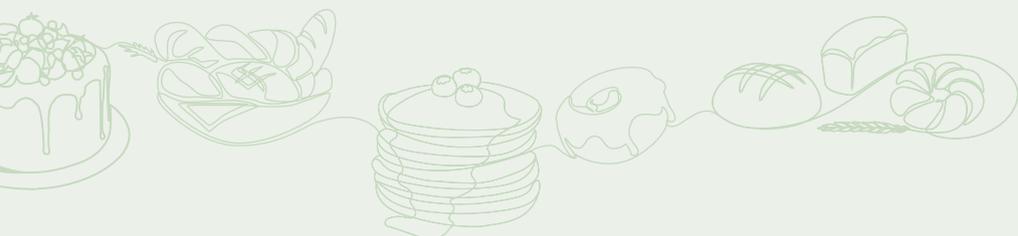
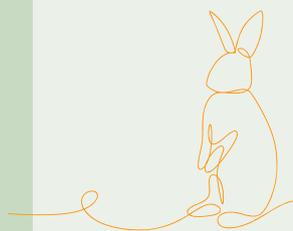




10
Ricette

RICETTE DI PASQUA MACCHINE PER IL PANE

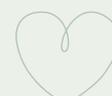


**EXPERIENCE
FRESH**



Panificazione creativa con le macchine per il pane Panasonic

Pane alle carote con lievito madre e semi	03
Galette pere e cioccolato	04
Torta alle mandorle con lamponi e cioccolato bianco	05
Pan brioche	06
Brioche a forma di coniglietto pasquale	07
Panbrioche pasquale con uova colorate	08
Torta di carote, anacardi e cocco	09
Torta soffice alle mele e mandorle	10
Panini al miglio e farro	11
Pane ai multicereali	12





🕒 7 ore 20 min. | 🍳 Facile

Pane alle carote con lievito madre e semi



Questo pane di carote unisce il sapore spiccato della segale con la sofficità che si ottiene solo usando farina di grano o farro. Abbiamo alzato il livello aggiungendo deliziosi semi tostati e carote appena grattugiate, per ottenere un pane dall'ottimo sapore che si mantiene fresco per giorni.



Senza lattosio



Vegana

PREPARAZIONE

1 Miscelare gli ingredienti per il lievito madre fino a ottenere un composto omogeneo. Coprire e lasciare lievitare in un luogo tiepido per due ore.

2



Tostare i semi in una padella calda e asciutta per cinque minuti, mescolando spesso, finché non rilasciano un profumo ricco. Togliere dal fuoco e lasciare riposare.

3 Grattugiare finemente le carote.

4 Aggiungere tutti gli ingredienti nel cestello del pane e selezionare un programma impasto della durata di 10 minuti.
(SD-YR2550/SD-R2530: Programma impasto del pane manuale; tutti gli altri modelli di macchina per il pane, selezionare il programma impasto per la pizza e annullare dopo 10 minuti.)

5 Selezionare il programma pane al lievito madre della macchina per il pane e premere start. Questo programma inizia con una lunga fase di lievitazione e ne prevede anche una seconda.

6 Estrarre il pane dalla macchina per il pane e lasciare raffreddare completamente prima di affettarlo.



INGREDIENTI

PER IL LIEVITO MADRE:

75g di lievito madre
75g di farina di segale integrale
75ml di acqua tiepida (28 °C)

PER L'IMPASTO DEL PANE:

50g di semi di girasole
30g di semi di papavero
30g di semi di lino
200g di carote
250g di farina di farro
175g di farina di segale integrale
12g di sale
300ml di acqua tiepida (28 °C)

MODELLI CONSIGLIATI:

SD-YR2550	Menu 22
SD-R2530	Menu 21
SD-ZB2512	Menu 10
SD-2511	Menu 26





Facile

Galette pere e cioccolato



Hai ospiti a cena oppure hai invitato i parenti che non vedevi da una vita? Ecco qui la ricetta che fa per te! Una deliziosa torta pere e cioccolato, genuina, golosa, elegante e sana. Stupisci tutti con questo dolce mozzafiato.



Senza glutine



Vegana

PREPARAZIONE

- 1 Preriscaldate il forno a 180°C statico.
- 2 Frullate con un robot da cucina le mandorle fino ad ottenere una farina.



