

LIBRO DE RECETAS

Desde fabulosas recetas hasta deliciosos favoritos familiares –
¡pan fresco caliente cuando lo desee!



Cuisinart®

Máquina para hacer pan automática compacta

¡PREPÁRESE PARA DISFRUTAR DE PAN CASERO CALIENTE Y FRESCO CUANDO LO DESEE!

Su nueva máquina para hacer pan automática compacta Cuisinart® hace que sea fácil hacer pan casero. Preparará y horneará automáticamente sabrosos panes a partir de ingredientes crudos, o preparará suficiente masa para hacer panes artesanales o especiales en su horno tradicional. Incluso permite programar la hora a la cual el pan estará listo, hasta 13 horas por adelantado. Simplemente decida cuál de nuestras fabulosas recetas probar o utilice una de sus recetas familiares favoritas. Luego, simplemente agregue los ingredientes y seleccione el programa, el grado de dorado de la corteza y el tamaño de la barra de pan deseados. ¡La máquina se encargará del resto! Hemos incluido una variedad de recetas de pan, masas sin gluten y mermeladas.

ÍNDICE

PROGRAMA WHITE (PAN BLANCO):

Pan blanco básico	4
Pan de avena	5
Pan de canela	6
Pan de centeno	8
Pan de queso Cheddar con jalapeño	9

PROGRAMA FRENCH (PAN FRANCÉS):

Hogaza de pan francés	11
Pan italiano rústico	12
“Pain de campagne” (pan de campaña francés) con aceitunas y romero 13	
Pan francés de queso Parmesano y pimienta	15
Pan de sémola con semillas de hinojo y pasas doradas	16

PROGRAMA WHOLE WHEAT (PAN DE TRIGO INTEGRAL):

Pan de trigo integral básico	17
Pan multigrano con cereales	18
Pan de trigo integral con nueces y semillas	19
Pan de salvado de trigo	20

PROGRAMA SWEET (PAN DULCE):

Pan Jalá	21
“Brioche”	22
“Panettone”	23
Pan de chocolate con cerezas	25
“Babka” (baba)	27

PROGRAMA GLUTEN FREE (SIN GLUTEN):

Pan para sándwiches	29
Pan multigrano	30
Pan de canela	31
Masa de pizza	33

PROGRAMA ARTISAN DOUGH (PAN ARTESANAL):

Barra o “boule” de pan de masa fermentada	35
Masa madre	36
Ciabatta	37

PROGRAMA DOUGH (MASA):

“Baguettes” francesas	38
Palitos de pan de queso Cheddar	39
Masa de pizza	40
Focaccia de hierbas	41
“Pretzels”	42
Pancitos de trigo integral con aceitunas negras	43
Nudos de pan al ajo, hierbas y queso	44
Pancitos de canela	45
Masa dulce básica	47
Trenza danesa rellena con queso crema y mermelada de frambuesa ..	48

PROGRAMA JAM (MERMELADA):

Mermelada de fresa y ruibarbo	50
Dulce de pera y jengibre	51
Mermelada de arándanos azules y lima	52
Mermelada de frutas del bosque	53

PROGRAMA CAKE (BIZCOCHOS):

Pan de banana y nueces	54
Bizcocho de chocolate con crema agria	55
Bizcocho de calabacín/calabacita	56

RECETAS EXTRA:

Pan rallado	57
Picatostes	57
Tostadas francesas de pan Jalá	58
Budín de “Brioche” con mermelada de frutas del bosque	59
Pizza Margarita	60

PAN BLANCO BÁSICO

Programa: WHITE (pan blanco)

Opción de inicio diferido: sí

Ingredientes	Pan de 2 libras (910 g)	Pan de 1½ libras (680 g)	Pan de 1 libra (455 g)
Agua, a temperatura ambiente	1½ tazas (235 ml)	1 taza + 2 cucharadas (265 ml)	¾ de taza (175 ml)
Mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm)	3 cucharadas (45 g)	2 cucharadas + 1 cucharadita (35 g)	1½ cucharadas (25 g)
Azúcar granulada	1 cucharada (15 g)	2 cucharadas (10 g)	1½ cucharaditas (5 g)
Sal kosher	1½ cucharaditas	1¼ cucharaditas	¾ de cucharadita
Harina común	4 tazas (500 g)	3 tazas (375 g)	2 tazas (250 g)
Leche descremada en polvo	¼ de taza (15 g)	3 cucharadas (15 g)	2 cucharadas (10 g)
Levadura seca activa, instantánea o para máquina para hacer pan	1½ cucharaditas	1 cucharadita	

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa "WHITE" (pan blanco). Presionar el botón COLOR y elegir el grado de dorado deseado. Presionar el botón SIZE y elegir el tamaño de barra deseado. Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Si desea, cuando escuche la señal que indica que es tiempo de sacar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP, sacar la masa y la paleta amasadora, dar forma a la masa y volver a colocarla en el molde.
Presionar el botón START/STOP para continuar.
4. Al final del ciclo, sacar el pan de la máquina, colocarlo en una rejilla y permitir que se enfríe por completo antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

Calorías 96 (15 % de grasa) • Carbohidratos 18 g • Proteínas 3 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 5 mg • Sodio 189 mg • Calcio 10 mg • Fibra 0 g

PARA PREPARAR ESTE PAN CON EL PROGRAMA ULTRA-FAST (PAN ULTRARRÁPIDO)

(panes de 1 libra/455 g y 1½ libras/680 g solamente) Preparar los ingredientes para pan de 1 libra (455 g) o 1½ libras (680 g). Sustituir la levadura con 1¼ cucharadita de levadura rápida (para pan de 1 libra/455 g) o 2½ cucharaditas de levadura rápida (para el pan de 1½ libras/680 g). Colocar el molde en la unidad y elegir el programa ULTRA-FAST (pan ultrarrápido). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación y seguir el paso 3 en la receta más arriba.

PAN DE AVENA

Programa: WHITE (pan blanco)

Opción de inicio diferido: sí

Ingredientes	Pan de 2 libras (910 g)	Pan de 1½ libras (680 g)	Pan de 1 libra (455 g)
Leche entera, a temperatura ambiente	1¼ tazas (295 ml)	1 taza (235 ml)	¾ de taza (175 ml)
Mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm)	2½ cucharadas (35 g)	2 cucharadas (30 g)	1½ cucharadas (25 g)
Jarabe de arce/maple* (o miel)	2 cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada
Sal kosher	1¼ cucharaditas	1 cucharadita	¾ de cucharadita
Harina común	3¾ tazas (470 g)	3 tazas (375 g)	2¼ tazas (280 g)
Copos de avena* (no utilice avena instantánea)	1 taza (80 g)	¾ de taza (60 g)	½ taza (40 g)
Levadura seca activa, instantánea o para máquina para hacer pan	2¼ cucharaditas	2 cucharaditas	1¼ cucharaditas

*Si desea que el pan sea más dulce, agregar a la masa ½ cucharada de jarabe de arce/maple, sustituir la avena con su muesli/granola favorito y agregar ½ cucharadita de canela en polvo.

