

RECETARIO
HomeBaker™
MÁQUINA PARA HACER PAN



Hamilton Beach
Buenas Ideas



- Normal
- Heavy Duty
- Delicates
- Baby Care
- Permanent Press
- All Purpose
- Extra Rinse
- Extra Spin
- Extra Dry
- Extra Dry 2
- Extra Dry 3
- Extra Dry 4

WASH DISINFECT

PAUSE STOP

CLOCK

COLD

LONG SOAK

1:00 WASH 1:00 1:00

SOAK/TIMER

PAUSE

START

Hamilton Beach

ÍNDICE

- 2 BÁSICO** **Ciclo 1**
- 2 Blanco
 - 4 Trigo Blanco
 - 6 Cebolla
 - 8 Cebolla y Semillas de Amapola
 - 10 Avena - Suero de Leche
 - 12 Maple y Trigo
 - 14 Pan Italiano con Parmesano
 - 16 Liviano de Centeno
 - 18 Miel y Granola
- 20 FRANCÉS** **Ciclo 2**
- 20 Francés
- 22 LIBRE DE GLUTEN** **Ciclo 3**
- 22 Pan para Sandwiches Libre de Gluten
 - 24 Pan Integral
- 26 RÁPIDO** **Ciclo 4**
- 26 Pan Rápido de Plátano y Nueces
 - 28 Pan de Maíz
 - 30 Pastel Húmedo Devil's Food
 - 32 Pstel de Libra Amarillo
- 34 DULCE** **Ciclo 5**
- 34 Arándanos, Naranja y Nueces
 - 36 Canela - Pasas de Uva
- 38 EXTRA RÁPIDO DE 1.5 LB** **Ciclo 6**
- 38 Blanco
 - 40 Pimiento - Eneldo
- 42 EXTRA RÁPIDO DE 2 LB** **Ciclo 7**
- 42 Blanco
 - 44 Pimiento - Eneldo
- 46 MASA** **Ciclo 8**
- 46 Panecillos para Cena
 - 48 Masa para Pizza
 - 50 Focaccia
 - 52 Panecillos de Canela y Pasas de Uva
- 54 MERMELADA** **Ciclo 9**
- 54 Mermelada de Higo
- 56 PASTEL** **Ciclo 10**
- 56 Pastel
- 58 INTEGRAL** **Ciclo 11**
- 58 Integral
 - 60 Salvado con Fibras

