Moulinex®

bread & baguettines

FR

IT

www.moulinex.com

DESCRIZIONE

1 - coperchio con oblò
2 - pannello comandi
- **a** - display
- **b** - interruttore on/off
- **c** - selezione del peso
- **d** - tasti di regolazione dell'avvio programmato e di regolazione del tempo per il programma 11
- **e** - selezione della doratura
- **f** - scelta dei programmi
- **g** - spia di funzionamento

3 - cestello per il pane
4 - miscelatore
5 - dosatore graduato
6 - cucchiaino da caffè/ cucchiaio da minestra
7 - accessorio "a gancio" per estrarre il miscelatore
8 - supporto cottura baguette + 2 stampi antiaderenti per baguette
9 - lama per incidere + pennello

IT

CONSIGLI PRATICI

Preparazione

1 Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e utilizzare le proprie ricette: con questo apparecchio non si fa pane come quello fatto a mano!

2 Misurate i liquidi con il dosatore graduato in dotazione. Utilizzate il dosatore doppio in dotazione per misurare da un lato i cucchiaini da caffè e dall'altro i cucchiai da minestra. Se non si rispettano scrupolosamente le dosi si possono ottenere cattivi risultati.

3 La farina deve essere pesata con precisione utilizzando una bilancia da cucina. Utilizzate lievito per pane attivo disidratato in bustina. Non utilizzate lievito chimico, salvo diverse indicazioni nelle ricette. Una volta aperta la bustina di lievito, utilizzatela entro 48 ore.

4 Utilizzate gli ingredienti prima della data di scadenza e conservateli in un luogo fresco e asciutto.

5 Per non ostacolare la lievitazione delle preparazioni, si consiglia di versare tutti gli ingredienti fin dall'inizio e di non aprire il coperchio durante il funzionamento (salvo diverse indicazioni). Rispettate precisamente l'ordine degli ingredienti e le quantità indicate nelle ricette. Prima mettete i liquidi, poi i solidi. **Il lievito non deve entrare in contatto diretto con il sale.**

Ordine generale da rispettare:
> Liquidi (burro, olio, uova, acqua, latte)
> Sale
> Zucchero
> Farina prima metà dose
> Latte in polvere
> Ingredienti specifici solidi
> Farina seconda metà dose
> Lievito

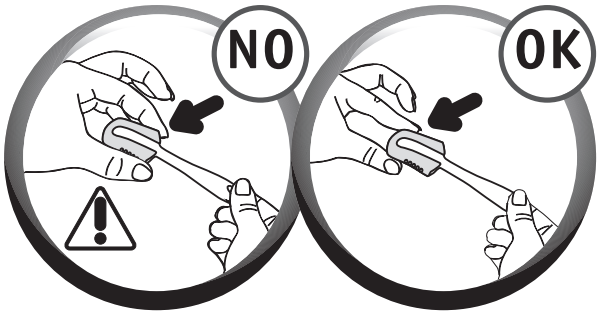
Utilizzo

- **La preparazione del pane è molto sensibile alle condizioni di temperatura e di umidità.** In caso di forte calore, si consiglia l'utilizzo di liquidi più freschi del solito. Ugualmente in caso di freddo si consiglia di intiepidire l'acqua o il latte (non superare mai i 35°C).
- **Può essere utile verificare lo stato dell'impasto durante la lavorazione:** deve formare una palla omogenea che si scolli bene dalle pareti del cestello.
  > se rimane della farina non impastata, aggiungete ancora un po' d'acqua.
  > in caso contrario, aggiungete un po' di farina.

  Correggete molto lentamente (massimo 1 cucchiaio per volta) e verificate prima di intervenire di nuovo.
- **Un errore diffuso è quello di pensare che aggiungendo del lievito il pane si alzerà di più.** Al contrario, troppo lievito rende fragile la struttura dell'impasto che si alzerà troppo e si affloscerà durante la cottura. Potete giudicare lo stato dell'impasto subito prima della cottura saggiandolo con la punta delle dita: l'impasto deve offrire una leggera resistenza e l'impronta delle dita deve scomparire lentamente.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Togliere tutti gli imballi, adesivi o vari accessori sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio - **A**.



- Pulite tutti gli elementi e l'apparecchio con un panno umido.

Avvertenza: attenzione alla lama per incidere la baguette, è estremamente affilata. Maneggiarla con cura.

AVVIO RAPIDO

- Svolgere completamente il cavo. Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.
- Al primo utilizzo potrebbe verificarsi una lieve fuoriuscita di odore.
- Rimuovete il pane sollevando l'impugnatura e girando il pane leggermente in senso antiorario. Adattate in seguito il miscelatore - **B**-**C**.
- Aggiungete gli ingredienti nel cestello nell'ordine consigliato. Assicuratevi che tutti gli ingredienti siano pesati con precisione -**D**-**E**.
- Introducete il cestello per pane. Tenendo l'impugnatura, inserite il pane nell'apparecchio che si adatti oltre l'albero motore (dovrete inclinare leggermente su un lato). Girate delicatamente in senso orario e bloccate -**F**-**G**.
- Chiudere il coperchio. Collegate la macchina del pane alla presa elettrica. Dopo il bip sonoro, sul display compare il programma 1, ovvero 800 g, doratura media. Per impostare il programma 4, premere 3 volte il tasto MENU -**H**.
- Premete il tasto START STOP. I 2 led del timer lampeggiano. La spia di avvio si accende -**I**-**J**.
- Alla fine del ciclo di cottura, scollegate la macchina del pane dalla presa di corrente. Estraete il cestello. Utilizzate sempre dei guanti isolanti poiché l'impugnatura e l'interno del coperchio sono caldi. Sfornate il pane ancora caldo e lasciatelo raffreddare su una griglia per 1 ora -**K**.

Per un primo approccio con la macchina del pane vi suggeriamo di provare la ricetta del PANE CLASSICO.