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa "WHITE" (pan blanco). Presionar el botón COLOR y elegir el grado de dorado deseado. Presionar el botón SIZE y elegir el tamaño de barra deseado. Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Si desea, cuando escuche la señal que indica que es tiempo de sacar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP, sacar la masa y la paleta amasadora, dar forma a la masa y volver a colocarla en el molde. Presionar el botón START/STOP para continuar.
4. Al final del ciclo, sacar el pan de la máquina, colocarlo en una rejilla y permitir que se enfríe por completo antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

Calorías 117 (17 % de grasa) • Carbohidratos 21 g • Proteínas 3 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 6 mg • Sodio 134 mg • Calcio 21 mg
Fibra 1 g

PARA PREPARAR ESTE PAN CON EL PROGRAMA ULTRA-FAST (PAN ULTRARRÁPIDO) (panes de 1 libra/455 g y 1½ libras/680 g solamente) Preparar los ingredientes para pan de 1 libra (455 g) o 1½ libras (680 g). Sustituir la levadura con 1¼ cucharadita de levadura rápida (para pan de 1 libra/455 g) o 2½ cucharaditas de levadura rápida (para el pan de 1½ libras/680 g). Colocar el molde en la unidad y elegir el programa ULTRA-FAST (pan ultrarrápido). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación y seguir el paso 3 en la receta más arriba.

PAN DE CANELA

Programa: WHITE (pan blanco)

Opción de inicio diferido: sí

Ingredientes	Pan de 2 libras (910 g)	Pan de 1½ libras (680 g)	Pan de 1 libra (455 g)
MASA:			
Leche entera, a temperatura ambiente	1¼ tazas (295 ml)	1 taza (235 ml)	¾ de taza (175 ml)
Mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm)	2½ cucharadas (35 g)	2 cucharadas (30 g)	1½ cucharadas (25 g)
Huevo grande, a temperatura ambiente	1	1	1
Sal kosher	1 cucharadita	1 cucharadita	½ cucharadita
Azúcar granulada	1½ cucharadas	1 cucharada	1 cucharada
Harina común	4 tazas (500 g)	3½ tazas (435 g)	2½ tazas (310 g)
Levadura seca activa, instantánea o para máquina para hacer pan	2 cucharaditas	2 cucharaditas	1¾ cucharaditas
MEZCLA DE CANELA:			
Azúcar granulada	⅓ de taza (65 g)	¼ de taza (50 g)	3 cucharadas (35 g)
Canela en polvo	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1½ cucharaditas
Pasas (opcional)	1¼ tazas (200 g)	1 taza (165 g)	¾ de taza (125 g)

1. Colocar todos los ingredientes de la masa en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa "WHITE" (pan blanco). Presionar el botón COLOR y elegir el grado de dorado deseado. Presionar el botón SIZE y elegir el tamaño de barra deseado. Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Durante la preparación, preparar la mezcla de canela: colocar los ingredientes de la mezcla de canela (incluso las pasas, si desea usarlas) en un tazón pequeño; revolver para mezclar. Reservar.

CONTINÚA EN LA PÁGINA SIGUIENTE...

4. Cuando escuche la señal que indica que es tiempo de sacar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP y sacar la masa y la paleta amasadora. Colocar la masa sobre una superficie enharinada. Estirar la masa para formar un rectángulo de aproximadamente $\frac{1}{4}$ de pulgada (5 mm) de grueso por 16 pulgadas (40 cm) de largo. Rociar la superficie enterada la masa con la mezcla de canela. Enrollar la barra a lo ancho, formando un rollo apretado. Meter las extremidades por debajo de la masa y colocarla en el molde. Presionar el botón START/STOP para continuar.
5. Al final del ciclo, sacar el pan de la máquina, colocarlo en una rejilla y permitir que se enfríe por completo antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

Calorías 141 (13 % de grasa) • Carbohidratos 28 g • Proteínas 4 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 16 mg • Sodio 139 mg • Calcio 24 mg

Fibra 1 g

PARA PREPARAR ESTE PAN CON EL PROGRAMA ULTRA-FAST (PAN ULTRARRÁPIDO)

(panes de 1 libra/455 g) y $1\frac{1}{2}$ libras/680 g solamente) Preparar los ingredientes para pan de 1 libra (455 g) o $1\frac{1}{2}$ libras (680 g). Sustituir la levadura con $1\frac{3}{4}$ cucharadita de levadura rápida (para pan de 1 libra/455 g) o $2\frac{1}{2}$ cucharaditas de levadura rápida (para el pan de $1\frac{1}{2}$ libras/680 g). Colocar el molde en la unidad y elegir el programa ULTRA-FAST (pan ultrarrápido). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación y seguir el paso 3 en la receta más arriba.



más



PAN DE CENTENO

Programa: WHITE (pan blanco)

Opción de inicio diferido: sí

Ingredientes	Pan de 2 libras (910 g)	Pan de 1½ libras (680 g)	Pan de 1 libra (455 g)
Agua, a temperatura ambiente	12/3 tazas (265 ml)	1¼ tazas (250 ml)	1 taza (235 ml)
Sal kosher	1¼ cucharaditas	1 cucharadita	¾ de cucharadita
Harina común	3 tazas (375 g)	1¾ tazas (220 g)	1¼ tazas (155 g)
Harina de centeno	2 tazas (205 g)	1¼ tazas (125 g)	¾ de taza (75 g)
Alcaravea/Carvi/Comino de prado	1 cucharada	2 cucharaditas	1½ cucharaditas
Levadura seca activa, instantánea o para máquina para hacer pan	1 cucharada	2 cucharaditas	1½ cucharaditas

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa "WHITE" (pan blanco). Presionar el botón COLOR y elegir el grado de dorado deseado. Presionar el botón SIZE y elegir el tamaño de barra deseado. Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Si desea, cuando escuche la señal que indica que es tiempo de sacar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP, sacar la masa y la paleta amasadora, dar forma a la masa y volver a colocarla en el molde. Presionar el botón START/STOP para continuar.
4. Al final del ciclo, sacar el pan de la máquina, colocarlo en una rejilla y permitir que se enfríe por completo antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

Calorías 66 (5 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 2 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 127 mg • Calcio 1 mg • Fibra 2 g

PARA PREPARAR ESTE PAN CON EL PROGRAMA ULTRA-FAST (PAN ULTRARRÁPIDO)

(panes de 1 libra/455 g y 1½ libras/680 g solamente) Preparar los ingredientes para pan de 1 libra (455 g) o 1½ libras (680 g). Sustituir la levadura con 1¼ cucharadita de levadura rápida (para pan de 1 libra/455 g) o 2½ cucharaditas de levadura rápida (para el pan de 1½ libras/680 g). Colocar el molde en la unidad y elegir el programa ULTRA-FAST (pan ultrarrápido). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación y seguir el paso 3 en la receta más arriba.

