajouter un peu plus de sel et un peu moins sucre, ce qui aura pour effet de retarder l'activation de la levure et d'ainsi favoriser une levée plus lente et plus uniforme.
- La farine est plus sèche en haute altitude et absorbe donc plus de liquide. Utilisez moins de farine ou davantage de liquide et surveillez attentivement la consistance de la pâte.

Je vis dans une région au climat sec ou humide. Comment dois-je ajuster les recettes ?

La farine est plus sèche dans les régions au climat sec et absorbe donc plus de liquide. Utilisez moins de farine ou davantage de liquide et surveillez attentivement la consistance de la pâte.

Réduisez la quantité de levure utilisée par ¼ de cuillère à thé pour éviter que la pâte lève trop haut. Si la pâte lève trop malgré tout, la prochaine fois que vous utilisez cette recette, réduisez la quantité de levure utilisée par ¼ de cuillère à thé supplémentaire.

PROBLÈME

AUCUN
MOUVEMENT
DANS LE
MOULE À PAIN

MICHE
HUMIDE OU
COLLANTE

MICHE QUI
LÈVE TROP
HAUT

MICHE QUI
LÈVE PUIS
S'EFFONDRE

MICHE
COURTE ET
DENSE

Erreurs de fonction- nement

Palette ou moule à pain non assemblés de façon sécuritaire

Consultez les pages 113 et 114 pour obtenir les instructions d'assemblage correctes.

●

Phase de préchauffage

Il n'y a aucun mouvement dans le moule à pain lors de la phase de préchauffage. Cette phase se produit avec les réglages BLÉ ENTIER, BLÉ ENTIER RAPIDE et CONFITURE.

●

---H ou -H s'affiche sur l'écran ACL

La chambre de cuisson est trop chaude et la machine ne fonctionnera pas tant que celle-ci n'aura pas refroidi. Soulevez le couvercle, retirez le moule à pain et donnez à la chambre suffisamment de temps pour refroidir. Une fois la chambre refroidie, l'écran ACL affichera à nouveau le menu principal. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT pour démarrer le cycle.

●

---L s'affiche sur l'écran ACL

La machine à pain est trop froide et ne fonctionnera pas tant que celle-ci ne sera pas suffisamment chaude. Placez la machine dans un environnement plus chaud. La température ambiante recommandée est de 25 °C. Une fois que la machine sera suffisamment chaude, l'écran ACL affichera à nouveau le menu principal. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT pour démarrer le cycle.

●

Le couvercle a été soulevé durant la cuisson

Il n'est pas recommandé de soulever le couvercle lorsque la machine fonctionne, sauf indication contraire de la recette ; pour vérifier la consistance de la pâte ; ou pour glacer le dessus de la miche et y ajouter des graines.

●

●

Phase de maintien au chaud

Le pain a été laissé dans la chambre de cuisson durant la phase de maintien au chaud. Retirez le moule à pain avant la phase de maintien au chaud, puis retirez la miche du moule et transférez-la sur une grille pour qu'elle puisse refroidir.

●

Erreurs de fonction- nement

Le pain a été tranché immédiatement après la cuisson

La vapeur n'a pas eu l'occasion de s'échapper de la miche cuite. Laissez refroidir le pain pendant au moins 20 minutes avant de le trancher.

●

E:02

Communiquez avec le centre de service autorisé Breville le plus près.

PROBLÈME	AUCUN MOUVEMENT DANS LE MOULE À PAIN	MICHE HUMIDE OU COLLANTE	MICHE QUI LÈVE TROP HAUT	MICHE QUI LÈVE PUIS S'EFFONDRE	MICHE COURTE ET DENSE
Eau	E:02 Communiquez avec le centre de service autorisé Breville le plus près.				
	Pas assez Vérifiez la consistance de la pâte pendant la 2e phase de pétrissage. Si elle est trop sèche, ajoutez du liquide (à 27 °C), ½ à 1 cuillère de soupe à la fois.				
	Trop Vérifiez la consistance de la pâte pendant la 2e phase de pétrissage, voir la page 127. Si elle est trop humide, ajoutez 1 cuillère de soupe de farine à la fois.				
	Température trop chaude ou trop froide L'eau et les liquides doivent être à (27 °C) sauf indication contraire.				
Farine	Pas assez Vérifiez la consistance de la pâte pendant la 2e phase de pétrissage. Si elle est trop humide, ajoutez 1 cuillère de soupe de farine à la fois.				
	Trop Vérifiez la consistance de la pâte pendant la 2e phase de pétrissage. Si elle est trop sèche, ajoutez du liquide (à 27 °C), ½ à 1 cuillère de soupe à la fois.				
	Mauvais type de farine utilisé Utilisez la farine recommandée dans la recette. Pour la cuisson du pain, il est recommandé d'utiliser de la farine à pain contenant au moins 11 à 12 % de protéines pour obtenir un pain haut et élastique.				
	Pas assez Augmentez par ¼ de cuillère à thé.				
Levure	Trop Réduisez par ¼ de cuillère à thé.				
	Mauvais type de levure utilisée Nous vous recommandons d'utiliser de la levure sèche active avec les réglages standards et de la levure instantanée pour des réglages rapides.				
	Levure périmée Vérifiez la date de péremption. Consultez nos conseils sur la vérification de la fraîcheur de votre levure.				

PROBLÈME	AUCUN MOUVEMENT DANS LE MOULE À PAIN	MICHE HUMIDE OU COLLANTE	MICHE QUI LÈVE TROP HAUT	MICHE QUI LÈVE PUIS S'EFFONDRE	MICHE COURTE ET DENSE
Levure activée prématurément La levure doit être séparée des ingrédients humides. Assurez-vous donc de toujours superposer les ingrédients dans le moule à pain dans l'ordre indiqué dans la recette (liquides, graisses, ingrédients secs, levure). Lorsque vous utilisez la fonction Démarrage différé, faites un petit creux au centre de la farine (en veillant à ce que le creux ne touche pas l'eau, le sel ou la couche de sucre), puis placez la levure dans le creux.					●
Sucre Pas assez Le sucre est une partie importante du processus de fabrication du pain car il fournit de la nourriture pour la levure. Nous vous déconseillons d'utiliser des édulcorants de synthèse, qu'ils soient en poudre ou liquide					●
Ingrédients non recommandés et quantités utilisées Utilisez les ingrédients, substitutions et quantités recommandés. Les résultats peuvent varier lors de l'utilisation d'autres recettes.			●	●	●

PAGES DE RECETTES PERSONNALISÉES

Recettes personnalisées :

Nom de la recette :

Réglage :

Couleur de la croûte :

Taille de la miche :

PHASE

TEMPÉRATURE/DURÉE

Température de préchauffage

Temps de préchauffage

1ère phase de pétrissage

2e phase de pétrissage

Température de pointage

1ère phase de pointage

1ère phase de rabattage

2e phase de pointage

2e phase de rabattage

3e phase de pointage

Temps de cuisson

Température de cuisson

Temps de maintien au chaud

TEMPS TOTAL DU CYCLE

INGRÉDIENTS

REMARQUES

PAGES DE RECETTES PERSONNALISÉES

Recettes personnalisées :

Nom de la recette :

Réglage :

Couleur de la croûte :

Taille de la miche :

PHASE	TEMPÉRATURE/DURÉE
Température de préchauffage	
Temps de préchauffage	
1ère phase de pétrissage	
2e phase de pétrissage	
Température de pointage	
1ère phase de pointage	
1ère phase de rabattage	
2e phase de pointage	
2e phase de rabattage	
3e phase de pointage	
Temps de cuisson	
Température de cuisson	
Temps de maintien au chaud	
TEMPS TOTAL DU CYCLE	

INGRÉDIENTS

REMARQUES

PAGES DE RECETTES PERSONNALISÉES

Recettes personnalisées :

Nom de la recette :

Réglage :

Couleur de la croûte :

Taille de la miche :

PHASE

TEMPÉRATURE/DURÉE

Température de préchauffage

Temps de préchauffage

1ère phase de pétrissage

2e phase de pétrissage

Température de pointage

1ère phase de pointage

1ère phase de rabattage

2e phase de pointage

2e phase de rabattage

3e phase de pointage

Temps de cuisson

Température de cuisson

Temps de maintien au chaud

TEMPS TOTAL DU CYCLE

INGRÉDIENTS

REMARQUES

PAGES DE RECETTES PERSONNALISÉES

Recettes personnalisées :

Nom de la recette :

Réglage :

Couleur de la croûte :

Taille de la miche :

PHASE	TEMPÉRATURE/DURÉE
Température de préchauffage	
Temps de préchauffage	
1ère phase de pétrissage	
2e phase de pétrissage	
Température de pointage	
1ère phase de pointage	
1ère phase de rabattage	
2e phase de pointage	
2e phase de rabattage	
3e phase de pointage	
Temps de cuisson	
Température de cuisson	
Temps de maintien au chaud	
TEMPS TOTAL DU CYCLE	

INGRÉDIENTS

REMARQUES

PAGES DE RECETTES PERSONNALISÉES

Recettes personnalisées :

Nom de la recette :

Réglage :

Couleur de la croûte :

Taille de la miche :

PHASE

TEMPÉRATURE/DURÉE

Température de préchauffage

Temps de préchauffage

1ère phase de pétrissage

2e phase de pétrissage

Température de pointage

1ère phase de pointage

1ère phase de rabattage

2e phase de pointage

2e phase de rabattage

3e phase de pointage

Temps de cuisson

Température de cuisson

Temps de maintien au chaud

TEMPS TOTAL DU CYCLE

INGRÉDIENTS

REMARQUES

SÉQUENCES DE CUISSON

Réglage : De base

TAILLE / CROÛTE	PÉTRIS- SAGE 1	PÉTRIS- SAGE 2	TEMPÉRA- TURE DE POINTAGE (°C)	POIN- TAGE 1	RABATTAGE	POIN- TAGE 2	FAÇONNAGE	POIN- TAGE 3	CUISSON	TEMPÉRA- TURE DE CUISSON (°C)	TEMPS TOTAL (HEURE : MIN)	MAIN- TIEN AU CHAUD
0,5 kg pâle	2 min	22 min	32	40 min	10 secondes	25 min	15 secondes	50 min	30 min	140	2:49	1 heure
0,5 kg moyenne	2 min	22 min	32	40 min	10 secondes	25 min	15 secondes	50 min	40 min	140	2:59	1 heure
0,5 kg foncée	2 min	22 min	32	40 min	10 secondes	25 min	15 secondes	50 min	50 min	142	3:09	1 heure
0,75 kg pâle	3 min	22 min	32	40 min	10 secondes	25 min	15 secondes	50 min	35 min	140	2:55	1 heure
0,75 kg moyenne	3 min	22 min	32	40 min	10 secondes	25 min	15 secondes	50 min	45 min	140	3:05	1 heure
0,75 kg foncée	3 min	22 min	32	40 min	10 secondes	25 min	15 secondes	50 min	55 min	142	3:15	1 heure
1,0 kg pâle	4 min	22 min	32	40 min	10 secondes	25 min	15 secondes	50 min	40 min	140	3:01	1 heure
1,0 kg moyenne	4 min	22 min	32	40 min	10 secondes	25 min	15 secondes	50 min	50 min	140	3:11	1 heure
1,0 kg foncée	4 min	22 min	32	40 min	10 secondes	25 min	15 secondes	50 min	1 heure	142	3:21	1 heure
1,25 kg pâle	5 min	20 min	32	40 min	10 secondes	25 min	15 secondes	50 min	50 min	140	3:10	1 heure
1,25 kg moyenne	5 min	20 min	32	40 min	10 secondes	25 min	15 secondes	50 min	1 heure	140	3:20	1 heure
1,25 kg foncée	5 min	20 min	32	40 min	10 secondes	25 min	15 secondes	50 min	1 h 10 min	142	3:30	1 heure

Réglage : Pain croustillant

TAILLE / CROÛTE	PÉTRIS- SAGE 1	PÉTRIS- SAGE 2	TEMPÉRA- TURE DE POINTAGE (°C)	POIN- TAGE 1	RABATTAGE	POIN- TAGE 2	FAÇONNAGE	POIN- TAGE 3	CUISSON	TEMPÉRA- TURE DE CUISSON (°C)	TEMPS TOTAL (HEURE : MIN)	MAIN- TIEN AU CHAUD
0,5 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 secondes	30 min	10 secondes	1 heure	50 min	145	3:25	1 heure
0,75 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 secondes	30 min	10 secondes	1 heure	55 min	145	3:30	1 heure
1,0 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 secondes	30 min	10 secondes	1 heure	52 min	145	3:27	1 heure
1,25 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 secondes	30 min	10 secondes	1 heure	1 h 5 min	145	3:40	1 heure

La sélection de la fonction CROÛTE et RAPIDE n'est pas disponible avec ce paramètre.

Reglage : De base rapide

TAILLE / CROÛTE	PÉTRIS- SAGE 1	PÉTRIS- SAGE 2	TEMPÉRA- TURE DE POINTAGE (°C)	POIN- TAGE 1	RABATTAGE	POIN- TAGE 2	FAÇONNAGE	POIN- TAGE 3	CUISSON	TEMPÉRA- TURE DE CUISSON (°C)	TEMPS TOTAL (HEURE : MIN)	MAIN- TIEN AU CHAUD
0,5 kg pâle	2 min	22 min	32	15 min	10 secondes	10 min	10 secondes	30 min	30 min	140	1:49	1 heure
0,5 kg moyenne	2 min	22 min	32	15 min	10 secondes	10 min	10 secondes	30 min	40 min	140	1:59	1 heure
0,5 kg foncée	2 min	22 min	32	15 min	10 secondes	10 min	10 secondes	30 min	50 min	142	2:09	1 heure
0,75 kg pâle	3 min	22 min	32	15 min	10 secondes	10 min	10 secondes	30 min	35 min	140	1:55	1 heure
0,75 kg moyenne	3 min	22 min	32	15 min	10 secondes	10 min	10 secondes	30 min	45 min	140	2:05	1 heure
0,75 kg foncée	3 min	22 min	32	15 min	10 secondes	10 min	10 secondes	30 min	55 min	142	2:15	1 heure
1,0 kg pâle	4 min	22 min	32	15 min	10 secondes	10 min	10 secondes	30 min	40 min	140	2:01	1 heure
1,0 kg moyenne	4 min	22 min	32	15 min	10 secondes	10 min	10 secondes	30 min	50 min	140	2:11	1 heure
1,0 kg foncée	4 min	22 min	32	15 min	10 secondes	10 min	10 secondes	30 min	1 heure	142	2:21	1 heure
1,25 kg pâle	5 min	20 min	32	15 min	10 secondes	10 min	10 secondes	30 min	50 min	140	2:10	1 heure
1,25 kg moyenne	5 min	20 min	32	15 min	10 secondes	10 min	10 secondes	30 min	1 heure	140	2:20	1 heure
1,25 kg foncée	5 min	20 min	32	15 min	10 secondes	10 min	10 secondes	30 min	1 h 10 min	142	2:30	1 heure

Réglage : Sucré

TAILLE / CROÛTE	PÉTRIS- SAGE 1	PÉTRIS- SAGE 2	TEMPÉRA- TURE DE POINTAGE (°C)	POIN- TAGE 1	RABATTAGE	POIN- TAGE 2	FAÇONNAGE	POIN- TAGE 3	CUISSON	TEMPÉRA- TURE DE CUISSON (°C)	TEMPS TOTAL (HEURE : MIN)	MAIN- TIEN AU CHAUD
0,5 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 secondes	25 min	5 secondes	50 min	1 heure	123	3:20	1 heure
0,75 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 secondes	25 min	5 secondes	50 min	1 h 2 min	123	3:22	1 heure
1,0 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 secondes	25 min	5 secondes	50 min	1 h 5 min	123	3:25	1 heure
1,25 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 secondes	25 min	5 secondes	50 min	1 h 10 min	123	3:30	1 heure

La sélection de la fonction CROÛTE et RAPIDE n'est pas disponible avec ce paramètre.

Réglage : Blé complet

TAILLE / CROÛTE	TEMPÉRA- TURE PRÉ- CHAUFFER (°C)	PÉTRIS- SAGE 1	PÉTRIS- SAGE 2	TEMPÉRA- TURE DE POINTAGE (°C)	POIN- TAGE 1	RABAT- TAGE	POIN- TAGE 2	FAÇON- NAGE	POIN- TAGE 3	CUISSON	TEMPÉRA- TURE DE CUISSON (°C)	TEMPS TOTAL (HEURE : MIN)	MAIN- TIEN AU CHAUD
0,5 kg pâle	16	2 min	17 min	32	50 min	10 secondes	25 min	10 secondes	45 min	35 min	140	3:24	1 heure
0,5 kg moyenne	16	2 min	17 min	32	50 min	10 secondes	25 min	10 secondes	45 min	40 min	140	3:29	1 heure
0,5 kg foncée	16	2 min	17 min	32	50 min	10 secondes	25 min	10 secondes	45 min	48 min	142	3:37	1 heure
0,75 kg pâle	16	3 min	17 min	32	50 min	10 secondes	25 min	10 secondes	45 min	37 min	140	3:27	1 heure
0,75 kg moyenne	16	3 min	17 min	32	50 min	10 secondes	25 min	10 secondes	45 min	42 min	140	3:32	1 heure
0,75 kg foncée	16	3 min	17 min	32	50 min	10 secondes	25 min	10 secondes	45 min	50 min	142	3:40	1 heure
1,0 kg pâle	16	4 min	17 min	32	50 min	10 secondes	25 min	10 secondes	45 min	40 min	142	3:44	1 heure
1,0 kg moyenne	16	4 min	17 min	32	50 min	10 secondes	25 min	10 secondes	45 min	45 min	140	3:36	1 heure
1,0 kg foncée	16	4 min	17 min	32	50 min	10 secondes	25 min	10 secondes	45 min	53 min	140	3:31	1 heure
1,25 kg pâle	16	5 min	15 min	32	50 min	10 secondes	25 min	10 secondes	45 min	50 min	142	3:53	1 heure
1,25 kg moyenne	16	5 min	15 min	32	50 min	10 secondes	25 min	10 secondes	45 min	55 min	140	3:45	1 heure
1,25 kg foncée	16	5 min	15 min	32	50 min	10 secondes	25 min	10 secondes	45 min	1 h 3 min	140	3:40	1 heure

Réglage : Pain croustillant

LA TAILLE	PÉTRIS- SAGE 1	PÉTRIS- SAGE 2	TEMPÉRA- TURE DE POINTAGE (°C)	POIN- TAGE 1	RABAT- TAGE	POIN- TAGE 2	FAÇON- NAGE	POIN- TAGE 3	CUISSON	TEMPÉRA- TURE DE CUISSON (°C)	TEMPS TOTAL (HEURE : MIN)	MAIN- TIEN AU CHAUD
0,5 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 secondes	30 min	10 secondes	1 heure	50 min	145	3:25	1 heure
0,75 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 secondes	30 min	10 secondes	1 heure	55 min	145	3:30	1 heure
1,0 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 secondes	30 min	10 secondes	1 heure	52 min	145	3:27	1 heure
1,25 kg	5 min	20 min	32	40 min	10 secondes	30 min	10 secondes	1 heure	1 h 5 min	145	3:40	1 heure

La sélection de la fonction CROÛTE et RAPIDE n'est pas disponible avec ce paramètre.

Réglage : Blé complet rapide

TAILLE / CROÛTE	TEMPÉRA- TURE PRÉ- CHAUFFER (°C)	PÉTRIS- SAGE 1	PÉTRIS- SAGE 2	TEMPÉRA- TURE DE POINTAGE (°C)	POIN- TAGE 1	RABAT- TAGE	POIN- TAGE 2	FAÇON- NAGE	POIN- TAGE 3	CUISSON	TEMPÉ- RATURE DE CUIS- SON (°C)	TEMPS TOTAL (HEURE : MIN)	MAIN- TIEN AU CHAUD
0,5 kg pâle	16	2 min	17 min	32	30 min	10 secondes	10 min	10 secondes	30 min	35 min	140	2:09	1 heure
0,5 kg moyenne	16	2 min	17 min	32	30 min	10 secondes	10 min	10 secondes	30 min	40 min	140	2:14	1 heure
0,5 kg foncée	16	2 min	17 min	32	30 min	10 secondes	10 min	10 secondes	30 min	48 min	142	2:22	1 heure
0,75 kg pâle	16	3 min	17 min	32	30 min	10 secondes	10 min	10 secondes	30 min	37 min	140	2:12	1 heure
0,75 kg moyenne	16	3 min	17 min	32	30 min	10 secondes	10 min	10 secondes	30 min	42 min	140	2:17	1 heure
0,75 kg foncée	16	3 min	17 min	32	30 min	10 secondes	10 min	10 secondes	30 min	50 min	142	2:25	1 heure
1,0 kg pâle	16	4 min	17 min	32	30 min	10 secondes	10 min	10 secondes	30 min	40 min	140	2:16	1 heure
1,0 kg moyenne	16	4 min	17 min	32	30 min	10 secondes	10 min	10 secondes	30 min	45 min	140	2:21	1 heure
1,0 kg foncée	16	4 min	17 min	32	30 min	10 secondes	10 min	10 secondes	30 min	53 min	142	2:29	1 heure
1,25 kg pâle	16	5 min	15 min	32	30 min	10 secondes	10 min	10 secondes	30 min	50 min	140	2:25	1 heure
1,25 kg moyenne	16	5 min	15 min	32	30 min	10 secondes	10 min	10 secondes	30 min	55 min	140	2:30	1 heure
1,25 kg foncée	16	5 min	15 min	32	30 min	10 secondes	10 min	10 secondes	30 min	1 h 3 min	142	2:38	1 heure

Réglage : Pâte

PLAT	PÉTRISSAGE 1	PÉTRISSAGE 2	TEMPÉRATURE DE POINTAGE (°C)	POINTAGE	TEMPS TOTAL
Pâte	5 min	25 min	32	60 min	1 h 30 min
Pâte à pizza	5 min	15 min	32	60 min	50 min
Pâte à Pâtes	14 min				14 min

Réglage : Sans gluten

LA TAILLE	PÉTRISSAGE 1	PÉTRISSAGE 2	TEMPÉRA- TURE DE POINTAGE (°C)	POINTAGE 1	FAÇONNAGE	POINTAGE 3	CUISSON	TEMPÉRA- TURE DE CUISSON (°C)	TEMPS TOTAL (HEURE : MIN)	MAIN- TIEN AU CHAUD
1,0 kg pâle	3 min	17 min	32	50 min	10 secondes	50 min	45 min	135	2:45	1 heure
1,0 kg moyenne	3 min	17 min	32	50 min	10 secondes	50 min	50 min	135	2:50	1 heure
1,0 kg foncée	3 min	17 min	32	50 min	10 secondes	50 min	55 min	137	2:55	1 heure
1,25 kg pâle	3 min	17 min	32	50 min	10 secondes	50 min	50 min	135	2:50	1 heure
1,25 kg moyenne	3 min	17 min	32	50 min	10 secondes	50 min	55 min	135	2:55	1 heure
1,25 kg foncée	3 min	17 min	32	50 min	10 secondes	50 min	1 heure	137	3:00	1 heure

DE BASE

La presque totalité des recettes DE BASE, y compris celles que vous retrouverez dans les prochaines pages, peuvent être modifiées afin d'être utilisées avec le réglage DE BASE RAPIDE.

Pour réduire la durée totale du cycle d'environ 1 heure, réglez la machine sur BLÉ ENTIER RAPIDE. Suivez les instructions données pour la version DE BASE de la recette, cependant, remplacez la levure sèche active avec de la levure instantanée (aussi appelée levure à levée rapide) ou de la levure pour machine à pain. Ajoutez-y également du gluten de froment élastique, puisque ce dernier aide à obtenir un meilleur résultat durant la phase écourtée de levée.

INGRÉDIENTS	2,5 lb	2,0 lb	1,5 lb	1,0 lb
	1,25 kg	1,0 kg	0,75 kg	0,5 kg
Levure : Levure instantanée (aussi appelée levure à levée rapide) ou levure pour machine à pain	3 ½ cuillères à thé	3 cuillères à thé	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé
Gluten de froment élastique	2 ¾ cuillères à thé	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé

DE BASE PAIN BLANC

NOM DU PAIN	De base pain blanc
RÉGLAGE	De base
PALETTE	Rabattable
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Pâle, moyenne, foncée
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 lb 1,25 kg	2,0 lb 1,0 kg	1,5 lb 0,75 kg	1,0 lb 0,5 kg
Eau, 27 °C (80 °F)	1 ¾ tasse + 1 cuillère à soupe	1 ½ tasse	1 tasse + 2 cuillères à soupe	¾ tasse
Beurre non salé en morceaux de ½ po, à température ambiante	2 ½ cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé	½ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Sucre granulé	2 ½ cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Farine à pain	5 tasses	4 tasses	3 tasses	2 tasses
Gluten de froment élastique (facultatif)	2 ¾ cuillères à thé	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé
Lait en poudre	3 ½ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe
Levure : Levure sèche active*	2 ¼ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 ¼ cuillère à thé

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage DE BASE, la couleur de croûte désirée et la taille du pain. Appuyez sur le bouton MARCHÉ | ARRÊT. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

* Si vous utilisez la fonction DE BASE RAPIDE, substituez aux quantités indiquées de ces deux ingrédients les quantités indiquées à la page 161.

DE BASE - PAIN POUR FARCE

NOM DU PAIN	De base - Pain pour farce
RÉGLAGE	De base
PALETTE	Rabattable
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Pâle, moyenne, foncée
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 lb 1,25 kg	2,0 lb 1,0 kg	1,5 lb 0,75 kg	1,0 lb 0,5 kg
Eau, 27 °C (80 °F)	1 ⅔ tasse	1 ⅓ tasse	1 tasse	⅔ tasse + 1 cuillère à soupe
Beurre non salé en morceaux de ½ po, à température ambiante	4 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	2 ¼ cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe
Sel	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Sucre granulé	2 ½ cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Farine à pain	3 tasses + 2 cuillères à soupe	2 ½ tasses	1 ¾ tasse + 2 cuillères à soupe	1 ¼ tasse
Gluten de froment élastique (facultatif)*	2 ¾ cuillères à thé	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ¼ cuillère à thé
Lait en poudre	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 ¼ cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe
Sauge fraîche, hachée	⅓ tasse	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Thym frais, haché	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 ¼ cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe
Poivre noir	¾ cuillère à thé	½ cuillère à thé	½ cuillère à thé	¼ cuillère à thé
Oignon en poudre	2 ¼ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Ail en poudre	1 cuillère à thé	¾ cuillère à thé	½ cuillère à thé	½ cuillère à thé
Levure : Levure sèche active*	2 ¼ cuillères à thé	1 ¾ cuillère à thé	1 ½ cuillère à thé	1 cuillère à thé
À AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET DE NOIX				
Canneberges séchées (facultatif)	⅓ tasse	¼ tasse	¼ tasse	3 cuillères à soupe
Pacanes grillées (facultatif)	⅓ tasse	¼ tasse	¼ tasse	3 cuillères à soupe

Ce pain peut être utilisé comme farce pour le poulet et la dinde. Toutes les saveurs sont cuites directement dans le pain.

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Placez les canneberges séchées et pacanes grillées dans le distributeur automatique de fruits et de noix. Sélectionnez le réglage DE BASE, la couleur de croûte désirée et la taille du pain. Appuyez sur le bouton MARCHÉ | ARRÊT. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

* Si vous utilisez la fonction DE BASE RAPIDE, substituez aux quantités indiquées de ces deux ingrédients les quantités indiquées en pages 143 et 145.

DE BASE - PAIN DE MAÏS AU FROMAGE CHEDDAR ET JALAPEÑO

NOM DU PAIN	Pain de maïs au fromage cheddar et jalapeño
RÉGLAGE	De base
PALETTE	Rabattable
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Pâle, moyenne, foncée
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non

INGRÉDIENTS	2,5 lb 1,25 kg	2,0 lb 1,0 kg	1,5 lb 0,75 kg	1,0 lb 0,5 kg
Eau, 27 °C (80 °F)	1 ½ tasse	1 ¼ tasse	¾ tasse + 2 cuillères à soupe	¾ tasse
Beurre non salé en morceaux de ½ po, à température ambiante	3 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 ¼ cuillère à thé	¾ cuillère à thé
Sucre granulé	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe
Farine à pain	4 ½ tasses	3 ¾ tasses	2 ¾ tasses	1 ¾ tasse + 1 cuillère à soupe
Gluten de froment élastique (facultatif)*	2 ¾ cuillères à thé	2 ½ cuillères à thé	1 ¾ cuillère à thé	1 ¼ cuillère à thé
Semoule de maïs	¾ tasse	½ tasse	½ tasse	¼ tasse
Fromage cheddar fort (râpé)	1 ½ tasse	1 ¼ tasse	¾ tasse	¾ tasse
Jalapeno, coupé en petits dés	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe
Lait en poudre	3 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe	1 ¾ cuillère à soupe	1 ¼ cuillère à soupe
Levure : Levure sèche active*	2 cuillères à thé	1 ¾ cuillère à thé	1 ¼ cuillère à thé	1 cuillère à thé
GARNITURE FACULTATIVE				
Fromage cheddar fort (râpé)	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Donure à l'œuf : 1 œuf + 1 cuillère à soupe d'eau, battus ensemble				

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Réglez la machine sur DE BASE et sélectionnez la couleur de croûte et la taille de miche désirées. Appuyez sur le bouton MARCHE I ARRÊT. Si vous avez choisi d'utiliser la garniture, badigeonnez le dessus de la pâte avec la donure à l'œuf à la fin de la dernière phase de pointage (avant la cuisson), puis saupoudrez le fromage râpé sur la miche. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

* Si vous utilisez la fonction DE BASE RAPIDE, substituez aux quantités indiquées de ces deux ingrédients les quantités indiquées en pages 143 et 145.

DE BASE - PAIN AU LAIT ET AU MIEL

NOM DU PAIN	Pain au lait et au miel
RÉGLAGE	De base
PALETTE	Rabattable
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Pâle, moyenne, foncée
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non

INGRÉDIENTS	2,5 lb 1,25 kg	2,0 lb 1,0 kg	1,5 lb 0,75 kg	1,0 lb 0,5 kg
Lait, échaudé et refroidi à 27 °C (80 °F)	1 $\frac{3}{4}$ tasse	1 $\frac{1}{2}$ tasse + 2 cuillères à soupe	1 tasse + 2 cuillères à soupe	$\frac{3}{4}$ tasse + 1 cuillère à thé
Miel	2 $\frac{1}{2}$ cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Beurre non salé en morceaux de $\frac{1}{2}$ po, à température ambiante	2 $\frac{1}{2}$ cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	2 $\frac{1}{4}$ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 $\frac{1}{2}$ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Farine à pain	5 tasses	4 tasses	3 tasses	2 tasses
Gluten de froment élastique (facultatif)*	2 $\frac{3}{4}$ cuillères à thé	2 $\frac{1}{2}$ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 $\frac{1}{2}$ cuillère à thé
Levure : Levure sèche active*	2 $\frac{1}{2}$ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 cuillère à thé	1 cuillère à thé

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Réglez la machine sur DE BASE et sélectionnez la couleur de croûte et la taille de miche désirées. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

* Si vous utilisez la fonction DE BASE RAPIDE, substituez aux quantités indiquées de ces deux ingrédients les quantités indiquées en pages 143 et 145.

DE BASE - PAIN D'AVOINE

NOM DU PAIN	Pain d'avoine
RÉGLAGE	De base
PALETTE	Rabattable
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Pâle, moyenne, foncée
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 lb 1,25 kg	2,0 lb 1,0 kg	1,5 lb 0,75 kg	1,0 lb 0,5 kg
Eau, 27 °C (80 °F)	1 ¾ tasse	1 ½ tasse + 2 cuillères à thé	1 tasse + 1 cuillère à soupe	¾ tasse + 1 cuillère à soupe
Beurre non salé en morceaux de ½ po, à température ambiante	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	1 ½ cuillère à thé	1 ¼ cuillère à thé	1 cuillère à thé	¾ cuillère à thé
Cassonade	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe
Farine à pain	4 ¼ tasses	3 ½ tasses	2 ⅔ tasses	1 ⅔ tasse
Gluten de froment élastique (facultatif)*	2 ¾ cuillères à thé	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé
Avoine	1 tasse	¾ tasse	½ tasse	⅓ tasse + 1 cuillère à soupe
Babeurre en poudre	6 cuillères à soupe	5 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe
Levure : Levure sèche active*	2 cuillères à thé	1 ¾ cuillère à thé	1 ½ cuillère à thé	1 cuillère à thé
GARNITURE FACULTATIVE				
Avoine	3 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Dorure à l'œuf : 1 œuf + 1 cuillère à soupe d'eau, battus ensemble				

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Réglez la machine sur DE BASE et sélectionnez la couleur de croûte et la taille de miche désirées. Appuyez sur le bouton MARCHE I ARRÊT. Si vous avez choisi d'utiliser la garniture, badigeonnez le dessus de la pâte avec la dorure à l'œuf à la fin de la dernière phase de pointage (avant la cuisson), puis saupoudrez l'avoine sur la miche. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

* Si vous utilisez la fonction DE BASE RAPIDE, substituez aux quantités indiquées de ces deux ingrédients les quantités indiquées en pages 143 et 145.

DE BASE - PAIN AU BEURRE D'ARACHIDES ET À LA CONFITURE

NOM DU PAIN	Pain au beurre d'arachides et à la confiture
RÉGLAGE	De base
PALETTE	Rabattable
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Pâle, moyenne, foncée
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non

INGRÉDIENTS	2,5 lb 1,25 kg	2,0 lb 1,0 kg	1,5 lb 0,75 kg	1,0 lb 0,5 kg
Eau, 27 °C (80 °F)	2 tasses	1 ¾ tasse	1 ¼ tasse	¾ tasse + 1 cuillère à soupe
Beurre non salé en morceaux de ½ po, à température ambiante	3 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 cuillère à soupe
Beurre d'arachides crémeux	½ tasse	⅓ tasse	¼ tasse	3 cuillères à soupe
Sel	2 ¼ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Sucre granulé	3 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 cuillère à soupe
Farine à pain	2 ½ tasses	2 tasses	1 ½ tasse	1 tasse
Farine de blé entier	2 tasses + 1 cuillère à soupe	1 ¾ tasse	1 ¼ tasse	¾ tasse + 1 cuillère à soupe
Gluten de froment élastique (facultatif)*	2 ¾ cuillères à thé	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé
Levure : Levure sèche active*	2 ¼ cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 ¼ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Garniture				
Confiture de framboises sans pépins**	½ tasse	½ tasse	⅓ tasse	¼ tasse
À AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET DE NOIX				
Arachides entières, non salées	¾ tasse	¾ tasse	⅔ tasse	½ tasse
GARNITURE FACULTATIVE				
Arachides	¾ tasse	½ tasse	⅓ tasse	⅓ tasse
Dorure à l'œuf : 1 œuf + 1 cuillère à soupe d'eau, battus ensemble				

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué, à l'exception de la confiture. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Placez les arachides dans le distributeur automatique de fruits et de noix. Réglez la machine sur DE BASE et sélectionnez la couleur de croûte et la taille de miche désirées. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. À la fin de la 2e phase de pointage et de la dernière phase de rabattage, appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT et maintenez-le enfoncé pour mettre temporairement le cycle en pause. Retirez la pâte du moule à pain. Sur une surface légèrement farinée, abaissez la pâte jusqu'à former un rectangle d'environ 15 cm (6 po) de large et 33 cm (13 po) de long. Étalez la confiture afin de couvrir l'ensemble de la pâte, à l'exception d'une marge de 2,5 cm (1 po). À partir de l'extrémité supérieure courte, pliez la pâte jusqu'au L de celle-ci. Saisissez ensuite l'extrémité courte la plus près de vous et roulez la pâte à la manière d'un gâteau roulé très serré. Scellez les extrémités au fur et à mesure que vous roulez. Scellez la jointure en la pinçant contre la pâte roulée. Retirez la palette rabattable du moule à pain et placez la pâte roulée, jointure vers le bas, dans le moule à pain. Faites preuve de prudence puisque la palette sera chaude. Badigeonnez le dessus de la pâte avec la dorure à l'œuf et saupoudrez-la d'arachides si désiré. Fermez le couvercle. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT pour relancer le cycle. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

* Si vous utilisez la fonction DE BASE RAPIDE, substituez aux quantités indiquées de ces deux ingrédients les quantités indiquées en pages 143 et 145.

** Vous pouvez remplacer toute confiture de fruits sans pépins par une autre.

DE BASE - RECETTE DE BASE DE POMMES DE TERRE AVEC CRÈME SÛRE ET CIBOULETTE

NOM DU PAIN	Recette de base de pommes de terre avec crème sûre et ciboulette
PALETTE	Rabattable
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Pâle, moyenne, foncée
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non

INGRÉDIENTS	2,5 lb 1,25 kg	2,0 lb 1,0 kg	1,5 lb 0,75 kg	1,0 lb 0,5 kg
Eau de cuisson des pommes de terre, 27 °C (80 °F)	1 tasse	¾ tasse	⅔ tasse	½ tasse
Purée de pommes de terre	1 tasse	¾ tasse	⅔ tasse	½ tasse
Crème sûre	½ tasse + 1 cuillère à soupe	⅓ tasse	¼ tasse	3 cuillères à soupe
Ciboulette fraîche, hachée	3 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe
Beurre non salé en morceaux de ½ po, à température ambiante	3 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe
Sel	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Sucre granulé	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe	1 ¼ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Farine à pain	4 ½ tasses	3 ⅔ tasses	2 ⅔ tasses	1 ¾ tasse
Gluten de froment élastique (facultatif)*	2 ¾ cuillères à thé	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé
Lait en poudre	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe	1 ¼ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Levure : Levure sèche active*	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 ¼ cuillère à thé	1 ¼ cuillère à thé

Ce pain léger et aéré cuit avec un extérieur croustillant. Utilisez-le avec du saumon fumé et du fromage à la crème, ou un sandwich au bacon, à la laitue et aux tomates.

Faites cuire la pomme de terre dans l'eau jusqu'à ce qu'elle soit tendre lorsque piquée à la fourchette. Réservez la quantité d'eau de cuisson de pommes de terre requise dans la recette et laissez refroidir à 27 °C (80 °F). Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Réglez la machine sur DE BASE et sélectionnez la couleur de croûte et la taille de miche désirées. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

* Si vous utilisez la fonction DE BASE RAPIDE, substituez aux quantités indiquées de ces deux ingrédients les quantités indiquées en pages 143 et 145.

DE BASE - PAIN À L'HUILE D'OLIVE ET AU ROMARIN

NOM DU PAIN	Pain à l'huile d'olive et au romarin
RÉGLAGE	De base
PALETTE	Rabattable
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Pâle, moyenne, foncée
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 lb 1,25 kg	2,0 lb 1,0 kg	1,5 lb 0,75 kg	1,0 lb 0,5 kg
Eau, 27 °C (80 °F)	1 ¾ tasse + 1 cuillère à soupe	1 ½ tasse	1 tasse + 2 cuillères à soupe	¾ tasse
Huile d'olive extra vierge	¼ tasse + 1 cuillère à thé	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Sel	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Farine à pain	5 tasses	4 tasses	3 tasses	2 tasses
Gluten de froment élastique (facultatif)*	2 ¾ cuillères à thé	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé
Romarin séché	¼ tasse + 1 cuillère à thé	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Levure : Levure sèche active*	2 ¾ cuillères à thé	2 ½ cuillères à thé	1 ¾ cuillère à thé	1 ¼ cuillère à thé
GARNITURE FACULTATIVE				
Romarin séché	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Fleur de sel	1 cuillère à thé	1 cuillère à thé	½ cuillère à thé	½ cuillère à thé
Dorure à l'œuf : 1 œuf + 1 cuillère à soupe d'eau, battus ensemble				

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Réglez la machine sur DE BASE et sélectionnez la couleur de croûte et la taille de miche désirées. Appuyez sur le bouton MARCHÉ | ARRÊT. Si vous avez choisi d'utiliser la garniture, badigeonnez le dessus de la pâte avec la dorure à l'œuf à la fin de la dernière phase de pointage (avant la cuisson). Saupoudrez le romarin séché sur le pain, puis saupoudrez de fleur de sel. Fermez le couvercle. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

* Si vous utilisez la fonction DE BASE RAPIDE, substituez aux quantités indiquées de ces deux ingrédients les quantités indiquées en pages 143 et 145.

PAIN CROUSTILLANT

Pour conserver une croûte croustillante, il est particulièrement important pour le réglage PAIN CROUSTILLANT de retirer le moule à pain avant la phase de maintien au chaud. Le pain doit ensuite être immédiatement transféré sur une grille pour refroidir. Pour désactiver la phase de maintien au chaud ou pour réduire sa durée en deçà de 60 minutes, reportez-vous à la section « Utilisation du bouton MODIFIER », page 135.

PAIN CROUSTILLANT - PAIN FRANÇAIS

NOM DU PAIN	Pain français
RÉGLAGE	Pain croûté
PALETTE	Rabattable
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Préréglage
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 lb 1,25 kg	2,0 lb 1,0 kg	1,5 lb 0,75 kg	1,0 lb 0,5 kg
Eau, 27 °C (80 °F)	1 ¾ tasse + 1 cuillère à soupe	1 ½ tasse	1 tasse + 2 cuillères à soupe	¾ tasse
Sel	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Farine à pain	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 ¼ cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe
Gluten de froment élastique	1 ½ cuillère à soupe	1 ¼ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe
Levure : Levure sèche active*	3 cuillères à thé	2 ½ cuillères à thé	1 ¾ cuillère à thé	1 ¼ cuillère à thé

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Réglez la machine sur PAIN CROUSTILLANT et sélectionnez la taille du pain. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

PAIN CROUSTILLANT - PAIN AU LEVAIN CLASSIQUE

NOM DU PAIN	Pain au levain classique
RÉGLAGE	Pain croûté
PALETTE	Rabattable
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Préréglage
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 lb 1,25 kg	2,0 lb 1,0 kg	1,5 lb 0,75 kg	1,0 lb 0,5 kg
Levain chef*	1 ¼ tasse	1 tasse	¾ tasse	½ tasse
Eau, 27 °C (80 °F)	¾ tasse + 1 cuillère à soupe	¾ tasse	½ tasse + 2 cuillères à thé	⅓ tasse + 1 cuillère à thé
Sel	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Farine à pain	3 tasses + 2 cuillères à soupe	2 ½ tasses	2 tasses + 2 cuillères à soupe	1 ¼ tasse
Gluten de froment élastique	1 ½ cuillère à soupe	1 ¼ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe
Levure : Levure sèche active	¾ cuillère à thé	½ cuillère à thé	¼ cuillère à thé	¼ cuillère à thé

* Préparez le levain chef 8 jours avant de faire ce pain. Veuillez consulter la méthode à la page suivante.



CONSEIL

Un « levain chef » est une éponge, un vieux morceau de pâte ou du levain renforcé de levure naturelle ou commerciale, qui est ajouté à une pâte pour y exercer un pouvoir de levage. Le levain chef raccourcit le processus de cuisson et rehausse la saveur du pain. Il existe de nombreuses recettes de pâte à pain au levain qui n'utilisent pas de levain chef. Cependant, nous avons inclus ce levain chef de 8 jours pour les boulangers plus avancés et ceux qui recherchent une saveur de levain plus complète.