PANE CLASSICO BIANCO (programma 4)	**INGREDIENTI** - **c** = cucchiaino da caffè - **C** = cucchiaio da minestra	
DORATURA = MEDIA	1. ACQUA = 330 ml	5. ZUCCHERO = 2 C
PESO = 1000 g	2. OLIO = 2 C	6. FARINA = 605 g
TEMPO = 3:09	3. SALE = 1½ c	7. LIEVITO = 1½ c
	4. ZUCCHERO = 1 C	

FUNZIONAMENTO DELLA MACCHINA DEL PANE

Per ogni programma viene visualizzata una regolazione predefinita. Dovete pertanto selezionare manualmente le regolazioni desiderate.

Selezione di un programma

La scelta di un programma avvia una serie di fasi che si susseguono automaticamente le une dopo le altre.

MENU **Il tasto menu** permette di scegliere svariati programmi diversi. Il tempo corrispondente a ogni programma è visualizzato sul display. Ogni volta che premete il tasto MENU il numero visualizzato sul display passa al programma successivo da 1 a 15:

1. **Baguette.** Il programma Baguette permette di realizzare baguette fatte in casa. Il programma prevede 3 fasi:
   1ª fase > lavorazione e lievitazione dell'impasto
   2ª fase > forma (al bip sonoro, la spia luminosa si accende in corrispondenza del simbolo baguette).
   3ª fase > cottura. Il ciclo di cottura ha inizio dopo la preparazione delle baguette (per avere informazioni sulla preparazione delle baguette, fate riferimento al libro di ricette incluso).
2. **Baguette Dolce.** Per i preparati dolci: cornetti, panini al latte, brioche, ecc. Questo programma prevede le stesse funzioni del programma 1 Baguette.
3. **Cottura Baguette.** Il programma 3 permette di cuocere un impasto preparato in precedenza. La macchina non deve essere lasciata priva di sorveglianza quando è in funzione il programma 3. Per interrompere il ciclo prima della sua conclusione, spegnere manualmente il programma tenendo premuto il tasto START STOP. Per questo programma non è prevista la doratura media. Si raccomanda di impostare la doratura chiara per i preparati dolci e la doratura scura per i preparati salati.
4. **Pane classico bianco.** Il programma Pane classico bianco consente di preparare la maggior parte delle ricette di pane che utilizzano la farina di frumento.
5. **Pane francese.** Il programma Pane Francese corrisponde a una ricetta di pane bianco tradizionale francese piuttosto alveolato.
6. **Pane integrale.** Il programma Pane integrale deve essere selezionato quando si utilizza la farina integrale.
7. **Pane dolce.** Il programma Pane dolce è adatto alle ricette che contengono più grassi e zucchero. Se utilizzate preparati per brioche o panini al latte pronti all'uso, il volume totale dell'impasto non deve superare i 750 g. Si consiglia la doratura CHIARA per la prima brioche fatta in casa.
8. **Pane Classico Rapido.** Il programma Pane Classico Rapido è specifico per la ricetta del PANE CLASSICO RAPIDO. Per questo programma, la regolazione del peso e della doratura non è disponibile. La temperatura massima dell'acqua per questa ricetta è di 35°C.
9. **Pane senza glutine.** È particolarmente indicato per le persone intolleranti al glutine (affette da celiachia), sostanza presente in molti cereali (grano, orzo, segale, avena, kamut, spelta, ecc.). Seguite le indicazioni specifiche riportate sulla confezione. Il cestello deve essere pulito sistematicamente onde evitare qualsiasi rischio di contaminazione con altre farine. In caso di regime alimentare che vieti rigorosamente il glutine, assicuratevi che anche il lievito utilizzato ne sia privo. La consistenza delle farine senza glutine non consente di ottenere un impasto ottimale. È pertanto necessario ripiegare i bordi dell'impasto durante la lavorazione servendosi di una spatola di plastica flessibile. Il pane senza glutine sarà di consistenza più densa e di colore più chiaro rispetto al pane normale.
   Per questo programma è disponibile solo il peso di 1000 g.
10. **Pane senza sale.** il pane è uno degli alimenti che fornisce il maggior apporto quotidiano di sale. Ridurre il consumo di sale consente di diminuire i rischi cardiovascolari.
11. **Solo Cottura.** Il programma Solo Cottura consente di cuocere da 10 a 70 min, regolabili a intervalli di 10 minuti. Può essere selezionato da solo ed essere utilizzato:
    a) in associazione al programma per la Impasto pane,
    b) per riscaldare o rendere croccante del pane

già cotto e raffreddato,
c) per ultimare una cottura in caso d'interruzione prolungata dell'alimentazione di corrente elettrica durante un ciclo di preparazione del pane.
Non lasciate la macchina del pane senza sorveglianza quando è in funzione il programma 11. Per interrompere il ciclo prima della sua conclusione, spegnete manualmente il programma mediante una pressione prolungata sul tasto START STOP.

12. **Pasta Lievitata.** Il programma Impasto Pane non cuoce. Si tratta di un programma di impasto e di lievitazione per tutti i tipi di pasta lievitata ad esempio la pasta per pizza).
13. **Dolce.** Si presta alla preparazione di dolci e torte con l'aggiunta di lievito chimico. Per questo programma è disponibile solo il peso di 1000 g.
14. **Marmellata.** Il programma Marmellata cuoce automaticamente la marmellata nel cestello per pane.
15. **Pasta fresca.** Il programma 14 impasta solamente. È destinato alla pasta non lievitata Es.: le tagliatelle).

Selezione del peso del pane

Il peso del pane si regola su un valore preimpostato di 1000 g. Il peso è dato a titolo indicativo. Per maggiore precisione consultate la lista delle ricette. I programmi 3, 9, 11, 12, 13, 14, 15 non sono provvisti di regolazione del peso. Per i programmi 1 e 2 è possibile scegliere tra due pesi diversi:
- 400 g per una sola infornata (4 baguette), la spia luminosa si accende in corrispondenza del peso di 500 g;
- 800 g per due infornate (8 baguette), la spia luminosa si accende in corrispondenza del peso di 1.000 g;

Premete il tasto per impostare il peso desiderato (500 g, 750 g o 1000 g). La spia luminosa si accende in corrispondenza della regolazione scelta.

