

	Claudia Paolini
	10 minutos aprox. (más fermentación y horneado)
	20gr de Levadura fresca 50gr de Agua 1 cucharada sopera de Azúcar 190gr de Leche 1 cucharada sopera de Mantequilla 1 cucharadita de Sal 200gr de Harina de fuerza 280gr de Harina integral

Hola! Si sois de los que os moláis de hacer pan en casa, hoy os animamos a poneros al lío con la masa, y hacer esta receta de [Claudia Paolini](#) de pan de molde integral.

Es muy sencilla, apenas os llevará tiempo, más que el que tarde en fermentar y hornearse después. Si os hemos

convencido, y os ha picado el gusanillo de hacerlo, seguid leyendo y veréis lo fácil que es.

1. Equipamos el robot con la cuchilla de amasar/pi car. Ponemos en el bol la levadura, el agua, la mantequilla, le leche a temperatura ambiente y el azúcar. Programamos velocidad 4, 35°, 5 minutos.



2. Agregamos la harina y programamos pastry P1. Cuando lleve un minuto, añadimos la sal. Dejamos levar los 40 minutos del programa, y otros 40 minutos más programando 30° sin velocidad.

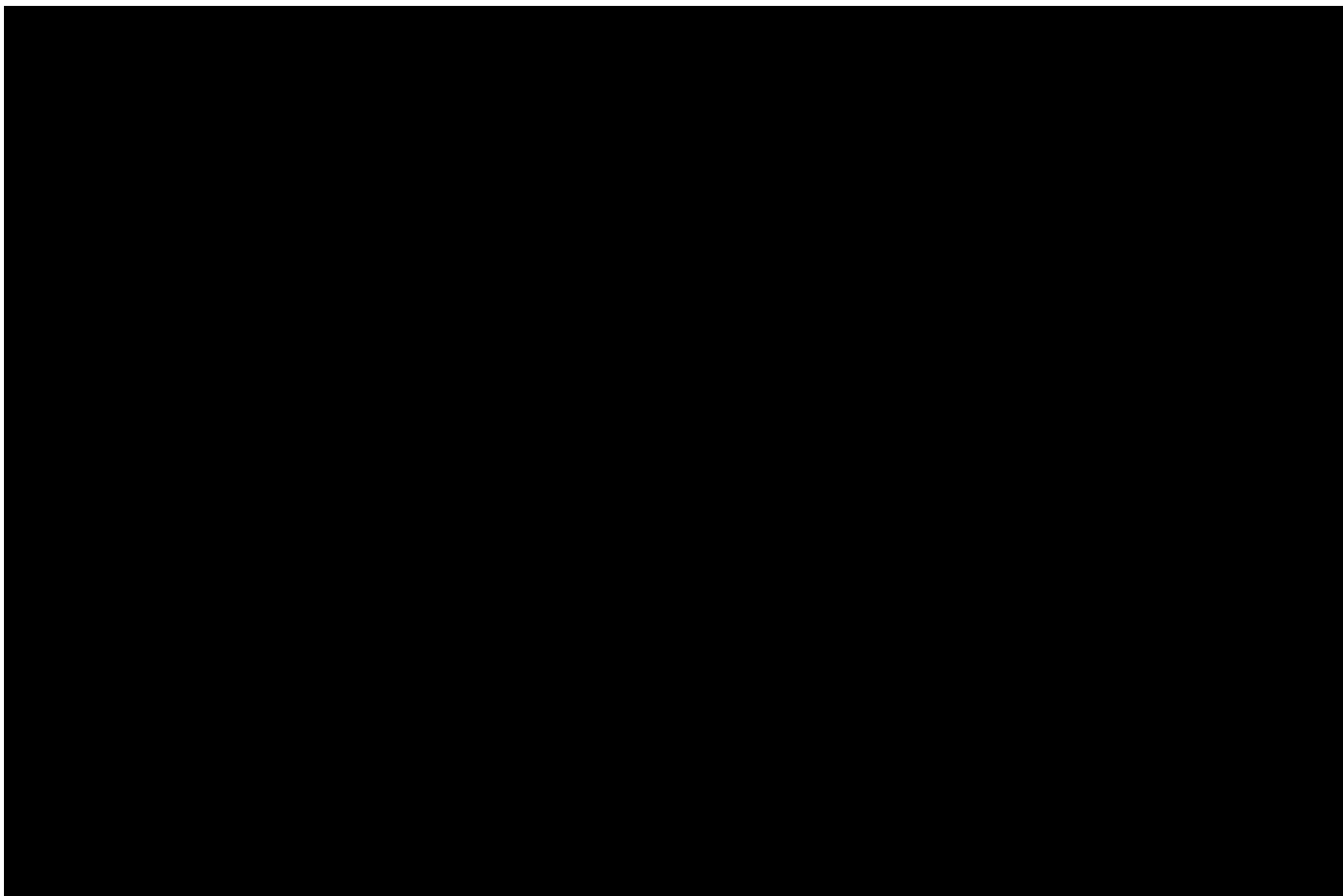


3. Con las manos aceitadas, sacamos la masa del bol. Ponemos un poquito de harina en nuestra mesa y amasamos quitando el aire. Damos forma y dejamos levar en un molde engrasado y tapado con un paño hasta que doble el tamaño.

