

Panasonic



UN PANE DELIZIOSO. PER UNA VITA PIENA DI GUSTO

Ricette con *Croustina*

 SD-ZP2000

WWW.EXPERIENCE-FRESH.EU

 **EXPERIENCE
FRESH**

Croustina

SFORNA LA VERA PAGNOTTA CROCCANTE



SQUISITAMENTE CROCCANTE ALL'ESTERNO, MORBIDO ALL'INTERNO. UN PANE CHE FINO AD ORA LE MACCHINE PER IL PANE NON ERANO IN GRADO SFORNARE.

Un sapore fantastico possibile solo con Croustina.

Il nostro obiettivo era quello di smentire l'idea che con una macchina per il pane non fosse possibile ottenere una crosta squisita e croccante.

Croustina utilizza tecniche di panificazione per impastare e cuocere, riproducendo esattamente il movimento delle abili mani di un fornaio e la stessa temperatura del forno di un panificio.

È l'unica macchina per il pane in grado di sfornare pagnotte con una crosta squisita e croccante. Goditi la croccantezza, il gusto ricco e il colore dorato. Il massimo del sapore, a casa tua. Ed è semplicissima da utilizzare! Croustina garantisce un pane ricco di sapore.



IMPASTO

Simula le mani di un fornaio per ottenere un impasto con la quantità di glutine ideale.

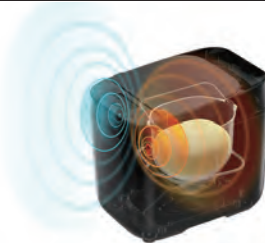
Dotato di una lama impastatrice appositamente sviluppata, produce un impasto sodo, perfetto per ottenere una crosta croccante. Due scanalature assicurano una lavorazione regolare garantendo un impasto uniforme.



LIEVITAZIONE

Controllo della temperatura durante tutto l'anno, per una lievitazione perfetta.

Dei sensori misurano sia la temperatura interna della macchina che quella della stanza. La lievitazione avviene sempre alla stessa esatta temperatura, assicurando che non si verifichi una fermentazione insufficiente quando fa freddo o eccessiva quando fa caldo.



COTTURA

Il calore è distribuito proprio come nel forno di un fornaio.

La posizione elevata dell'elemento riscaldante garantisce che il pane venga cotto uniformemente. Il calore riflesso è utilizzato per creare una crosta croccante sulla superficie. Il risultato è un pane cotto magnificamente, proprio come se fosse uscito dal forno di un fornaio.





Croustina offre una vasta gamma di ricette per una grande varietà di pane, torta e perfino marmellate. Ma prima di tutto, inizia provando a realizzare un semplice pane bianco! Regalati l'eccezionale sapore che solo Croustina sa offrirti.



08 PANE



32 PANE DOLCE



41 SENZA GLUTINE



47 TORIA



51 IMPASTO



57 MARMELLATA



62 ALTRO



PANE

Da squisitamente croccante a deliziosamente soffice e morbido, il pane ha lo stesso sapore di quello realizzato da un fornaio professionista. È possibile fare il pane premendo semplicemente un tasto, con un'ampia selezione di ricette facili e veloci.



PANE BIANCO

⌚ 3 ore 20 min | Menu 1

INGREDIENTI

Lievito secco _____ 1 cucchiaino
Farina per pane bianco ____ 400g
Burro _____ 10g
Zucchero _____ ¾ cucchiaino
Sale _____ 1 ¾ cucchiaino
Acqua _____ 260ml

PREPARAZIONE

- 1 Aprire il coperchio, rimuovere il cestello del pane e posizionare la lama impastatrice nel perno del cestello.
- 2 Preparare gli ingredienti attenendosi scrupolosamente al dosaggio indicato nella ricetta.
- 3 Disporre gli ingredienti misurati nel cestello del pane in ordine dall'alto verso il basso.
- 4 Eliminare qualsiasi traccia di liquido e farina intorno al cestello del pane e riportarlo nell'unità principale.
- 5 Premere il tasto menu e selezionare il menu 1.
- 6 Premere il pulsante Avvio per avviare la macchina.
- 7 Quando il pane è pronto (la macchina emette 8 segnali acustici e lampeggia End), premere il pulsante Arresto e scollegare.
- 8 Rimuovere il pane immediatamente utilizzando guanti da forno asciutti e posizionarlo su una griglia metallica.



PANE ALLE PATATE CON ROSMARINO

🕒 3 ore 35 min | Menu 1

INGREDIENTI

Lievito secco _____ 1 cucchiaino
Farina di farro _____ 400g
Burro _____ 10g
Zucchero _____ ¾ cucchiaino
Sale _____ 1 ¾ cucchiaino
Rosmarino (tritato fine) _____ 2 cucchiaini
Patate (cotte e schiacciate) _____ 150g
Acqua _____ 150g
Rosmarino (tritato fine) _____ 1 cucchiaino

PREPARAZIONE

- 1 Mentre le patate cuociono, tritate finemente il rosmarino. Quando le patate sono cotte, schiacciarle.
- 2 Estrarre il vano cottura con la lama impastatrice dalla macchina per il pane e inserire tutti gli ingredienti (in ordine dal primo all'ultimo).
- 3 Reinserire il vano cottura nella macchina per il pane, chiudere il coperchio, selezionare il menu 1 e premere start.
- 4 Cospargere accuratamente l'impasto con farina di farro e rosmarino circa un'ora prima del termine della cottura.
- 5 A fine cottura, estrarre il pane e lasciarlo raffreddare.





PANE ROSSO CON FARINA DI FARRO E NOCCIOLE

🕒 3 ore 25 min | Menu 2

INGREDIENTI

Lievito secco _____ 1 cucchiaino
 Farina di farro _____ 400g
 Burro _____ 10g
 Zucchero _____ ¾ cucchiaino
 Sale _____ 1 ¾ cucchiaino
 Nocciole (tagliate grossolanamente) ___ 50g
 Succo di barbabietola rossa ___ 280ml

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare grossolanamente tutte le nocciole.
- 2 Estrarre il vano cottura con la lama impastatrice dalla macchina per il pane e inserire tutti gli ingredienti (in ordine dal primo all'ultimo) tranne le nocciole.
- 3 Reinscrivere il vano cottura nella macchina per il pane, chiudere il coperchio, selezionare il menu 2 e premere start.
- 4 Quando, dopo circa 20 min, la macchina emette il segnale acustico, aggiungere le nocciole.
- 5 Cospargere accuratamente l'impasto con farina di farro circa un'ora prima del termine della cottura.
- 6 A fine cottura, estrarre il pane e lasciarlo raffreddare.