Selezione della doratura

Il colore della crosta è preimpostato su MEDIO. I programmi 12, 14, 15 non sono provvisti di regolazione della doratura. Tre scelte possibili: CHIARO / MEDIO / SCURO. Se desiderate modificare il colore preimpostato, premete il tasto finchè l'indicatore si illumina in corrispondenza della regolazione scelta.

Avvio / Spegnimento

Premete il tasto START STOP per accendere l'apparecchio. Il conto alla rovescia inizia. Per interrompere il programma o annullare l'avvio programmato, premete il tasto START STOP per 5 secondi.

I CICLI

La spia luminosa si accende in corrispondenza della fase del ciclo raggiunta dalla macchina del pane. Una tabella (pagine 40-41) vi indica le fasi dei differenti cicli in base al programma scelto.

Impasto

Consente di formare la struttura della pasta garantendo quindi una buona lievitazione.
Nel corso di questo ciclo, e per i programmi 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12, 13, avete la possibilità di aggiungere gli ingredienti: frutta secca, olive, pancetta, ecc... Un bip sonoro vi indica il momento in cui intervenire. Consultate la tabella riassuntiva dei tempi di preparazione (pagine 40-41) e la colonna "extra". Questa colonna indica il tempo che comparirà sul display del vostro apparecchio al momento del bip sonoro. Per sapere più precisamente dopo quanto tempo verrà emesso il bip sonoro, è sufficiente sottrarre il tempo della colonna "extra" dal tempo totale di cottura. Es.: "extra" = 2:51 e "tempo totale" = 3:13, gli ingredienti possono essere aggiunti dopo 22 min.

Riposo

Consente alla pasta di distendersi per migliorare la qualità dell'impasto.

Lievitazione

Tempo durante il quale il lievito agisce e fa sviluppare al pane il suo aroma.

Cottura

Trasforma la pasta in mollica e consente alla crosta di diventare dorata e croccante.

Mantenimento al caldo

Permette di mantenere il pane caldo dopo la cottura. Tuttavia si consiglia di sfornare subito il pane a fine cottura.
Per i programmi 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, potete lasciare il preparato nell'apparecchio. A fine cottura, il preparato viene mantenuto al caldo automaticamente per un'ora. Una spia luminosa si accende. Il display si mantiene a 0:00 durante l'ora di mantenimento al caldo e i 2 : led del timer lampeggiano. Alla fine del ciclo l'apparecchio si ferma automaticamente dopo l'emissione di piu' bip.

FUNZIONE AVVIO PROGRAMMATO

Potete impostare l'avvio programmato dell'apparecchio fino a 15 ore, ottenendo una preparazione all'ora preferita. L'avvio programmato non può essere utilizzato per i programmi 3, 8, 11, 12, 13, 14, 15.
Questa fase ha inizio dopo aver selezionato il programma, il livello di doratura e il peso. Il tempo del programma compare sul display. Calcolate il tempo tra l'avvio del programma e l'ora in cui desiderate trovare la preparazione pronta. La macchina prende automaticamente in considerazione la durata dei cicli del programma. Tramite i tasti ⊕ e ⊖, visualizzate il tempo trovato (⊕ verso l'alto e ⊖ verso il basso). Pressioni brevi consentono uno scorrimento a intervalli di 10 min + bip corto. Una pressione prolungata consente uno scorrimento continuo a intervalli di 10 min.

Es.: sono le 20.00 e volete che il pane sia pronto il giorno successivo alle 7.00.
Programmate 11 ore tramite i tasti ⊕ e ⊖. Premete il tasto START STOP. Viene emesso un bip sonoro. I 2 : led del timer lampeggiano. Il conto alla rovescia inizia. La spia di avvio si accende.

Se fate un errore o desiderate modificare l'impostazione dell'ora, premete a lungo il tasto START STOP fino a quando non viene emesso un bip sonoro. Il tempo predefinito compare sul display. Ripetete l'operazione.

Alcuni ingredienti sono deperibili. Non utilizzate l'avvio programmato per ricette che contengono latte fresco, uova, yogurt, formaggio e frutta fresca.

Consigli pratici

In caso di interruzione della corrente elettrica : se durante il ciclo il programma smette di funzionare a causa della mancanza di energia elettrica o di un errore da parte vostra, la macchina mantiene la programmazione memorizzata per 7 minuti. Il ciclo riprenderà da dove si era fermato. Trascorso questo tempo, la programmazione è cancellata.

Se volete avviare due programmi uno di seguito all'altro, aspettate 1 ora prima di iniziare la preparazione successiva.

Per sformare il pane: è possibile che i miscelatori rimangano incastrati nel pane. In tal caso, utilizzate l'accessorio "a gancio" osservando le seguenti raccomandazioni:

> dopo aver sformato il pane, posatelo inclinandolo su un lato e tenetelo fermo con una mano utilizzando un guanto isolante finché è ancora caldo;
> inserite il gancio all'interno del perno del miscelatore **- M** ;
> tirate delicatamente per estrarre il miscelatore **- M** ;
> riportate il pane in posizione orizzontale e lasciatelo raffreddare su una griglia.

GLI INGREDIENTI

I grassi e l'olio: i grassi rendono il pane più morbido e più saporito. Inoltre si manterrà meglio e più a lungo. Troppi grassi rallentano la lievitazione. Se utilizzate il burro, tagliatelo a cubetti per distribuirlo in modo omogeneo nel preparato o fatelo ammorbidire. Non aggiungete burro caldo. Non mettete i grassi a contatto diretto con il lievito, perché potrebbero impedire a quest'ultimo di reidratarsi.

Uova: le uova arricchiscono la pasta, migliorano il colore del pane e favoriscono un buon livello di sviluppo della mollica. Le ricette si basano sull'utilizzo di un uovo di circa 50 g, se le uova sono più grandi, aggiungete un po' di farina, se le uova sono più piccole, utilizzate meno farina.

Latte: potete utilizzare del latte fresco (freddo, salvo diverse indicazioni nella ricetta) o del latte in polvere. Il latte ha anche un effetto emulsionante che consente di ottenere alveoli più regolari e quindi un aspetto gradevole della mollica.

