

## 9 LE RICETTE

### PANE BIANCO (PROGRAMMA 4)

c > Cucchiaino da caffè  
C > Cucchiaino da minestra

 Doratura > Media

 Peso > 1000 g

 Tempo > 3:20

#### Ingredienti

Olio > 2 C

Acqua > 325 ml

Sale > 2 c

Zucchero > 2 C

Latte in polvere > 2,5 C

Farina > 600 g

Lievito > 1,5 c

1 Per iniziare la vostra ricetta, consultate le tappe da 1 a 7 del paragrafo "Utilizzo".

2 Poi, avviate il programma PANE BASE, premete il tasto . La spia di avvio si accende. I 2 led del timer lampeggiano. Il ciclo inizia.



3 Alla fine del ciclo, consultate la tappa 11 riportata qui sotto.

**IMPORTANTE** Sullo stesso principio potete realizzare altre ricette di pane tradizionale: Pane Francese, Pane Integrale, Pane Brioche, Pane Bianco Super Veloce, Pane Senza Glutine, Pane Senza Sale, per farlo vi basta selezionare il programma corrispondente con il tasto menu.

### BAGUETTE (PROGRAMMA 1)

Ricetta per realizzare 4 baguette di circa 100 g

c > Cucchiaino da caffè  
C > Cucchiaino da minestra

 Doratura > Media

#### Ingredienti

Acqua > 170 ml

Sale > 1 c

Farina T55 > 280 g

Lievito disidratato > 1 c

Per realizzare questa ricetta, consultate il paragrafo 8 "Preparazione e realizzazione delle baguette".



Per dare ancora più morbidezza alle vostre baguette, aggiungete 1 cucchiaino d'olio nella vostra ricetta. Se volete dare più colore ai vostri 4 sfilatini, aggiungete agli ingredienti 2 cucchiaini di zucchero.