PANE RUSTICO

⌚ 6 ore 5 min | Menu 6

INGREDIENTI

Lievito secco _____ ¾ cucchiaino
Farina forte per
pane bianco _____ 300g
Sale _____ 1 cucchiaino
Acqua (5°C) _____ 220ml

PREPARAZIONE

- 1 Aprire il coperchio, rimuovere il cestello del pane e posizionare la lama impastatrice nel perno d'appoggio del meccanismo per impastare.
- 2 Preparare gli ingredienti attenendosi scrupolosamente al dosaggio indicato nella ricetta.
- 3 Disporre gli ingredienti misurati nel cestello del pane in ordine dall'alto verso il basso.
- 4 Eliminare qualsiasi traccia di liquido e farina intorno al cestello del pane e riportarlo nell'unità principale.
- 5 Premere il tasto menu e selezionare il menu 6.
- 6 Premere il pulsante Avvio per avviare la macchina.
- 7 Quando il pane è pronto (la macchina emette 8 segnali acustici e lampeggia End), premere il pulsante Arresto e scollegare.
- 8 Rimuovere il pane immediatamente utilizzando guanti da forno asciutti e posizionarlo su una griglia metallica.



PANE IN CASSETTA

⌚ 4 ore / 2 ore 5 min | Menu 8 / 9

INGREDIENTI

PER IL PANE IN CASSETTA
Lievito secco _____ ¾ cucchiaino
Farina per pane bianco _____ 400g
Burro _____ 15g
Zucchero _____ 1 cucchiaino
Sale _____ 1 cucchiaino
Acqua _____ 280ml

PER IL PANE IN CASSETTA RAPIDO
Lievito secco _____ 1 cucchiaino
Farina per pane bianco _____ 400g
Burro _____ 15g
Zucchero _____ 1 cucchiaino
Sale _____ 1 cucchiaino
Acqua _____ 280ml

PREPARAZIONE

- 1 Aprire il coperchio, rimuovere il cestello del pane e posizionare la lama impastatrice nel perno d'appoggio del meccanismo per impastare.
- 2 Preparare gli ingredienti attenendosi scrupolosamente al dosaggio indicato nella ricetta.
- 3 Disporre gli ingredienti misurati nel cestello del pane in ordine dall'alto verso il basso.
- 4 Eliminare qualsiasi traccia di liquido e farina intorno al cestello del pane e riportarlo nell'unità principale.
- 5 Selezionare il menu 8 per il pane in cassetta o il menu 9 per il pane in cassetta rapido, quindi premere start.
- 6 Quando il pane è pronto (la macchina emette 8 segnali acustici e lampeggia End), premere il pulsante Arresto e scollegare.
- 7 Rimuovere il pane immediatamente utilizzando guanti da forno asciutti e posizionarlo su una griglia metallica.





PANE INTEGRALE

🕒 5 ore 5 min | Menu 4

INGREDIENTI

Lievito secco _____ 1 cucchiaino
Farina per pane integrale _____ 300g
Farina per pane bianco _____ 100g
Burro _____ 10g
Zucchero _____ ¾ cucchiaino
Sale _____ 1 ¾ cucchiaino
Acqua _____ 280ml

PREPARAZIONE

- 1 Estrai il vano cottura con la lama impastatrice dalla macchina per il pane e aggiungi tutti gli ingredienti, in ordine dal primo all'ultimo.
- 2 Riporre il vano cottura nella macchina per il pane, chiudere il coperchio, selezionare il menu 4 e premere il pulsante di avvio.
- 3 A fine cottura, estrarre il pane e lasciarlo raffreddare.

PANE DI SEGALE

🕒 3 ore 20 min | Menu 1

INGREDIENTI

Lievito secco _____ 1 cucchiaino
Farina per pane bianco _____ 280g
Farina di segale _____ 120g
Burro _____ 10g
Zucchero _____ ¾ cucchiaino
Sale _____ 1 ¾ cucchiaino
Acqua _____ 260ml

PREPARAZIONE

- 1 Estrai il vano cottura con la lama impastatrice dalla macchina per il pane e aggiungi tutti gli ingredienti, in ordine dal primo all'ultimo.
- 2 Riporre il vano cottura nella macchina per il pane, chiudere il coperchio, selezionare il menu 1 e premere il pulsante di avvio.
- 3 A fine cottura, estrarre il pane e lasciarlo raffreddare.



PAIN DE CAMPAGNE

🕒 6 ore 5 min | Menu 6

INGREDIENTI

Lievito secco _____ ¾ cucchiaino
Farina per pane bianco _____ 240g
Farina per pane
integrale _____ 30g
Farina di segale _____ 30g
Sale _____ 1 cucchiaino
Acqua _____ 210ml

PREPARAZIONE

- 1 Estrai il vano cottura con la lama impastatrice dalla macchina per il pane e aggiungi tutti gli ingredienti, in ordine dal primo all'ultimo.
- 2 Ripor re il vano cottura nella macchina per il pane, chiudere il coperchio, selezionare il menu 6 e premere il pulsante di avvio.
- 3 A fine cottura, estrarre il pane e lasciarlo raffreddare.



PANE CON SEMI DI ZUCCA

🕒 6 ore 10 min | Menu 7

INGREDIENTI

Lievito secco _____ ¾ cucchiaino
Farina per pane bianco _____ 300g
Sale _____ 1 cucchiaino
Acqua _____ 220ml
Semi di zucca _____ 80g

PREPARAZIONE

- 1 Estrarre il vano cottura con la lama impastatrice dalla macchina per il pane e aggiungere tutti gli ingredienti tranne i semi di zucca in ordine dal primo all'ultimo.
- 2 Riporre il vano cottura nella macchina per il pane, chiudere il coperchio, selezionare il menu 7 e premere il pulsante di avvio.
- 3 Dopo circa 1 ora delle 2 ore 35 min la macchina per il pane emette dei segnali acustici. Ora è possibile aggiungere i semi di zucca all'impasto. Premere start per riavviare il programma.
- 4 A fine cottura, estrarre il pane e lasciarlo raffreddare.



PANE CON ANACARDI E NOCI

🕒 3 ore 25 min | Menu 2

INGREDIENTI

Lievito secco _____	1 cucchiaino
Farina per pane bianco _____	400g
Burro _____	10g
Zucchero _____	¾ cucchiaino
Sale _____	1 ¾ cucchiaino
Semi di papavero _____	10g
Acqua _____	280ml
Noci _____	90g
Anacardi _____	60g

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a pezzetti le noci e gli anacardi.
- 2 Estrarre il vano cottura con la lama impastatrice dalla macchina per il pane e inserire tutti gli ingredienti tranne gli anacardi in ordine dal primo all'ultimo.
- 3 Riporre il vano cottura nella macchina per il pane, chiudere il coperchio, selezionare il menu 2 e premere il pulsante di avvio.
- 4 Dopo circa 20-25 min, la macchina per il pane inizia a emettere un suono. A questo punto è possibile aggiungere gli anacardi a pezzetti all'impasto. Premere Start per riavviare il programma.
- 5 A fine cottura, estrarre il pane e lasciarlo raffreddare.



