

# Ricettario Backmeister BIG



## Sommario

<b>PREMESSA UNOLD ITALIA.....</b>	<b>4</b>	<b>PROGRAMMA SUPER RAPIDO (Superschnell) .....</b>	<b>16</b>
<b>INTRODUZIONE .....</b>	<b>4</b>	<i>Pane bianco rapido.....</i>	<i>16</i>
<b>ABBREVIAZIONI E IL LORO SIGNIFICATO .....</b>	<b>4</b>	<i>Pane alla pizza.....</i>	<i>16</i>
<b>FARE IL PANE .....</b>	<b>5</b>	<b>PROGRAMMA TORTA / LOW CARB.....</b>	<b>17</b>
<b>POSSIBILI PROBLEMI NELLE RICETTE .....</b>	<b>7</b>	<i>Torta di mela .....</i>	<i>17</i>
<i>Possibili rimedi.....</i>	<i>7</i>	<i>Torta di ricotta senza base, senza glutine .....</i>	<i>17</i>
<b>NOTE SULLE RICETTE.....</b>	<b>8</b>	<i>Torta speziata.....</i>	<i>17</i>
<i>1. Ingredienti.....</i>	<i>8</i>	<i>Pane di uova.....</i>	<i>18</i>
<i>2. Adattare le quantità .....</i>	<i>9</i>	<i>Pane all'avena e spezie (per una famiglia numerosa).....</i>	<i>18</i>
<i>3. Aggiungere e misurare ingredienti e quantità.....</i>	<i>9</i>	<i>Pane di arachidi.....</i>	<i>18</i>
<i>4. Aggiunte di frutta, noci o cereali.....</i>	<i>9</i>	<b>PROGRAMMA IMPASTO RAPIDO (Kneten) .....</b>	<b>19</b>
<i>5. Pesi e volume del pane.....</i>	<i>9</i>	<i>Impasto ricotta-olio, salato .....</i>	<i>19</i>
<i>6. Risultati di cottura .....</i>	<i>9</i>	<i>Impasto ricotta-olio, dolce .....</i>	<i>19</i>
<i>Tipologie di lievito per fare il pane:.....</i>	<i>10</i>	<i>Panini dolci ripieni (16 pz) .....</i>	<i>19</i>
<b>PROGRAMMA PANE BASE .....</b>	<b>11</b>	<b>PROGRAMMA IMPASTO LIEVITATO (Hefeteig) .....</b>	<b>20</b>
<i>Pane di casa .....</i>	<i>11</i>	<i>Pasta frolla dolce.....</i>	<i>20</i>
<i>Pane alla zucca .....</i>	<i>11</i>	<i>Rotoli alle noci.....</i>	<i>20</i>
<b>PROGRAMMA PANE BIANCO (Weissbrot).....</b>	<b>12</b>	<i>Torta di mela con granelli (burro, zucchero, farina).....</i>	<i>20</i>
<i>Pane alle patate.....</i>	<i>12</i>	<i>Pasta frolla salata .....</i>	<i>20</i>
<i>Pane bianco (Toast) .....</i>	<i>12</i>	<i>Rotoli di prosciutto .....</i>	<i>21</i>
<i>Pane ai pomodori.....</i>	<i>12</i>	<i>Impasto per pizza per una teglia angolare grande.....</i>	<i>21</i>
<b>PROGRAMMA PANE INTEGRALE (Vollkorn) .....</b>	<b>13</b>	<i>Focaccia genovese.....</i>	<i>21</i>
<i>Impasto integrale con lievito madre .....</i>	<i>13</i>	<i>Focaccia Sale e Pepe.....</i>	<i>21</i>
<i>Pane integrale con semi di girasole .....</i>	<i>13</i>	<i>Focaccia alle olive.....</i>	<i>21</i>
<i>Pane di farro integrale.....</i>	<i>13</i>	<b>PROGRAMMA PASTA FRESCA (Nudelteig) .....</b>	<b>23</b>
<b>PROGRAMMA – PANE DOLCE (Hefekuchen) .....</b>	<b>14</b>	<i>Pasta all'uovo (4 porzioni, lasagne, ravioli etc.).....</i>	<i>23</i>
<i>Pane dolce .....</i>	<i>14</i>	<i>Pasta di grano duro (4 porzioni).....</i>	<i>23</i>
<b>PROGRAMMA LATTICELLO (Buttermilch).....</b>	<b>14</b>	<i>Pasta all'uovo senza glutine.....</i>	<i>23</i>
<i>Pane al latticello .....</i>	<i>14</i>	<i>Pasta da strudel (per 4 strudel).....</i>	<i>23</i>
<b>PROGRAMMA PANE SENZA GLUTINE (Glutenfreies Brot) .....</b>	<b>15</b>	<b>PROGRAMMA JOGHURT - YOGURT .....</b>	<b>24</b>
<i>Pane ai semi di girasole .....</i>	<i>15</i>	<i>Yogurt vegano .....</i>	<i>24</i>
<i>Pane senza glutine.....</i>	<i>15</i>	<i>Yogurt di latte .....</i>	<i>24</i>
		<b>PROGRAMMA MARMELLATA .....</b>	<b>24</b>
		<i>Una piccola selezione di gustose marmellate:.....</i>	<i>24</i>
		<i>Per fare gelatine:.....</i>	<i>24</i>
		<b>PROGRAMMA COTTURA (Backen) .....</b>	<b>24</b>
		<b>LE MIE RICETTE: .....</b>	<b>25</b>

## RICETTE UNOLD

Impasto integrale con lievito madre.....	13
Impasto per pizza per una teglia angolare grande .....	21
Impasto ricotta-olio, dolce.....	19
Impasto ricotta-olio, salato.....	19
Pane ai pomodori.....	12
Pane ai semi di girasole .....	15
Pane al latticello .....	14
Pane all'avena e spezie (per una famiglia numerosa) .....	18
Pane alla pizza.....	16
Pane alla zucca.....	11
Pane alle patate .....	11; 12
Pane bianco (Toast) .....	12
Pane bianco rapido .....	16
Pane di arachidi .....	18
Pane di casa .....	11
Pane di farro integrale .....	13
Pane di uova .....	18
Pane dolce .....	14
Pane integrale con semi di girasole .....	13
Pane senza glutine .....	15
Panini dolci ripieni (16 pz) .....	19
Pasta all'uovo (4 porzioni, lasagne, ravioli etc.).....	23
Pasta all'uovo senza glutine.....	23
Pasta da strudel (per 4 strudel) .....	23
Pasta di grano duro (4 porzioni) .....	23
Pasta frolla dolce .....	20
Pasta frolla salata.....	20
Per fare gelatine: .....	24
Rotoli alle noci .....	20
Rotoli di prosciutto .....	21
Torta di mela.....	17
Torta di mela con granelli (burro, zucchero, farina) .....	20
Torta di ricotta senza base, senza glutine.....	17
Torta speziata .....	17
Una piccola selezione di gustose marmellate:.....	24
Yogurt di latte .....	24
Yogurt vegano.....	24

## RICETTE SPECIALI

Focaccia genovese .....	21
Focaccia Sale e Pepe .....	21

## PREMESSA UNOLD ITALIA

Questo ricettario è stato creato in occasione dell'introduzione nel mercato del nuovo modello Backmeister® Big o Black (in base al colore della carrozzeria esterna) che va a sostituire il modello Extra, cod. 68511 (già 8650 e 8660), campione assoluto delle macchine del pane, degli ultimi 20 anni. Unold Italia, vista il grande successo della macchina ora messa fuori produzione, ha pensato di rielaborare tale ricettario, pensato per il nuovo modello, e renderlo compatibile anche per la gloriosa Backmeister® Extra, Olimpia e Linus Pro mettendo nelle ricette il riferimento al programma del vecchio modello.

[Il programma equivalente della vecchia macchina verrà indicato ad inizio del capitolo utilizzando un colore specifico.](#)

## INTRODUZIONE

Il pane è ed era stato sempre uno degli alimenti più importanti e indispensabili conosciuti già da migliaia di anni. In passato, la gente cuoceva il pane in panetterie appositamente costruite per questo scopo. Spesso per fare scorta, visto che cuocere il pane a mano era una cosa lunga e laboriosa.