Acqua : l'acqua reidrata e attiva il lievito. Idrata anche l'amido della farina e consente la formazione della mollica. L'acqua può essere sostituita, in parte o totalmente, da latte o altro liquido. **Temperatura: vedi primo paragrafo nella sezione Utilizzo (p. 22).**

Farina : il peso della farina varia sensibilmente in funzione del tipo di farina utilizzato. In base alla qualità della farina, anche i risultati di cottura del pane possono variare. Conservate la farina in un contenitore ermetico poiché la farina è sensibile alla variazione delle condizioni climatiche, assorbendo o perdendo umidità. Utilizzate di preferenza una farina detta "di forza", "panificabile" o "da panificazione" e non una farina comune reperibile in commercio. L'aggiunta di avena, crusca, germe di grano, segale o semi interi all'impasto renderanno il pane più pesante e lo faranno lievitare meno.

Si consiglia l'utilizzo di una farina di tipo 00, salvo diverse indicazioni nella ricetta. Qualora utilizziate miscele di farina speciali per pane o brioche o pane al latte, non superate in alcun caso 750 gr. di pasta in totale. Seguite i consigli del produttore per l'utilizzo di questi preparati.
La setacciatura della farina influisce anche sui risultati: più la farina è integrale (cioè che contiene una parte del rivestimento del chicco di grano), meno la pasta lieviterà e più il pane sarà consistente.

Zucchero: preferite lo zucchero bianco, di canna o il miele. Non utilizzate lo zucchero a cubetti. Lo zucchero nutre il lievito, dà un buon sapore al pane e migliora la doratura della crosta.

Sale: insaporisce gli alimenti e consente di regolare l'attività del lievito. Non deve entrare in contatto diretto con il lievito. Grazie al sale, la pasta risulta soda, compatta e non lievita troppo velocemente. Anche la struttura della pasta risulterà migliore.

Lievito : il lievito di birra è disponibile in diverse forme: fresco a cubetti, secco attivo da reidratare o secco istantaneo. Il lievito è venduto presso i supermercati (reparti di panetteria o fresco), ma è anche possibile acquistarlo presso il panettiere. Sotto forma fresca o secca istantanea, il lievito deve essere direttamente incorporato nel recipiente della macchina con gli altri ingredienti. Ricordatevi comunque di sbriciolare bene il lievito fresco per facilitarne l'emulsione. Solo il lievito secco attivo (sotto forma di piccole sfere) deve essere mescolato con un po' d'acqua tiepida prima di essere utilizzato. La temperatura dell'acqua deve essere di circa 35°C, altrimenti il lievito sarà meno efficace oppure, qualora la temperatura sia eccessiva, perderà le sue proprietà attive. Rispettate le dosi raccomandate e moltiplicate le quantità se utilizzate lievito fresco (vedi la tabella delle equivalenze di seguito).

Equivalenze quantità/peso tra lievito secco e lievito fresco :

lievito secco (in c)

1 1,5 2 2,5 3 3,5 4 4,5 5

lievito fresco (in g)

9 13 18 22 25 31 36 40 45

Gli additivi (frutta secca, olive, ecc...) : potete personalizzare le vostre ricette aggiungendo i vostri ingredienti preferiti stando attenti a:

> rispettare il bip sonoro prima di aggiungere gli ingredienti, soprattutto i più delicati,

> introdurre fin dall'inizio della lavorazione i semi più solidi (come il lino o il sesamo) per facilitare l'utilizzo della macchina (partenza programmata ad esempio),

> congelare le pepite di cioccolato affinché non si sciolgano durante la lavorazione,

> sgocciolare bene gli ingredienti molto umidi o molto grassi (olive e lardo, ad esempio), asciugarli con carta assorbente e infarinarli leggermente per incorporarli meglio e rendere l'impasto più omogeneo,

> non versarli in grosse quantità per non impedire lo sviluppo dell'impasto, rispetta le quantita' indicate nelle ricette.

> non versare gli ingredienti fuori dal recipiente.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare l'apparecchio.
- Pulire tutti i componenti, l'apparecchio e l'interno del cestello con una spugna umida. Asciugate con cura -**L**.
- Lavate il cestello e il miscelatore con acqua calda e sapone per i piatti. Se il miscelatore resta nella vasca, lasciate in immersione da 5 a 10 minuti.
- Se necessario, pulize il coperchio con una spugnetta e acqua calda.
- **Non lavate nessun accessorio in lavastoviglie.**

- Non utilizzate prodotti di pulizia, spugne abrasive o alcool. Utilizzate un panno morbido e umido.
- Non immergete mai il corpo dell'apparecchio o il coperchio in alcun liquido.

PREPARAZIONE E REALIZZAZIONE DELLE BAGUETTE

Per questa preparazione saranno necessari tutti gli accessori previsti per questa funzione: 1 supporto cottura baguette (8), 2 stampi antiaderenti per la cottura (8), 1 lama per incidere la baguette (9) e 1 pennello (9).

1. Lavorazione e lievitazione dell'impasto

- Collegate la macchina del pane alla presa elettrica.
- Dopo il bip sonoro, compare il programma - **H**.
- Selezionare il livello di doratura.
- Si sconsiglia di cuocere solo 2 baguette per evitare che si cuociano troppo.
- Se decidete di cuocere 8 baguette (2 infornate da 4 baguette): si consiglia di dare la forma alle 8 baguette, di infornare le prime 4 e di conservare le altre 4 in frigorifero per la seconda cottura.
- Premete il tasto START STOP. La spia di avvio si accende e i 2 led del timer lampeggiano. Inizia il ciclo di lavorazione dell'impasto, seguito dalla lievitazione - **I**.

Note :

- Durante la fase di lavorazione, è normale che l'impasto non risulti amalgamato in modo omogeneo.
- Quando la preparazione è ultimata la macchina del pane entra in stand-by. Per segnalare che la lavorazione e la lievitazione dell'impasto sono terminate vengono emessi più bip sonori e la spia di avvio lampeggia.

L'impasto deve essere utilizzato entro un'ora dall'emissione dei bip sonori. Trascorso questo tempo, la macchina si riavvia e il programma Baguette viene cancellato. In questo caso, vi consigliamo di utilizzare il programma 3 per la cottura delle sole baguette.