PANE DI SEGALE CON NOCI E ROSMARINO

🕒 3 ore 25 min | Menu 3

INGREDIENTI

Lievito secco _____	1 cucchiaino
Farina 0 _____	350g
Farina di segale _____	50g
Olio di noci _____	1 cucchiaino
Zucchero _____	¾ cucchiaino
Sale _____	1 ¾ cucchiaino
Acqua _____	280ml
Noci tritate _____	140g
Rosmarino tritato _____	1 cucchiaino

PREPARAZIONE

- 1 Tritare le noci e il rosmarino.
- 2 Estrarre il vano cottura con la lama impastatrice dalla macchina per il pane e inserire tutti gli ingredienti tranne le noci e il rosmarino (dal primo all'ultimo, in ordine).
- 3 Reinscrivere il vano cottura nella macchina per il pane, chiudere il coperchio, selezionare il menu 3 e premere Start.
- 4 Dopo circa 20-25 min, la macchina del pane inizia a emettere un suono. A questo punto è possibile aggiungere le noci e il rosmarino tritati all'impasto. Premere Start per riavviare il programma.
- 5 Al termine della cottura, estrarre il pane e lasciarlo raffreddare.



PANE ALLA QUINOA

🕒 3 ore 25 min | Menu 1

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

Lievito secco _____	1 ½ cucchiaino
Farina 0 _____	300g
Quinoa bianca (macinata finemente) _____	50g
Burro _____	10g
Zucchero _____	1 cucchiaino
Sale _____	2 cucchiaini
Amido di mais _____	50g
Acqua _____	275ml

PER LA DECORAZIONE

Quinoa integrale _____	8g
------------------------	----

PREPARAZIONE

- 1 Macinare i semi di quinoa fino a ottenere una polvere uniforme.
- 2 Estrarre il vano cottura con la lama impastatrice dalla macchina per il pane e inserire tutti gli ingredienti (dal primo all'ultimo, in ordine).
- 3 Reinscrivere il vano cottura nella macchina per il pane, chiudere il coperchio, selezionare il menu 1 e premere Start.
- 4 A piacere è possibile decorare la pagnotta 50 minuti prima del termine della cottura: aprire il coperchio e, facendo attenzione, cospargere il pane con la decorazione scelta.
- 5 Al termine della cottura, estrarre il pane e lasciarlo raffreddare.



PANE ALLA CURCUMA E ANACARDI

🕒 3 ore 25 min | Menu 3

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

Lievito secco _____	1 cucchiaino
Farina 0 _____	400g
Burro _____	10g
Zucchero _____	¾ cucchiaino
Sale _____	1 ¾ cucchiaino
Cumino _____	2g
Curcuma _____	1g
Curry dolce in polvere _____	2g
Anacardi _____	150g
Acqua _____	280ml

PER LA DECORAZIONE

Sesamo nero _____	1-2 cucchiaio
-------------------	---------------

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare gli anacardi in piccoli pezzi.
- 2 Estrarre il vano cottura con la lama impastatrice dalla macchina per il pane e inserire tutti gli ingredienti tranne gli anacardi (dal primo all'ultimo, in ordine).
- 3 Reinscrivere il vano cottura nella macchina per il pane, chiudere il coperchio, selezionare il menu 3 e premere Start.
- 4 Dopo circa 20-25 min, la macchina per il pane inizia a emettere un suono. A questo punto è possibile aggiungere gli anacardi a pezzetti all'impasto. Premere Start per riavviare il programma.
- 5 A piacere è possibile decorare la pagnotta 50 minuti prima del termine della cottura: aprire il coperchio e, facendo attenzione, cospargere il pane con la decorazione scelta.
- 6 Al termine della cottura, estrarre il pane e lasciarlo raffreddare.





PANE DI MAIS CON OLIVE E POMODORI ESSICCATI

🕒 3 ore 25 min | Menu 2

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

Lievito secco _____	1 cucchiaino
Farina 0 _____	300g
Farina di segale _____	50g
Farina di mais _____	50g
Olio d'oliva _____	1 cucchiaino
Zucchero _____	1 cucchiaino
Sale _____	1 ½ cucchiaino
Peperoncino essiccato _____	1 cucchiaino
Olive nere a pezzetti _____	50g
Olive verdi a pezzetti _____	50g
Pomodori essiccati _____	70g
Acqua _____	280ml

PER LA DECORAZIONE

Farina di mais _____	1 cucchiaino
----------------------	--------------

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare i pomodori secchi e le olive in piccoli pezzi.
- 2 Estrarre il vano cottura con la lama impastatrice dalla macchina per il pane e inserire tutti gli ingredienti tranne i pomodori e le olive (dal primo all'ultimo, in ordine).
- 3 Reinscrivere il vano cottura nella macchina per il pane, chiudere il coperchio, selezionare il menu 2 e premere Start.
- 4 Dopo circa 20-25 min, la macchina per il pane inizia a emettere un suono. A questo punto è possibile aggiungere gli ingredienti rimanenti all'impasto. Premere Start per riavviare il programma.
- 5 A piacere è possibile decorare la pagnotta 50 minuti prima del termine della cottura: aprire il coperchio e, facendo attenzione, cospargere il pane con la decorazione scelta.
- 6 Al termine della cottura, estrarre il pane e lasciarlo raffreddare.



PANE CROCCANTE ALLE CIPOLLE ARROSTITE

🕒 3 ore 25 min | Menu 1

INGREDIENTI

Lievito secco _____	1 cucchiaino
Lievito fresco _____	1 cubetto
Farina di grano integrale _____	400g
Olio di semi _____	1 cucchiaino
Sale affumicato _____	2 cucchiaini
Pepe _____	1 pinch
Noce moscata _____	1 pinch
Cipolle arrostiti _____	5 cucchiai
Acqua _____	260ml

PREPARAZIONE

- 1 Estrarre il vano cottura con la lama impastatrice dalla macchina per il pane e inserire tutti gli ingredienti (in ordine dal primo all'ultimo).
- 2 Reinscrivere il vano cottura nella macchina per il pane, chiudere il coperchio, selezionare il menu 1 e premere Start.
- 3 A fine cottura, estrarre il pane e lasciarlo raffreddare.



