

Recetario

Horno

de pan

26 exquisitas

recetas para

disfrutar

tu Horno de pan

ATMA



Atma recomienda



ATMA

PRO

Para una correcta utilización del equipo es imprescindible la lectura del Manual de Instrucciones del horno de pan incluido en cada equipo.

EQUIVALENCIAS

1 CUP = 165 g DE HARINA 000, 0000 ó INTEGRAL FINA

1 CUP = 130 g DE HARINA DE CENTENO

1 CUP = 200 g DE AZÚCAR IMPALPABLE

1 CUP = 230 g DE AZÚCAR

1 cda. = 12 g DE AZÚCAR

1 cdita. = 4 g DE AZÚCAR

1 cdita. = 5 g DE SAL

1 ½ cda. = 10 g DE LECHE EN POLVO

1 cda. DE ACEITE = 10 ml

1 cda. = 10 g DE POLVO DE HORNEAR

1 HUEVO = 50 ml DE LÍQUIDO (se recomienda pesar el huevo ya que dependiendo de su tamaño varía la cantidad de líquido).

¿Levadura fresca o levadura seca?

¿Cuándo utilizar cada una?

Por tratarse de un producto fresco la levadura fresca tiene la propiedad de incorporarse y activarse con mayor velocidad en la masa, mientras que la levadura seca, una vez incorporada en la masa, deberá hidratarse para luego comenzar a activarse. Esto se traduce en un mayor volumen del producto elaborado con levadura fresca ya que en un mismo periodo de tiempo la levadura fresca se activará antes y en consecuencia tendrá

un mayor tiempo de fermentación que la levadura seca. Es muy importante dosificar correctamente la levadura fresca para utilizarla en el horno de pan, una sobredosificación podría provocar que el amasijo crezca por fuera de la capacidad del bowl dañando el equipo.

Para la elaboración programada no es posible utilizar la levadura fresca ya que la misma debe conservarse en la heladera hasta el momento de ser utilizada.

Durante el funcionamiento del horno de pan

No es aconsejable abrir el horno

de pan cuando el mismo se encuentra en etapa de fermentado o cocción. Si puede abrirse para verificar si es necesario adicionar algún ingrediente durante la etapa de mezclado y amasado, únicamente en esta etapa. Si la masa se pegase mucho contra las paredes del molde puede espolvorearse levemente con harina. Se recomienda comprobar la consistencia de la masa durante el mezclado recordando que los hornos de pan requieren una masa más blanda que la que se obtiene amasando tradicionalmente.

¿CÓMO COLOCAR CORRECTAMENTE LOS INGREDIENTES EN EL HORNO DE PAN?

Incorporar en el bowl primero los ingredientes líquidos y luego los ingredientes secos.



INGREDIENTES



Para una mejor conservación de tus elaboraciones

Desmoldar el pan horneado sobre una rejilla de alambre. Una vez frío, envolverlo con papel film para que conserve su frescura por más tiempo.

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

Antes de realizar adaptaciones de recetas o crear recetas propias en el horno de pan conozca primero su equipo, realice varias elaboraciones del recetario antes de empezar a experimentar. Utilice estas recetas para aprender las proporciones entre los

ingredientes secos y líquidos y poder así determinar luego las cantidades correspondientes de los demás ingredientes.

Oriéntese en la tabla de "Tiempos del proceso de cocción" ubicada en el manual de la máquina.

Al realizar sus recetas recuerde que el huevo aporta líquido a la preparación; considere agregar o quitar el equivalente de líquido conforme a la cantidad de huevo agregada.

Al adaptar recetas realizadas en amasado tradicional al horno de pan será conveniente agregar entre un 7 y 10 % adicional sobre el total de los líquidos.

- La sal debe colocarse sobre un extremo del bowl, la manteca pomada (si la receta lo requiere) en el extremo opuesto, el azúcar en otro extremo y la levadura se colocará directamente sobre la harina en el centro de la preparación, cuidando que no tenga contacto con la sal.

- Los ingredientes agregados, como pueden ser avena arrollada, semillas, chips de chocolate, etc. pueden incorporarse al sonar el timbre, junto con los líquidos o con los ingredientes secos según se indique en cada receta.

- Tanto el agua, como los huevos y la crema de leche deben estar a temperatura ambiente y la manteca a punto pomada.

- Al utilizar los medidores de ingredientes (cup y cuchara) suministrados junto con el horno de pan, se recomienda asentarse el contenido dando suaves golpecitos sobre la mesada para que el ingrediente quede correctamente nivelado en el medidor.