PRÉPARER LE LEVAIN CHEF

- Jour 1 :** Mélangez 1 cuillère à thé de farine et 1 cuillère à thé d'eau dans un bol. Recouvrez la pâte d'une pellicule de plastique et conservez-la à température ambiante.
- Jour 2 :** Dès l'apparition d'une mousse, ajoutez 1 cuillère à thé de farine et 1 cuillère à thé d'eau. Recouvrez la pâte d'une pellicule de plastique et conservez-la à température ambiante.
- Jour 3 :** Mélangez et ajoutez 2 cuillères à thé de farine et 2 cuillères à thé d'eau. Recouvrez la pâte d'une pellicule de plastique et conservez-la à température ambiante.
- Jour 4 :** Mélangez et ajoutez 4 cuillères à soupe de farine et 4 cuillères à soupe d'eau. Recouvrez la pâte d'une pellicule de plastique et conservez-la à température ambiante.
- Jour 5 :** Mélangez et ajoutez 8 cuillères à soupe de farine et 8 cuillères à soupe d'eau. Recouvrez la pâte d'une pellicule de plastique et conservez-la à température ambiante.
- Jour 6 :** Incorporez $\frac{3}{4}$ tasse de farine et $\frac{3}{4}$ tasse d'eau au levain chef. Recouvrez la pâte d'une pellicule de plastique et conservez-la à température ambiante.
- Jour 7 :** Prenez 1 tasse de levain chef (vous pouvez jeter le reste) et mélangez-la avec 1 tasse de farine et 1 tasse d'eau. Laissez lever la pâte à température ambiante pendant 24 heures.
- Jour 8 :** Vous êtes prêt à faire du pain au levain.

PRÉPARER LE PAIN

Avant de verser le levain chef dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez ensuite le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Réglez la machine sur PAIN CROUSTILLANT et sélectionnez la taille du pain. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

PAIN CROUSTILLANT - PAIN AUX OLIVES ET À L'AIL RÔTI

NOM DU PAIN	Pain aux olives et à l'ail rôti
RÉGLAGE	Pain croulé
PALETTE	Rabattable
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Préréglage
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non

INGRÉDIENTS	2,5 lb	2,0 lb	1,5 lb	1,0 lb
	1,25 kg	1,0 kg	0,75 kg	0,5 kg
LEVAIN CHEF DE TYPE BIGA				
Eau, 27 °C (80 °F)	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 ¼ cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe
Farine à pain	½ tasse	½ tasse + 1 cuillère à soupe	¼ tasse	3 cuillères à soupe
Levure : Levure sèche active	¼ cuillère à thé	¼ cuillère à thé	Pincée	pincée
PÂTE À PAIN				
Eau, 27 °C (80 °F)	1 ¼ tasse	1 tasse	¾ tasse	½ tasse
Huile d'olive	2 cuillères à soupe	1 ¾ cuillère à soupe	1 ½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	1 ½ cuillère à soupe	1 ¼ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe
Semoule à gros grains (et non pas de la semoule fine)	¾ tasse	½ tasse + 1 cuillère à soupe	½ tasse + 1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe
Farine à pain	2 tasses + 2 cuillères à soupe	1 ¾ tasse	1 ¼ tasse	¾ tasse + 1 cuillère à soupe
Gluten de froment élastique	1 ½ cuillère à soupe	1 ¼ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe
Levure : Levure sèche active	½ cuillère à thé	½ cuillère à thé	¼ cuillère à thé	¼ cuillère à thé
GARNITURE FACULTATIVE				
Farine non blanchie	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	½ cuillère à soupe	1 cuillère à thé

Veuillez consulter la méthode à la page suivante.



CONSEIL

La « biga » est un procédé de pré-fermentation. Elle ajoute de la saveur et de la complexité au pain. Les bigas ont tendance à être sèches.

Garniture	2,5 lb	2,0 lb	1,5 lb	1,0 lb
	1,25 kg	1,0 kg	0,75 kg	0,5 kg
Ail rôti*	1 bulbe entier	¾ bulbe	½ bulbe	⅓ bulbe
Olives noires méditerranéennes dénoyautées	1 tasse	¾ tasse	½ tasse	⅓ tasse

PRÉPARER LA BIGA

Dans un petit bol, combinez l'eau, la farine et la levure. Laissez fermenter pendant la nuit jusqu'à un maximum de 12 heures.

PRÉPARER LE PAIN

Avant de verser la biga dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez ensuite le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué, à l'exception des olives et de l'ail rôti. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Réglez la machine sur PAIN CROUSTILLANT et sélectionnez la taille du pain. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. À la fin de la 2e phase de pointage et de la dernière phase de rabattage, appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT et maintenez-le enfoncé pour mettre temporairement le cycle en pause. Retirez la pâte du moule à pain. Sur une surface légèrement farinée, abaissez la pâte jusqu'à former un rectangle d'environ 15 cm (6 po) de large et 33 cm (13 po) de long. Étalez l'ail rôti et les olives afin de couvrir l'ensemble de la pâte, à l'exception d'une marge de 2,5 cm (1 po). À partir de l'extrémité supérieure courte, pliez la pâte jusqu'au L de celle-ci. Saisissez ensuite l'extrémité courte la plus près de vous et roulez la pâte à la manière d'un gâteau roulé très serré. Scellez les extrémités au fur et à mesure que vous roulez. Scellez la jointure en la pinçant contre la pâte roulée. Retirez la palette rabattable du moule à pain et placez la pâte roulée, jointure vers le bas, dans le moule à pain. Faites preuve de prudence puisque la palette sera chaude. Saupoudrez de farine le dessus de la pâte. Fermez le couvercle. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT pour relancer le cycle. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

* AIL RÔTI

Pour rôti l'ail, coupez le dessus d'un bulbe d'ail entier. Placez-la sur une feuille carrée de papier d'aluminium d'environ 20 cm x 20 cm (8 po x 8 po). Versez 1 cuillère à soupe d'huile d'olive, placez deux brins de thym et assaisonnez de sel et de poivre. Couvrez les gousses l'ail en soulevant les côtés de la feuille d'aluminium et en les pinçant ensemble. Faites-les cuire au four à 175 °C (350 °F) pendant environ 35 minutes ou jusqu'à ce que les gousses d'ail soient tendres et crémeuses. Laissez-les refroidir pour les utiliser dans la recette ci-dessus. Pressez le bulbe d'ail pour en extraire les gousses. Gardez-les entières pour cette recette.

PAIN CROUSTILLANT - PAIN AU PESTO ET AUX PIGNONS DE PIN

NOM DU PAIN	Pain au pesto et aux pignons de pin
RÉGLAGE	Pain croulé
PALETTE	Rabattable
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Préréglage
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non

INGRÉDIENTS	2,5 lb	2,0 lb	1,5 lb	1,0 lb
	1,25 kg	1,0 kg	0,75 kg	0,5 kg
Eau, 27 °C (80 °F)	1 ¾ tasse	1 ½ tasse	1 tasse	¾ tasse
Huile d'olive	2 ½ cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Pesto au basilic, fait maison ou acheté en magasin	½ tasse	¼ tasse	¼ tasse	3 cuillères à soupe
Sel	1 ¾ cuillère à thé	1 ½ cuillère à thé	1 cuillère à thé	¾ cuillère à thé
Sucre granulé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 cuillère à thé	¾ cuillère à thé
Farine à pain	5 tasses	4 tasses	3 tasses	2 tasses
Gluten de froment élastique	1 cuillère à thé	¾ cuillère à thé	½ cuillère à thé	¼ cuillère à thé
Fromage parmesan fraîchement râpé	½ tasse	¼ tasse	¼ tasse	3 cuillères à soupe
Levure : Levure sèche active	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 ¼ cuillère à thé	¾ cuillère à thé
À AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET DE NOIX				
Pignons de pin grillés	½ tasse	½ tasse	½ tasse	¼ tasse

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Placez les pignons de pin dans le distributeur automatique de fruits et de noix. Réglez la machine sur PAIN CROUSTILLANT et sélectionnez la taille du pain. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

PAIN CROUSTILLANT - PAIN RUSTIQUE AU PROSCIUTTO ET AU PROVOLONE

NOM DU PAIN	Pain rustique au prosciutto et au provolone
RÉGLAGE	Pain croulé
PALETTE	Rabattable
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Préréglage
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non

INGRÉDIENTS	2,5 lb	2,0 lb	1,5 lb	1,0 lb
	1,25 kg	1,0 kg	0,75 kg	0,5 kg
Eau, 27 °C (80 °F)	2 tasses	1 ¾ tasse	1 ¼ tasse	¾ tasse
Sel	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Farine à pain	4 tasses	3 ¼ tasses	2 ½ tasses	1 ¾ tasse
Farine de blé entier	¾ tasse + 2 cuillères à soupe	¾ tasse	½ tasse + 1 cuillère à soupe	½ tasse + 1 cuillère à soupe
Gluten de froment élastique	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Levure : Levure sèche active	2 ¾ cuillères à thé	2 ½ cuillères à thé	1 ¾ cuillère à thé	1 ¼ cuillère à thé
À AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET DE NOIX				
Prosciutto, coupé en dés	½ tasse + 1 cuillère à soupe	½ tasse	⅓ tasse + 1 cuillère à soupe	¼ tasse
Fromage provolone, coupé en dés	½ tasse + 1 cuillère à soupe	½ tasse	⅓ tasse + 1 cuillère à soupe	¼ tasse

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Placez le prosciutto et le fromage provolone dans le distributeur automatique de fruits et de noix. Réglez la machine sur PAIN CROUSTILLANT et sélectionnez la taille du pain. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

PAIN CROUSTILLANT - PAIN AUX TOMATES SÉCHÉES ET AU FROMAGE FETA

NOM DU PAIN	Pain aux tomates séchées et au fromage feta
RÉGLAGE	Pain croustillé
PALETTE	Rabattable
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Préréglage
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non

INGRÉDIENTS	2,5 lb	2,0 lb	1,5 lb	1,0 lb
	1,25 kg	1,0 kg	0,75 kg	0,5 kg
Eau, 27 °C (80 °F)	1 ¾ tasse	1 ½ tasse	1 tasse + 2 cuillères à soupe	¾ tasse
Huile d'olive	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 ¼ cuillère à thé	¾ cuillère à thé
Farine à pain	5 tasses + 3 cuillères à soupe	4 tasses + 2 cuillères à soupe	3 tasses + 2 cuillères à soupe	2 tasses + 1 cuillère à soupe
Gluten de froment élastique	1 cuillère à thé	¾ cuillère à thé	½ cuillère à thé	¼ cuillère à thé
Basilic séché	1 ½ cuillère à thé	1 ¼ cuillère à thé	1 cuillère à thé	¾ cuillère à thé
Origan séché	1 ½ cuillère à thé	1 ¼ cuillère à thé	1 cuillère à thé	¾ cuillère à thé

Levure : Levure sèche active

À AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET DE NOIX

Tomates séchées éponnées et hachées	½ tasse	¼ tasse + 1 cuillère à soupe	¼ tasse	3 cuillères à soupe
Fromage feta éponné et grossièrement émietté	½ tasse	¼ tasse + 1 cuillère à soupe	¼ tasse	3 cuillères à soupe

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Placez les tomates séchées et le fromage feta dans le distributeur automatique de fruits et de noix. Réglez la machine sur PAIN CROUSTILLANT et sélectionnez la taille du pain. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

PÂTE - BRIOCHES À LA CANNELLE

NOM DU PAIN	Brioches à la cannelle
RÉGLAGE	Pâte à pain
PALETTE	Rabattable
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non
INGRÉDIENTS	
Lait, 27 °C (80 °F)	1 tasse
Oeufs, 60 g (2 oz), battus, à température ambiante	2
Beurre non salé en morceaux de ½ po, à température ambiante	¼ tasse
Sel	1 cuillère à thé
Sucre granulé	½ tasse
Farine à pain	4 tasses
Levure : Levure sèche active	2 ¼ cuillères à thé
Garniture	
Beurre ramolli	½ tasse
Cassonade	½ tasse
Cannelle	1 cuillère à thé
Noix de Grenoble hachées	½ tasse
GLAÇAGE AU FROMAGE À LA CRÈME	
Fromage à la crème à température ambiante	125 g
Beurre ramolli	3 cuillères à soupe
Extrait de vanille pur	1 cuillère à thé
Sucre à glacer	1 ¼ tasse

GLAÇAGE AU FROMAGE À LA CRÈME

Fouettez ensemble le fromage à la crème et le beurre jusqu'à l'obtention d'une mousse légère. Mélangez l'extrait de vanille pur. Ajoutez le sucre à glacer et fouettez jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène, légère et mousseuse, soit pendant environ 3 à 5 minutes. Réfrigérez jusqu'au moment de l'utilisation.

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué, à l'exception de la garniture. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage PÂTE À PAIN. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Lorsque le cycle est terminé, retirez le moule à pain de la machine à pain. Sur une surface légèrement farinée, abaissez la pâte jusqu'à former un rectangle d'environ 15 cm (6 po) de large et 33 cm (13 po) de long. Étalez le beurre ramolli afin de couvrir l'ensemble de la pâte, à l'exception d'une marge de 2,5 cm (1 po). Saupoudrez de cassonade puis gamissez de cannelle et de noix de Grenoble hachées. À partir de l'extrémité supérieure courte, pliez la pâte jusqu'au L de celle-ci. Saisissez ensuite l'extrémité la plus longue et roulez la pâte à la manière d'un gâteau roulé très serré. Scellez la jointure en la pinçant contre la pâte roulée. Coupez la pâte en 18 rondelles à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Coupez en effectuant des mouvements de haut en bas plutôt qu'en appuyant sur la lame. Disposez les rondelles uniformément sur deux moules ronds à charnière de 20 cm (8 po) recouverts de papier parchemin. Couvrez d'une pellicule de plastique et laissez la pâte lever une dernière fois pendant environ 45 minutes.

Préchauffez le four à 175 °C (350 °F) et faites cuire les petits pains sur la grille centrale pendant environ 30 à 35 minutes. Retirez les brioques à la cannelle et laissez-les refroidir à température ambiante avant de les garnir du glaçage au fromage à la crème.

PÂTE - BRIOCHES DE CORINNA

NOM DU PAIN	Brioches de Corinna
RÉGLAGE	Pâte à pain
PALETTE	Rabattable
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non
INGRÉDIENTS	
Oeuf, 60 g (2 oz), battu, à température ambiante	3
Lait, 27 °C (80 °F)	½ tasse
Sel	1 ¼ cuillère à thé
Sucre granulé	3 cuillères à soupe
Farine à pain	2 ¾ tasses
Gluten de froment élastique	1 cuillère à soupe
Levure : Levure sèche active	2 ¼ cuillères à thé
Beurre non salé en morceaux de ½ po, à température ambiante	½ tasse
GARNITURE FACULTATIVE	
Dorure à l'œuf : 1 œuf + 1 cuillère à soupe d'eau, battus ensemble	

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Battez légèrement les oeufs et versez-les dans le moule à pain, suivi du reste des ingrédients selon l'ordre indiqué, à l'exception du beurre. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage PÂTE À PAIN. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Lorsque l'alarme retentit lors de la 2e phase de pétrissage, soulevez le couvercle de la machine à pain. Pendant le pétrissage, ajoutez le beurre à la pâte un morceau à la fois, en permettant à la pâte d'incorporer presque complètement un morceau avant d'ajouter le suivant. Une fois que tout le beurre a été ajouté, fermez le couvercle. Lorsque le cycle est terminé, retirez le moule à pain de la machine à pain et couvrez-le d'une pellicule de plastique. Placez le moule à pain et la pâte qu'il contient au réfrigérateur toute la nuit.

Retirez le moule à pain du réfrigérateur et laissez-le reposer à température ambiante pendant 30 minutes. Sur une surface légèrement farinée, sortez

la pâte du moule à pain et divisez-la en 8 portions égales. Roulez chaque portion en une boule lisse.

Retirez la palette rabattable du moule à pain et placez les 8 boules de pâte dans le moule à pain, de façon à former deux rangées de quatre boules.

Laissez la pâte à brioche lever jusqu'à ce qu'elle double de volume, soit pendant environ 1 heure. Badigeonnez le dessus de la brioche avec la dorure à l'œuf.

Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage CUIRE UNIQUEMENT, en modifiant le temps de cuisson à 1 heure. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain. Laissez refroidir le pain à l'intérieur du moule pendant 15 minutes avant de le transférer sur une grille pour qu'il puisse continuer à refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.



CONSEIL

Une brioche fait de l'excellent pain doré.

PÂTE - PÂTE À PÂTES FRAÎCHES À LA SEMOULE SANS ŒUF

NOM DU PAIN	Pâte pour pain à la semoule sans œuf
RÉGLAGE	Pâte à pâtes fraîches
PALETTE	Rabattable
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Oui
INGRÉDIENTS	
Eau	¾ tasse + 2 cuillères à soupe
Farine tout usage non blanchie	2 tasses
Farine de semoule	1 tasse

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage PÂTE À PÂTES FRAÎCHES. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Une fois le cycle terminé, transférez la pâte sur une surface légèrement farinée et formez une boule. Enveloppez-la dans une pellicule de plastique et laissez-la reposer 30 minutes avant de la façonner à la main ou de la placer dans une extrudeuse de pâtes. La pâte peut être réfrigérée jusqu'à 3 jours.



CONSEIL

Si la pâte semble trop sèche, ajoutez-y de l'eau, 1 cuillère à thé à la fois.
Si elle est trop humide, ajoutez ½ à 1 cuillère à soupe de farine à la fois.

PÂTE - PÂTE À PÂTES FRAÎCHES AUX OEUFS

NOM DU PAIN	Pâte à pâtes fraîches aux oeufs
RÉGLAGE	Pâte à pâtes fraîches
PALETTE	Rabattable
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non
INGRÉDIENTS	
Oeuf, 60 g (2 oz), battu, à température ambiante	3
Farine tout usage non blanchie	2 tasses

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage PÂTE À PÂTES FRAÎCHES. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Une fois le cycle terminé, transférez la pâte sur une surface légèrement farinée et formez une boule. Enveloppez-la dans une pellicule de plastique et laissez-la reposer 30 minutes avant de la façonner à la main ou de la placer dans une extrudeuse de pâtes. La pâte peut être réfrigérée jusqu'à 3 jours.



CONSEIL

Si la pâte semble trop sèche, ajoutez-y de l'eau, 1 cuillère à thé à la fois.
Si elle est trop humide, ajoutez ½ à 1 cuillère à soupe de farine à la fois.

PÂTE - PÂTE À FOUGASSE

NOM DU PAIN	Pâte à fougasse
RÉGLAGE	Pâte à pizza
PALETTE	Rabattable
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non

INGRÉDIENTS

Levain chef de type BIGA

Eau, 13 °C (55 °F)	¼ tasse
Farine à pain	¾ tasse
Levure : Levure sèche active	Pincée

PÂTE

Eau, 30 °C (86 °F)	1 tasse
Huile d'olive	4 cuillères à soupe
Sel	2 cuillères à thé
Sucre granulé	1 cuillère à thé
Farine à pain	2 tasses
Levure : Levure sèche active	¾ cuillère à thé

GARNITURES SUGGÉRÉES

Oignons, caramélisés
Olives noires
Tomates, tranchées finement
Gros sel de mer
Basilic, séché
Gousses d'ail, émincées



CONSEIL

La « biga » est un procédé de pré-fermentation. Elle ajoute de la saveur et de la complexité au pain. Les bigas ont tendance à être sèches.

PRÉPARER LA BIGA

La biga devrait être préparée un jour avant de servir la fougasse. Mélangez les ingrédients de la biga dans un petit bol jusqu'à l'obtention d'une texture homogène. La biga sera raide et légèrement sèche. Recouvrez la pâte d'une pellicule de plastique et conservez-la à température ambiante jusqu'à 12 jours.

PRÉPARER LA FOUGASSE

Avant de verser l'eau dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Coupez la biga en 6 morceaux et ajoutez-les à l'eau. Émiettez les morceaux de biga à la main. Ajoutez les ingrédients restants dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage PÂTE À PIZZA. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Lorsque le cycle est terminé, retirez la pâte du moule à pain et transférez-la sur une surface légèrement farinée. Divisez la pâte en 2 portions. Utilisez la paume de votre main pour presser et aplatir un morceau de la pâte jusqu'à ce qu'il atteigne 0,5 mm (¼ po) d'épaisseur. Transférez la pâte pressée sur une plaque à pâtisserie badigeonnée d'huile d'olive et saupoudrée abondamment de semoule de maïs ou de semoule. Badigeonnez le dessus de la pâte d'huile d'olive. Couvrez doucement d'une pellicule de plastique et laissez la pâte lever à température ambiante jusqu'à ce qu'elle gonfle, soit environ 25 minutes.

Préchauffez le four à 205 °C (400 °F). Badigeonnez à nouveau la pâte d'huile d'olive et parsemez de garnitures, si désiré. Placez la plaque à pâtisserie sur la grille la plus basse et faites cuire la pâte jusqu'à ce que la fougasse devienne dorée, soit environ de 20 à 25 minutes.

PÂTE - PAINS À HAMBURGER

NOM DU PAIN	Pains à hamburger
RÉGLAGE	Pâte à pain
PALETTE	Rabattable
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Oui

INGRÉDIENTS

Éponge

Lait, 27 °C (80 °F)	¾ tasse
Sucre granulé	½ cuillère à thé
Farine à pain	1 ⅓ tasse
Levure : Levure sèche active	1 ½ cuillère à thé

PÂTE

Lait, 27 °C (80 °F)	½ tasse
Miel	1 ½ cuillère à soupe
Beurre non salé en morceaux de ½ po, à température ambiante	¼ tasse
Sel	2 cuillères à thé
Farine à pain	1 ⅓ tasse

GARNITURE FACULTATIVE

Graines de sésame ou gros sel de mer	
Dorure à l'œuf : 1 œuf + 1 cuillère à soupe d'eau, battus ensemble	

PRÉPARER L'ÉPONGE

Dans un petit bol, mélangez les ingrédients pour l'éponge. Couvrez d'une pellicule de plastique et mettez de côté dans un endroit chaud pour faire lever la pâte pendant 30 minutes.

PRÉPARER LES PAINS À HAMBURGER

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Placez le lait dans le moule à pain et ajoutez l'éponge. Émiettez l'éponge à la main. Ajoutez les ingrédients restants dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage **PÂTE À PAIN**. Appuyez sur le bouton **MARCHE | ARRÊT**. Lorsque le cycle est terminé, retirez le moule à pain de la machine à pain. Sur une surface légèrement farinée, sortez la pâte du moule à pain et divisez-la en 6 portions égales. Roulez chaque portion en boule et placez-les sur une plaque à pâtisserie tapissée de papier parchemin pour former 2 rangées de 3 pains. Badigeonnez légèrement chaque pain avec la dorure à l'œuf, puis aplatissez-les pour former des rondelles. Recouvrez d'une pellicule de plastique. Après 20 minutes, badigeonnez légèrement les pains avec la dorure à l'œuf et aplatissez-les de nouveau. Recouvrez d'une pellicule de plastique. Après 25 minutes, retirez la pellicule de plastique, badigeonnez légèrement les pains avec la dorure à l'œuf et saupoudrez-les de graines de sésame et de gros sel de mer.

Préchauffez le four à 205 °C (400 °F). Faites cuire les pains sur la grille centrale pendant environ 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

PÂTE - PÂTE À PIZZA

NOM DU PAIN	Pâte à pizza
RÉGLAGE	Pâte à pizza
PALETTE	Rabattable
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Oui

INGRÉDIENTS	
Eau, 27 °C (80 °F)	¾ tasse + 2 cuillères à soupe
Huile d'olive extra vierge	2 cuillères à soupe
Sel	1 cuillère à thé
Sucre granulé	½ cuillère à thé
Farine à pain	1 ¾ tasse
Farine de blé entier	½ tasse
Levure : Levure sèche active	2 ¼ cuillères à thé

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage PÂTE À PIZZA. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT.

Préchauffez le four à une température de 230 °C à 260 °C (450 °F à 500 °F). Placez la pâte sur une surface légèrement farinée. Appuyez sur la pâte avec la paume de votre main pour l'aplatir. Roulez la pâte pour former un cercle, puis soulevez-la et déposez-la sur une plaque à pizza badigeonnée d'huile d'olive. Étirez et compressez la pâte pour adapter la taille du cercle à la plaque. Façonnez une bordure de ½ po autour de la pâte. Étalez la sauce tomate sur la pâte et recouvrez-la de la garniture désirée. Placez la plaque à pizza sur la grille la plus basse et faites cuire la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne dorée et croustillante, soit environ de 12 à 15 minutes.

PÂTE - PÂTE À PÂTES FRAÎCHES AUX ÉPINARDS

NOM DU PAIN	Pâte à pâtes fraîches aux épinards
RÉGLAGE	Pâte à pâtes fraîches
PALETTE	Rabattable
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non

INGRÉDIENTS	
Oeufs, 60 g (2 oz), battus, à température ambiante	3
Farine tout usage non blanchie	2 tasses
• Épinards cuits, hachés finement, essorés	2 cuillères à soupe

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage de la PÂTE À PÂTES FRAÎCHES. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Une fois le cycle terminé, transférez la pâte sur une surface légèrement farinée et formez une boule. Enveloppez-la dans une pellicule de plastique et laissez-la reposer 30 minutes avant de la façonner à la main ou de la placer dans une extrudeuse de pâtes. La pâte peut être réfrigérée jusqu'à 3 jours.



CONSEIL

Si la pâte semble trop sèche, ajoutez-y de l'eau, 1 cuillère à thé à la fois. Si elle est trop humide, ajoutez ½ à 1 cuillère à soupe de farine à la fois.

PÂTE - PÂTE À PÂTES FRAÎCHES AU BLÉ ENTIER

NOM DU PAIN	Pâte à pâtes fraîches au blé entier
RÉGLAGE	Pâte à pâtes fraîches
PALETTE	Rabattable
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non

INGRÉDIENTS

Oeuf, 60 g (2 oz), battu, à température ambiante	3
Farine de blé entier	2 tasses

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage PÂTE À PÂTES FRAÎCHES. Appuyez sur le bouton MARCHÉ | ARRÊT. Une fois le cycle terminé, transférez la pâte sur une surface légèrement farinée et formez une boule. Enveloppez-la dans une pellicule de plastique et laissez-la reposer 30 minutes avant de la façonner à la main ou de la placer dans une extrudeuse de pâtes. La pâte peut être réfrigérée jusqu'à 3 jours.



CONSEIL

Si la pâte semble trop sèche, ajoutez-y de l'eau, 1 cuillère à thé à la fois.
Si elle est trop humide, ajoutez ½ à 1 cuillère à soupe de farine à la fois.

SANS GLUTEN - PAIN AUX BANANES ET AUX NOIX SANS GLUTEN

NOM DU PAIN	Pain aux bananes et aux noix sans gluten	
RÉGLAGE	Sans gluten	
PALETTE	Rabattable	
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Pâle, moyenne, foncée	
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non	
INGRÉDIENTS	2,5 lb	2,0 lb
	1,25 kg	1,0 kg
Oeufs, 60 g (2 oz), à température ambiante	2	1
Lait, 27 °C (80 °F)	¾ tasse	½ tasse + 2 cuillères à soupe
Vinaigre de cidre de pommes	1 cuillère à thé	¾ cuillère à thé
Purée de bananes bien mûres	1 tasse	¾ tasse + 1 cuillère à soupe
Cassonade	¼ tasse	3 cuillères à soupe
Sel	1 ¼ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Beurre non salé fondu	¼ tasse	3 cuillères à soupe
Farine de pois chiche	1 tasse	¾ tasse + 1 cuillère à soupe
Farine de sorgho	1 tasse	¾ tasse + 1 cuillère à soupe
Fécule de tapioca	¼ tasse	3 cuillères à soupe
Gomme de xanthane	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé
Levure : Levure sèche active	1 ½ cuillère à thé	1 ¼ cuillère à thé
À AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET DE NOIX		
Noix de Grenoble concassées	½ tasse	¼ tasse

Fabriquer du pain sans gluten est un processus unique qui demande une procédure un peu différente.

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Battez légèrement les oeufs et versez-les dans le moule à pain, suivi du reste des ingrédients humides puis de la banane et de la cassonade. Dans un bol de taille moyenne, tamisez ensemble le sel, la farine de pois chiche, la farine de sorgho, la fécule de tapioca et la gomme de xanthane. Mélangez le ensemble et versez sur les ingrédients humides. Saupoudrez le dessus du mélange avec la levure. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Placez les noix de Grenoble concassées dans le distributeur automatique de fruits et de noix. Réglez la machine sur SANS GLUTEN et sélectionnez la couleur de croûte et la taille de la miche désirées. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Lorsque l'alarme retentira lors de la 2e phase de pétrissage, le distributeur automatique de fruits et de noix relâchera les noix. Soulevez le couvercle de la machine à pain. Une pâte sans gluten doit ressembler à de la purée de pommes de terre. Si le mélange semble trop humide, ajoutez-y de la farine de pois chiche, 1 cuillère à thé à la fois. Si le mélange semble trop sec, ajoutez-y de l'eau, 1 cuillère à thé à la fois. Ensuite, pendant que la palette continue de pétrir, raclez les côtés du moule à pain avec une spatule en caoutchouc pour vous assurer que les ingrédients soient entièrement mélangés. Fermez le couvercle. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain. Laissez refroidir le pain à l'intérieur du moule pendant 15 minutes avant de le transférer sur une grille pour qu'il puisse continuer à refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

SANS GLUTEN - PAIN DE CHÂTAIGNES SANS GLUTEN

NOM DU PAIN	Pain de châtaignes sans gluten	
RÉGLAGE	Sans gluten	
PALETTE	Rabattable	
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Pâle, moyenne, foncée	
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non	
INGRÉDIENTS	2,5 lb	2,0 lb
	1,25 kg	1,0 kg
Oeufs, 60 g (2 oz), à température ambiante	4	3
Eau, 27 °C (80 °F)	1 ½ + 2 cuillères à soupe	½ tasse
Babeurre, 27 °C (80 °F)	1 ¼ tasse	1 tasse
Vinaigre de cidre de pommes	1 ¼ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Beurre non salé fondu	¼ tasse + 1 cuillère à soupe	¼ tasse
Cassonade	¼ tasse	3 cuillères à soupe
Sel	1 ¾ cuillère à thé	1 ½ cuillère à thé
Farine de châtaigne	1 ¼ tasse + 1 cuillère à soupe	1 tasse
Farine de riz brun	1 ¼ tasse + 1 cuillère à soupe	1 tasse
Farine de noix de coco	½ tasse + 2 cuillères à soupe	½ tasse
Farine de tapioca	¼ tasse + 1 cuillère à soupe	¼ tasse
Farine de pommes de terre	¼ tasse + 1 cuillère à soupe	¼ tasse
Gomme de xanthane	1 ¾ cuillère à soupe	1 ½ cuillère à soupe
Levure : Levure sèche active	1 ¾ cuillère à soupe	1 ½ cuillère à soupe

Fabriquer du pain sans gluten est un processus unique qui demande une procédure un peu différente.

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Battez légèrement les oeufs et versez-les dans le moule à pain, suivi du reste des ingrédients humides puis de la cassonade. Dans un bol de taille moyenne, tamisez ensemble le sel, la farine de châtaigne, la farine de riz brun, la farine de noix de coco, la farine de tapioca, la farine de pommes de terre et la gomme de xanthane. Mélangez-les ensemble et versez-les sur les ingrédients humides. Saupoudrez le dessus du mélange avec la levure. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Réglez la machine sur SANS GLUTEN et sélectionnez la couleur de croûte et la taille de la miche désirées. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Lorsque l'alarme retentit lors de la 2e phase de pétrissage, soulevez le couvercle de la machine à pain. Une pâte sans gluten doit ressembler à de la purée de pommes de terre. Si le mélange semble trop humide, ajoutez-y de la farine de riz brun, 1 cuillère à thé à la fois. Si le mélange semble trop sec, ajoutez-y de l'eau, 1 cuillère à thé à la fois. Ensuite, pendant que la palette continue de pétrir, raclez les côtés du moule à pain avec une spatule en caoutchouc pour vous assurez que les ingrédients soient entièrement mélangés. Fermez le couvercle. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain. Laissez refroidir le pain à l'intérieur du moule pendant 15 minutes avant de le transférer sur une grille pour qu'il puisse continuer à refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

SANS GLUTEN - PAIN SIMILI-PUMPERNICKEL SANS GLUTEN

NOM DU PAIN	Pain simili-Pumpernickel sans gluten	
RÉGLAGE	Sans gluten	
PALETTE	Rabattable	
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Pâle, moyenne, foncée	
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non	
INGRÉDIENTS	2,5 lb 1,25 kg	2,0 lb 1,0 kg
Oeufs, 60 g (2 oz), à température ambiante	3 oeufs + assez d'eau pour remplir ¾ de tasse	2 oeufs + assez d'eau pour remplir ½ tasse + 1 cuillère à soupe
Eau, 27 °C (80 °F)	1 ¼ tasse	1 tasse
Mélasse	3 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe
Vinaigre de cidre de pommes	1 ¼ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Beurre non salé fondu	¼ tasse	3 cuillères à soupe
Café instantané	1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe
Cassonade foncée	¼ tasse	3 cuillères à soupe
Sel	1 ½ cuillère à thé	1 ¼ cuillère à thé
Farine de riz blanc	1 ¾ tasse	1 ½ tasse + 1 cuillère à thé
Farine de riz brun	1 tasse	¾ tasse + 1 cuillère à soupe
Farine de millet	½ tasse	½ tasse + 1 cuillère à soupe
Poudre de cacao	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Gomme de xanthane	1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe
Graines de carvi	1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe
Levure : Levure sèche active	2 ¼ cuillères à thé	2 cuillères à thé
Lait en poudre	¼ tasse	3 cuillères à soupe

Fabriquer du pain sans gluten est un processus unique qui demande une procédure un peu différente.

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Battez légèrement les oeufs et versez-les dans le moule à pain, suivi du reste des ingrédients humides puis du café instantané et de la cassonade foncée. Dans un bol de taille moyenne, tamisez ensemble le sel, la farine de riz blanc, la farine de riz brun, la farine de millet, la poudre de cacao et la gomme de xanthane. Mélangez-les ensemble et versez-les sur les ingrédients humides. Saupoudrez le dessus du mélange avec la levure, le lait en poudre et les graines de carvi. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Réglez la machine sur SANS GLUTEN et sélectionnez la couleur de croûte et la taille de la miche désirées. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Lorsque l'alarme retentit lors de la 2e phase de pétrissage, soulevez le couvercle de la machine à pain. Une pâte sans gluten doit ressembler à de la purée de pommes de terre. Si le mélange semble trop humide, ajoutez-y de la farine de riz blanc, 1 cuillère à thé à la fois. Si le mélange semble trop sec, ajoutez-y de l'eau, 1 cuillère à thé à la fois. Ensuite, pendant que la palette continue de pétrir, raclez les côtés du moule à pain avec une spatule en caoutchouc pour vous assurez que les ingrédients soient entièrement mélangés. Fermez le couvercle. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain. Laissez refroidir le pain à l'intérieur du moule pendant 15 minutes avant de le transférer sur une grille pour qu'il puisse continuer à refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

CONFITURE - KETCHUP

NOM	Confiture - Ketchup
RÉGLAGE	Confiture
PALETTE	Fixe
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non

INGRÉDIENTS	
Vinaigre de cidre de pommes	½ tasse
Huile d'olive	1 cuillère à soupe
Mélasse	2 cuillères à soupe
Beurre non salé en morceaux de ½ po, à température ambiante	2 cuillères à soupe
Tomates entières en conserve	Boîte de 28 oz
Pâte de tomate	2 cuillères à soupe
Oignon taillé en petits dés	¾ tasse
Gousses d'ail, émincées	3
Cannelle	¼ cuillère à thé
Poudre de chili	1 cuillère à thé
Paprika	¾ cuillère à thé
Sel	1 cuillère à thé
Cassonade	½ tasse
Piment de la Jamaïque moulu	¼ cuillère à thé

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette fixe est solidement attachée. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Réglez la machine sur CONFITURE. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain. Laissez refroidir le ketchup pendant 15 minutes avant de le retirer du moule.



CONSEIL

Pour obtenir une texture plus lisse, on peut utiliser un mélangeur pour mettre le ketchup en purée.

CONFITURE - CHUTNEY À LA MANGUE

NOM	Chutney à la mangue
RÉGLAGE	Confiture
PALETTE	Fixe
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non

INGRÉDIENTS	
Vinaigre de cidre de pommes	¾ tasse
Jus de lime	¼ tasse
Sel	1 cuillère à thé
Sucre granulé	½ tasse
Oignon doux haché finement	¼ tasse
Poivron vert	½ tasse
Gingembre fraîchement râpé	2 cuillères à soupe
Graines de moutarde	½ cuillère à soupe
Mangues de grande taille taillées en petits dés	2
Abricots séchés, hachés	10
Chili broyé	¼ cuillère à thé

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette fixe est solidement attachée. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Réglez la machine sur CONFITURE. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain. Laissez refroidir le chutney pendant 15 minutes avant de le retirer du moule.

CONFITURE - CONFITURE À LA PÊCHE MELBA

NOM	Confiture à la pêche Melba
RÉGLAGE	Confiture
PALETTE	Fixe
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non

INGRÉDIENTS

Jus de citron	¼ tasse
Pêches mûres écrasées	3 tasses
Framboises	1 tasse
Sucre granulé	3 tasses

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette fixe est solidement attachée. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Sélectionnez le paramètre CONFITURE. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain. Laissez refroidir la confiture pendant 15 minutes avant de la retirer du moule.

CONFITURE - COULIS DE FRAISES

NOM	Coulis de fraises
RÉGLAGE	Confiture
PALETTE	Fixe
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non

INGRÉDIENTS

Jus de citron	¼ tasse
Fraises fraîches taillées en petits dés	2 tasses
Sucre granulé	1 tasse

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette fixe est solidement attachée. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Sélectionnez le paramètre CONFITURE. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain. Laissez refroidir le coulis pendant 15 minutes avant de le retirer du moule.



CONSEIL

Le coulis de fraise accompagne parfaitement la crème glacée à la vanille, les crêpes ou le gâteau des anges.

PAIN SUCRÉ - PAINS AUX ABRICOTS, AUX AMANDES ET À LA CARDAMOME

NOM DU PAIN	Pains aux abricots, aux amandes et à la cardamome
RÉGLAGE	Sucré
PALETTE	Rabattable
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Préréglage
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 lb 1,25 kg	2,0 lb 1,0 kg	1,5 lb 0,75 kg	1,0 lb 0,5 kg
Eau, 27 °C (80 °F)	1 ½ tasse	1 ¼ tasse	1 tasse + 1 cuillère à soupe	½ tasse + 1 cuillère à soupe
Extrait d'amande pur	1 ½ cuillère à thé	1 ¼ cuillère à thé	1 cuillère à thé	¾ cuillère à thé
Beurre non salé en morceaux de ½ po, à température ambiante	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 cuillère à thé	¾ cuillère à thé
Cassonade	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 cuillère à soupe
Farine à pain	5 tasses	4 tasses	3 tasses	2 tasses
Gluten de froment élastique (facultatif)	1 ½ cuillère à soupe	1 ¼ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe
Lait en poudre	3 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 ¾ cuillère à soupe
Cardamome moulue	1 ½ cuillère à thé	1 ¼ cuillère à thé	1 cuillère à thé	¾ cuillère à thé
Levure : Levure sèche active	2 cuillères à thé	1 ¾ cuillère à thé	1 ½ cuillère à thé	1 cuillère à thé
À AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET DE NOIX				
Amandes en bâtonnets	½ tasse	½ tasse	½ tasse	¼ tasse
Abricots séchés, hachés	½ tasse	½ tasse	½ tasse	¼ tasse

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Placez les amandes en bâtonnets et les abricots hachés dans le distributeur automatique de fruits et de noix. Réglez la machine sur SUCRÉ et sélectionnez la taille du pain. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

PAIN SUCRÉ - PAIN AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES

NOM DU PAIN	Pain au chocolat et aux noisettes
RÉGLAGE	Sucré
PALETTE	Rabattable
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Préréglage
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non

INGRÉDIENTS	2,5 lb	2,0 lb	1,5 lb	1,0 lb
	1,25 kg	1,0 kg	0,75 kg	0,5 kg
Lait, 27 °C (80 °F)	1 tasse	¾ tasse	½ tasse + 1 cuillère à thé	½ tasse + 1 cuillère à thé
Crème sure	½ tasse	½ tasse	⅓ tasse + 2 cuillères à thé	¼ tasse
Extrait de noisette	2 cuillères à thé	1 ¾ cuillère à thé	1 ½ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Oeufs, 60 g (2 oz), battus, à température ambiante	2	1	1	1
Beurre de noisette	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe
Sel	1 ¼ cuillère à thé	1 cuillère à thé	¾ cuillère à thé	½ cuillère à thé
Sucre granulé	¼ tasse + 1 cuillère à soupe	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Poudre de cacao	¼ tasse + 1 cuillère à soupe	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Farine à pain	5 tasses	4 tasses	3 tasses	2 tasses
Gluten de froment élastique (facultatif)	1 ½ cuillère à soupe	1 ¼ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe
Levure : Levure sèche active	3 cuillères à thé	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ¼ cuillère à thé
À AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET DE NOIX				
Pépites de chocolat mi-sucrées	½ tasse + 1 cuillère à soupe	⅓ tasse	¼ tasse	3 cuillères à soupe
Noisettes grillées	½ tasse + 1 cuillère à soupe	⅓ tasse	¼ tasse	3 cuillères à soupe

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué, à l'exception des pépites de chocolat et des noisettes grillées. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Placez les pépites de chocolat et les noisettes grillées dans le distributeur automatique de fruits et de noix. Réglez la machine sur SUCRÉ et sélectionnez la taille du pain. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

PAIN SUCRÉ - PAIN AUX FIGUES ET AUX NOIX DE GRENOBLE

NOM DU PAIN	Pain aux figues et aux noix de Grenoble			
RÉGLAGE	Sucré			
PALETTE	Rabattable			
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Préréglage			
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non			
INGRÉDIENTS	2,5 lb	2,0 lb	1,5 lb	1,0 lb
	1,25 kg	1,0 kg	0,75 kg	0,5 kg
GARNITURE				
Figues séchées, hachées grossièrement	1 tasse	¾ tasse	½ tasse	¼ tasse
Noix de Grenoble grillées	¾ tasse	¾ tasse	½ tasse	¼ tasse
Liqueur ou jus d'orange	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe	1 ¼ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Miel	3 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe
GARNITURE FACULTATIVE				
Sucre à gros cristaux	1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe	½ cuillère à soupe	¼ cuillère à soupe
Dorure à l'œuf : 1 œuf + 1 cuillère à soupe d'eau, battus ensemble				



CONSEIL

La « biga » est un procédé de pré-fermentation. Elle ajoute de la saveur et de la complexité au pain. Les bigas ont tendance à être sèches.