BLANCO

1.5 lb
(680 g) Hogaza

2 lb
(907 g) Hogaza

1 taza (237 ml) de agua



1 1/3 tazas (315 ml) de agua

1 1/8 cucharaditas (5.5 ml) de sal



1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal

1 cucharada (15 ml) de azúcar



2 cucharadas (30 ml) de azúcar

3 cucharadas (44 ml) de mantequilla
o aceite vegetal



1/4 tazas (59 ml) de mantequilla
o aceite vegetal

3 1/2 tazas (828 ml) de harina para pan

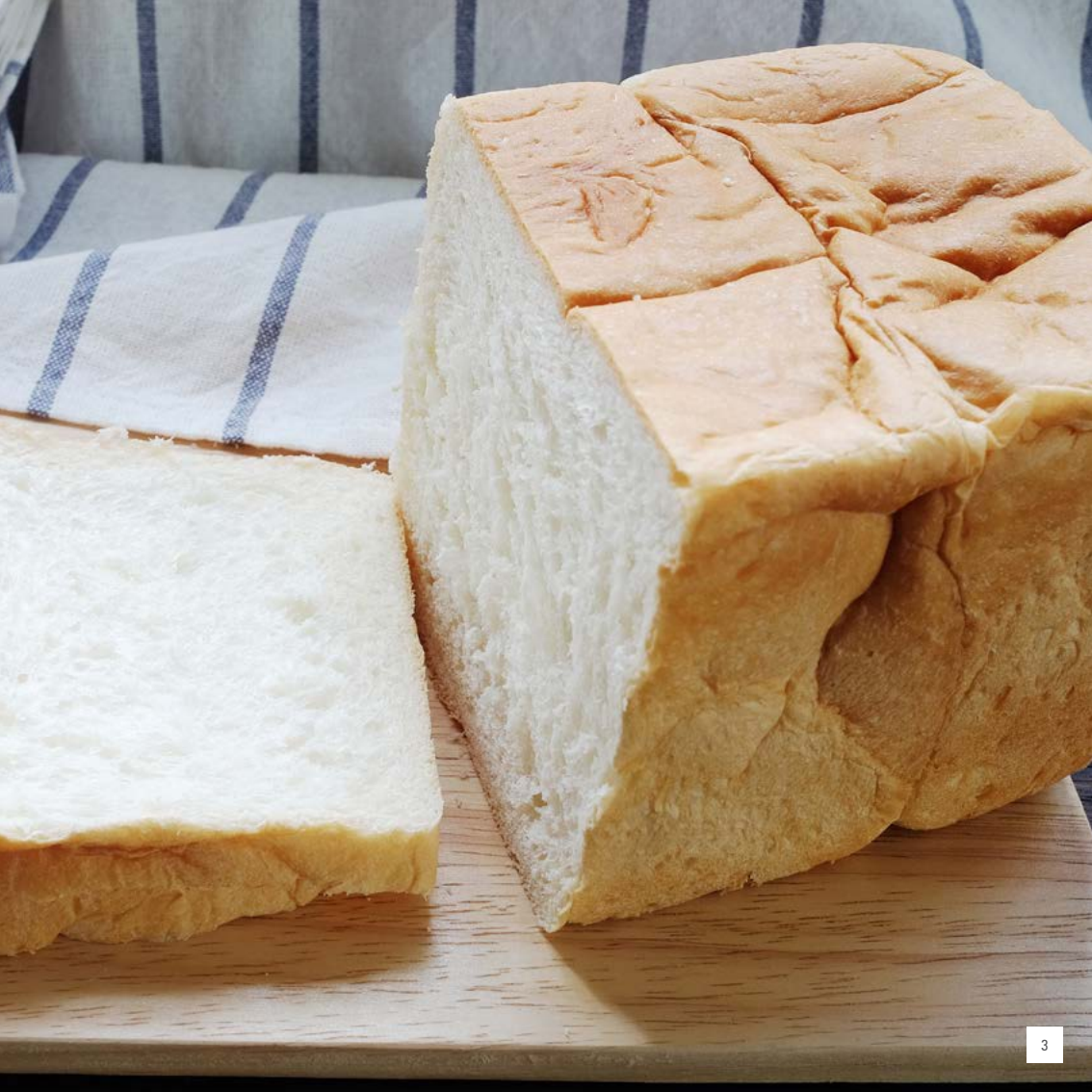


4 1/2 tazas (1.1 L) de harina para pan

1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura
para máquina panificadora



1 3/4 cucharaditas (8.6 ml) de levadura
para máquina panificadora



TRIGO BLANCO

1.5 lb
(680 g) Hogaza

2 lb
(907 g) Hogaza

1 1/4 tazas (296 ml) de agua



1 1/2 tazas (355 ml) de agua

1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal



2 cucharaditas (10 ml) de sal

1 cucharada (15 ml) de azúcar



2 cucharadas (30 ml) de azúcar

2 cucharadas (30 ml) de mantequilla
o aceite vegetal



3 cucharadas (44 ml) de mantequilla
o aceite vegetal

2 cucharadas (30 ml) de leche
descremada deshidratada



3 cucharadas (44 ml) de leche
descremada deshidratada

2 tazas (473 ml) de harina para pan



2 1/2 tazas (591 ml) de harina para pan

1 taza (237 ml) de harina integral



1 1/2 tazas (355 ml) de harina integral

1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura
para máquina panificadora



2 cucharaditas (10 ml) de levadura
para máquina panificadora



CEBOLLA

1.5 lb
(680 g) Hogaza

1 taza (237 ml) de agua

1 1/8 cucharaditas (5.5 ml) de sal

1 cucharada (15 ml) de azúcar

2 cucharadas (30 ml) de mantequilla
o aceite vegetal

2 cucharadas (30 ml) de cebolla
picada deshidratada

3 1/2 tazas (828 ml) de harina para pan

2 cucharaditas (10 ml) de levadura
para máquina panificadora



2 lb
(907 g) Hogaza

1 1/3 tazas (315 ml) de agua

1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal

2 cucharadas (30 ml) de azúcar

1/4 taza (59 ml) de mantequilla
o aceite vegetal

3 cucharadas (44 ml) de cebolla
picada deshidratada

4 1/2 tazas (1.1 L) de harina para pan

2 1/2 cucharaditas (12.3 ml) de levadura
para máquina panificadora



CEBOLLA Y SEMILLAS DE AMAPOLA

**1.5 lb
(680 g) Hogaza**

1 taza (237 ml) de agua

1 1/8 cucharaditas (5.5 ml) de sal

1 cucharada (15 ml) de azúcar

3 cucharadas (44 ml) de mantequilla
o aceite vegetal

3 1/2 tazas (828 ml) de harina para pan

1 1/2 cucharaditas (7.4 ml)
de copos de cebolla

2 cucharaditas (10 ml)
de semillas de amapola

2 cucharaditas (10 ml) de levadura
para máquina panificadora

**2 lb
(907 g) Hogaza**

1 1/3 tazas (315 ml) de agua

1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal

2 cucharadas (30 ml) de azúcar

1/4 taza (59 ml) de mantequilla
o aceite vegetal

4 1/2 tazas (1.1 L) de harina para pan

2 cucharaditas (10 ml)
de copos de cebolla

1 cucharada (15 ml)
de semillas de amapola

2 1/4 cucharaditas (11.1 ml) de levadura
para máquina panificadora





AVENA - SUERO DE LECHE

1.5 lb
(680 g) Hogaza

2 lb
(907 g) Hogaza

1 taza (237 ml) de suero de leche



1 1/4 tazas (296 ml) de suero de leche

1 cucharadita (5 ml) de sal



1 1/4 cucharaditas (6.2 ml) de sal

2 cucharadas (30 ml) de azúcar



2 cucharadas (30 ml) de azúcar

3 cucharadas (44 ml) de mantequilla
o aceite vegetal



1/4 taza (59 ml) de mantequilla
o aceite vegetal

3/4 taza (177 ml) de avena común
(avena tradicional)