PANE ALLE ERBE AROMATICHE

🕒 6 ore 5 min | Menu 6

INGREDIENTI

Lievito secco _____ ¾ cucchiaino
Farina per pane bianco _____ 300g
Sale _____ 1 cucchiaino
Erbe aromatiche miste
(tritate finemente) _____ 1 cucchiaino
Curcuma in polvere _____ 1 cucchiaino
Acqua _____ 220ml

PREPARAZIONE

- 1 Estrai il vano cottura con la lama impastatrice dalla macchina per il pane e aggiungi tutti gli ingredienti, in ordine dal primo all'ultimo.
- 2 Riporre il vano cottura nella macchina per il pane, chiudere il coperchio, selezionare il menu 6 e premere il pulsante di avvio.
- 3 A fine cottura, estrarre il pane e lasciarlo raffreddare.



PANE AL PEPERONE E PEPERONCINO

🕒 3 ore 25 min | Menu 1

INGREDIENTI

Lievito secco _____ 1 cucchiaino
Farina di tipo 550 _____ 400g
Olio di semi _____ 1 cucchiaino
Sale affumicato _____ 2 cucchiaini
Zucchero _____ 1 cucchiaino
Paprika dolce _____ 1 cucchiaino
Cipolle arrostate _____ 4 cucchiaini
Peperoni sottaceto _____ 80g
Peperoncini sottaceto _____ 50g
Peperoncino
rosso fresco _____ 1
Acqua _____ 260ml

PREPARAZIONE

- 1 Asciuga accuratamente i peperoni e i peperoncini, quindi tagliali a strisce sottili. Lava il peperoncino, taglialo a metà longitudinalmente e rimuovi i semi. Taglialo a strisce sottili.
- 2 Estrai il vano cottura con la lama impastatrice dalla macchina per il pane e aggiungi tutti gli ingredienti, in ordine dal primo all'ultimo.
- 3 Reinserisci il vano cottura nella macchina per il pane, chiudi il coperchio, seleziona il menu 1 e premi Start.
- 4 A fine cottura, estrai il pane e lasciarlo raffreddare.





PANE A LIEVITAZIONE NATURALE CON CIPOLLE E ZUCCA

⌚ 6 ore 15 min | Menu 7

INGREDIENTI

Farina di farro _____	310g
Farina di farro integrale _____	90g
Cipolle _____	2
Olio di oliva _____	2 cucchiai
Zucca hokkaido _____	60g
Lievito madre _____	80g
Sale _____	8g
Lievito secco _____	1g
Acqua _____	260ml

PREPARAZIONE

- 1 Estrarre il cestello dalla macchina e versare 260 ml di acqua e la farina. Riporre il cestello nella macchina, selezionare il menu 7 e premere il pulsante di avvio (start). Dopo circa un'ora la macchina emetterà un segnale acustico, a quel punto aggiungere gli altri ingredienti.
- 2 Tagliare le cipolle finemente e versarle in un tegame con olio di oliva. Cuocerle per circa 40 min a fuoco medio-basso finché non caramellano (non dimenticare di girarle di tanto in tanto). A cottura ultimata, mettere da parte le cipolle. Grattugiare finemente la zucca e mettere anch'essa da parte.
- 3 Quando la macchina emette un segnale acustico, aggiungere il lievito madre, il sale, il lievito e le verdure e premere nuovamente il pulsante di avvio per riprendere il programma.
- 4 Quando il pane è pronto, estrarlo con cautela e lasciarlo raffreddare completamente prima di tagliarlo.

PANE CON CROSTA CROCCANTE ALL'AGLIO E FORMAGGIO

⌚ 4 ore | Menu 1

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

Lievito secco _____	1 cucchiaio
Farina tipo 0 _____	400g
Sale _____	1 ¼ cucchiaino
Zucchero _____	1 cucchiaino
Burro _____	10g
Erbe miste aromatiche (tritate) _____	1 cucchiaino
Aglio in polvere _____	½ cucchiaino
Acqua _____	260ml

PER IL RIPIENO

Prezzemolo (tritato) _____	1 mazzo <small>(piccolo)</small>
Spicchio di aglio (tritato) _____	1
Sale e pepe	
Olio extravergine di oliva _____	½ tazza
Mozzarella _____	200g
Formaggio cheddar _____	150g

PREPARAZIONE

- 1 Mettere tutti gli ingredienti nel vano cottura nell'ordine in cui sono elencati.
- 2 Selezionare il menu 1, (3 ore e 25 minuti), un programma preimpostato senza opzioni per dimensioni o crosta.
- 3 Durante la cottura del pane, aggiungere l'olio extravergine di oliva, aglio, prezzemolo, sale e pepe e mescolare bene.
- 4 Una volta cotto, tagliare il pane a fette spesse.
- 5 Cospargere salsa all'aglio e prezzemolo e un pizzico di formaggio sulla fetta.
- 6 Ripetere il passaggio 5 per ogni fetta.
- 7 Ricomporre la pagnotta e avvolgere con carta stagnola.
- 8 Cuocere in forno per 25-30 min a 180 °C.

PANE DOLCE

Esalta la dolcezza naturale degli ingredienti. Una funzione speciale segnala il momento migliore per aggiungere gli ingredienti, in modo tale da ottenere risultati perfetti ogni volta.



PANE CON MIRTILLO ROSSO E UVETTA

⌚ 3 ore 25 min | Menu 2

INGREDIENTI

Lievito secco	_____	1 cucchiaino
Farina per pane bianco	_____	400g
Burro	_____	10g
Zucchero	_____	¾ cucchiaino
Sale	_____	1 ¾ cucchiaino
Acqua	_____	280ml
Mirtilli rossi	_____	100g
Uvetta	_____	50g

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare i mirtilli rossi e l'uvetta a pezzetti.
- 2 Estrarre il vano cottura con la lama per impastare dalla macchina per il pane e aggiungere tutti gli ingredienti tranne i mirtilli rossi e l'uvetta, in ordine dal primo all'ultimo.
- 3 Riporre il vano cottura nella macchina per il pane, chiudere il coperchio, selezionare il menu 2 e premere il pulsante di avvio.
- 4 Dopo circa 20-25 min, la macchina per il pane inizia a emettere un suono. A questo punto è possibile aggiungere gli ingredienti rimanenti all'impasto. Premere Start per riavviare il programma.
- 5 A fine cottura, estrarre il pane e lasciarlo raffreddare.



PANE BIANCO CON BANANA E CIOCCOLATO

🕒 3 ore 25 min | Menu 1

INGREDIENTI

- Lievito secco _____ 1 cucchiaino
- Olio di semi _____ 1 cucchiaio
- Sale _____ 1 pizzico
- Zucchero _____ 2 cucchiaini
- Banana _____ 100g
- Gocce di cioccolato _____ 80g
- Acqua _____ 260ml
- Farina di tipo 00 _____ 400g

PREPARAZIONE

- 1 Taglia la banana a pezzi grossi.
- 2 Estrai il vano cottura con la lama impastatrice dalla macchina per il pane e aggiungi tutti gli ingredienti, nell'ordine in cui sono elencati.
- 3 Reinserisci il vano cottura nella macchina per il pane, chiudi il coperchio, seleziona il menu 1 e premi Start.
- 4 A fine cottura, estrai il pane e lascialo raffreddare.