PAN DE QUESO CHEDDAR CON JALAPEÑO

Programa: WHITE (pan blanco)

Opción de inicio diferido: sí

Ingredientes	Pan de 2 libras (910 g)	Pan de 1½ libras (680 g)	Pan de 1 libra (455 g)
Suero de leche, a temperatura ambiente	1½ tazas (365 g)	1 taza (245 g)	¾ de taza (185 g)
Salsa de ají picante	¾ de cucharadita	½ cucharadita	¼ de cucharadita
Mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm)	3 cucharadas (45 g)	2 cucharadas + 1 cucharadita (35 g)	1½ cucharadas (25 g)
Azúcar granulada	1 cucharada	2 cucharaditas	1½ cucharaditas
Sal kosher	1 cucharadita	¾ de cucharadita	½ cucharadita
Harina común	4 tazas (500 g)	3 tazas (375 g)	2 tazas (250 g)
Levadura seca activa, instantánea o para máquina para hacer pan	1½ cucharaditas	1 cucharadita	¾ de cucharadita
Jalapeño, sin semillas y finamente picado	2	1½	1
Queso Cheddar fuerte, rallado	1 taza (120 g)	¾ de taza (90 g)	¼ taza (60 g)

1. Colocar todos los ingredientes (excepto el jalapeño y el queso) en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa "WHITE" (pan blanco). Presionar el botón COLOR y elegir el grado de dorado deseado. Presionar el botón SIZE y elegir el tamaño de barra deseado. Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Cuando escuche la señal que es tiempo de agregar los ingredientes adicionales, agregar el jalapeño y el queso a la masa.
4. Si desea, cuando escuche la señal que indica que es tiempo de sacar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP, sacar la masa y la paleta amasadora, dar forma a la masa y volver a colocarla en el molde. Presionar el botón START/STOP para continuar.
5. Al final del ciclo, sacar el pan de la máquina, colocarlo en una rejilla y permitir que se enfríe por completo antes de rebanarlo.

CONTINÚA EN LA PÁGINA SIGUIENTE...

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

*Calorías 108 (26 % de grasa) • Carbohidratos 16 g • Proteínas 4 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 9 mg • Sodio 132 mg • Calcio 45 mg
Fibra 0 g*

PARA PREPARAR ESTE PAN CON EL PROGRAMA ULTRA-FAST (PAN ULTRARRÁPIDO)

(panes de 1 libra/455 g y 1½ libras/680 g solamente) Preparar los ingredientes para pan de 1 libra (455 g) o 1½ libras (680 g). Sustituir la levadura con 1¼ cucharadita de levadura rápida (para pan de 1 libra/455 g) o 2½ cucharaditas de levadura rápida (para el pan de 1½ libras/680 g). Colocar el molde en la unidad y elegir el programa ULTRA-FAST (pan ultrarrápido). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación y seguir el paso 3 en la receta más arriba.

HOGAZA DE PAN FRANCÉS

Programa FRENCH (pan francés)

Opción de inicio diferido: sí

Ingredientes	Pan de 2 libras (910 g)	Pan de 1½ libras (680 g)	Pan de 1 libra (455 g)
Agua, a temperatura ambiente	1½ tazas (355 ml)	1¼ tazas (295 ml)	1 taza + 1 cucharada (250 ml)
Sal kosher	1½ cucharaditas	1½ cucharaditas	¾ de cucharadita
Harina común	4 tazas (500 g)	3¼ tazas (405 g)	2¼ tazas + 2 cucharadas (295 g)
Levadura seca activa, instantánea o para máquina para hacer pan	1½ cucharaditas	1¼ cucharaditas	1 cucharadita

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa "FRENCH" (pan francés). Presionar el botón SIZE y elegir el tamaño de barra deseado. Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Si desea, cuando escuche la señal que indica que es tiempo de sacar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP, sacar la masa y la paleta amasadora, dar forma a la masa y volver a colocarla en el molde. Presionar el botón START/STOP para continuar.
4. Al final del ciclo, sacar el pan de la máquina, colocarlo en una rejilla y permitir que se enfríe por completo antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

Calorías 73 (0 % de grasa) • Carbohidratos 13 g • Proteínas 2 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 159 mg • Calcio 1 mg • Fibra 0 g

PARA PREPARAR ESTE PAN CON EL PROGRAMA ULTRA-FAST (PAN ULTRARRÁPIDO)

(panes de 1 libra/455 g) y 1½ libras/680 g solamente.) Preparar los ingredientes para pan de 1 libra (455 g) o 1½ libras (680 g). Sustituir la levadura con 1¼ cucharadita de levadura rápida (para pan de 1 libra/455 g) o 2½ cucharaditas de levadura rápida (para el pan de 1½ libras/680 g). Colocar el molde en la unidad y elegir el programa ULTRA-FAST (pan ultrarrápido). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación y seguir el paso 3 en la receta más arriba.

PAN ITALIANO RÚSTICO

Programa FRENCH (pan francés)

Opción de inicio diferido: sí

Ingredientes	Pan de 2 libras (910 g)	Pan de 1½ libras (680 g)	Pan de 1 libra (455 g)
Agua, a temperatura ambiente	1¼ tazas (295 ml)	1 taza (235 ml)	¾ de taza (175 ml)
Aceite de oliva	2 cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada
Sal kosher	2 cucharaditas	1½ cucharaditas	1 cucharadita
Azúcar granulada	1 cucharadita	¾ de cucharadita	½ cucharadita
Harina común	4 tazas (500 g)	3 tazas (375 g)	2 tazas (250 g)
Salvado de trigo (grueso, sin procesar)	1½ tazas (85 g)	⅓ taza (20 g)	¼ de taza (15 g)
Levadura seca activa, instantánea o para máquina para hacer pan	2 cucharaditas	1¼ cucharaditas	1¼ cucharaditas
Semillas de ajonjolí/sésamo (opcional)	1 cucharada	2 cucharaditas	1½ cucharaditas

1. Colocar todos los ingredientes (excepto las semillas de ajonjolí/sésamo) en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa "FRENCH" (pan francés). Presionar el botón SIZE y elegir el tamaño de barra deseado. Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Si desea, cuando escuche la señal que indica que es tiempo de sacar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP, sacar la masa y la paleta amasadora, dar forma a la masa y volver a colocarla en el molde. Rociar con semillas de ajonjolí/sésamo y, si desea, presionar el botón START/STOP para continuar con el leudado y el horneado.
4. Al final del ciclo, sacar el pan de la máquina, colocarlo en una rejilla y permitir que se enfríe por completo antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

Calorías 112 (9 % de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 2 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 191 mg • Calcio 1 mg • Fibra 1 g

PARA PREPARAR ESTE PAN CON EL PROGRAMA ULTRA-FAST (PAN ULTRARRÁPIDO)

(panes de 1 libra/455 g) y 1½ libras/680 g solamente) Preparar los ingredientes para pan de 1 libra (455 g) o 1½ libras (680 g). Sustituir la levadura con 1¼ cucharadita de levadura rápida (para pan de 1 libra/455 g) o 2½ cucharaditas de levadura rápida (para el pan de 1½ libras/680 g). Colocar el molde en la unidad y elegir el programa ULTRA-FAST (pan ultrarrápido). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación y luego, seguir el paso 3 en la receta más arriba.