Nella bacinella della macchina del pane o in planetaria, unite la farina di grano saraceno, la farina di mandorle, la farina di ceci, lo zucchero di cocco e il sale. Versate l'olio di cocco a temperatura ambiente o leggermente scaldato. Impastate versando l'acqua fredda un poco alla volta.

- 4 Formate una palla, ricopritela con pellicola trasparente e lasciatela riposare 15-20 minuti in frigorifero.
- 5 Nel frattempo, tritate grossolanamente il cioccolato fondente.
- 6 Lavate ed asciugate le pere, rimuovete il torsolo ed i semi e tagliatele a fettine sottili.
- 7 Mettete le pere in una ciotola o distribuitele su un foglio di carta forno. Aggiungete o spennellate il succo di limone e lo sciroppo. Mescolate delicatamente con un mestolo di legno o con le mani e mettete momentaneamente da parte.



Rimuovete la frolla dal frigorifero e lasciatela riposare 2-3 minuti. Lavoratela con le mani e stendetela con un matterello tra due fogli di carta forno. La frolla dovrà avere uno spessore di circa 2-3mm.

- 9 Distribuite il cioccolato tritato sulla frolla, lasciando un margine di 3cm circa.
- 10 Disponete le pere sul cioccolato tritato in modo da ricoprirlo completamente.
- 11 Richiudete i margini della crostata e spennellate la frolla con la miscela di sciroppo e latte vegetale.
- 12 Infornate per 38-40 minuti circa, fino a quando la frolla risulterà leggermente dorata.
- 13 Servite le galette al cioccolato e pere tiepida o a temperatura ambiente con cioccolato fuso e mousse al cioccolato e datteri..



INGREDIENTI

PER IL LIEVITO MADRE:

150g farina di grano saraceno
75g mandorle pelate
40g farina di ceci
35-45g zucchero di cocco
75g olio di cocco
50ml acqua
un pizzico di sale integrale
80g cioccolato fondente
4-5 pere
2 cucchiaini sciroppo d'acero
½ limone, il succo
un pizzico di sale
1 cucchiaino tapioca

PER SPENNELLARE:

1 cucchiaino latte vegetale
1 cucchiaino sciroppo d'acero

MODELLI CONSIGLIATI:

MODELLI YR e R: funzione di impasto, tutti gli altri modelli: programma di impasto per pizza (ma deve essere annullato dopo 10 minuti)

SD-ZP2000	Menu 17 (pizza)	<i>Crostata</i>
SD-B2510	Menu 17 (pizza)	
SD-ZX2522	Menu 32 (pizza)	
SD-ZB2512	Menu 29 (pizza)	
SD-2511	Menu 28 (pizza)	
SD-2500	Menu 20 (pizza)	
SD-YR2550	Menu 29 (impastare)	
SD-R2530	Menu 28 (impastare)	





🕒 2 ore 35 min. | 🍳 Medio

Torta alle mandorle con lamponi e cioccolato bianco



Ricetta per una torta di mandorle semplice, ma gustosissima con lamponi e copertura di cioccolato bianco.



Vegetariana

PREPARAZIONE

- 1 Preriscaldate il forno a 180 °C (calore sopra e sotto) e distribuite 150 g di mandorle su una teglia foderata con carta da forno. Fate tostare in forno per circa 8 minuti, sfornate e lasciate raffreddare. Poi sminuzzatele con un tritatutto. In alternativa, utilizzate il prodotto già pronto.
- 2 Tagliate il burro a pezzetti di circa 1 cm, incidete la bacca di vaniglia nel senso della lunghezza e raschiate la parte interna per estrarne i semi. Montate le uova e lo zucchero a velo con lo sbattitore impostando alla massima velocità per circa 5 minuti.
- 3 Preparate la macchina per pane automatica: togliete il cestello del pane dall'apparecchio e applicate la lama impastatrice.
- 4 Inserite 170 g di burro morbido a pezzetti, il latte, la farina, i semi di vaniglia, il lievito in polvere e le mandorle tritate. Aggiungete delicatamente le uova montate e distribuitevi sopra 100 g di lamponi. Tenete da parte i lamponi rimasti.