INGRÉDIENTS	2,5 lb 1,25 kg	2,0 lb 1,0 kg	1,5 lb 0,75 kg	1,0 lb 0,5 kg
LEVAIN CHEF DE TYPE BIGA				
Eau, 27 °C (80 °F)	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 ¼ cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe
Farine à pain	½ tasse	⅓ tasse + 1 cuillère à soupe	¼ tasse	3 cuillères à soupe
Levure : Levure sèche active	¼ cuillère à thé	⅓ cuillère à thé	Pincée	Une pincée
PÂTE À PAIN				
Eau, 27 °C (80 °F)	1 ¼ tasse	1 tasse	¾ tasse	½ tasse
Huile d'olive	2 cuillères à soupe	1 ¾ cuillère à soupe	1 ½ cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe
Sel	1 ½ cuillère à soupe	1 ¼ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe
Sucre granulé	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe
Semoule à gros grains (et non pas de la semoule fine)	¾ tasse	½ tasse + 1 cuillère à soupe	⅓ tasse + 1 cuillère à soupe	¼ tasse
Farine à pain	2 tasses + 2 cuillères à soupe	1 ⅔ tasse	1 ¼ tasse	¾ tasse + 1 cuillère à soupe
Gluten de froment élastique (facultatif)	1 ½ cuillère à soupe	1 ¼ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe
Levure : Levure sèche active	½ cuillère à thé	½ cuillère à thé	¼ cuillère à thé	¼ cuillère à thé

Préparer la biga

Dans un petit bol, combinez l'eau, la farine et la levure. Laisser fermenter pendant la nuit jusqu'à un maximum de 12 heures. Entre-temps, combinez les ingrédients composant la garniture et placez-les au réfrigérateur pendant la nuit.

Préparer le pain

Avant de verser la biga dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez ensuite le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Réglez la machine sur SUCRÉ et sélectionnez la taille du pain. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. À la fin de la deuxième phase de pointage et de la dernière phase de rabattage, appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT et maintenez-le enfoncé pour mettre temporairement le cycle en pause. Retirez la pâte du moule à pain. Sur une surface légèrement farinée, abaissez la pâte jusqu'à former un rectangle d'environ 15 cm (6 po) de large et 33 cm (13 po) de long. Étalez la garniture afin de couvrir l'ensemble de la pâte, à l'exception d'une marge de 2,5 cm (1 po). À partir de l'extrémité supérieure courte, pliez la pâte jusqu'au L de celle-ci. Saisissez ensuite l'extrémité courte la plus près de vous et roulez la pâte à la manière d'un gâteau roulé très serré. Scellez les extrémités au fur et à mesure que vous roulez. Scellez la jointure en la pinçant contre la pâte roulée. Retirez la palette rabattable du moule à pain et placez la pâte roulée, jointure vers le bas, dans le moule à pain. Faites preuve de prudence puisque la palette sera brûlante. Badigeonnez le dessus de la pâte avec la dorure à l'œuf et saupoudrez-la de sucre si désiré. Fermez le couvercle. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT pour reprendre le cycle. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

PAIN SUCRÉ - PAIN À L'ÉRABLE ET AUX PACANES

NOM DU PAIN	Pain à l'érable et aux pacanes
RÉGLAGE	Sucré
PALETTE	Rabattable
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Préréglage
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 lb 1,25 kg	2,0 lb 1,0 kg	1,5 lb 0,75 kg	1,0 lb 0,5 kg
Eau, 27 °C (80 °F)	1 $\frac{3}{4}$ tasse	1 $\frac{1}{2}$ tasse	1 tasse	$\frac{3}{4}$ tasse
Sirap d'érable pur	$\frac{1}{2}$ tasse	4 cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Beurre non salé en morceaux de $\frac{1}{2}$ po, à température ambiante	3 $\frac{3}{4}$ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	2 cuillères à thé	1 $\frac{1}{2}$ cuillère à thé	1 cuillère à thé	$\frac{3}{4}$ cuillère à thé
Sucre granulé	2 $\frac{1}{2}$ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 $\frac{1}{2}$ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Farine à pain	5 tasses	4 tasses	3 tasses	2 tasses
Gluten de froment élastique (facultatif)	1 $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe	1 $\frac{1}{4}$ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	$\frac{3}{4}$ cuillère à soupe
Lait en poudre	2 $\frac{1}{2}$ cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Levure : Levure sèche active	2 cuillères à thé	1 $\frac{1}{2}$ cuillère à thé	1 cuillère à thé	$\frac{3}{4}$ cuillère à thé

À AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET DE NOIX

Pacanes hachées	$\frac{3}{4}$ tasse	$\frac{3}{4}$ tasse	$\frac{1}{2}$ tasse	$\frac{1}{4}$ tasse
-----------------	---------------------	---------------------	---------------------	---------------------

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Placez les pacanes dans le distributeur automatique de fruits et de noix. Réglez la machine sur **SUCRÉ** et sélectionnez la taille du pain. Appuyez sur le bouton **MARCHE** | **ARRÊT**. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

BLÉ ENTIER

La presque totalité des recettes de type BLÉ ENTIER, y compris celles que vous retrouverez dans les prochaines pages, peuvent être modifiées afin d'être utilisées avec la fonction BLÉ ENTIER RAPIDE.

Pour réduire la durée totale du cycle d'environ 1 heure, réglez la machine sur BLÉ ENTIER RAPIDE. Suivez les instructions données pour la version BLÉ ENTIER de la recette, mais remplacez la levure sèche active avec de la levure instantanée (aussi appelée levure à levée rapide) ou de la levure pour machine à pain. Ajoutez-y également du gluten de froment élastique, puisque ce dernier aide à obtenir un meilleur résultat durant la phase écourtée de levée.

INGRÉDIENTS	2,5 lb	2,0 lb	1,5 lb	1,0 lb
	1,25 kg	1,0 kg	0,75 kg	0,5 kg
Levure : Levure instantanée (aussi appelée levure à levée rapide) ou levure pour machine à pain	3 ½ cuillères à thé	3 cuillères à thé	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé
Gluten de froment élastique	2 ¾ cuillères à thé	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé

BLÉ ENTIER

NOM DU PAIN	Pain de blé entier
RÉGLAGE	Blé entier
PALETTE	Rabattable
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Pâle, moyenne, foncée
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 lb	2,0 lb	1,5 lb	1,0 lb
	1,25 kg	1,0 kg	0,75 kg	0,5 kg
Eau, 27 °C (80 °F)	1 ¾ tasse + 1 cuillère à soupe	1 ½ tasse	1 tasse + 2 cuillères à soupe	¾ tasse
Beurre non salé en morceaux de ½ po, à température ambiante	2 ½ cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Cassonade	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 ¼ cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe
Farine de blé entier	5 tasses	4 tasses	3 tasses	2 tasses
Gluten de froment élastique (facultatif)*	1 ½ cuillère à soupe	1 ¼ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe
Lait en poudre	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 ¼ cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe
Levure : Levure sèche active*	3 cuillères à thé	2 ½ cuillères à thé	1 ¾ cuillère à thé	1 ¼ cuillère à thé

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Réglez la machine sur BLÉ ENTIER et sélectionnez la couleur de la croûte et la taille de la miche désirées. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

* Si vous utilisez la fonction BLÉ ENTIER RAPIDE, utilisez plutôt les quantités indiquées à la page 200 pour ces deux ingrédients.

BLÉ ENTIER - PAIN DE SON

NOM DU PAIN	Pain de son
RÉGLAGE	Blé entier
PALETTE	Rabattable
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Pâle, moyenne, foncée
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 lb 1,25 kg	2,0 lb 1,0 kg	1,5 lb 0,75 kg	1,0 lb 0,5 kg
Eau, 27 °C (80 °F)	2 tasses	1 ¾ tasse	1 ¼ tasse	¾ tasse
Mélasse	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 ¼ cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe
Beurre non salé en morceaux de ½ po, à température ambiante	2 ½ cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Cassonade	2 ½ cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Farine de blé entier	3 tasses + 2 cuillères à soupe	2 ½ tasses	1 ¾ tasse + 2 cuillères à soupe	1 ¼ tasse
Farine à pain	1 ¾ tasse + 2 cuillères à soupe	1 ½ tasse	1 tasse + 2 cuillères à soupe	¾ tasse
Gluten de froment élastique (facultatif)*	1 ¾ cuillère à soupe	1 ½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe
Flocons de son	⅓ tasse + 1 cuillère à soupe	⅓ tasse	¼ tasse	3 cuillères à soupe
Lait en poudre	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 ¼ cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe
Levure : Levure sèche active*	2 ¾ cuillères à thé	2 ½ cuillères à thé	1 ¾ cuillère à thé	1 ¼ cuillère à thé
GARNITURE FACULTATIVE				
Flocons de son	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Dorure à l'œuf : 1 œuf + 1 cuillère à soupe d'eau, battus ensemble				

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Réglez la machine sur BLÉ ENTIER et sélectionnez la couleur de la croûte et la taille de la miche désirées. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Si vous avez choisi d'utiliser la garniture, badigeonnez le dessus de la pâte avec la dorure à l'œuf à la fin de la dernière phase de levée (avant la cuisson) puis saupoudrez les flocons de son sur la miche. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

* Si vous utilisez la fonction BLÉ ENTIER RAPIDE, utilisez plutôt les quantités indiquées à la page 200 pour ces deux ingrédients.

BLÉ ENTIER - PAIN DE BLÉ ENTIER AUX RAISINS, AU MIEL ET À LA CANNELLE

NOM DU PAIN	Pain de blé entier aux raisins, au miel et à la cannelle
RÉGLAGE	Blé entier
PALETTE	Rabattable
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Pâle, moyenne, foncée
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 lb 1,25 kg	2,0 lb 1,0 kg	1,5 lb 0,75 kg	1,0 lb 0,5 kg
Eau, 27 °C (80 °F)	1 ¾ tasse	1 ½ tasse + 1 cuillère à thé	1 tasse	¾ tasse
Miel	½ tasse + 1 cuillère à soupe	½ tasse	3 cuillères à soupe	2 ½ cuillères à soupe
Beurre non salé en morceaux de ½ po, à température ambiante	2 ½ cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ¼ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Farine à pain	2 ½ tasses	2 tasses	1 ½ tasse	1 tasse
Farine de blé entier	2 ½ tasses	2 tasses	1 ½ tasse	1 tasse
Gluten de froment élastique (facultatif)*	1 ½ cuillère à soupe	1 ¼ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe
Cannelle moulue	1 ¼ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe	2 ½ cuillères à thé
Lait en poudre	3 ¾ cuillères à soupe	3 cuillères à soupe	2 ¼ cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe
Levure : Levure sèche active*	2 ¾ cuillères à thé	2 ¼ cuillères à thé	1 ¾ cuillère à thé	1 ¼ cuillère à thé
À AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET DE NOIX				
Raisins secs	¾ tasse	½ tasse	½ tasse	¼ tasse

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Placez les raisins secs dans le distributeur automatique de fruits et de noix. Réglez la machine sur BLÉ ENTIER et sélectionnez la couleur de la croûte et la taille de la miche désirées. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

* Si vous utilisez la fonction BLÉ ENTIER RAPIDE, utilisez plutôt les quantités indiquées à la page 200 pour ces deux ingrédients.

BLÉ ENTIER - PAIN MULTIGRAIN

NOM DU PAIN	Pain multigrain
RÉGLAGE	Blé entier
PALETTE	Rabattable
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Pâle, moyenne, foncée
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 lb 1,25 kg	2,0 lb 1,0 kg	1,5 lb 0,75 kg	1,0 lb 0,5 kg
Eau, 27 °C (80 °F)	1 ¾ tasse + 1 cuillère à soupe	1 ½ tasse	1 tasse + 2 cuillères à soupe	¾ tasse
Beurre non salé en morceaux de ½ po, à température ambiante	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	2 ¼ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Cassonade	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 ¼ cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe
Farine multigrain	5 tasses	4 tasses	3 tasses	2 tasses
Gluten de froment élastique (facultatif)*	1 ½ cuillère à soupe	1 ¼ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe
Lait en poudre	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 ¼ cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe
Levure : Levure sèche active*	2 ¼ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 cuillère à thé
GARNITURE FACULTATIVE				
Flocons d'avoine	2 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Dorure à l'œuf : 1 œuf + 1 cuillère à soupe d'eau, battus ensemble				

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Réglez la machine sur BLÉ ENTIER et sélectionnez la couleur de la croûte et la taille de la miche désirées. Appuyez sur le bouton MARCHE I ARRÊT. Si vous avez choisi d'utiliser la garniture, badigeonnez le dessus de la pâte avec la dorure à l'œuf à la fin de la dernière phase de levée (avant la cuisson) puis saupoudrez les flocons d'avoine sur la miche. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

* Si vous utilisez la fonction BLÉ ENTIER RAPIDE, utilisez plutôt les quantités indiquées à la page 200 pour ces deux ingrédients.

BLÉ ENTIER - PAIN PUMPERNICKEL

NOM DU PAIN	Pain Pumpernickel
RÉGLAGE	Blé entier
PALETTE	Rabattable
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Pâle, moyenne, foncée
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 lb 1,25 kg	2,0 lb 1,0 kg	1,5 lb 0,75 kg	1,0 lb 0,5 kg
Eau, 27 °C (80 °F)	1 ¾ tasse + 2 cuillères à soupe	1 ½ tasse	1 tasse + 1 cuillère à soupe	¾ tasse
Mélasse	½ tasse	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe
Beurre non salé fondu	2 ½ cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Café instantané	1 ½ cuillère à soupe	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	2 ¾ cuillères à thé	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ¾ cuillère à thé
Farine de blé entier	1 ¼ tasse	1 tasse	¾ tasse	½ tasse
Farine de seigle	2 tasses + 3 cuillères à soupe	1 ¾ tasse	1 ½ tasse + 1 cuillère à soupe	¾ tasse + 2 cuillères à soupe
Farine à pain	2 tasses + 3 cuillères à soupe	1 ¾ tasse	1 ½ tasse + 1 cuillère à soupe	¾ tasse + 2 cuillères à soupe
Gluten de froment élastique (facultatif)*	1 ¾ cuillère à soupe	1 ½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe
Germe de blé	¼ tasse	3 cuillères à soupe	2 ¼ cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe
Poudre de cacao	1 ¼ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe	½ cuillère à soupe
Levure : Levure sèche active*	3 cuillères à thé	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé
GARNITURE FACULTATIVE				
Blé concassé	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Dorure à l'œuf : 1 œuf + 1 cuillère à soupe d'eau, battus ensemble				

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Réglez la machine sur BLÉ ENTIER et sélectionnez la couleur de la croûte et la taille de la miche désirées. Appuyez sur le bouton MARCHÉ | ARRÊT. Si vous avez choisi d'utiliser la garniture, badigeonnez le dessus de la pâte avec la dorure à l'œuf à la fin de la dernière phase de levée (avant la cuisson) puis saupoudrez le blé concassé sur la miche. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

* Si vous utilisez la fonction BLÉ ENTIER RAPIDE, utilisez plutôt les quantités indiquées à la page 200 pour ces deux ingrédients.

BLÉ ENTIER - PAIN DE SEIGLE

NOM DU PAIN	Pain de seigle
RÉGLAGE	Blé entier
PALETTE	Rabattable
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Pâle, moyenne, foncée
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 lb 1,25 kg	2,0 lb 1,0 kg	1,5 lb 0,75 kg	1,0 lb 0,5 kg
Eau, 21 °C (70 °F)	1 ¾ tasse + 1 cuillère à soupe	1 ½ tasse	1 tasse + 2 cuillères à soupe	¾ tasse
Beurre non salé fondu	2 ¼ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Cassonade	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	2 ¼ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Farine à pain	3 tasses + 2 cuillères à soupe	2 ½ tasses	2 tasses	1 ¼ tasse
Farine de seigle	1 ¾ tasse + 2 cuillères à soupe	1 ½ tasse	1 tasse	¾ tasse
Gluten de froment élastique (facultatif)*	1 ¼ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe	½ cuillère à soupe
Graines de carvi	1 ½ cuillère à soupe	1 ¼ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe
Levure : Levure sèche active*	3 cuillères à thé	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé
GARNITURE FACULTATIVE				
Blé concassé	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Dorure à l'œuf : 1 œuf + 1 cuillère à soupe d'eau, battus ensemble				

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Réglez la machine sur BLÉ ENTIER et sélectionnez la couleur de la croûte et la taille de la miche désirées. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Si vous avez choisi d'utiliser la garniture, badigeonnez le dessus de la pâte avec la dorure à l'œuf à la fin de la dernière phase de levée (avant la cuisson) puis saupoudrez le blé concassé sur la miche. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

* Si vous utilisez la fonction BLÉ ENTIER RAPIDE, utilisez plutôt les quantités indiquées à la page 200 pour ces deux ingrédients.

BLÉ ENTIER - PAIN DE SEIGLE

NOM DU PAIN	Pain de seigle
RÉGLAGE	Blé entier
PALETTE	Rabattable
OPTIONS DE COULEUR DE CROÛTE	Pâle, moyenne, foncée
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Oui

INGRÉDIENTS	2,5 lb 1,25 kg	2,0 lb 1,0 kg	1,5 lb 0,75 kg	1,0 lb 0,5 kg
Eau, 21 °C (70 °F)	1 ¾ tasse + 1 cuillère à soupe	1 ½ tasse	1 tasse + 2 cuillères à soupe	¾ tasse
Beurre non salé fondu	2 ¼ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Cassonade	3 cuillères à soupe	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Sel	2 ¼ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé	1 cuillère à thé
Farine à pain	3 tasses + 2 cuillères à soupe	2 ½ tasses	2 tasses	1 ¼ tasse
Farine de seigle	1 ¾ tasse + 2 cuillères à soupe	1 ½ tasse	1 tasse	¾ tasse
Gluten de froment élastique (facultatif)*	1 ¼ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe	½ cuillère à soupe
Graines de carvi	1 ½ cuillère à soupe	1 ¼ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	¾ cuillère à soupe
Levure : Levure sèche active*	3 cuillères à thé	2 ½ cuillères à thé	2 cuillères à thé	1 ½ cuillère à thé
GARNITURE FACULTATIVE				
Blé concassé	2 cuillères à soupe	1 ½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
Dorure à l'œuf : 1 œuf + 1 cuillère à soupe d'eau, battus ensemble				

Avant de verser les ingrédients dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Versez les ingrédients dans l'ordre indiqué. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Réglez la machine sur BLÉ ENTIER et sélectionnez la couleur de la croûte et la taille de la miche désirées. Appuyez sur le bouton MARCHÉ | ARRÊT. Si vous avez choisi d'utiliser la garniture, badigeonnez le dessus de la pâte avec la dorure à l'œuf à la fin de la dernière phase de levée (avant la cuisson) puis saupoudrez le blé concassé sur la miche. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain et transférez-le sur une grille pour qu'il puisse refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

* Si vous utilisez la fonction BLÉ ENTIER RAPIDE, utilisez plutôt les quantités indiquées à la page 200 pour ces deux ingrédients.

SANS LEVURE - PAIN IRLANDAIS AU SODA

NOM DU PAIN	Pain irlandais au soda sans levure
RÉGLAGE	Sans levure
PALETTE	Rabattable
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non
INGRÉDIENTS	
Babeurre	2 tasses
Oeuf, 60 g (2 oz), battu, à température ambiante	1
Beurre non salé fondu	3 cuillères à soupe
Sucre granulé	¼ tasse
Sel	1 cuillère à thé
Farine tout usage non blanchie, tamisée	1 ¾ tasse
Farine de blé entier, tamisée	1 ¼ tasse
Poudre à pâte	1 cuillère à soupe
Bicarbonate de soude	1 cuillère à thé

Avant de verser le babeurre, l'oeuf, le beurre et le sucre dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Dans un bol de taille moyenne, mélangez le sel, la farine tout usage non blanchie, la farine de blé entier, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Mélangez-les ensemble et versez-les sur les ingrédients humides. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Réglez la machine sur SANS LEVURE. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Lorsque l'alarme retentit lors de la 2e phase de pétrissage, soulevez le couvercle de la machine à pain. Ensuite, pendant que la palette continue de pétrir, raclez les côtés du moule à pain avec une spatule en caoutchouc pour vous assurez que les ingrédients soient entièrement mélangés. Fermez le couvercle. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain. Laissez refroidir le pain à l'intérieur du moule pendant 15 minutes avant de le transférer sur une grille pour qu'il puisse continuer à refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

SANS LEVURE - PAIN AUX CANNEBERGES ET À L'ORANGE

NOM DU PAIN	Pain aux canneberges et à l'orange
RÉGLAGE	Sans levure
PALETTE	Rabattable
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non
INGRÉDIENTS	
Oeuf, 60 g (2 oz), battu, à température ambiante	1
Lait, 27 °C (80 °F)	½ tasse
Jus d'orange	½ tasse
Beurre non salé fondu	½ tasse
Zeste d'orange	1 cuillère à soupe
Sucre granulé	¾ tasse
Sel	½ cuillère à thé
Farine tout usage non blanchie, tamisée	2 tasses
Farine de blé entier, tamisée	3 cuillères à soupe
Poudre à pâte	2 cuillères à thé
Bicarbonate de soude	1 cuillère à thé
À AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET DE NOIX	
Canneberges séchées	½ tasse

Avant de verser l'oeuf dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Ajoutez le lait, le jus d'orange, le beurre, le zeste d'orange et le sucre. Dans un bol de taille moyenne, mélangez le sel, la farine tout usage non blanchie, la farine de blé entier, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Mélangez-les ensemble et versez-les sur les ingrédients humides. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Placez les canneberges séchées dans le distributeur automatique de fruits et de noix. Réglez la machine sur **SANS LEVURE**. Appuyez sur le bouton **MARCHE** / **ARRÊT**. Lorsque l'alarme retentit lors de la 2e phase de pétrissage, soulevez le couvercle de la machine à pain. Ensuite, pendant que la palette continue de pétrir, râclez les côtés du moule à pain avec une spatule en caoutchouc pour vous assurez que les ingrédients soient entièrement mélangés. Fermez le couvercle. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain. Laissez refroidir le pain à l'intérieur du moule pendant 15 minutes avant de le transférer sur une grille pour qu'il puisse continuer à refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir.

SANS LEVURE - PAIN AU CITRON ET À LA LIME SANS GLUTEN

NOM DU PAIN	Pain au citron et à la lime sans gluten
RÉGLAGE	Sans levure
PALETTE	Rabattable
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non
INGRÉDIENTS	
Oeuf, 60 g (2 oz), battu, à température ambiante	6
Lait de coco	⅓ tasse
Jus de citron	3 cuillères à soupe
Jus de lime	3 cuillères à soupe
Beurre non salé fondu	¼ tasse
Zeste de lime	2 cuillères à thé
Sucre granulé	½ tasse
Sel	⅓ cuillère à thé
Zeste de citron	1 cuillère à soupe
Farine de noix de coco, tamisée	1 tasse
Poudre à pâte	2 cuillères à thé
Bicarbonate de soude	½ cuillère à thé
Glaçage au citron	
Sucre à glacer	¼ tasse
Jus de citron	1 ½ cuillère à thé

Avant de verser les œufs dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Ajoutez le lait de coco, le jus de citron, le jus de lime, le beurre, les zestes et le sucre. Dans un bol de taille moyenne, mélangez le sel, la farine de noix de coco, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Mélangez-les ensemble et versez-les sur les ingrédients humides. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Réglez la machine sur SANS LEVURE. Appuyez sur le bouton MARCHE | ARRÊT. Lorsque l'alarme retentit lors de la 2e phase de pétrissage, soulevez le couvercle de la machine à pain. Ensuite, pendant que la palette continue de pétrir, râclez les côtés du moule à pain avec une spatule en caoutchouc pour vous assurez que les ingrédients soient entièrement mélangés. Fermez le couvercle. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain. Laissez refroidir le pain à l'intérieur du moule pendant 15 minutes avant de le transférer sur une grille pour qu'il puisse continuer à refroidir. Le pain se tranchera mieux lorsqu'il aura eu le temps de refroidir. Mélangez le sucre à glacer avec le jus de citron puis versez sur la pâte

SANS LEVURE - GÂTEAU AUX TROIS LAITS DE LU-LU

NOM DU PAIN	Gâteau aux trois laits de Lu-Lu
RÉGLAGE	Sans levure
PALETTE	Rabattable
DÉMARRAGE DIFFÉRÉ	Non
INGRÉDIENTS	
Oeuf, 60 g (2 oz), battu, à température ambiante	5
Lait, 27 °C (80 °F)	½ tasse
Huile végétale	⅓ tasse
Extrait de vanille pur	1 cuillère à thé
Sucre granulé	¾ tasse
Sel	¼ cuillère à thé
Sucre granulé	¼ cuillère à thé
Farine à gâteau et pâtisserie	1 ½ tasse
Poudre à pâte	1 cuillère à thé

Avant de verser les œufs dans le moule à pain, assurez-vous que la palette rabattable est solidement attachée et en position verticale. Ajoutez le lait,

l'huile végétale, l'extrait de vanille pur et le sucre. Dans un bol de taille moyenne, mélangez le sel, la farine et la poudre à pâte. Mélangez-les ensemble et versez-les sur les ingrédients humides. Insérez le moule à pain à l'intérieur de la chambre de cuisson. Réglez la machine sur **SANS LEVURE**. Appuyez sur le bouton **MARCHE** / **ARRÊT**. Lorsque l'alarme retentit lors de la 2e phase de pétrissage, soulevez le couvercle de la machine à pain. Ensuite, pendant que la palette continue de pétrir, râclez les côtés du moule à pain avec une spatule en caoutchouc pour vous assurez que les ingrédients soient entièrement mélangés. Fermez le couvercle. Lorsque le cycle est terminé, utilisez des mitaines de four pour retirer le moule à pain de la machine à pain. Laissez refroidir le pain à l'intérieur du moule pendant 15 minutes avant de le transférer, en le retournant, sur une assiette. À l'aide d'une fourchette, piquez l'ensemble de la miche 30 fois. Laissez ensuite le pain refroidir davantage.

LAIT À TREMPER

Lait	1 tasse
Lait concentré sucré	½ boîte
Lait concentré non sucré	½ boîte
Extrait de vanille pur	1 cuillère à thé
Crème à fouetter épaisse	¾ tasse
Sucre granulé	⅓ tasse

Dans un petit bol, fouettez ensemble le lait, le lait concentré sucré, le lait concentré non sucré, l'extrait de vanille, la crème à fouetter épaisse et le sucre. Placez le pain refroidi dans un plat rectangulaire avec rebords. Versez le mélange de lait à tremper sur le pain et laissez ce dernier absorber le liquide. Afin d'accélérer le processus, utilisez également une cuillère pour verser plus de lait à tremper sur le pain. Couvrez et placez au réfrigérateur tout la nuit.

Garniture fouettée

Extrait de vanille pur	½ cuillère à thé
Crème à fouetter	½ tasse
Sucre granulé	1 cuillère à thé

Foutez ensemble l'extrait de vanille, la crème à fouetter et le sucre jusqu'à l'obtention d'une mousse légère. Utilisez le mélange pour garnir le pain imbibé de lait.

the Custom Loaf



ES-MX MANUAL DE INSTRUCCIONES

Breville®



Contenido

- 214** Breville recomienda anteponer la seguridad
- 220** Componentes
- 223** Funciones
- 242** Configuración opcional
 - 242** - Uso de la función PAUSE (Pausa)
 - 243** - Uso del botón DELAY START (Inicio programado)
 - 245** - Uso del botón MODIFY (Modificar)
 - 248** - Uso de la configuración CUSTOM (Personalizada)
- 249** Consejos para hacer un mejor pan
- 252** Los ingredientes esenciales
- 257** Cuidado y limpieza
- 259** Resolución de problemas
- 266** Tablas de recetas personalizadas
- 271** Secuencias de horneado

BREVILLE RECOMIENDA ANTEPONER LA SEGURIDAD

En Breville somos muy conscientes de lo importante que es la seguridad. La seguridad es nuestra prioridad a la hora de diseñar y fabricar productos para clientes como usted. En este sentido, le pedimos ejercer suma precaución al usar cualquier aparato eléctrico y que cumpla con las siguientes precauciones.

CONSIDERACIONES IMPORTANTES

ANTES DE USAR ESTE APARATO, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS

- Retire y deseche de forma segura cualquier material de empaque o etiquetas promocionales antes de usar el equipo por primera vez.
- Para eliminar el peligro de asfixia en niños pequeños, retire y deseche de forma segura la cubierta protectora instalada en el enchufe de este aparato.
- Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el enchufe, el cable de alimentación o la superficie de acero inoxidable en agua u otros líquidos.
- Desenrolle el cable de alimentación por completo antes de usar el aparato.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de una mesa o mostrador, toque superficies calientes o se enrede.
- No deje el aparato cerca del borde de una mesa o mostrador durante su funcionamiento. Asegúrese de que la superficie esté seca nivelada, y limpia (sin agua, harina u otras sustancias). La vibración durante el funcionamiento puede hacer que el aparato se mueva levemente.
- No deje este aparato cerca o sobre un quemador eléctrico o de gas, o en un horno que esté caliente. Disponga el aparato procurando que exista un espacio mínimo de 10 centímetros (4 pulgadas) a ambos lados. Esto permitirá que la circulación de aire sea adecuada y ayudará a prevenir la posibilidad de causar decoloración en las paredes debido a la irradiación de calor.
- Siempre use el aparato sobre una superficie estable y resistente al calor. No use el aparato sobre una superficie cubierta de tela ni cerca de cortinas u otros materiales inflamables.
- No use el aparato sobre una placa para secar platos.
- Siempre asegúrese de que el equipo esté correctamente ensamblado antes de conectarlo a un tomacorriente. Siga las instrucciones proporcionadas en este manual.
- Asegúrese siempre de retirar la paleta plegable de la base del pan horneado antes de cortarlo.
- No toque las superficies calientes. Las superficies del aparato, incluidas la tapa y la superficie exterior, estarán calientes durante

el funcionamiento y después de él. Para evitar quemaduras o lesiones, use siempre agarraderas o manoplas para horno aislantes, o los mangos o perillas del aparato, cuando tenga que manipular, insertar o retirar el molde para pan dentro o fuera de la carcasa de acero inoxidable. También puede dejar que el aparato se enfríe por completo antes de insertar o retirar partes, desarmarlo o limpiarlo.

- Use siempre agarraderas o guantes para horno aislantes cuando tenga que retirar pan o mermelada del molde para pan. Se debe tener mucho cuidado al mover el aparato o el molde para pan si contienen líquidos calientes. En particular, la mermelada puede estar extremadamente caliente.
- Las salidas de vapor estarán muy calientes durante y después del funcionamiento. No cubra las salidas de vapor cuando el aparato esté en uso. No ponga nada encima de la tapa.
- No deje la tapa abierta durante mucho tiempo mientras el aparato esté en uso.
- No ponga ningún ingrediente directamente en la cavidad interior de la carcasa de acero inoxidable. Coloque los ingredientes solo en el molde para pan, asegurándose

de limpiar cualquier derrame de los bordes y del exterior del molde.

- No llene el molde para pan ni demasiado ni muy poco, ya que podría causar que el pan no se mezcle correctamente. Las recetas de este libro están diseñadas para panes de 0.5 kg a 1.25 kg (1.0 libra a 2.5 libras). Sin embargo, si va a crear sus propias recetas, le recomendamos usar un mínimo de 2 tazas y un máximo de 4½ tazas de ingredientes secos en total. Como regla general, en el ajuste para mermelada se debe usar un máximo de 3 tazas de fruta.
- No sumerja el exterior del molde para pan en agua. Hacerlo puede interferir con la capacidad de movimiento del eje de transmisión. Sumerja y lave solo el interior del molde para pan, asegurándose de que el exterior esté limpio y completamente seco.
- No vierta ningún líquido en el dispensador automático de frutas y frutos secos. Utilice únicamente ingredientes de tamaño adecuado que no puedan caerse por las rejillas de ventilación.
- Evite el contacto con partes móviles.

- Apague el equipo manteniendo presionado el botón CANCEL (Cancelar) y luego retirando el enchufe del tomacorriente cuando el aparato no esté siendo supervisado o no esté en uso y antes de intentar moverlo, limpiarlo, desarmarlo, ensamblarlo o guardarlo.
- Siga al pie de la letra las instrucciones de limpieza descritas en este manual.
- El equipo es para uso exclusivo en el hogar. No use este equipo para otro fin distinto al que se describe en este manual. No use el equipo al aire libre. No use el aparato en vehículos o embarcaciones en movimiento.
- El uso de accesorios no comercializados o recomendados por Breville puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
- Este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No deje el aparato sin supervisión mientras está en uso.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por niños pequeños o personas en situación de discapacidad sin supervisión.

Supervise atentamente el uso de este aparato por niños o en su presencia. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete.

- Inspeccione regularmente el enchufe, el cable de alimentación y el aparato en busca de daños. No use el aparato si no funciona correctamente o se ha dañado de alguna manera. Suspenda inmediatamente el uso del aparato y visite www.Breville.com o contacte al Centro de servicios de Breville (1-800-953-1668) para que lo reemplacen, reparen o ajusten.
- Para cualquier otro mantenimiento que no sea la limpieza, visite www.Breville.com o llame al Centro de Servicios de Breville (1-800-953-1668).
- Este aparato cuenta con un cable de alimentación compuesto por un cable de conexión a tierra y un enchufe de conexión a tierra. El equipo debe estar conectado mediante un tomacorriente con conexión a tierra apropiado de 3 agujeros. Si se produce una falla eléctrica, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica.

- Si la toma de corriente es un tomacorriente de pared estándar de 2 clavijas, es su responsabilidad personal y obligación reemplazarlo por un tomacorriente de pared de 3 clavijas debidamente conectado a tierra.
- Por ningún motivo corte o retire la tercera clavija (tierra) del cable de alimentación ni use un adaptador.
- Consulte a un electricista calificado si las instrucciones de conexión a tierra no se entienden completamente o si existen dudas sobre si el aparato está correctamente conectado a tierra.

ENCHUFE BREVILLE ASSIST™

Su equipo Breville incluye el práctico enchufe Assist™, cuyo diseño con un orificio para el dedo permite desconectar el equipo del tomacorriente de manera sencilla y segura. Por razones de seguridad, se recomienda que conecte su equipo Breville directamente a su propio tomacorriente en un circuito propio, separado de otros electrodomésticos. Es posible que el electrodoméstico no funcione correctamente si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros electrodomésticos. No se recomienda su uso junto con una barra multicontacto o un cable de extensión.

INSTRUCCIONES DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO

Su equipo Breville está equipado con un cable de alimentación corto para prevenir el riesgo de lesiones personales o daños a la propiedad que pudieran suceder si alguien lo tira o se tropieza con él, o si se enreda con otro cable más largo. No permita que los niños usen o estén cerca de este aparato sin la supervisión cercana de un adulto. No se recomiendan los cables de alimentación desmontables más largos (extensiones) ni las barras multicontacto, pero se pueden usar si se hace con cuidado. Si se usa un cable de extensión, (1) la clasificación eléctrica marcada de la extensión debe al menos igualar la clasificación eléctrica del aparato, (2) el cable debe disponerse de tal forma que no caiga sobre una superficie donde un niño pudiera tirar de él o tropezar sin querer y (3) el cable de extensión debe incluir un enchufe de conexión a tierra de 3 clavijas.



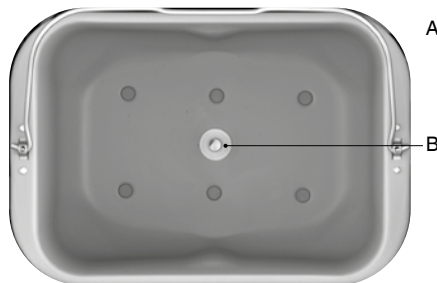
SUPERFICIES CALIENTES
NO TOCAR

Este símbolo indica que la temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato esté funcionando y durante algún tiempo después de su uso.

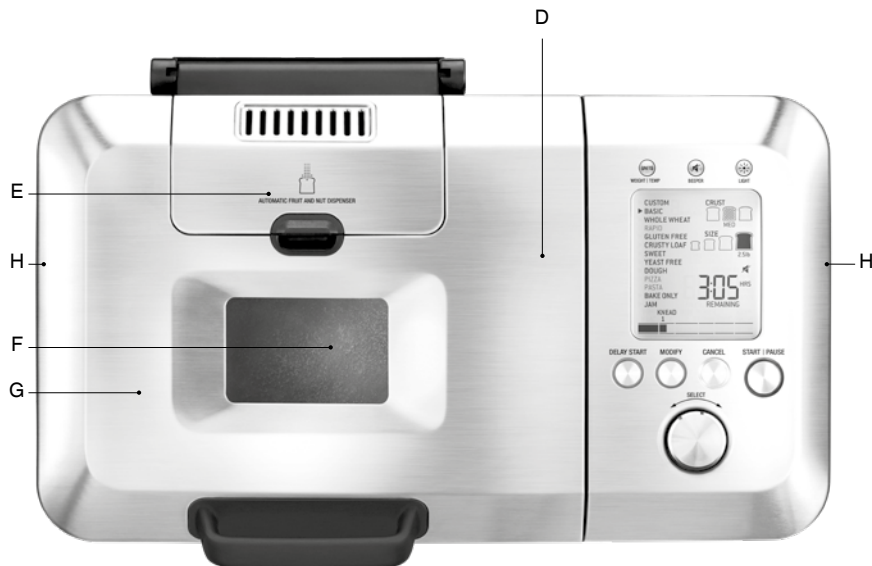
PARA USO EXCLUSIVO EN EL HOGAR GUARDE ESTE MANUAL



Componentes



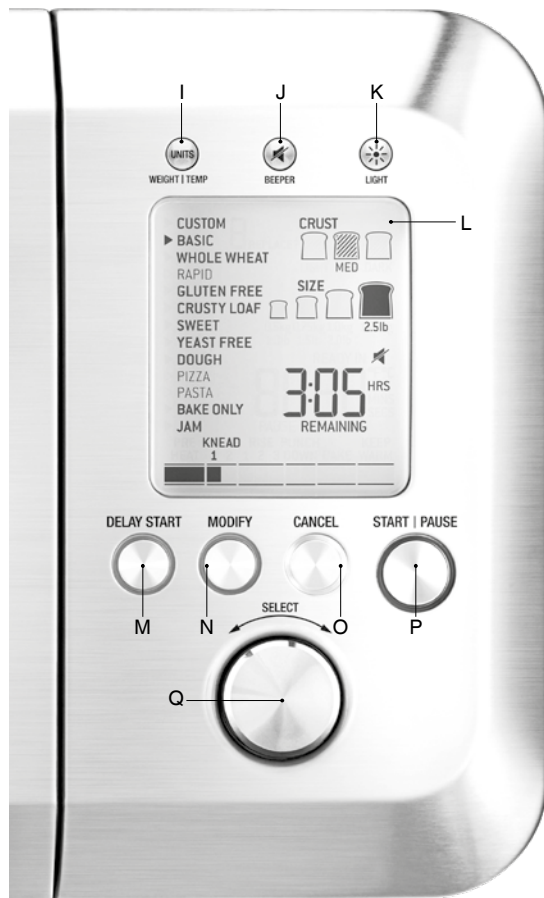
- A. Molde para pan antiadherente con asa
- B. Eje de accionamiento (dentro del molde para pan)
- C. Tuerca de mariposa (en la parte inferior del molde para pan)
- D. Carcasa de acero inoxidable
Cavidad interior (la cámara de horneado contiene la resistencia y el mecanismo de accionamiento)
- E. Dispensador automático de frutas y frutos secos
Salidas de vapor en la base y en la tapa del dispensador
- F. Visor
- G. Tapa extraíble
- H. Rejillas de ventilación



Datos técnicos

120 V ~ 60 Hz 830 W

220



I. Botón WEIGHT | TEMP (Peso | Temperatura)

Presione este botón para que la temperatura y el peso se muestren en el sistema imperial (grados Fahrenheit y libras, predeterminado) o métrico (grados centígrados y kilos).

J. Botón BEEPER (Alerta sonora)

Presione este botón para silenciar las alertas sonoras. La pantalla LCD mostrará el símbolo [icono de sonido silenciado] cuando las alertas de sonido se hayan silenciado, y ningún símbolo cuando las alertas de sonido estén activadas.

K. Botón LIGHT (Luz)

Mantenga pulsado este botón para iluminar la cámara de horneado interior.

L. Pantalla LCD retroiluminada

M. Botón DELAY START (Inicio programado)

Presione este botón para seleccionar cuándo le gustaría que el pan esté listo y la máquina para pan se iniciará automáticamente en el momento apropiado.

N. Botón MODIFY (Modificar)

Presione este botón para modificar las temperaturas y los tiempos predeterminados para las fases de precalentamiento, amasado, reposo, desgasificación, horneado y conservación de temperatura.

O. Botón CANCEL (Cancelar)

Antes de activar el ciclo, presione este botón para regresar al menú principal. Una vez activado el ciclo, manténgalo presionado para cancelar el ciclo.

P. Botón START | PAUSE (Inicio | Pausa)

Presione este botón para activar el ciclo.

Manténgalo presionado para poner el ciclo en pausa.

La pantalla LCD mostrará el mensaje "PAUSE" (Pausa) de forma intermitente hasta que se presione el botón nuevamente. Hacerlo reanudará el ciclo.

Q. Selector SELECT

(gírelo para desplazarse entre las opciones, presiónelo para seleccionar una) Permite explorar y elegir entre 14 configuraciones, 3 colores de corteza y 4 tamaños de pan.

Use el selector en conjunto con el botón MODIFY (Modificar) para cambiar las temperaturas y los tiempos predeterminados para las fases de precalentamiento, amasado, reposo, desgasificación, horneado y conservación de temperatura.

R



Posición plana

Posición vertical

R. Paleta plegable

Para usar con las configuraciones para masa.

Asegúrese siempre de que la paleta plegable esté insertada en posición vertical para que pueda mezclar bien durante la fase “amasado 1”.

La paleta plegable se plegará automáticamente en la posición plana y luego volverá a la posición vertical durante los momentos apropiados en las fases “amasado 2”, “reposo” y “desgasificación”. La paleta plegable se plegará automáticamente antes de la fase “horneado” para reducir al mínimo el orificio en la parte inferior del pan horneado.



CONSEJOS

Si bien la paleta plegable se plegará automáticamente antes de comenzar la fase “horneado” para reducir al mínimo el orificio en la parte inferior del pan horneado, también puede retirar la paleta por completo para reducir todavía más el tamaño del orificio. Consulte la página 223 para obtener más detalles.

S. Paleta fija

Para usar con la configuración para mermelada.



NOTA

El molde para pan antiadherente y la paleta plegable son elementos consumibles. Período de garantía limitada.

S



Paleta fija



Funciones

GUÍA BÁSICA PARA HACER PAN

- Antes de usar la máquina para pan por primera vez, retire y deseche de forma segura cualquier material de empaque o etiquetas promocionales, incluida la película transparente sobre el panel de visualización. Asegúrese de que el cable de alimentación esté desconectado del tomacorriente.
 - Limpie el exterior de la carcasa de acero inoxidable con un paño suave y húmedo. Séquela bien.
 - Lave el interior del molde para pan con agua jabonosa tibia y un paño suave. Enjuague y seque completamente. No sumerja el exterior del molde para pan en agua, pues puede interferir con la capacidad de movimiento del acoplamiento y del eje de accionamiento. Lave solamente el interior del molde para pan.
 - Lave la paleta plegable y la paleta fija con agua jabonosa tibia y un paño suave. Enjuague y seque completamente.
1. Retirar el molde para pan
 - a. Coloque la máquina para pan sobre una superficie plana y seca, como una mesa. Asegúrese de que el cable de alimentación esté desconectado del tomacorriente.
 - b. Levante la tapa por completo y retire el molde para pan de la cámara de horneado interior sosteniendo el asa y levantándola hacia arriba.



NOTA

Retire siempre el molde para pan de la cámara de horneado antes de insertar la paleta y los ingredientes. Esto asegura que los ingredientes no se derramen sobre la resistencia o el mecanismo de accionamiento dentro de la cámara de horneado.