“PAIN DE CAMPAGNE” (PAN DE CAMPAÑA FRANCÉS) CON ACEITUNAS Y ROMERO

Programa: FRENCH (pan francés)

Opción de inicio diferido: sí, pero deberá estar presente para añadir las aceitunas

Ingredientes	Pan de 2 libras (910 g)	Pan de 1½ libras (680 g)	Pan de 1 libra (455 g)
Agua, a temperatura ambiente	1½ tazas (355 ml)	1 taza + 2 cucharadas (265 ml)	¾ de taza (175 ml)
Aceite de oliva	1 cucharada	2 cucharaditas	1½ cucharaditas
Sal kosher	1½ cucharaditas	1¼ cucharaditas	¾ de cucharadita
Miel	1 cucharadita	1 cucharadita	½ cucharadita
Romero fresco picado	1 cucharada	2 cucharaditas	1 cucharadita
Harina común	2½ tazas (310 g)	2 tazas (250 g)	1½ tazas (185 g)
Harina de trigo integral	1½ tazas (180 g)	1 taza (120 g)	½ taza (60 g)
Harina de centeno	1/3 de taza (35 g)	¼ de taza (25 g)	3 cucharadas (20 g)
Levadura seca activa, instantánea o para máquina para hacer pan	1½ cucharaditas	1¼ cucharaditas	1 cucharadita
aceitunas negras “Kalamata” deshuesadas, escurridas, secadas con papel absorbente y partidas a la mitad	1 taza (200 g)	¾ de taza (175 g)	½ taza (100 g)

1. Colocar todos los ingredientes (excepto las aceitunas) en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa “FRENCH” (pan francés). Presionar el botón SIZE y elegir el tamaño de barra deseado. Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Cuando escuche la señal que es tiempo de agregar los ingredientes adicionales, agregar las aceitunas. Si desea, cuando escuche la señal que indica que es tiempo de sacar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP, sacar la masa y la paleta amasadora, dar forma a la masa y volver a colocarla en el molde. Presionar el botón START/STOP para continuar.
4. Al final del ciclo, sacar el pan de la máquina, colocarlo en una rejilla y permitir que se enfríe por completo antes de rebanarlo.

CONTINÚA EN LA PÁGINA SIGUIENTE...

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

Calorías 81 (14 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 2g • Grasa 1g • Grasa saturada 0g • Colesterol 0 mg • Sodio 184 mg • Calcio 4 mg • Fibra 1 g

PARA PREPARAR ESTE PAN CON EL PROGRAMA ULTRA-FAST (PAN ULTRARRÁPIDO)

(panes de 1 libra/455 g) y 1½ libras/680 g solamente) Preparar los ingredientes para pan de 1 libra (455 g) o 1½ libras (680 g). Sustituir la levadura con 1¼ cucharadita de levadura rápida (para pan de 1 libra/455 g) o 2½ cucharaditas de levadura rápida (para el pan de 1½ libras/680 g). Colocar el molde en la unidad y elegir el programa ULTRA-FAST (pan ultrarrápido). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación y seguir el paso 3 en la receta más arriba.



PAN FRANCÉS DE QUESO PARMESANO Y PIMIENTA

Programa FRENCH (pan francés)

Opción de inicio diferido: sí

Ingredientes	Pan de 2 libras (910 g)	Pan de 1½ libras (680 g)	Pan de 1 libra (455 g)
Agua, a temperatura ambiente	1¼ tazas (295 ml)	1 taza (235 ml)	¾ de taza (175 ml)
Aceite de oliva	¼ de taza (60 ml)	3 cucharadas	2 cucharadas
Sal kosher	1¼ cucharaditas	1 cucharadita	¾ de cucharadita
Harina común	3¾ tazas (470 g)	3 tazas (375 g)	2¼ tazas (280 g)
Queso Parmesano rallado	⅔ de taza (65 g)	½ taza (50 g)	⅓ de taza (35 g)
Pimienta negra recién molida	¾ de cucharadita	½ cucharadita	¼ de cucharadita
Levadura seca activa, instantánea o para máquina para hacer pan	1½ cucharaditas	1¼ cucharaditas	1 cucharadita

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa "FRENCH" (pan francés). Presionar el botón SIZE y elegir el tamaño de barra deseado. Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Si desea, cuando escuche la señal que indica que es tiempo de sacar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP, sacar la masa y la paleta amasadora, dar forma a la masa y volver a colocarla en el molde. Presionar el botón START/STOP para continuar.
4. Al final del ciclo, sacar el pan de la máquina, colocarlo en una rejilla y permitir que se enfríe por completo antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

*Calorías 101 (29 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 4 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 3 mg • Sodio 184 mg • Calcio 41 mg
Fibra 0 g*

PARA PREPARAR ESTE PAN CON EL PROGRAMA ULTRA-FAST (PAN ULTRARRÁPIDO)

(panes de 1 libra/455 g) y 1½ libras/680 g solamente) Preparar los ingredientes para pan de 1 libra (455 g) o 1½ libras (680 g). Sustituir la levadura con 1¼ cucharadita de levadura rápida (para pan de 1 libra/455 g) o 2½ cucharaditas de levadura rápida (para el pan de 1½ libras/680 g). Colocar el molde en la unidad y elegir el programa ULTRA-FAST (pan ultrarrápido). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación y seguir el paso 3 en la receta más arriba.

PAN DE SÉMOLA CON SEMILLAS DE HINOJO Y PASAS DORADAS

Programa: FRENCH (pan francés)

Opción de inicio diferido: sí, pero deberá estar presente para añadir las pasas

Ingredientes	Pan de 2 libras (910 g)	Pan de 1½ libras (680 g)	Pan de 1 libra (455 g)
Agua, a temperatura ambiente	12/3 tazas (265 ml)	1¼ tazas + 1 cucharada (265 ml)	¾ de taza + 2 cucharadas (205 ml)
Sal kosher	2 cucharaditas	1½ cucharaditas	1 cucharadita
Semillas de hinojo	2 cucharaditas	1½ cucharaditas	1 cucharadita
Azúcar granulada	1 cucharadita	¾ de cucharadita	½ cucharadita
Sémola	3 tazas (500 g)	2¼ tazas (375 g)	1½ tazas (250g)
Harina común	1 taza (125 g)	¾ de taza (95 g)	½ taza (60 g)
Levadura seca activa, instantánea o para máquina para hacer pan	1½ cucharaditas	1¼ cucharaditas	1 cucharadita
Pasas doradas	¾ de taza (120 g)	⅔ de taza (100 g)	½ taza (80 g)