1 taza (237 ml) de avena común
(avena tradicional)

2 1/2 tazas (591 ml) de harina para pan



2 3/4 tazas (651 ml) de harina para pan

2 cucharaditas (10 ml) de levadura
para máquina panificadora



2 1/2 cucharaditas (12.3 ml) de levadura
para máquina panificadora



MAPLE Y TRIGO

**1.5 lb
(680 g) Hogaza**

1 taza (237 ml) de suero de leche



1 cucharadita (5 ml) de sal



2 cucharadas (30 ml) de leche
descremada deshidratada



2 cucharadas (30 ml) de jarabe de maple



2 cucharadas (30 ml)
de mantequilla o aceite vegetal



1 taza (237 ml) de harina integral



2 tazas (473 ml) de harina para pan



1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura
para máquina panificadora



**2 lb
(907 g) Hogaza**

1 1/3 tazas (315 ml) de suero de leche

1 cucharadita (5 ml) de sal

2 cucharadas (30 ml) de leche
descremada deshidratada

3 cucharadas (44 ml) de jarabe de maple

2 cucharadas (30 ml) de mantequilla
o aceite vegetal

1 1/2 tazas (355 ml) de harina integral

2 1/2 tazas (591 ml) de harina para pan

2 cucharaditas (10 ml) de levadura
para máquina panificadora



PAN ITALIANO CON PARMESANO

1.5 lb (680 g) Hogaza

1 taza (237 ml) + 2 cucharadas
(30 ml) de agua

1 1/8 cucharaditas (5.5 ml) de sal

1 cucharada (15 ml) de azúcar

3 cucharadas (44 ml) de aceite de oliva

3 1/2 tazas (828 ml) de harina para pan

1 cucharadita (5 ml) de albahaca
machacada deshidratada

1 cucharadita (5 ml) de orégano
machacado deshidratado

3 cucharadas (44 ml) de queso
parmesano rallado

1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura
para máquina panificadora

2 lb (907 g) Hogaza

1 1/3 tazas (315 ml) de agua

1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal

2 cucharadas (30 ml) de azúcar

1/4 taza (59 ml) de aceite de oliva

4 1/2 tazas (1.1 L) de harina para pan

1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de albahaca
machacada deshidratada

1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de orégano
machacado deshidratado

1/4 taza (59 ml) de queso
parmesano rallado

2 1/4 cucharaditas (11.1 ml) de levadura
para máquina panificadora





LIVIANO DE CENTENO

1.5 lb
(680 g) Hogaza

1 taza (237 ml) de agua

1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal

2 cucharadas (30 ml) de azúcar

1 cucharada (15 ml) de mantequilla
o aceite vegetal

2 cucharaditas (10 ml)
de semillas de alcaravea

2 tazas (473 ml) de harina para pan

1 taza (237 ml) de harina de centeno

1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura
para máquina panificadora

2 lb
(907 g) Hogaza

1 1/2 tazas (355 ml) de agua

1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal

2 cucharadas (30 ml) de azúcar

1 cucharada (15 ml) de mantequilla
o aceite vegetal

2 cucharaditas (10 ml)
de semillas de alcaravea

3 tazas (710 ml) de harina para pan

1 1/2 tazas (355 ml) de harina de centeno

2 cucharaditas (10 ml) de levadura
para máquina panificadora





MIEL Y GRANOLA

**1.5 lb
(680 g) Hogaza**

1 taza (237 ml) + 2 cucharadas
(30 ml) de agua

1 1/8 cucharaditas (5.5 ml) de sal

1/4 taza (59 ml) de miel

1 cucharada (15 ml) de azúcar

3 cucharadas (44 ml) de mantequilla
o aceite vegetal

1 1/2 tazas (355 ml) de harina para pan

1 taza (237 ml) de harina integral

1 taza (237 ml) de granola

1 1/4 cucharaditas (6.2 ml) de levadura
para máquina panificadora

**2 lb
(907 g) Hogaza**

1 1/2 tazas (355 ml) de agua

1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal

1/4 taza (59 ml) de miel

2 cucharadas (30 ml) de mantequilla
o aceite vegetal

2 1/2 tazas (591 ml) de harina para pan

1 taza (237 ml) de harina integral

1 taza (237 ml) de granola

2 cucharaditas (10 ml) de levadura
para máquina panificadora





FRANCÉS

1.5 lb
(680 g) Hogaza

1 taza (237 ml) + 2 cucharadas
(30 ml) de agua



1 cucharadita (5 ml) de sal



1 cucharadita (5 ml) de azúcar



3 1/2 tazas (828 ml) de harina para pan



1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura
para máquina panificadora