Tuttavia, quando si faceva il pane proprio, si sapeva quali ingredienti c'erano nel pane. Oggigiorno, questo vantaggio vi offre il Backmeister®. Potete fare il pane fatto in casa senza additivi. Il Backmeister® fa quasi tutto il lavoro per voi, tutto quello che dovete fare è mettere gli ingredienti.

Se macinate la vostra farina, anche questo non è un problema per il vostro Backmeister®.

Tuttavia, diversi meccanismi di macinazione richiedono diverse quantità d'acqua.

Per esempio, la farina macinata a pietra richiede più acqua della farina macinata a ceramica o acciaio.

**Si noti che non tutti i pani sono adatti al grado III (1.500 g), poiché alcuni impasti sviluppano troppo volume e traboccano. Abbiamo dato solo alcune ricette di pane e dolci in una sola misura perché diventano troppo piatte o troppo alte con altre impostazioni. I pani troppo alti per esempio, non potrebbero essere affettato con un'affettatrice universale.**

Il Backmeister® lavora con calore dal basso, cioè il calore diventa più debole verso l'alto e ci vuole più tempo perché il calore raggiunga la parte superiore del pane. Il lievito reagisce più a lungo. Pertanto, la crosta del vostro pane è più solida in basso e diventa sempre più morbida verso l'alto.

Inoltre, i pani sono più chiari sulla parte superiore che sul fondo e sui lati. Il mio consiglio: fare un po' di "cosmesi" al pane". Sbattere un tuorlo d'uovo con 1 cucchiaino di panna e al tempo rimanente di 1:15 ore, ricoprire la parte superiore del pane con questa miscela. Si può anche decorare il pane con fiocchi d'avena, semi oleosi o pezzi di noci.

Al tempo rimanente di 1:15 minuti, potete anche estrarre le pale impastatrici dal cestello. Usare un raschietto bagnato per spingere l'impasto su un lato e tirare fuori le pale impastatrici. Poi spianare di nuovo la pasta con il raschietto.

La differenza principale tra le impostazioni per i tre formati di pane 1.000 g, 1.250 g e 1.500 g, è un tempo di cottura più breve o più lungo di cinque minuti. Se la crosta è troppo dura per voi, selezionate il grado di peso inferiore e la doratura "chiara" per il pane successivo.

Per il cestello doppio scegliere sempre la dimensione del pane 1.000 g. Riempire sempre entrambe le camere di cottura del cestello. La camera di cottura che rimane vuota altrimenti può subire danni dal calore. Le ricette specificano sempre la quantità di ingredienti per una camera di cottura. A proposito, potete anche cuocere due pani diversi nelle camere. Tuttavia, assicuratevi sempre che i pani abbiano lo stesso tempo di preparazione.

A meno che non sia indicato diversamente, usate sempre liquidi freddi per il vostro impasto di pane.

Se il pane non è cotto secondo i vostri desideri, potete cuocere nuovamente il pane per qualche minuto nel programma 14 "Backen - Cottura". Si prega inoltre di seguire sempre tutte le istruzioni del manuale operativo.

E ora spero che vi piaccia provare le nostre idee di ricette!

## ABBREVIAZIONI E IL LORO SIGNIFICATO

Cucchiaino = cucchiaino da tavola raso (oppure cucchiaino grande del misurino doppio) - CT

Cucchiaino = cucchiaino da tè raso (cucchiaino piccolo del misurino doppio) - cc

g = grammi

ml = millilitri

Conf. = confezione, ad es. lievito secco da 7 g contenuto per 500 g di farina - corrisponde a 20 g di lievito fresco.

## FARE IL PANE

1. Preparare l'apparecchio come illustrato nel capitolo Messa in funzione.
2. Aprire il coperchio del Backmeister® ed estrarre il cestello.
3. Spalmare i fori delle pale impastatrici uno fine strato di margarina resistente al calore, di modo che la pasta non possa penetrare nella cavità e qui solidificarsi.
4. Mettere le pale impastatrici sull'albero motore nel cestello.
5. Versare nel cestello gli ingredienti indicati nella ricetta. Per gli impasti pesanti un risultato ottimale può essere ottenuto modificando la sequenza degli ingredienti, ossia mettendo prima i secchi e poi i liquidi. Quando si usa la funzione della partenza ritardata, fare attenzione che il lievito non entri in contatto con il liquido prima.
6. Reinscrivere il cestello nell'apparecchio e posizionare l'albero motore del cestello finché scatta in posizione.
7. Chiudere il coperchio del Backmeister®.
8. Inserire la spina in una presa elettrica.
9. Selezionare il programma desiderato. Informazioni sui singoli programmi sono fornite da pagina 8. Per un pane fatto con miscela per pane standard, buoni risultati si ottengono ad es. con il programma BASE.
10. Selezionare il grado di doratura desiderato tramite il tasto BRÄUNUNG (doratura): chiaro – medio – scuro. Si tenga presente che non in tutti i programmi è possibile selezionare il grado di doratura. Indicazioni in merito sono fornite da pagina 8.
11. Selezionare la grandezza del pane desiderata. Si tenga presente che non per tutti i programmi è possibile selezionare la grandezza del pane. Indicazioni in merito sono fornite a pagina 8.
12. Dopo avere effettuato tutte le impostazioni desiderate, premere il tasto START/STOP.
13. Secondo il programma scelto, durante l'impastamento viene emesso un segnale acustico. Se desiderate potete adesso aprire il coperchio per aggiungere altri ingredienti come noci. Dopo richiudere il coperchio.
14. Quando la cottura è terminata, il Backmeister® avvisa mediante segnali acustici ripetuti che il pane può essere sformato. Se si desidera sformare il pane prima che sia trascorso il tempo di tenuta in caldo, premere il tasto START/STOP e tenerlo premuto per qualche istante finché l'interruzione del programma è confermata da un apposito segnale acustico.
15. Estrarre il cestello con cautela. Per evitare ustioni, usare presine idonee. Capovolgere il cestello e lasciar scivolare il pane su una gratella per farlo raffreddare. Se il pane non scende subito da solo sulla gratella, smuovere la pala alcune volte. Fare attenzione in quanto l'azionamento della pala impastatrice può essere ancora caldo. Anche in questo caso usare presine idonee. Il cestello non va mai sbattuto contro spigoli o piani di lavoro in quanto potrebbe deformarsi.
16. Se la pala impastatrice rimane incastrata nel pane può essere staccata con il gancio fornito in dotazione. Introdurre il gancio nel lato inferiore del pane ancora caldo attraverso l'apertura della pala impastatrice e inclinare il gancio verso il bordo inferiore della pala, preferibilmente nel punto in cui questa si trova. Quindi, con il gancio, tirare cautamente verso l'alto la pala impastatrice. Così facendo è possibile vedere in che punto del pane si trova la pala ed estrarla.
17. Quindi pulire il cestello com'è spiegato nelle istruzioni d'uso.