2. Realizzazione e cottura delle baguette

Il libro di ricette incluso vi aiuterà nello svolgimento delle fasi.
All'interno del manuale vengono mostrati i gesti del panettiere, ma, col tempo, troverete il vostro modo personale di dare la forma al pane. Indipendentemente dal modo, il risultato è garantito.

- Estraete il cestello dalla macchina - **B**.
- Infarinate leggermente il piano di lavoro.
- Estraete l'impasto dal cestello e posizionatelo sul piano di lavoro.
- Date all'impasto la forma di una palla e, utilizzando un coltello, dividetelo in 4.
- In questo modo avete ottenuto 4 porzioni di uguale peso a cui dare la forma di baguette.

Per avere baguette più ariose, lasciar riposare le porzioni 10 minuti prima di dar loro la forma.

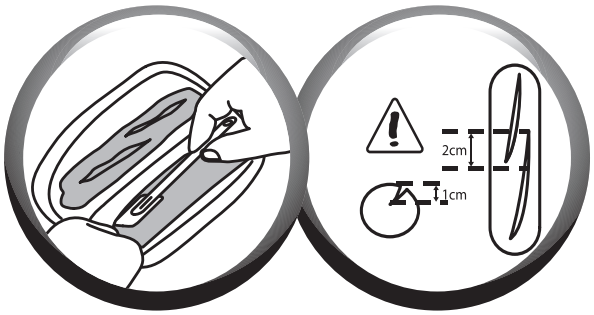
La lunghezza di ogni baguette deve corrispondere alla misura dello stampo antiaderente (circa 15 cm).

È possibile aromatizzare il vostro pane: dopo aver inumidito le porzioni passatele nei semi di sesamo o di papavero.

- Dopo la realizzazione delle baguette, disporle negli stampi antiaderenti.

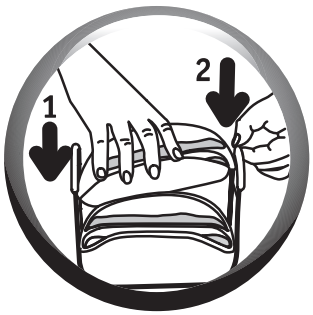
La saldatura dei lembi di pasta deve trovarsi rivolta verso il basso.

- Per un risultato ottimale, incidete la parte superiore delle baguette in diagonale utilizzando un coltello con lama dentellata o l'apposita lama inclusa per ottenere un taglio di 1 cm.



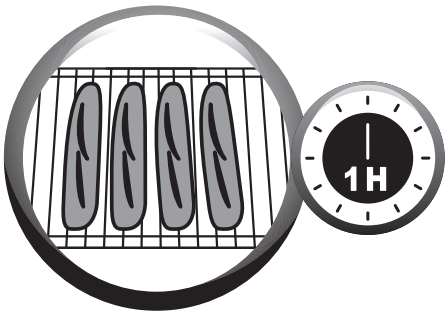
Potrete variare la presentazione delle vostre baguette realizzando incisioni fatte con le forbici per tutta la lunghezza della baguette.

- Utilizzando il pennello da cucina incluso, inumidite abbondantemente la parte superiore delle baguette, evitando di far accumulare l'acqua sugli stampi antiaderenti.
- Posizionare i 2 stampi antiaderenti con le baguette sul supporto cottura baguette in dotazione.



- Inserire il supporto cottura baguette nella macchina del pane al posto del cestello.
- Premete nuovamente il tasto START STOP per riavviare il programma e iniziare la cottura delle baguette.
- **Alla fine del ciclo di cottura:**
  nel caso di una infornata da 4 baguette
  - Scollegate la macchina del pane. Estraete il supporto cottura baguette. Utilizzate sempre guanti isolanti perché il supporto è molto caldo.
  - Estraete le baguette dagli stampi antiaderenti e lasciatele raffreddare su una griglia.

  nel caso di una infornata da 8 baguette (2 x 4)
  - Estraete il supporto cottura baguette. Utilizzate sempre guanti isolanti perché il supporto è molto caldo.
  - Estraete le baguette dagli stampi antiaderenti e lasciatele raffreddare su una griglia.
  - Prendete le altre 4 baguette (che avrete precedentemente inciso e inumidito) dal frigorifero.
  - Posizionatele negli stampi (prestando attenzione a non bruciarvi).
  - Riposizionate il supporto nella macchina e premete nuovamente il tasto START STOP.
  - A fine cottura, potete scollegare la macchina.
  - Estraete le baguette dagli stampi antiaderenti e lasciatele raffreddare su una griglia.



LE RICETTE

Per ogni ricetta, rispettate l'ordine degli ingredienti indicati. A seconda della ricetta scelta e del programma selezionato, potete consultare la tabella riassuntiva dei tempi di preparazione (pagine 40-41) e seguire le tappe dei diversi cicli.

c > cucchiaino da caffè - **C** > cucchiaio da minestra

PROG. 1 - BAGUETTE

Per realizzare 4 o 8 baguette da 100 g circa

	400 g	**800 g**
1. Acqua	150 ml	300 ml
2. Sale	¾ c	1½ c
3. Farina 00	245 g	490 g
4. Lievito	1 c	2 c

PROG. 2 - BAGUETTE DOLCE

Per realizzare 4 o 8 baguette da 100 g circa

	400 g	**800 g**
1. Latte fresco	140 ml	280 ml
2. Sale	¾ c	1½ c
3. Zucchero	2 C	4 C
4. Farina 00	210 g	420 g
5. Lievito	1 c	2 c
Aggiungere al segnale sonoro		
6. Burro	25 g	50 g

PROG. 4 - PANE CLASSICO BIANCO

	500 g	**750 g**	**1000 g**
1. Acqua	190 ml	250 ml	330 ml
2. Olio	1 C	1 1/2 C	2 C
3. Sale	1 c	1 c	1 1/2 c
4. Zucchero	2 c	3 c	1 C
5. Latte in polvere	1 C	1 1/2 C	2 C
6. Farina 00	345 g	455 g	605 g
7. Lievito	1 c	1 c	1 1/2 c