PANE INTEGRALE CON NOCI PECAN E FICHI SECCHI ORE

🕒 5 ore 10 min | Menu 5

INGREDIENTI

Lievito secco _____	1 cucchiaino
Farina per pane integrale _____	200g
Farina 0 _____	200g
Burro _____	20g
Zucchero _____	1 ½ cucchiaino
Sale _____	1 ¾ cucchiaino
Acqua _____	300ml
Noci pecan _____	30g
Fichi secchi _____	70g

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare i fichi secchi e le noci pecan in piccoli pezzi.
- 2 Estrarre il vano cottura con la lama impastatrice dalla macchina per il pane e inserire tutti gli ingredienti tranne i fichi secchi e le noci (dal primo all'ultimo, in ordine).
- 3 Reinscrivere il vano cottura nella macchina per il pane, chiudere il coperchio, selezionare il menu 5 e premere Start.
- 4 Tra 1 ora 25 min e 1 ora 55 min dall'avvio, la macchina del pane inizierà a produrre un suono. A questo punto è possibile aggiungere le noci e i fichi secchi tritati all'impasto. Premere Start per riavviare il programma.
- 5 Al termine della cottura, estrarre il pane e lasciarlo raffreddare.

PANETTONE

🕒 4 ore 5 min | Menu 10

INGREDIENTI

Latte _____	250ml
Lievito secco _____	7g
Uovo _____	1
Tuorli _____	2
Burro _____	100g
Farina bianca _____	500g
Zucchero a velo _____	100g
Limone non trattato _____	½
Sale _____	
Buccia d'arancia _____	100g
Buccia di limone _____	100g
Uvetta _____	100g
Mandorle _____	50g

PREPARAZIONE

- 1 Scaldare il latte e il burro lentamente in una casseruola finché il burro non si scioglie. Il latte non deve bollire, ma intiepidirsi. Se il latte è troppo caldo, farlo raffreddare leggermente. Sbattere il tuorlo e l'uovo intero e versare il composto nel latte.
- 2 Estrarre il cestello dalla macchina per il pane e aggiungere la farina, lo zucchero, la scorza del limone grattugiata, un pizzico di sale, la buccia d'arancia, la buccia di limone, l'uvetta, le mandorle e il composto del latte tiepido.
- 3 Inserire il cestello nella macchina per il pane, chiudere il coperchio e avviare il menu 10 (crosta meno dorata).
- 4 Quando il panettone è cotto, estrarlo dal cestello e lasciarlo raffreddare.





PANE AL DOPPIO CACAO

🕒 3 ore 20 min | Menu 1

INGREDIENTI

Lievito secco _____	1 cucchiaino
Polvere di cacao _____	1 cucchiaino
Farina bianca _____	400g
Burro _____	15g
Zucchero _____	¾ cucchiaino
Sale _____	1 ¼ cucchiaino
Polvere di cacao _____	2 cucchiaini
Acqua _____	260ml

PREPARAZIONE

- 1 Estrarre il vano cottura con la lama impastatrice dalla macchina per il pane e inserire tutti gli ingredienti (in ordine dal primo all'ultimo).
- 2 Reinscrivere il vano cottura nella macchina per il pane, chiudere il coperchio, selezionare il menu 1 e premere Start.
- 3 A fine cottura, estrarre il pane e lasciarlo raffreddare.



PAN BRIOCHE

🕒 4 ore | Menu 12

INGREDIENTI

Lievito secco _____	1 cucchiaino
Farina per pane bianco _____	320g
Burro (in cubetti di 2-3 cm) _____	50g
Zucchero _____	3 ½ cucchiaini
Latte scremato in polvere _____	1 ½ cucchiaino
Sale _____	1 ¼ cucchiaino
Tuorli _____	2
Uovo intero _____	1
Acqua _____	110ml
Burro (in cubetti di 1-2 cm a temperatura di frigorifero) _____	70g

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola sbattere 2 tuorli e un uovo intero con acqua. Estrarre il cestello con la lama impastatrice dalla macchina e aggiungere tutti gli ingredienti nell'ordine dal primo all'ultimo (inizialmente inserire solo 50 g di burro).
- 2 Selezionare il menu 12 e scegliere la doratura della crosta. Premere il pulsante di avvio.
- 3 Dopo circa 55 min la macchina emetterà un segnale acustico. Aggiungere altri 70g di burro, chiudere il coperchio e premere di nuovo il pulsante di avvio.
- 4 Dopo circa 50 min verrà nuovamente emesso un segnale acustico. Aprire il coperchio ed estrarre il pane e la lama impastatrice dal cestello. Ungere il cestello con del burro e riporvi nuovamente il pane. Chiudere il coperchio e premere il pulsante di avvio.
- 5 Quando il pan brioche è pronto, estrarlo e lasciarlo raffreddare.





SENZA GLUTINE

PANE IN CASSETTA CON UVETTA

⌚ 4 ore / 2 ore 5 min | Menu 10 / 11

INGREDIENTI

PER IL PANE IN CASSETTA CON UVETTA

Lievito secco _____ ¾ cucchiaino
Farina forte per
pane bianco _____ 400g
Burro _____ 15g
Zucchero _____ 1 cucchiaino
Sale _____ 1 cucchiaino
Acqua _____ 280ml
Uva passa
(tritare a pezzetti da ca. 1 cm) _ 120g

PER IL PANE IN CASSETTA CON UVETTA RAPIDO

Lievito secco _____ 1 cucchiaino
Farina forte per
pane bianco _____ 400g
Burro _____ 15g
Zucchero _____ 1 cucchiaino
Sale _____ 1 cucchiaino
Acqua _____ 280ml
Uva passa
(tritare a pezzetti da ca. 1 cm) _ 120g

PREPARAZIONE

- 1 Aprire il coperchio, rimuovere il cestello del pane e posizionare la lama impastatrice nel perno d'appoggio del meccanismo per impastare.
- 2 Preparare gli ingredienti attenendosi scrupolosamente al dosaggio indicato nella ricetta.
- 3 Disporre gli ingredienti misurati nel cestello del pane in ordine dall'alto verso il basso.
- 4 Selezionare il menu 10 per il pane in cassetta con uvetta o il menu 11 per il pane in cassetta con uvetta rapido, quindi premere start.
- 5 Quando senti un bip, aggiungi manualmente l'uvetta, quindi premi il pulsante per riavviare.
- 6 Quando il pane è pronto (la macchina emette 8 segnali acustici e lampeggia End), premere il pulsante Arresto e scollegare.
- 7 Rimuovere il pane immediatamente utilizzando guanti da forno asciutti e posizionarlo su una griglia metallica.