2 lb
(907 g) Hogaza

1 1/2 tazas (355 ml) de agua

1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal

1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de azúcar

4 1/2 tazas (1.1 L) de harina para pan

2 cucharaditas (10 ml) de levadura
para máquina panificadora



PAN PARA SANDWICH LIBRE DE GLUTEN

1.5 lb
(680 g) Hogaza



1 1/2 tazas (355 ml) de leche tibia
(de vaca, arroz, soya o nuez)



3/4 taza (177 ml) de huevo entero
(debe medir 3/4 tazas)



1/4 taza (59 ml) de aceite vegetal



1 cucharadita (5 ml) de vinagre
de sidra o jugo de limón



3/4 cucharadita (3.7 ml) de sal marina



2 cucharadas (30 ml) de azúcar



cucharada (15 ml) de goma xántica



1 cucharadita (5 ml) de goma guar



3/4 cucharadita (3.7 ml) de lecitina
granulada (soya común)



1 cucharada (15 ml) de harina de papa



3 tazas (710 ml) de harina para
hornear común libre de gluten



2 cucharaditas (10 ml) de levadura
seca activa

Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Bata todos los ingredientes líquidos juntos hasta que queden homogéneos. Añada los ingredientes líquidos al molde para pan. En otro tazón mezcle los ingredientes secos, con excepción de la levadura, hasta que queden bien unidos. Vierta los ingredientes secos sobre los húmedos. Haga un pequeño orificio sobre la parte superior de los ingredientes secos y agregue la levadura.



PAN INTEGRAL

1.5 lb
(680 g) Hogaza



1 1/2 tazas (355 ml) de agua caliente
(150°F/66°C)



3 huevos grandes batidos
ligeramente



1 cucharadita (5 ml) de vinagre
de sidra



1/4 taza (59 ml) de aceite de canola



2 tazas (473 ml) de harina
de arroz integral



1/2 taza (118 ml) de harina
de tapioca



1/2 taza (118 ml) de almidón
de papa



1/2 taza (118 ml) de harina
de garbanzos



1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal
marina



4 1/2 cucharaditas (22.2 ml)
de goma xántica



3 cucharadas (44 ml) de azúcar



3 cucharadas (44 ml) de crema
no láctea

Esta receta libre de gluten tiene más del 50% de granos enteros utilizando harina de arroz integral

En un tazón bata el agua caliente, los huevos, el vinagre y el aceite. Coloque los ingredientes líquidos en el molde para pan. En otro tazón mezcle la harina de arroz, la harina de tapioca, el almidón de papa, la harina de garbanzo, la sal marina, la goma xántica, la crema no láctea y el azúcar. Vierta los ingredientes secos sobre los húmedos. Haga un pequeño orificio sobre la parte superior de los ingredientes secos y agregue la levadura.



PAN RÁPIDO DE PLÁTANO Y NUECES

1.5 lb
(680 g) Hogaza



1 taza (237 ml) de agua



1/4 taza (59 ml) de mantequilla o aceite vegetal



2 huevos batidos ligeramente



Paquete de mezcla de pan rápido de plátano de 14 onzas (397 g)



1/2 taza (118 ml) de nueces bien picadas



PAN DE MAÍZ

1.5 lb
(680 g) Hogaza



2 huevos batidos ligeramente



1 taza (237 ml) de leche



1/2 cucharadita (2.4 ml) de levadura para máquina panificadora



2 paquetes de mezcla para muffins de maíz de 8.5 onzas (241 g)



PASTEL HÚMEDO DEVIL'S FOOD

1.5 lb
(680 g) Hogaza



1 lata de leche evaporada de 12 onzas (340 g)



1/2 taza (118 ml) de mantequilla o aceite vegetal



3 huevos batidos ligeramente



1 paquete de mezcla para pastel Devil's Food de 18 onzas (510 g)



PASTEL DE LIBRA AMARILLO

1.5 lb
(680 g) Hogaza



1 1/3 tazas (315 ml) de agua



1/3 taza (79 ml) de mantequilla o aceite vegetal



3 huevos grandes batidos ligeramente



Mezcla de pudín instantáneo de vainilla de 3.9 onzas (111 g)



1 paquete de mezcla de pastel amarillo de 18 onzas (510 g)



