



RECETARIO MÁQUINA PARA HACER PAN

1. PAN BÁSICO (programa: básico)

Peso/ ingredientes	900 g		750 g		500 g	
1. Agua	330 ml	330 g	270 ml	270 g	200 ml	200 g
2. Aceite	3 cucharadas	36 g	2 cucharadas	24 g	1 cucharada	12 g
3. Sal	1.5 cucharaditas	10 g	1 cucharadita	7 g	0.5 cucharaditas	4 g
4. Azúcar	3 cucharadas	36 g	2 cucharadas	24 g	1 cucharada	12 g
5. Harina para pan	4 tazas	560 g	3 tazas	420 g	2 tazas	280 g
6. Levadura	1 cucharadita	4 g	$\frac{3}{4}$ cucharaditas	3g	$\frac{3}{4}$ cucharaditas	3g

2. PAN FRANCÉS (programa: french – francés)

Peso/ ingredientes	900 g		750 g		500 g	
1. Agua	330 ml	330 g	270 ml	270 g	200 ml	200 g
2. Aceite	3 cucharadas	36 g	2 cucharadas	24 g	1 cucharada	12 g
3. Sal	1.5 cucharaditas	10 g	1 cucharadita	7 g	0.5 cucharaditas	4 g
4. Azúcar	2 cucharadas	24 g	1.5 cucharadas	18 g	1 cucharada	12 g
5. Harina para pan	4 tazas	560 g	3 tazas	420 g	2 tazas	280 g
6. Levadura	1 cucharadita	4 g	$\frac{3}{4}$ cucharaditas	3g	$\frac{3}{4}$ cucharaditas	3g

3. PAN INTEGRAL (programa: whole wheat – integral)

Peso/ ingredientes	900 g		750 g		500 g	
1. Agua	330 ml	330 g	270 ml	270 g	200 ml	200 g
2. Aceite	3 cucharadas	36 g	2 cucharadas	24 g	1 cucharada	12 g
3. Sal	2 cucharaditas	14 g	1 cucharadita	7 g	0.5 cucharaditas	4 g
4. Azúcar	2.5 cucharadas	30 g	2 cucharadas	24 g	1 cucharada	12 g
5. Harina para pan	2 tazas	280 g	2 tazas	280 g	1.5 tazas	210 g
6. Trigo integral	2 tazas	220 g	1 taza	110 g	0.5 tazas	60 g
7. Leche en polvo	3 cucharadas	36 g	2 cucharadas	24 g	1 cucharada	12 g
8. Levadura	1 cucharadita	4 g	$\frac{3}{4}$ cucharaditas	3g	$\frac{3}{4}$ cucharaditas	3g

4. PAN RÁPIDO (programa: quick)

Peso/ ingredientes	700 g	
1. Agua (40^50 °C)	250 ml	250 g
2. Aceite	2 cucharadas	24 g
3. Sal	1 cucharadita	7 g
4. Azúcar	1.5 cucharadas	18 g
5. Harina para pan	3 tazas	420 g
6. Levadura	2 cucharaditas	8 g

5. PAN DULCE (programa: sweet)

Peso/ ingredientes	900 g		750 g		500 g	
1. Agua	330 ml	330 g	270 ml	270 g	200 ml	200 g
2. Aceite	3 cucharadas	36 g	2 cucharadas	24 g	1 cucharada	12 g
3. Sal	2 cucharaditas	14 g	1 cucharadita	7 g	0.5 cucharaditas	4 g
4. Azúcar	6 cucharadas	72 g	4 cucharadas	48 g	2 cucharadas	24 g
5. Harina para pan	4 tazas	560 g	3 tazas	420 g	2 tazas	280 g
6. Pasas/Frutos secos	60 g		50 g		40 g	
7. Levadura	1 cucharadita	4 g	¾ cucharaditas	3g	¾ cucharaditas	3g

6. PAN ULTRA RÁPIDO-1 (programa: ultra fast-1)

Peso/ ingredientes	750 g	
1. Agua (40^50 °C)	270 ml	270 g
2. Aceite	2 cucharadas	24 g
3. Sal	1 cucharadita	7 g
4. Azúcar	3 cucharadas	36 g
5. Harina para pan	3 tazas	420 g
6. Levadura	1.5 cucharaditas	6 g

7. PAN ULTRA RÁPIDO-2 (programa: ultra fast-2)

Peso/ ingredientes	900 g	
1. Agua	330 ml	330 g
2. Aceite	3 cucharadas	36 g
3. Sal	1.5 cucharaditas	10 g
4. Azúcar	4 cucharadas	48 g
5. Harina para pan	4 tazas	560 g
6. Levadura	2 cucharaditas	8 g

8. MASA (programa: dough)

Peso/ ingredientes	
1. Agua	360 ml
2. Aceite	2 cucharadas
3. Sal	1.5 cucharaditas
4. Azúcar	2 cucharadas
5. Harina para pan	4 tazas
6. Levadura	1 cucharadita

9. HORNEAR – Hornear la masa (programa: bake)

10. QUEQUE (programa: cake)

Peso/ ingredientes	
1. Aceite para queque	2 cucharadas
2. Azúcar	8 cucharadas
3. Huevos	6
4. Harina con polvos de hornear	250 g
5. Esencia saborizante	1 cucharadita
6. Jugo de limón	1.3 cucharadas
7. Levadura	1 cucharadita

11. PAN PARA SANDWICH (programa: sándwich)

Peso/ ingredientes	700 g
1. Agua	270 ml
2. Mantequilla o margarina	1.5 cucharadas
3. Sal	1.5 cucharaditas
4. Azúcar	1.5 cucharadas
5. Leche en polvo	1.5 cucharadas
6. Harina para pan	3 tazas

12. MERMELADA

Peso/ ingredientes	
1. Frutillas molidas	4 tazas
2. Azúcar	1 taza
3. Base en polvo para jalea	1 taza

*Nota: Las recetas indicadas arriba se pueden usar como referencia. Han sido probados, sin embargo, la levadura y el agua pueden cambiar de acuerdo a la temperatura ambiental e ingredientes