2. Insertar la paleta plegable o fija
 - a. Seleccione la paleta adecuada. Consulte la sección “Componentes”.
 - La paleta plegable está hecha para usarse con todas las configuraciones para pan y masa.
 - La paleta fija está hecha para usarse con la configuración para mermelada.
 - b. Asegúrese de que no haya residuos horneados en el eje de accionamiento dentro del molde para pan o en alguna de las hendiduras de la paleta, incluido el orificio en forma de “D” y el área de las bisagras.
 - c. Alinee el orificio en forma de “D” en la paleta con la forma de “D” del eje de accionamiento que se encuentra dentro del molde para pan. Empuje hacia abajo con firmeza. La paleta debe girar junto con el eje de accionamiento y las partes plegables deben poder moverse libremente.

Es importante que la paleta se haya ensamblado correctamente en el eje de accionamiento para garantizar que los ingredientes se mezclen y se amasen correctamente.

Paleta



Empuje hacia abajo con firmeza



- d. Si usa la paleta plegable, asegúrese de que esté insertada en posición vertical para que pueda mezclar bien durante la fase “amasado 1”. La paleta plegable se plegará automáticamente en la posición plana, luego volverá a la posición vertical durante los momentos apropiados en las fases “amasado 2”, “reposo” y “desgasificación”, y se plegará antes de que comience la fase “horneado” para reducir al mínimo el orificio en la parte inferior del pan horneado.



Posición plana

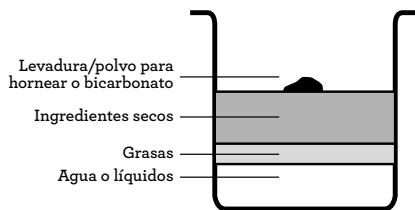


Posición vertical

3. Agregar ingredientes al molde para pan

- Si usa la paleta plegable, asegúrese de que esté bien insertada y en posición vertical.
- Antes de agregar ingredientes al molde para pan, asegúrese de que estén:
 - Frescos.** En particular, la harina y la levadura frescas son fundamentales: consulte la fecha de duración mínima (“consumir preferentemente antes de”) estampada en el paquete. Para obtener consejos sobre cómo comprobar la frescura de la levadura, consulte los comentarios sobre la levadura en la sección “Los ingredientes esenciales”.
 - Medidos y pesados con precisión.** Consulte la sección “Consejos para hacer un mejor pan: medir y pesar los ingredientes” de este manual. Es muy importante poner los ingredientes secos sin apretar en la taza medidora y luego nivelar la parte superior de la taza barriendo el exceso con el dorso de un cuchillo o el mango de una cuchara. NUNCA llene la taza metiéndola en la bolsa de harina, dándole golpes o compactando los ingredientes en la taza, ya que el exceso puede afectar el equilibrio crítico de la receta.
 - A temperatura ambiente** de 20 °C a 25 °C (68 °F a 77 °F), a excepción de los líquidos, que deben estar a 27 °C (80 °F) o menos que la receta indique lo contrario. Las temperaturas demasiado bajas o demasiado elevadas pueden evitar que la levadura se active y afectar la forma en que el pan se levanta y se hornea.
- Agregue los ingredientes al molde para pan en el orden que se indica en la receta para asegurarse de que la masa se mezcle bien y suba lo suficiente. Limpie cualquier ingrediente derramado del borde y del exterior del molde y asegúrese de que esté limpio y seco.

- Ingredientes líquidos
- Grasas
- Ingredientes secos (sal, azúcar o harina, por ejemplo)
- Levadura



CONSEJO

Hay tres tipos principales de levadura casera:

- **Levadura fresca:** también conocida como levadura prensada o levadura húmeda
- **Levadura seca activa**
- **Levadura instantánea:** también conocida como levadura de crecimiento rápido, levadura de pan, levadura de acción rápida o levadura para máquinas de pan.

No se recomienda el uso de levadura fresca con la máquina para pan. Recomendamos usar levadura seca activa, agregada directamente a la harina (no es necesario disolverla), si los ingredientes líquidos están a 27 °C (80 °F), a menos que se indique lo contrario.

Para las configuraciones de menor tiempo BASIC RAPID (Básica rápida) y WHOLE WHEAT RAPID (Trigo integral rápida), use solo levadura instantánea; de lo contrario, el pan no se levantará correctamente durante la fase de “reposo” rápido. También recomendamos agregar gluten de trigo entero (seitán) al usar estas configuraciones. Para conocer las cantidades recomendadas, consulte las secciones “Gluten de trigo entero (seitán)” (página 254) y “Levadura” (página 255).

La levadura debe estar separada de los ingredientes húmedos, así que siempre asegúrese de colocar los ingredientes en capas en el molde para pan en el orden indicado en la receta (líquidos, grasas, ingredientes secos, levadura). Cuando se utiliza la función Delay Start (Inicio programado), seguir el orden es particularmente importante, pues la levadura no debe colocarse en contacto directo con agua, sal o azúcar. Hacerlo puede activar o disminuir prematuramente la actividad de la levadura y es posible que el pan no se levante. Cuando se utiliza la función Delay Start (Inicio programado), recomendamos colocar los ingredientes en el orden indicado en la receta, haciendo un pequeño hueco en el centro de la harina (asegurándose de que el hueco no toque la capa de agua, sal o azúcar) y luego colocando la levadura en el hueco.



NOTA

No llene el molde para pan ni demasiado ni muy poco, ya que podría causar que el pan no se mezcle correctamente. Las recetas de este libro están diseñadas para panes de 0.5 kg a 1.25 kg (1.0 libra a 2.5 libras). Sin embargo, si va a crear sus propias recetas, le recomendamos usar un mínimo de 2 tazas y un máximo de 4½ tazas de ingredientes secos en total. Como regla general, en el ajuste para mermelada se debe usar un máximo de 3 tazas de fruta.

4. Regresar el molde para pan a la cámara de horneado

- Alinee la tuerca de mariposa en la parte inferior del molde para pan con el mecanismo de accionamiento en la cámara de horneado interior de la carcasa de acero inoxidable. Es posible que deba girar la tuerca de mariposa ligeramente si tiene dificultades para alinearla con el mecanismo de accionamiento. Empuje hacia abajo con firmeza hasta que el molde para pan esté en su posición de forma segura.

Es importante que el molde para pan se haya ensamblado correctamente en el mecanismo de accionamiento para que la paleta pueda funcionar correctamente.

- b. Baje la tapa. No levante la tapa durante la operación a menos que se indique en la receta, para verificar la consistencia de la masa durante la fase “amasado”, o para glasear y agregar semillas a la parte superior del pan durante la fase “horneado”. Consulte la sección “Uso de la función PAUSE (Pausa)” de este manual en la página 242.

5. Cargar el dispensador automático de frutas y frutos secos (opcional)

El dispensador automático de frutas y frutos secos agrega frutas, frutos secos, chispas de chocolate, semillas u otros ingredientes del tamaño adecuado en la masa en el momento ideal, que está programado para un tiempo específico durante la fase “amasado”. Si se agrega antes de este tiempo, el amasado excesivo hará que los ingredientes se rompan en lugar de mantener su forma dentro de la masa.

- a. Asegúrese de que el molde para pan esté en la cámara de horneado.
- b. Levante y abra la tapa de la carcasa de acero inoxidable principal. La base del dispensador automático de frutas y frutos secos se puede identificar por la fila de salidas de ventilación. Empuje la base hasta que encaje en su lugar. Cierre la tapa principal de la carcasa de acero inoxidable.



- c. Levante la tapa del dispensador automático de frutas y frutos secos y luego agregue un máximo de $\frac{3}{4}$ de taza de ingredientes secos. Recuerde siempre lo siguiente:
- Los ingredientes deben tener el tamaño adecuado para que no caigan por las rejillas de ventilación de la base del dispensador. Recomendamos separar los ingredientes que puedan pegarse, como las pasas y otras frutas, antes de agregarlos.
 - No se deben agregar líquidos al dispensador.
 - Las frutas confitadas (glaseadas) como las cerezas, el jengibre o piña, y los ingredientes embotellados o enlatados, como las aceitunas y los tomates secados al sol, etc. deben lavarse y secarse completamente sobre una toalla absorbente antes de agregarlos al dispensador.
 - Se recomienda que el dispensador se limpie a fondo con un paño suave y húmedo después de cada uso.

- d. El dispensador de frutas y nueces liberará automáticamente su contenido en las configuraciones BASIC (Básica), BASIC RAPID (Básica rápida), WHOLE WHEAT (Trigo integral), WHOLE WHEAT RAPID (Trigo integral rápida), GLUTEN FREE (Sin gluten), CRUSTY LOAF (Pan crujiente), SWEET (Dulce), YEAST FREE (Sin levadura) y en todas las configuraciones DOUGH (Masa). Puede que note que la base del dispensador se abre durante el ciclo de elaboración del pan, incluso cuando está vacío. Esto es normal. El dispensador libera automáticamente los ingredientes 8 minutos antes del final de la fase “amasado 2”, independientemente de si se ha cargado.



CONSEJO

Si los ingredientes exceden la capacidad máxima de $\frac{3}{4}$ del dispensador, levante la tapa para abrirla y agregue los ingredientes manualmente cuando suene la alerta para “agregar” 8 minutos antes del final de la fase “amasado 2”. Asegúrese de que el botón BEEPER (Alerta sonora) no se haya silenciado y que las alertas de sonido estén activadas; no debe haber ningún símbolo [ícono de sonido silenciado] en la pantalla LCD. No mantenga presionado el botón CANCEL (Cancelar) para agregar ingredientes, ya que esto cancelará todo el ciclo.

6. Conectar el cable de alimentación
 - a. Desenrolle el cable de alimentación por completo e inserte el enchufe en un tomacorriente con conexión a tierra.
 - b. Sonará una alerta y la pantalla LCD se iluminará. Las opciones de función aparecerán con un indicador en la configuración predefinida BASIC (Básica).

7. Seleccionar la configuración

- a. Gire el selector SELECT (Seleccionar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la función deseada. Presione el selector para seleccionar.
- b. Si presiona la configuración incorrecta por accidente, presione el botón CANCEL (Cancelar) para regresar al menú principal y realizar su selección nuevamente.

La tabla a continuación describe las distintas configuraciones.

CONFIGURACIÓN	PALETA	DESCRIPCIÓN	OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	OPCIONES DE TAMAÑO DE PAN	MÁS INFORMACIÓN
CUSTOM (Personalizada)	Depende de la configuración seleccionada	Esta configuración le permite modificar las temperaturas y los tiempos preestablecidos que se recomiendan para las fases “precalentamiento”, “amasado”, “reposo”, “desgasificación”, “horneado” y “conservación de temperatura” para adaptarse a una receta específica o a su preferencia personal. Sus ajustes se almacenarán en la memoria de la máquina para pan. Esto es particularmente útil si tiene una receta favorita que hornea con frecuencia. En el caso de los panaderos avanzados, esta configuración le permite considerar variables como la marca y el tipo de harina, la calidad de la levadura, la altitud y las consideraciones climáticas. Por ejemplo, los ciclos de reposo pueden reducirse en un clima húmedo.	Depende de la configuración seleccionada	Depende de la configuración seleccionada	“Uso de la configuración CUSTOM (Personalizada)” (página 248).
BASIC (Básica)	Plegable 	Esta es una configuración de usos múltiples para panes blancos, panes de trigo integral y panes de grano integral que contienen más del 50% de harina para pan. Utilice esta configuración para mezclas de pan envasadas.	CLARO MEDIO OSCURO	0.5 kg (1.0 libra) 0.75 kg (1.5 libras) 1.0 kg (2.0 libras) 1.25 kg (2.5 libras)	Utilice el botón MODIFY (Modificar) para ver las temperaturas y tiempos de fase preestablecidos. Consulte la sección “Uso del botón MODIFY (Modificar)” (página 245). Puede consultar recetas en la sección BASIC (Básica) (página 276).

CONFIGURACIÓN	PALETA	DESCRIPCIÓN	OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	OPCIONES DE TAMAÑO DE PAN	MÁS INFORMACIÓN
BASIC RAPID (Básica rápida)	Plegable 	Esta es una configuración para todo uso para panes blancos, panes de trigo integral y panes de grano integral que contienen más del 50% de harina para pan. Utilice esta configuración para mezclas de pan envasadas. A diferencia de la configuración BASIC (Básica), la configuración BASIC RAPID (Básica rápida) reduce las tres fases de "reposo", lo que acorta el tiempo completo del ciclo en aproximadamente una hora. Por esta razón, la levadura instantánea (también conocida como levadura de crecimiento rápido, levadura de pan, levadura de acción rápida o levadura para máquinas de pan) debe usarse con esta configuración; de lo contrario, el pan no subirá ni se horneará correctamente. Casi cualquier receta de la configuración BASIC (Básica) se puede modificar para usar con la configuración BASIC RAPID (Básica rápida) reemplazando la levadura seca activa con una cantidad igual o mayor de levadura instantánea. También recomendamos agregar gluten de trigo entero (seitán). Para conocer las cantidades recomendadas, consulte las secciones "Gluten de trigo entero (seitán)" (página 254) y "Levadura" (página 255).	CLARO MEDIO OSCURO	0.5 kg (1.0 libra) 0.75 kg (1.5 libras) 1.0 kg (2.0 libras) 1.25 kg (2.5 libras)	Utilice el botón MODIFY (Modificar) para ver las temperaturas y tiempos de fase preestablecidos. Consulte la sección "Uso del botón MODIFY (Modificar)" (página 245). Puede consultar recetas en la sección BASIC (Básica) (página 276).
WHOLE WHEAT (Trigo integral)	Plegable 	Esta es una configuración para panes que contienen más del 50% de trigo integral, granos integrales o harinas especiales como cebada o centeno. Debido a las propiedades de los ingredientes, los panes horneados con la configuración WHOLE WHEAT (Trigo integral) son generalmente más compactos y más densos que los panes horneados en la configuración BASIC (Básica). A fin de propiciar que el pan quede más liviano y alto que cuando se usa la configuración BASIC (Básica), la configuración WHOLE WHEAT (Trigo integral) tiene una fase de "precalentamiento" que calienta los ingredientes para permitir que la levadura funcione de manera óptima. La fase "precalentamiento" también permite que los granos más pesados y las harinas absorban líquido antes de ablandarse y expandirse para que el gluten pueda desarrollarse mejor.	CLARO MEDIO OSCURO	0.5 kg (1.0 libra) 0.75 kg (1.5 libras) 1.0 kg (2.0 libras) 1.25 kg (2.5 libras)	Utilice el botón MODIFY (Modificar) para ver las temperaturas y tiempos de fase preestablecidos. Consulte la sección "Uso del botón MODIFY (Modificar)" (página 245). Puede consultar recetas en la sección WHOLE WHEAT (Trigo integral) (página 312).

CONFIGURACIÓN	PALETA	DESCRIPCIÓN	OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	OPCIONES DE TAMAÑO DE PAN	MÁS INFORMACIÓN
WHOLE WHEAT RAPID (Trigo integral rápida)	Plegable 	Esta es una configuración para panes que contienen más del 50% de trigo integral, granos integrales o harinas especiales como cebada o centeno. A diferencia de la configuración WHOLE WHEAT (Trigo integral), la configuración WHOLE WHEAT RAPID (Trigo integral rápida) reduce las tres fases de “reposo”, lo que resta aproximadamente una hora al tiempo completo del ciclo. Por esta razón, la levadura instantánea (también conocida como levadura de crecimiento rápido, levadura de pan, levadura de acción rápida o levadura para máquinas de pan) debe usarse con esta configuración; de lo contrario, el pan no subirá ni se horneará correctamente. Casi cualquier receta de la configuración WHOLE WHEAT (Trigo integral) se puede modificar para usar con la configuración WHOLE WHEAT RAPID (Trigo integral rápida) reemplazando la levadura seca activa con una cantidad igual o mayor de levadura instantánea. También recomendamos agregar gluten de trigo entero (seitán). Para conocer las cantidades recomendadas, consulte las secciones “Gluten de trigo entero (seitán)” (página 254) y “Levadura” (página 255).	CLARO MEDIO OSCURO	0.5 kg (1.0 libra) 0.75 kg (1.5 libras) 1.0 kg (2.0 libras) 1.25 kg (2.5 libras)	Utilice el botón MODIFY (Modificar) para ver las temperaturas y tiempos de fase preestablecidos. Consulte la sección “Uso del botón MODIFY (Modificar)” (página 245). Puede consultar recetas en la sección WHOLE WHEAT (Trigo integral) (página 312).
GLUTEN FREE (Sin gluten)	Plegable 	Esta es una configuración diseñada para panes que contienen harinas sin gluten, como las de arroz, tapioca, papa, trigo sarraceno, arrurruz, etc. Debido a las propiedades de estos ingredientes, la consistencia de la masa es más húmeda y se parece más a una masa espesa y pegajosa que a una bola de masa firme. Ya que el gluten contribuye a reducir la elasticidad de las masas, es importante no amasar demasiado las que no lo contienen. Es por ello que esta configuración tiene una fase “amasado” más corta que la de la configuración BASIC (Básica), además de una fase “reposo” más corta y, debido al alto contenido de humedad, una temperatura de horneado más alta.	CLARO MEDIO OSCURO	1.0 kg (2.0 libras) 1.25 kg (2.5 libras) Debido a las propiedades de los ingredientes de las harinas sin gluten, las cantidades para los panes de 0.5 kg (1.0 libra) y 0.75 kg (1.5 libras) no llenan el molde para pan al volumen ideal para crear una hogaza uniforme. Es por esta razón que se han omitido estos tamaños de pan.	Utilice el botón MODIFY (Modificar) para ver las temperaturas y tiempos de fase preestablecidos. Consulte la sección “Uso del botón MODIFY (Modificar)” (página 245). Puede consultar recetas en la sección GLUTEN FREE (Sin gluten) (página 301).

CONFIGURACIÓN	PALETA	DESCRIPCIÓN	OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	OPCIONES DE TAMAÑO DE PAN	MÁS INFORMACIÓN
CRUSTY LOAF (Pan crujiente)	Plegable 	Esta es una configuración para panes bajos en grasa y azúcar, que produce un pan con una corteza crujiente y una miga interior tierna y de textura fina. A estos panes a veces se les conoce como panes caseros, de corteza, artesanales, campesinos o rústicos. En comparación con la configuración BASIC (Básica), la fase "reposo" es más larga, el tiempo de "horneado" es más largo y la temperatura de "horneado" es más alta. Estos ajustes permiten producir una corteza crujiente y una textura interna más firme.	No aplica La configuración CRUSTY LOAF (Pan crujiente) está preestablecida para producir el color de corteza recomendado para obtener una hogaza crujiente con costra. El botón MODIFY (Modificar) se puede usar para modificar la temperatura, el tiempo de horneado o ambos si se desea una corteza más o menos crujiente. Consulte la sección "Uso del botón MODIFY (Modificar)" (página 245).	0.5 kg (1.0 libra) 0.75 kg (1.5 libras) 1.0 kg (2.0 libras) 1.25 kg (2.5 libras)	Utilice el botón MODIFY (Modificar) para ver las temperaturas y tiempos de fase preestablecidos. Consulte la sección "Uso del botón MODIFY (Modificar)" (página 245). Puede consultar recetas en la sección CRUSTY LOAF (Pan crujiente) (página 286).

CONFIGURACIÓN	PALETA	DESCRIPCIÓN	OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	OPCIONES DE TAMAÑO DE PAN	MÁS INFORMACIÓN
SWEET (Dulce)	Plegable 	Esta es una configuración para panes con alto contenido de azúcar, grasas y proteínas. Debido a las propiedades de los ingredientes, los panes dulces con alto contenido de azúcar, grasas y proteínas tienden a dorarse más rápido. Es por ello que el ajuste de la temperatura de "horneado" es más alto que el de la configuración BASIC (Básica).	No aplica La configuración SWEET (Dulce) tiene preestablecida el color de corteza recomendado que evita que la mayoría de los panes dulces con alto contenido de azúcar, grasa y proteínas se doren demasiado. El botón MODIFY (Modificar) se puede usar para modificar la temperatura, el tiempo de horneado o ambos si se desea una corteza de color más claro u oscuro. Consulte la sección "Uso del botón MODIFY (Modificar)" (página 245).	0.5 kg (1.0 libra) 0.75 kg (1.5 libras) 1.0 kg (2.0 libras) 1.25 kg (2.5 libras)	Utilice el botón MODIFY (Modificar) para ver las temperaturas y tiempos de fase preestablecidos. Consulte la sección "Uso del botón MODIFY (Modificar)" (página 245). Puede consultar recetas en la sección SWEET (Dulce) (página 306).
JAM (Mermelada)	Fija 	Esta es una configuración para hacer mermeladas con frutas frescas. Las mermeladas son un acompañamiento delicioso para un pan recién horneado. La máquina para pan es ideal para hacer mermelada, ya que la paleta agita los ingredientes continuamente.	No aplica	No aplica	Utilice el botón MODIFY (Modificar) para ver las temperaturas y tiempos de fase preestablecidos. Consulte la sección "Uso del botón MODIFY (Modificar)" (página 245). Puede consultar recetas en la sección JAM (Mermelada) (página 304).

CONFIGURACIÓN	PALETA	DESCRIPCIÓN	OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	OPCIONES DE TAMAÑO DE PAN	MÁS INFORMACIÓN
YEAST FREE (Sin levadura)	Plegable 	Esta es una configuración para panes que contienen polvo para hornear o bicarbonato en lugar de levadura para hacer que el pan suba. Estos panes tienen una textura similar a un pastel y también se les conoce como panes rápidos. Utilice esta configuración para preparar mezclas de pan de elote envasadas, panes rápidos y mezclas para pasteles. En comparación con la configuración BASIC (Básica), la configuración YEAST FREE (Sin levadura) va directamente de la fase "amasado" a la fase "horneado" sin pasar por la fase "reposo" debido a la ausencia de la levadura.	No aplica Al igual que una mezcla para pasteles, los panes sin levadura requieren una temperatura y un tiempo de horneado fijos para producir un color de corteza específico. Por esta razón, no hay opciones de color de corteza disponibles en esta configuración. El botón MODIFY (Modificar) se puede usar para modificar la temperatura, el tiempo de horneado o ambos si se desea una corteza de color más claro u oscuro. Consulte la sección "Uso del botón MODIFY (Modificar)" (página 245).	No aplica Al igual que una mezcla para pasteles, los panes sin levadura tienen cantidades fijas de ingredientes para producir un tamaño de pan específico. Por esta razón, no hay opciones de tamaño de pan disponibles en esta configuración.	Utilice el botón MODIFY (Modificar) para ver las temperaturas y tiempos de fase preestablecidos. Consulte la sección "Uso del botón MODIFY (Modificar)" (página 245). Puede consultar recetas en la sección YEAST FREE (Sin levadura) (página 319).
DOUGH-BREAD (Masa de pan)	Plegable 	Esta es una configuración para masas de pan que van a moldearse a mano para hacer panes tradicionales o de formas especiales (por ejemplo, panecillos, panes redondos, trenzas, giros, palitos de pan, bagels, etc.) y luego horneados usando la configuración BAKE ONLY (Solo hornear) o en un horno. Esta configuración mezcla los ingredientes y luego lleva la masa a las fases "amasado" y "reposo 1". Al final del ciclo, se debe retirar la masa, darle forma y dejar que suba antes de hornearla.	No aplica	No aplica	Utilice el botón MODIFY (Modificar) para ver las temperaturas y tiempos de fase preestablecidos. Consulte la sección "Uso del botón MODIFY (Modificar)" (página 245). Puede consultar recetas en la sección DOUGH (Masa) (página 294).

CONFIGURACIÓN	PALETA	DESCRIPCIÓN	OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	OPCIONES DE TAMAÑO DE PAN	MÁS INFORMACIÓN
DOUGH-PIZZA (Masa de pizza)	Plegable 	Esta es una configuración para hacer masas de pizza y focaccia. En comparación con el ajuste DOUGH-BREAD (Masa de pan), el ajuste DOUGH-PIZZA (Masa de pizza) tiene una fase "reposo 1" más corta, ya que la masa de pizza no necesita quedar hinchada como las masas de pan. La única diferencia entre la base de pizza y la focaccia es que, en lugar de hornearse inmediatamente después de darle forma para hacer una base de pizza fina y crujiente, la focaccia se deja reposar por segunda vez antes de hornear. Por esta razón, las masas de pizza se deben retirar, darles forma y hornearlas, mientras que las de focaccia se deben dejar levar antes de hornearlas.	No aplica	No aplica	Utilice el botón MODIFY (Modificar) para ver las temperaturas y tiempos de fase preestablecidos. Consulte la sección "Uso del botón MODIFY (Modificar)" (página 245). Puede consultar recetas en la sección DOUGH (Masa) (página 294).
DOUGH-PASTA (Masa de pastas)	Plegable 	Esta es una configuración para hacer masas de pasta. En comparación con las configuraciones DOUGH-PIZZA (Masa de pizza) Y DOUGH-BREAD (Masa de pan) la configuración DOUGH-PASTA (Masa de pastas) omite la fase "reposo" debido a la ausencia de la levadura. Al final del ciclo, se debe retirar la masa y dejar reposar a temperatura ambiente antes de enrollarla y cortarla.	No aplica	No aplica	Utilice el botón MODIFY (Modificar) para ver las temperaturas y tiempos de fase preestablecidos. Consulte la sección "Uso del botón MODIFY (Modificar)" (página 245). Puede consultar recetas en la sección DOUGH (Masa) (página 294).
BAKE ONLY (Solo hornear)	Plegable 	Esta configuración le permite: • Hacer que un pan ya horneado y enfriado quede más tostado o crujiente. El proceso solo toma unos minutos, por lo que deberá verificar el avance regularmente. • Recalentar un pan ya horneado y enfriado. • Hornear masas que hayan sido moldeadas a mano. • Derretir o dorar la cobertura de un pan horneado. El tiempo de horneado y la temperatura pueden extenderse de 1 minuto a 2 horas, y de 60 °C - 150 °C (140 °F - 300 °F). NOTA: Debido al diseño compacto y cerrado de la cámara de horneado y a la proximidad de la resistencia, las temperaturas de horneado de la máquina de pan son más bajas que las de un horno de pared, pero lo suficientemente calientes para hornear el pan de manera eficiente y uniforme.	No aplica	No aplica	Use el ajuste BAKE (Hornear) con una de las técnicas para moldear con las manos que aparecen en las páginas 242.

8. Seleccionar el color de la corteza

- Si la configuración seleccionada permite elegir entre colores de corteza, la pantalla LCD mostrará el color de corteza predeterminado y el mensaje CRUST (Corteza) mientras parpadea. Si desea cambiar el color de corteza predeterminado, gire el selector SELECT (Seleccionar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en el color de corteza deseado. Las opciones son LIGHT (Claro), MEDIUM (Medio) y DARK (Oscuro). Presione el selector para seleccionar. El color de la corteza solo se puede seleccionar en las configuraciones BASIC (Básica), BASIC RAPID (Básica rápida), WHOLE WHEAT (Trigo integral), WHOLE WHEAT RAPID (Trigo integral rápida) y GLUTEN FREE (Sin gluten).
- Si selecciona un color de corteza incorrecto por accidente, presione el botón CANCEL (Cancelar) para regresar al menú principal y realizar su selección nuevamente.

9. Seleccionar el tamaño de pan

- Si la configuración seleccionada permite elegir entre tamaños de pan, la pantalla LCD mostrará el tamaño de pan predeterminado y el mensaje SIZE (Tamaño) mientras parpadea. Si desea cambiar el tamaño de pan predeterminado, gire el selector SELECT (Seleccionar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en el tamaño de pan deseado. Las opciones son 0.5 kg (1.0 libra), 0.75 kg (1.5 libras), 1.0 kg (2.0 libras) y 1.25 kg (2.5 libras). Presione el selector para seleccionar. El tamaño del pan solo se puede seleccionar en las configuraciones BASIC (Básica), BASIC RAPID (Básica rápida), WHOLE WHEAT (Trigo integral), WHOLE WHEAT RAPID (Trigo integral rápida), GLUTEN FREE (Sin gluten), CRUSTY

LOAF (Pan crujiente) y SWEET (Dulce). La configuración GLUTEN FREE (Sin gluten) solo permite seleccionar los tamaños de barra de pan de 1.0 kg (2.0 libras) y 1.25 kg (2.5 libras).

- Si selecciona un tamaño de pan incorrecto por accidente, presione el botón CANCEL (Cancelar) para regresar al menú principal y realizar su selección nuevamente.



NOTA

Aunque la máquina para pan puede hacer panes de 0.5 kg (1.0 libra), 0.75 kg (1.5 libras), 1.0 kg (2.0 libras) o 1.25 kg (2.5 libras), recomendamos los tamaños más grandes para obtener un pan más uniforme. La cantidad de ingredientes para hacer un pan de 0.5 kg (1.0 libra) no llena el molde para pan al volumen ideal para crear una hogaza uniforme. Esto se aplica especialmente para los panes que contienen cereales integrales u otros ingredientes especiales. Por esta razón, algunas configuraciones tienen opciones de tamaño de pan limitadas o nulas.



NOTA

Los valores de tamaño de pan disponibles – 0.5 kg (1.0 libra), 0.75 kg (1.5 libras), 1.0 kg (2.0 libras) y 1.25 kg (2.5 libras) – son solo una referencia aproximada del tamaño final. Los diferentes ingredientes afectarán el peso y el tamaño reales del pan horneado.

Por ejemplo:

Un pan de 0.5 kg (1.0 libra) horneado con frutas y frutos secos será más pesado que un pan de 0.5 kg (1.0 libra) sin otros ingredientes.

Un pan 100 % integral de 0.5 kg (1.0 libra) será más pequeño y más compacto que un pan blanco regular de 0.5 kg (1.0 libra), ya que la harina de trigo integral no leva tan bien como la harina de pan.

10. Encender la máquina para pan

Ahora la máquina para pan está lista para activarse, y puede calcular las temperaturas y los tiempos recomendados para las fases “precalentamiento”, “amasado”, “reposo”, “desgasificación”, “horneado” y “conservación de temperatura” de forma automática en función de la configuración, color de corteza y tamaño de pan que haya seleccionado. La pantalla LCD indicará el tiempo de ciclo total recomendado.

- a. Para modificar las temperaturas y los tiempos predeterminados para las fases “precalentamiento”, “amasado”, “reposo”, “desgasificación”, “horneado” y “conservación de temperatura”, consulte la sección “Uso del botón MODIFY (Modificar)”.
- b. Para modificar el ciclo usando las temperaturas y los tiempos predeterminados para las fases “precalentamiento”, “amasado”, “reposo”, “desgasificación”, “horneado” y “conservación de temperatura”, presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). El contorno del botón se iluminará de color rojo. A medida que comienza el ciclo, la pantalla LCD indicará el tiempo que queda hasta que el pan esté listo y el indicador de progreso parpadeará para indicar la fase actual del ciclo.



NOTA

Cuando utilice la máquina para pan por primera vez, podrá notar que emite vapores. Estas son las sustancias protectoras de las resistencias. Estos vapores son seguros, no perjudican el rendimiento de la máquina para pan y se disiparán con el uso.

- c. Para pausar el ciclo, mantenga presionado el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Consulte la sección “Uso de la función PAUSE (Pausa)”.
- d. Para cancelar el ciclo, mantenga presionado el botón CANCEL (Cancelar) hasta que la pantalla LCD regrese al menú principal.

La siguiente tabla describe las fases del ciclo.

FASE	DESCRIPCIÓN	NOTAS
Precalentamiento	La fase "precalentamiento" calienta los ingredientes para permitir que la levadura funcione de manera óptima. Esta fase también permite que los granos más pesados y las harinas absorban líquido antes de ablandarse y expandirse para que el gluten pueda desarrollarse mejor. Durante esta fase no se produce ningún movimiento en el molde para pan.	Esta fase solo tendrá lugar al utilizar las configuraciones WHOLE WHEAT (Trigo integral), WHOLE WHEAT RAPID (Trigo integral rápida) y JAM (Mermelada).
Amasado 1	La fase "amasado 1" distribuye la levadura y humedece el gluten de la harina. Durante esta fase la paleta girará lentamente.	El visor puede empañarse. Esto es normal y se disipará más adelante en el ciclo. Puede haber grumos e ingredientes no incorporados en las esquinas del molde para pan. Esto es normal. Ambos se incorporarán durante la fase "amasado 2".
Amasado 2	La fase "amasado 2" mezcla por completo los ingredientes y fortalece las hebras de gluten humedecidas hasta que quedan especialmente elásticas. Se formará una bola de masa. Durante esta fase, la paleta girará más rápido y tanto en el sentido de las manecillas del reloj como en el sentido contrario. Puede que note que en esta fase la paleta plegable se pliega automáticamente para quedar en la posición plana y luego regresa a la posición vertical varias veces. Esta acción permite que la bola de masa acumule todos los ingredientes no incorporados en las esquinas del molde para pan. El dispensador automático de frutas y frutos secos liberará automáticamente su contenido 8 minutos antes del final de la fase "amasado 2" sin importar si fue cargado o no.	El visor puede empañarse. Esto es normal y se disipará más adelante en el ciclo. Puede haber grumos e ingredientes no incorporados en las esquinas del molde para pan. Tenga paciencia: el movimiento de la paleta en sentido de las manecillas y en sentido contrario terminará por incorporar todos los ingredientes antes del final de la fase "amasado 2"; sin embargo, si es necesario, use una espátula de goma para retirar la harina de los bordes del molde para pan. Esto es especialmente importante en los ajustes GLUTEN FREE (Sin gluten y YEAST FREE (Sin levadura). La humedad, la forma en que se mide la harina y el contenido de humedad de la harina afectan la consistencia de la masa. Por esta razón, es posible que desee comprobar el estado de la masa aproximadamente entre 5 y 10 minutos después de esta fase. Abra la tapa. Empuje la bola de masa con el dedo. Procure evitar la paleta en movimiento. La masa debe sentirse suave y pegajosa como cinta adhesiva. Si está demasiado seca, agregue líquido (a 27 °C) de ½ a 1 cucharada a la vez. Si está demasiado húmeda, agregue 1 cucharada de harina a la vez. NOTA: Las masas sin gluten estarán más húmedas y más como una masa espesa y pegajosa, mientras que las masas de pan sin levadura se verán como una masa para pasteles.

FASE	DESCRIPCIÓN	NOTAS
Reposo 1 Desgasificación Reposo 2 Desgasificación	La fase de "reposo", también conocida como de "levado", es un periodo de descanso que permite que el gluten se vuelva suave y elástico. La bola de masa se convertirá en una masa hinchada que aumentará de tamaño. Esta fase es importante para el sabor del pan. Durante esta fase no se produce ningún movimiento en el molde para pan. Las fases "reposo 1" y "reposo 2" están separadas por dos fases de "desgasificación", también conocidas como "desinflado". Esta fase es necesaria para liberar el dióxido de carbono atrapado dentro de la masa. Durante esta fase la paleta girará unas cuantas veces entre 10 y 15 segundos.	Si la masa se asienta de manera desigual a un lado del molde para pan, esta debe centrarse sobre la paleta antes de la fase "reposo 3" para evitar que la forma del pan sea asimétrica. Esto es importante sobre todo en el caso de los tamaños de pan más pequeños de 0.5 kg (1.0 libra) y 0.75 kg (1.5 libras). CONSEJO: Si bien la paleta plegable se plegará automáticamente antes de comenzar la fase "horneado" para reducir al mínimo el orificio en la parte inferior del pan horneado, también puede retirar la paleta por completo para reducir todavía más el tamaño del orificio. Al comienzo de la fase "reposo 3" sonará una alerta para indicar que es necesario retirar la paleta. Mantenga presionado el botón START PAUSE (Inicio Pausa) para pausar el ciclo. Abra la tapa usando agarraderas o guantes para horno aislantes. Sostenga el molde para pan por el asa y levántelo hacia arriba. Coloque el molde para pan sobre una rejilla. Cierre la tapa. Retire la masa del molde para pan, retire la paleta, forme una bola uniforme con la masa y vuelva a colocarla en el centro del molde para pan. Regrese el molde para pan a la cámara de horneado. Cierre la tapa. Presione el botón START PAUSE (Inicio Pausa) para reanudar el ciclo. Es importante retirar la masa cuando suene la alerta y volver a colocarla en el centro del molde para asegurarse de que la masa suba por completo y no quede asimétrica. No se recomienda quitar la paleta en las configuraciones GLUTEN FREE (Sin gluten) y YEAST FREE (Sin levadura), ya que las masas que se utilizan en ellas son más líquidas.
Reposo 3	La fase "reposo 3" es la subida final antes de que se hornee el pan. Al final de este reposo, la masa que ha subido suele llenar el recipiente para pan y tomar su forma. Por esta razón, esta fase también se conoce como "formación". Durante esta fase no se produce ningún movimiento en el molde para pan.	Si la masa sube más que el molde para pan, abra la tapa, perfora la parte superior con una brocheta o un palillo y deje que se desinfla suavemente. Esto debería evitar que la masa sobranete se hornee sobre la parte superior del molde para pan, que colapse o que se derrame sobre la resistencia.
Horneado	La fase "horneado" regula el tiempo y la temperatura de horneado en función de cada receta. Durante esta fase no se produce ningún movimiento en el molde para pan.	Notará que saldrá vapor por las rejillas de ventilación. Esto es normal. No cubra las rejillas de ventilación ni toque las superficies del aparato, ya que estarán calientes.
Conservación de temperatura	La fase "conservación de temperatura" mantiene la temperatura del pan horneado por hasta 60 minutos antes de apagarse automáticamente. Durante esta fase no se produce ningún movimiento en el molde para pan. Para apagar la fase "conservación de temperatura", o para reducir el tiempo de conservación de 60 minutos, consulte la sección "Uso del botón MODIFY (Modificar)".	Si desea que la corteza de pan se conserve crujiente, mantenga presionado el botón CANCEL (Cancelar) y retire el molde para pan antes de que la fase "conservación de temperatura" comience. Los lados del pan pueden volverse cóncavos y quedar remojados, o la corteza puede volverse más dura y oscura durante la fase "conservación de temperatura".



NOTA

Debido a las propiedades de los ingredientes, algunas configuraciones se han programado para omitir ciertas fases.



NOTA

Es posible que escuche ruidos similares a chasquidos durante las fases “reposo” y “horneado”. Esto es normal. Los componentes internos hacen este ruido al encenderse y apagarse para mantener la temperatura correcta.



NOTA

La máquina para pan está equipada con una protección contra cortes de energía. Si el suministro de energía se interrumpe y luego se restablece, esta característica permite que el ciclo se reanude automáticamente donde se detuvo en lugar de que comience desde cero. Para que se active la protección contra cortes de energía, la máquina para pan debe haber estado funcionando durante un mínimo de 5 minutos antes de que se interrumpa la energía, y la energía debe restablecerse dentro de 60 minutos. Si la energía no se restablece en 60 minutos, si no está seguro de cuándo ocurrió la interrupción, o si se interrumpió la fase “horneado”, recomendamos desechar los ingredientes, especialmente si usó ingredientes perecederos como productos lácteos, huevos, etc.

11. Retirar el molde para pan

- a. Cuando se complete el ciclo, sonará una alerta y la fase “conservación de temperatura” comenzará a un conteo de hasta 60 minutos de forma automática. Si desea que la corteza de pan se conserve crujiente, recomendamos quitar el molde para pan al comienzo del ciclo “conservación de temperatura”. Mantenga presionado el botón CANCEL (Cancelar). Abra la tapa usando agarraderas o guantes para horno aislantes. Sostenga el molde para pan por el asa y levántelo hacia arriba. Coloque el molde para pan sobre una rejilla. Procure no colocarlo sobre un mantel, una superficie de plástico u otra superficie sensible al calor que pueda quemarse o derretirse.



NOTA

Las superficies del aparato, incluida la tapa, estarán calientes durante el funcionamiento y después de él. Para evitar quemaduras o lesiones, use siempre agarraderas o guantes para horno aislantes cuando tenga que retirar el molde para pan de la cámara de horneado y cuando retire el pan horneado o la mermelada del molde para pan.

- b. Si el botón CANCEL (Cancelar) no se mantiene presionado después de la fase “horneado”, la máquina para pan comenzará la fase “conservación de temperatura” de forma automática. Esta fase mantiene la temperatura del pan horneado por hasta 60 minutos antes de apagarse automáticamente. Durante la fase “conservación de temperatura”, la pantalla LCD indicará por cuánto tiempo se ha mantenido caliente el pan horneado.

La fase “conservación de temperatura” se activa en las configuraciones BASIC (Básica), BASIC RAPID (Básica rápida), WHOLE WHEAT (Trigo integral), WHOLE WHEAT RAPID (Trigo integral rápida), GLUTEN FREE (Sin gluten), CRUSTY LOAF (Pan crujiente), SWEET (Dulce) y YEAST FREE (Sin levadura). Para apagar la fase “conservación de temperatura”, o para reducir el tiempo de conservación de 60 minutos, consulte la sección “Uso del botón MODIFY (Modificar)”.



NOTA

Para que la corteza de pan se conserve crujiente, retire el molde para pan antes de que la fase “conservación de temperatura” comience. Los lados del pan pueden volverse cóncavos y quedar remojados, o la corteza puede volverse más dura y oscura durante la fase “conservación de temperatura”.

12. Retirar el pan del molde para pan

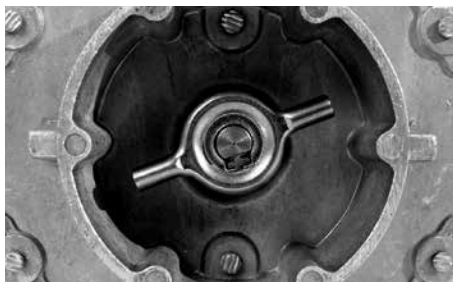
- a. Usando agarraderas o guantes para horno aislantes, sostenga el asa del molde para pan hacia un lado y dé vuelta el molde para pan sobre una rejilla. Sacuda suavemente el pan del molde para pan.

La paleta debe permanecer en el molde para pan. Si está atascada en el pan, utilice un utensilio no metálico para retirarla con cuidado, teniendo cuidado de no rayar la paleta.



CONSEJO

Si el pan es difícil de retirar, gire el molde para pan de lado y, usando agarraderas o guantes para horno aislantes, mueva el acoplamiento en la parte inferior del molde para pan unas cuantas veces. Esto aflojará la paleta del pan. Girar el acoplamiento de forma excesiva puede hacer que la paleta se inserte en el pan y que cree un orificio grande.



- b. Coloque el pan sobre la rejilla para que se enfríe durante al menos 20 minutos antes de cortarlo.

La excepción son los panes sin levadura (también conocidos como panes rápidos, ceceños o ácidos). Deje que estos panes permanezcan en el molde para pan durante 20 minutos sobre una rejilla antes de sacarlos. A continuación, déjelos enfriar de 15 a 30 minutos antes de cortarlos.



ADVERTENCIA

Use siempre agarraderas o guantes para horno aislantes cuando tenga que manipular el molde para pan, la paleta y el pan, pues estarán muy calientes. Retire siempre la paleta del pan horneado antes de rebanarlo. Nunca use utensilios de metal para retirar la paleta.

13. Desconectar la máquina para pan

- a. Mientras el pan se enfría, desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente.