Anche chi è intollerante al glutine può godere di un'ampia gamma di deliziose ricette senza glutine per pani e torte morbidi e soffici.





PANE PROTEICO SENZA GLUTINE CON BACCHE DI GOJI

🕒 1 ora 55 min | Menu 1 / 13

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

Caglio a basso contenuto
di grassi o formaggio
spalmabile _____ 450g

Uova _____ 7

Semi vari _____ 75g

Semi di lino macinati _____ 150g

Bacche di Goji ammollate _____ 75g

Mandorle tritate _____ 150g

Crusca di avena _____ 75g

Farina di mais _____ 45g

Sale _____ 2 cucchiaini

Lievito secco _____ 21g

PER LA DECORAZIONE

Semi vari _____ 20g

PREPARAZIONE

- 1 Immergere le bacche di Goji in acqua e lasciarle per circa 5 min, quindi scolarle accuratamente.
- 2 Estrarre il vano cottura con la lama impastatrice dalla macchina per il pane e inserire tutti gli ingredienti tranne il composto per la decorazione.
- 3 Reinscrivere il vano cottura nella macchina per il pane, chiudere il coperchio, selezionare il menu 1 e premere Start.
- 4 Dopo circa 10-15 min di miscelatura, premere Stop e aggiungere i semi per la decorazione.
- 5 Selezionare il menu 13, premere Start e cuocere il pane per circa 1 ora 30 min.





PANE SENZA GLUTINE

🕒 2 ore | Menu 14

INGREDIENTI

Latte _____	310ml
Uova _____	2
Aceto di mele _____	1 cucchiaio
Olio _____	2 cucchiai
Miele _____	60g
Sale _____	1 ¼ cucchiaino
Farina di riso integrale _____	150g
Fecola di patate _____	300g
Gomma di xantano _____	2 cucchiaini
Lievito secco _____	2 ½ cucchiaini

PREPARAZIONE

- 1 Estrarre il cestello con la lama impastatrice dalla macchina per il pane e aggiungere tutti gli ingredienti (dal primo all'ultimo).
- 2 Riporre il cestello nella macchina per il pane, chiudere il coperchio, selezionare il menu 14 e premere il pulsante di avvio.
- 3 A fine cottura, estrarre il pane e lasciarlo raffreddare.

PANE SENZA GLUTINE CON FRUTTA SECCA E SEMI

🕒 2 ore 30 min | Menu 14

INGREDIENTI

Semi di lino _____	1 cucchiaio
Semi di zucca _____	1 cucchiaio
Semi di sesamo _____	1 cucchiaio
Semi di miglio _____	1 cucchiaio
Noci (tritate) _____	1 cucchiaio
Acqua _____	350ml
Aceto di mele _____	1 cucchiaino
Olio vegetale _____	4 cucchiaini
Uova _____	2
Sale _____	1 cucchiaino
Miele _____	1 cucchiaino
Farina per pane (senza glutine) _____	450g
Lievito secco _____	1 ½ cucchiaino

PREPARAZIONE

- 1 Prima di preparare il pane, tostare la frutta secca e i semi per esaltarne il sapore. Salare e lasciare raffreddare. (Suggeriamo di comprare un pacchetto di ogni tipo di semi e frutta secca, tostarli insieme e quindi conservarli, dopo che si sono raffreddati, in contenitori sotto vuoto. Sono perfetti per il pane o per le insalate, in quanto danno croccantezza e sapore).
- 2 Inserire l'acqua, l'aceto, l'olio, le uova, il sale e lo zucchero nel vano cottura.
- 3 Aggiungere la farina, i semi e il lievito secco e impostare la macchina per il menu 14 con crosta dorata.





TORTA AL CIOCCOLATO SENZA GLUTINE

🕒 1 ora 50 min | Menu 15

INGREDIENTI

Burro (in cubetti di 1 cm) _____ 150g
Zucchero _____ 150g
Uova _____ 3
Cioccolato fondente (fuso) _____ 120g
Farina di riso bianca _____ 120g
Polvere di cacao _____ 30g
Lievito in polvere _____ 10g

PREPARAZIONE

- 1 Estrarre il cestello con la lama impastatrice dalla macchina per il pane e aggiungere tutti gli ingredienti.
- 2 Riporre il cestello nella macchina per il pane, chiudere il coperchio, selezionare il menu 15 e premere il pulsante di avvio.
- 3 Quando la torta è pronta, estrarla e lasciarla raffreddare.



TORTA

Non c'è bisogno di speciali tecniche o attrezzi come fruste o stampi. Puoi cuocere fin da subito torte deliziose, veloci e facili, ogni volta che vuoi.





TORTA ALLA BANANA

🕒 1 ora 15 min | Menu 13

INGREDIENTI

Burro _____	100g
Zucchero extra-fine _____	175g
Uova _____	2
Farina autolievitante (setacciata) _____	200g
Lievito in polvere _____	½ cucchiaino
Banane mature _____	200g
Yogurt naturale _____	85g
Noce moscata _____	½ cucchiaino
Uva sultanina _____	125g
Noci _____	100g
Semi di papavero _____	50g

PREPARAZIONE

- 1 Mischiare il burro e lo zucchero in una ciotola fino a ottenere un composto leggero e soffice, aggiungere le uova sbattute, quindi la farina e infine il lievito, poco per volta, e mescolare fino a quando gli ingredienti non sono tutti amalgamati.
- 2 Schiacciare le banane in una purea uniforme da incorporare al composto insieme allo yogurt. Aggiungere la noce moscata, l'uva sultanina, le noci e i semi di papavero tostati e mescolare.
- 3 Versare il composto nel vano cottura rivestito di carta da forno e impostare il menu 13 su un'ora. Verificare la cottura dopo circa 45 min premendo leggermente la parte superiore della torta. Se ritorna in posizione è pronto. In caso contrario, attendere ancora qualche minuto.