1. Colocar todos los ingredientes (excepto las pasas) en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa "FRENCH" (pan francés). Presionar el botón SIZE y elegir el tamaño de barra deseado. Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Cuando escuche la señal que es tiempo de agregar los ingredientes adicionales, agregar las pasas. Si desea, cuando escuche la señal que indica que es tiempo de sacar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP, sacar la masa y la paleta amasadora, dar forma a la masa y volver a colocarla en el molde. Presionar el botón START/STOP para continuar.
4. Al final del ciclo, sacar el pan de la máquina, colocarlo en una rejilla y permitir que se enfríe por completo antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

Calorías 106 (3 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 3 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 192 mg • Calcio 7 mg • Fibra 1 g

PARA PREPARAR ESTE PAN CON EL PROGRAMA ULTRA-FAST (PAN ULTRARRÁPIDO)

(panes de 1 libra/455 g) y 1½ libras/680 g solamente) Preparar los ingredientes para pan de 1 libra (455 g) o 1½ libras (680 g). Sustituir la levadura con 1¼ cucharadita de levadura rápida (para pan de 1 libra/455 g) o 2½ cucharaditas de levadura rápida (para el pan de 1½ libras/680 g). Colocar el molde en la unidad y elegir el programa ULTRA-FAST (pan ultrarrápido). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación y seguir el paso 3 en la receta más arriba.

PAN DE TRIGO INTEGRAL BÁSICO

Programa: WHOLE WHEAT (pan de trigo integral)

Opción de inicio diferido: sí

Ingredientes	Pan de 2 libras (910 g)	Pan de 1½ libras (680 g)	Pan de 1 libra (455 g)
Agua, a temperatura ambiente	1¼ tazas (395 ml)	1 taza (235 ml)	¾ de taza (175 ml)
Sal kosher	1¼ cucharaditas	1 cucharadita	¾ de cucharadita
Mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm)	2½ cucharadas (35 g)	2 cucharadas (30 g)	1½ cucharadas (25 g)
Azúcar granulada	2 cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada
Harina de trigo integral	2¼ tazas (270 g)	2 tazas (240 g)	1½ tazas (180 g)
Harina común	1½ tazas (185 g)	1 taza + 2 cucharadas (135 g)	¾ de taza + 2 cucharadas (110 g)
Harina de centeno	2 cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada
Levadura seca activa, instantánea o para máquina para hacer pan	1 cucharada	2¼ cucharaditas	2 cucharaditas

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa "WHOLE WHEAT" (pan de trigo integral). Presionar el botón COLOR y elegir el grado de dorado deseado. Presionar el botón SIZE y elegir el tamaño de barra deseado.
3. Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación. Si desea, cuando escuche la señal que indica que es tiempo de sacar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP, sacar la masa y la paleta amasadora, dar forma a la masa y volver a colocarla en el molde. Presionar el botón START/STOP para continuar.
4. Al final del ciclo, sacar el pan de la máquina, colocarlo en una rejilla y permitir que se enfríe por completo antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

Calorías 77 (20 % de grasa) • Carbohidratos 13 g • Proteínas 2 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 3 mg • Sodio 127 mg • Calcio 10 mg • Fibra 2 g

PARA PREPARAR ESTE PAN CON EL PROGRAMA ULTRA-FAST (PAN ULTRARRÁPIDO) (panes de 1 libra/455 g) y 1½ libras/680 g solamente) Preparar los ingredientes para pan de 1 libra (455 g) o 1½ libras (680 g). Sustituir la levadura con 1¼ cucharadita de levadura rápida (para pan de 1 libra/455 g) o 2½ cucharaditas de levadura rápida (para el pan de 1½ libras/680 g). Colocar el molde en la unidad y elegir el programa ULTRA-FAST (pan ultrarrápido). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación y seguir el paso 3 en la receta más arriba.

PAN MULTIGRANO CON CEREALES

Programa: WHOLE WHEAT (pan de trigo integral)

Opción de inicio diferido: no

Ingredientes	Pan de 2 libras (910 g)	Pan de 1½ libras (680 g)	Pan de 1 libra (455 g)
Agua, a temperatura ambiente	1¼ tazas (295 ml)	¾ de taza + 3 cucharadas (205 ml)	½ taza + 2 cucharadas (150 ml)
Yogur natural sin grasa	1/3 de taza (80 ml)	¼ de taza (60 ml)	3 cucharadas (45 ml)
Mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm)	3 cucharadas (45 g)	2 cucharadas (30 g)	1½ cucharadas (25 g)
Azúcar rubia (azúcar de caña integral)	2 cucharadas	4 cucharaditas	1 cucharada
Sal kosher	1½ cucharaditas	1 cucharadita	¾ de cucharadita
Harina de trigo integral	2 tazas (240 g)	1½ tazas (180 g)	1 taza (120 g)
Harina común	2 tazas (250 g)	1½ tazas (185 g)	1 taza (125 g)
Copos de cereales multigranos	22/3 tazas (100 g)	2 tazas (75 g)	11/3 tazas (50 g)
Levadura seca activa, instantánea o para máquina para hacer pan	2½ cucharaditas	2 cucharaditas	1¼ cucharaditas

- Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
- Presionar el botón PROG y elegir el programa "WHOLE WHEAT" (pan de trigo integral). Presionar el botón COLOR y elegir el grado de dorado deseado. Presionar el botón SIZE y elegir el tamaño de barra deseado.
- Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación. Si desea, cuando escuche la señal que indica que es tiempo de sacar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP, sacar la masa y la paleta amasadora, dar forma a la masa y volver a colocarla en el molde. Presionar el botón START/STOP para continuar.
- Al final del ciclo, sacar el pan de la máquina, colocarlo en una rejilla y permitir que se enfríe por completo antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

Calorías 84 (15 % de grasa) • Carbohidratos 16 g • Proteínas 3 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 3 mg • Sodio 130 mg • Calcio 12 mg • Fibra 2 g

PARA PREPARAR ESTE PAN CON EL PROGRAMA ULTRA-FAST (PAN ULTRARRÁPIDO) (panes de 1 libra/455 g y 1½ libras/680 g solamente) Preparar los ingredientes para pan de 1 libra (455 g) o 1½ libras (680 g). Sustituir la levadura con 1¼ cucharadita de levadura rápida (para pan de 1 libra/455 g) o 2½ cucharaditas de levadura rápida (para el pan de 1½ libras/680 g). Colocar el molde en la unidad y elegir el programa ULTRA-FAST (pan ultrarrápido). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación y seguir el paso 3 en la receta más arriba.