ARÁNDANOS, NARANJA Y NUECES

(680 g) Hogaza 1.5 lb

3/4 taza (177 ml) de agua



1/4 taza (59 ml) de jugo de naranja



1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal



1/4 taza (59 ml) de azúcar



2 cucharadas (30 ml) de leche
descremada deshidratada



cucharadas (30 ml) de mantequilla
cortada en trocitos



3 1/2 tazas (828 ml) de harina para pan



1 1/2 cucharaditas (7.4 ml)
de ralladura de naranja



2 cucharaditas (10 ml) de levadura
para máquina panificadora



1/3 taza (79 ml) de arándanos secos



1/3 taza (79 ml) de nueces picadas



2 lb (907 g) Hogaza

1 taza (237 ml) de agua

1/4 taza (59 ml) de jugo de naranja

2 cucharaditas (10 ml) de sal

1/3 taza (79 ml) de azúcar

2 1/2 cucharadas (37 ml) de leche
descremada deshidratada

2 1/2 cucharadas (37 ml)
de mantequilla cortada en trocitos

4 tazas (946 ml) de harina para pan

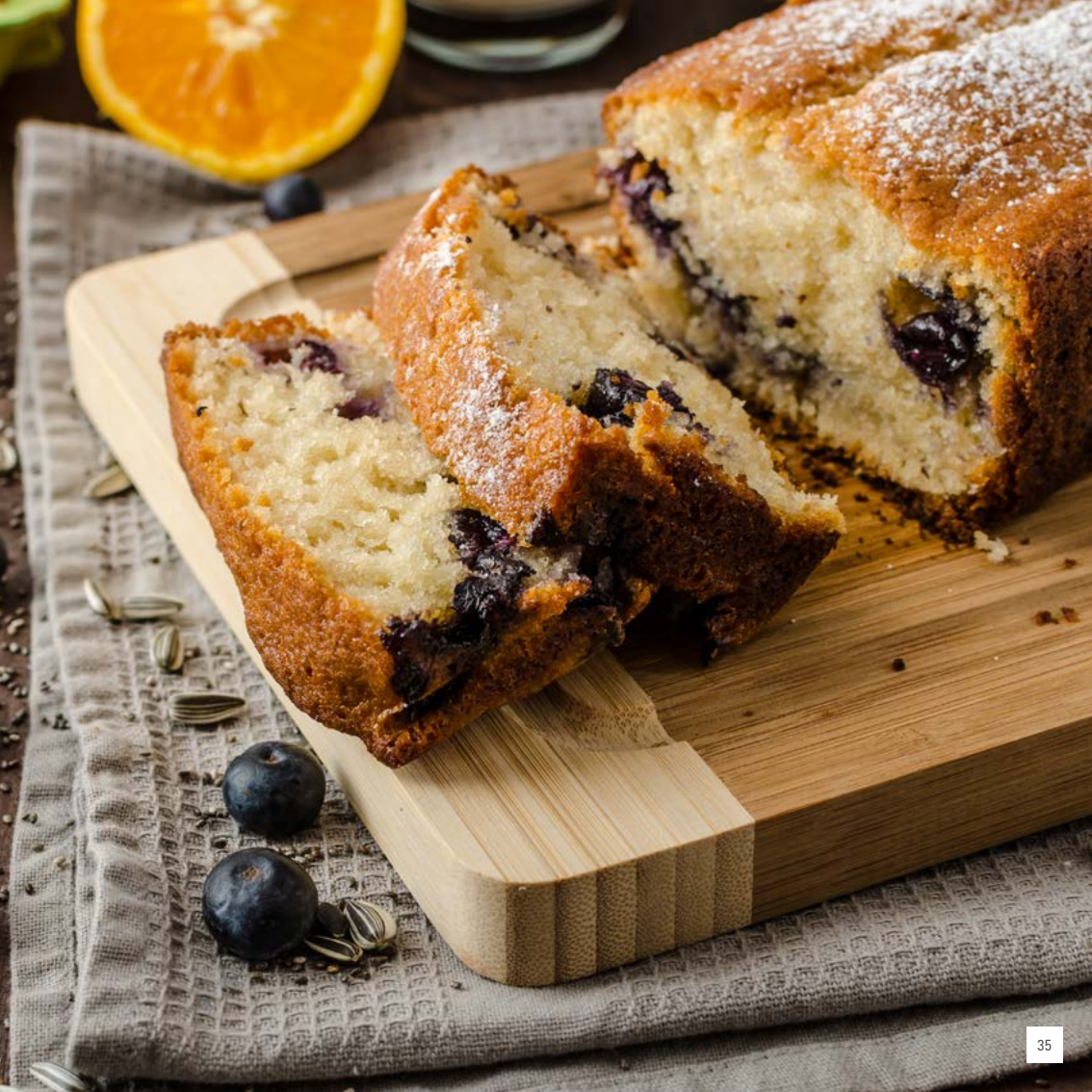
2 1/2 cucharaditas (12.3 ml)
de ralladura de naranja

2 1/2 cucharaditas (12.3 ml)
de levadura para máquina panificadora

1/2 taza (118 ml) de arándanos secos

1/2 taza (118 ml) de nueces picadas

Agregue los arándanos y las nueces cuando se de la señal de Añadir Ingredientes. Antes de agregarlas, colóquelas en una bolsa resellable con 1 cucharadita (5 ml) de harina para cubrir.