4. Calentamos el horno a 220°. Al meter el pan, echamos un vaso de agua en la base del horno, cerramos y bajamos la temperatura a 200°. Horneamos durante 40 minutos.

un recipiente pirex.

1. Equipamos el robot con la cuchilla amasar/pi car. Ponemos en el bol la leche, el agua, el azúcar y la levadura. Programamos



	Diana López
	50 minutos aprox. (más enfriado)
	325gr de Calabacín 1 cucharadita de café de Sal 180gr de Harina integral de trigo 1 cucharada de Azúcar 1 ½ cucharadita de café de Levadura química 1 cucharadita de café de pimentón dulce o picante (según gusto) 3 Huevos grandes 60ml de Aceite de oliva 1 pellizco de orégano fresco 2 cucharadas de Agua 80gr de Queso grana padano

Hola! En esta receta que publicamos hoy, [Diana](#) nos enseña a

preparar un pan de calabacín.

Por su acción refrescante, esta hortaliza está muy presente en las dietas veraniegas. Aunque el calabacín se puede encontrar en el mercado durante gran parte del año, lo que hace que, adaptando las recetas a los rigores del invierno, podamos consumir esta deliciosa hortaliza que destaca por sus propiedades antioxidantes durante los 12 meses; y, teniendo en cuenta que sus beneficios para con el sistema inmunológico son notorios, y que nos ayuda a protegernos frente a las infecciones, hace que esta receta sea de lo más adecuado para salvar nuestro organismo de los dichos resfriados propios de la temporada invernal.

Os dejamos con ella, esperamos que os guste!

1. Precalentamos el horno a 175°. Engrasamos un molde de silicona alargado (tipo plumcake)
2. Lavamos el calabacín y quitamos los extremos. Troceamos y ponemos en el bol equipado con la cuchilla ultrabalde. Trituramos con TURBO 30 segundos. (Velocidad 12 en el modelo [i - Compañion](#))

6, 1 minuto.



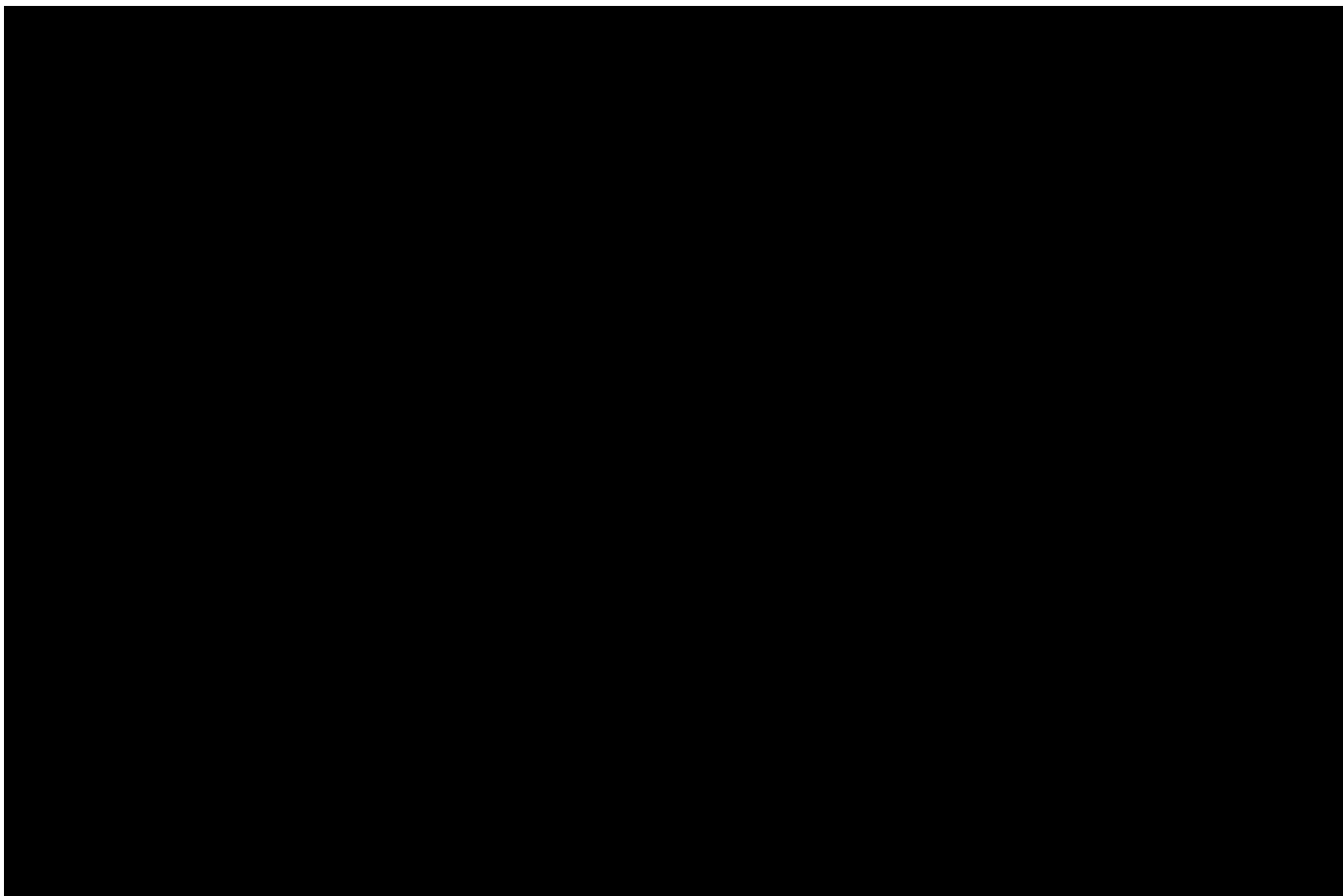
6. Incorporamos la harina y el resto de ingredientes secos al bol. Mezclamos con velocidad 3, 40 segundos. Si es necesario, mezclamos otros diez segundos y volvemos a revisar. (Es importante no pasarse con la mezcla o el pan quedará duro)