PROG. 5 - PANE FRANCESE

	500 g	**750 g**	**1000 g**
1. Acqua	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sale	1 c	1 1/2 c	2 c
3. Farina 00	350 g	465 g	620 g
4. Lievito	1 c	1 c	1 1/2 c

PROG. 6 - PANE INTEGRALE

	500 g	**750 g**	**1000 g**
1. Acqua	205 ml	270 ml	355 ml
2. Olio	1 1/2 C	2 C	3 C
3. Sale	1 c	1 1/2 c	2 c
4. Zucchero	1 1/2 c	2 c	3 c
5. Farina 00	130 g	180 g	240 g
6. Farina integrale T150	200 g	270 g	360 g
7. Lievito	1 c	1 c	1 1/2 c

PROG. 7 - PANE DOLCE

BRIOCHE	**500 g**	**750 g**	**1000 g**
1. Uova sbattute*	2	2	3
2. Burro ammorbidito	115 g	145 g	195 g
3. Sale	1 c	1 c	1 1/2 c
4. Zucchero	2 1/2 C	3 C	4 C
5. Latte	55 ml	60 ml	80 ml
6. Farina 00	280 g	365 g	485 g
7. Lievito	1 1/2 c	2 c	3 c

Facoltativo : 1 c d'acqua di fiore d'arancio.

PROG. 8 - PANE CLASSICO RAPIDO

	500 g	**750 g**	**1000 g**
1. Acqua (calda, 35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Olio	3 c	1 C	1 1/2 C
3. Sale	1/2 c	1 c	1 1/2 c
4. Zucchero	2 c	3 c	1 C
5. Latte in polvere	1 1/2 C	2 C	2 1/2 C
6. Farina 00	325 g	445 g	565 g
7. Lievito	1 1/2 c	2 1/2 c	3 c

PROG. 9 - PANE SENZA GLUTINE

	1000 g
Utilizzare mix di farine senza glutine. Non superare 1000 g di impasto.	

* 1 uovo medio = 50 g

PROG. 10 - PANE SENZA SALE

	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	200 ml	270 ml	365 ml
2. Farina 00	350 g	480 g	620 g
3. Lievito secco	1/2 c	1 c	1 c
Aggiungere al segnale sonoro			
4. Semi di sesamo	50 g	75 g	100 g

PROG. 12 - PASTA LIEVITATA

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	160 ml	240 ml	320 ml
2. Olio di oliva	1 C	1 1/2 C	2 C
3. Sale	1/2 c	1 c	1 1/2 c
5. Farina 00	320 g	480 g	640 g
7. Lievito	1/2 c	1 c	1 1/2 c

PROG. 13 - TORTE

TORTE AL LIMONE	1000 g
1. Uova sbattute*	4
2. Zucchero	260 g
3. Sale	1 pizzico
4. Burro, fuso ma raffreddato	90 g
5. Scorza di limone	d'1 1/2 limone
6. Succo di limone	d'1 1/2 limone
7. Farina 00	430 g
8. Lievito chimico	3 1/2 c

Sbattete con la frusta le uova, lo zucchero e il sale per 5 minuti, fino a formare una crema omogenea. Versate il preparato nel recipiente dell'apparecchio. Aggiungete il burro fuso fatto precedentemente freddare. Aggiungete il succo e la scorza del limone. Aggiungete la farina e il lievito in polvere precedentemente mescolati. Versate la farina ben al centro del recipiente.

PROG. 14 - MARMELATTA

COMPOSTE E MARMELLATE

Tagliate o tritate la frutta secondo il vostro gusto prima di versarla nella macchina del pane.

1. fragole, pesche, rabarbaro o albicocche	580 g
2. Zucchero	360 g
3. Succo di limone	di 1 limone
4. Pectina	30 g

1. Arancia o uva	500 g
2. Zucchero	400 g
3. Pectina	50 g

* 1 uovo medio = 50 g

PROG. 15 - PASTA FRESCA

	500 g	750 g	1000 g
1. Acqua	45 ml	50 ml	70 ml
2. Uova sbattute*	3	5	5 1/2
3. Sale	1 pizzico	1/2 c	1 c
5. Farina 00	375 g	500 g	670 g

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI PER MIGLIORARE LE VOSTRE RICETTE

1. Per i tipi di pane

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.	Pane troppo lievitato	Pane afflosciato dopo aver lievitato troppo	Pane non abbastanza lievitato	Crosta non abbastanza dorata	Bordi scuri ma pane non abbastanza cotto	Superficie infarinata
Il tasto START STOP è stato premuto durante la cottura.				●		
Quantità di farina insufficiente.		●				
Eccessiva quantità di farina.			●			●
Quantità di lievito insufficiente.			●			
Eccessiva quantità di lievito.		●		●		
Quantità d'acqua insufficiente.			●			●
Eccessiva quantità d'acqua.		●			●	
Quantità di zucchero insufficiente.			●			
Farina di scarsa qualità.			●	●		
Gli ingredienti non sono nelle dovute proporzioni (quantità eccessiva).	●					
Acqua troppo calda.		●				
Acqua troppo fredda.			●			
Programma non adatto.			●	●		

2. Per le baguette

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
La porzione non ha una sezione uniforme.	La forma del rettangolo iniziale non era regolare o di spessore uniforme.	Se necessario appianate con il matterello.
L'impasto è troppo duro per dargli forma.	Manca un po' d'acqua nell'impasto.	Se la ricetta non riesce, ricominciate dall'inizio.
	L'impasto è stato lavorato troppo.	Formate nuovamente una palla, lasciatela riposare per 10 minuti prima di ricominciare dall'inizio.
		Date nuovamente la forma, procedete in 2 fasi con un intervallo di 5 minuti di riposo tra l'una e l'altra.
L'impasto è appiccicoso; è difficile dare forma alle baguette.	Avete versato troppa acqua nell'impasto.	Infarinatevi leggermente le mani, ma evitate, se possibile, di infarinare il piano di lavoro e l'impasto e continuate la realizzazione delle baguette.
	L'acqua utilizzata era troppo calda.	