- 5 Inserite il cestello del pane nell'apparecchio e chiudete il coperchio.
- 6 Selezionare il programma "Torta" (SD-YR2550 Programma 25, SD-R2530 Programma 24, SD-B2510 Programma 18) e premere "Avvio".
- 7 Al termine del programma, aprite il coperchio e lasciate raffreddare la torta nello stampo per circa 30 minuti. A questo punto, togliete il cestello del pane, estraete il dolce dallo stampo

e rimuovete la lama impastatrice dal dolce. Lasciate raffreddare completamente.

- 8 Riducete in purea il resto dei lamponi e passateli al setaccio. Tritate grossolanamente il cioccolato bianco e lasciatelo fondere a bagnomaria. Spalmate il cioccolato fuso sulla torta in modo uniforme. Per decorare, versate dei ciuffetti di purea di lamponi sulla superficie e distribuiteli su tutto lo strato di cioccolato con l'aiuto di una forchetta. Lasciate solidificare e servite.



NOTA: Il cioccolato può anche essere sciolto nel microonde. Per farlo, tritate finemente il cioccolato, mettetelo in una ciotola adatta al microonde e impostate il forno sulla modalità "microonde" 100 W. Sciogliere il cioccolato in incrementi di 20 secondi alla volta, mescolando tra una volta e l'altra e ricominciando il processo. Poiché il cioccolato bianco può bruciare rapidamente, è necessario un processo di fusione lento. Questo richiede un totale di circa 1 1/2-2 minuti.



INGREDIENTI

PER 1 TORTA:

150g mandorle intere sbollentate
170g burro morbido
1 baccello di vaniglia
4 uova
150g zucchero a velo
2 cucchiaini latte
150g farina di frumento
3 cucchiaini il lievito in polvere
150g lamponi
100g cioccolato bianco

MODELLI CONSIGLIATI:

SD-YR2550	Menu 25
SD-R2530	Menu 24
SD-B2510	Menu 18

🕒 4 ore¹ o 3 ore 30 min.² | 🍳 Facile

Pan brioche



Vegetariana

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola sbattere 2 tuorli e un uovo intero con acqua. Estrarre il cestello con la lama impastatrice dalla macchina e aggiungere tutti gli ingredienti nell'ordine dal primo all'ultimo (inizialmente inserire solo 50 g di burro).
- 2 Selezionare il menu 12 e scegliere la doratura crosta. Premere il pulsante di avvio.
- 3 Dopo circa 55 minuti la macchina emetterà un segnale acustico. Aggiungere altri 70 g di burro, chiudere il coperchio e premere di nuovo il pulsante di avvio.
- 4 Dopo circa 50 minuti verrà nuovamente emesso un segnale acustico. Aprire il coperchio ed estrarre il pane e la lama impastatrice dal cestello. Ungere il cestello con del burro e riporvi nuovamente il pane. Chiudere il coperchio e premere il pulsante di avvio.
- 5 Quando il pan brioche è pronto, estrarlo e lasciarlo raffreddare

INGREDIENTI

¹solo per *Crostina*

1 cucchiaino di lievito secco granulare
320g di farina per pane bianco
50g di burro
3½ cucchiaini di zucchero
1½ cucchiaino latte scremato in polvere
1¼ cucchiaino di sale
2 tuorli
1 uovo intero
110g di acqua
70g di burro

MODELLI CONSIGLIATI:

SD-ZP2000 Menu 12 *Crostina*

INGREDIENTI

²per tutte le macchine per il pane

1¼ cucchiaino di lievito secco granulare
400g di farina per pane bianco
60g di burro
50g di zucchero
2 cucchiaini latte scremato in polvere
1¼ cucchiaino di sale
270ml miscela: 2 uova sbattute (di media grandezza) + 2 tuorli + acqua
80g di burro

MODELLI CONSIGLIATI:

SD-YR2550 Menu 10
SD-R2530 Menu 10
SD-B2510 Menu 8
SD-ZB2512 Menu 29
SD-2511 Menu 29
SD-2500 Menu 10





🕒 3 ore | 🍳 Facile

Brioche a forma di coniglietto pasquale



Non solo a Pasqua... Questi panini dolci, cotti nel forno combinato a vapore, sono un'idea simpatica e deliziosa per la colazione.



Vegetariana

PREPARAZIONE

1



Aggiungere lievito, farina, zucchero, latte, uova e burro nella macchina per il pane Croustina e selezionare il programma 16 (impasto per il pane). Croustina penserà al resto, quindi lasciare impastare e lievitare.