NOTA

Si desea hacer otra hogaza de pan, deje que la máquina se enfríe por aproximadamente una hora antes de volver a usarla. Abra o retire la tapa para ayudar a enfriar la cámara de horneado interior. Si la máquina para pan está demasiado caliente, aparecerá un código de error en la pantalla LCD. La máquina para pan no funcionará hasta que se enfríe a la temperatura de funcionamiento correcta para amasar. Consulte la sección “Solución de problemas”.

- b. Retire la paleta del eje de accionamiento al interior del molde para pan usando agarraderas o guantes para horno aislantes. No intente quitar la paleta solo con la mano, ya que estará muy caliente. Si no puede retirar la paleta con facilidad, vierta un poco de agua tibia y un poco de detergente en el molde para pan. Deje que la solución actúe de 10 a 20 minutos para aflojar los residuos de migas o la corteza horneada en el molde.



NOTA

Nunca sumerja el exterior del molde para pan en agua, pues puede interferir con la capacidad de movimiento del acoplamiento y del eje de accionamiento. Lave solamente el interior del molde para pan.

- c. Consulte la sección “Cuidado y limpieza”.

14. Rebanar el pan

- a. Cuando el pan se haya enfriado lo suficiente, colóquelo en una tabla para cortar pan. Asegúrese de que la tabla esté firme en su lugar.



CONSEJO

Deje que el pan se enfríe por al menos 20 minutos (idealmente más) antes de cortarlo. Esto permite que el vapor se escape. La excepción a esta recomendación son los panes sin levadura. Si desea servir el pan tibio, envuélvalo en papel de aluminio y vuelva a calentarlo en el horno.

- b. Asegúrese de que la paleta no esté en la parte inferior del pan homeado, pues podría cortarla si usa un cuchillo para pan dentado o un cuchillo eléctrico. Es probable que un cuchillo de cocina convencional de hoja plana rompa el pan. Si va a cortar rebanadas rectangulares, primero ponga el pan de lado.

15. Guardar el pan

Guarde el pan que no vaya a comer enseguida dejándolo bien tapado a temperatura ambiente por hasta 3 días. Las bolsas de plástico sellables, los recipientes de plástico o una panera que pueda sellarse funcionan bien. Dado que el pan casero no tiene conservadores, tiende a secarse y a echarse a perder más rápido que el pan comercial.

Si desea almacenar el pan por más tiempo, colóquelo en una bolsa de plástico sellable, retire el aire antes de sellar y luego déjelo en el congelador. El pan se puede congelar hasta por 1 mes.



CONSEJO

El pan sobrante o ligeramente endurecido se puede utilizar para hacer crutones, pan rallado, tazoncitos de pan, crostadas, tostadas melba, crostinis, budines de pan o rellenos.

Configuración opcional

Uso de la función PAUSE (Pausa)

Los usos de la función de pausa están limitados únicamente por su imaginación. La masa de pan se puede moldear a mano para formar panes trenzados con cortezas decorativas. También puede enrollarla o disponerla en capas para formar panes rellenos dulces o salados para compartir, y agregarle encima una variedad de glaseados, ingredientes o migajas.

Para pausar el ciclo, mantenga presionado el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa).

La pantalla LCD mostrará el mensaje “PAUSE” (Pausa) de forma intermitente hasta que se presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) nuevamente para reanudar el ciclo.



NOTA

La función de pausa no se puede seleccionar durante la fase “conservación de temperatura”.

A continuación ofrecemos algunas ideas y técnicas para comenzar.

Cortezas decorativas

1. Mezcle 1 clara de huevo o 1 huevo entero más 1 cucharada de agua para hacer un barniz de huevo.
2. Al comenzar la fase “horneado”, mantenga presionado el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) para pausar el ciclo.
3. Abra la tapa.
4. Con el molde para pan aún en la cámara de horneado interior, use un cuchillo o una hoja muy afilada para cortar un patrón decorativo en la parte superior del pan (tajos, cuadrados, una cruz, etc.). Use la mezcla de huevo para pintar cuidadosamente la parte superior del pan y los cortes. Tenga cuidado de no derramar o gotear la mezcla dentro de la cámara de

horneado interior, ya que se quemará. Actúe con rapidez para limitar la cantidad de pérdida de calor.

5. Cierre la tapa. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) para reanudar el ciclo.

Panes trenzados

1. Mezcle 1 clara de huevo o 1 huevo entero más 1 cucharada de agua para hacer un barniz de huevo.
2. Al comenzar la fase “horneado 3”, mantenga presionado el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) para pausar el ciclo.
3. Abra la tapa. Retire el molde para pan de la cámara de horneado y cierre la tapa.
4. Retire la masa y la paleta del molde para pan.
5. Divida la masa en 3 partes iguales. Estire y enrolle las partes hasta formar 3 cuerdas de 25 cm de extensión. Coloque las cuerdas en una superficie plana y de forma contigua. Comience a trenzar las cuerdas desde el centro en lugar de desde los extremos para que quede una trenza más uniforme. Cuando termine, gire el pan a medio trenzar y repita el procedimiento desde el medio hasta el otro extremo. Meta los extremos por debajo y coloque la trenza en el molde para pan. Pinte con cuidado la parte superior del pan con la mezcla de huevo y agregue semillas si lo desea.
6. Regrese la masa al molde para pan.
7. Regrese el molde para pan a la cámara de horneado.
8. Cierre la tapa. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) para reanudar el ciclo.

Panecillos para compartir

1. Mezcle 1 clara de huevo o 1 huevo entero más 1 cucharada de agua para hacer un barniz de huevo.
2. Al comenzar la fase "horneado 3", mantenga presionado el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) para pausar el ciclo.
3. Abra la tapa. Retire el molde para pan de la cámara de horneado y cierre la tapa.
4. Retire la masa y la paleta del molde para pan.
5. Divida la masa en un número par de trozos iguales (12, 18 o 24) y enrolle cada trozo hasta formar una bola redonda. Ponga las bolas de masa en el molde para pan formando una sola capa. Pinte con cuidado la capa con la mezcla de huevo y agregue especias. Continúe colocando capas y agregando especias hasta usar todas las bolas de masa. Tenga cuidado de no derramar o gotear la mezcla de huevo y las especias dentro de la cámara de horneado interior, ya que se quemarán.
6. Regrese la masa al molde para pan.
7. Regrese el molde para pan a la cámara de horneado.
8. Cierre la tapa. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) para reanudar el ciclo.

Rollos de pan

1. Mezcle 1 clara de huevo o 1 huevo entero más 1 cucharada de agua para hacer un barniz de huevo.
2. Al final de la fase "horneado 2", mantenga presionado el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) para pausar el ciclo.
3. Abra la tapa. Retire el molde para pan de la cámara de horneado y cierre la tapa.

4. Retire la masa y la paleta del molde para pan.
5. Extienda la masa sobre una superficie ligeramente enharinada en forma de rectángulo, de aproximadamente 20 cm x 30 cm. Unte pasta de jitomate sobre la masa y cubra con hierbas italianas surtidas, salami picado, aceitunas negras picadas y queso rallado. Enrolle la masa a lo largo para crear un rollo. Meta los extremos del rollo por debajo y colóquelo en el molde para pan.
6. Regrese el molde para pan a la cámara de horneado.
7. Cierre la tapa. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) para reanudar el ciclo. Comenzará la fase "subida 3", seguida de la fase "horneado".
8. Cuando hayan transcurrido 15 minutos desde el comienzo de la fase "horneado", mantenga presionado el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) para pausar el ciclo.
9. Siga el procedimiento "Cortezas decorativas" de la página 242.

Uso del botón DELAY START (Inicio programado)

El botón DELAY START (Inicio programado) le permite seleccionar de manera práctica cuándo le gustaría que el pan esté listo. Para ello, la máquina para pan se iniciará automáticamente en el momento apropiado. Puede configurar el temporizador con hasta 13 horas de anticipación respecto al momento en que necesite que el pan horneado esté listo. Por esta razón, y con el objetivo de minimizar el ruido durante la cocción nocturna, la función de Inicio programado no emite alertas de sonido de forma predeterminada.

Para activar las alertas sonoras, presione el botón BEEPER (Alerta sonora).

Si bien la función de Inicio programado se puede seleccionar en todas las configuraciones, a excepción de BAKE ONLY (Solo hornear) y JAM (Mermelada), nuestra experiencia ha demostrado que algunas recetas, particularmente las de panes sin levadura, no se mezclan bien cuando se programa el inicio, mientras que otras sí. Por esta razón, recomendamos que pruebe la receta usando la función de Inicio programado si su intención es servirla por primera vez.



IMPORTANTE

Nunca use la función de inicio programado si la receta incluye ingredientes perecibles como productos lácteos, huevos, etc. Algunos productos lácteos y huevos pueden sustituirse con ingredientes deshidratados, como polvos de huevo deshidratados, suero de mantequilla deshidratado o leche deshidratada. Cuando use esta función con alternativas deshidratadas de ingredientes, primero agregue el agua al molde para pan y luego la alternativa deshidratada después de la harina para mantenerlas separadas.

1. Usando el selector **SELECT** (Seleccionar), elija la configuración deseada, el color de la corteza y el tamaño del pan. Consulte los pasos 1 - 9, "Funcionamiento de la máquina para pan Breville - Guía para principiantes" (página 223).
2. Antes de presionar el botón **START | PAUSE** (Inicio | Pausa) para reanudar el ciclo, presione el botón **DELAY START** (Inicio programado). La pantalla LCD indicará el mensaje "READY IN" (Listo en) y el tiempo de ciclo total recomendado se mostrará parpadeando.



NOTA

Durante el tiempo antes de que comience el ciclo de elaboración del pan, asegúrese de que la temperatura ambiente de los ingredientes y la cámara de horneado no esté demasiado caliente o demasiado fría. Esto asegurará un funcionamiento eficiente. La temperatura ambiente recomendada es 20 °C - 25 °C (68 °F - 77 °F).

Cuando se utiliza la función **Delay Start** (Inicio programado), recomendamos colocar los ingredientes en el molde para pan siguiendo el orden indicado en la receta, haciendo un pequeño hueco en el centro de la harina (asegurándose de que el hueco no toque la capa de agua, sal o azúcar) y luego colocando la levadura en el hueco. El agua, la sal o el azúcar pueden activar o desactivar la levadura de forma prematura y causar que el pan no se levante.

3. Gire el selector **SELECT** (Seleccionar) para programar el inicio con hasta 13 horas de anticipación, y presione el selector para elegir la programación. El tiempo que seleccione es el tiempo que pasará antes de que el pan esté listo. Por ejemplo, si selecciona 10 horas, la pantalla LCD mostrará el mensaje "READY IN" (Listo en) y "10:00 HRS", lo que significa que el pan estará listo en 10 horas.
4. Si presiona la duración incorrecta por accidente, presione el botón **CANCEL** (Cancelar) para regresar al menú principal y realizar su selección nuevamente.
5. Presione el botón **START | PAUSE** (Inicio | Pausa) para activar la función de inicio programado. La luz del contorno del botón se iluminará de color rojo y la pantalla LCD mostrará el mensaje "READY IN" (Listo en) y comenzará un conteo. No habrá movimiento dentro del molde para pan. Una vez transcurrido el tiempo correcto, el ciclo comenzará automáticamente. La pantalla LCD indicará el tiempo que queda hasta que el pan esté listo y el indicador de progreso parpadeará para indicar la fase actual del ciclo.

Uso del botón MODIFY (Modificar)

La temperatura y los tiempos recomendados y predeterminados para las fases “precalentamiento”, “amasado”, “reposo”, “desgasificación”, “horneado” y “conservación de temperatura” se pueden modificar para adaptarse a una receta específica o a su preferencia personal. Por ejemplo, si le gusta que el pan quede más crujiente, puede aumentar la temperatura y el tiempo de horneado.



NOTA

Las temperaturas y los tiempos modificados no se almacenarán en la memoria de la máquina para pan. Lo que sucederá en su lugar es que la máquina volverá a sus temperaturas y tiempos predeterminados después de que finalice el ciclo modificado. Para almacenar las temperaturas y los tiempos modificados, consulte la sección “Uso de la configuración CUSTOM (Personalizada)” (página 248).

1. Usando el selector SELECT (Seleccionar), elija la configuración deseada, el color de la corteza y el tamaño del pan. Consulte los pasos 1 - 9 en “Funcionamiento de la máquina para pan Breville - Guía para principiantes” (página 223).
2. Antes de presionar el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) para activar el ciclo, presione el botón MODIFY (Modificar). La pantalla LCD mostrará el indicador de progreso y parpadeará para indicar tanto la fase que se puede modificar, como su temperatura y tiempo preestablecido. Utilice el botón SELECT para modificar la temperatura o los tiempos preestablecidos para cada una de las fases.
3. Una vez que se hayan modificado todas las fases para adaptarlas a sus preferencias, la pantalla LCD le indicará el nuevo tiempo de ciclo. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) para activar el ciclo.

Las fases solo se pueden modificar si ya son aplicables a una configuración. Por ejemplo, el ajuste BAKE ONLY (Solo hornear) no tiene una fase “amasado”, por lo que esta fase no se puede modificar.

El reverso del manual contiene tablas para consultar con los tiempos de cada función.

La siguiente tabla describe las posibles modificaciones para cada una de las configuraciones.

FASE													
CONFIGURACIÓN	TEMPERATURA DE PRECALENTAMIENTO	DURACIÓN DE PRECALENTAMIENTO	DURACIÓN DE AMASADO 1	DURACIÓN DE AMASADO 2	TEMPERATURA DE REPOSO	DURACIÓN DE REPOSO 1	DESGLASIFICACIÓN	DURACIÓN DE REPOSO 2	DESGLASIFICACIÓN	DURACIÓN DE REPOSO 3	TIEMPO DE HORNEADO	TEMPERATURA DE HORNEADO	DURACIÓN DE CONSERVACIÓN DE TEMPERATURA
BASIC (Básica)			0 minutos - 1:00 hora	0 minutos - 1:00 hora	27 °C - 34 °C (80 °F - 93 °F)	0 minutos - 1:40 horas	0 - 120 segundos	0 minutos - 1:40 horas	0 - 120 segundos	0 minutos - 1:40 horas	0 minutos - 2 horas	60 °C - 150 °C (140 °F - 300 °F)	0 minutos - 1:00 hora
BASIC RAPID (Básica rápida)			0 minutos - 1:00 hora	0 minutos - 1:00 hora	27 °C - 34 °C (80 °F - 93 °F)	0 minutos - 1:40 horas	0 - 120 segundos	0 minutos - 1:40 horas	0 - 120 segundos	0 minutos - 1:40 horas	0 minutos - 2 horas	60 °C - 150 °C (140 °F - 300 °F)	0 minutos - 1:00 hora
WHOLE WHEAT (Trigo integral)	16 °C - 25 °C (61 °F - 77 °F)	0 minutos - 1:00 hora	0 minutos - 1:00 hora	0 minutos - 1:00 hora	27 °C - 34 °C (80 °F - 93 °F)	0 minutos - 1:40 horas	0 - 120 segundos	0 minutos - 1:40 horas	0 - 120 segundos	0 minutos - 1:40 horas	0 minutos - 2 horas	60 °C - 150 °C (140 °F - 300 °F)	0 minutos - 1:00 hora
WHOLE WHEAT RAPID (Trigo integral rápida)	16 °C - 25 °C (61 °F - 77 °F)	0 minutos - 1:00 hora	0 minutos - 1:00 hora	0 minutos - 1:00 hora	27 °C - 34 °C (80 °F - 93 °F)	0 minutos - 1:40 horas	0 - 120 segundos	0 minutos - 1:40 horas	0 - 120 segundos	0 minutos - 1:40 horas	0 minutos - 2 horas	60 °C - 150 °C (140 °F - 300 °F)	0 minutos - 1:00 hora
GLUTEN FREE (Sin gluten)			0 minutos - 1:00 hora	0 minutos - 1:00 hora	27 °C - 34 °C (80 °F - 93 °F)	0 minutos - 1:40 horas	0 - 120 segundos			0 minutos - 1:40 horas	0 minutos - 2 horas	60 °C - 150 °C (140 °F - 300 °F)	0 minutos - 1:00 hora
CRUSTY LOAF (Pan crujiente)			0 minutos - 1:00 hora	0 minutos - 1:00 hora	27 °C - 34 °C (80 °F - 93 °F)	0 minutos - 1:40 horas	0 - 120 segundos	0 minutos - 1:40 horas	0 - 120 segundos	0 minutos - 1:40 horas	0 minutos - 2 horas	60 °C - 150 °C (140 °F - 300 °F)	0 minutos - 1:00 hora
SWEET (Dulce)			0 minutos - 1:00 hora	0 minutos - 1:00 hora	27 °C - 34 °C (80 °F - 93 °F)	0 minutos - 1:40 horas	0 - 120 segundos	0 minutos - 1:40 horas	0 - 120 segundos	0 minutos - 1:40 horas	0 minutos - 2 horas	60 °C - 150 °C (140 °F - 300 °F)	0 minutos - 1:00 hora
YEAST FREE (Sin levadura)			10 minutos - 30 minutos	10 minutos - 30 minutos							0 minutos - 2 horas	60 °C - 150 °C (140 °F - 300 °F)	0 minutos - 1:00 horas

FASE

CONFIGURACIÓN	TEMPERATURA DE PRECALENTAMIENTO	DURACIÓN DE PRECALENTAMIENTO	DURACIÓN DE AMASADO 1	DURACIÓN DE AMASADO 2	TEMPERATURA DE REPOSO	DURACIÓN DE REPOSO 1	DESIGIFICACIÓN	DURACIÓN DE REPOSO 2	DESIGIFICACIÓN	DURACIÓN DE REPOSO 3	TIEMPO DE HORNEADO	TEMPERATURA DE HORNEADO	DURACIÓN DE CONSERVACIÓN DE TEMPERATURA
DOUGH-BREAD (Masa de pan)			0 minutos - 1:00 hora	0 minutos - 1:00 hora		0 minutos - 1:40 horas							
DOUGH-PIZZA (Masa de pizza)			0 minutos - 1:00 hora	0 minutos - 1:00 hora		0 minutos - 1:40 horas							
DOUGH-PASTA (Masa de pasta)			10 minutos - 30 minutos	10 minutos - 30 minutos									
BAKE ONLY (Solo hornear)											0 minutos - 2 horas	60 °C - 150 °C (140 °F - 300 °F)	
JAM (Mermelada)	60 °C - 70 °C (140 °F - 158 °F)	0 minutos - 1:00 hora									0 minutos - 2 horas	60 °C - 150 °C (140 °F - 300 °F)	

Uso de la configuración CUSTOM (Personalizada)

Las temperaturas y los tiempos recomendados y predeterminados para las fases “precalentamiento”, “amasado”, “reposo”, “desgasificación”, “horneado” y “conservación de temperatura” se pueden modificar para adaptarse a una receta específica o a su preferencia personal, y guardarse en la memoria de la máquina para pan.

Esto es particularmente útil si tiene una receta favorita que hornea con frecuencia. En el caso de los panaderos avanzados, esta configuración le permite considerar variables como la marca y el tipo de harina, la calidad de la levadura, la altitud y las variaciones climáticas. Por ejemplo, los ciclos de reposo pueden reducirse en un clima húmedo.

1. Gire el selector **SELECT** (Seleccionar) hasta que el indicador en la pantalla LCD esté en la configuración **CUSTOM** (Personalizada). Presione el selector para seleccionar.
2. La pantalla LCD mostrará el mensaje “CUSTOM 1” (Personalizada 1). Este mensaje indica que ahora puede programar la receta personalizada número 1. Puede programar hasta 9 recetas personalizadas.



CONSEJO

Recomendamos que anote el número y la receta del pan personalizado para futura referencia, además de las temperaturas y los tiempos en las tablas que se proporcionan al final de este manual.

3. Presione el botón **MODIFY** (Modificar). La pantalla LCD mostrará el mensaje “CUSTOM” (Personalizada) de forma intermitente y el contorno del botón **MODIFY** (Modificar) empezará a parpadear para indicarle que el aparato está en el modo de programación.
4. Use el selector **SELECT** (Seleccionar) para elegir la configuración, el color de corteza, el tamaño de pan, la temperatura y los tiempos para las fases de precalentamiento, amasado, reposo, desgasificación, horneado y conservación de temperatura.



CONSEJOS

Las fases solo se pueden modificar si ya son aplicables a una configuración. Por ejemplo, el ajuste **BAKE ONLY** (Solo hornear) no tiene una fase “amasado”, por lo que esta fase no se puede modificar.

Si por alguna razón desea incluir o modificar una fase que no es aplicable a una configuración, seleccione la configuración **WHOLE WHEAT** (Trigo integral) y utilícela como base para programar su receta personalizada. La configuración **WHOLE WHEAT** (Trigo integral) le permite modificar todas las fases.



NOTA

Si selecciona accidentalmente la temperatura o el tiempo incorrectos, consulte el Paso 2 en la sección “Modificar una receta personalizada programada”.

5. Una vez que se hayan modificado todas las fases para adaptarlas a sus preferencias, el mensaje **CUSTOM** (Personalizada) y el contorno del botón **MODIFY** (Modificar) dejarán de parpadear. La pantalla LCD indicará el nuevo tiempo de ciclo programado.
6. Presione el botón **START | PAUSE** (Inicio | Pausa) para activar el ciclo.
7. También puede presionar el botón **DELAY START** (Inicio programado) para activar la función de inicio programado. Gire el selector **SELECT** (Seleccionar) para cambiar el tiempo del ciclo y luego presiónelo para seleccionar. El tiempo que seleccione es el tiempo que pasará antes de que el pan esté listo. Consulte la sección “Uso del botón **DELAY START** (Inicio programado)”.

Modificar una receta personalizada programada

Puede programar hasta 9 recetas personalizadas. Si se está ocupando un espacio para recetas y se presiona el botón MODIFY (Modificar), la pantalla LCD mostrará el mensaje "REPLACE?" (¿Desea reemplazar?) de manera intermitente.

1. Si no desea reemplazar la receta personalizada programada, presione el botón CANCEL (Cancelar). La pantalla LCD ya no mostrará de forma intermitente el mensaje "REPLACE?" (¿Desea reemplazar?). Gire el selector SELECT (Seleccionar) para comprobar si se ha llenado otro espacio o no.
2. Si desea reemplazar o modificar la receta personalizada programada, presione el selector SELECT (Seleccionar). La pantalla LCD mostrará el mensaje "CUSTOM" (Personalizada) de forma intermitente y el contorno del botón MODIFY (Modificar) empezará a parpadear para indicarle que el aparato está en el modo de programación. Use el selector SELECT (Seleccionar) para volver a elegir la configuración, el color de corteza, el tamaño de pan, las temperaturas y los tiempos para las fases de precalentamiento, amasado, reposo, desgasificación, horneado y conservación de temperatura. Una vez que se hayan modificado todas las fases para adaptarlas a sus preferencias, el mensaje CUSTOM (Personalizada) y el contorno del botón MODIFY (Modificar) dejarán de parpadear. La pantalla LCD indicará el nuevo tiempo de ciclo reprogramado.

CONSEJOS PARA HACER UN MEJOR PAN

Medir y pesar los ingredientes

El paso más importante al hornear con una máquina para pan es medir y pesar los ingredientes con precisión. El molde para pan tiene una capacidad limitada, por lo que los ingredientes deben medirse de forma precisa para evitar que se desborden sobre las resistencias y para garantizar que lo que prepare suba bien y sepa bien.

Para obtener mejores resultados, mida y pese siempre con precisión los ingredientes y agréguelos al molde para pan en el orden indicado en la receta.



NOTA

Las recetas de este manual de instrucciones se desarrollaron utilizando pesos y medidas imperiales estadounidenses. Estos pesos y medidas pueden variar un poco al convertirlos al sistema métrico, por lo que se debe tener cuidado a la hora de compensar las variaciones.

Tazas medidoras de líquidos

Para los ingredientes líquidos, use tazas medidoras de líquido de vidrio o plástico transparente con las medidas marcadas claramente en el costado. No use tazas medidoras de plástico o metal no transparentes a menos que tengan marcas de medición en el costado. Coloque la taza sobre una superficie plana horizontal y observe las marcas a la altura de los ojos. El nivel del líquido debe estar alineado con la marca de medición adecuada. Una medición imprecisa puede afectar el equilibrio crítico de la receta. Los ingredientes líquidos deben estar a 27 °C (80 °F) a menos que se indique lo contrario.

Cucharas medidoras secas

Para ingredientes secos, use tazas y cucharas medidoras secas, de plástico o metal, que suelen venir anidadas. No use tazas o cucharas de vajilla.

Al colocar los ingredientes secos en la taza medidora, es importante que no los compacte. No es necesario cernir la harina. **NUNCA** meta la taza de lleno en la bolsa de harina ni golpee el fondo de la taza o compacte los ingredientes en la taza a menos que se indique lo contrario (por ejemplo, si la receta pide usar azúcar morena compactada). Una cantidad adicional de ingredientes puede afectar el equilibrio crítico de la receta. Nivele la parte superior de la taza barriendo el exceso con el dorso de un cuchillo o con el mango de una cuchara. Los ingredientes secos deben estar a temperatura ambiente de entre 20 °C y 25 °C (68 °F y 77 °F) a menos que se indique lo contrario.

Cuando use cucharas medidoras para ingredientes líquidos o secos como levadura, azúcar, sal, leche en polvo o miel, las medidas deben estar niveladas, no copeteadas.

Básculas

Se recomienda el uso de básculas, ya que proporcionan una mayor precisión que las tazas medidoras. Esto le permitirá obtener resultados consistentes. Coloque un recipiente en la báscula, póngala en cero y luego vierta los ingredientes o agréguelos con una cuchara hasta que alcance el peso deseado.

Guía general:

1 taza de harina para pan	= 140 g (5 oz)
1 taza de harina de trigo integral	= 113 g (4 oz)
1 taza de harina para todo uso	= 134 g (4¾ oz)
1 cucharada de mantequilla	= 14 g (½ de barra)
2 cucharadas de mantequilla	= 28 g (¼ de barra)
¼ de taza de mantequilla	= 56 g (½ barra)
½ taza de mantequilla	= 113 g (1 barra)
1 taza de azúcar granulada	= 226 g (8 oz)
1 cucharada de azúcar granulada	= 14 g (½ onza)
1 de taza de azúcar morena	= 170 g (6 oz)
1 cucharada de azúcar morena	= 9 g (⅓ oz)
1 taza de frutos secos picados	= 113 g (4 oz)
1 taza de frutas	= 149 g (5¼ oz)
1 taza de chispas de chocolate	= 85 g (3 oz)

TABLA DE CONVERSIÓN DE MEDIDAS

Las recetas de la máquina para pan a menudo requieren algunas medidas menos comunes, como un $\frac{1}{8}$ de taza. Utilice esta tabla para familiarizarse con sus equivalentes.

1½ cucharaditas	= ½ cucharada
3 cucharaditas	= 1 cucharada
4 cucharaditas	= 1½ cucharadas
½ cucharada	= 1½ cucharaditas
1 cucharada	= 3 cucharaditas
2 cucharadas	= ⅓ de taza
4 cucharadas	= ¼ de taza
5 cucharadas + 1 cucharadita	= ⅓ de taza
8 cucharadas	= ½ taza
12 cucharadas	= ¾ de taza
16 cucharadas	= 1 taza
¼ de taza	= 4 cucharadas
⅓ de taza	= 5 cucharadas + 1 cucharadita
½ taza	= 8 cucharadas
¾ de taza	= 12 cucharadas
1 taza	= 16 cucharadas
⅓ de taza	= 2 cucharadas
¾ de taza	= ¼ de taza + 2 cucharadas
⅝ de taza	= ½ taza + 2 cucharadas
⅞ de taza	= ¾ de taza + 2 cucharadas
1½ tazas	= 1 taza + 2 cucharadas
1¼ tazas	= 1 taza + 4 cucharadas

MEDIR LOS INGREDIENTES AL CREAR SUS PROPIAS RECETAS

Utilice estos consejos para facilitar la creación o la adaptación de una receta.

Tamaños de pan:

Siga esta referencia general:

Una receta con 2 tazas de harina producirá un pan de aproximadamente 0.5 kg (1.0 libra)

La receta con 3 tazas de harina producirá un pan de aproximadamente 0.75 kg (1½ libras)

La receta con 4 tazas de harina producirá un pan de aproximadamente 1.0 kg (2.0 libras)

La receta con 5 tazas de harina producirá un pan de aproximadamente 1.25 kg (2½ libras).



NOTA

No llene el molde para pan ni demasiado ni muy poco, ya que podría causar que el pan no se mezcle correctamente. Las recetas de este libro se han diseñado y probado especialmente para producir panes de 0.5 kg a 1.25 kg (1.0 libra a 2.5 libras), por lo que pueden tener una cantidad un poco mayor o menor de harina que la fórmula general anterior. Sin embargo, si va a crear sus propias recetas, le recomendamos usar un mínimo de 2 tazas y un máximo de 4½ tazas de ingredientes secos en total para asegurar que la masa no suba por sobre el molde para pan. Como regla general, en el ajuste para mermelada se debe usar un máximo de 3 tazas de fruta.

Huevos

Siga esta referenciageneral.

1 huevo	= ¼ de taza líquida
1 clara de huevo	= 3 cucharadas
1 yema	= 1 cucharada
1 huevo	= 3 cucharadas de sustituto de huevo líquido
1 huevo	= 1 cucharada de clara de huevo en polvo + 2 cucharadas de agua fría, batidas hasta que queden espumosas

Leche

Siga esta referencia general:

1 taza de leche fresca = 3 cucharadas de leche en polvo + 1 taza de agua.
Use 4-5 cucharadas para un sabor más intenso.

Los ingredientes esenciales

MEJORADOR DE PAN - ÁCIDO ASCÓRBICO (VITAMINA C)

Un mejorador de pan ayudará a fortalecer la estructura del pan dando como resultado una hogaza de textura más ligera, con mayor volumen, más estable y con mejores cualidades de conservación. Los ingredientes del mejorador de pan suelen ser un ácido alimentario como el ácido ascórbico (vitamina C) y otras enzimas (amilasas) extraídas de las harinas de trigo. Puede usar vitamina C en formato de tableta triturada sin sabor o en polvo para agregarla a los ingredientes secos como un mejorador. Como guía general, use 1 pizca grande por cada 3 tazas de harina.

POLVO PARA HORNEAR

El polvo de hornear de doble acción es un agente leudante que se utiliza en los panes sin levadura. Este tipo de agente leudante no requiere tiempo de reposo antes de hornear, ya que la reacción química tiene lugar cuando se agregan ingredientes líquidos y luego nuevamente durante el proceso de horneado. El polvo para hornear se puede usar como sustituto del bicarbonato.

BICARBONATO

El bicarbonato de sodio es otro agente leudante. Este tipo de agente leudante no requiere tiempo de reposo antes de hornear, ya que la reacción química tiene lugar durante el proceso de horneado. El bicarbonato no se puede usar como sustituto del polvo para hornear.

HUEVOS

Además de una textura más blanda, los huevos agregan sabor y consistencia al pan. Los sustitutos de huevo líquidos, el huevo en polvo y las claras de huevo en polvo se pueden sustituir por huevos frescos; sin embargo, todos deben estar a temperatura ambiente antes de agregarlos al molde para pan, a menos que se indique lo contrario. No use huevos frescos con la función de inicio programado.



CONSEJO

Caliente los huevos fríos de forma suave y segura poniéndolos en un recipiente y cubriéndolos con agua del grifo moderadamente caliente durante 10 minutos.

GRASAS

Las grasas, como la mantequilla sin sal, el aceite de oliva o el aceite vegetal, agregan sabor, textura, humedad y mejoran las cualidades de conservación de los panes. Si usa mantequilla sin sal, se debe cortar en trozos de media pulgada (1.25 cm) y llevar a temperatura ambiente antes de agregarla al molde para pan, a menos que se indique lo contrario. Los panes horneados en la configuración CRUSTY LOAF (Pan crujiente) generalmente obtienen su corteza y textura crujientes debido a la falta de grasa agregada. Sin embargo, si la receta los incluye, utilice aceites de buena calidad, ya que el sabor de la harina y las grasas será muy evidente.

HARINA

La harina es el elemento más importante al hacer un pan. Este ingrediente proporciona alimento a la levadura y le da estructura al pan. Cuando se mezcla con líquido, la proteína de la harina comienza a formar gluten. El gluten es una red de hebras elásticas que se entrelazan para atrapar los gases producidos por la levadura. Este proceso aumenta a medida que se amasa la masa y proporciona la estructura necesaria para producir el peso y la forma del pan.

Mantenga la harina en un recipiente hermético y seguro. Mantenga las harinas de trigo integral almacenadas en el refrigerador, congelador o en un lugar fresco para evitar que se pongan rancias. No es necesario cernir la harina cuando se hornea en la máquina para pan. Por otro lado, sí debe procurar que esté a temperatura ambiente antes de agregarla al molde para pan.

Harina común

La harina común puede comprarse blanqueada o sin blanquear; recomendamos optar por la variedad sin blanquear. Esta harina es ideal para panes sin levadura (también conocidos como panes rápidos, ceceños o ácidos), pues produce una hogaza tierna con buena textura y miga. La harina para pan tiende a producir un pan duro cuando no se usa levadura, mientras que la harina de repostería tiende a producir un pan demasiado blando.

Harina para pan

La harina de pan, también conocida como harina de panadería o harina de fuerza, es una harina de trigo blanco con alto contenido de proteínas (gluten). Para hornear pan en la máquina, recomendamos usar harina para pan sin blanquear en lugar de la harina común, ya que produce una hogaza alta y elástica. Todas las recetas de harina de pan que se incluyen en este manual se crearon usando harina sin blanquear marca King Arthur.

Harina de centeno

La harina de centeno es una harina baja en proteínas (gluten) que se utiliza tradicionalmente para hacer pan Pumpnickel y pan negro. Por lo general, la harina de centeno siempre debe mezclarse con una alta proporción de harina para pan, ya que no contiene suficiente gluten para desarrollar la estructura de un pan alto y de grano uniforme.

Harina con levadura

No se recomienda el uso de harina con levadura para hornear en máquinas para pan, pues contiene ingredientes leudantes que interfieren con la elaboración del pan. Esta harina es más adecuada para galletas, bollos, bizcochos, panqueques o waffles.

Harina de trigo integral

La harina de trigo integral se muele a partir del grano de trigo entero, por lo que contiene todo el salvado, el germen y la harina del grano de trigo integral. Aunque los panes horneados con harina de trigo integral serán más ricos en fibra, la hogaza es generalmente más compacta y más pesada en comparación con un pan blanco.



CONSEJO

La harina de trigo integral con bajo contenido de proteínas (gluten) se puede mejorar agregando gluten de trigo entero (consultar más abajo).

GLUTEN DE TRIGO ENTERO (SEITÁN)

El gluten de trigo entero se elabora a partir de harina de trigo que ha sido tratada para eliminar la mayor parte del almidón, dejando una harina con un contenido proteico muy alto. La adición de gluten de trigo integral puede mejorar la estructura, aumentar el volumen y aclarar la textura cuando se usa una harina baja en proteínas, común, de trigo integral, de centeno o molida a la piedra.



CONSEJO

Recomendamos agregar gluten de trigo integral a la levadura instantánea (también conocida como levadura de crecimiento rápido, levadura de pan, levadura de acción rápida o levadura para máquinas de pan) cuando se utilizan las configuraciones BASIC RAPID (Básica rápida) y WHOLE WHEAT RAPID (Trigo integral rápida), pues produce una mejor subida durante la fase rápida de “reposo”.

Siga estas instrucciones generales:

Pan de 1.25 kg (2.5 libras) = agregue 2¾ cucharaditas de gluten de trigo integral

Pan de 1.0 kg (2.0 libras) = agregue 2½ cucharaditas de gluten de trigo integral

Pan de 0.75 kg (1.5 libras) = agregue 2 cucharaditas de gluten de trigo integral

Pan de 0.5 kg (1.0 libra) = agregue 1½ cucharaditas de gluten de trigo integral

BARNIZ

Los glaseados realzan el sabor de los panes horneados y les dan un acabado profesional. Después de barnizarlos, los panes se pueden rematar con sus semillas y aderezos favoritos, como semillas de amapola, ajonjolí o comino.

Barniz de huevo

Use 1 clara de huevo o 1 huevo entero más 1 cucharada de agua. Unte la masa con el barniz antes de hornearlo.

Corteza de mantequilla derretida

Unte la mantequilla derretida sobre el pan recién horneado para obtener una corteza más suave y tierna.

Barniz de leche

Unte leche o crema sobre el pan recién horneado para obtener una corteza más suave y brillante.

Barniz de glaseado dulce

Mezcle 1 taza cernida de azúcar glass con 1 a 2 cucharadas de leche hasta que quede suave. Agregue el barniz a un pan de pasas o a un pan dulce cuando esté casi frío.

LECHE

La leche realza el sabor y aumenta el valor nutricional del pan. Todos los ingredientes líquidos, incluida la leche, deben estar a 27 °C (80 °F) cuando se agregan al molde para pan, a menos que se indique lo contrario. La leche fresca no debe sustituirse por leche en polvo a menos que se indique en la receta. La leche en polvo (desgrasada o normal) es conveniente y le permite utilizar la función de inicio programado. Cuando use esta función con alternativas deshidratadas de ingredientes, primero agregue el agua al molde para pan y luego la alternativa deshidratada después de la harina para mantenerlas separadas.

SAL

La sal es un ingrediente importante en la elaboración de panes con levadura. No solo mejora el sabor, sino que además limita el crecimiento de la levadura e inhibe la subida del pan, por lo que debe medir su cantidad con mucho cuidado. No aumente ni disminuya la cantidad de sal que se indica en las recetas. Se puede utilizar sal de mesa, sal de mar o sal kosher.

AZÚCAR

El azúcar proporciona alimento para la levadura, dulzura y sabor a la miga y ayuda a dorar la corteza. El azúcar blanco, el azúcar morena, la miel y el jarabe son todos adecuados para este fin. Cuando se usa miel o jarabe dorado, debe contarse como líquido adicional.

AGUA

Al hornear en la máquina para pan, todos los líquidos, particularmente el agua, deben estar a 27 °C (80 °F) a menos que se indique lo contrario. Las temperaturas demasiado bajas o demasiado elevadas pueden evitar que la levadura se active.

LEVADURA

A través de un proceso de fermentación, la levadura produce el gas de dióxido de carbono necesario para hacer que el pan crezca. La levadura se alimenta de carbohidratos del azúcar y la harina para producir este gas y requiere líquido y calor para activarse. Hay tres tipos principales de levadura casera disponibles. Para más información, consulte la página 233.

Recomendamos usar levadura seca activa para los ajustes estándar y levadura instantánea para las configuraciones más cortas BASIC RAPID (Básica rápida) y WHOLE WHEAT RAPID (Trigo integral rápida). Casi cualquier receta se puede modificar para la configuración RAPID (Rápida) usando una cantidad igual o mayor de levadura instantánea.

Siga estas instrucciones generales al usar la configuración RAPID (Rápida):

Pan de 1.25 kg (2.5 libras) = sustituya la levadura seca activa por 3½ cucharaditas de levadura instantánea

Pan de 1.0 kg (2.0 libras) = sustituya la levadura seca activa por 3 cucharaditas de levadura instantánea

Tamaño de pan de 0.75 kg (1.5 libras)
= sustituya la levadura seca activa por 2½ cucharaditas de levadura instantánea

Tamaño de pan de 0.5 kg (1.0 libra)
= sustituya la levadura seca activa por 2 cucharaditas de levadura instantánea

Todas las recetas de este manual que utilizan levadura se elaboraron utilizando levadura marca Red Star ("Levadura seca activa", "Levadura de crecimiento rápido" y "Levadura para máquina de pan"). Si bien puede usar cualquier marca, siempre debe procurar que los ingredientes líquidos estén a 27 °C (80 °F) para que así la levadura se active correctamente. Verifique la fecha de caducidad, ya que la levadura vencida evitará que el pan suba.

Siga estos pasos si no tiene certeza de la frescura de su levadura.

3. Use una taza medidora de líquidos para disolver 1 cucharadita de azúcar granulada en $\frac{1}{2}$ de taza de agua tibia del grifo a 43°C - 46°C (110°F - 115°F). Un termómetro es la forma más precisa de determinar la temperatura correcta del agua. Si no tiene uno a mano, procure que esté tibia al tacto (no caliente).
4. Revuelva un paquete de 7 g ($\frac{1}{4}$ de onza) o $2\frac{1}{4}$ cucharaditas de levadura a temperatura ambiente hasta que no queden gránulos de levadura en la parte superior.
5. Pasados tres o cuatro minutos, la levadura habrá absorbido suficiente líquido para activarse y comenzar a subir. Luego de diez minutos, la mezcla espumosa de levadura debería haber subido a la marca de 1 taza y tener una parte superior redondeada.
6. Si es así, su levadura está activa y debe usarse en su receta de inmediato. Recuerde restar $\frac{1}{4}$ de taza de líquido de la receta para compensar el agua que utilizó en esta prueba.
7. Si la levadura no se elevó a la marca de 1 taza, su levadura tiene poca o ninguna actividad. Deseche esta levadura.

GOMA XANTANA

La goma xantana es un agente espesante que se utiliza en la cocción sin gluten para agregar volumen y actuar como aglutinante para retener la humedad. La goma xantana se puede reemplazar por goma guar.



Cuidado y limpieza

Asegúrese de que la máquina para pan esté apagada presionando y manteniendo presionado el botón CANCEL (Cancelar). La máquina para pan está apagada cuando el color del contorno del botón START I PAUSE (Inicio I Pausa) deja de ser rojo. Retire el enchufe del tomacorriente. Deje que la máquina para pan y todos sus accesorios se enfríen por completo antes de desarmarla y limpiarla.

Limpiar la carcasa de acero inoxidable

1. Limpie la superficie de la carcasa de acero inoxidable y la pantalla LCD con un paño suave y húmedo. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo o una solución de aerosol suave para evitar la acumulación de manchas. Aplique el limpiador a la esponja, y no a la superficie exterior ni a la pantalla LCD, antes de limpiar. No use una toalla de papel seca o un paño para limpiar la pantalla LCD, ni use un líquido limpiador abrasivo o una esponja metálica para limpiar cualquier parte de la máquina para pan. Hacerlo puede rayar la superficie de la máquina.



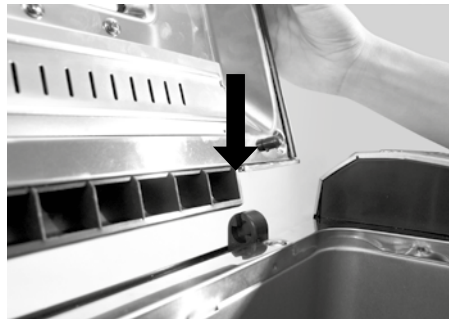
NOTA

Nunca sumerja la carcasa de acero inoxidable en agua ni la ponga en el lavavajillas. Tenga cuidado de no permitir que el agua o los líquidos de limpieza se filtren por debajo de los botones o de la pantalla LCD del panel de control.

2. Si se producen derrames de ingredientes como harina, nueces, pasas, u otros en la cámara de horneado interior, retírelos con cuidado con un paño suave y húmedo. Tenga mucho cuidado al limpiar las resistencias. Asegúrese de que la máquina para pan se haya enfriado por completo y luego frote suavemente con una esponja o paño suave y húmedo a lo largo de la resistencia. No use ningún tipo de limpiador o producto de limpieza.
3. Deje que todas las superficies se sequen bien antes de insertar el enchufe en un tomacorriente.