CANELA - PASAS DE UVA

(680 g) Hogaza 1.5 lb

1 taza (237 ml) de agua

1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal

1/4 taza (59 ml) de azúcar

2 cucharadas (30 ml) de leche
descremada deshidratada

2 cucharadas (30 ml) de mantequilla
o aceite vegetal

2 3/4 tazas (651 ml) de harina para pan

1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de canela

2 cucharaditas (10 ml) de levadura
para máquina panificadora

3/4 taza (177 ml) de pasas de uva



2 lb (907 g) Hogaza

1 1/4 tazas (296 ml) de agua

2 cucharaditas (10 ml) de sal

1/3 taza (79 ml) de azúcar

2 1/2 cucharadas (37 ml) de leche
descremada deshidratada

2 1/2 cucharadas (37 ml)
de mantequilla o aceite vegetal

4 tazas (946 ml) de harina para pan

2 1/2 cucharaditas (12.3 ml) de canela

2 1/2 cucharaditas (12.3 ml) de levadura
para máquina panificadora

1 taza (237 ml) de pasas de uva

Agregue las pasas de uva cuando se dé la señal de Añadir Ingredientes.
La máquina panificadora emitirá 10 pitidos 30 minutos después de iniciado el ciclo.



BLANCO

1.5 lb
(680 g) Hogaza



1 taza (237 ml) de agua tibia



1/2 cucharadita (2.4 ml) de sal



3 cucharadas (44 ml) de azúcar



2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal



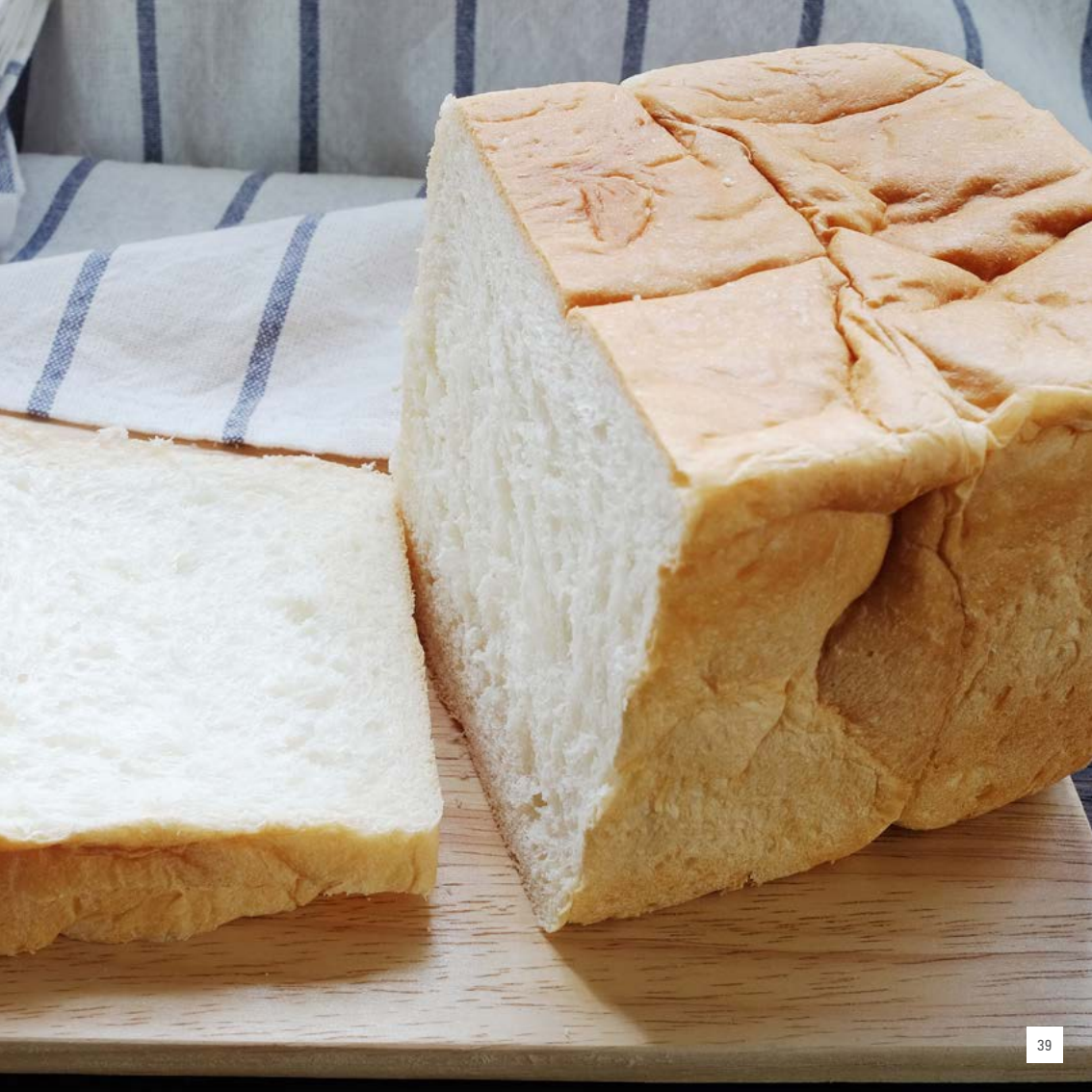
2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada



3 1/4 tazas (769 ml) de harina para pan



1 cucharada (15 ml) de levadura instantánea



PIMIENTA - ENELDO

1.5 lb
(680 g) Hogaza



1 taza (237 ml) de agua tibia



1 cucharadita (5 ml) de sal



1/2 cucharadita (2.4 ml) de pimienta negra



1/2 cucharadita (2.4 ml) de eneldo deshidratado



3 cucharadas (44 ml) de azúcar



2 cucharadas (30 ml) de mantequilla o aceite vegetal



2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada



3 tazas (710 ml) de harina para pan



1 cucharada (15 ml) de levadura instantánea



BLANCO

2 lb
(907 g) Hogaza



1 1/2 tazas (355 ml) de agua tibia



2 cucharaditas (10 ml) de sal



1/4 taza (59 ml) de azúcar



2 1/2 cucharadas (37 ml) de mantequilla o aceite vegetal



2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada



4 1/4 tazas (1 L) de harina para pan



1 cucharada (15 ml) de levadura instantánea



PIMIENTA - ENELDO

1.5 lb
(680 g) Hogaza



1 3/4 tazas (414 ml) de agua tibia



1 cucharadita (5 ml) de sal



1/2 cucharadita (2.4 ml) de pimienta negra



1 cucharadita (5 ml) de eneldo deshidratado



1/4 taza (59 ml) de azúcar



3 cucharadas (44 ml) de mantequilla o aceite vegetal



2 cucharadas (30 ml) de leche descremada deshidratada



4 1/2 tazas (1.1 L) de harina para pan



1 cucharada (15 ml) de levadura instantánea



PANECILLOS PARA CENA



1 taza (237 ml) de leche



1/4 taza (59 ml) de mantequilla, a temperatura ambiente



1 huevo, batido ligeramente



1/4 taza (59 ml) de azúcar



1 cucharadita (5 ml) de sal



4 tazas (946 ml) de harina común



2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora

Alcanza para 16 pancitos.

Al finalizar el ciclo de Dough (masa), quite la masa de la máquina panificadora. Presione y sostenga el botón START/STOP por varios segundos para finalizar el ciclo. Coloque sobre un mostrador de encimera espolvoreado con harina. Unte con mantequilla una bandeja para hornear de 9 x 13 pulgadas (23 x 33 cm). Corte la masa en dos; luego divida cada mitad en 8 piezas. Colóquelas en un recipiente enmanteado. Deje leudar hasta que se dupliquen en tamaño, tomará alrededor de 45 minutos. Hornee a 375°F (190°C) durante 15 a 20 minutos o hasta que estén listos.



MASA PARA PIZZA



1 taza (237 ml) de agua



1 cucharadita (5 ml) de sal



1 cucharada (15 ml) de mantequilla o aceite vegetal



3 tazas (710 ml) de harina para pan



2 cucharaditas (10 ml) de levadura para máquina panificadora



4 tazas (946 ml) de harina común

Alcanza para una pizza de 16 pulgadas (40 cm).

Al finalizar el ciclo de Dough (masa), quite la masa de la máquina panificadora. Presione y sostenga el botón START/STOP por varios segundos para finalizar el ciclo. Colóquela sobre un mostrador de encimera espolvoreado con harina y deje reposar la masa durante 10 minutos. Dé forma en un recipiente redondo para pizza de 15 a 16 pulgadas (38 x 40 cm). Añada sus ingredientes favoritos para pizza. Hornee a 475°F (246°C) durante 20 a 25 minutos o hasta que esté lista.



FOCACCIA

Masa



1 taza (237 ml) de agua



1 cucharadita (5 ml) de sal



2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva



3 1/4 tazas (769 ml) de harina para pan



1 cucharada (15 ml) de aderezo italiano



2 cucharaditas (10 ml) de levadura seca activa

Coberturas



1 a 2 cucharadas (15 a 30 ml) de harina de maíz amarillo



2 cucharadas (30 ml) de aceite de oliva



3 cucharadas (44 ml) de albahaca fresca picada



1/4 taza (59 ml) de queso parmesano rallado

Alcanza para 1 focaccia.

Al finalizar el ciclo de Dough (masa), quite la masa de la máquina panificadora. Presione y sostenga el botón START/STOP por varios segundos para finalizar el ciclo. Colóquela sobre un mostrador de encimera espolvoreado con harina y deje reposar la masa durante 10 minutos. Esparza la harina de maíz amarillo sobre un recipiente para hornear o plancha para galletas. Enrolle la masa en un rectángulo grande. Coloque el rectángulo en el recipiente. Utilizando sus dedos, presione sobre la masa a una distancia de 1 a 2 pulgadas (2.5 a 5 cm). Pinte aceite sobre la parte superior de la masa. Deje leudar durante 30 a 45 minutos. Esparza albahaca y queso sobre la masa. Hornee a 400°F (204°C) durante 20 a 25 minutos.