PAN DE TRIGO INTEGRAL CON NUECES Y SEMILLAS

Programa: WHOLE WHEAT (pan de trigo integral) Opción de inicio diferido: no

Ingredientes	Pan de 2 libras (910 g)	Pan de 1½ libras (680 g)	Pan de 1 libra (455 g)
Suero de leche bajo en grasa, a temperatura ambiente	1½ tazas (365 g)	1¼ tazas (305 g)	1 taza (245 g)
Sal kosher	1 cucharadita	¾ de cucharadita	½ cucharadita
Mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm)	1½ cucharadas (25 g)	1 cucharada (15 g)	1 cucharada (15 g)
Jarabe de arce/maple	1½ cucharadas	1 cucharada	1 cucharada
Harina de trigo integral	2¼ tazas (270 g)	2 tazas (240 g)	1½ tazas (180 g)
Harina común	1¼ tazas (155 g)	1 taza (125 g)	¾ de taza (95 g)
Levadura seca activa, instantánea o para máquina para hacer pan	1 cucharada	2¼ cucharaditas	2 cucharaditas
Mezcla de nueces y semillas (p. ej. nueces, pacanas, semillas de girasol, semillas de calabaza)	¾ de taza (120 g)	¾ de taza (120 g)	½ taza (80 g)

- Colocar todos los ingredientes (excepto las nueces/semillas) en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
- Presionar el botón PROG y elegir el programa "WHOLE WHEAT" (pan de trigo integral). Presionar el botón COLOR y elegir el grado de dorado deseado. Presionar el botón SIZE y elegir el tamaño de barra deseado.
- Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
- Cuando escuche la señal que indica que puede añadir los ingredientes adicionales, agregar las nueces y las semillas. Si desea, cuando escuche la señal que indica que es tiempo de sacar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP, sacar la masa y la paleta amasadora, dar forma a la masa y volver a colocarla en el molde. Presionar el botón START/STOP para continuar.
- Al final del ciclo, sacar el pan de la máquina, colocarlo en una rejilla y permitir que se enfríe por completo antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

*Calorías 129 (30 % de grasa) • Carbohidratos 19 g • Proteínas 4 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 3 mg • Sodio 103 mg • Calcio 32 mg
Fibra 2 g*

PARA PREPARAR ESTE PAN CON EL PROGRAMA ULTRA-FAST (PAN ULTRARRÁPIDO) (panes de 1 libra/455 g) y 1½ libras/680 g solamente) Preparar los ingredientes para pan de 1 libra (455 g) o 1½ libras (680 g). Sustituir la levadura con 1¼ cucharadita de levadura rápida (para pan de 1 libra/455 g) o 2½ cucharaditas de levadura rápida (para el pan de 1½ libras/680 g). Colocar el molde en la unidad y elegir el programa ULTRA-FAST (pan ultrarrápido). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación y seguir el paso 3 en la receta más arriba.

PAN DE SALVADO DE TRIGO

Programa: WHOLE WHEAT (pan de trigo integral) Opción de inicio diferido: sí

Ingredientes	Pan de 2 libras (910 g)	Pan de 1½ libras (680 g)	Pan de 1 libra (455 g)
Agua, a temperatura ambiente	1½ tazas (355 ml)	1 taza + 2 cucharadas (265 ml)	1 taza (235 ml)
Sal kosher	1¼ cucharaditas	1 cucharadita	¾ de cucharadita
Mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm)	1½ cucharadas (25 g)	1 cucharada (15 g)	1 cucharada (15 g)
Melaza	2 cucharadas	1½ cucharadas	1 cucharada
Harina de trigo integral	2¼ tazas (270 g)	2 tazas (240 g)	1½ tazas (180 g)
Harina común	1½ tazas (185 g)	1 taza (125 g)	¾ de taza (95 g)
Copos de avena (no utilice avena instantánea)	⅓ de taza + 2 cucharadas (30 g)	⅓ de taza (25 g)	¼ de taza (20 g)
Salvado de trigo	⅓ de taza + 2 cucharadas (35 g)	⅓ de taza (20 g)	¼ de taza (15 g)
Levadura seca activa, instantánea o para máquina para hacer pan	1 cucharada	2¼ cucharaditas	2 cucharaditas

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa "WHOLE WHEAT" (pan de trigo integral). Presionar el botón COLOR y elegir el grado de dorado deseado. Presionar el botón SIZE y elegir el tamaño de barra deseado. Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Si desea, cuando escuche la señal que indica que es tiempo de sacar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP, sacar la masa y la paleta amasadora, dar forma a la masa y volver a colocarla en el molde. Presionar el botón START/STOP para continuar.
4. Al final del ciclo, sacar el pan de la máquina, colocarlo en una rejilla y permitir que se enfríe por completo antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

Calorías 99 (11 % de grasa) • Carbohidratos 19 g • Proteínas 3 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 2 mg • Sodio 128 mg • Calcio 13 mg • Fibra 3 g

PARA PREPARAR ESTE PAN CON EL PROGRAMA ULTRA-FAST (PAN ULTRARRÁPIDO)

(panes de 1 libra/455 g) y 1½ libras/680 g solamente) Preparar los ingredientes para pan de 1 libra (455 g) o 1½ libras (680 g). Sustituir la levadura con 1¼ cucharadita de levadura rápida (para pan de 1 libra/455 g) o 2½ cucharaditas de levadura rápida (para el pan de 1½ libras/680 g). Colocar el molde en la unidad y elegir el programa ULTRA-FAST (pan ultrarrápido). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación y seguir el paso 3 en la receta más arriba.

PAN JALÁ

Programa: SWEET (pan dulce)

Opción de inicio diferido: no

Ingredientes	Pan de 1½ libras (680 g)	Pan de 1 libra (455 g)
Agua, a temperatura ambiente	¾ de taza (175 ml)	½ taza (120 ml)
Mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm)	5 cucharadas (70 g)	4 cucharadas (55 g)
Huevo grande, a temperatura ambiente	1	1
Sal kosher	1 cucharadita	¾ de cucharadita
Azúcar granulada	3 cucharadas	2½ cucharadas
Harina común	3 tazas (375 g)	2¼ tazas (280 g)
Levadura seca activa, instantánea o para máquina para hacer pan	1½ cucharaditas	1¼ cucharaditas

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa "SWEET" (pan dulce). Presionar el botón COLOR y elegir el grado de dorado deseado. Presionar el botón SIZE y elegir el tamaño de barra deseado. Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Si desea, cuando escuche la señal que indica que es tiempo de sacar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP, sacar la masa y la paleta amasadora, dar forma a la masa y volver a colocarla en el molde. Presionar el botón START/STOP para continuar.
4. Al final del ciclo, sacar el pan de la máquina, colocarlo en una rejilla y permitir que se enfríe por completo antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

*Calorías 108 (28 % de grasa) • Carbohidratos 17 g • Proteínas 2 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 19 mg • Sodio 131 mg • Calcio 2 mg
Fibra 0 g*

PARA PREPARAR ESTE PAN CON EL PROGRAMA ULTRA-FAST (PAN ULTRARRÁPIDO)

(panes de 1 libra/455 g) y 1½ libras/680 g solamente) Preparar los ingredientes para pan de 1 libra (455 g) o 1½ libras (680 g). Sustituir la levadura con 1¼ cucharadita de levadura rápida (para pan de 1 libra/455 g) o 2½ cucharaditas de levadura rápida (para el pan de 1½ libras/680 g). Colocar el molde en la unidad y elegir el programa ULTRA-FAST (pan ultrarrápido). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación y seguir el paso 3 en la receta más arriba.