Limpiar la tapa

1. Si desea limpiarla a fondo, puede quitar la tapa de la carcasa de acero inoxidable. Abra la tapa por completo. Levante hacia arriba sosteniendo los lados de la tapa. La tapa debería separarse de la bisagra. Para volver a colocar la tapa, alinee los ejes centrales de la tapa con los puntos centrales de la bisagra.



Limpie la tapa, el visor y el dispensador automático de frutas y frutos secos con una esponja suave y húmeda. Puede usar un líquido limpiavidrios o un detergente suave. No use un limpiador abrasivo o una esponja metálica para limpiar, ya que rayarán la superficie.



NOTA

Nunca sumerja la tapa en agua ni la ponga en el lavavajillas.

2. Deje que todas las superficies se sequen bien antes de insertar el enchufe en un tomacorriente.

Limpiar el molde para pan

1. Llene el molde para pan con agua tibia y jabón hasta la mitad. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo o una solución de aerosol suave. Deje actuar la mezcla de 10 a 20 minutos.



NOTA

No sumerja el exterior del molde para pan en agua, pues puede interferir con la capacidad de movimiento del acoplamiento y del eje de accionamiento. Lave solamente el interior del molde para pan.

2. Retire la paleta y lave el interior del molde para pan con un paño suave. No use un limpiador abrasivo o una esponja metálica para limpiar, ya que rayarán el recubrimiento antiadherente. Asegúrese de que no haya residuos horneados o masa en el eje de accionamiento. Enjuague bien.
3. Deje que todas las superficies se sequen completamente antes de insertarlas en la carcasa de acero inoxidable.



NOTA

- Con el tiempo, puede aparecer algo de decoloración por encima y por dentro del molde para pan. Este es un efecto natural causado por la humedad y el vapor y no afectará al pan de ninguna manera.
- El interior del molde para pan está recubierto con un revestimiento antiadherente de alta calidad. Al igual que con cualquier superficie con revestimiento antiadherente, no use limpiadores abrasivos, estropajos de metal o utensilios de metal para limpiar estos elementos, ya que pueden dañar el acabado del material.
- Nunca lave el molde para pan en el lavavajillas.

Limpiar la paleta

1. Lave la paleta plegable y la paleta fija con agua jabonosa tibia y un paño suave.
2. Asegúrese de que no haya residuos horneados en alguna de las hendiduras de la paleta, incluidos el orificio en forma de 'D' y el área de las bisagras. Si los hubiese, sumerja la paleta en agua jabonosa tibia. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo o una solución de aerosol suave. Deje actuar la mezcla de 10 a 20 minutos.

Use un palillo de madera, una brocheta de madera delgada o un cepillo de limpieza de plástico para eliminar cualquier residuo de pan de las grietas y el área de las bisagras. Si no limpia el área de las bisagras, en algún momento la paleta plegable podría no funcionar correctamente. Enjuague bien.

3. Deje que todas las superficies se sequen completamente antes de insertarlas en la carcasa de acero inoxidable.



NOTA

No recomendamos lavar las paletas en el lavavajillas. Para prolongar la vida útil del revestimiento antiadherente, lávelo siempre con agua tibia y jabón. No use limpiadores abrasivos, estropajos de metal o utensilios de metal para limpiar las palas, ya que estos elementos pueden dañar la superficie de la paleta.

Almacenamiento

1. Asegúrese de que la máquina para pan esté apagada presionando y manteniendo presionado el botón CANCEL (Cancelar). La máquina para pan está apagada cuando el color del contorno del botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) deja de ser rojo. Retire el enchufe del tomacorriente.
2. Asegúrese de que la máquina para pan y todos los accesorios estén completamente fríos, limpios y secos.
3. Coloque el molde para pan y las paletas en la cámara de horneado interior.
4. Asegúrese de que la tapa esté cerrada.
5. Guarde el aparato en posición vertical y de pie sobre sus patas de apoyo. No guarde nada encima.



Resolución de problemas

INGREDIENTES

PROBLEMA	SOLUCIÓN SENCILLA
¿Se pueden hacer otras recetas de pan en esta máquina?	Los resultados pueden variar cuando se utilizan otras recetas, ya que las recetas de este manual están dimensionadas para que la masa se amase correctamente y el pan terminado no exceda la capacidad del molde para pan. Use solo recetas con cantidades similares de ingredientes. Como guía general, se recomienda un mínimo de 300 g y un máximo de 750 g de ingredientes secos totales en la configuración del pan. Como regla general, en el ajuste para mermelada se debe usar un máximo de 500 g de fruta.
¿Se pueden utilizar productos en polvo en lugar de productos frescos y viceversa?	Sí, se pueden usar huevos en polvo, suero de leche en polvo o leche en polvo. Estos productos le permiten usar la función de inicio programado. Más allá de lo anterior, asegúrese siempre de agregar el agua al molde para pan primero, después agregue la harina y por último el sustituto en polvo para que se mantenga separado del agua. Del mismo modo, la leche fresca y los huevos se pueden sustituir por leche en polvo y huevos en polvo, pero el pan homeado tendrá una textura más espesa. Si aún elige usar leche fresca, asegúrese de disminuir la misma medida de líquido para igualar la leche fresca y omitir la leche en polvo. No utilice la función de inicio programado con ingredientes perecederos.
¿Se puede usar mantequilla o margarina en lugar de aceite?	Sí, pero la miga de pan puede adquirir un aspecto color amarillo y más cremoso.
¿Se pueden utilizar otros edulcorantes en lugar del azúcar?	Sí, se puede utilizar miel, jarabe dorado o azúcar morena. Cuando sustituya el azúcar por miel o líquidos dulces similares, asegúrese de disminuir la misma medida de líquido para igualar el sustituto líquido de azúcar. No recomendamos el uso de edulcorantes artificiales en polvo o líquidos.
¿Se puede omitir la sal?	La sal juega un papel muy importante en la elaboración de pan. Omitirla disminuirá la retención de agua en la masa, además de afectar la mezcla, la fuerza del desarrollo del gluten y la fermentación de la levadura. En el pan terminado, la sal mejora la forma de la hogaza, la estructura de la miga y el color de la corteza, además de prolongar la vida útil y realzar el sabor.
¿Puedo usar harina molida en casa?	Dependiendo del grosor de la harina, los resultados pueden no ser satisfactorios. Para obtener los mejores resultados, recomendamos utilizar una mezcla de harina de pan y harina molida en casa. Asegúrese de no moler la harina demasiado gruesa, ya que puede dañar el revestimiento del molde para pan.
¿Por qué es necesario colocar los ingredientes en el molde para pan en el orden especificado?	Para asegurarse de que todos los ingredientes secos se mezclen con el agua y para evitar que la levadura se active prematuramente con el agua, la sal o el azúcar cuando se usa la función de Inicio programado.

TEMPERATURAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN SENCILLA
¿Son importantes la temperatura ambiente y la del agua?	Sí, la temperatura ambiente y del agua influyen en la actividad de la levadura y, por lo tanto, pueden afectar la calidad del pan. La temperatura ambiente promedio es de aproximadamente 20 °C a 25 °C. Los ingredientes secos deben estar a temperatura ambiente y los líquidos a 27 °C, a menos que se indique lo contrario. Nunca use agua caliente ya que matará la levadura.
¿Por qué el rango de temperatura de "horneado" es tan bajo?	Debido al diseño compacto y cerrado de la cámara de horneado y a la proximidad de la resistencia, las temperaturas de horneado de la máquina de pan son más bajas que las de un horno de pared, pero lo suficientemente calientes para hornear el pan de manera eficiente y uniforme. Nuestras pruebas han demostrado que los panes generalmente horneados en un horno tradicional a 190 °C se pueden hornear con éxito en la máquina para pan a 150 °C. Cuando utilice o desarrolle sus propias recetas, le recomendamos que utilice la temperatura de horneado recomendada preestablecida de las máquinas para pan como guía antes de ajustar la temperatura o el tiempo de "horneado" para producir los resultados deseados.

HORNEAR PAN

PROBLEMA	SOLUCIÓN SENCILLA
Ha habido un corte de energía. ¿Qué puedo hacer?	Si la energía se apaga accidentalmente durante 60 minutos o menos durante el funcionamiento, la Protección contra cortes de energía reanudará automáticamente el ciclo donde se interrumpió cuando se restablezca la energía.
Si cancelé el funcionamiento sin querer durante la fase de "amasado", ¿qué puedo hacer?	Vuelva a seleccionar la configuración del pan y deje que la masa se vuelva a amasar y continúe con el proceso de reposo y horneado. El resultado puede ser una hogaza de mayor volumen y textura más ligera.
Si cancelé el funcionamiento sin querer durante la fase de "reposo", ¿qué puedo hacer?	Apague la máquina para pan. Deje la masa dentro de la cámara de horneado con la tapa cerrada. Deje que la masa suba hasta casi alcanzar la parte superior del molde. Encienda la máquina para pan. Seleccione la configuración BAKE ONLY (Solo hornear), configure la temperatura y el tiempo de horneado requeridos y luego presione el botón START PAUSE (Inicio Pausa) para activar el ciclo.
Si cancelé el funcionamiento durante la fase de "horneado", ¿qué puedo hacer?	Seleccione la configuración BAKE ONLY (Solo hornear), configure la temperatura y el tiempo de horneado requeridos y luego presione el botón START PAUSE (Inicio Pausa) para activar el ciclo.
¿Por qué no subió el pan?	Puede haber varias razones. Verifique el nivel de proteína de la harina; recomendamos harinas con al menos 11-12 % de contenido de proteína. Es posible que la levadura no se haya activado. Verifique la fecha de caducidad de la levadura, las medidas de la levadura y la temperatura de los líquidos (27 °C) y los ingredientes secos (20 °C - 25 °C).
¿Por qué aparecen grandes agujeros dentro del pan?	En ciertas ocasiones, las burbujas de aire se concentrarán en un lugar determinado durante la última fase de "reposo" y se hornearán en este estado. Esto podría deberse a que existe un exceso de agua y/o levadura, o a que no hay suficiente harina. Verifique los ingredientes de la receta y el método de pesaje y medición.
¿Por qué la parte superior del pan colapsa?	Por lo general, esto se debe a que los ingredientes no están en equilibrio o al uso de harina baja en proteínas. Verifique el método de pesaje y medición de los ingredientes. Demasiada levadura, agua u otros ingredientes líquidos, o una falta de harina, pueden hacer que el pan se ponga pálido en la parte superior y que colapse mientras se hornea.
¿Por qué el pan a veces varía en altura y forma?	El pan es sensible al entorno, por lo que puede verse afectado por la altitud, la humedad, el clima, la temperatura ambiente, la duración del temporizador de inicio programado y las fluctuaciones en la corriente doméstica. La forma del pan también puede verse afectada si se utilizan ingredientes añejos o se miden incorrectamente.

PROBLEMA	SOLUCIÓN SENCILLA
¿Por qué mi pan integral es más compacto que mi pan blanco normal?	Las harinas de trigo integral y algunos granos especiales no suben tan bien como la harina para pan. Esto causa que la hogaza sea más pequeña y compacta.
¿Por qué difiere el color del pan?	Los ingredientes y sus propiedades pueden hacer que el pan se dore de manera diferente. Intente cambiar el color de la corteza o modificar la temperatura o el tiempo de horneado. Además, es posible que la corteza se haya oscurecido durante la fase de "conservación de temperatura". Recomendamos retirar el pan antes de que comience la fase "conservación de temperatura".
¿Por qué el pan a veces tiene un olor extraño?	Demasiada levadura o el uso de ingredientes añejos, particularmente la harina y el agua, pueden causar olores. Utilice siempre ingredientes frescos y medidas precisas.
¿Por qué a veces la harina se pega a los lados del pan?	Durante la fase de "amasado", a veces se pueden pegar pequeñas cantidades de harina a los lados del molde para pan y homearse en los lados del pan. Raspe la porción enharinada de la corteza exterior con un cuchillo afilado. La próxima vez que intente hacer la receta, y si es necesario, utilice una espátula de goma durante la fase de "amasado 2" para incorporar la harina sin mezclar de los bordes del molde para pan. Esto es especialmente importante en los ajustes GLUTEN FREE (Sin gluten) y YEAST FREE (Sin levadura). Es recomendable rociar el fondo y hasta la mitad de los lados del molde para pan con aceite para cocinar antes de agregar los ingredientes para sus panes sin levadura, y usar una espátula de goma para aflojar el pan antes de darle la vuelta.
¿Por qué la paleta se sale junto con el pan?	Esto puede suceder porque la paleta es desmontable. Use un utensilio que no sea de metal para quitarlo del pan horneado antes de cortarlo. Tenga cuidado, pues la paleta estará caliente. También puede optar por quitar la paleta antes del inicio de la fase de "horneado".
¿Por qué sale humo de la máquina para pan?	Es normal que la máquina para pan emita una fina corriente de humo durante el primer uso, ya que se queman las sustancias protectoras de la resistencia. También es normal que salga vapor por las rejillas de ventilación. Sin embargo, el humo también puede ser causado por ingredientes derramados en el exterior del molde para pan y dentro de la cámara de horneado. Sin apagar la máquina para pan, retire el enchufe del tomacorriente. Con un paño suave y húmedo (ni metálico ni abrasivo), limpie y seque bien el exterior del molde para pan, la cámara de horneado y la resistencia. Actúe con precaución, ya que estarán calientes. Vuelva a insertar el enchufe de alimentación. La Protección contra cortes de energía reanudará automáticamente el ciclo donde se interrumpió.

INICIO PROGRAMADO

PROBLEMA

¿Por qué no se puede configurar la función de Inicio programado más allá de 13 horas?

¿Por qué no se pueden usar algunos ingredientes con la función de Inicio programado?

SOLUCIÓN SENCILLA

Los ingredientes pueden deteriorarse o fermentarse si se dejan dentro del molde para pan durante muchas horas. Esto puede ocurrir con más frecuencia durante el verano, por lo que deberá establecer un período más corto para la función de Inicio programado durante esta época.

La mayoría de los alimentos con proteínas, como la leche, el queso, los huevos, el tocino, etc., son perecederos y se deterioran si están más de una hora sin refrigerar.

DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS Y FRUTOS SECOS

PROBLEMA

La base del dispensador automático de frutas y frutos secos está abierta.

SOLUCIÓN SENCILLA

Levante y abra la tapa de la carcasa de acero inoxidable principal. La base del dispensador se puede identificar por la fila de salidas de ventilación. Empuje la base hasta que encaje en su lugar.



ALTITUD Y CONDICIONES CLIMÁTICAS

PROBLEMA

Vivo en un área de gran altitud, ¿hay algún ajuste que deba hacer?

SOLUCIÓN SENCILLA

En áreas con más de 900 m (3000 pies) de altitud:

- La masa tiende a subir más rápido, ya que hay menos presión de aire. Reduzca la levadura en $\frac{1}{4}$ de cucharadita. Si la masa aún sube demasiado, reduzca la levadura otro $\frac{1}{4}$ de cucharadita la próxima vez que intente hacer la receta. También puede intentar agregar un poco más de sal y un poco menos de azúcar para retardar la acción de la levadura y promover un aumento más lento y uniforme.
- A mayores altitudes la harina es más seca y absorberá más líquido. Use menos harina o más líquido y preste atención a la consistencia de la masa.

Vivo en un clima seco o húmedo, ¿hay algún ajuste que deba hacer?

En climas secos, la harina es más seca y absorberá más líquido. Use menos harina o más líquido y preste atención a la consistencia de la masa.

En climas húmedos, reste $\frac{1}{4}$ de cucharadita de levadura para evitar que la masa suba demasiado. Si la masa aún sube demasiado, reduzca la levadura otro $\frac{1}{4}$ de cucharadita la próxima vez que intente hacer la receta.

PROBLEMA		NO HAY MOVIMIENTO EN EL MOLDE PARA PAN	EL PAN QUEDA HÚMEDO O PEGAJOSO	EL PAN SUBE DEMASIADO	EL PAN SUBE Y DESPUÉS COLAPSA	EL PAN ES COMPACTO Y DENSO
Errores en la operación	La paleta o el molde para pan no están bien ensamblados Puede encontrar las instrucciones de ensamblaje en las páginas 223 y 224.	●				
	Fase de “precalentamiento” No hay movimiento en el molde para pan durante la fase de “precalentamiento”. Esta fase tiene lugar al utilizar las configuraciones WHOLE WHEAT (Trigo integral), WHOLE WHEAT RAPID (Trigo integral rápida) y JAM (Mermelada).	●				
	La pantalla LCD muestra el mensaje ---H o -H: La cámara de horneado está demasiado caliente y no funcionará hasta que se enfríe. Levante la tapa, retire la bandeja para pan y deje que se enfríe el tiempo suficiente. Una vez que la máquina se enfríe, la pantalla LCD volverá al menú principal. Presione el botón START PAUSE (Inicio Pausa) para activar el ciclo.	●				
	La pantalla LCD muestra el mensaje --L La máquina para pan está demasiado fría y no funcionará hasta que se caliente. Ponga la máquina en un ambiente más cálido; la temperatura ambiente recomendada es de 25 °C. Una vez que la máquina esté lo suficientemente caliente, la pantalla LCD volverá al menú principal. Presione el botón START PAUSE (Inicio Pausa) para activar el ciclo.	●				
	La tapa estaba abierta durante el horneado. No se recomienda levantar la tapa durante el funcionamiento a menos que se indique en la receta, para comprobar la consistencia de la masa, o para barnizar y agregar semillas a la parte superior del pan.	●				●
Errores en la operación	Fase “conservación de temperatura” El pan se dejó en la cámara de horneado durante la fase “conservación de temperatura”. Retire el molde para pan antes de que la fase “conservación de temperatura” comience, luego retire el pan y deje que se enfríe en una rejilla.		●			
	Pan rebanado justo después de hornear No se permitió que el vapor escapara del pan horneado. Deje que el pan se enfríe por al menos 20 minutos antes de cortarlo.		●			
	E:02 Póngase en contacto con su Centro de Servicios Breville autorizado más cercano.					

PROBLEMA	NO HAY MOVIMIENTO EN EL MOLDE PARA PAN	EL PAN QUEDA HÚMEDO O PEGAJOSO	EL PAN SUBE DEMASIADO	EL PAN SUBE Y DESPUÉS COLAPSA	EL PAN ES COMPACTO Y DENSO
E:02 Póngase en contacto con su Centro de Servicios Breville autorizado más cercano.					
Agua Cantidad insuficiente Compruebe la consistencia de la masa durante la fase "amasado 2". Si está demasiado seca, agregue líquido (a 27 °C) de ½ a 1 cucharada a la vez.					●
Cantidad excesiva Compruebe la consistencia de la masa durante la fase "amasado 2". Consulte la página 237. Si está demasiado húmeda, agregue 1 cucharada de harina a la vez.		●	●	●	
Temperatura demasiado caliente o demasiado fría El agua y los líquidos deben estar a 27 °C (80 °F) a menos que se indique lo contrario.					●
Harina Cantidad insuficiente Compruebe la consistencia de la masa durante la fase "amasado 2". Si está demasiado húmeda, agregue 1 cucharada de harina a la vez.				●	
Cantidad excesiva Compruebe la consistencia de la masa durante la fase "amasado 2". Si está demasiado seca, agregue líquido (a 27 °C) de ½ a 1 cucharada a la vez.					●
Se usó un tipo incorrecto de harina Use la harina recomendada en la receta. Para hornear pan, se recomienda harina de pan con al menos 11-12% de proteína para asegurar que el pan suba y sea elástico.					●
Levadura Cantidad insuficiente Aumente en ¼ de cucharadita.					●
Cantidad excesiva Reduzca en ¼ de cucharadita.			●	●	
Se usó un tipo incorrecto de levadura Recomendamos usar levadura seca activa para todas las configuraciones estándar y levadura instantánea para las configuraciones rápidas.			●		●
Levadura vencida Revise la fecha de caducidad. Consulte los consejos sobre cómo comprobar la frescura de la levadura.					●

PROBLEMA	NO HAY MOVIMIENTO EN EL MOLDE PARA PAN	EL PAN QUEDA HÚMEDO O PEGAJOSO	EL PAN SUBE DEMASIADO	EL PAN SUBE Y DESPUÉS COLAPSA	EL PAN ES COMPACTO Y DENSO
Se activó la levadura antes de tiempo Siempre asegúrese de colocar los ingredientes en capas en el molde para pan en el orden indicado en la receta, separando la levadura de los líquidos. Si va a utilizar la función de Inicio programado, haga un pequeño hueco en el centro de la harina (asegurándose de que no toque la capa de agua, sal o azúcar) y luego coloque la levadura en el hueco.					●
Azúcar Cantidad insuficiente El azúcar es una parte importante del proceso de elaboración del pan, ya que proporciona alimento a la levadura. No recomendamos el uso de edulcorantes artificiales en polvo o líquidos.					●
Se usaron ingredientes o cantidades no recomendadas. Utilice las cantidades, sustituciones e ingredientes recomendados. Los resultados pueden variar cuando se utilizan otras recetas.			●	●	●

TABLAS DE RECETAS PERSONALIZADAS

Receta personalizada núm.: _____

Nombre de la receta: _____

Configuración: _____

Color de la corteza: _____

Tamaño del pan: _____

FASE	TEMPERATURA/DURACIÓN
Temperatura de "Precalentamiento"	_____
Duración de "Precalentamiento"	_____
Duración de "Amasado 1"	_____
Duración de "Amasado 2"	_____
Temperatura de "Reposo"	_____
Duración de "Reposo 1"	_____
Duración de "Desgasificación 1"	_____
Duración de "Reposo 2"	_____
Duración de "Desgasificación 2"	_____
Duración de "Reposo 3"	_____
Duración de "Horneado"	_____
Temperatura de "Horneado"	_____
Duración de "Conservación de temperatura"	_____
TIEMPO TOTAL DEL CICLO	_____

INGREDIENTES

NOTAS

TABLAS DE RECETAS PERSONALIZADAS

Receta

personalizada núm.: _____

Nombre de la receta: _____

Configuración: _____

Color de la corteza: _____

Tamaño del pan: _____

FASE

TEMPERATURA/DURACIÓN

Temperatura de "Precalentamiento" _____

Duración de "Precalentamiento" _____

Duración de "Amasado 1" _____

Duración de "Amasado 2" _____

Temperatura de "Reposo" _____

Duración de "Reposo 1" _____

Duración de "Desgasificación 1" _____

Duración de "Reposo 2" _____

Duración de "Desgasificación 2" _____

Duración de "Reposo 3" _____

Duración de "Horneado" _____

Temperatura de "Horneado" _____

Duración de "Conservación de
temperatura" _____

TIEMPO TOTAL DEL CICLO _____

INGREDIENTES

NOTAS

TABLAS DE RECETAS PERSONALIZADAS

Receta

personalizada núm.: _____

Nombre de la receta: _____

Configuración: _____

Color de la corteza: _____

Tamaño del pan: _____

FASE	TEMPERATURA/DURACIÓN
Temperatura de "Precalentamiento"	_____
Duración de "Precalentamiento"	_____
Duración de "Amasado 1"	_____
Duración de "Amasado 2"	_____
Temperatura de "Reposo"	_____
Duración de "Reposo 1"	_____
Duración de "Desgasificación 1"	_____
Duración de "Reposo 2"	_____
Duración de "Desgasificación 2"	_____
Duración de "Reposo 3"	_____
Duración de "Horneado"	_____
Temperatura de "Horneado"	_____
Duración de "Conservación de temperatura"	_____
TIEMPO TOTAL DEL CICLO	_____

INGREDIENTES

NOTAS

TABLAS DE RECETAS PERSONALIZADAS

Receta

personalizada núm.: _____

Nombre de la receta: _____

Configuración: _____

Color de la corteza: _____

Tamaño del pan: _____

FASE

TEMPERATURA/DURACIÓN

Temperatura de "Precalentamiento" _____

Duración de "Precalentamiento" _____

Duración de "Amasado 1" _____

Duración de "Amasado 2" _____

Temperatura de "Reposo" _____

Duración de "Reposo 1" _____

Duración de "Desgasificación 1" _____

Duración de "Reposo 2" _____

Duración de "Desgasificación 2" _____

Duración de "Reposo 3" _____

Duración de "Horneado" _____

Temperatura de "Horneado" _____

Duración de "Conservación de
temperatura" _____

TIEMPO TOTAL DEL CICLO _____

INGREDIENTES

NOTAS

TABLAS DE RECETAS PERSONALIZADAS

Receta personalizada núm.: _____

Nombre de la receta: _____

Configuración: _____

Color de la corteza: _____

Tamaño del pan: _____

FASE	TEMPERATURA/DURACIÓN
Temperatura de "Precalentamiento"	_____
Duración de "Precalentamiento"	_____
Duración de "Amasado 1"	_____
Duración de "Amasado 2"	_____
Temperatura de "Reposo"	_____
Duración de "Reposo 1"	_____
Duración de "Desgasificación 1"	_____
Duración de "Reposo 2"	_____
Duración de "Desgasificación 2"	_____
Duración de "Reposo 3"	_____
Duración de "Horneado"	_____
Temperatura de "Horneado"	_____
Duración de "Conservación de temperatura"	_____
TIEMPO TOTAL DEL CICLO	_____

INGREDIENTES

NOTAS

SECUENCIAS DE HORNEADO

Configuración: Básica

TAMAÑO/ CORTEZA	AMA- SADO 1	AMA- SADO 2	TEMPERA- TURA DE REPOSO (°C)	REPOSO 1	DESGASI- FICACIÓN	REPOSO 2	FORMA	REPOSO 3	HORNEAR	TEMPERA- TURA DE HORNEADO (°C)	DURACIÓN TOTAL (HORAS: MINUTOS)	CON- SERVAR TEMPE- RATURA
0.5 kg Clara	2 minutos	22 minutos	32	40 minutos	10 segundos	25 minutos	15 segundos	50 minutos	30 minutos	140	2:49	1 hora
0.5 kg Media	2 minutos	22 minutos	32	40 minutos	10 segundos	25 minutos	15 segundos	50 minutos	40 minutos	140	2:59	1 hora
0.5 kg Oscura	2 minutos	22 minutos	32	40 minutos	10 segundos	25 minutos	15 segundos	50 minutos	50 minutos	142	3:09	1 hora
0.75 kg Clara	3 minutos	22 minutos	32	40 minutos	10 segundos	25 minutos	15 segundos	50 minutos	35 minutos	140	2:55	1 hora
0.75 kg Media	3 minutos	22 minutos	32	40 minutos	10 segundos	25 minutos	15 segundos	50 minutos	45 minutos	140	3:05	1 hora
0.75 kg Oscura	3 minutos	22 minutos	32	40 minutos	10 segundos	25 minutos	15 segundos	50 minutos	55 minutos	142	3:15	1 hora
1.0 kg Clara	4 minutos	22 minutos	32	40 minutos	10 segundos	25 minutos	15 segundos	50 minutos	40 minutos	140	3:01	1 hora
1.0 kg Media	4 minutos	22 minutos	32	40 minutos	10 segundos	25 minutos	15 segundos	50 minutos	50 minutos	140	3:11	1 hora
1.0 kg Oscura	4 minutos	22 minutos	32	40 minutos	10 segundos	25 minutos	15 segundos	50 minutos	1 hora	142	3:21	1 hora
1.25 kg Clara	5 minutos	20 minutos	32	40 minutos	10 segundos	25 minutos	15 segundos	50 minutos	50 minutos	140	3:10	1 hora
1.25 kg Media	5 minutos	20 minutos	32	40 minutos	10 segundos	25 minutos	15 segundos	50 minutos	1 hora	140	3:20	1 hora
1.25 kg Oscura	5 minutos	20 minutos	32	40 minutos	10 segundos	25 minutos	15 segundos	50 minutos	1 hora y 10 minutos	142	3:30	1 hora

Configuración: Crusty Loaf (Pan crujiente)

TAMAÑO/ CORTEZA	AMA- SADO 1	AMA- SADO 2	TEMPERA- TURA DE REPOSO (°C)	REPOSO 1	DESGASI- FICACIÓN	REPOSO 2	FORMA	REPOSO 3	HORNEAR	TEMPERA- TURA DE HORNEADO (°C)	DURACIÓN TOTAL (HORAS: MINUTOS)	CON- SERVAR TEMPE- RATURA
0.5 kg	5 minutos	20 minutos	32	40 minutos	10 segundos	30 minutos	10 segundos	1 hora	50 minutos	145	3:25	1 hora
0.75 kg	5 minutos	20 minutos	32	40 minutos	10 segundos	30 minutos	10 segundos	1 hora	55 minutos	145	3:30	1 hora
1.0 kg	5 minutos	20 minutos	32	40 minutos	10 segundos	30 minutos	10 segundos	1 hora	52 minutos	145	3:27	1 hora
1.25 kg	5 minutos	20 minutos	32	40 minutos	10 segundos	30 minutos	10 segundos	1 hora	1 hora y 5 minutos	145	3:40	1 hora

La selección de las funciones CRUST (Corteza) y RAPID (Rápida) no está disponible en esta configuración.

Configuración: Basic Rapid (Básica rápida)

TAMAÑO/ CORTEZA	AMA- SADO 1	AMA- SADO 2	TEMPERA- TURA DE REPOSO (°C)	REPOSO 1	DESGASI- FICACIÓN	REPOSO 2	FORMA	REPOSO 3	HORNEAR	TEMPERA- TURA DE HORNEADO (°C)	DURACIÓN TOTAL (HORAS: MINUTOS)	CON- SERVAR TEMPE- RATURA
0.5 kg Clara	2 minutos	22 minutos	32	15 minutos	10 segundos	10 minutos	10 segundos	30 minutos	30 minutos	140	1:49	1 hora
0.5 kg Media	2 minutos	22 minutos	32	15 minutos	10 segundos	10 minutos	10 segundos	30 minutos	40 minutos	140	1:59	1 hora
0.5 kg Oscura	2 minutos	22 minutos	32	15 minutos	10 segundos	10 minutos	10 segundos	30 minutos	50 minutos	142	2:09	1 hora
0.75 kg Clara	3 minutos	22 minutos	32	15 minutos	10 segundos	10 minutos	10 segundos	30 minutos	35 minutos	140	1:55	1 hora
0.75 kg Media	3 minutos	22 minutos	32	15 minutos	10 segundos	10 minutos	10 segundos	30 minutos	45 minutos	140	2:05	1 hora
0.75 kg Oscura	3 minutos	22 minutos	32	15 minutos	10 segundos	10 minutos	10 segundos	30 minutos	55 minutos	142	2:15	1 hora
1.0 kg Clara	4 minutos	22 minutos	32	15 minutos	10 segundos	10 minutos	10 segundos	30 minutos	40 minutos	140	2:01	1 hora
1.0 kg Media	4 minutos	22 minutos	32	15 minutos	10 segundos	10 minutos	10 segundos	30 minutos	50 minutos	140	2:11	1 hora
1.0 kg Oscura	4 minutos	22 minutos	32	15 minutos	10 segundos	10 minutos	10 segundos	30 minutos	1 hora	142	2:21	1 hora
1.25 kg Clara	5 minutos	20 minutos	32	15 minutos	10 segundos	10 minutos	10 segundos	30 minutos	50 minutos	140	2:10	1 hora
1.25 kg Media	5 minutos	20 minutos	32	15 minutos	10 segundos	10 minutos	10 segundos	30 minutos	1 hora	140	2:20	1 hora
1.25 kg Oscura	5 minutos	20 minutos	32	15 minutos	10 segundos	10 minutos	10 segundos	30 minutos	1 hora y 10 minutos	142	2:30	1 hora

Configuración: Sweet (Dulce)

TAMAÑO/ CORTEZA	AMA- SADO 1	AMA- SADO 2	TEMPERA- TURA DE REPOSO (°C)	REPOSO 1	DESGASI- FICACIÓN	REPOSO 2	FORMA	REPOSO 3	HORNEAR	TEMPERA- TURA DE HORNEADO (°C)	DURACIÓN TOTAL (HORAS: MINUTOS)	CON- SERVAR TEMPE- RATURA
0.5 kg	5 minutos	20 minutos	32	40 minutos	10 segundos	25 minutos	5 segundos	50 minutos	1 hora	123	3:20	1 hora
0.75 kg	5 minutos	20 minutos	32	40 minutos	10 segundos	25 minutos	5 segundos	50 minutos	1 hora y 2 minutos	123	3:22	1 hora
1.0 kg	5 minutos	20 minutos	32	40 minutos	10 segundos	25 minutos	5 segundos	50 minutos	1 hora y 5 minutos	123	3:25	1 hora
1.25 kg	5 minutos	20 minutos	32	40 minutos	10 segundos	25 minutos	5 segundos	50 minutos	1 hora y 10 minutos	123	3:30	1 hora

La selección de las funciones CRUST (Corteza) y RAPID (Rápida) no está disponible en esta configuración.

Configuración: Wholewheat (Trigo integral)

TAMAÑO/ CORTEZA	TEMPERA- TURA DE PRECA- LENTA- MIENTO (°C)	AMA- SADO 1	AMA- SADO 2	TEMPE- RATU- RA DE REPO- SO (°C)	REPOSO 1	DESGASI- FICACIÓN	REPOSO 2	FORMA	REPOSO 3	HORNEAR	TEMPERA- TURA DE HORNEA- DO (°C)	DURACIÓN TOTAL (HORAS: MINUTOS)	CON- SERVAR TEM- PERA- TURA
0.5 kg Clara	16	2 minutos	17 minutos	32	50 minutos	10 segundos	25 minutos	10 segundos	45 minutos	35 minutos	140	3:24	1 hora
0.5 kg Media	16	2 minutos	17 minutos	32	50 minutos	10 segundos	25 minutos	10 segundos	45 minutos	40 minutos	140	3:29	1 hora
0.5 kg Oscura	16	2 minutos	17 minutos	32	50 minutos	10 segundos	25 minutos	10 segundos	45 minutos	48 minutos	142	3:37	1 hora
0.75 kg Clara	16	3 minutos	17 minutos	32	50 minutos	10 segundos	25 minutos	10 segundos	45 minutos	37 minutos	140	3:27	1 hora
0.75 kg Medio	16	3 minutos	17 minutos	32	50 minutos	10 segundos	25 minutos	10 segundos	45 minutos	42 minutos	140	3:32	1 hora
0.75 kg Oscura	16	3 minutos	17 minutos	32	50 minutos	10 segundos	25 minutos	10 segundos	45 minutos	50 minutos	142	3:40	1 hora
1.0 kg Clara	16	4 minutos	17 minutos	32	50 minutos	10 segundos	25 minutos	10 segundos	45 minutos	40 minutos	142	3:44	1 hora
1.0 kg Media	16	4 minutos	17 minutos	32	50 minutos	10 segundos	25 minutos	10 segundos	45 minutos	45 minutos	140	3:36	1 hora
1.0 kg Oscura	16	4 minutos	17 minutos	32	50 minutos	10 segundos	25 minutos	10 segundos	45 minutos	53 minutos	140	3:31	1 hora
1.25 kg Clara	16	5 minutos	15 minutos	32	50 minutos	10 segundos	25 minutos	10 segundos	45 minutos	50 minutos	142	3:53	1 hora
1.25 kg Media	16	5 minutos	15 minutos	32	50 minutos	10 segundos	25 minutos	10 segundos	45 minutos	55 minutos	140	3:45	1 hora
1.25 kg Oscura	16	5 minutos	15 minutos	32	50 minutos	10 segundos	25 minutos	10 segundos	45 minutos	1 hora y 3 minutos	140	3:40	1 hora

Configuración: Crusty Loaf (Pan crujiente)

TAMAÑO	AMA- SADO 1	AMA- SADO 2	TEMPERA- TURA DE REPOSO (°C)	REPOSO 1	DESGASI- FICACIÓN	REPOSO 2	FORMA	REPOSO 3	HORNEAR	TEMPERA- TURA DE HORNEADO (°C)	DURACIÓN TOTAL (HORAS: MINUTOS)	CON- SERVAR TEM- PERA- TURA
0.5 kg	5 minutos	20 minutos	32	40 minutos	10 segundos	30 minutos	10 segundos	1 hora	50 minutos	145	3:25	1 hora
0.75 kg	5 minutos	20 minutos	32	40 minutos	10 segundos	30 minutos	10 segundos	1 hora	55 minutos	145	3:30	1 hora
1.0 kg	5 minutos	20 minutos	32	40 minutos	10 segundos	30 minutos	10 segundos	1 hora	52 minutos	145	3:27	1 hora
1.25 kg	5 minutos	20 minutos	32	40 minutos	10 segundos	30 minutos	10 segundos	1 hora	1 hora y 5 minutos	145	3:40	1 hora

La selección de las funciones CRUST (Corteza) y RAPID (Rápida) no está disponible en esta configuración.

Configuración: Wholewheat Rapid (Integral rápida)

TAMAÑO/ CORTEZA	TEMPERA- TURA DE PRECA- LENTA- MIENTO (°C)	AMA- SADO 1	AMA- SADO 2	TEMPE- RATU- RA DE REPO- SO (°C)	REPOSO 1	DESGASI- FICACIÓN	REPOSO 2	FORMA	REPOSO 3	HORNEAR	TEMPE- RATURA DE HORNEA- DO (°C)	DURACIÓN TOTAL (HORAS: MINUTOS)	CON- SERVAR TEM- PERA- TURA
0.5 kg Clara	16	2 minutos	17 minutos	32	30 minutos	10 segundos	10 minutos	10 segundos	30 minutos	35 minutos	140	2:09	1 hora
0.5 kg Media	16	2 minutos	17 minutos	32	30 minutos	10 segundos	10 minutos	10 segundos	30 minutos	40 minutos	140	2:14	1 hora
0.5 kg Oscura	16	2 minutos	17 minutos	32	30 minutos	10 segundos	10 minutos	10 segundos	30 minutos	48 minutos	142	2:22	1 hora
0.75 kg Clara	16	3 minutos	17 minutos	32	30 minutos	10 segundos	10 minutos	10 segundos	30 minutos	37 minutos	140	2:12	1 hora
0.75 kg Media	16	3 minutos	17 minutos	32	30 minutos	10 segundos	10 minutos	10 segundos	30 minutos	42 minutos	140	2:17	1 hora
0.75 kg Oscura	16	3 minutos	17 minutos	32	30 minutos	10 segundos	10 minutos	10 segundos	30 minutos	50 minutos	142	2:25	1 hora
1.0 kg Clara	16	4 minutos	17 minutos	32	30 minutos	10 segundos	10 minutos	10 segundos	30 minutos	40 minutos	140	2:16	1 hora
1.0 kg Media	16	4 minutos	17 minutos	32	30 minutos	10 segundos	10 minutos	10 segundos	30 minutos	45 minutos	140	2:21	1 hora
1.0 kg Oscura	16	4 minutos	17 minutos	32	30 minutos	10 segundos	10 minutos	10 segundos	30 minutos	53 minutos	142	2:29	1 hora
1.25 kg Clara	16	5 minutos	15 minutos	32	30 minutos	10 segundos	10 minutos	10 segundos	30 minutos	50 minutos	140	2:25	1 hora
1.25 kg Media	16	5 minutos	15 minutos	32	30 minutos	10 segundos	10 minutos	10 segundos	30 minutos	55 minutos	140	2:30	1 hora
1.25 kg Oscura	16	5 minutos	15 minutos	32	30 minutos	10 segundos	10 minutos	10 segundos	30 minutos	1 hora y 3 minutos	142	2:38	1 hora

Configuración: Masa

TIPO DE MASA	AMASADO 1	AMASADO 2	TEMPERATURA DE REPOSO (°C)	REPOSO	DURACIÓN TOTAL
Dough (Masa)	5 minutos	25 minutos	32	60 minutos	1 hora y 30 minutos
Masa para pizza	5 minutos	15 minutos	32	60 minutos	50 minutos
Masa para pasta	14 minutos				14 minutos

Configuración: Sin gluten

TAMAÑO	AMASADO 1	AMASADO 2	TEMPERATURA DE REPOSO (°C)	REPOSO 1	FORMA	REPOSO 3	HORNEAR	TEMPERATURA DE HORNEADO (°C)	DURACIÓN TOTAL (HORAS: MINUTOS)	CONSERVAR TEMPERATURA
1.0 kg Clara	3 minutos	17 minutos	32	50 minutos	10 segundos	50 minutos	45 minutos	135	2:45	1 hora
1.0 kg Media	3 minutos	17 minutos	32	50 minutos	10 segundos	50 minutos	50 minutos	135	2:50	1 hora
1.0 kg Oscura	3 minutos	17 minutos	32	50 minutos	10 segundos	50 minutos	55 minutos	137	2:55	1 hora
1.25 kg Clara	3 minutos	17 minutos	32	50 minutos	10 segundos	50 minutos	50 minutos	135	2:50	1 hora
1.25 kg Media	3 minutos	17 minutos	32	50 minutos	10 segundos	50 minutos	55 minutos	135	2:55	1 hora
1.25 kg Oscura	3 minutos	17 minutos	32	50 minutos	10 segundos	50 minutos	1 hora	137	3:00	1 hora

BASIC (BÁSICA)

Casi todas las recetas para la configuración BASIC (Básica), incluidas las de las páginas siguientes, se pueden modificar para utilizarlas con la configuración BASIC RAPID (Básica rápida).

Si desea reducir el tiempo total del ciclo en aprox. 1 hora, seleccione el ajuste BASIC RAPID (Básica rápida). Siga la receta y las instrucciones para la versión BASIC (Básica), pero reemplazando la levadura seca activa con levadura instantánea (también conocida como levadura de crecimiento rápido) o levadura de máquinas para pan y agregue el gluten de trigo integral, ya que ayuda a producir un mejor resultado durante la fase de reposo más corta.

INGREDIENTES

	1.25 KG	1.0 KG	0.75 KG	0.5 KG
Levadura: Instantánea (también conocida como levadura de crecimiento rápido) o de máquina para pan	3½ cucharaditas	3 cucharaditas	2½ cucharaditas	2 cucharaditas
Gluten de trigo entero (seitán)	2¾ cucharaditas	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharaditas

PAN BLANCO BÁSICO

NOMBRE DEL PAN	Pan blanco básico
CONFIGURACIÓN	Basic (Básica)
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Clara, Media, Oscura
INICIO PROGRAMADO	Sí

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Agua, a 27 °C (80 °F)	1¾ tazas + 1 cucharada	1½ tazas	1 taza + 2 cucharadas	¾ de taza
Mantequilla sin sal en trozos de ½ pulgada (1.25 cm) a temperatura ambiente	2½ cucharadas	2 cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada
Sal	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	½ cucharadita	1 cucharadita
Azúcar granulada	2½ cucharadas	2 cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada
Harina para pan	5 tazas	4 tazas	3 tazas	2 tazas
Gluten de trigo entero (opcional)	2¾ cucharaditas	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharaditas
Leche en polvo	3½ cucharadas	3 cucharadas	2½ cucharadas	1½ cucharadas
Levadura: Seca activa*	2¼ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharaditas	1¼ cucharaditas

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Seleccione la configuración BASIC (Básica), el color de corteza deseado y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transfíralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

*Si utiliza la configuración BASIC RAPID (Básica rápida), sustituya las cantidades de estos dos ingredientes con las cantidades de la tabla CONFIGURACIONES BÁSICAS RÁPIDAS de la página 272.