7. Ponemos la mitad de la masa en el molde, añadimos el queso, cubrimos con la otra mitad de la masa y alisamos la superficie.

8. Horneamos durante unos 45 minutos sobre la rejilla en la parte intermedia del horno. Comprobamos que el pan está hecho pinchando con un cuchillo.

9. Cuando el pan esté hecho, sacamos del horno y dejamos enfriar en el molde durante 10 minutos. Pasado este tiempo, sacamos del molde y dejamos enfriar completamente sobre una rejilla.



	Claudia Paolini
	8-10
	50 minutos aprox. (más fermentación)
	250gr de Harina de fuerza 125gr de Harina de trigo integral 125gr de Harina de espelta integral 50gr de Semillas 320ml de Agua 20ml de Aceite de oliva 10gr de Sal 20gr de Levadura fresca

Hola! Con esta receta que presentamos hoy de [Claudia Paolini](#), podréis hacer un pan de harinas integrales y semillas sin salir de casa.

Nos resulta muy atractiva la idea de pasar un agradable ratito en la cocina y disfrutar de haber hecho tu propio pan, cosa

que con nuestro Compañi on no resul ta compl icado.

1. Equipamos el robot con la cuchilla de amasar/pi car. Ponemos en el bol la levadura, el agua y el aceite. Programamos velocidad 3, 30°, 5 minutos.



2. Agregamos las harinas, las semillas y la sal. Programamos pastry P1. Dejamos levar dentro del bol. Al finalizar el tiempo de amasado, el robot se programará automáticamente a 30° durante 40 minutos para realizar esta función de levado.