N. progr.	Nome del programma Mdp 68520/68205	Applicazione ideale
1	<b>PANE BASE</b> <i>Basis</i>	Programma standard per tutti i tipi di pani, come ad es. pani bianchi e misti per max. 1 kg di farina
2	<b>PANE BIANCO</b> <i>Weissbrot</i>	Per pane leggero di farina fine
3	<b>PANE INTEGRALE</b> <i>Vollkorn</i>	Per pani integrali di impasto pesante
4	<b>PANE DOLCE</b> <i>Hefekuchen</i>	Per pani con ingredienti come succo di frutta, uvetta, frutta secca, cioccolato. Lievitazione più lunga.
5	<b>LATTICELLO</b> <i>Buttermilch</i>	Per pani con latticello.
6	<b>SENZA GLUTINE</b> <i>Glutenfrei</i>	Ideale per pani senza glutine per max. 500 g di farina.
7	<b>SUPER RAPIDO</b> <i>Super Schnell</i>	Per preparazione più veloce di pani bianchi e misti. In questo programma utilizzare solo lievito secco. Ideale per 500-750 g farina
8	<b>TORTA / LOW CARB</b> <i>Kuchen/Low Carb</i>	Per la preparazione di dolci con lievito in polvere e pani low-carb.
9	<b>IMPASTO RAPIDO</b> <i>Kneten</i>	Per impasti leggeri, nessuna funzione di cottura, ideale per pasta per pizza o "Flammkuchen" <sup>1</sup>
10	<b>IMPASTO LIEVITATO</b> <i>Hefeteig</i>	Per impasti pesanti p.e. impasto di lievito, nessuna funzione di cottura.
11	<b>PASTA</b> <i>Nudelteig</i>	Per la preparazione di impasto per la pasta:15 minuti per 500 g di farina e 5 uova.
12	<b>YOGURT</b> <i>Joghurt</i>	Per la preparazione di Yogurt.
13	<b>MARMELLATA</b> <i>Konfitüre</i>	Per cuocere confetture e marmellate. Per la preparazione di confetture ci si dovrebbe procurare un secondo cestello da usare esclusivamente per queste
14	<b>COTTURA</b> <i>Backen</i>	Per impasti di lievito o pastelle fatti separatamente (a mano o nel programma IMPASTO o IMPASTARE). Il programma non è adatto per pasta frolla, pasta choux e similare. Adatto per ricottura di pani che sono stati prodotti in altri programmi.
15	<b>PROGRAMMA PERSONALIZZATO</b> <i>Eigenprogramm</i>	Per impostazioni personalizzate: tempi di cottura, di lievitazione e impastamento.

<sup>1</sup> **Flammkuchen**: una gustosa pizza di stampo franco/tedesco (Alsazia) con base di pasta di pane, condita con cipolla, pancetta, panna acida.

## POSSIBILI PROBLEMI NELLE RICETTE

Problema	Causa	Rimedio
Il pane lievita troppo	Troppo lievito, troppa farina, troppo poco sale, acqua troppo dolce o combinazione di queste cause	a/b
Il pane non lievita o non lievita a sufficienza	Niente o troppo poco lievito Lievito vecchio o conservato male Liquido troppo caldo Il lievito è venuto a contatto con liquido Farina non corretta o vecchia Troppo o troppo poco liquido Troppo poco zucchero	a/b e c d e a/b/g a/b
La pasta lievita troppo e trabocca dal cestello	Acqua molto dolce fa fermentare maggiormente il lievito Troppo latte influenza la fermentazione del lievito	f/k c
Pane sgonfio	Volume del pane maggiore di quello del cestello, per questo si è sgonfiato Il pane è lievitato troppo	a/f m
Dopo la cottura il pane presenta una bozza	Fermentazione del lievito troppo precoce o troppo veloce a causa di acqua calda, camera di cottura calda, umidità elevata Troppo poco glutine nella farina Programma con tempo di esecuzione troppo lungo Troppo liquido	c/h/i  l m a/b/h
Struttura pesante e grumosa	Troppa farina o troppo poco liquido Troppo poco lievito o zucchero Troppa frutta, cereali integrali o altri ingredienti Farina vecchia o di cattiva qualità	a/b/g a/b b e
Non ben cotto al centro	Troppo o troppo poco liquido Umidità elevata Ricette con ingredienti umidi, come ad es. yogurt	a/b/g h g
Struttura aperta, grossolana o forata	Troppa acqua, niente sale Umidità elevata, acqua troppo calda Liquido troppo caldo	g/b h/i c
Superficie a fungo, non cotta	Volume del pane maggiore di quello del cestello Eccessiva quantità di farina in particolare per il pane bianco Troppo lievito o troppo poco sale Troppo zucchero Ingredienti dolci oltre allo zucchero	a/f f a/b a/b b
Le fette di pane risultano non uniformi o presentano dei grumi	Pane non sufficientemente raffreddato (vapore fuoriuscito)	j
Residui di farina sulla crosta del pane	Durante l'impasto la farina non è correttamente amalgamata sui lati	g

### Possibili rimedi

- Misurare correttamente gli ingredienti.
- Adattare la quantità di ingredienti e controllare di non avere dimenticato un ingrediente.
- Usare un altro liquido o lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente.
- Aggiungere gli ingredienti nella sequenza indicata. Formare una piccola conca al centro e mettervi dentro il lievito sbriciolato o il lievito secco. Evitare il contatto diretto tra lievito e liquido.
- Usare solo ingredienti freschi e correttamente conservati.
- Ridurre la quantità totale di ingredienti, non aumentare mai la quantità di farina indicata. Eventualmente ridurre tutti gli ingredienti di 1/3.
- Correggere la quantità di liquido. Se si usano ingredienti umidi la quantità di liquido deve essere ridotta in maniera conforme.
- Se il meteo è molto umido usare 1-2 cucchiaini in meno.
- Quando fa caldo non usare la funzione partenza ritardata. Usare liquidi freddi. Usare i programmi Rapido o Ultra-rapido in modo da abbreviare il tempo di lievitazione.
- Togliere il pane dal cestello immediatamente dopo la cottura e lasciarlo raffreddare su una gratella per min. 15 minuti prima di tagliarlo.
- Ridurre il lievito o eventualmente tutti gli ingredienti di ¼ della quantità indicata.
- Aggiungere all'impasto 1 cucchiaino di glutine di frumento
- Selezionare il programma Rapido.

## NOTE SULLE RICETTE

### 1. Ingredienti

Dato che ogni ingrediente svolge un determinato ruolo nella riuscita del pane la misura è tanto importante quanto la sequenza corretta nell'aggiunta degli ingredienti.

Gli ingredienti principali, come liquido, farina, sale, zucchero e lievito (si può usare lievito sia secco che fresco) influenzano il successo del risultato nella preparazione del pane e della pasta. Pertanto usare sempre le quantità con un corretto rapporto reciproco.

Se il prodotto da forno è preparato immediatamente utilizzare ingredienti tiepidi. Se si ricorre alla partenza ritardata (Tempo), gli ingredienti devono essere freddi di modo che il lievito non fermenti troppo presto.

**Margarina, burro e latte** influenzano soltanto il sapore del pane.

Lo **zucchero** può essere ridotto del 20 % in modo da rendere la crosta sia più chiara e sottile, senza che il risultato della panificazione venga influenzato in altro modo. Se si preferisce un pane con crosta più morbida e chiara, lo zucchero può essere sostituito con miele.

Il **glutine** che si forma nella farina durante l'impasto conferisce struttura al pane. La miscela di farina ideale è composta dal 40 % di farina integrale e 60 % farina bianca. Se si vogliono aggiungere **chicchi di cereali interi** prima metterli in ammollo per tutta la notte. Ridurre la quantità di farina e liquidi in maniera proporzionale (fino a 1/5 in meno).

Il **lievito madre** è indispensabile quando si usa la farina di segale. Esso contiene infatti batteri dell'acido lattico e dell'acido acetico in grado di far sì che il pane assuma una consistenza più leggera e risulti gradevolmente acidulo. Lo si può preparare in casa, ma il processo richiede molto tempo. Per questo motivo, nelle ricette riportate di seguito viene utilizzato lievito madre in polvere concentrato, che viene venduto in pacchetti da 15 g (per 1 kg di farina).

Attenersi alle indicazioni riportate nelle ricette in quanto se si utilizza una quantità di lievito inferiore a quella richiesta, il pane può sbriciolarsi.

Se si utilizzano lieviti in polvere con concentrazione diversa (pacchetto da 100 g per 1 kg di farina) ridurre la quantità di farina di circa 80 g per ogni 1 kg di farina oppure adattarla in conformità alla ricetta.

E' disponibile anche il **lievito madre liquido** venduto in sacchetti. Attenersi ai dosaggi riportati sulla confezione. Versare il lievito madre liquido nel misurino e riempirlo con la quantità di liquido indicata nella ricetta.

Il **lievito madre di grano**, spesso fornito essiccato, migliora la lavorabilità dell'impasto, la freschezza e il sapore. È più delicato del lievito madre di segale.

Il pane di lievito madre va cotto nel programma **BASE** o **INTEGRALE** affinché possa lievitare e cuocersi correttamente.