BÁSICA - PAN PARA RELLENO

NOMBRE DEL PAN	Pan para relleno
CONFIGURACIÓN	Basic (Básica)
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Clara, Media, Oscura
INICIO PROGRAMADO	Si

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Agua, a 27 °C (80 °F)	1⅓ tazas	1⅓ tazas	1 taza	¾ de taza + 1 cucharada
Mantequilla sin sal en trozos de 1.25 cm (½ pulgada) a temperatura ambiente	4 cucharadas	3 cucharadas	2¼ cucharadas	1½ cucharadas
Sal	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharaditas	1 cucharadita
Azúcar granulada	2½ cucharadas	2 cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada
Harina para pan	3 tazas + 2 cucharadas	2½ tazas	1¾ tazas + 2 cucharadas	1¾ taza
Gluten de trigo entero (opcional)*	2¾ cucharaditas	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1¼ cucharaditas
Leche en polvo	¼ de taza	3 cucharadas	2¼ cucharadas	1½ cucharadas
Salvia fresca picada	⅓ de taza	¼ de taza	3 cucharadas	2 cucharadas
Tomillo fresco picado	¼ de taza	3 cucharadas	2¼ cucharadas	1½ cucharadas
Pimienta negra	¾ de cucharadita	½ cucharadita	½ cucharadita	¼ de cucharadita
Cebolla en polvo	2¼ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharadita	1 cucharadita
Ajo en polvo	1 cucharadita	¾ de cucharadita	½ cucharadita	½ cucharadita
Levadura: Seca activa*	2¼ cucharaditas	1¾ cucharaditas	1½ cucharaditas	1 cucharadita

AGREGAR AL DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS Y FRUTOS SECOS

Arándanos rojos deshidratados (opcional)	⅓ de taza	¼ de taza	¼ de taza	3 cucharadas
Nueces pecanas tostadas (opcional)	⅓ de taza	¼ de taza	¼ de taza	3 cucharadas

Este pan se puede utilizar para rellenar un pollo o un pavo. Todos los sabores se agregan al pan al hornearlo.

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Coloque los arándanos rojos deshidratados y las nueces tostadas en el dispensador automático de frutas y frutos secos. Seleccione la configuración BASIC (Básica), el color de corteza deseado y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transfíralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

*Si utiliza la configuración BASIC RAPID (Básica rápida), sustituya las cantidades de estos dos ingredientes con las cantidades de las páginas 254 y 255.

BÁSICA - PAN DE MAÍZ CON QUESO CHEDDAR Y JALAPEÑOS

NOMBRE DEL PAN	Pan de maíz con queso cheddar y jalapeños
CONFIGURACIÓN	Basic (Básica)
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Clara, Media, Oscura
INICIO PROGRAMADO	No

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Agua, a 27 °C (80 °F)	1½ tazas	1¼ tazas	¾ de taza + 2 cucharadas	¾ de taza
Mantequilla sin sal en trozos de 1.25 cm (½ pulgada) a temperatura ambiente	3 cucharadas	2½ cucharadas	2 cucharadas	1 cucharada
Sal	2 cucharaditas	1½ cucharadita	1¼ cucharaditas	¾ de cucharadita
Azúcar granulada	¼ de taza	3 cucharadas	2½ cucharadas	1½ cucharadas
Harina para pan	4½ tazas	3¾ tazas	2¾ tazas	1¾ tazas + 1 cucharada
Gluten de trigo entero (opcional)*	2¾ cucharaditas	2½ cucharaditas	1¾ cucharaditas	1¼ cucharaditas
Harina de maíz	¾ de taza	½ taza	⅓ de taza	¼ de taza
Queso cheddar de maduración media (rallado)	1½ tazas	1¼ tazas	¾ de taza	¾ de taza
Jalapeño, finamente cortado en cubitos	2 cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada	¾ de cucharada
Leche en polvo	3 cucharadas	2½ cucharadas	1¾ cucharadas	1¼ cucharadas
Levadura: Seca activa*	2 cucharaditas	1¾ cucharaditas	1¼ cucharaditas	1 cucharadita

INGREDIENTE ADICIONAL OPCIONAL

Queso cheddar de maduración media (rallado)	¼ de taza	3 cucharadas	2½ cucharadas	2 cucharadas
Mezcla de huevo: 1 huevo y 1 cucharada de agua, mezclados				

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Seleccione la configuración BASIC (Básica), el color de corteza deseado y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Si usa ingredientes adicionales,unte la masa al final del último reposo (antes de hornear) con la mezcla de huevo y agregue queso cheddar rallado encima. Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transfíralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

*Si utiliza la configuración BASIC RAPID (Básica rápida), sustituya las cantidades de estos dos ingredientes con las cantidades de las páginas 254 y 255.

BÁSICA - PAN DE LECHE Y MIEL

NOMBRE DEL PAN	Pan de leche y miel
CONFIGURACIÓN	Basic (Básica)
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Clara, Media, Oscura
INICIO PROGRAMADO	No

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Leche, escaldada y enfriada a 27 °C (80 °F)	1 $\frac{2}{3}$ tazas	1 $\frac{1}{2}$ tazas + 2 cucharadas	1 taza + 2 cucharadas	$\frac{3}{4}$ de taza + 1 cucharadita
Miel	2 $\frac{1}{2}$ cucharadas	2 cucharadas	1 $\frac{1}{2}$ cucharadas	1 cucharada
Mantequilla sin sal en trozos de $\frac{1}{2}$ pulgada (1.25 cm) a temperatura ambiente	2 $\frac{1}{2}$ cucharadas	2 cucharadas	1 $\frac{1}{2}$ cucharadas	1 cucharada
Sal	2 $\frac{1}{4}$ cucharaditas	2 cucharaditas	1 $\frac{1}{2}$ cucharaditas	1 cucharadita
Harina para pan	5 tazas	4 tazas	3 tazas	2 tazas
Gluten de trigo entero (opcional)*	2 $\frac{3}{4}$ cucharaditas	2 $\frac{1}{2}$ cucharaditas	2 cucharaditas	1 $\frac{1}{2}$ cucharaditas
Levadura: Seca activa*	2 $\frac{1}{2}$ cucharaditas	2 cucharaditas	1 cucharadita	1 cucharadita

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Seleccione la configuración BASIC (Básica), el color de corteza deseado y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transfíralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

*Si utiliza la configuración BASIC RAPID (Básica rápida), sustituya las cantidades de estos dos ingredientes con las cantidades de las páginas 254 y 255.

BÁSICO - PAN DE AVENA

NOMBRE DEL PAN	Pan de gachas de avena
CONFIGURACIÓN	Basic (Básica)
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Clara, Media, Oscura
INICIO PROGRAMADO	Si

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Agua, a 27 °C (80 °F)	1¾ tazas	1⅓ tazas + 2 cucharaditas	1 taza + 1 cucharada	¾ de taza + 1 cucharada
Mantequilla sin sal en trozos de 1.25 cm (½ pulgada) a temperatura ambiente	2 cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada	1 cucharada
Sal	1½ cucharaditas	1¼ cucharaditas	1 cucharadita	¾ de cucharadita
Azúcar morena	¼ de taza	3 cucharadas	2 cucharadas	1½ cucharadas
Harina para pan	4¼ tazas	3⅓ tazas	2⅔ tazas	1⅔ tazas
Gluten de trigo entero (opcional)*	2¾ cucharaditas	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharaditas
Avena	1 taza	¾ de taza	½ taza	¼ de taza + 1 cucharada
Suero de mantequilla en polvo	6 cucharadas	5 cucharadas	4 cucharadas	2½ cucharadas
Levadura: Seca activa*	2 cucharaditas	1¾ cucharaditas	1½ cucharaditas	1 cucharadita
INGREDIENTE ADICIONAL OPCIONAL				
Avena	3 cucharadas	3 cucharadas	2 cucharadas	2 cucharadas
Mezcla de huevo: 1 huevo y 1 cucharada de agua, mezclados				

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Seleccione la configuración BASIC (Básica), el color de corteza deseado y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Si usa ingredientes adicionales,unte la masa al final del último reposo (antes de hornear) con la mezcla de huevo y agregue copos de avena encima. Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transfíralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

*Si utiliza la configuración BASIC RAPID (Básica rápida), sustituya las cantidades de estos dos ingredientes con las cantidades de las páginas 254 y 255.

BÁSICA - PAN DE MANTEQUILLA DE CACAHUATE Y MERMELADA

NOMBRE DEL PAN	Pan de mantequilla de cacahuate y mermelada
CONFIGURACIÓN	Basic (Básica)
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Clara, Media, Oscura
INICIO PROGRAMADO	No

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Agua, a 27 °C (80 °F)	2 tazas	1⅔ tazas	1¼ tazas	¾ de taza + 1 cucharada
Mantequilla sin sal en trozos de 1.25 cm (½ pulgada) a temperatura ambiente	3 cucharadas	2½ cucharadas	2 cucharadas	1 cucharada
Mantequilla de maní sin trozos	½ taza	⅓ de taza	¼ de taza	3 cucharadas
Sal	2¼ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharaditas	1 cucharadita
Azúcar granulada	3 cucharadas	2½ cucharadas	2 cucharadas	1 cucharada
Harina para pan	2½ tazas	2 tazas	1½ tazas	1 taza
Harina de trigo integral	2 tazas + 1 cucharada	1⅔ tazas	1¼ tazas	¾ de taza + 1 cucharada
Gluten de trigo entero (opcional)*	2¾ cucharaditas	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharaditas
Levadura: Seca activa*	2¼ cucharaditas	1½ cucharaditas	1¼ cucharaditas	1 cucharadita

RELLENO

Mermelada de frambuesa sin semillas**	½ taza	½ taza	⅓ de taza	¼ de taza
---------------------------------------	--------	--------	-----------	-----------

AGREGAR AL DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS Y FRUTOS SECOS

Cacahuates enteros, sin sal	¾ de taza	¾ de taza	⅔ de taza	½ taza
-----------------------------	-----------	-----------	-----------	--------

INGREDIENTE ADICIONAL OPCIONAL

Cacahuates	¾ de taza	½ taza	⅓ de taza	¼ de taza
------------	-----------	--------	-----------	-----------

Mezcla de huevo: 1 huevo y 1 cucharada de agua, mezclados

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado, a excepción de la mermelada. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Coloque los cacahuates en el dispensador automático de frutas y frutos secos. Seleccione la configuración BASIC (Básica), el color de corteza deseado y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Al final del segundo reposo y la gasificación final, mantenga presionado el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) para pausar el ciclo temporalmente. Retire la masa del molde para pan. Extienda la masa sobre una superficie ligeramente enharinada en forma de rectángulo, de aproximadamente 15 cm (6 pulgadas) de ancho y 33 cm (13 pulgadas) de largo. Extienda la mermelada por toda la masa, dejando un borde de 2.5 cm (1 pulgada). Empezando por uno de los lados cortos, haga un doblez hacia adentro. A continuación, tome el otro extremo corto y empiece a enrollar la masa, como si fuesen roles de canela. Asegúrese de que el rollo esté firme y, mientras lo enrolla, selle los bordes. Pellizque la masa del rollo y la del doblez que hizo al inicio al mismo tiempo para sellar bien el rollo. Retire la paleta plegable del molde para pan y coloque la masa enrollada, con la línea que quedó al sellar el rollo hacia abajo, en el molde para pan. Tenga cuidado, pues la paleta estará caliente. Pinte la parte superior del pan con la mezcla de huevo y agregue cacahuates si lo desea. Cierre la tapa. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) para reanudar el ciclo. Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transfíralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

*Si utiliza la configuración BASIC RAPID (Básica rápida), sustituya las cantidades de estos dos ingredientes con las cantidades de las páginas 254 y 255.

**Se puede sustituir con cualquier mermelada de frutas sin semillas.

BÁSICA - PAN DE PAPA CON CREMA AGRIA Y CEBOLLÍN

NOMBRE DEL PAN	Pan de papa con crema agria y cebollín
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Clara, Media, Oscura
INICIO PROGRAMADO	No

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Agua de papas, a 27 °C (80 °F)	1 taza	¾ de taza	⅔ de taza	½ de taza
Puré de papas	1 taza	¾ de taza	⅔ de taza	½ de taza
Crema agria	½ taza + 1 cucharada	⅓ de taza	¼ de taza	3 cucharadas
Cebollín fresco picado	3 cucharadas	2½ cucharadas	2 cucharadas	1½ cucharadas
Mantequilla sin sal en trozos de 1.25 cm (½ pulgada) a temperatura ambiente	3 cucharadas	2½ cucharadas	2 cucharadas	1½ cucharadas
Sal	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharaditas	1 cucharadita
Azúcar granulada	2 cucharadas	1½ cucharadas	1¼ cucharadas	1 cucharada
Harina para pan	4⅓ tazas	3⅓ tazas	2⅔ tazas	1¾ tazas
Gluten de trigo entero (opcional)*	2¾ cucharaditas	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharaditas
Leche en polvo	2 cucharadas	1½ cucharadas	1¼ cucharadas	1 cucharada
Levadura: Seca activa*	2 cucharaditas	1½ cucharadita	1¼ cucharaditas	1¼ cucharaditas

Este pan ligero y aireado adquiere un exterior crujiente al hornearse. Acompañelo con salmón ahumado y queso crema, o úselo para preparar un sándwich de tocino, lechuga y tomate.

Cocine la papa en agua hasta que se sienta tierna al pincharla con un tenedor. Reserve suficiente agua de papa para usarla en la receta y déjela enfriar a 27 °C (80 °F). Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de hornado. Seleccione la configuración BASIC (Básica), el color de corteza deseado y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transfíralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

*Si utiliza la configuración BASIC RAPID (Básica rápida), sustituya las cantidades de estos dos ingredientes con las cantidades de las páginas 254 y 255.

BÁSICA - PAN DE ACEITE DE OLIVA CON ROMERO

NOMBRE DEL PAN	Pan de aceite de oliva con romero
CONFIGURACIÓN	Basic (Básica)
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Clara, Media, Oscura
INICIO PROGRAMADO	Sí

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Agua, a 27 °C (80 °F)	1¾ tazas + 1 cucharada	1½ tazas	1 taza + 2 cucharadas	¾ de taza
Aceite de oliva extra virgen	¼ de taza + 1 cucharadita	¼ de taza	3 cucharadas	2 cucharadas
Sal	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharaditas	1 cucharadita
Harina para pan	5 tazas	4 tazas	3 tazas	2 tazas
Gluten de trigo entero (opcional)*	2¾ cucharaditas	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharaditas
Romero seco	¼ de taza + 1 cucharadita	¼ de taza	3 cucharadas	2 cucharadas
Levadura: Seca activa*	2¾ cucharaditas	2½ cucharaditas	1¾ cucharaditas	1¼ cucharaditas
INGREDIENTE ADICIONAL OPCIONAL				
Romero seco	2 cucharadas	2 cucharadas	1 cucharada	1 cucharada
Sal en escamas	1 cucharadita	1 cucharadita	½ cucharadita	½ cucharadita
Mezcla de huevo: 1 huevo y 1 cucharada de agua, mezclados				

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Seleccione la configuración BASIC (Básica), el color de corteza deseado y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Si usa ingredientes adicionales, unte la parte superior de la masa al final del último reposo (antes de hornear) con la mezcla de huevo. Agregue el romero seco sobre el pan y luego la sal en escamas. Cierre la tapa. Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transfíralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

*Si utiliza la configuración BASIC RAPID (Básica rápida), sustituya las cantidades de estos dos ingredientes con las cantidades de las páginas 254 y 255.

PAN CRUJIENTE

Para que la corteza de pan se conserve crujiente cuando se usa la configuración CRUSTY LOAF (Pan crujiente), es clave retirar el molde para pan antes de que la fase “conservación de temperatura” comience. El pan luego debe transferirse inmediatamente a una rejilla para que se enfríe. Para apagar la fase “conservación de temperatura”, o para reducir el tiempo de conservación de 60 minutos, consulte la sección “Uso del botón MODIFY (Modificar)” (página 245).

PAN CRUJIENTE - PAN FRANCÉS

NOMBRE DEL PAN	Pan francés
CONFIGURACIÓN	Pan crujiente
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Preajuste
INICIO PROGRAMADO	Sí

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Agua, a 27 °C (80 °F)	1¾ tazas + 1 cucharada	1½ tazas	1 taza + 2 cucharadas	¾ de taza
Sal	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharaditas	1 cucharadita
Harina para pan	¼ de taza	3 cucharadas	2¼ cucharadas	1½ cucharadas
Gluten de trigo entero (seitán)	1½ cucharadas	1¼ cucharadas	1 cucharada	¾ de cucharada
Levadura: Seca activa*	3 cucharaditas	2½ cucharaditas	1¾ cucharaditas	1¼ cucharaditas

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Seleccione la configuración CRUSTY LOAF (Pan crujiente) y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transféralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se corta mejor si se deja enfriar.

PAN CRUJIENTE - PAN DE MASA MADRE CLÁSICO

NOMBRE DEL PAN	Pan de masa madre clásico
CONFIGURACIÓN	Pan crujiente
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Preajuste
INICIO PROGRAMADO	Sí

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Activador*	1¼ tazas	1 taza	¾ de taza	½ taza
Agua, a 27 °C (80 °F)	¾ de taza + 1 cucharada	¾ de taza	½ taza + 2 cucharaditas	⅓ de taza + 1 cucharadita
Sal	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharaditas	1 cucharadita
Harina para pan	3 tazas + 2 cucharadas	2½ tazas	2 tazas + 2 cucharadas	1¼ tazas
Gluten de trigo entero (seitán)	1½ cucharadas	1¼ cucharadas	1 cucharada	¾ de cucharada
Levadura: Seca activa	¾ de cucharadita	½ cucharadita	¼ de cucharadita	¼ de cucharadita

*Prepare el activador 8 días antes de hacer este pan. Consulte los pasos para hacerlo en la página siguiente.



CONSEJO

Un activador es una masa madre natural o comercial reforzada con levadura que se agrega a una masa para darle poder leudante, lo que acorta el proceso de horneado y mejora el sabor del pan. Hay muchas recetas de masa madre que no utilizan activador; sin embargo, hemos incluido este activador de 8 días pensando en los panaderos más avanzados y en aquellos que buscan un sabor a masa madre más pronunciado.

HACER EL ACTIVADOR

- Día 1:** Mezcle 1 cucharadita de harina y 1 cucharadita de agua en un tazón. Cubra la mezcla con envoltura de plástico y déjela reposar a temperatura ambiente.
- Día 2:** Luego de que se haya producido una cantidad importante de espuma, agregue 1 cucharadita de harina y 1 cucharadita de agua. Cubra la mezcla con envoltura de plástico y déjela reposar a temperatura ambiente.
- Día 3:** Agregue 2 cucharaditas de harina y 2 cucharaditas de agua. Cubra la mezcla con envoltura de plástico y déjela reposar a temperatura ambiente.
- Día 4:** Agregue 4 cucharadas de harina y 4 cucharadas de agua. Cubra la mezcla con envoltura de plástico y déjela reposar a temperatura ambiente.
- Día 5:** Agregue 8 cucharadas de harina y 8 cucharadas de agua. Cubra la mezcla con envoltura de plástico y déjela reposar a temperatura ambiente.
- Día 6:** Agregue $\frac{3}{4}$ de taza de harina y $\frac{3}{4}$ de taza de agua al activador. Cubra la mezcla con envoltura de plástico y déjela reposar a temperatura ambiente.
- Día 7:** Tome 1 taza de activador (deseche el resto) y mézclela con 1 taza de harina y 1 taza de agua. Deje que repose a temperatura ambiente durante 24 horas.
- Día 8:** Ahora cuenta con lo que necesita para hacer pan de masa madre.

HACER EL PAN

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar el activador y, a continuación, el resto de los ingredientes (en el orden indicado) al molde para pan. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Seleccione la configuración CRUSTY LOAF (Pan crujiente) y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transfíralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se corta mejor si se deja enfriar.

PAN CRUJIENTE - PAN DE ACEITUNAS Y AJO ROSTIZADO

NOMBRE DEL PAN	Pan de aceitunas y ajo rostizado
CONFIGURACIÓN	Pan crujiente
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Preajuste
INICIO PROGRAMADO	No

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
BIGA				
Agua, a 27 °C (80 °F)	¼ de taza	3 cucharadas	2¼ cucharadas	1½ cucharadas
Harina para pan	½ taza	½ de taza + 1 cucharada	¼ de taza	3 cucharadas
Levadura: Seca activa	¼ de cucharadita	⅓ cucharadita	Una pizca	Una pizca
MASA DE PAN				
Agua, a 27 °C (80 °F)	1¼ taza	1 taza	¾ de taza	½ taza
Aceite de oliva	2 cucharadas	1¾ cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada
Sal	1½ cucharadas	1¼ cucharadas	1 cucharada	¾ de cucharada
Sémola gruesa (no harina de sémola)	¾ de taza	½ taza + 1 cucharada	⅓ de taza + 1 cucharada	¾ de cucharada
Harina para pan	2 tazas + 2 cucharadas	1⅔ tazas	1¼ taza	¾ de taza + 1 cucharada
Gluten de trigo entero (seitán)	1½ cucharadas	1¼ cucharadas	1 cucharada	¾ de cucharada
Levadura: Seca activa	½ cucharadita	½ cucharadita	¼ de cucharadita	¼ de cucharadita
INGREDIENTE ADICIONAL OPCIONAL				
Harina sin blanquear	1 cucharada	1 cucharada	½ cucharada	1 cucharadita

Consulte el método en la página siguiente.



CONSEJO

La biga es un proceso de pre-fermentación. Agrega sabor y complejidad al pan. Las bigas tienden a ser secas.

RELLENO

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Ajo rostizado*	1 cabeza entera	¾ de cabeza	½ cabeza	⅓ de cabeza
Aceitunas negras mediterráneas sin hueso	1 taza	¾ de taza	½ taza	⅓ de taza

HACER LA BIGA

En un tazón pequeño, combine el agua, la harina y la levadura y deje fermentar durante la noche hasta por 12 horas.

HACER EL PAN

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar la biga y, a continuación, el resto de los ingredientes al molde para pan, a excepción del ajo rostizado y las aceitunas. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Seleccione la configuración CRUSTY LOAF (Pan crujiente) y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Al final del segundo reposo y la gasificación final, mantenga presionado el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) para pausar el ciclo temporalmente. Retire la masa del molde para pan. Extienda la masa sobre una superficie ligeramente enharinada en forma de rectángulo, de aproximadamente 15 cm (6 pulgadas) de ancho y 33 cm (13 pulgadas) de largo. Extienda el ajo rostizado y las aceitunas por toda la masa, dejando un borde de 2.5 cm (1 pulgada). Empezando por uno de los lados cortos, haga un doblez hacia adentro. A continuación, tome el otro extremo corto y empiece a enrollar la masa, como si fuesen roles de canela. Asegúrese de que el rollo esté firme y, mientras lo enrolla, selle los bordes. Pellizque la masa del rollo y la del doblez que hizo al inicio al mismo tiempo para sellar bien el rollo. Retire la paleta plegable del molde para pan y coloque la masa enrollada, con la línea que quedó al sellar el rollo hacia abajo, en el molde para pan. Tenga cuidado, pues la paleta estará caliente. Espolvoree la parte superior con harina. Cierre la tapa. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) para reanudar el ciclo. Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transfíralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

*AJO ROSTIZADO

Para rostizar el ajo, corte la parte superior de una cabeza de ajo entera. Colóquela en una hoja cuadrada de papel de aluminio de aproximadamente 20 cm x 20 cm (8 pulgadas x 8 pulgadas). Rocíe 1 cucharada de aceite de oliva, coloque dos ramitas de tomillo y agregue sal y pimienta. Encierre el ajo levantando los lados del papel de aluminio y apriete el paquete con los dedos hasta cerrarlo. Cocine en un horno a 175 °C (350 °F) durante aproximadamente 35 minutos, o hasta que los dientes de ajo estén suaves y con una textura cremosa. Si va a usarlo en la receta anterior, deje que se enfríe. Exprima la cabeza de ajo para extraer los dientes. Manténgalos enteros para esta receta.

PAN CRUJIENTE - PAN DE PESTO Y PIÑONES

NOMBRE DEL PAN	Pan de pesto y piñones
CONFIGURACIÓN	Pan crujiente
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Preajuste
INICIO PROGRAMADO	No

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Agua, a 27 °C (80 °F)	1⅓ tazas	1⅓ tazas	1 taza	¾ de taza
Aceite de oliva	2½ cucharadas	2 cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada
Pesto de albahaca, hecho en casa o comercial	½ taza	⅓ de taza	¼ de taza	3 cucharadas
Sal	1¼ cucharaditas	1½ cucharaditas	1 cucharadita	¾ de cucharadita
Azúcar granulada	2 cucharaditas	1½ cucharaditas	1 cucharadita	¾ de cucharadita
Harina para pan	5 tazas	4 tazas	3 tazas	2 tazas
Gluten de trigo entero (seitán)	1 cucharadita	¾ de cucharadita	½ cucharadita	¼ de cucharadita
Queso parmesano recién rallado	½ taza	⅓ de taza	¼ de taza	3 cucharadas
Levadura: Seca activa	2 cucharaditas	1½ cucharaditas	1¼ cucharaditas	¾ de cucharadita
AGREGAR AL DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS Y FRUTOS SECOS				
Piñones tostados	½ taza	⅓ de taza	¼ de taza	¼ de taza

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Coloque los piñones en el dispensador automático de frutas y frutos secos. Seleccione la configuración CRUSTY LOAF (Pan crujiente) y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transfíralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

PAN CRUJIENTE - PAN RÚSTICO DE PROSCIUTTO Y PROVOLONE

NOMBRE DEL PAN	Pan rústico de prosciutto y provolone
CONFIGURACIÓN	Pan crujiente
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Preajuste
INICIO PROGRAMADO	No

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Agua, a 27 °C (80 °F)	2 tazas	1⅔ tazas	1¼ tazas	¾ de taza
Sal	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharadita	1 cucharadita
Harina para pan	4 tazas	3¼ tazas	2½ tazas	1⅔ tazas
Harina de trigo integral	¾ de taza + 2 cucharadas	¾ de taza	½ taza + 1 cucharada	½ taza + 1 cucharada
Gluten de trigo entero (seitán)	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharaditas	1 cucharadita
Levadura: Seca activa	2¾ cucharaditas	2½ cucharaditas	1¾ cucharaditas	1¼ cucharaditas
AGREGAR AL DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS Y FRUTOS SECOS				
Prosciutto cortado en cubitos medianos	½ taza + 1 cucharada	½ taza	⅓ de taza + 1 cucharada	¼ de taza
Queso provolone cortado en cubitos medianos	½ taza + 1 cucharada	½ taza	⅓ de taza + 1 cucharada	¼ de taza

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de homeado. Coloque el prosciutto y el queso provolone en el dispensador automático de frutas y frutos secos. Seleccione la configuración CRUSTY LOAF (Pan crujiente) y el tamaño del pan. Presione el botón **START | PAUSE** (Inicio | Pausa). Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transfíralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

PAN CRUJIENTE - PAN DE TOMATES DESHIDRATADOS Y QUESO FETA

NOMBRE DEL PAN	Pan de tomates deshidratados y queso feta
CONFIGURACIÓN	Pan crujiente
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Preajuste
INICIO PROGRAMADO	No

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Agua, a 27 °C (80 °F)	1⅔ tazas	1½ tazas	1 taza + 2 cucharadas	¾ de taza
Aceite de oliva	¼ de taza	3 cucharadas	2 cucharadas	1 cucharada
Sal	2 cucharaditas	1½ cucharaditas	1¼ cucharaditas	¾ de cucharadita
Harina para pan	5 tazas + 3 cucharadas	4 tazas + 2 cucharadas	3 tazas + 2 cucharadas	2 tazas + 1 cucharada
Gluten de trigo entero (seitán)	1 cucharadita	¾ de cucharadita	½ cucharadita	¼ de cucharadita
Albahaca seca	1½ cucharaditas	1¼ cucharaditas	1 cucharadita	¾ de cucharadita
Orégano seco	1½ cucharaditas	1¼ cucharaditas	1 cucharadita	¾ de cucharadita

Levadura: Seca activa

AGREGAR AL DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS Y FRUTOS SECOS

Tomate deshidratado picado, secado con material absorbente	½ de taza	¼ de taza + 1 cucharada	¼ de taza	3 cucharadas
Queso feta desmenuzado, secado con una toalla de cocina	½ de taza	¼ de taza + 1 cucharada	¼ de taza	3 cucharadas

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Coloque el tomate seco y el queso feta en el dispensador automático de frutas y frutos secos. Seleccione la configuración CRUSTY LOAF (Pan crujiente) y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transfíralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

MASA – ROLES DE CANELA

NOMBRE DEL PAN	Roles de canela
CONFIGURACIÓN	Masa de pan
PALETA	Plegable
INICIO PROGRAMADO	No
INGREDIENTES	
Leche, a 27 °C (80 °F)	1 taza
Huevos (60 g o 2 onzas), batidos y a temperatura ambiente	2
Mantequilla sin sal en trozos de 1.25 cm (½ pulgada) a temperatura ambiente	¼ de taza
Sal	1 cucharadita
Azúcar granulada	½ de taza
Harina para pan	4 tazas
Levadura: Seca activa	2¼ cucharaditas
RELLENO	
Mantequilla a temperatura ambiente	½ taza
Azúcar morena	½ taza
Canela	1 cucharadita
Nueces de Castilla picadas	½ taza
GLASEADO DE QUESO CREMA	
Queso crema a temperatura ambiente	1.5 l (4 oz)
Mantequilla ablandada	3 cucharadas
Extracto puro de vainilla	1 cucharadita
Azúcar glass	1¼ tazas

GLASEADO DE QUESO CREMA

Incorpore el queso crema y la mantequilla batiéndolos hasta que la mezcla quede suave y esponjosa. Mezcle el extracto de vainilla hasta incorporarlo. Agregue el azúcar glass y bata entre 3 y 5 minutos hasta que esté bien combinado, ligero y esponjoso. Refrigérela hasta que lo vaya a usar.

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado, a excepción del relleno. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Seleccione la configuración DOUGH-BREAD (Masa de pan). Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando se complete el ciclo, retire el molde para pan de la máquina para pan. Extienda la masa sobre una superficie ligeramente enharinada en forma de rectángulo, de aproximadamente 15 cm (6 pulgadas) de ancho y 33 cm (13 pulgadas) de largo. Extienda la mantequilla ablandada por toda la masa, dejando un borde de 2.5 cm (1 pulgada). Espolvoree con el azúcar morena y luego cubra con la canela y las nueces de Castilla picadas. Empezando por uno de los lados cortos, haga un doblez hacia adentro. A continuación, tome el extremo más largo y empiece a enrollar la masa. Asegúrese de que el rollo esté firme. Pellizque la masa del rollo y la del doblez que hizo al inicio al mismo tiempo para sellar bien el rollo. Corte la masa en 18 porciones redondas usando un cuchillo afilado. Use un movimiento oscilante en lugar de presionar la hoja hacia abajo. Coloque las porciones de manera uniforme en dos moldes redondos desmontables de 20 cm (8 pulgadas) forrados con papel encerado. Cubra con envoltura de plástico y deje reposar por última vez durante aproximadamente 45 minutos.

Precaliente el horno a 175 °C (350 °F) y hornee los roles en la rejilla central entre 30 y 35 minutos. Retire los roles de canela y déjelos enfriar a temperatura ambiente antes de cubrirlos con el glaseado de queso crema.

MASA – BRIOCHE DE CORINNA

NOMBRE DEL PAN	Brioche de Corinna
CONFIGURACIÓN	Masa de pan
PALETA	Plegable
INICIO PROGRAMADO	No

INGREDIENTES

Huevo (60 g o 2 onzas), batido y a temperatura ambiente	3
Leche, a 27 °C (80 °F)	½ taza
Sal	1¼ cucharaditas
Azúcar granulada	3 cucharadas
Harina para pan	2¾ tazas
Gluten de trigo entero (seitán)	1 cucharada
Levadura: Seca activa	2¼ cucharaditas
Mantequilla sin sal en trozos de 1.25 cm (½ pulgada) a temperatura ambiente	½ taza

INGREDIENTE ADICIONAL OPCIONAL

Mezcla de huevo: 1 huevo y 1 cucharada de agua, mezclados

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan. Bata ligeramente los huevos y colóquelos en el molde para pan. Luego agregue los ingredientes en el orden indicado, excepto por la mantequilla. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Seleccione la configuración DOUGH-BREAD (Masa de pan). Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando suene la alerta durante la fase “amasado 2”, abra la tapa de la máquina para pan. Mientras se sigue amasando, agregue la mantequilla a la masa de un trozo a la vez; procure que el trozo de mantequilla se incorpore bien a la masa antes de agregar el próximo trozo. Una vez que haya agregado toda la mantequilla, cierre la tapa. Cuando se complete el ciclo, retire el molde para pan de la máquina para pan y cúbralo con una envoltura de plástico. Ponga el molde para pan con la masa en el refrigerador y déjelo ahí durante toda la noche.

Retire el molde para pan del refrigerador y déjelo reposar a temperatura

ambiente durante 30 minutos. Sobre una superficie ligeramente enharinada, retire la masa del molde para pan y divídala en 8 porciones iguales. Enrolle cada porción hasta formar una bola lisa.

Retire la paleta plegable del molde para pan y coloque las 8 bolas de masa en el molde para pan formando 2 filas de 4 bolas.

Deje que la masa del brioche crezca por cerca de 1 hora hasta que duplique su tamaño. Use la mezcla de huevo para pintar la parte superior del brioche ya subido.

Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Seleccione la configuración BAKE ONLY (Solo hornear), modificando el tiempo de horneado a 1 hora. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan. Deje que el pan se enfríe en el molde para pan durante 15 minutos y luego transfíralo a una rejilla para que siga enfriándose. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.



CONSEJO

El brioche es excelente para hacer pan francés.

MASA - MASA DE PASTA DE SÉMOLA SIN HUEVO

NOMBRE DEL PAN	Masa de pasta de sémola sin huevo
CONFIGURACIÓN	Dough pasta (Masa de pasta)
PALETA	Plegable
INICIO PROGRAMADO	Sí

INGREDIENTES

Agua	¾ de taza + 2 cucharadas
Harina común sin blanquear	2 tazas
Harina de sémola	1 taza

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Seleccione la configuración DOUGH-PASTA (Masa de pasta). Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando el ciclo esté completo, transfiera la masa a una superficie ligeramente enharinada y forme una bola. Envuelva en plástico y deje reposar 30 minutos antes de darle forma a mano o pasarla por una prensa de pasta. La masa se puede refrigerar hasta por 3 días.



CONSEJO

Si la masa está demasiado seca, agregue 1 cucharada de agua a la vez.
Si está demasiado húmeda, agregue de ½ a 1 cucharada de harina a la vez.

MASA - MASA PARA PASTA DE HUEVO

NOMBRE DEL PAN	Masa para pasta de huevo
CONFIGURACIÓN	Dough pasta (Masa de pasta)
PALETA	Plegable
INICIO PROGRAMADO	No

INGREDIENTES

Huevos (60 g o 2 onzas), batidos y a temperatura ambiente	3
Harina común sin blanquear	2 tazas

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Seleccione la configuración DOUGH-PASTA (Masa de pasta). Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando el ciclo esté completo, transfiera la masa a una superficie ligeramente enharinada y forme una bola. Envuelva en plástico y deje reposar 30 minutos antes de darle forma a mano o hacerlo pasar por una prensa extrusora de pasta. La masa se puede refrigerar hasta por 3 días.



CONSEJO

Si la masa está demasiado seca, agregue 1 cucharada de agua a la vez.
Si está demasiado húmeda, agregue de ½ a 1 cucharada de harina a la vez.

MASA - MASA DE FOCACCIA

NOMBRE DEL PAN	Masa de focaccia
CONFIGURACIÓN	Dough-Pizza (Masa de pizza)
PALETA	Plegable
INICIO PROGRAMADO	No

INGREDIENTES

BIGA

Agua, a 13 °C (55 °F)	¼ de taza
Harina para pan	¾ de taza
Levadura: Seca activa	Una pizca

MASA

Agua, a 30 °C (86 °F)	1 taza
Aceite de oliva	4 cucharadas
Sal	2 cucharaditas
Azúcar granulada	1 cucharadita
Harina para pan	2 tazas
Levadura: Seca activa	¾ de cucharadita

INGREDIENTES RECOMENDADOS

Cebollas caramelizadas
Aceitunas negras
Jitomates cortados finamente
Sal de mar gruesa
Albahaca deshidratada
Ajo picado



CONSEJO

La biga es un proceso de pre-fermentación. Agrega sabor y complejidad al pan. Las bigas tienden a ser secas.

HACER LA BIGA

La biga debe prepararse un día antes de que desee servir la focaccia. Combine los ingredientes para la biga en un tazón pequeño hasta que se mezclen bien. La biga estará rígida y ligeramente seca. Tápela con envoltura de plástico a temperatura ambiente por hasta 12 horas.

HACER LA FOCACCIA

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar el agua al molde para pan. Corte la biga en 6 trozos y agréguela al agua. Rompa las piezas de biga a mano. Agregue los demás ingredientes en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Seleccione la configuración DOUGH-PIZZA (Masa de pizza). Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando se complete el ciclo, retire la masa del molde para pan y transfírala a una superficie ligeramente enharinada. Divida la masa en 2 porciones. Use la palma de la mano para presionar y aplanar un trozo de masa hasta que tenga 0.5 mm (¼") de grosor. Transfiera la masa prensada a una bandeja para hornear que haya sido pintada con aceite de oliva y espolvoreada con harina de maíz o sémola. Unte la parte superior con aceite de oliva. Cubra la masa suavemente con una envoltura de plástico y deje que se eleve a temperatura ambiente durante unos 25 minutos hasta que quede hinchada.

Precalente el horno a 205 °C (400 °F). Unte la masa nuevamente con aceite de oliva y agregue los ingredientes que desee. Coloque la bandeja para hornear en la rejilla más baja y hornee entre 20 y 25 minutos hasta que la focaccia adquiera un agradable color dorado.

MASA – PANES DE HAMBURGUESA

NOMBRE DEL PAN	Panes de hamburguesa
CONFIGURACIÓN	Dough-Bread (Masa de pan)
PALETA	Plegable
INICIO PROGRAMADO	Sí

INGREDIENTES

PREFERMENTO

Leche, a 27 °C (80 °F)	¾ de taza
Azúcar granulada	½ cucharadita
Harina para pan	1⅓ tazas
Levadura: Seca activa	1½ cucharaditas

MASA

Leche, a 27 °C (80 °F)	¼ de taza
Miel	1½ cucharadas
Mantequilla sin sal en trozos de 1.25 cm (½ pulgada) a temperatura ambiente	¼ de taza
Sal	2 cucharaditas
Harina para pan	1⅓ tazas

INGREDIENTE ADICIONAL OPCIONAL

Semillas de ajonjolí o sal marina gruesa	
Mezcla de huevo: 1 huevo y 1 cucharada de agua, mezclados	

HACER EL PREFERMENTO

Combine los ingredientes del prefermento en un tazón pequeño. Cubra con una envoltura de plástico y deje reposar en un lugar cálido para que leve durante 30 minutos.

HACER EL PAN DE HAMBURGUESA

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan. Coloque la leche en el molde para pan y agregue el prefermento. Rompa el prefermento con la mano. Agregue los demás ingredientes en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Seleccione la configuración DOUGH-BREAD (Masa de pan). Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando se complete el ciclo, retire el molde para pan de la máquina para pan. Sobre una superficie ligeramente enharinada, retire la masa del molde para pan y divídala en 6 porciones iguales. Enrolle cada porción para formar una bola y colóquela en una bandeja para hornear forrada con papel encerado haciendo 2 filas de 3 panes. Pinte ligeramente cada pan con la mezcla de huevo y luego aplánelos un poco. Tape con envoltura de plástico. Después de 20 minutos, pinte con una capa fina de mezcla de huevo y aplane los panes de nuevo. Tape con envoltura de plástico. Después de 25 minutos, retire la envoltura de plástico, pinte ligeramente con la mezcla de huevo y espolvoree los panes con semillas de ajonjolí y/o sal de mar gruesa.

Precaliente un horno a 205 °C (400 °F). Luego cocine los panes en la rejilla central entre 20 y 25 minutos o hasta que estén dorados.

MASA - MASA PARA PIZZA

NOMBRE DEL PAN	Masa para pizza
CONFIGURACIÓN	Dough-Pizza (Masa de pizza)
PALETA	Plegable
INICIO PROGRAMADO	Sí

INGREDIENTES

Agua, a 27 °C (80 °F)	¾ de taza + 2 cucharadas
Aceite de oliva extra virgen	2 cucharadas
Sal	1 cucharadita
Azúcar granulada	½ cucharadita
Harina para pan	1¾ tazas
Harina de trigo integral	½ taza
Levadura: Seca activa	2¼ cucharaditas

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Seleccione la configuración DOUGH-PIZZA (Masa de pizza). Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa).

Precaliente el horno a 230 °C - 260 °C (450 °F - 500 °F). Extienda la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Con la base de la mano, presione para aplanar. Estire la masa hasta formar un círculo y luego llévela a una bandeja para pizza untada con aceite de oliva. Tire y presione la masa hasta formar un círculo que se ajuste al molde. Forme un borde de 1.25 cm (½ pulgada) alrededor de los extremos. Unte la salsa de tomate sobre la masa y cubra con los ingredientes deseados. Coloque el molde para pizza en la rejilla más baja y hornee entre 12 y 15 minutos hasta que la masa esté crujiente y dorada.

MASA – MASA PARA PASTA DE ESPINACAS

NOMBRE DEL PAN	Masa para pasta de espinacas
CONFIGURACIÓN	Dough pasta (Masa de pasta)
PALETA	Plegable
INICIO PROGRAMADO	No

INGREDIENTES

60 g (2 onzas) de huevos, batidos y a temperatura ambiente	3
Harina común sin blanquear	2 tazas
• Espinaca cocida, finamente picada y exprimida por completo	2 cucharadas

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Seleccione la configuración DOUGH-PASTA (Masa de pasta). Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando el ciclo esté completo, transfiera la masa a una superficie ligeramente enharinada y forme una bola. Envuelva en plástico y deje reposar 30 minutos antes de darle forma a mano o pasarla por una prensa de pasta. La masa se puede refrigerar hasta por 3 días.



CONSEJO

Si la masa está demasiado seca, agregue 1 cucharada de agua a la vez. Si está demasiado húmeda, agregue de ½ a 1 cucharada de harina a la vez.

MASA - MASA PARA PASTA DE TRIGO INTEGRAL

NOMBRE DEL PAN	Masa para pasta de trigo integral
CONFIGURACIÓN	Dough pasta (Masa de pasta)
PALETA	Plegable
INICIO PROGRAMADO	No

INGREDIENTES

60 g (2 onzas) de huevos, batidos y a temperatura ambiente	3
Harina de trigo integral	2 tazas

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de hornado. Seleccione la configuración DOUGH-PASTA (Masa de pasta). Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando el ciclo esté completo, transfiera la masa a una superficie ligeramente enharinada y forme una bola. Envuelva en plástico y deje reposar 30 minutos antes de darle forma a mano o pasarla por una prensa de pasta. La masa se puede refrigerar hasta por 3 días.



CONSEJO

Si la masa está demasiado seca, agregue 1 cucharada de agua a la vez. Si está demasiado húmeda, agregue de ½ a 1 cucharada de harina a la vez.