ATMA

Índice

Panes básicos

Pan de Miga	5
Brioche	5
Pan Francés	5
Pan sin Sal	6
Pan Blanco	6
Pan Integral	6

Panes especiales

Pan Multicereal	7
Pan de Pimientos Verdes y Ajo	7
Pan de Queso y Sésamo	7
Pan de Girasol y Semillas de Zapallo Tostadas	8
Pan de Pesto y Parmesano	8
Pan de Cebolla de Verdeo y Puerro	8

Especialidades Dulces

Pan de Bananas y Nueces	9
Pan de Naranja	9
Pan Dulce de Chocolate y Naranja	10
Budín Inglés	10
Pan de Miel y Especies Dulces	11
Budín de Zanahorias	11

Dulces

Mermelada de Naranja	12
Dulce de Frutas	12

Panes para Celíacos



Pan Blanco Libre de Glúten	13
Masa para el té	13
Pan al oreganato	13

Masas

Nudos de queso Cheddar y Panceta	14
Enrollados de Salchichas y Salsa	14
Masa para Pizza	15





Panes básicos

Pan de miga

Agua	320 ml
Harina 000	500 g = 3 cups
Azúcar	2 cditas.
Leche en polvo descremada	1 cda. y 1/2
Manteca o margarina	25 g
Sal	2 cditas.
Levadura Mi Pan	2 cditas. o 10 grs. de levadura fresca

Programa 01
Básico

Brioche

Huevos	4 unid.
Leche	50 ml
Harina 0000	500 g = 3 cups
Azúcar	70 g = 1/3 cup
Manteca	100 g
Sal	1 pizca
Levadura Mi Pan	1 sobre o 25 grs. de levadura fresca

Programa 11
Sándwich

Pan francés

Agua	1 cup y 1/2
Aceite	1 cda.
Harina 000	3 cups y 1/2
Azúcar	1 cda.
Sal	2 cditas.
Levadura Mi Pan	2 cditas. o 10 grs. de levadura fresca

Programa 02
Francés

ATMA

PRO

(*) Fotografías de carácter ilustrativo

Panes básicos



Pan sin sal

Agua	320 ml
Harina 000	500 g = 3 cups
Leche en polvo	1 1/2 cda.
Azúcar	1 cda.
Manteca	25 g
Levadura Mi Pan	2 cditas. o 10 grs. de levadura fresca

Programa 04

Rápido

Pan blanco

Agua	160 ml
Leche	160 ml
Harina 000	500 g = 3 cups
Azúcar	2 cditas.
Manteca	30 g
Sal	2 cditas.
Levadura Mi Pan	2 cditas. o 10 grs. de levadura fresca

Programa 01

Básico

Tip: se puede saborizar con:
puré de calabaza o espinaca,
tomates deshidratados o
albahaca deshidratada.

Pan integral

Agua	200 ml
Miel o extracto de malta	1 cdita.
Leche	125 ml
Azúcar	1 cda.
Harina integral	200 g = 2 cups
Harina 000	300 g = 1 y 3/4 cup
Manteca	40 g
Sal	2 cditas.
Levadura Mi Pan	2 cditas. o 10 grs. de levadura fresca

Programa 03

Trigo

integral



Panes especiales

Pan multicereal

Agua	250 ml
Leche	100 ml
Harina 000	350 g = 2 cups
Harina integral	90 g = 1/2 cup
Harina centeno	60 g = 1/3 cup
Mix de semillas (Girasol, Lino, Amapola)	3 cdas.
Avena arrollada	3 cdas.
Azúcar	2 cditas.
Manteca	40 g
Sal	2 cditas.
Levadura Mi Pan	1 sobre o 25 grs. de levadura fresca

Programa 03

Trigo integral

Tip: Agregar el mix de semillas junto con la harina.

Pan de pimientos verdes y ajo

Ajo picado	1 diente
Leche	350 ml
Pimientos asados	60 g
Harina 000	500 g = 3 cups
Sal	1 cdita.
Levadura Mi Pan	1 sobre o 25 grs. de levadura fresca

Programa 01

Básico

Pan de queso y sésamo

Leche	350 ml
Queso rallado tipo Gruyere	100 g
Mostaza	2 cditas.
Harina 000	500 g = 3 cups
Semillas de sésamo	c/n
Manteca	25 g
Sal	1 1/2 cdita.
Levadura Mi Pan	1 sobre o 25 grs. de levadura fresca

Programa 02

Francés

Tip: Agregar las semillas de sésamo junto con la harina. Se pueden reemplazar los 100 grs. de queso Gruyere por 100 gr. de Mix cuatro quesos.