Non ottenete il risultato atteso? Consultate questa tabella di riferimento.	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
L'impasto si strappa o diventa granuloso in superficie.	L'impasto è stato lavorato troppo.	Formate nuovamente una palla, lasciatela riposare per 10 minuti prima di ricominciare dall'inizio.
		Date nuovamente la forma, procedete in 2 fasi con un intervallo di 5 minuti di riposo tra l'una e l'altra.
Le incisioni effettuate non sono ben definite.	L'impasto è appiccicoso: avete versato troppa acqua nell'impasto.	Date nuovamente la forma alle baguette infarinandovi leggermente le mani, evitando di infarinare, se possibile, il piano di lavoro e l'impasto.
	La lama non è sufficientemente affilata.	Utilizzate la lama in dotazione o, in mancanza di questa, un coltello con microdentatura molto tagliente.
	Le vostre incisioni sono troppo leggere.	Incidente con un movimento secco, senza esitazioni.
Le incisioni tendono a richiudersi o a non aprirsi durante la cottura.	L'impasto è troppo appiccicoso: avete versato troppa acqua nell'impasto.	Se la ricetta non riesce, ricominciate dall'inizio.
	La superficie delle porzioni non era abbastanza tesa mentre davate la forma.	Tirate maggiormente l'impasto nel momento in cui lo arrotolate intorno al pollice.
L'impasto si strappa sui lati durante la cottura.	La profondità delle incisioni non è sufficiente.	Fate riferimento alla pagina 34 per la giusta forma delle incisioni.
Le baguette cotte rimangono incollate al supporto.	Avete inumidito troppo le porzioni.	Togliete l'acqua in eccedenza, aggiunta spennellando con il pennello.
	Le baguette si attaccano troppo agli stampi del supporto cottura baguette.	Oliate leggermente gli stampi del supporto prima di posizionarvi le porzioni.
Le baguette non sono abbastanza dorate.	Avete dimenticato di spennellare le porzioni con acqua prima di infornarle.	Prestate attenzione durante la prossima realizzazione.
	Avete infarinato troppo le baguette al momento di dar loro la forma.	Spennellate con acqua utilizzando il pennello prima di infornare.
	La temperatura esterna è particolarmente alta (+ di 30 °C).	Utilizzate acqua più fredda (fra i 10 e i 15 °C) e/o meno lievito.
Le baguette non si sono gonfiate abbastanza.	Avete dimenticato di mettere il lievito.	Se la ricetta non riesce, ricominciate dall'inizio.
	Forse il lievito era scaduto.	
	C'era poca acqua nella ricetta.	
	Le baguette sono state troppo schiacciate e tirate mentre davate loro la forma.	

GUIDA DI RIPARAZIONE TECNICA

PROBLEMI	CAUSE - SOLUZIONE
Il miscelatore rimane incastrato nel contenitore.	• Lasciatelo in ammollo prima di estrarlo.
Dopo aver premuto su START STOP non succede niente.	• E01 compare sul display e lampeggia: l'apparecchio suona: la macchina è troppo calda. Aspettate 1 ora tra 2 cicli. • E00 compare sul display e lampeggia: l'apparecchio suona: la macchina è troppo fredda. Aspettate che raggiunga la temperatura ambiente. • HHH o EEE compare sul display e lampeggia: l'apparecchio suona: malfunzionamento . L'apparecchio deve essere riparato da personale autorizzato. • È stato impostato un avvio programmato.
Dopo aver premuto su START STOP il motore gira ma la lavorazione non ha inizio.	• Il cestello non è completamente inserito. • Assenza di miscelatore o miscelatore mal posizionato. Nei due casi sopracitati, spegnere l'apparecchio manualmente premendo a lungo sul tasto START STOP. Iniziare di nuovo la ricetta.
Dopo un avvio programmato, il pane non è lievitato abbastanza o non è successo niente	• Vi siete dimenticati di premere START STOP dopo la programmazione. • Il lievito è entrato in contatto con il sale e/o l'acqua. • Assenza del miscelatore.
Odore di bruciato.	• Una parte degli ingredienti è caduta di fianco al cestello: scollegare, lasciate raffreddare la macchina e pulite l'interno con una spugnetta umida e senza prodotto detergente. • La preparazione è fuoriuscita: quantità eccessiva di ingredienti, soprattutto di liquidi. Rispettate le quantità delle ricette.

GARANZIA

- Questo apparecchio è riservato al solo uso domestico all'interno della vostra abitazione; un utilizzo non appropriato o non conforme alle istruzioni d'uso non vincolerà il costruttore ad alcuna responsabilità e annulla il diritto alla garanzia.
- Leggete attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta: un utilizzo non conforme alle norme d'uso prescritte solleva Moulinex da qualsiasi responsabilità.

AMBIENTE

Conformemente alla normativa in vigore, l'apparecchio dismesso deve essere reso inutilizzabile: scollegate e tagliate il cavo di alimentazione prima di gettare l'apparecchio.

Imparate a dare forma alle baguette grazie a un filmato dettagliato scaricando il video dai seguenti siti Internet:

www.moulinex.fr / www.moulinex.com

TABLEAU DES CYCLES - TABELLA DI CICLI

PROG.	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	TEMPS DE PREPARATION	FAÇONNAGE	CUISSON 1ère FOURNEE (h)	CUISSON 2ème FOURNEE (h)	TEMPS AFFICHE AU BIP	MAINTIEN AU CHAUD (h)
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	TEMPO DI PREPARAZIONE	FORMA	COTTURA 1ª INFORNATA (h)	COTTURA 2ª INFORNATA (h)	TEMPO VISUALIZZATO AL BIP	MANTENIMENTO AL CALDO (h)
1	A*	1 2 3	2:16	1:06		1:10	-	1:52	1:00
			2:21			1:15	-	1:57	
			2:31			1:25	-	2:07	
	B**	1 2 3	3:16			1:10	1:10	2:52	
			3:26			1:15	1:15	3:02	
			3:46			1:25	1:25	3:22	
2	A* (400g)	1 2 3	2:31	1:26		1:05	-	2:10	1:00
			2:36			1:10	-	2:15	
			2:41			1:15	-	2:20	
	B** (800g)	1 2 3	3:36			1:05	1:05	3:15	
			3:46			1:10	1:10	3:25	
			3:56			1:15	1:15	3:35	