All'impasto si può aggiungere **crusca** se si desidera un pane particolarmente leggero e ricco di fibre. Utilizzarne 1 cucchiaio per 500 g di farina e aumentare la quantità di liquido di 50 ml.

Il **glutine di frumento** è un additivo naturale ottenuto dalle proteine del grano. Rende il pane più leggero e voluminoso, meno tendente a sgonfiarsi e oltre tutto più digeribile. Questo effetto è estremamente evidente in particolare quando si realizzano prodotti da forno integrali o preparati con farina macinata in proprio.

Il **malto nero** utilizzato in alcune ricette è malto d'orzo scuro arrostito. Si utilizza per ottenere una crosta di pane più scura e una mollica più morbida (ad B. per il pane nero). E' adatto anche il malto di segale, anche se non è così scuro. È possibile acquistare questo tipo di malto nei negozi di alimenti biologici.

Inoltre a tutti i nostri pani misti è anche possibile aggiungere **aromi per pane**. La quantità dipende dai gusti personali e dalle indicazioni del produttore.

La **lecitina in polvere pura** è un emulsionante naturale che aumenta il volume del prodotto da forno, rende la mollica più morbida e leggera e mantiene il pane fresco più a lungo.

Tutti gli ingredienti e gli additivi menzionati stampati in grassetto sono reperibili nei negozi di alimenti naturali o direttamente nei mulini.



## 2. Adattare le quantità

Se le quantità devono essere aumentate o ridotte, prestare attenzione a mantenere le proporzioni della ricetta originale. Per ottenere un risultato perfetto, osservare le seguenti regole base per l'adattamento degli ingredienti:

**Liquidi/farina:** l'impasto deve essere soffice (ma non troppo), leggermente appiccicoso, senza tuttavia formare filamenti. Per le paste leggere si ottiene una palla. Ciò non accade invece per le paste pesanti come quelle integrali di segale o i pani con semi. Controllare la pasta 5 minuti dopo il primo impasto. Se è ancora troppo umida, aggiungere farina fino a ottenere la consistenza corretta. Se la pasta è troppo asciutta incorporare acqua a cucchiaini.

**Sostituzione di liquidi:** Se per una ricetta si sostituiscono degli ingredienti contenenti liquidi (ad es. formaggio fresco, yogurt ecc.), la corrispondente quantità di liquido deve venir ridotta. Quando si utilizzano uova, sbatterle nel misurino a bicchiere e quindi riempire il contenitore con gli altri liquidi nella quantità indicata.

Ad altitudini elevate (oltre 750 m) la pasta lievita più in fretta. In questi casi il lievito può venir ridotto da  $\frac{1}{4}$  a  $\frac{1}{2}$  cucchiaino al fine di evitare lievitazioni eccessive. Lo stesso vale quando l'acqua è particolarmente dolce.

## 3. Aggiungere e misurare ingredienti e quantità

Versare sempre prima il liquido e il lievito alla fine. Soltanto per le paste molto pesanti con un elevato contenuto di segale o cereali integrali può essere utile modificare la sequenza e mettere prima il lievito secco e la farina e il liquido solo alla fine. Tuttavia in questo caso, in particolare se si usa la funzione di Tempo (partenza ritardata), occorre fare in modo che il lievito non entri in contatto con l'acqua prima dell'avvio del programma.

Per evitare che il lievito agisca troppo in fretta (soprattutto quando si usa la funzione di Tempo (partenza ritardata)), evitare il contatto tra lievito e liquido.

In sede di misurazione utilizzare sempre le stesse unità di misura, ossia per le quantità indicate in cucchiaini e cucchiaini usare il misurino a doppio cucchiaino fornito in dotazione con la macchina oppure i cucchiaini da casa.

Le misure in grammi devono essere molto precise. Per le indicazioni in millilitri è possibile utilizzare il misurino a bicchiere fornito in dotazione.

Le abbreviazioni nelle ricette significano quanto segue:

Cucchiaino = cucchiaino da tavola raso (oppure cucchiaino grande del misurino doppio) CT

Cucchiaino = cucchiaino da tè raso (cucchiaino piccolo del misurino doppio) cc

g = grammi

ml = millilitri

Conf. = confezione, ad es. lievito secco da 7 g contenuto per 500 g di farina - corrisponde a 20-25 g di lievito fresco.

## 4. Aggiunte di frutta, noci o cereali

Se si desidera aggiungere altri ingredienti, è possibile farlo in programmi specifici quando si sente il segnale acustico.

Se si aggiungono gli ingredienti troppo presto vengono sminuzzati durante la fase di impasto. Inoltre potrebbero danneggiare il rivestimento del cestello.

Se nelle ricette non sono indicati i livelli in quanto questi non sono previsti nei programmi proposti, nel programma indicato vengono bene le quantità sia piccole che grandi che proponiamo per il relativo modello. I programmi senza selezione del livello sono programmati in maniera conforme.

## 5. Pesì e volume del pane

Nelle ricette sono riportate le indicazioni esatte per il peso del pane. Il peso del pane bianco è inferiore a quello del pane di farina integrale. Ciò dipende dal fatto che la farina bianca lievita di più e ciò pone dei limiti. Malgrado l'accuratezza delle indicazioni di peso, vi possono essere lievi scostamenti. Il peso effettivo del pane dipende in larga misura dall'umidità presente al momento della preparazione.

Tutti i pani con un'elevata quantità di grano hanno un volume elevato e per la classe di peso maggiore dopo l'ultima lievitazione diventano più grandi del contenitore.

Tuttavia, il pane non trabocca dal contenitore. La parte di pane che fuoriesce dal contenitore è meno dorata di quella all'interno del contenitore.

Per i pani dolci si consiglia il programma **RAPIDO** o **PANE DOLCE** (livello I). In questo modo il pane diventa più soffice.

## 6. Risultati di cottura

Il risultato della cottura dipende tra l'altro anche dalle condizioni locali (acqua dolce - umidità dell'aria alta - alta quota - caratteristiche degli ingredienti ecc.). Pertanto le ricette fornite vanno considerate punti di riferimento che andranno eventualmente adattati alla propria situazione. Se una o l'altra ricetta non riesce la prima volta, non bisogna scoraggiarsi,

bensi occorre capire la causa e provare ad es. a variare i rapporti tra le quantità. Prima di preparare il pane di notte con la funzione di partenza ritardata consigliamo di sperimentare una volta la ricetta, in modo da poterla modificare a seconda delle necessità.

### **Tipologie di lievito per fare il pane:<sup>2</sup>**

**Lievito di birra fresco:** generalmente venduto nei supermercati in panetti da 25 g si riconosce dal colore (che può variare dall'avorio, indice di freschezza, al grigio, indice di deterioramento) e dalla friabilità (più è fresco, più è facile da sbriciolare). *Il lievito di birra fresco viene utilizzato sia per preparare in casa i classici impasti del pane fatto in casa, della pasta per le pizze, e delle focacce e quei dolci la cui lievitazione avviene fuori dal forno, come il classico babà napoletano, le ciambelle fritte o i krapfen austriaci. Il lievito di birra concede una lievitazione della durata di qualche ora e che si considera conclusa quando l'impasto raddoppia il suo volume. Per quanto riguarda la sua conservazione, deve essere consumato entro la data di scadenza e, se avanza da una preparazione, deve essere conservato in frigorifero.*<sup>3</sup>

**Lievito di birra secco:** nella sua versione secca il lievito di birra può essere in forma granulosa e sferica, da reidratare nell'acqua tiepida, oppure istantanea, in forma di bastoncini, da unire direttamente nella farina. La scelta migliore per la panificazione è il lievito fresco, purché conservato nella maniera ottimale.

Anche il lievito di birra secco (in forma granulosa e sferica) viene utilizzato per la preparazione casalinga di pane alle noci, dell'impasto della pizza e di alcune tipologie di dolci, come i panini al latte. È possibile acquistarlo al supermercato, ma viene venduto in bustine o barattoli al di fuori del banco frigo. Prima di utilizzarlo, proprio come il lievito di birra fresco, deve essere sbriciolato e fatto sciogliere utilizzando dell'acqua tiepida. Anche i tempi di lievitazioni e le modalità di utilizzo sono uguali a quelli previsti per il lievito di birra fresco. La differenza principale consiste nella conservazione. Questa tipologia di lievito, infatti, se conservato correttamente in un ambiente fresco e asciutto, può conservarsi anche quasi per un anno.