TORTA DI ZUCCA E MIRTILLI ROSSI

🕒 1 ora 30 min | Menu 13

INGREDIENTI

Farina _____	250g
Bicarbonato di sodio _____	10ml
Lievito in polvere _____	10ml
Mix spezie in polvere (cannella, noce moscata, chiodi di garofano) _____	4 cucchiaini
Zucchero di canna _____	100g
Olio vegetale _____	150ml
Uova _____	3
Zucca cotta (morbida, tagliata a cubetti) _____	300g
Mirtilli rossi (freschi o essiccati) _____	75g

PREPARAZIONE

- 1 Setacciare farina, bicarbonato di sodio e lievito in polvere in una ciotola con la miscela di spezie.
- 2 Unire lo zucchero di canna e disporre la miscela a fontana.
- 3 Aggiungere l'olio e le uova sbattute. Sbattere bene finché gli ingredienti non sono ben amalgamati. Unire i mirtilli rossi e la zucca cotta.
- 4 Rimuovere la lama impastatrice dal cestello e foderare la base e i lati con carta da forno.
- 5 Versare il composto nel cestello del pane, facendo attenzione a non farlo fuoriuscire dalla carta da forno.
- 6 Selezionare il menu 13 e impostare 55 min sul timer.
- 7 A fine cottura, fare la prova con uno stecchino da spiedino per assicurarsi che la torta sia cotta. Se la torta richiede del tempo supplementare, selezionare di nuovo il programma Solo cottura e impostare altri 3-5 min sul timer. Se risulta ancora leggermente appiccicoso, potrà finire di cuocere durante il periodo di riposo.
- 8 Estrarre il cestello del pane dalla macchina usando guanti da forno. Lasciare riposare per 5-10 min prima di rimuovere la torta dal cestello e lasciare raffreddare.
- 9 Decorare con uno strato di formaggio fresco e noci.





TORTA SPEZIATA CON GLASSA E PISTACCHI

🕒 1 ora 30 min | Menu 13

INGREDIENTI

Burro morbido _____	120g
Zucchero di canna _____	200g
Uova _____	3
Panna acida _____	230g
Scorza di arancia _____	2 cucchiaini
Farina _____	200g
Lievito in polvere _____	1 cucchiaino
Cardamomo tritato _____	2 cucchiaini
Cannella tritata _____	1 cucchiaino
Sale _____	½ cucchiaino
Lamelle di mandorle _____	2 cucchiai
Succo di limone _____	1 cucchiaino
Pistacchi tritati _____	3 cucchiai

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere burro e zucchero con una frusta o con il robot da cucina fino a ottenere un composto morbido. Mescolare gradualmente 2 uova. Aggiungere la panna acida e la scorza di arancia.
- 2 In una ciotola separata, mescolare farina, lievito in pol vere, cardamomo, cannella, sale e mandorle. Aggiungere la miscela di farina alla pastella e mescolare.
- 3 Estrarre il cestello dalla macchina ruotando in senso orario. Foderarlo (senza gancio impastatore) con carta da forno. Mettere il composto e inserire tutto nella macchina per il pane. Selezionare il menu 13 dal menu e impostare la cottura per 60 min. Chiudere il coperchio e avviare il processo di cottura premendo "Start".
- 4 Quando la macchina emette otto beep, aprire il coperchio ed estrarre il cestello. Togliere la torta con la carta forno e lasciare raffreddare.
- 5 Nel frattempo, separare tuorlo e albume per la glassa. Sbattere l'albume con lo zucchero a velo e il succo di limone fino a ottenere un composto uniforme. Togliere delicatamente la carta da forno dalla torta e sistemare la torta su un piatto. Decorare la torta con la glassa utilizzando un cucchiaio e guarnire con i pistacchi.



IMPASTO

Perfino pani con molto burro o olio potranno lievitare con facilità. Amplia il tuo repertorio di ricette scegliendo gli ingredienti e le forme che più preferisci.



TRECCIA DI PANE

🕒 2 ore 50 min | Menu 16

INGREDIENTI

Farina di farro tipo 0 _____ 500g
Farina di grano integrale _____ 100g
Sale _____ 15g
Lievito secco _____ 7g
Sciroppo d'acero _____ 1 cucchiaino

PREPARAZIONE

- 1 Aggiungere gli ingredienti per l'impasto e 360 ml di acqua tiepida nel cestello del pane di Croustina di Panasonic. Scegliere il programma 16 e premere start.
- 2 Rimuovere l'impasto dalla macchina e dividerlo a metà su un piano di lavoro ben infarinato. Dare a ciascuna metà una forma allungata e intrecciare le due parti più volte. Posizionare la treccia su una placca da forno foderata di carta da forno e lasciare lievitare per 20 min.
- 3 Sistemare una teglia da forno con 500 ml di acqua sul fondo del forno ventilato e preriscaldare a 240 °C.
- 4 Cuocere la treccia di pane per 15 min, quindi ridurre la temperatura a 190 °C e cuocerla per altri 10 min.



PIZZA AL FARRO

🕒 1 ora 15 min | Menu 17

INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

Lievito secco _____	1 cucchiaino
Farina di farro _____	450g
Acqua _____	240ml
Olio d'oliva _____	4 cucchiaini
Sale _____	2 cucchiaini

PER LA SALSA

Pomodoro a cubetti _____	1 lattina
Cipolla (sminuzzata finemente) _____	1
Spicchio di aglio (sminuzzato finemente) _____	1
Origano _____	2 cucchiaini
Olio d'oliva da cucina	
Sale e pepe	

PER IL CONDIMENTO

Cavolo rapa _____	1 grosso o 2 piccoli
Formaggio fresco 35+ _____	150g
Formaggio morbido di capra _____	200g
Pistacchi tostanti _____	50g
Bacon affumicato _____	100g
Insalata di mais _____	50g
Olio d'oliva _____	q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere tutti gli ingredienti nell'ordine indicato e avviare il menu 17.
- 2 Per la salsa rosolare la cipolla con l'olio a fuoco basso. Aggiungere il pomodoro e l'aglio e cuocere per 5-10 min. Aggiustare di sale e condire con origano.
- 3 A conclusione del programma, dividere l'impasto in 4 parti e stenderli a forma di pizza su un piano cosparso di farina. Ricoprire con la salsa, il formaggio e il cavolo rapa tagliato finemente e il resto degli ingredienti.
- 4 Ogni pizza può essere cotta sul piatto Panacrunch del microonde (precedentemente riscaldato alla max potenza per 3 min) con funzione grill a 440W per 7 min. Spostare la teglia sulla parte alta per altri 2 min per una crosta croccante.





PANE PITA

🕒 1 ora | Menu 17

INGREDIENTI

Lievito secco _____ ½ cucchiaino
Farina integrale _____ 250g
Zucchero _____ ½ cucchiaino
Sale _____ ½ cucchiaino
Acqua _____ 150ml

PREPARAZIONE

- 1 Inserire gli ingredienti nel vano cottura e selezionare il menu 17.
- 2 Al termine, dividere l'impasto in 4 palline. Ottenere delle forme ovali di circa 25 cm x 13 cm. Collocare su una teglia da forno.
- 3 Lasciare lievitare per 8 min. Infornare a 240 °C per 6-9 min.
- 4 Avvolgere in un canovaccio umido e pulito per mantenere soffice.