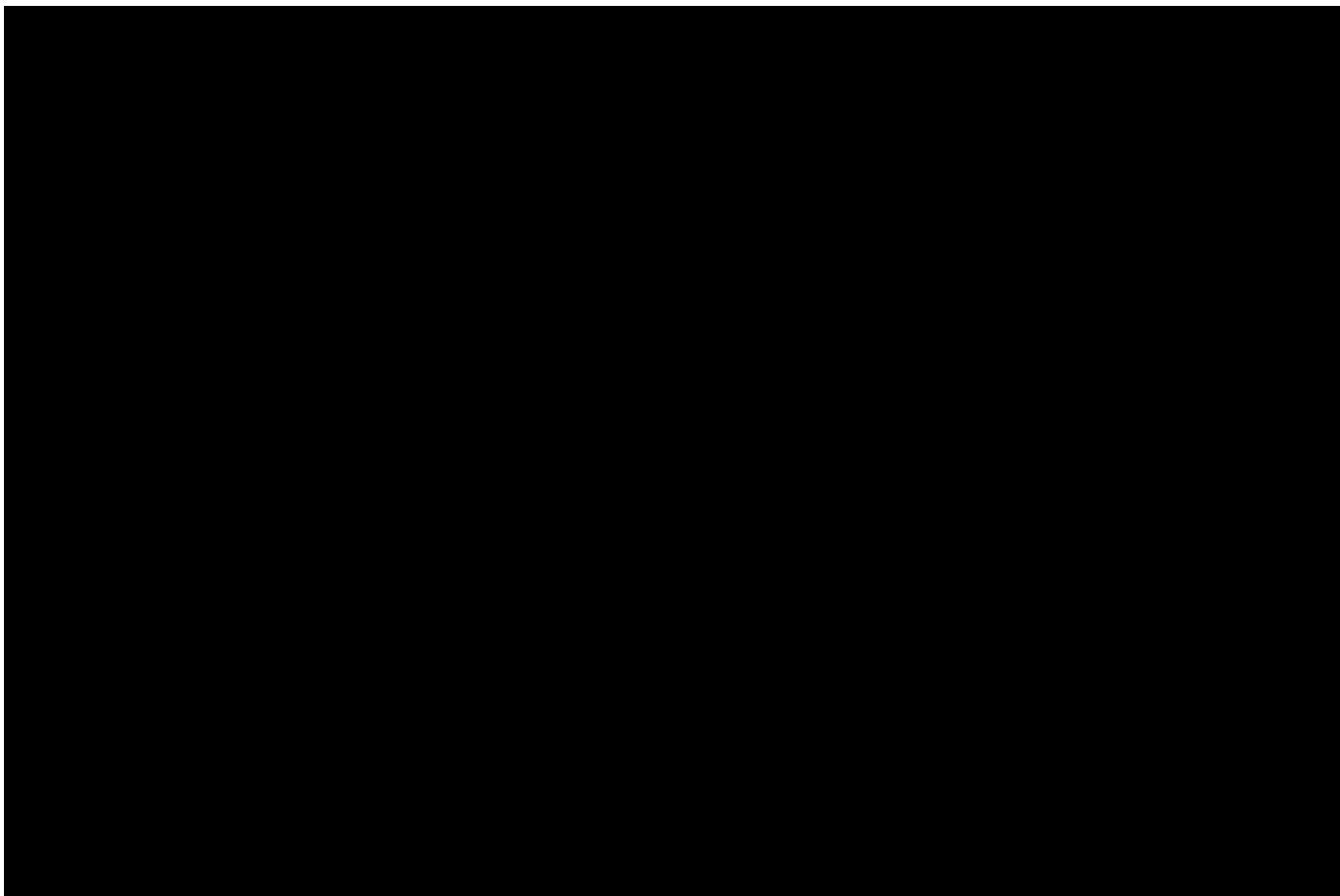


3. Pasado este tiempo, retiramos la masa del bol con las manos untadas de aceite. Amasamos durante 5 minutos y hacemos una bola con la masa. Quitamos la cuchilla del bol y ponemos dentro la masa. Programamos sin velocidad, 30°, 1 hora 30 minutos, con tapón.



4. Ponemos el pan sobre papel de hornear y damos forma. Dejamos reposar mientras precalentamos el horno a 250°. Para que se genere vapor y se forme corteza en el pan, pondremos en el horno un cuenco con agua, o bien, tiraremos un vaso de agua directamente en el horno.

5. Pintamos el pan con agua y hacemos cortes con un cúter a nuestro gusto. Bajamos el horno a 220° y horneamos durante 25 minutos. Bajamos la temperatura a 180°, y horneamos 10 minutos más.



	Cristina Ríos
	4-6
	35 minutos aprox. (más fermentación)
	250gr de Leche (más un extra para pintar los panes) 50gr de Mantequilla 50gr de Azúcar (más un extra espolvorear pintar los panes) 40gr de Levadura prensada 1 cucharadita de Sal 500gr de Harina

Hola! Os presentamos esta receta de pan de leche, que según nos cuenta su autora, Cristina Ríos, están riquísimos.

Ella la compartió en nuestro grupo de Facebook ([pincha aquí](#)

[para unirte](#)) y queremos también compartirla aquí en el blog. Os apetece hacerlos? A nosotras sí!

1. Equipamos el robot con la cuchilla amasar/picar. Ponemos en el bol la leche, la mantequilla, el azúcar y la sal. Programamos velocidad 4, 50°, 3 minutos. Si en este tiempo la mantequilla no se ha derretido bien, añadimos dos minutos más, con un poco más de temperatura.



2. Incorporamos la levadura y mezclamos con velocidad 6, 1 minuto.



3. Añadimos la harina y programamos pastry P1. En este caso, Cristina nos comenta que no lo dejó levar dentro del bol, sino que sacó la masa, formó los panecillos y los puso en la bandeja del horno para que doblaran su tamaño o levaran.



4. Una vez que hayan levado (en unos 30 minutos aprox.) pintamos con leche y azúcar (los calentamos un poquito antes en el microondas), los metemos en el horno y horneamos entre 15-30 minutos (+- 150°)

De manera opcional, podemos añadir una cucharadita de miel a la masa.