**Rapporto Lievito fresco/lievito secco:** un panetto di lievito di birra fresco da 25 g corrisponde ad una bustina di lievito di birra secco da 7 g ed è sufficiente per far lievitare un impasto che prevede l'utilizzo di 500 g di farina.

**Il lievito chimico:** lievito in polvere (il più famoso è il Lievito Pane degli Angeli vanigliato) si utilizza prevalentemente nella preparazione di dolci (o torte salate), *viene venduto in bustine in tutti i negozi di alimentari. Si tratta di un prodotto chimico che viene utilizzato principalmente perché permette agli impasti per i dolci di lievitare molto rapidamente. Infatti, viene utilizzato per la preparazione di pan di spagna, ciambelloni, muffin americani, ma anche biscotti di diverso tipo. A differenza degli altri lieviti descritti in precedenza deve essere aggiunto ad impasto quasi ultimato e consente la lievitazione del dolce quando questo si trova già in forno.*

---

<sup>2</sup> Tratto da "Che Pizza" di Renato Bosco.

<sup>3</sup> <https://www.cookist.it/tipi-di-lievito/>

## PROGRAMMA PANE BASE

Programma standard per tutti i tipi di pani, come ad es. pani bianchi e misti. Previste 3 lievitazioni.

Si tratta del programma base di tutti gli apparecchi per fare il pane. In caso di dubbi, questo programma è sempre adatto.

Programma BASE / BASIS (per modello 68511/8650/8660)

### Pane di casa

	Cestello doppio per camera di cottura	Per un peso di pane di 1.000 g	Per un peso di pane di 1.250 g
Farina di segale tipo 2	125 g	200 g	250 g
Farina di grano tipo 2	210 g	330 g	420 g
Sale	7 g	11 g	13 g
Lievito fresco	18 g	20 g	36 g
Acqua	200 g	350 g	450 g
Estratto di lievito madre	7 g	12 g	15 g
Aceto	1 cucchiaino	1 cucchiaino	3 cucchiaini
Semi di girasole	80 g	130 g	160 g
Spezie per il pane	8 g	13 g	16 g
Programma 1 PANE BASE, doratura: scura			

*Consiglio: Se piace il cumino aggiungere a sufficienza i semi di cumino, così piace il pane. Se il pane piace più duro, usare più farina di segale tipo 2 e nella stessa quantità meno farina di tipo 2. Non usare solo farina di segale perché il pane non lievita.*

\* Queste informazioni valgono sempre per il cestello standard fornito con l'apparecchio.

### Pane alla zucca

Per questo pane serve la polpa di zucca. Lavare bene una piccola zucca Hokkaido. Dividerla e eliminare i semi. Poi tagliare la zucca in piccoli pezzi di 2 cm, metterli sulla teglia del forno precedentemente coperta con la carta forno. Cottura nel forno a 180 °C per circa 20 minuti. Lasciar raffreddare, prendere 400 g e frullare p.e. con il frullatore ESGE fino ad avere una polpa fine.

	Per un peso di pane di 1.000 g
Polpa di zucca	400 g
Latte	100 g
Lievito fresco	20 g
Miele	30 g
Farina tipo 0	350 g
Farina integrale di Farro	350 g
Noce moscata	3 pizzichi
Zenzero grattato	10 g
Sale	10 g
Olio	25 g
Programma 1 PANE BASE, doratura: media	



## PROGRAMMA PANE BIANCO (Weissbrot)

Ideale per pane leggero di farina fine. Previste 3 lievitazioni

### Pane alle patate

Quando non c'è abbastanza tempo per grattugiare la quantità necessaria di patate, usare semplicemente dal frigorifero la stessa quantità di impasto di gnocchi di patate o pastella per frittelle di patate.

	Cestello doppio per camera di cottura	Per un peso di pane di 1.000 g	Per un peso di pane di 1.250 g
Acqua	100 g	240 g	300 g
Farina tipo 0	200 g	480 g	600 g
Patate crude grattugiate	140 g	320 g	400 g
Sale	5 g	12 g	15 g
Lievito secco	4 g	7 g	10 g
Olio	14 g	20 g	20 g
Programma 2 PANE BIANCO, doratura: media			

### Pane bianco (Toast)

Ingredienti	Cestello doppio, per camera di cottura	1.000 g	1.250 g
Acqua	175 g	325 g	400 g
Farina tipo 0	275 g	600 g	750 g
Lievito secco	3 g	7 g	10 g
Sale	5 g	10 g	15 g
Miele	10 g	20 g	30 g
Olio	14 g	20 g	30 g
Programma 2 PANE BIANCO, doratura: media			

Se preferite una crosta morbida, sostituire l'acqua con il latte

### Pane ai pomodori

	Cestello doppio per camera di cottura	Per un peso di pane di 1.000 g	Per un peso di pane di 1.250 g	Per un peso di pane di 1.500 g
Acqua e brodo di pomodoro	210 g	300 g	350 g	450 g
Pomodori (seccati sottolio)	90 g	130 g	140 g	180 g
Farina tipo 0	260 g	375 g	440 g	500 g
Farina tipo 2	90 g	125 g	220 g	250 g
Olio	14 g	20 g	26 g	30 g
Sale	7 g	10 g	13 g	15 g
Lievito secco	4 g	7 g	9 g	10 g
Programma 2 PANE BIANCO, doratura: media				

Consiglio: per un aroma più intenso aggiungere aglio fresco tritato.



## PROGRAMMA PANE INTEGRALE (Vollkorn)

Per pani integrali di impasto pesante. Previste 3 lievitazioni.

Vi piace il pane del sapore forte e volete usare chicchi di grano interi? Allora vi piaceranno particolarmente questi succulenti pani integrali.

Programma BASE INTEGRALE / BASIS VOLLKORN

### Impasto integrale con lievito madre

	Cestello doppio per camera di cottura	Per un peso di pane di 1.000 g	Per un peso di pane di 1.250 g	Per un peso di pane di 1.500 g
Acqua	165 g	330 g	400 g	500 g
Farina di grano integrale	165 g	330 g	400 g	500 g
Farina tipo 0	16 g	33 g	40 g	50 g
Farina di segale tipo 0	85 g	170 g	200 g	250 g
Pasta madre di segale, secca	33 g	65 g	80 g	100 g
Lievito fresco	6 g	13 g	16 g	20 g
Sale	5 g	10 g	13 g	16 g
Miele	6 g	13 g	16 g	20 g
Olio	10 g	20 g	25 g	30 g

Programma 3 PANE INTEGRALE, doratura: scura

Per un succoso pane alle carote, potete aggiungere all'impasto 50 g/100 g/125 g/150 g (a seconda del peso) di carote finemente grattugiate.

### Pane integrale con semi di girasole

	Cestello doppio per camera di cottura	Per un peso di pane di 1.000 g	Per un peso di pane di 1.250 g	Per un peso di pane di 1.500 g
Farina integrale di segale	125 g	200 g	250 g	300 g
Farina integrale di grano	210 g	330 g	420 g	500 g
Sale	7 g	11 g	13 g	16 g
Lievito fresco	18 g	29 g	36 g	43 g
Acqua	235 g	375 g	470 g	560 g
Aceto	17 g	27 g	33 g	40 g
Olio	9 g	13 g	16 g	20 g
Semi di girasole	80 g	130 g	160 g	200 g

Programma 3 PANE INTEGRALE, doratura: scura

### Pane di farro integrale

	Cestello doppio per camera di cottura	Per un peso di pane di 1.000 g	Per un peso di pane di 1.250 g
Acqua	190 g	375 g	470 g
Farina di farro integrale	300 g	600 g	750 g
Aceto	14 gg	27 g	33 g
Olio	8 g	16 g	20 g
Lievito fresco	15 g	29 g	36 g
Sale	6 g	11 g	13 g

Programma 3 PANE INTEGRALE, doratura: scura

## PROGRAMMA – PANE DOLCE (Hefekuchen)

Ideale per pani con ingredienti come succo di frutta, uvetta, frutta secca, cioccolato. Previste 3 lievitazioni.