2



Al termine del programma, dividere l'impasto in sei parti uguali e creare delle lunghe strisce. Realizzare delle palline ricavandole da ogni striscia di impasto ottenuta precedentemente.

3 Mescolare un uovo con un po' d'acqua e spennellare i coniglietti. Cospargere la granella di zucchero al centro di ogni pallina.

4



Cuocere le brioche a forma di coniglietto nel forno a microonde combinato in modalità convezione a 180 °C per circa 20 minuti finché non sono dorate. Lasciare raffreddare.

4



Utilizzando la sac à poche, disegnare i musetti dei coniglietti con il cioccolato fuso e lasciare raffreddare.

INGREDIENTI

6 CONIGLIETTI:

250g di farina 00
8g di lievito secco granulare
2 cucchiaini di zucchero
150ml di latte
1 cucchiaio di burro
2 uova
3 cucchiaini di granella di zucchero
50g di cioccolato fuso

MODELLI CONSIGLIATI:

SD-ZP2000	Menu 12	<i>Croustina</i>
SD-YR2550	Menu 10	
SD-R2530	Menu 10	
SD-B2510	Menu 8	
SD-ZB2512	Menu 29	
SD-2511	Menu 29	
SD-2500	Menu 10	





🕒 40-45 min. | 🍳 Facile

Panbrioche pasquale con uova colorate



Vegetariana

PREPARAZIONE

- 1 Versare il lievito nel cestello della macchina per il pane. Aggiungere la farina, il sale, lo zucchero, le uova sbattute e il latte. Infine, tagliare il burro a tocchetti e versarlo nel cestello del pane.
- 2 Selezionare il programma impasto del pane (Croustina: programma 16) e premere start. Nel frattempo, colorare le uova con colorante alimentare e lasciarle asciugare.
- 3
- 4
- 5 Sbattere il tuorlo dell'uovo con il latte. Rimuovere le uova dalla cavità, spennellare le corone con il composto, quindi riporre le uova.
- 6 Pre-riscaldare il forno a 175 °C e cuocere il panbrioche a convezione per 20 minuti.
- 7 Alla fine, lasciarlo raffreddare sulla griglia.
- 8 Spennellare ogni corona con sciroppo d'acero e cospargere con granella di zucchero. Lasciare raffreddare completamente prima di assaggiarlo.



Al termine del programma, estrarre l'impasto dal cestello e riporlo su un piano di lavoro leggermente infarinato. Lavorare con i pugni l'impasto, separarlo in 12 parti e poi dare a ognuna la forma di una salsiccia.



Intrecciare insieme due parti e fissarne le estremità con un po' d'acqua per formare una corona. Posizionare le corone su una teglia foderata con carta forno. Sistemare le uova nella cavità di ciascuna corona, coprire con un canovaccio e lasciare riposare per 30 minuti.



INGREDIENTI

PER IL PANBRIOCHE:

360g di farina per pasticceria
65g di zucchero
6g di sale
6g di lievito secco
3 uova
80g di burro
40ml di latte

PER LA GLASSA E LE UOVA COLORATE:

6 uova
1 tuorlo
1 cucchiaino di latte
coloranti alimentari

PER LA DECORAZIONE:

2 cucchiaini di sciroppo d'acero
6 cucchiaini di granella di zucchero

MODELLI CONSIGLIATI:

SD-ZP2000	Menu 12	<i>Croustina</i>
SD-YR2550	Menu 10	
SD-R2530	Menu 10	
SD-B2510	Menu 8	
SD-ZB2512	Menu 29	
SD-2511	Menu 29	
SD-2500	Menu 10	



🕒 1 ora 15 min. | 🍳 Facile

Torta di carote, anacardi e cocco



Senza glutine



Vegana

PREPARAZIONE

1 Lascia a mollo gli anacardi in acqua per tutta una notte, quindi scolali.



Chiudi il rubinetto dell'estrattore a bassa velocità Panasonic MJ-L700. Aggiungi metà degli anacardi, accendi l'estrattore e aggiungi gradualmente 700 ml di acqua. Fai fuoriuscire il succo e ripeti l'operazione per tutti gli anacardi restanti. Metti da parte il latte di anacardi.