MARMELLATA

Prepara la tua marmellata fatta in casa premendo semplicemente un tasto. Goditi il sapore delizioso degli ingredienti stagionali durante tutto l'anno.





CONFETTURA DI ALBICOCCHES

🕒 2 ore 10 min | Menu 18

INGREDIENTI

PER LA CONFETTURA

Albicocche denocciolate ____ 1kg
Sciroppo d'acero bio ____ 180g
Succo di limone ____ 10ml
Sale ____ 4g
Estratto di vaniglia ____ 1 cucchiaino

PER L'INFUSO DI ROSE

Acqua bollente ____ 30ml
Rose di Damasco essiccate ____ 6-8

IN ALTERNATIVA ALL'INFUSO

Estratti di vaniglia ____ 2 cucchiaini

PREPARAZIONE

- 1 Prepara l'infuso di rose di Damasco e chiudi con un coperchio in modo da non far fuoriuscire l'aroma. Lascia in infusione almeno 10-15 min.
- 2 Lava e asciuga le albicocche. Rimuovi il nocciolo e tagliale a tocchetti non troppo piccoli.
- 3 Unisci le albicocche, lo sciroppo d'acero, il succo di limone e la vaniglia (opzionale). Rimuovi le rose di Damasco e versa l'infuso sugli altri ingredienti.
- 4 Mescola delicatamente con un cucchiaino di legno.
- 5 Cuoci per 2 ore fino a quando otterrai una sorta di purea.
- 6 Trasferisci la marmellata in appositi barattoli di vetro sterilizzati quasi fino al bordo, fai uscire l'aria sbattendo su un piano, richiudi e lascia raffreddare all'interno del barattolo. Puoi mettere sotto vuoto facendo bollire i barattoli in una pentola con acqua bollente e uno strofinaccio per impedire che si rompano.



MARMELLATA DI FRAGOLE

🕒 1 ora 45 min | Menu 18

INGREDIENTI

Fragole (tagliate finemente) ____ 600g
Zucchero ____ 400g
Pectina ____ 13g

PREPARAZIONE

- 1 Mettere metà della frutta nel vano cottura, quindi aggiungere metà dello zucchero. Ripetere con la frutta e lo zucchero rimanenti.
- 2 Aggiungere la pectina sugli ingredienti nel vano cottura.
- 3 Selezionare il menu 18 e inserire 1 ora 40 min nel timer.





MARMELLATA DI RIBES ROSSO E PEPERONCINO

🕒 1 ora 50 min | Menu 18

INGREDIENTI

Ribes rosso schiacciato grossolanamente _____ 300g
Peperoncini (finemente sminuzzati) _____ 2
Radice di zenzero (finemente grattugiata) _____ 4cm
Arance (succo e scorza finemente grattugiata) _____ 2
Zucchero _____ 150g
Pectina in polvere _____ 3g

PREPARAZIONE

- 1 Colloca tutti gli ingredienti, tranne lo zucchero e la pectina, nel vano cottura.
- 2 Aggiungi lo zucchero e spargi la pectina sopra gli ingredienti nel vano cottura.
- 3 Selezionare il menu 18 e inserire 1 ora 40 min nel timer.



CHUTNEY DI ZUCCA E ALBICOCCA

🕒 2 ore 10 min | Menu 18

INGREDIENTI

Zucca hokkaido _____ 400g
Cipolla _____ 1
Albicocche essiccate _____ 100g
Zenzero (grattugiato) _____ 2 cucchiaini
Spicchi d'aglio (grattugiato) _____ 2
Semi di senape _____ 1 cucchiaino
Semi di coriandolo _____ 1 cucchiaino
Pepe nero (macinato) _____ ½ cucchiaino
Semi di pimento _____ ¼ cucchiaino
Zucchero di canna _____ 150g
Sale _____ 1 cucchiaino
Aceto di mele _____ 140ml
Acqua _____ 60ml
Cumino nero _____ 1 cucchiaino

PREPARAZIONE

- 1 Taglia la zucca Hokkaido a cubetti (1 cm) e la cipolla a fettine sottili. Taglia grossolanamente le albicocche essiccate.
- 2 Metti tutti gli ingredienti in Croustina, seleziona il Menu 18 per 2 ore. Dopo circa 1 ora e 30 min, controlla se è presente liquido sufficiente nel vano cottura. In caso contrario, aggiungi 2-3 cucchiai di acqua.
- 3 Dopo 2 ore metti la chutney in bicchieri sterili, chiudi il coperchio e lascia raffreddare. Puoi conservarla in frigo per 4 settimane.



ALTRO

Oltre al pane, Croustina può essere utilizzata per preparare un'ampia gamma di alimenti. È eccellente per cucinare piatti tradizionali come risotti e polenta.



POLENTA E FUNGHI

🕒 1 ora 10 min | Menu 18

INGREDIENTI

PER LA POLENTA

Acqua (tiepida o calda) _____ 1l
Farina di mais (biologica) _ 200g
Sale _____ 3g

PER LA SALSA DI FUNGHI

Funghi misti (puliti) _____ 300g
Spicchio di aglio (senza buccia) _____ 1
Cipollotto _____ 15g
Olio extra vergine di oliva _ 30g
Foglie di salvia (fresca) _____ 6-8
Rosmarino tritato _____ 2g
Foglia alloro _____ 1
Kuzu o arrowroot _____ 2g
Latte di mandorla _____ 30ml
Tamari _____ 1 cucchiaino
Brodo vegetale _____ 15g
Sale a piacere

PREPARAZIONE

- 1 Versate l'acqua tiepida o calda (non fredda!), la farina per polenta ed il sale nel cestello della macchina del pane. Selezionate il menu 18.
- 2 Nel frattempo tagliate i funghi a fette o cubetti. Tagliate a julienne il cipollotto.
- 3 In una padella antiaderente, scaldate l'olio, l'aglio, il cipollotto e l'alloro. Quando l'aglio soffrigge, unite i funghi ed il sale e fate stufare per 8-10 min. Unite la salvia, salate e saltate in padella proseguendo la cottura per un altro minuto.
- 4 In una ciotola a parte, mescolate con una frusta l'arrowroot o kudzu, il latte vegetale ed il tamari assicurandovi che non si formino grumi.
- 5 Versate nella padella con i funghi e lasciate sobbollire per 1-2 min. Fate ridurre fino ad ottenere la consistenza desiderata. Mescolate con un cucchiaino di legno, e se necessario, unite il brodo. Durante gli ultimi 2 min di cottura, aggiungete il rosmarino tritato.
- 6 Rimuovete l'aglio e l'alloro, versate la polenta ben calda su un tagliere di legno e servite con la salsa di funghi.