Programma DOLCI

Programma DOLCI / HEFEKUCHEN

### Pane dolce

Latte	250 g
Uova	1 pz
Burro fluido (non caldo!)	120 g
Zucchero	100 g
Sale	5 g
Farina tipo 00	500 g
Lievito fresco	22 g
Programma 4 PANE DOLCE, livello II (1.250 g), doratura: media	

Con questo pane sono possibili numerosi varianti. Aggiungere questi ingredienti per la cottura di questo pane:

Pane all'uvetta:	100 g di uvetta
Pane ai mirtilli:	100 g mirtilli
Pane alle mandorle:	100 g di mandorle tagliate
Pane allo cioccolato:	100 g di pezzi di cioccolato
Pane di noci:	100 g gherigli di noce

## PROGRAMMA LATTICELLO (Buttermilch)

Il pane al latticello ha un sapore leggermente acido, si mantiene fresco per molto tempo e si sposa bene con condimenti dolci e salati.

### Pane al latticello

	Cestello doppio per camera di cottura	Per un peso di pane di 1.000 g	Per un peso di pane di 1.250 g
Latticello	200 g	400 g	500 g
Olio	12 g	25 g	30 g
Farina tipo 0	200 g	400 g	500 g
Farina tipo 2	100 g	200 g	250 g
Sale	6 g	12 g	15 g
Lievito secco	4 g	7 g	10 g
Programma 5 LATTICELLO, doratura: media			

Di seguito alcuni suggerimenti per l'aggiungere all'impasto base di altri ingredienti:

Variante del pane	Ingrediente extra	Quantità ingrediente extra per		
		Cestello doppio	1.000 g	1.250 g
Pane di miele	Miele	40 g	85 g	100 g
Pane con le cipolle	Cipolle fritte	40 g	85 g	100 g
Pane con spezie	Prezzemolo tritato finemente	40 g	85 g	100 g
Pane ai semi di girasole	Semi di girasole	40 g	85 g	100 g
Pane di zucca	Semi di zucca	40 g	85 g	100 g
Pane di cumino	Semi di cumino	5 g	13 g	18 g
Pane di speck	Pancetta affumicata, tagliata in piccoli pz	40 g	85 g	100 g
Pane di formaggio	Emmental grattugiato	40 g	85 g	100 g
Pane pizza	Origano essiccato	5 g	10 g	12 g

## PROGRAMMA PANE SENZA GLUTINE (Glutenfreies Brot)

Ideale per pani senza glutine per max. 500 g di farina.

Non tutti tollerano glutine. Con il Backmeister® è possibile preparare senza grande impegno pani senza glutine. Attenzione, tagliare il pane solo quando è completamente raffreddato. Con le farine di Schär si ottengono ottimi risultati.

### Pane ai semi di girasole

	Cestello doppio, per camera di cottura	Per un peso di pane di 1.000 g
"Schär Mix It" scuro rustico	250 g	500 g
Olio	3 g	6 g
Lievito secco	5 g	10 g
Acqua	315 g	630 g
Sale	4 g	8 g
Semi di girasole	50 g	100 g
Programma 6 SENZA GLUTINE		

Per controllare se il pane è pronto quando il programma finisce, inserire semplicemente nel cestello un bastoncino di legno. Se non rimane attaccato l'impasto, il pane è pronto. Altrimenti si può cuocere il pane ancora per alcuni minuti con il programma "COTTURA". In caso non dovessero piacere i semi di girasole, non metterli. Il pane viene molto gustoso aggiungendo anche 2 cucchiaini di spezie per pane.



### Pane senza glutine

"Schär Mix it" Universal	500 g
Lievito secco	8 g
Sale	7 g
Acqua	400 g
Olio	30 g
Programma 6 SENZA GLUTINE	

## PROGRAMMA SUPER RAPIDO (Superschnell)

Per preparazione più veloce di pani bianchi e misti. In questo programma utilizzare solo lievito chimico. Ideale per 500 g farina.

Per i pani preparati nel programma super rapido, è possibile selezionare solo il più piccolo grado, cioè 1.000 g. A causa del breve tempo di lievitazione, i pani rimangono più compatti. Il pane cotto nel programma 2 sarà considerevolmente più grande. Poiché questo programma prevede una sola lievitazione si consiglia l'utilizzo di solo lievito rapido, ad esempio il lievito Garant di Dr. Oetker. Questo lievito ha tempi di lievitazione molto brevi. Per info su questo lievito rivolgersi alla Cameo, azienda italiana del gruppo Oetker.

Nota importante: questo programma non è adatto per i pani fatti con miscele con aggiunta di lievito!

[Programma BASE VELOCE / SCHNELL](#)

### Pane bianco rapido

Farina tipo 0	500 g
Lievito rapido	45 g
Uova	1 pz
Latte tiepido	300 g
Olio	20 g
Sale	7 g
Zucchero	5 g
Programma 7 SUPER RAPIDO, doratura: media	

### Pane alla pizza

Farina di grano tipo 0	500 g
Lievito rapido	45 g
Zucchero	1 cucchiaino
Sale	5 g
Paprika in polvere	5 g
Origano	10 g
Salame tagliata in strisce	60 g
Formaggio Edamer, grattugiato	60 g
Acqua tiepida	300 g
Olio di oliva	20 g
Programma 7 SUPER RAPIDO, doratura: media	



## PROGRAMMA TORTA / LOW CARB

Per la preparazione di dolci con lievito in polvere e pani low-carb. 1 solo impasto e nessuna lievitazione in quanto con questo programma si utilizzano lieviti chimici che agiscono durante la cottura.

Con il Backmeister® si fanno anche i dolci! Ricordare però che le macchine del pane impastano con le pale e non con altri strumenti. Perciò il dolce sarà più duro rispetto al solito. La temperatura di cottura è alta, quindi anche la superficie del dolce diventerà più scura. Per verificare se il dolce è pronto quando il programma finisce, eseguire il test con un bastoncino pulito di legno come descritto prima. Altrimenti si può cuocere il pane ancora per alcuni minuti con il programma "COTTURA".

Programma TORTE / BACKPULVER

### Torta di mela

Burro liquido (non caldo!)	150 g
Uova misura L	3 pz
Zucchero	150 g
Succo di arancia	20 ml
Farina	350 g
Lievito in polvere	5 g
Mele sbucciate, snocciolate e tagliate in fette fini	350 g
Programma 8 TORTA / LOW CARB, livello II (1.250 g) doratura: media	

### Torta di ricotta senza base, senza glutine

Ricotta magra	1.000 g
Uova	4 pz
Zucchero	200 g
Zucchero di vaniglia	1 conf.
Lievito vanigliato	2 conf.
Olio	100 g
Mirtilli rossi secchi	100g
Programma 8 TORTA / LOW CARB, livello III (1.500 g) doratura: media	

Attenzione: far raffreddare la torta nel cestello, poi si può girarlo.

### Torta speziata

Farina	450 g
Zucchero	210 g
Sale	1 pizzico
Zucchero di vaniglia	1 conf.
Lievito in polvere	1 conf.
Burro liquido (non caldo!)	210 g
Succo di arancia	50 ml
Uova	3 pz
Spezie Speculoos	10 g
Programma 8 TORTA / LOW CARB, livello II (1.250 g) doratura: media	

Se stiate seguendo una dieta a basso contenuto di carboidrati e non volete rinunciare al pane, perché non provare i nostri pani Low-Carb? Questi pani sono succulenti e soffici. Conservare il pane in una scatola nel frigo, visto che il pane Low-Carb ammuffisce prima del pane convenzionale. Consumare il pane entro 4 giorni, fintanto che è fresco. Si può anche congelarlo in fette, per avere una scorta adeguata. Per le ricette usiamo uova di misura L e ricotta. Questi pani non sono adatti al cestello doppio. Controllare che tutti gli ingredienti siano stati mescolati bene. Rimettere sull'impasto gli ingredienti che rimangono sul bordo del cestello. L'impasto Low-Carb è sempre più soffice di un impasto di farina. Per verificare se il dolce è pronto dopo la fine del programma, eseguire il test con un bastoncino pulito di legno come già descritto. Altrimenti si può cuocere il pane ancora per alcuni minuti con il programma "COTTURA".