ATMA

PRO

Panes especiales

Pan de girasol y semillas de zapallo tostadas

Agua	320 ml
Harina 000	500 g = 3 cups
Semillas de girasol y zapallo tostadas	5 cditas. de c/u
Manteca	25 g
Sal	2 cditas.
Levadura Mi Pan	1 sobre o 25 grs. de levadura fresca

Programa 01

Básico

Tip: Agregar las semillas junto con la harina.

Pan de pesto y parmesano

Agua	350 ml
Queso parmesano rallado	60 g
Pesto	3 cdtas.
Harina 000	500 g = 3 cups
Azúcar	1 cda.
Sal	2 cditas.
Levadura Mi Pan	2 cditas. o 10 grs. de levadura fresca

Programa 02

Francés

Pan de cebolla de verdeo y puerro

Cebolla de verdeo y puerro (previamente salteados en aceite de oliva)	75 g de cada uno
Aceite	2 cdtas.
Leche	320 ml
Pimienta	a gusto
Harina 000	500 g = 3 cups
Manteca	25 g
Sal	2 cditas.
Levadura Mi Pan	2 cditas. o 10 grs. de levadura fresca

Programa 01

Básico

Especialidades dulces

Pan de banana y nueces

INGREDIENTES GRUPO 1

Aceite de girasol	2 cdas.
Leche	120 ml
Puré de bananas	1/2 cup
Huevos	2 unid.
Ralladura de cáscara de limón	1 limón

INGREDIENTES GRUPO 2

Harina 0000	1 1/2 cup
Polvo de hornear	1 1/2 cdita.
Bicarbonato de sodio	1/2 cdita.
Azúcar	1/2 cup
Sal	1/2 cdita.
Nueces (picadas)	1/2 cup

Programa 04

Rápido

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

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

Pan de naranja

Huevos	2 unid.
Leche	80 ml
Jugo de naranja	100 ml
Ralladura de naranja	2 naranjas
Harina 0000	300 g = 2 cups
Harina integral	200 g = 1 1/4 cup
Azúcar	100 g = 1/2 cup
Manteca	100 g
Sal	1/2 cdita.
Pasas de uvas sultaninas	100 g
Levadura Mi Pan	1 sobre o 25 grs. de levadura fresca

Programa 03

Trigo
integral

Tip: Agregar las pasas de uva cuando suene el timbre.

ATMA

PRO

Especialidades dulces

Pan dulce de chocolate y naranja

Miel	1 cda.
Yemas de huevo	3 unid.
Ralladura de naranja	1 unid.
Leche	200 ml
Esencia de vainilla	1 cdita.
Esencia de pan dulce	1 cdita.
Harina 000	500 g = 3 cups
Azúcar impalpable	100 g = 1/2 cup
Manteca	120 g
Sal	1/2 cdita.
Chips de chocolate/ chocolate picado	100 g
Levadura Mi Pan	1 sobre o 25 grs. de levadura fresca

Programa 03

Trigo integral

Tip: Agregar los chips de chocolate cuando suene el timbre.

Budín inglés

INGREDIENTES GRUPO 1

Manteca	200 g
Azúcar impalpable	230 g = 1 cup
Huevos	
(de uno a la vez)	5 unid.
Ralladura de limón	1/2 limón
Esencia de vainilla	1 cdita.

INGREDIENTES GRUPO 2

Harina 0000	250 g = 1 1/2 cup
Almidón de maíz	20 g
Polvo de hornear	1 1/2 cdita.
Fruta brillantada	100 g
Nueces	40 g

Programa 10

Torta

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

Especialidades dulces

Pan de miel y especias dulces

Huevos	3 unid.
Miel	175 g
Leche	150 ml
Azúcar negra	100 g = 1/2 cup
Especias dulces (Canela, anís en polvo, nuez moscada, pimienta, cardamomo)	1 cdita.
Harina 0000	300 g = 1 3/4 cup
Manteca	85 g
Levadura Mi Pan	1 sobre o 25 grs. de levadura fresca

Programa 05

Dulce

Budín de zanahorias

Huevos	3 unid.
Zanahorias ralladas	250 g
Aceite	200 ml
Canela	1 cda.
Azúcar negra	200 g = 1/4 + 1/3 cup
Harina 0000	200 g = 1 1/4 cup
Polvo de hornear	20 g = 2 cditas.
Bicarbonato de sodio	1 cdita.
Sal	1 pizca
Pasas de uva	50 g

Programa 10

Torta

Tip: Agregar la zanahoria rallada con los líquidos y las pasas de uva cuando suene el timbre.