SIN GLUTEN - PAN DE PLÁTANO Y NUECES DE CASTILLA SIN GLUTEN

NOMBRE DEL PAN	Pan de plátano y nueces de Castilla sin gluten
CONFIGURACIÓN	Sin gluten
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Clara, Media, Oscura
INICIO PROGRAMADO	No

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg
Huevos (60 g o 2 onzas), a temperatura ambiente	2	1
Leche, a 27 °C (80 °F)	¾ de taza	½ taza + 2 cucharadas
Vinagre de manzana	1 cucharadita	¾ de cucharadita
Puré de plátano maduro	1 taza	¾ de taza + 1 cucharada
Azúcar morena	¼ de taza	3 cucharadas
Sal	1¼ cucharaditas	1 cucharadita
Mantequilla sin sal derretida	¼ de taza	3 cucharadas
Harina de garbanzos	1 taza	¾ de taza + 1 cucharada
Harina de sorgo	1 taza	¾ de taza + 1 cucharada
Almidón de tapioca	¼ de taza	3 cucharadas
Goma xantana	2½ cucharaditas	2 cucharaditas
Levadura: Seca activa	1½ cucharadita	1¼ cucharaditas

AGREGAR AL DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS Y FRUTOS SECOS

Nueces de Castilla picadas	½ taza	¼ de taza
----------------------------	--------	-----------

La elaboración de pan sin gluten es única y requiere un procedimiento ligeramente diferente.

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan. Bata ligeramente los huevos y colóquelos en el molde para pan. Luego agregue los ingredientes húmedos restantes, seguidos por el plátano y el azúcar morena. Tamice la sal, la harina de garbanzo, la harina de sorgo, el almidón de tapioca y la goma xantana en un tazón mediano. Mezcle y vierta sobre los ingredientes húmedos. Espolvoree la parte superior con la levadura. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Coloque las nueces de Castilla en el dispensador automático de frutas y frutos secos. Seleccione la configuración GLUTEN FREE (Sin gluten), el color de corteza deseado y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando suene la alerta durante la fase “amasado 2”, el dispensador automático de frutas y frutos secos liberará las nueces de Castilla. Abra la tapa de la máquina para pan. La masa sin gluten debe parecerse al puré de papas. Si la mezcla parece estar demasiado húmeda, agregue 1 cucharada de harina de garbanzos a la vez. Si la mezcla está demasiado seca, agregue de ½ a 1 cucharada de agua a la vez. Luego, mientras la paleta todavía está amasando, raspe los lados del molde para pan con una espátula de goma para asegurarse de que todos los ingredientes estén bien mezclados. Cierre la tapa. Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan. Deje que el pan se enfríe en el molde para pan durante 15 minutos y luego transfíralo a una rejilla para que siga enfriándose. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

SIN GLUTEN - PAN DE CASTAÑAS SIN GLUTEN

NOMBRE DEL PAN	Pan de castañas sin gluten
CONFIGURACIÓN	Gluten Free (Sin gluten)
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Clara, Media, Oscura
INICIO PROGRAMADO	No

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg
60 g (2 onzas) de huevos, a temperatura ambiente	4	3
Agua, a 27 °C (80 °F)	1½ + 2 cucharadas	½ taza
Suero de leche, a 27 °C (80 °F)	1¼ tazas	1 taza
Vinagre de manzana	1¼ cucharaditas	1 cucharadita
Mantequilla sin sal derretida	¼ de taza + 1 cucharada	¼ de taza
Azúcar morena	¼ de taza	3 cucharadas
Sal	1¾ cucharaditas	1½ cucharaditas
Harina de castaña	1¼ tazas + 1 cucharada	1 taza
Harina de arroz integral	1¼ tazas + 1 cucharada	1 taza
Harina de coco	½ taza + 2 cucharadas	½ taza
Harina de tapioca	¼ de taza + 1 cucharada	¼ de taza
Harina de papa	¼ de taza + 1 cucharada	¼ de taza
Goma xantana	1¾ cucharadas	1½ cucharadas
Levadura: Seca activa	1¼ cucharadas	1½ cucharadas

La elaboración de pan sin gluten es única y requiere un procedimiento ligeramente diferente.

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan. Bata ligeramente los huevos y colóquelos en el molde para pan. Luego agregue los ingredientes húmedos restantes, seguidos por el azúcar morena. Tamice la sal, la harina de castañas, la harina de arroz integral, la harina de coco, la harina de tapioca, la harina de papa y la goma xantana en un tazón mediano. Mezcle y vierta sobre los ingredientes húmedos. Espolvoree la parte superior con la levadura. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de homeado. Seleccione la configuración GLUTEN FREE (Sin gluten), el color de corteza deseado y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando suene la alerta durante la fase “amasado 2”, abra la tapa de la máquina para pan. La masa sin gluten debe parecerse al puré de papas. Si la mezcla parece estar demasiado húmeda, agregue 1 cucharada de harina de arroz integral a la vez. Si la mezcla está demasiado seca, agregue de ½ a 1 cucharada de agua a la vez. Luego, mientras la paleta todavía está amasando, raspe los lados del molde para pan con una espátula de goma para asegurarse de que todos los ingredientes estén bien mezclados. Cierre la tapa. Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan. Deje que el pan se enfríe en el molde para pan durante 15 minutos y luego transféralo a una rejilla para que siga enfriándose. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

SIN GLUTEN - PAN TIPO PUMPERNICKEL SIN GLUTEN

NOMBRE DEL PAN	Pan tipo pumpernickel sin gluten
CONFIGURACIÓN	Gluten Free (Sin gluten)
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Clara, Media, Oscura
INICIO PROGRAMADO	No

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg
60 g (2 onzas) de huevos, a temperatura ambiente	3 huevos + suficiente agua para igualar $\frac{3}{4}$ de taza	2 huevos + suficiente agua para igualar $\frac{1}{2}$ taza + 1 cucharada
Agua, a 27 °C (80 °F)	1 $\frac{1}{4}$ tazas	1 taza
Melaza	3 cucharadas	2 $\frac{1}{2}$ cucharadas
Vinagre de manzana	1 $\frac{1}{4}$ cucharaditas	1 cucharadita
Mantequilla sin sal derretida	$\frac{1}{4}$ de taza	3 cucharadas
Café instantáneo	1 cucharada	$\frac{3}{4}$ de cucharada
Azúcar morena oscura	$\frac{1}{4}$ de taza	3 cucharadas
Sal	1 $\frac{1}{2}$ cucharaditas	1 $\frac{1}{4}$ cucharaditas
Harina de arroz blanco	1 $\frac{3}{4}$ tazas	1 $\frac{1}{3}$ tazas + 1 cucharadita
Harina de arroz integral	1 taza	$\frac{3}{4}$ de taza + 1 cucharada
Harina de mijo	$\frac{1}{2}$ taza	$\frac{1}{2}$ de taza + 1 cucharada
Chocolate en polvo	3 cucharadas	2 cucharadas
Goma xantana	1 cucharada	$\frac{3}{4}$ de cucharada
Semillas de comino	1 cucharada	$\frac{3}{4}$ de cucharada
Levadura: Seca activa	2 $\frac{1}{4}$ cucharaditas	2 cucharaditas
Leche en polvo	$\frac{1}{4}$ de taza	3 cucharadas

La elaboración de pan sin gluten es única y requiere un procedimiento ligeramente diferente.

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan. Bata ligeramente los huevos y colóquelos en el molde para pan. Luego agregue los ingredientes húmedos restantes, el café granulado y el azúcar morena oscura. Tamice la sal, la harina de arroz blanco, la harina de arroz integral, la harina de mijo, el cacao en polvo y la goma xantana en un tazón mediano. Mezcle y vierta sobre los ingredientes húmedos. Espolvoree la parte superior con la levadura, la leche en polvo y las semillas de alcaravea. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de hornado. Seleccione la configuración GLUTEN FREE (Sin gluten), el color de corteza deseado y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando suene la alerta durante la fase “amasado 2”, abra la tapa de la máquina para pan. La masa sin gluten debe parecerse al puré de papas. Si la mezcla parece estar demasiado húmeda, agregue harina de arroz blanco de 1 cucharada a la vez. Si la mezcla está demasiado seca, agregue de $\frac{1}{2}$ a 1 cucharada de agua a la vez. Luego, mientras la paleta todavía está amasando, raspe los lados del molde para pan con una espátula de goma para asegurarse de que todos los ingredientes estén bien mezclados. Cierre la tapa. Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan. Deje que el pan se enfríe en el molde para pan durante 15 minutos y luego transfíralo a una rejilla para que siga enfriándose. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

MERMELADA - CÁTSUP

NOMBRE	Cátsup
CONFIGURACIÓN	Jam (Mermelada)
PALETA	Fija
INICIO PROGRAMADO	No
INGREDIENTES	
Vinagre de manzana	½ taza
Aceite de oliva	1 cucharada
Melaza	2 cucharadas
Mantequilla sin sal en trozos de 1,25 cm (½ pulgada) a temperatura ambiente	2 cucharadas
Jitomates enteros enlatados	Lata de 840 ml (28 onzas)
Pasta de jitomate	2 cucharadas
Cebolla, picada en cubos pequeños	¾ de taza
Dientes de ajo picados	3
Canela	¼ de cucharadita
Chile en polvo	1 cucharadita
Pimentón rojo	¾ de cucharadita
Sal	1 cucharadita
Azúcar morena	½ de taza
Pimienta de Jamaica molida	¼ de cucharadita

Asegúrese de que la paleta fija esté bien sujeta antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de hornado. Seleccione la configuración JAM (Mermelada). Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan. Deje que la cátsup se enfríe durante 15 minutos antes de retirarla del molde para pan.



CONSEJO

Puede licuar la cátsup para darle una apariencia más uniforme.

MERMELADA - CHUTNEY DE MANGO

NOMBRE	Chutney de mango
CONFIGURACIÓN	Jam (Mermelada)
PALETA	Fija
INICIO PROGRAMADO	No
INGREDIENTES	
Vinagre de manzana	¾ de taza
Jugo de lima	¼ de taza
Sal	1 cucharadita
Azúcar granulada	½ taza
Cebolla dulce picada finamente	¼ de taza
Pimienta verde	½ taza
Jengibre recién rallado	2 cucharadas
Semillas de mostaza	½ cucharada
Mangos grandes, cortados en cubos pequeños	2
Chabacanos secos picados	10
Hojuelas de chile deshidratadas	¼ de cucharadita

Asegúrese de que la paleta fija esté bien sujeta antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de hornado. Seleccione la configuración JAM (Mermelada). Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan. Deje que el chutney se enfríe durante 15 minutos antes de sacarlo del molde para pan.

MERMELADA - MERMELADA DE DURAZNO MELBA

NOMBRE	Mermelada de durazno melba
CONFIGURACIÓN	Jam (Mermelada)
PALETA	Fija
INICIO PROGRAMADO	No

INGREDIENTES

Jugo de limón	¼ de taza
Duraznos maduros triturados	3 tazas
Frambuesas	1 taza
Azúcar granulada	3 tazas

Asegúrese de que la paleta fija esté bien sujeta antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Seleccione la configuración JAM (Mermelada). Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan. Deje que la mermelada se enfríe durante 15 minutos antes de sacarlo del molde para pan.

MERMELADA - CULÍS DE FRESA

NOMBRE	Culís de fresa
CONFIGURACIÓN	Jam (Mermelada)
PALETA	Fija
INICIO PROGRAMADO	No

INGREDIENTES

Jugo de limón	¼ de taza
Fresas frescas, cortadas en cubos pequeños	2 tazas
Azúcar granulada	1 taza

Asegúrese de que la paleta fija esté bien sujeta antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Seleccione la configuración JAM (Mermelada). Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan. Deje que el culís se enfríe durante 15 minutos antes de sacarlo del molde para pan.



CONSEJO

El culís de fresa es un gran acompañamiento para un helado de vainilla o crepas, o para montar sobre un pastel de ángel.

PAN DULCE - PAN DE CHABACANO, ALMENDRAS Y CARDAMOMO

NOMBRE DEL PAN	Pan de chabacano, almendras y cardamomo
CONFIGURACIÓN	Dulce
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Preajuste
INICIO PROGRAMADO	Sí

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Agua, a 27 °C (80 °F)	1½ tazas	1¼ tazas	1 taza + 1 cucharada	½ taza + 1 cucharada
Extracto puro de almendra	1½ cucharadita	1¼ cucharaditas	1 cucharadita	¾ de cucharadita
Mantequilla sin sal en trozos de 1.25 cm (½ pulgada) a temperatura ambiente	¼ de taza	3 cucharadas	2 cucharadas	1 cucharada
Sal	2 cucharaditas	1½ cucharaditas	1 cucharadita	¾ de cucharadita
Azúcar morena	¼ de taza	3 cucharadas	2 cucharadas	1 cucharada
Harina para pan	5 tazas	4 tazas	3 tazas	2 tazas
Gluten de trigo entero (opcional)	1½ cucharadas	1¼ cucharadas	1 cucharada	¾ de cucharada
Leche en polvo	3 cucharadas	2½ cucharadas	2 cucharadas	1¾ cucharadas
Cardamomo molido	1½ cucharadita	1¼ cucharaditas	1 cucharadita	¾ de cucharadita
Levadura: Seca activa	2 cucharaditas	1¾ cucharaditas	1½ cucharaditas	1 cucharadita

AGREGAR AL DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS Y FRUTOS SECOS

Almendras en palitos	⅓ tazas	⅓ tazas	⅓ tazas	¼ de taza
Chabacanos secos picados	⅓ tazas	⅓ tazas	⅓ tazas	¼ de taza

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de homeado. Coloque las almendras en palitos y los chabacanos picados en el dispensador automático de frutas y frutos secos. Seleccione la configuración SWEET (Dulce) y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transfíralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

PAN DULCE - PAN DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

NOMBRE DEL PAN	Pan de chocolate y avellanas
CONFIGURACIÓN	Sweet (Dulce)
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Preajuste
INICIO PROGRAMADO	No

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Leche, a 27 °C (80 °F)	1 taza	¾ de taza	½ taza + 1 cucharadita	⅓ de taza + 1 cucharadita
Crema agria	½ taza	½ taza	1 taza + 2 cucharaditas	¼ de taza
Extracto de avellana	2 cucharaditas	1¾ cucharaditas	1½ cucharaditas	1 cucharadita
60 g (2 onzas) de huevos, batidos y a temperatura ambiente	2	1	1	1
Mantequilla de avellana	¼ de taza	3 cucharadas	2 cucharadas	1½ cucharadas
Sal	1¼ cucharaditas	1 cucharadita	¾ de cucharadita	½ cucharadita
Azúcar granulada	¼ de taza + 1 cucharada	¼ de taza	3 cucharadas	2 cucharadas
Chocolate en polvo	¼ de taza + 1 cucharada	¼ de taza	3 cucharadas	2 cucharadas
Harina para pan	5 tazas	4 tazas	3 tazas	2 tazas
Gluten de trigo entero (opcional)	1½ cucharadas	1¼ cucharadas	1 cucharada	¾ de cucharada
Levadura: Seca activa	3 cucharaditas	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1¼ cucharaditas

AGREGAR AL DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS Y FRUTOS SECOS

Chispas de chocolate semidulce	⅓ de taza + 1 cucharada	⅓ de taza	¼ de taza	3 cucharadas
Avellana tostadas	⅓ de taza + 1 cucharada	⅓ de taza	¼ de taza	3 cucharadas

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado, a excepción de las chispas de chocolate y las avellanas tostadas. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Coloque las chispas de chocolate y las avellanas tostadas en el dispensador automático de frutas y frutos secos. Seleccione la configuración SWEET (Dulce) y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transfíralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

PAN DULCE - PAN DE HIGO Y NUECES DE CASTILLA

NOMBRE DEL PAN	Pan de higo y nueces de Castilla
CONFIGURACIÓN	Sweet (Dulce)
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Preajuste
INICIO PROGRAMADO	No

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
RELLENO				
Higos secos, picados en trozos grandes	1 taza	¾ de taza	½ taza	¼ de taza
Nueces de Castilla tostadas	¾ de taza	¾ de taza	½ taza	¼ de taza
Licor de naranja o jugo de naranja	2 cucharadas	1½ cucharadas	1¼ cucharadas	1 cucharada
Miel	3 cucharadas	2½ cucharadas	2 cucharadas	1½ cucharadas
INGREDIENTE ADICIONAL OPCIONAL				
Azúcar gruesa	1 cucharada	¾ de cucharada	½ cucharada	¼ cucharada
Mezcla de huevo: 1 huevo + 1 cucharada de agua, mezclados				



CONSEJO

La biga es un proceso de pre-fermentación. Agrega sabor y complejidad al pan. Las bigas tienden a ser secas.

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
BIGA				
Agua, a 27 °C (80 °F)	¼ de taza	3 cucharadas	2¼ cucharadas	1½ cucharadas
Harina para pan	½ taza	⅓ de taza + 1 cucharada	¼ de taza	3 cucharadas
Levadura: Seca activa	¼ de cucharadita	⅓ cucharadita	Una pizca	Una pizca
MASA DE PAN				
Agua, a 27 °C (80 °F)	1¼ taza	1 taza	¾ de taza	½ taza
Aceite de oliva	2 cucharadas	1¾ cucharadas	1½ cucharadas	¾ de cucharada
Sal	1½ cucharadas	1¼ cucharadas	1 cucharada	¾ de cucharada
Azúcar granulada	¼ de taza	3 cucharadas	2 cucharadas	1½ cucharadas
Sémola gruesa (no harina de sémola)	¾ de taza	½ taza + 1 cucharada	⅓ de taza + 1 cucharada	¼ de taza
Harina para pan	2 tazas + 2 cucharadas	1¾ tazas	1¼ tazas	¾ de taza + 1 cucharada
Gluten de trigo entero (opcional)	1½ cucharadas	1¼ cucharadas	1 cucharada	¾ de cucharada
Levadura: Seca activa	½ cucharadita	½ cucharadita	¼ de cucharadita	¼ de cucharadita

Hacer la biga

En un tazón pequeño, combine el agua, la harina y la levadura y deje fermentar durante la noche hasta por 12 horas. Mientras tanto, combine los ingredientes para el relleno y refrigere durante la noche.

Hacer el pan

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar la biga y, a continuación, el resto de los ingredientes (en el orden indicado) al molde para pan. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de hornado. Seleccione la configuración SWEET (Dulce) y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Al final del segundo reposo y la gasificación final, mantenga presionado el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) para pausar el ciclo temporalmente. Retire la masa del molde para pan. Extienda la masa sobre una superficie ligeramente enharinada en forma de rectángulo, de aproximadamente 15 cm (6 pulgadas) de ancho y 33 cm (13 pulgadas) de largo. Extienda el relleno por toda la masa, dejando un borde de 2.5 cm (1 pulgada). Empezando por uno de los lados cortos, haga un doblez hacia adentro. A continuación, tome el otro extremo corto y empiece a enrollar la masa, como si fuesen roles de canela. Asegúrese de que el rollo esté firme y, mientras lo enrolla, selle los bordes. Pellizque la masa del rollo y la del doblez que hizo al inicio al mismo tiempo para sellar bien el rollo. Retire la paleta plegable del molde para pan y coloque la masa enrollada, con la línea que quedó al sellar el rollo hacia abajo, en el molde para pan. Tenga cuidado, pues la paleta estará caliente. Pinte la parte superior del pan con la mezcla de huevo y agregue azúcar si lo desea. Cierre la tapa. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa) para reanudar el ciclo. Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transféralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

PAN DULCE - PAN DE MAPLE Y NUECES PECANAS

NOMBRE DEL PAN	Pan de maple y nueces pecanas
CONFIGURACIÓN	Sweet (Dulce)
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Preajuste
INICIO PROGRAMADO	Si

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Agua, a 27 °C (80 °F)	1⅔ tazas	1⅓ tazas	1 taza	¾ de taza
Jarabe de maple puro	⅓ de taza	4 cucharadas	3 cucharadas	2 cucharadas
Mantequilla sin sal en trozos de 1.25 cm (½ pulgada) a temperatura ambiente	3¾ cucharadas	3 cucharadas	2 cucharadas	1 cucharada
Sal	2 cucharaditas	1½ cucharaditas	1 cucharadita	¾ de cucharadita
Azúcar granulada	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharadita	1 cucharadita
Harina para pan	5 tazas	4 tazas	3 tazas	2 tazas
Gluten de trigo entero (opcional)	1½ cucharadas	1¼ cucharadas	1 cucharada	¾ de cucharada
Leche en polvo	2½ cucharadas	2 cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada
Levadura: Seca activa	2 cucharaditas	1½ cucharaditas	1 cucharadita	¾ de cucharadita
AGREGAR AL DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS Y FRUTOS SECOS				
Nueces pecanas picadas	¾ de taza	¾ de taza	½ taza	¼ de taza

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Coloque las nueces pecanas en el dispensador automático de frutas y frutos secos. Seleccione la configuración SWEET (Dulce) y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transfíralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

TRIGO INTEGRAL

Casi todas las recetas para la configuración WHOLE WHEAT (Trigo integral), incluidas las de las páginas siguientes, se pueden modificar para utilizarlas con la configuración WHOLE WHEAT RAPID (Trigo integral rápida).

Si desea reducir el tiempo total del ciclo en aprox. 1 hora, seleccione el ajuste WHOLE WHEAT RAPID (Trigo integral rápida). Siga la receta y las instrucciones para la versión WHOLE WHEAT (Trigo integral), pero reemplazando la levadura seca activa con levadura instantánea (también conocida como levadura de crecimiento rápido) o levadura de máquinas para pan y agregue el gluten de trigo integral. Hacerlo ayudará a producir un mejor resultado durante la fase de reposo más corta.

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Levadura: Instantánea (también conocida como levadura de crecimiento rápido) o de máquina para pan	3½ cucharaditas	3 cucharaditas	2½ cucharaditas	2 cucharaditas
Gluten de trigo entero (seitán)	2¾ cucharaditas	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharaditas

WHOLE WHEAT (TRIGO INTEGRAL)

NOMBRE DEL PAN	Pan de trigo integral
CONFIGURACIÓN	Whole Wheat (Trigo integral)
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Clara, Media, Oscura
INICIO PROGRAMADO	Sí

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Agua, a 27 °C (80 °F)	1¾ tazas + 1 cucharada	1½ tazas	1 taza + 2 cucharadas	¾ de taza
Mantequilla sin sal en trozos de 1.25 cm (½ pulgada) a temperatura ambiente	2½ cucharadas	2 cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada
Sal	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharadita	1 cucharadita
Azúcar morena	¼ de taza	3 cucharadas	2¼ cucharadas	1½ cucharadas
Harina de trigo integral	5 tazas	4 tazas	3 tazas	2 tazas
Gluten de trigo entero (opcional)*	1½ cucharadas	1¼ cucharadas	1 cucharada	¾ de cucharada
Leche en polvo	¼ de taza	3 cucharadas	2¼ cucharadas	1½ cucharadas
Levadura: Seca activa*	3 cucharaditas	2½ cucharaditas	1¾ cucharaditas	1¼ cucharaditas

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Seleccione la configuración WHOLE WHEAT (Trigo integral), el color de corteza deseado y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transfíralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

*Si utiliza la configuración WHOLE WHEAT RAPID (Trigo integral rápida), sustituya las cantidades de estos dos ingredientes con las cantidades de la página 311.

TRIGO INTEGRAL - PAN DE SALVADO

NOMBRE DEL PAN	Pan de salvado
CONFIGURACIÓN	Whole Wheat (Trigo integral)
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Clara, Media, Oscura
INICIO PROGRAMADO	Sí

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Agua, a 27 °C (80 °F)	2 tazas	1⅔ tazas	1¼ taza	¾ de taza
Melaza	¼ de taza	3 cucharadas	2¼ cucharadas	1½ cucharadas
Un trozo de mantequilla sin sal de 1.25 cm (½ pulgada) a temperatura ambiente	2½ cucharadas	2 cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada
Sal	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharadita	1 cucharadita
Azúcar morena	2½ cucharadas	2 cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada
Harina de trigo integral	3 tazas + 2 cucharadas	2½ tazas	1¾ tazas + 2 cucharadas	1¼ tazas
Harina para pan	1¾ tazas + 2 cucharadas	1½ tazas	1 taza + 2 cucharadas	¾ de taza
Gluten de trigo entero (opcional)*	1¾ cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada	¾ de cucharada
Hojuelas de salvado	⅓ tazas + 1 cucharada	⅓ tazas	¼ de taza	3 cucharadas
Leche en polvo	¼ de taza	3 cucharadas	2¼ cucharadas	1½ cucharadas
Levadura: Seca activa*	2¾ cucharaditas	2½ cucharaditas	1¾ cucharaditas	1¼ cucharaditas

INGREDIENTE ADICIONAL OPCIONAL

Hojuelas de salvado	2 cucharadas	2 cucharadas	1 cucharada	1 cucharada
Mezcla de huevo: 1 huevo y 1 cucharada de agua, mezclados				

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Seleccione la configuración WHOLE WHEAT (Trigo integral), el color de corteza deseado y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Si usa ingredientes adicionales, unte la parte superior de la masa al final del último reposo (antes de hornear) con la mezcla de huevo y agregue hojuelas de salvado sobre el pan. Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transfíralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

*Si utiliza la configuración WHOLE WHEAT RAPID (Trigo integral rápida), sustituya las cantidades de estos dos ingredientes con las cantidades de la página 311.

TRIGO INTEGRAL - PAN DE TRIGO INTEGRAL CON MIEL, CANELA Y PASAS

NOMBRE DEL PAN	Pan de trigo integral con miel, canela y pasas
CONFIGURACIÓN	Whole Wheat (Trigo integral)
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Clara, Media, Oscura
INICIO PROGRAMADO	Sí

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Agua, a 27 °C (80 °F)	1¾ tazas	1½ tazas + 1 cucharada	1 taza	¾ de taza
Miel	⅓ de taza + 1 cucharada	⅓ de taza	3 cucharadas	2½ cucharadas
Mantequilla sin sal en trozos de 1.25 cm (½ pulgada) a temperatura ambiente	2½ cucharadas	2 cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada
Sal	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1¼ cucharaditas	1 cucharadita
Harina para pan	2½ tazas	2 tazas	1½ tazas	1 taza
Harina de trigo integral	2½ tazas	2 tazas	1½ tazas	1 taza
Gluten de trigo entero (opcional)*	1½ cucharadas	1¼ cucharadas	1 cucharada	¾ de cucharada
Canela molida	1¼ cucharadas	1 cucharada	¾ de cucharada	2½ cucharaditas
Leche en polvo	3¾ cucharadas	3 cucharadas	2¼ cucharadas	1½ cucharadas
Levadura: Seca activa*	2¾ cucharaditas	2¼ cucharaditas	1¾ cucharaditas	1¼ cucharaditas
AGREGAR AL DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS Y FRUTOS SECOS				
Uvas pasas	¾ de taza	½ taza	⅓ de taza	¼ de taza

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de homeado. Coloque las pasas en el dispensador automático de frutas y frutos secos. Seleccione la configuración WHOLE WHEAT (Trigo integral), el color de corteza deseado y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transfíralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

*Si utiliza la configuración WHOLE WHEAT RAPID (Trigo integral rápida), sustituya las cantidades de estos dos ingredientes con las cantidades de la página 311.

TRIGO INTEGRAL - PAN MULTIGRANO

NOMBRE DEL PAN	Pan multigrano
CONFIGURACIÓN	Whole Wheat (Trigo integral)
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Clara, Media, Oscura
INICIO PROGRAMADO	Sí

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Agua, a 27 °C (80 °F)	1¾ tazas + 1 cucharada	1½ tazas	1 taza + 2 cucharadas	¾ de taza
Un trozo de mantequilla sin sal de 1.25 cm (½ pulgada) a temperatura ambiente	3 cucharadas	2 cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada
Sal	2¼ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharaditas	1 cucharadita
Azúcar morena	¼ de taza	3 cucharadas	2¼ cucharadas	1½ cucharadas
Mezcla de harina multigrano	5 tazas	4 tazas	3 tazas	2 tazas
Gluten de trigo entero (opcional)*	1½ cucharadas	1¼ cucharadas	1 cucharada	¾ de cucharada
Leche en polvo	¼ de taza	3 cucharadas	2¼ cucharadas	1½ cucharadas
Levadura: Seca activa*	2¼ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharadita	1 cucharadita

INGREDIENTE ADICIONAL OPCIONAL

Copos de avena	2 cucharadas	2 cucharadas	1 cucharada	1 cucharada
Mezcla de huevo: 1 huevo y 1 cucharada de agua, mezclados				

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de homeado. Seleccione la configuración WHOLE WHEAT (Trigo integral), el color de corteza deseado y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Si usa ingredientes adicionales, unte la parte superior de la masa al final del último reposo (antes de homear) con la mezcla de huevo y agregue los copos de avena sobre el pan. Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transfíralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

*Si utiliza la configuración WHOLE WHEAT RAPID (Trigo integral rápida), sustituya las cantidades de estos dos ingredientes con las cantidades de la página 311.

TRIGO INTEGRAL - PAN PUMPERNICKEL

NOMBRE DEL PAN	Pan Pumpernickel
CONFIGURACIÓN	Whole Wheat (Trigo integral)
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Clara, Media, Oscura
INICIO PROGRAMADO	Sí

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Agua, a 27 °C (80 °F)	1¾ tazas + 2 cucharadas	1½ tazas	1 taza + 1 cucharada	¾ de taza
Melaza	⅓ de taza	¼ de taza	3 cucharadas	2 cucharadas
Mantequilla sin sal derretida	2½ cucharadas	2 cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada
Café instantáneo	1½ cucharadas	2 cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada
Sal	2¾ cucharaditas	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1¾ cucharaditas
Harina de trigo integral	1¼ taza	1 taza	¾ de taza	½ taza
Harina de centeno	2 tazas + 3 cucharadas	1¾ tazas	1½ tazas + 1 cucharada	¾ de taza + 2 cucharadas
Harina para pan	2 tazas + 3 cucharadas	1¾ tazas	1½ tazas + 1 cucharada	¾ de taza + 2 cucharadas
Gluten de trigo entero (opcional)*	1¾ cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada	¾ de cucharada
Germen de trigo	¼ de taza	3 cucharadas	2¼ cucharadas	1½ cucharadas
Chocolate en polvo	1¼ cucharadas	1 cucharada	¾ de cucharada	½ cucharada
Levadura: Seca activa*	3 cucharaditas	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharaditas

INGREDIENTE ADICIONAL OPCIONAL

Trigo partido	2 cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada	1 cucharada
Mezcla de huevo: 1 huevo y 1 cucharada de agua, mezclados				

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de homeado. Seleccione la configuración WHOLE WHEAT (Trigo integral), el color de corteza deseado y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Si usa ingredientes adicionales, unte la parte superior de la masa al final del último reposo (antes de hornear) con la mezcla de huevo y agregue trigo partido sobre el pan. Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transfíralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se corta mejor si se deja enfriar.

*Si utiliza la configuración WHOLE WHEAT RAPID (Trigo integral rápida), sustituya las cantidades de estos dos ingredientes con las cantidades de la página 311.

TRIGO INTEGRAL - PAN DE CENTENO

NOMBRE DEL PAN	Pan de centeno
CONFIGURACIÓN	Whole Wheat (Trigo integral)
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Clara, Media, Oscura
INICIO PROGRAMADO	Sí

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Agua, 21 °C (70 °F)	1¾ tazas + 1 cucharada	1½ tazas	1 taza + 2 cucharadas	¾ de taza
Mantequilla sin sal derretida	2¼ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharaditas	1 cucharadita
Azúcar morena	3 cucharadas	2 cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada
Sal	2¼ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharaditas	1 cucharadita
Harina para pan	3 tazas + 2 cucharadas	2½ tazas	2 tazas	1¼ tazas
Harina de centeno	1¾ tazas + 2 cucharadas	1½ tazas	1 taza	¾ de taza
Gluten de trigo entero (opcional)*	1¼ cucharadas	1 cucharada	¾ de cucharada	½ cucharada
Semillas de comino	1½ cucharadas	1¼ cucharadas	1 cucharada	¾ de cucharada
Levadura: Seca activa*	3 cucharaditas	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharaditas

INGREDIENTE ADICIONAL OPCIONAL

Trigo partido	2 cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada	1 cucharada
Mezcla de huevo: 1 huevo y 1 cucharada de agua, mezclados				

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de homeado. Seleccione la configuración WHOLE WHEAT (Trigo integral), el color de corteza deseado y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Si usa ingredientes adicionales, unte la parte superior de la masa al final del último reposo (antes de hornear) con la mezcla de huevo y agregue trigo partido sobre el pan. Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transfíralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se corta mejor si se deja enfriar.

*Si utiliza la configuración WHOLE WHEAT RAPID (Trigo integral rápida), sustituya las cantidades de estos dos ingredientes con las cantidades de la página 311.

TRIGO INTEGRAL - PAN DE CENTENO

NOMBRE DEL PAN	Pan de centeno
CONFIGURACIÓN	Whole Wheat (Trigo integral)
PALETA	Plegable
OPCIONES DE COLOR DE LA CORTEZA	Clara, Media, Oscura
INICIO PROGRAMADO	Sí

INGREDIENTES

	1.25 kg	1.0 kg	0.75 kg	0.5 kg
Agua, 21 °C (70 °F)	1¾ tazas + 1 cucharada	1½ tazas	1 taza + 2 cucharadas	¾ de taza
Mantequilla sin sal derretida	2¼ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharaditas	1 cucharadita
Azúcar morena	3 cucharadas	2 cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada
Sal	2¼ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharaditas	1 cucharadita
Harina para pan	3 tazas + 2 cucharadas	2½ tazas	2 tazas	1¼ taza
Harina de centeno	1¾ tazas + 2 cucharadas	1½ tazas	1 taza	¾ de taza
Gluten de trigo entero (opcional)*	1¼ cucharadas	1 cucharada	¾ de cucharada	½ cucharada
Semillas de comino	1½ cucharadas	1¼ cucharadas	1 cucharada	¾ de cucharada
Levadura: Seca activa*	3 cucharaditas	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharaditas

INGREDIENTE ADICIONAL OPCIONAL

Trigo partido	2 cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada	1 cucharada
Mezcla de huevo: 1 huevo y 1 cucharada de agua, mezclados				

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los ingredientes al molde para pan en el orden indicado. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de homeado. Seleccione la configuración WHOLE WHEAT (Trigo integral), el color de corteza deseado y el tamaño del pan. Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Si usa ingredientes adicionales,unte la parte superior de la masa al final del último reposo (antes de hornear) con la mezcla de huevo y agregue trigo partido sobre el pan. Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan y transfíralo a una rejilla para que se enfríe. El pan se corta mejor si se deja enfriar.

*Si utiliza la configuración WHOLE WHEAT RAPID (Trigo integral rápida), sustituya las cantidades de estos dos ingredientes con las cantidades de la página 311.

SIN LEVADURA - PAN IRLANDÉS

NOMBRE DEL PAN	Pan irlandés sin levadura
CONFIGURACIÓN	Yeast Free (Sin levadura)
PALETA	Plegable
INICIO PROGRAMADO	No

INGREDIENTES

Suero de leche	2 tazas
Huevo (60 g o 2 onzas), batido y a temperatura ambiente	1
Mantequilla sin sal derretida	3 cucharadas
Azúcar granulada	¼ de taza
Sal	1 cucharadita
Harina común sin blanquear cernida	1¾ tazas
Harina de trigo integral, cernida	1¼ tazas
Polvo para hornear	1 cucharada
Bicarbonato	1 cucharadita

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar el suero de leche, el huevo, la mantequilla y el azúcar al molde para pan. Combine la sal, la harina sin blanquear, la harina integral, el polvo para hornear y el bicarbonato en un tazón mediano. Mezcle y vierta sobre los ingredientes húmedos. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de homeado. Seleccione la configuración YEAST FREE (Sin levadura). Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando suene la alerta durante la fase “amasado 2”, abra la tapa de la máquina para pan. Luego, mientras la paleta todavía está amasando, raspe los lados del molde para pan con una espátula de goma para asegurarse de que todos los ingredientes estén bien mezclados. Cierre la tapa. Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan. Deje que el pan se enfríe en el molde para pan durante 15 minutos y luego transfíralo a una rejilla para que siga enfriándose. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

SIN LEVADURA - PAN DE ARÁNDANO ROJO Y NARANJA

NOMBRE DEL PAN	Pan de arándano rojo y naranja
CONFIGURACIÓN	Sin levadura
PALETA	Plegable
INICIO PROGRAMADO	No

INGREDIENTES

Huevo (60 g o 2 onzas), batido y a temperatura ambiente	1
Leche, a 27 °C (80 °F)	⅓ de taza
Jugo de naranja	⅓ de taza
Mantequilla sin sal derretida	⅓ de taza
Ralladura de naranja	1 cucharada
Azúcar granulada	¾ de taza
Sal	½ cucharadita
Harina común sin blanquear cernida	2 tazas
Harina de trigo integral, cernida	3 cucharadas
Polvo para hornear	2 cucharaditas
Bicarbonato	1 cucharadita
AGREGAR AL DISPENSADOR AUTOMÁTICO DE FRUTAS Y FRUTOS SECOS	
Arándanos rojos deshidratados	⅓ de taza

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar el huevo al molde para pan. Agregue la leche, el jugo de naranja, la mantequilla, la ralladura de naranja y el azúcar. Combine la sal, la harina sin blanquear, la harina integral, el polvo para hornear y el bicarbonato en un tazón mediano. Mezcle y vierta sobre los ingredientes húmedos. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Coloque los arándanos rojos deshidratados en el dispensador automático de frutas y frutos secos. Seleccione la configuración YEAST FREE (Sin levadura). Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando suene la alerta durante la fase “amasado 2”, abra la tapa de la máquina para pan. Luego, mientras la paleta todavía está amasando, raspe los lados del molde para pan con una espátula de goma para asegurarse de que todos los ingredientes estén bien mezclados. Cierre la tapa. Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan. Deje que el pan se enfríe en el molde para pan durante 15 minutos y luego transfíralo a una rejilla para que siga enfriándose. El pan se cortará mejor si se deja enfriar.

SIN GLUTEN - PAN DE LIMA LIMÓN SIN GLUTEN

NOMBRE DEL PAN	Pan de lima limón sin gluten
CONFIGURACIÓN	Sin levadura
PALETA	Plegable
INICIO PROGRAMADO	No

INGREDIENTES

Huevo (60 g o 2 onzas), batido y a temperatura ambiente	6
Leche de coco	1/3 de taza
Jugo de limón	3 cucharadas
Jugo de lima	3 cucharadas
Mantequilla sin sal derretida	1/4 de taza
Ralladura de limón	2 cucharaditas
Azúcar granulada	1/2 taza
Sal	1/8 de cucharadita
Ralladura de limón	1 cucharada
Harina de coco, tamizada	1 taza
Polvo para hornear	2 cucharaditas
Bicarbonato	1/2 cucharadita
GLASEADO DE CÍTRICOS	
Azúcar glass	1/4 de taza
Jugo de limón	1 1/2 cucharaditas

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los huevos al molde para pan. Agregue la leche de coco, el jugo de limón, el jugo de lima, la mantequilla, las ralladuras y el azúcar. Combine la sal, la harina de coco, el polvo para hornear y el bicarbonato en un tazón mediano. Mezcle y vierta sobre los ingredientes húmedos. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Seleccione la configuración YEAST FREE (Sin levadura). Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando suene la alerta durante la fase "amasado 2", abra la tapa de la máquina para pan. Luego, mientras la paleta todavía está amasando, raspe los lados del molde para pan con una espátula de goma para asegurarse de que todos los ingredientes estén bien mezclados. Cierre la tapa. Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan. Deje que el pan se enfríe en el molde para pan durante 15 minutos y luego transfíralo a una rejilla para que siga enfriándose. El pan se cortará mejor si se deja enfriar. Combine el azúcar glass y el jugo de limón y rocíe la mezcla sobre el pan.

SIN LEVADURA - PASTEL DE TRES LECHE DE LU-LU

NOMBRE DEL PAN	Pastel de Tres Leches de Lu-Lu
CONFIGURACIÓN	Sin levadura
PALETA	Plegable
INICIO PROGRAMADO	No

INGREDIENTES

Huevo (60 g o 2 onzas), batido y a temperatura ambiente	5
Leche, a 27 °C (80 °F)	½ taza
Aceite vegetal	⅓ de taza
Extracto puro de vainilla	1 cucharadita
Azúcar granulada	¾ de taza
Sal	¼ de cucharadita
Azúcar granulada	¼ de cucharadita
Harina de repostería cernida	1½ tazas
Polvo para hornear	1 cucharadita

Asegúrese de que la paleta plegable esté bien sujeta y en posición vertical antes de agregar los huevos al molde para pan. Agregue la leche, el aceite vegetal, el extracto de vainilla y el azúcar. Combine la sal, la harina y el polvo para hornear en un tazón mediano. Mezcle y vierta sobre los ingredientes húmedos. Asegure el molde para pan dentro de la cámara de horneado. Seleccione la configuración YEAST FREE (Sin levadura). Presione el botón START | PAUSE (Inicio | Pausa). Cuando suene la alerta durante la fase “amasado 2”, abra la tapa de la máquina para pan. Luego, mientras la paleta todavía está amasando, raspe los lados del molde para pan con una espátula de goma para asegurarse de que todos los ingredientes estén bien mezclados. Cierre la tapa. Cuando se complete el ciclo, use guantes de cocina para retirar el pan de la máquina para pan. Deje que el pan se enfríe en el molde para pan durante 15 minutos y luego dele vuelta en un plato. Usando un tenedor, pinche el pan en diferentes partes hasta llegar a 30 veces. Deje que el pan se siga enfriando.

REMOJO DE LECHE

Leche	1 taza
Leche condensada azucarada	½ lata
Leche evaporada	½ lata
Extracto puro de vainilla	1 cucharadita
Crema batida espesa	¾ de taza
Azúcar granulada	½ de taza

Mezcle la leche, la leche condensada azucarada, la leche evaporada, el extracto de vainilla, la crema batida espesa y el azúcar en un tazón pequeño. Coloque el pan enfriado en un plato rectangular con lados. Vierta el remojo de leche por todo el pan y permita que el pan absorba el líquido. Para contribuir al proceso, siga vertiendo más remojo sobre el pan con ayuda de una cuchara. Cubra y refrigere toda la noche.

BETÚN DE CREMA BATIDA

Extracto puro de vainilla	½ cucharadita
Crema batida	½ taza
Azúcar granulada	1 cucharadita

Incorpore el extracto de vainilla, la crema espesa para batir y el azúcar hasta la mezcla quede suave y esponjosa. Cubra el pan remojado en leche con la mezcla de crema batida.

Breville Service Center

USA **Mail:** Breville USA
19400 S. Western Ave, Torrance CA
90501-1119
Phone: 1-866-273-8455
1-866-BREVILLE
Web: breville.com/us/support

Canada **Mail:** Breville Canada
300 Town Centre Blvd,
Suite 201, Markham,
Ontario, L3R 5Z6, Canada
Phone: 1-855-683-3535
Web: breville.ca/support

Atención al Consumidor Breville

Mexico **Dir.:** Breville México, S.A. de C.V.
Montes Urales 360 Piso 2
Col. Lomas de Chapultepec III Sección
Miguel Hidalgo
Ciudad de México C.P. 11000
México
Tel.: 800-649-0543
Sitio web: breville.mx/support

Breville®

Master Every Moment®

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928.
Copyright Breville Pty. Ltd. 2026.

- Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this brochure may vary slightly from the actual product.
- En raison de son amélioration continue, le produit représenté sur cet emballage peut différer légèrement du produit réel.
- Perfeccionamos nuestros productos continuamente, por lo que el artículo podría diferir ligeramente de la ilustración o imagen en este documento.

BBM800 Series • Séries • Serie
USCM – I26