### Pane di uova

Ricotta	500 g
Uova	8 pz
Sale	15 g
Crusca di frumento	100 g
Lievito in polvere	2 conf.
Semi di lino	200 g
Programma 8 TORTA / LOW CARB, livello II (1.250 g) doratura: scura	

### Pane all'avena e spezie (per una famiglia numerosa)

Ricotta	750 g
Uova	10 pz
Lievito in polvere	2 conf.
Fiocchi di avena integrale	375 g
Crusca di frumento	75 g
Sale	18 g
Semi di zucca	75 g
Semi di lino	60 g
Cumino	1 cucchiaino
Spezie macinate per pane	2 cucchiaino
Programma 8 TORTA / LOW CARB, livello III (1.500 g) doratura: scura	

Questo pane necessita di extra cottura di 30 minuti con il programma 14.

### Pane di arachidi

Ricotta	500 g
Uova	6 pz
Semi di lino	100 g
Crusca di frumento	45 g
Crusca di avena	150 g
Arachidi salati, macinati	100 g
Sale	10 g
Lievito in polvere	1 conf.
Programma 8 TORTA / LOW CARB, livello II (1.250 g) doratura: scura	

## PROGRAMMA IMPASTO RAPIDO (Kneten)

*Per impasti leggeri, nessuna funzione di cottura, ideale per pasta per pizza o "Flammkuchen"<sup>4</sup>*

Questo programma mescola gli ingredienti senza una lievitazione. È ideale per impasti con lievito in polvere e pasta frolla. Abbiamo sviluppati due ricette per l'impasto ricotta-olio per pizza e torte alla frutta. Ideale in caso di poco tempo.

[Programma IMPASTO VELOCE / SCHNELL TEIG](#)

### Impasto ricotta-olio, salato

Per pizza, torta salata di cipolla etc. Sufficiente per 4 pizze rotonde

Farina di grano tipo 0	600 g
Lievito in polvere	2 conf.
Sale	6 g
Zucchero	1 pizzico
Ricotta	250 g
Latte	250 g
Olio	150 g
Programma 9 IMPASTO VELOCE	

*Stendere l'impasto su una teglia unta e farcirlo a piacimento. Cuocere nel forno a 170°C per circa 50 – 60 minuti.*

### Impasto ricotta-olio, dolce

Per torte in teglia

Burro molto morbido	125 g
Ricotta	250 g
Olio	50 g
Latte	30 g
Zucchero	100 g
Lievito in polvere	1 conf.
Zucchero di vaniglia	1 conf.
Farina di grano tipo 0	500 g
Programma 9 IMPASTO VELOCE	

*Stendere l'impasto su una teglia unta e coprirlo con frutta. Cuocere nel forno a 170°C per circa 50 – 60 minuti.*

### Panini dolci ripieni (16 pz)

Farina di grano	500 g
Lievito fresco	43 g
Latte tiepida	160 ml
Burro morbido	100 g
Zucchero	90 g
Uova	3 pz
Sale	1 pizzico
Scorza grattugiata di un ½ limone bio	
Programma 9 IMPASTO VELOCE	

*Mettere tutti gli ingredienti nel cestello e lavorarli con il programma 9. Dividere l'impasto in 16 pz su una superficie infarinata e formare degli gnocchi grandi. Metterli con un po' di distanza su una teglia unta da forno e coprire con un panno. Lasciar lievitare per circa 20 minuti. Togliere il panno e inserire la teglia nel forno. Cuocere a 180°C per circa 20 – 25 minuti finché non avranno un colore marrone dorato. Dare una spolverata di zucchero a velo. Gli gnocchi possono essere riempiti con marmellata di ciliegie o marmellata di prugne.*

<sup>4</sup> **Flammkuchen**: una gustosa pizza di stampo franco/tedesco (Alsazia) con base di pasta di pane, condita con cipolla, pancetta, panna acida.

## PROGRAMMA IMPASTO LIEVITATO (Hefeteig)

Questo programma prevede 3 lievitazioni senza cottura per ricette che utilizzano lievito di birra fresco o secco.

Con il programma 10 è possibile di fare la pasta lievitata. Il programma è ideale per le proprie ricette di pasta lievitata. La pasticceria diventa molto soffice. La farina di grano può essere sostituita dalla farina integrale di farro. Se si utilizza lievito fresco, aggiungerlo agli ingredienti nel cestello.

[Programma BASE IMPASTO / BASIS TEIG](#)

### Pasta frolla dolce

Latte intero	250 g
Farina di grano tipo 0	500 g
Zucchero	80 g
Burro molto morbido	80 g
Uovo	1 pz
Sale	1 pizzico
Lievito secco o fresco	7 g/21 g
Programma 10 IMPASTO LIEVITATO	

### Rotoli alle noci

Pasta frolla dolce	1 x
Noccioline macinate	250 g
Rum	1 CT
Cannella	1 CT
Zucchero	3 CT
Scorza grattugiata di un ½ limone bio	
Programma 10 IMPASTO LIEVITATO	

Stendere la pasta frolla su una superficie infarinata per circa un centimetro di altezza. Mescolare su una ciotola noccioline, rum, cannella, zucchero e scorza di limone e spalmare sull'impasto. Arrotolare l'impasto e tagliare fette di circa 2 cm. Mettere le fette su una teglia foderata con carta di forno ed infornare. Cuocere a 180°C per circa 15 – 20 minuti.

### Torta di mela con granelli (burro, zucchero, farina)

Pasta frolla dolce	1 x
Mele	750 g
Per i granelli:	
Farina	400 g
Zucchero	150 g
Cannella	1 cucchiaino
Burro molto morbido	200 g
Programma 10 IMPASTO LIEVITATO	

Stendere l'impasto su una superficie infarinata e poi su una teglia unta (fondo e bordo). Mettere gli ingredienti per i granelli nel cestello pulito, avviare il programma 9. Quando i granelli hanno la consistenza desiderata, spegnere l'apparecchio. Nel frattempo lavare le mele, sbuciarle e snocciolarle, poi tagliarle in spicchi di 1 cm. Mettere gli spicchi a ventaglio sulla pasta lievitata. Coprire con i granelli. Cuocere nel forno a 180°C per circa 35 – 40 minuti. Consiglio: al posto delle mele usare anche amarene o prugne.

### Pasta frolla salata

Farina di grano tipo 0	500 g
Zucchero	20 g
Lievito secco o fresco	2 conf./1 cubetto
Latte tiepido	220 g
Burro morbido	80 g
Uovo	1 pz
Sale	5 g
Programma 10 IMPASTO LIEVITATO	

### Rotoli di prosciutto

Pasta frolla salata	1 x
Prosciutto cotto tagliato a strisce	150 g
Prosciutto crudo tagliato a strisce	50 g
Cipolline	1 mazzo
Formaggio Emmental grattugiato	150 g

Stendere l'impasto di circa 1 cm su una superficie infarinata. Lavare le cipolline e tagliarle in anelli sottili. Mettere le cipolline, i due tipi di prosciutto e il formaggio sull'impasto, arrotolare e tagliare in 18 pezzi. Posizionare su una teglia foderata con carta forno e cuocere a 180°C per 15 – 20 minuti. Consiglio: pennellare l'impasto solo con pesto, arrotolare e cuocere.

### Impasto per pizza per una teglia angolare grande

Acqua	200 ml
Lievito secco	7 g
Farina tipo 0	400 g
Olio di oliva	50 ml
Zucchero	1 pizzico
Programma 10 IMPASTO LIEVITATO	

Stendere l'impasto sulla teglia unta. Condire l'impasto secondo il gusto personale. Cuocere la pizza nel forno a 250°C per circa 15 – 18 minuti.