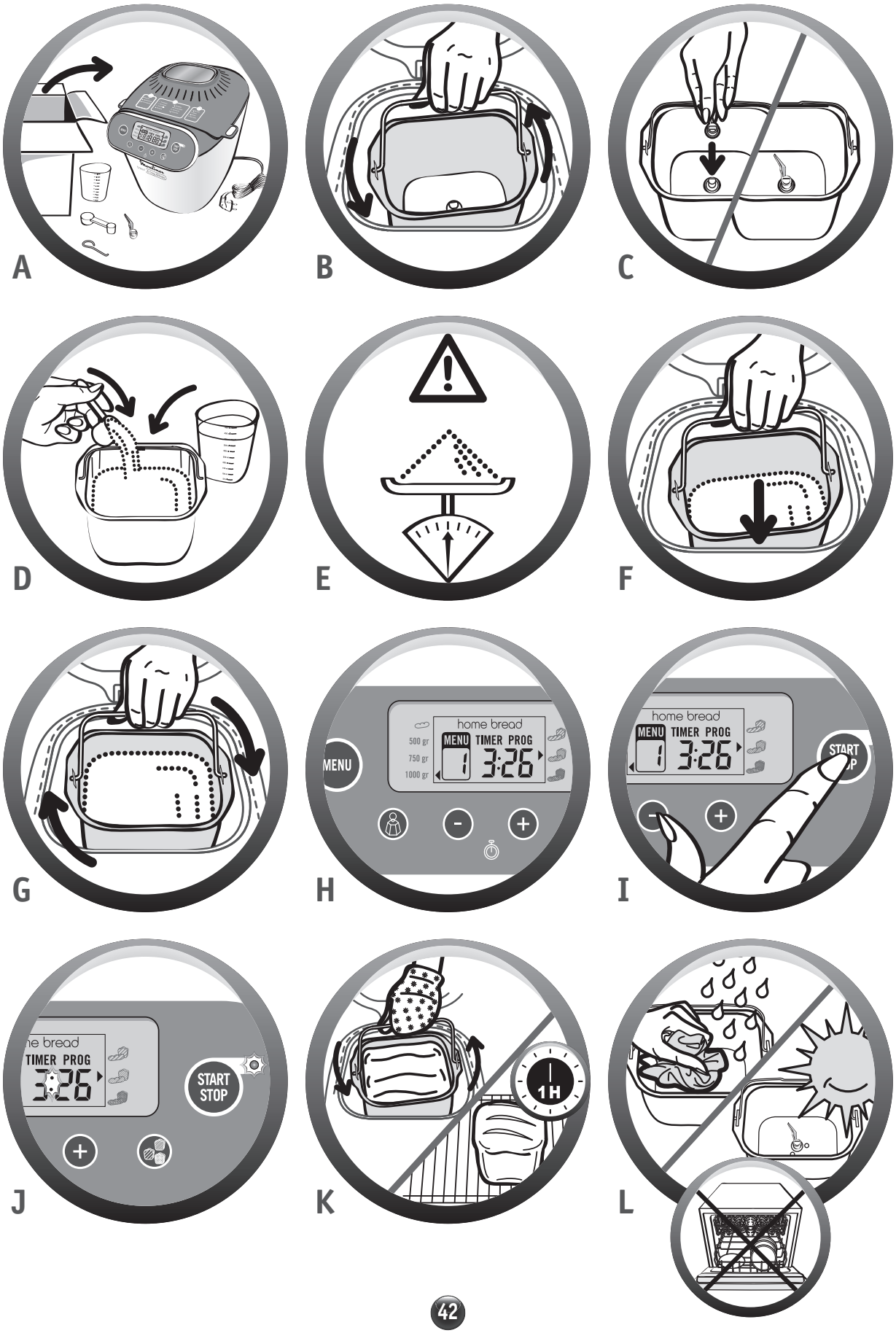
A* = 1 fournée (400 g) - 1 infornata (400 g)
B** = 2 fournées (800 g) - 2 infornate (800 g)

PROG.	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	PREPARATION DE LA PATE (Pétrissage-Repos-Levée) (h)	CUISSON (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)	EXTRA (h)
IT	QUANTITÀ (g)	DORATURA	TEMPO TOTALE (h)	PREPARAZIONE DELLA PASTA (Impasto-Riposo-Lievitazione) (h)	COTTURA (h)	MANTENIMENTO AL CALDO (h)	EXTRA (h)
3	-	1 3	0:10 ▼ 1:15	-	0:10 ▼ 1:15	-	-
4	500	1 2 3	2:57	2:09	0:48	1:00	2:23
	750		3:02		0:53		2:28
	1000		3:07		0:58		2:33
5	500	1 2 3	2:52	2:04	0:48	1:00	2:25
	750		2:57		0:53		2:30
	1000		3:07		1:03		2:40
6	500	1 2 3	2:34	2:09	0:55	1:00	2:12
	750		2:39		1:00		2:17
	1000		2:44		1:05		2:22

7	500	1 2 3	3:17	2:37	0:40	1:00	2:47
	750		3:22		0:45		2:52
	1000		3:27		0:50		2:57
8	500	1 2 3	1:28	0:43	0:45	1:00	1:12
	750		1:33		0:50		1:17
	1000		1:38		0:55		1:22
9	1000	1 2 3	2:10	1:15	0:55	1:00	-
10	500	1 2 3	2:44	1:54	0:50	1:00	2:17
	750		2:49		0:55		2:22
	1000		2:54		1:00		2:27
11	-	1 2 3	0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	-	-
12	-	-	1:19	1:19	-	-	0:52
13	1000	1 2 3	2:08	0:25	1:43	1:00	1:45
14	-	-	1:05	1:05	0:50	-	-
15	-	-	0:15	0:15	-	-	-

1 LÉGER - CHIARO
2 MOYEN - MEDIO
3 FORT - OSCURO

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud.
Attenzione: la durata totale non include il tempo di mantenimento al caldo.


A
B
C
D
E
F
G
home bread
MENU
TIMER PROG
500 gr
750 gr
1000 gr
3:26
H
I
START
STOP
J
1H
K
L