“BRIOCHE”

Programa: SWEET (pan dulce)

Opción de inicio diferido: no

Ingredientes	Pan de 1½ libras (680 g)	Pan de 1 libra (455 g)
Leche entera, a temperatura ambiente	⅓ de taza (90 ml)	¼ de taza (60 ml)
Mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm)	6 cucharadas (85 g)	4 cucharadas (55 g)
Huevos grande, a temperatura ambiente	3	2
Sal kosher	1 cucharadita	¾ de cucharadita
Azúcar granulada	1½ cucharadas	1 cucharada
Leche descremada en polvo	1½ cucharadas	1 cucharada
Harina común	2¾ tazas + 1 cucharada (350 g)	2 tazas (250 g)
Levadura seca activa, instantánea o para máquina para hacer pan	2¼ cucharaditas	1¾ cucharaditas

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa “SWEET” (pan dulce). Presionar el botón COLOR y elegir el grado de dorado deseado. Presionar el botón SIZE y elegir el tamaño de barra deseado. Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Si desea, cuando escuche la señal que indica que es tiempo de sacar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP, sacar la masa y la paleta amasadora, dar forma a la masa y volver a colocarla en el molde. Presionar el botón START/STOP para continuar.
4. Al final del ciclo, sacar el pan de la máquina, colocarlo en una rejilla y permitir que se enfríe por completo antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

*Calorías 120 (36 % de grasa) • Carbohidratos 16 g • Proteínas 4 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 42 mg • Sodio 145 mg
Calcio 20 mg • Fibra 0 g*

PARA PREPARAR ESTE PAN CON EL PROGRAMA ULTRA-FAST (PAN ULTRARRÁPIDO) (panes de 1 libra/455 g) y 1½ libras/680 g solamente) Preparar los ingredientes para pan de 1 libra (455 g) o 1½ libras (680 g). Sustituir la levadura con 1¾ cucharadita de levadura rápida (para pan de 1 libra/455 g) o 2½ cucharaditas de levadura rápida (para el pan de 1½ libras/680 g). Colocar el molde en la unidad y elegir el programa ULTRA-FAST (pan ultrarrápido). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación y seguir el paso 3 en la receta más arriba.

“PANETTONE”

Programa: SWEET (pan dulce)

Opción de inicio diferido: no

Ingredientes	Pan de 1½ libras (680 g)	Pan de 1 libra (455 g)
Leche entera, a temperatura ambiente	½ taza (120 ml)	⅓ de taza (80 ml)
Mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm)	4 cucharadas (55 g)	2 cucharadas (30 g)
Huevos grande, a temperatura ambiente	2	1
Sal kosher	¾ de cucharadita	½ cucharadita
Azúcar granulada	¼ de taza (50 g)	3 cucharadas (35 g)
Harina común	2¾ tazas (345 g)	2 tazas (250 g)
Ralladura de naranja	1 cucharada	2 cucharaditas
Semillas de anís	1 cucharadita	¾ de cucharadita
Nuez moscada rallada	½ cucharadita	1¼ cucharaditas
Levadura seca activa, instantánea o para máquina para hacer pan	2 cucharaditas	1¼ cucharaditas
Frutas secas (p. ej., pasas de Corinto) o cítricos confitados	¾ de taza (120 g)	½ taza (80 g)

1. Colocar todos los ingredientes (excepto las frutas secas) en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa “SWEET” (pan dulce). Presionar el botón COLOR y elegir el grado de dorado deseado. Presionar el botón SIZE y elegir el tamaño de barra deseado. Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Cuando escuche la señal que es tiempo de agregar los ingredientes adicionales, agregar las frutas secas. Si desea, cuando escuche la señal que indica que es tiempo de sacar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP, sacar la masa y la paleta amasadora, dar forma a la masa y volver a colocarla en el molde. Presionar el botón START/STOP para continuar.
4. Al final del ciclo, sacar el pan de la máquina, colocarlo en una rejilla y permitir que se enfríe por completo antes de rebanarlo.

CONTINÚA EN LA PÁGINA SIGUIENTE...

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

Calorías 126 (23 % de grasa) • Carbohidratos 21 g • Proteínas 3 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 28 mg • Sodio 107 mg • Calcio 17 mg

Fibra 1 g

PARA PREPARAR ESTE PAN CON EL PROGRAMA ULTRA-FAST (PAN ULTRARRÁPIDO)

(panes de 1 libra/455 g) y 1½ libras/680 g solamente) Preparar los ingredientes para pan de 1 libra (455 g) o 1½ libras (680 g). Sustituir la levadura con 1¼ cucharadita de levadura rápida (para pan de 1 libra/455 g) o 2½ cucharaditas de levadura rápida (para el pan de 1½ libras/680 g). Colocar el molde en la unidad y elegir el programa ULTRA-FAST (pan ultrarrápido). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación y seguir el paso 3 en la receta más arriba.

PAN Y MUCHO MÁS.

PAN DE CHOCOLATE CON CEREZAS

Programa: SWEET (pan dulce)

Opción de inicio diferido: no

Ingredientes	Pan de 1½ libras (680 g)	Pan de 1 libra (455 g)
Leche entera, a temperatura ambiente	½ taza (120 ml)	⅓ de taza (80 ml)
Mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm)	¼ de taza (55 g)	2 cucharadas (30 g)
Huevos grande, a temperatura ambiente	2	1
Sal kosher	¾ de cucharadita	½ cucharadita
Azúcar granulada	3 cucharadas	2 cucharadas
Harina común	3 tazas (375 g)	2¼ tazas (280 g)
Levadura seca activa, instantánea o para máquina para hacer pan	1¾ cucharaditas	1½ cucharaditas
Chocolate semiamargo, picado grueso	⅔ de taza (130 g)	½ taza (100 g)
Cerezas secas	½ tazas (80 g)	⅓ de taza (55 g)

1. Colocar todos los ingredientes (excepto el chocolate y las cerezas) en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa "SWEET" (pan dulce). Presionar el botón COLOR y elegir el grado de dorado deseado. Presionar el botón SIZE y elegir el tamaño de barra deseado. Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Cuando escuche la señal que indica que es tiempo de sacar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP y sacar la masa y la paleta amasadora. Colocar la masa sobre una superficie enharinada.
Estirar la masa para formar un rectángulo de aproximadamente ¼ de pulgada (5 mm) de grueso por 16 pulgadas (40 cm) de largo. Esparcir el chocolate y las cerezas sobre toda la superficie de la masa.
Enrollar la masa a lo ancho, formando un rollo apretado, y meter las extremidades por debajo de la masa para sellar. Colocar la masa en el molde (sin la paleta amasadora puesta) y presionar el botón START/STOP para continuar.
4. Al final del ciclo, sacar el pan de la máquina, colocarlo en una rejilla y permitir que se enfríe por completo antes de rebanarlo.

CONTINÚA EN LA PÁGINA SIGUIENTE...

