

RECETARIO

SMARTLIFE

Máquina para hacer pan
SL-BM7711



Mi
SE
CRE
TO



smartlife.com.ar
smartlife.com.uy

Referencias display

 Temporizador	 Restablecer	 Oscuro	 Levantar
 Precalentar	 Claro	 Rápido	 Hornear
 Amasar	 Medio	 Terminar	 Calentar

Colocación de ingredientes



- 1) Ingredientes líquidos.
- 2) Ingredientes secos.
- 3) Levadura. La misma debe conservarse por separado de los ingredientes húmedos y la sal, ya que la activarían de forma prematura. Formar un pequeño agujero en los ingredientes secos, con los dedos, y coloque allí la levadura.

Medidores provistos

CUCHARITA CUCHARA



Para el correcto funcionamiento de éste producto es necesario seguir los pasos que indica el Manual de Instrucciones que viene junto a la caja.

Pan Clásico



programa

1

Ingrediente	Cantidad		
	Grande (1000g)	Regular (750g)	Pequeño (500g)
Agua	350 ml	270 ml	180 ml
Aceite	2 cucharadas	2 cucharadas	1 1/2 cucharadas
Sal	1 cucharadita	3/4 cucharadita	1/2 cucharadita
Azúcar	3 cucharadas	2 cucharadas	1 cucharada
Leche en polvo	2 cucharadas	1 cucharada	1 cucharada
Harina 000	4 cups	3 cups	2 cups
Levadura seca	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita

Pan Francés



programa

2

Ingrediente	Cantidad		
	Grande (1000g)	Regular (750g)	Pequeño (500g)
Jugo de limón	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita
Agua	330 ml	260 ml	170 ml
Aceite	2 cucharadas	1.5 cucharadas	1 cucharada
Sal	2 cucharaditas	1.5 cucharaditas	1 cucharadita
Azúcar	2 cucharadas	1.5 cucharadas	1 cucharada
Harina 000	4 cups	3 cups	2 cups
Levadura seca	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita

Pan Integral

programa **3**

Ingrediente	Cantidad		
	Grande (1000g)	Regular (750g)	Pequeño (500g)
Agua	350 ml	280 ml	210 ml
Aceite	3 cucharadas	2 cucharadas	1.5 cucharadas
Sal	2 cucharaditas	1 cucharadita	1 cucharadita
Azúcar	3 cucharadas	3 cucharadas	3 cucharadas
Leche en polvo	3 cucharadas	2 cucharadas	2 cucharadas
Harina 000	3 cups	3 cups	2 cups
Harina integral	1 cup	$\frac{3}{4}$ cup	$\frac{1}{4}$ cup
Levadura seca	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita

Bajo en Carbohidratos



programa

4

Ingrediente	Cantidad		
	Grande (1000g)	Regular (750g)	Pequeño (500g)
Agua	330 ml	270 ml	190 ml
Aceite	2 cucharadas	2 cucharadas	1 cucharada
Sal	1 cucharadita	$\frac{3}{4}$ cucharadita	$\frac{1}{2}$ cucharadita
Azúcar	1 cucharada	1 cucharada	$\frac{1}{2}$ cucharada
Harina 000	4 cups	3 cups	2 cups
Levadura seca	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita

Rápido Horneado

programas

5

6

7

5

6

7

Ingrediente	Horneado Rápido I (750 g)	Horneado Rápido II (1000 g)	Quick
Huevo	1	1	1
Agua	* Formar 280 ml con el huevo	** Formar 370 ml con el huevo	*** Formar 330 ml con el huevo
Aceite	2 cucharadas	2 cucharadas	3 cucharadas
Sal	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita
Azúcar	3 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas
Leche en polvo	3 cucharadas	3 cucharadas	2 cucharadas
Harina 000	3 cups	4 cups	3 1/2 cups
Levadura seca	4 cucharaditas	4 cucharaditas	3 cucharaditas
Textura de pan	más húmeda	más húmeda	más densa

NOTA: Romper el huevo en la jarra medidora (CUP) y completar *280ml, **370 ml, o ***330ml con el agua según tabla (temp. del agua: 45°C-50°C).

Pan Europeo

programa

8

Ingrediente	Cantidad
Agua	350 ml
Aceite	2 cucharadas
Sal	1 ¹ / ₂ cucharadita
Azúcar	4 cucharadas
Leche en polvo	3 cucharadas
Harina 000	4 cups
Levadura seca	1 cucharadita

Masa

programa

9

Ingrediente	Cantidad
Agua	290 ml
Aceite	2 cucharadas
Sal	1 ¹ / ₂ cucharadita
Azúcar	2 cucharadas
Leche en polvo	1 ¹ / ₂ cucharada
Harina 000	3 ¹ / ₂ cups
Levadura seca	1 ¹ / ₂ cucharadita

Pan libre de Gluten

GLUTEN
FREE

programa

10

Ingrediente	Cantidad
Agua (45-50°C)	310 ml
Aceite	3 cucharadas
Sal	1 ¹ / ₂ cucharadita
Azúcar	3 cucharadas
Huevo	3
Vinagre	1 cucharadita
Harina libre Gluten	450 g
Miel líquida	1 cucharada

NOTAS

A large white rectangular area with rounded corners, serving as a space for notes. It contains ten horizontal lines for writing.

SMARTLIFE

www.smartlife.com.ar

www.smartlife.com.uy



SmartlifeArg/



/SmartlifeArgentina



@smartlife.arg