# **RECETARIO**

## SMARTLIFE

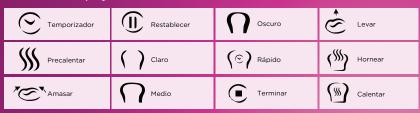
Máquina para hacer pan SL-BM7711



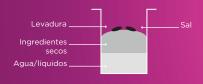
smartlife.com.ar smartlife.com.uy

### SMARTLIFE

### Referencias display



### Colocación de ingredientes



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



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



Ingrediente	Cantidad		
iligrediente	<b>Grande</b> (1000g)	Regular (750g)	<b>Pequeño</b> (500g)
Agua	350 ml	270 ml	180 ml
Aceite	2 cucharadas	2 cucharadas	1 <sup>1/2</sup> 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



Ingrediente		Cantidad	
ingrediente	<b>Grande</b> (1000g)	<b>Regular</b> (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



Ingrediente	Cantidad		
ingrediente	<b>Grande</b> (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	3/4 cup	1/4 <sub>cup</sub>
Levadura seca	1 cucharadita	1 cucharadita	1 cucharadita



Ingrediente	Cantidad		
ingrediente	Grande (1000g)	Regular (750g)	Pequeño (500g)
Agua	330 ml	270 ml	190 ml
Aceite	2 cucharadas	2 cucharadas	1 cucharada
Sal	1 cucharadita	3/4 cucharadita	1/2 cucharadita
Azúcar	1 cucharada	1 cucharada	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

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 <sup>1/2</sup> cups
Levadura seca	4 cucharaditas	4 cucharaditas	3 cucharaditas
Textura de pan	más húmeda	más húmeda	más densa

3

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).



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



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

# Pan libre de Gluten programa 10

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

# **NOTAS**

# SMARTLIFE

www.smartlife.com.ar www.smartlife.com.uy