Per il succo di carota, accendi l'estrattore a bassa velocità e aggiungi le carote. Metti da parte polpa e succo delle carote. Riponi il succo in frigo in un contenitore sigillato per l'uso successivo.



Metti tutti gli ingredienti secchi in una ciotola e miscelali.

5 Aggiungi gli altri ingredienti e mescola il tutto rapidamente fino a ottenere un impasto uniforme.



Fodera la teglia da forno della macchina per il pane con carta da forno e aggiungi l'impasto. Inforna per 60 min al programma di cottura 13.

7 Metti tutti gli ingredienti per la glassatura in un frullatore e frulla fino a ottenere un composto uniforme. Conserva il composto in frigo fino all'uso.

8 Attendi che la torta si raffreddi completamente su una griglia di raffreddamento dopo la cottura.

9 Applica la glassatura e ricopri con scaglie di cocco e mandorle.



INGREDIENTI

PER IL LATTE DI ANACARDI:

150g di anacardi
700ml di acqua

PER IL SUCCO DI CAROTE:

1kg di carote

PER LA TORTA DI CAROTE:

330g di farina di farro integrale
240g di zucchero di canna grezzo
4 cucchiaini di cannella
3 cucchiaini di lievito in polvere
1½ cucchiaini e mezzo di sodio
150g di purea di mele
75ml di latte di anacardi
120g di polpa di carote
150ml di olio di semi
1 pizzico di sale

PER LA GLASSATURA AGLI ANACARDI:

150g di anacardi
100g di formaggio di soia spalmabile
Scorza di ½ limone biologico
Succo di 1 limone
1 cucchiaino di olio di cocco
1 cucchiaino di sciroppo d'agave
1 pizzico di sale

IN AGGIUNTA:

25g di scaglie di cocco
1 cucchiaino di mandorle

MODELLI CONSIGLIATI:

SD-ZP2000	Menu 13	<i>Christina</i>
SD-YR2550	Menu 26	
SD-R2530	Menu 25	
SD-B2510	Menu 19	
SD-ZB2512	Menu 18	
SD-2511	Menu 18	
SD-2500	Menu 14	



🕒 1 ora 40 min. | 🍳 Facile

Torta soffice alle mele e mandorle



Vegana

PREPARAZIONE



1 In una ciotola capiente mescolate con una spatola: le farine, lo zucchero, la buccia di 1/2 limone grattugiata, sale, vaniglia e cremor tartaro. In un'altro contenitore mescolate latte di soia con il succo di 1/2 limone, e lasciate riposare per 5 min, dopodiché aggiungete l'olio di girasole.

2 Versate i liquidi nelle farine e mescolate fino ad ottenere un composto morbido.



3 Aggiungete 1 mela tagliata a dadini e l'uvetta precedentemente ammollata nell'acqua calda per 10 min.



4 Mescolate bene e versate l'impasto nel cestello di Croustina, dopo aver tolto la lama impastatrice.



5 Tagliate 1 mela a fettine sottili. Disponete le fettine di mele sulla superficie, spennellate con il malto di riso (diluito con un goccio d'acqua), decorate con le mandorle a lamelle e una spolverata di cannella e zucchero di canna.

6 Scegliete il programma 13 (solo cottura) ed impostate il tempo per un totale di 1 h e 30 min.

7 Finito il tempo di cottura fate sempre la prova stecchino, la torta deve risultare asciutta all'interno.

8 Tirate fuori il cestello ed attendete per 5 min prima di tirare fuori la torta. Una volta tirata fuori, ponetela su una gratella e fate raffreddare completamente prima di servire.

INGREDIENTI

220g farina tipo 1
65g farina di mandorle
10g di cremor tartaro
60g di uvetta
50g di zucchero di canna
260ml di latte di soia
80g di olio di girasole
un pizzico di sale
1 cucchiaino di cannella
buccia e succo di 1/2 limone
vaniglia
2 mele
mandorle a lamelle per la decorazione
1 cucchiaino di malto di riso per spennellare

MODELLI CONSIGLIATI:

SD-ZP2000	Menu 13	<i>Croustina</i>
SD-YR2550	Menu 26	
SD-R2530	Menu 25	
SD-B2510	Menu 19	
SD-ZB2512	Menu 18	
SD-2511	Menu 18	
SD-2500	Menu 14	





🕒 4 ore 30 min | 🍳 Medio

Panini al miglio e farro



Ricetta facile per panini al mix di miglio, farro e farro integrale. Preparali con le macchine per il pane Panasonic e gustali a colazione.