PANCITOS DE CANELA Y PASAS DE UVA

Masa



1/2 taza (118 ml) más 1 cucharada (15 ml) de leche tibia



2 huevos batidos ligeramente



1 cucharadita (5 ml) de sal



1/2 taza (118 ml) de azúcar



1/4 taza (59 ml) de mantequilla a temperatura ambiente



4 tazas (946 ml) de harina común



2 1/2 cucharaditas (12.3 ml) de levadura para máquina panificadora

Glaseado



3 onzas (85 g) de queso crema a temperatura ambiente



3 cucharadas (44 ml) de mantequilla a temperatura ambiente



1 taza (237 ml) de azúcar impalpable



1 cucharadita (5 ml) de extracto de vainilla



1 pizca de sal

Relleno

1/3 taza (79 ml) de manteca derretida

3/4 taza (177 ml) de azúcar moreno

2 cucharadas (30 ml) de canela

3/4 taza (177 ml) de pasas de uva

Alcanza para 16 pancitos grandes de canela.

Al finalizar el ciclo de Masa, quite la masa de la máquina panificadora. Presione y sostenga el botón START/STOP por varios segundos para finalizar el ciclo. Colóquela sobre un mostrador de encimera espolvoreado con harina y deje reposar la masa durante 10 minutos. Enrolle la masa en un rectángulo grande acerca de 14 x 16 pulgadas (36 x 41 cm). Unte con mantequilla derretida. Mezcle el azúcar marrón y la canela; luego espolvoree sobre la mantequilla. Coloque las pasas de uva sobre la mantequilla y el azúcar. Enrolle la masa desde el lado más largo. Corte en pancitos de un grosor de 1 pulgada (2.5 cm). Coloque en una plancha para hornear enmantecada de 10 x 14 pulgadas (25 x 36 cm). *Cubra y deje leudar hasta que se haya duplicado en tamaño, cerca de 1 hora. Hornee a 375°F (190°C) durante 20 a 25 minutos o hasta que estén listos. Deje enfriar ligeramente; luego coloque el glaseado.

Glaseado: Mezcle el queso crema, la mantequilla, el azúcar impalpable, la vainilla y la sal.



MERMELADA DE HIGO



6 tazas (1.4 L) de higos, cortados
en trozos (aprox. 2 lbs. [907 g] frescas)



1 1/2 tazas (355 ml) de azúcar



1 caja de pectina de fruta baja en azúcar



1 cucharada (15 ml) de jugo de limón

Alcanza para 6 tazas (1.4 L).

En un tazón grande, mezcle todos los ingredientes. Coloque en una bandeja para pan. Accione la máquina panificadora. Cuando termine el ciclo, deje que la mermelada se enfríe durante 1 hora antes de trasladarla a recipientes de almacenamiento. Guarde en el refrigerador por hasta 3 semanas o en el congelador por hasta 1 año.



PASTEL

Utilice una caja entera de cualquier marca o sabor de mezcla para pastel de 18 onzas (510 g) o 18 3/4 onzas (532 g). Siga las instrucciones del paquete utilizando el Ciclo 10.



INTEGRAL

1.5 lb
(680 g) Hogaza

1 1/4 tazas (296 ml) de agua



2 cucharadas (30 ml) de aceite vegetal



1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal



2 cucharadas (30 ml) de azúcar



2 cucharadas (30 ml) de leche
descremada deshidratada



4 cucharaditas (20 ml) de gluten
vital de trigo



3 1/2 tazas (828 ml) de harina integral



1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de levadura
para máquina panificadora



2 lb
(907 g) Hogaza

1 3/4 tazas (414 ml) de agua

3 cucharadas (44 ml) de aceite vegetal

1 1/2 cucharaditas (7.4 ml) de sal

3 cucharadas (44 ml) de azúcar

2 cucharadas (30 ml) de leche
descremada deshidratada

2 cucharadas (30 ml) de gluten
vital de trigo

4 1/2 tazas (1.1 L) de harina integral

2 cucharaditas (10 ml) de levadura
para máquina panificadora



SALVADO CON FIBRAS

1.5 lb
(680 g) Hogaza

1 1/4 tazas (296 ml) de agua



1/2 cucharadita (2.4 ml) de sal



2 cucharadas (30 ml) de miel



2 cucharadas (30 ml) de mantequilla
o aceite vegetal



1 taza (237 ml) de cereal
de salvado entero



1 1/2 tazas (355 ml) de harina integral



1 1/2 tazas (355 ml) de harina para pan



2 cucharaditas (10 ml) de levadura
para máquina panificadora



2 lb
(907 g) Hogaza

1 1/2 tazas (355 ml) +
1 cucharada (15 ml) de agua

1 cucharadita (5 ml) de sal

3 cucharadas (44 ml) de miel

2 cucharadas (30 ml) de mantequilla
o aceite vegetal

1 taza (237 ml) de cereal
de salvado entero

1 3/4 tazas (414 ml) de harina integral

1 3/4 tazas (414 ml) de harina para pan

2 1/2 cucharaditas (12.3 ml) de levadura
para máquina panificadora



Hamilton Beach

Buenas Ideas



/HamiltonBeachMexico



/HamiltonBeachMexico

hamiltonbeach.com.mx