ATMA

PRO



Dulces

Mermelada de naranja

A

Naranjas
(peladas a vivo y luego
cortadas en cubo) 2 cups
Cáscara de naranja
(cortadas en juliana) 1 cup
Azúcar 1 cup
Agua 2 cdas.

Programa 09

Mermelada

+ 1 hora de cocción extra.
Tip: se puede reemplazar la
naranja por mandarina.

B

Jugo de naranjas
medianas 3 unid.
Ralladura de
cáscaras de naranjas 2 unid.
Azúcar 1 cup
Agua 1 cda.
Pectina 2 cditas.

Programa 09

Mermelada

+ 1 hora de cocción extra.

Dulce de frutas

Manzanas (peladas y
cortadas en cubitos) 3 cups
Azúcar 1 cup
Jugo de limón 3 cdas.

Programa 09

Mermelada

+ 1 hora de cocción extra.
Tip: Se pueden reemplazar las
manzanas por peras. En ese
caso también sumar la hora
de cocción extra.

Panes para celíacos



Pan blanco libre de gluten



Leche	300 ml
Aceite de Girasol	5 cdas.
Huevos	2 unid.
<hr/>	
Premezcla universal libre de gluten	450 g = 2 y 2/3 cups
Azúcar	2 cdas.
Sal	1 cdita.
Levadura Mi Pan	1 sobre o 25 grs. de levadura fresca

Programa 04

Rápido

Masa para el té



Huevos	2 unid.
Miel	60 g
Leche	250 ml
<hr/>	
Azúcar rubia	115 g = 1/2 cup
Espicias dulces (Canela, anís en polvo, nuez moscada, pimienta, cardamomo)	1 cdita.
Premezcla universal libre de gluten	450 g = 2 2/3 cups
Manteca	85 g
Sal	1 pizca
Levadura Mi Pan	1 sobre o 25 grs. de levadura fresca

Programa 04

Rápido

Tip: se puede reemplazar el azúcar rubia por azúcar mascabo.

Pan al oreganato



Agua	320 ml
Aceite de oliva	3 cdas.
Queso rallado	65 g = 1/3 cup
Orégano deshidratado	3 1/2 cdas.
Huevos	2 unid.
<hr/>	
Premezcla universal libre de gluten	450 g = 2 2/3 cups
Azúcar	1 cda.
Sal	1 1/4 cdita.
Levadura Mi Pan	1 sobre o 25 grs. de levadura fresca

Programa 04

Rápido

ATMA

PRO

Masas

Nudos de queso Cheddar y panceta

Mostaza	1 cdita.
Queso Cheddar rallado	115 g
Agua	325 ml
Panceta picada	100 grs.
Pimienta negra molida	c/n
Harina 000	500 g = 3 cups
Levadura Mi Pan	2 cditas. o 10 grs. de levadura fresca
Huevo para pintar	c/n

Programa 08

Masa

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

Enrollados de salchichas y salsa

Agua	325 ml
Queso Parmesano	50 g
Harina 000	500 g
Pimienta negra	1 cdita.
Levadura Mi Pan	2 cditas. o 10 grs. de levadura fresca
Huevo para pintar	c/n
Salsa de tomate	c/n
Salchichas	10 unid.

Programa 08

Masa

Una vez lista la masa colocar sobre la mesada espolvoreada con harina. Dividir la masa en 10 rectángulos de iguales medidas. Colocar en el rectángulo una salchicha y por encima de ésta, la salsa. Enrollar y presionar las puntas para evitar que salga el relleno. Colocar los cilindros con el cierre hacia abajo en una placa enmantecada y dejar levar el doble de su volumen, tapados. Una vez levados los cilindros pintar con huevo ligeramente batido y espolvorear con queso rallado. Hornear a 200° C durante 15 a 20 minutos.



Masas

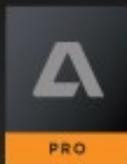
Masa para pizza

Agua	320 ml
Aceite de oliva	1 cda.
Harina 000	500 g = 3 cups
Azúcar	1 cdita.
Sal	2 cditas.
Levadura Mi Pan	1 sobre o 25 grs. de levadura fresca

Programa 08

Masa

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



RECETARIO

Horno
de pan



ATMA

PRO

Fotografías de carácter Ilustrativo



Me Pan



atma.com.ar

Para consultas sobre el uso
del Horno de Pan
o servicio técnico: www.atma.com.ar