Senza lattosio



Vegana

PREPARAZIONE

- 1 In un tegame preparare il miglio con acqua e lasciare raffreddare leggermente.
- 2 Estrarre il cestello dalla macchina per il pane e inserire il gancio impastatore. Aggiungere il miglio preparato e gli altri ingredienti nell'ordine indicato.
- 3 Posizionare il cestello nella macchina per il pane e chiudere il coperchio. Selezionare e avviare il programma per l'impasto integrale (SD-YR2550 programma 20, SD-R2530 programma 19, SD-B2510 programma 16).



Alla fine del programma, estrarre l'impasto dalla macchina per il pane e posizionarlo su una superficie di lavoro infarinata.

- 5 Dividere l'impasto in 8 parti uguali a cui dare la forma dei panini. Foderare con carta da forno la teglia, posizionare i panini e lasciarli lievitare coperti per altri 20 minuti. Se si desidera, incidere un taglio a croce sulla parte superiore dei panini.

- 6 Nel frattempo, preriscaldare il forno a 240 °C (convezione). Posizionare una ciotola da forno piena d'acqua sul fondo del forno per assicurare una crosta croccante. In alternativa, usare il forno a vapore Panasonic NN-CS88. La combinazione di vapore e convezione assicura un risultato di cottura ottimale. Dispone anche di una funzione "getto di vapore" utilizzabile all'inizio del processo di cottura.



Spolverare i panini con un po' di farina. Cuocere nel forno per 5 minuti. Ridurre la temperatura a 190 °C e cuocere per altri 10-15 minuti, a seconda del grado di doratura desiderato



INGREDIENTI

50g di miglio
170ml di acqua
100g di farina di farro integrale
250g di farina di farro
1½ cucchiaini di sale
1½ cucchiaini di lievito secco
1 cucchiaino di zucchero
200ml di acqua

MODELLI CONSIGLIATI:

SD-YR2550	Menu 20
SD-R2530	Menu 19
SD-B2510	Menu 16



🕒 3 ore 30 min. | 🍳 Facile

Pane ai multicereali



Pochi passaggi per preparare il pane ai multicereali, sano e gustoso!



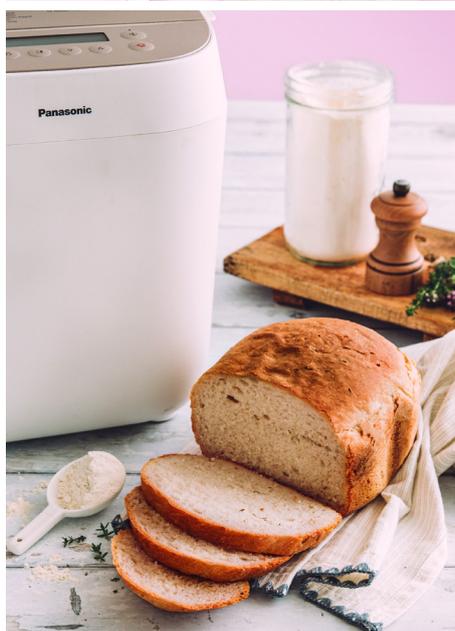
Vegetariana

PREPARAZIONE

- 1 Estrarre il cestello dalla macchina per il pane e aggiungere tutti gli ingredienti tranne i semi (nell'ordine indicato)
- 2 Riporre il cestello nella macchina, selezionare il programma 2 e premere il pulsante di avvio (start).
- 3 Quando la macchina emette un segnale acustico, aggiungere i semi nel cestello.
- 4 Quando il pane è pronto, estrarlo dalla macchina e lasciarlo raffreddare.
- 5



Il vantaggio: la macchina per il pane Croustina è completamente automatica e dotata di timer, per questo è possibile preparare gli ingredienti il giorno prima e avere il pane fresco il mattino successivo!



INGREDIENTI

2 cucchiaini di lievito secco granulare
400g di farina integrale
15g di burro
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiaini di sale
150g max semi misti (semi di girasole, semi di lino, semi di sesamo, ecc.)
280ml d'acqua

MODELLI CONSIGLIATI:

SD-ZP2000 Menu 2 *Croustina*