### Focaccia genovese

Farina tipo 0	500	1000 g
Lievito secco	5	10 g
Latte	50	100 cl
Zucchero	½ cc	1 cc
Olio di oliva	25	50 ml
Acqua	250	500 ml
Sale	10	20 gr.
Programma 10 IMPASTO LIEVITATO		

Su una ciotola metto 1 kg. di farina tipo 0. Sbriciolo a parte 10 gr di lievito con 1 cc di zucchero.

Aggiungo alla farina il lievito, il latte, olio e l'acqua.

Faccio partire il programma.

Nel frattempo preparo la salamoia: verso su una brocca acqua (100-120 ml) + olio 2 CT, sale 1 cc, sale grosso 1 CT e mescolare bene fino a sciogliere il sale.

Tiro fuori l'impasto, lo divido in due e lo stendo sulla teglie dopo averle unte.

Dopo 15 minuti con le dita (indice, medio ed anulare) faccio i buchi sull'impasto.

Rovescio sull'impasto la salamoia, accendo il forno a 250°C e mentre aspetto che vada in temperatura lascio ancora lievitare. Cuocere per circa 15 – 18 minuti.

### Focaccia Sale e Pepe

**Sale e pepe:** idem come genovese, al posto della salamoia spolvero di sale e pepe.

### Focaccia alle olive

Farina di grano tipo 00	100 g
Farina di grano tipo 0	300 g
Acqua	230 ml
Sale	1 cc
Lievito liofilizzato	½ bustina
Miele	1 CT
Olio di oliva	4 CT
Programma 10 IMPASTO LIEVITATO	

*Stendere la focaccia su una teglia dopo averla unta con olio, bagnare la focaccia con 4 CT EVO, 4 CT acqua bollente, sale grosso e olive qb.*

## PROGRAMMA PASTA FRESCA (Nudelteig)

Per la preparazione di impasto per la pasta: 15 minuti per 500 g di farina e 5 uova.

C'è qualcosa di più deliziosa della pasta fresca fatta in casa? Se rispondete con un NO a questa domanda, ecco qui l'aiutante ideale: il Backmeister® - lui impasta la pasta per voi. Per aggiungere il sale, le opinioni si dividono. Invece di aggiungere il sale all'impasto, c'è chi preferisce di metterlo nell'acqua di cottura. Durante la lavorazione, rimettere i resti di farina, rimasti sui bordi del cestello, sull'impasto. Quando l'impasto è pronto, avvolgerlo nella pellicola e lasciarlo riposare per 30 minuti. La consistenza dell'impasto permette di aggiungere ancora della farina quando viene steso.

### Pasta all'uovo (4 porzioni, lasagne, ravioli etc.)

Farina di grano (macinata più grossolanamente) p.e. Wiener Griessler	400 g
Uova misura L	4 pz
Olio	15 g
Acqua a bisogno	
Programma 11 PASTA FRESCA	

La farina di grano può essere sostituita con la farina di farro

### Pasta di grano duro (4 porzioni)

Farina di grano duro	200 g
Semola di grano duro	200 g
Acqua	210 g
Olio	15 g
Programma 11 PASTA FRESCA	

### Pasta all'uovo senza glutine

„Schär Mix it“ universale	500 g
Fecola di patate	100 g
Uova misura L	6 pz
Psillio	2 cc
Acqua	35 g
Programma 11 PASTA FRESCA	

### Pasta da strudel (per 4 strudel)

Farina di grano tipo 550	500 g
Olio	50 g
Uova misura M	2 pz
Sale	4 g
Acqua	250 g
Programma 11 PASTA FRESCA	

Importante: tutti gli ingredienti devono essere freddi. Quando l'impasto è pronto, avvolgerlo nella pellicola e metterlo nel frigo per circa 3 ore. Dopo questo tempo tenere pronto il burro liquido. Dividere l'impasto in 4 porzioni e stendere una porzione finemente sulla teglia infarinata, tirare l'impasto e pennellare immediatamente con il burro liquido in modo che l'impasto non s'asciughi. Questo impasto si può utilizzare per strudel di frutta, ricotta, verdura e carne.



## PROGRAMMA JOGHURT - YOGURT

Vi piace lo yogurt, ma non vi piace la montagna di imballaggi in plastica? Allora potete preparare il vostro yogurt con il Backmeister®! Yogurt con latte, yogurt probiotico o yogurt con capsule probiotici. Con latte di mucca, di pecora o di capra, non importa il loro contenuto di grasso (tuttavia, più grasso è il latte, più solido diventa lo yogurt). Potete anche fare lo yogurt vegano con latte di cocco, soia, mandorla o lupino. Meno adatto è il latte di riso e di avena.

### Yogurt vegano

Per 1 litro di latte vegano servono 2 cucchiaini di farina di semi di carrube e 200 ml yogurt probiotico, in alternativa 6 capsule probiotici che vengono mescolate con il latte vegano. Mescolare tutto bene e versare nel cestello (le pale impastatrici devono essere inserite). Scegliere il programma 12.

### Yogurt di latte

Per 1 litro di latte servono 200 ml di yogurt probiotico o in alternativa 6 capsule probiotici che vengono mescolate con il latte. Mescolare tutto bene e versare nel cestello (le pale impastatrici devono essere inserite). Scegliere il programma 12. Versare con cura lo yogurt finito in bicchieri di vetro, chiudere bene i bicchieri e metterli in frigorifero per 12 ore. Conservare sempre 200 ml di yogurt. Con questo si può fare del nuovo yogurt, come descritto sopra. Con questo yogurt naturale si possono preparare e raffinare numerosi dessert.

## PROGRAMMA MARMELLATA

Fare la marmellata in casa è molto facile con il Backmeister®. Potete utilizzare frutta surgelata (scongela con il succo), frutta fresca o anche con qualche succo. Lavoriamo con zucchero gelatinizzante 2:1, vuol dire 2 parti di frutta e 1 parte zucchero gelatinizzante. Così la marmellata diventa ancora più fruttata e ha poche calorie. Frullate la frutta e lo zucchero gelatinizzante con un frullatore, p.e. ESGE-Zauberstab® (un frullatore). Potete anche tagliare in piccoli pezzi la metà della frutta. Utilizzate sempre frutta completamente matura. Versare la massa insieme con lo zucchero gelatinizzante nel cestello (le pale impastatrici devono essere inserite!). Avviate il programma confettura. In caso di usare succo di frutta, mescolarlo con lo zucchero prima di versare lo succo nel cestello.

[Programma CONFETTURA / KONFITURE](#)

### Una piccola selezione di gustose marmellate:

Fragole, lamponi, rabarbaro pelato, mirtilli, more, prugne, pesche e albicocche snocciolate – 1.000 g frutta, 2 cucchiaini di succo di limone, 500 g zucchero gelatinizzante processare tutto con il programma 13.

### Per fare gelatine:

Succo di ananas, succo di ribes rosso, succo di mela, succo multivitaminico, succo di arancia – 800 ml di succo, 2 cucchiaini di succo di limone, 500 g zucchero gelatinizzante, processare tutto con il programma 13. Aggiungere cannella, vaniglia o zenzero a piacere.



## PROGRAMMA COTTURA (Backen)

Con questo programma si possono cuocere i pani successivamente. Il tempo di cottura è impostato su 60 minuti. Con il tasto start/stop si può in ogni momento interrompere il programma.

[Con programma PERSONALE / EIGENPROGRAMM](#)



## LE MIE RICETTE:

### Ricetta:

Programma: \_\_\_\_\_ Doratura: \_\_\_\_\_ Grado: \_\_\_\_\_  
Ingredienti: \_\_\_\_\_

Note: \_\_\_\_\_

### Ricetta:

Programma: \_\_\_\_\_ Doratura: \_\_\_\_\_ Grado: \_\_\_\_\_  
Ingredienti: \_\_\_\_\_

Note: \_\_\_\_\_

### Ricetta:

Programma: \_\_\_\_\_ Doratura: \_\_\_\_\_ Grado: \_\_\_\_\_  
Ingredienti: \_\_\_\_\_

Note: \_\_\_\_\_