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

Calorías 155 (33 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 4 g • Grasa 6 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 28 mg • Sodio 107mg • Calcio 13 mg

Fibra 1 g

PARA PREPARAR ESTE PAN CON EL PROGRAMA ULTRA-FAST (PAN ULTRARRÁPIDO) (panes de 1 libra/455 g y 1½ libras/680 g solamente) Preparar los ingredientes para pan de 1 libra (455 g) o 1½ libras (680 g). Sustituir la levadura con 1¼ cucharadita de levadura rápida (para pan de 1 libra/455 g) o 2½ cucharaditas de levadura rápida (para el pan de 1½ libras/680 g). Colocar el molde en la unidad y elegir el programa ULTRA-FAST (pan ultrarrápido). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación y seguir el paso 3 en la receta más arriba.



“BABKA” (BABA)

Programa: SWEET (pan dulce)

Opción de inicio diferido: no

Ingredientes	Pan de 1½ libras (680 g)	Pan de 1 libra (455 g)
MASA:		
Leche entera, a temperatura ambiente	2/3 de taza (160 ml)	½ taza (120 ml)
Mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en pedacitos de ½ pulgada (1.5 cm)	4 cucharadas (55 g)	3 cucharadas (45 g)
Huevo grande, a temperatura ambiente	2	1
Extracto natural de vainilla	1 cucharadita	¾ de cucharadita
Azúcar granulada	3 cucharadas	2 cucharadas
Sal kosher	1 cucharadita	¾ de cucharadita
Harina común	3 tazas (375 g)	2 tazas (250 g)
Nuez moscada rallada	¼ de cucharadita	1 a 2 pizcas
Levadura seca activa, instantánea o para máquina para hacer pan	2 cucharaditas	1½ cucharaditas
RELLENO:		
Azúcar granulada	¼ de taza (50 g)	3 cucharadas (35 g)
Canela en polvo	2 cucharaditas	1½ cucharaditas
Cacao en polvo	1 cucharada	2 cucharaditas
Sal kosher	1 pizca	1 pizca
GLASEADO:		
Azúcar granulada	½ taza (100 g)	½ taza (100 g)
Agua	⅓ de taza (80 ml)	⅓ de taza (80 ml)

CONTINÚA EN LA PÁGINA SIGUIENTE...

1. Colocar todos los ingredientes de la masa en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa “SWEET” (pan dulce). Presionar el botón COLOR y elegir el grado de dorado deseado. Presionar el botón SIZE y elegir el tamaño de barra deseado. Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Mientras la máquina está amasando la masa, preparar el relleno: Colocar los ingredientes del relleno en un tazón pequeño y batir para revolver; reservar.
4. Cuando escuche la señal que indica que es tiempo de sacar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP y sacar la masa y la paleta amasadora. Colocar la masa sobre una superficie enharinada.
Estirar la masa para formar un rectángulo de aproximadamente ¼ de pulgada (5 mm) de grueso por 16 pulgadas (40 cm) de largo. Esparcir el relleno sobre toda la superficie de la masa. Enrollar la masa a lo ancho, formando un rollo apretado, y meter las extremidades por debajo de la masa para sellar. Colocar la masa en el molde (sin la paleta amasadora puesta) y presionar el botón START/STOP para continuar.
5. Mientras el pan se está horneando, preparar el glaseado: colocar el azúcar y el agua en una cacerola pequeña, Calentar a fuego medio-alto, hasta que el azúcar se haya disuelto por completo; reservar.
6. Al final del ciclo, sacar el baba de la máquina y colocarlo sobre una rejilla. Cepillar inmediatamente con el glaseado de jarabe. Nota: dejar que el jarabe restante se enfríe y refrigérelo para otro uso; se conservará por hasta 2 semanas en un recipiente hermético.
7. Permitir que el baba se enfríe por completo antes de rebanarlo.

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

*Calorías 147 (17 % de grasa) • Carbohidratos 26 g • Proteínas 3 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 28 mg • Sodio 147 mg • Calcio 16 mg
Fibra 1 g*

PARA PREPARAR ESTE PAN CON EL PROGRAMA ULTRA-FAST (PAN ULTRARRÁPIDO) (panes de 1 libra/455 g y 1½ libras/680 g solamente) Preparar los ingredientes para pan de 1 libra (455 g) o 1½ libras (680 g). Sustituir la levadura con 1¾ cucharadita de levadura rápida (para pan de 1 libra/455 g) o 2½ cucharaditas de levadura rápida (para el pan de 1½ libras/680 g). Colocar el molde en la unidad y elegir el programa ULTRA-FAST (pan ultrarrápido). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación y seguir el paso 3 en la receta más arriba.

PAN PARA SÁNDWICHES

Programa: GLUTEN FREE (sin gluten)

Opción de inicio diferido: no

Rinde una barra de 1½ libras (680 g)

- 1 taza (235 ml) de agua, a temperatura ambiente
- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm)
- 3 huevos grandes, a temperatura ambiente
- 1¼ cucharaditas de sal kosher
- 3 cucharadas de azúcar granulada
- 3¾ tazas (405 g) de harina sin gluten*
- 3 cucharadas de cáscara de psyllium (psilio) en polvo**
- 2 cucharaditas de levadura seca activa, levadura instantánea o levadura para máquina para hacer pan

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa "GLUTEN FREE" (pan sin gluten). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Si desea, cuando escuche la señal que indica que es tiempo de sacar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP, sacar la masa y la paleta amasadora, dar forma a la masa y volver a colocarla en el molde. Presionar el botón START/STOP para continuar.
4. Al final del ciclo, sacar el pan de la máquina, colocarlo en una rejilla y permitir que se enfríe por completo antes de rebanarlo.

* Hay una variedad de mezclas sin gluten, disponibles en la sección de pastelería de la mayoría de los supermercados. Si prefiere hacer su propia mezcla sin gluten, puede usar los ingredientes siguientes: 1½ tazas (235 g) de harina de arroz integral, 1 taza (160 g) de harina de arroz blanco, ¼ de taza (30 g) de harina de arrurruz y ¼ de taza (30 g) de almidón/fécula de tapioca.

** La cáscara de "psyllium" (psilio) en polvo está disponible en las secciones "pastelería" o "nutrición/salud" de los supermercados especializados (cerca de los suplementos de fibra). Nota: no utilice cáscara de psyllium integral para hacer pan, o la textura del pan será muy diferente.

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

*Calorías 139 (24 % de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 3 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 38 mg • Sodio 172 mg • Calcio 8 mg
Fibra 1 g*

PAN MULTIGRANO

Programa: GLUTEN FREE (sin gluten)

Opción de inicio diferido: sí: no

Rinde una barra de 1½ libras (680 g)

- 1 taza (235 ml) de agua, a temperatura ambiente
- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm)
- 3 huevos grandes, a temperatura ambiente
- 1¼ cucharaditas de sal kosher
- 3 cucharadas de azúcar granulada
- 2 tazas (250 g) de harina sin gluten*
- 1 taza (105 g) de harina de avena
- ¼ taza (50 g) de semillas de linaza en polvo
- 2 cucharadas de cáscara de psyllium (psilio) en polvo**
- 2 cucharaditas de levadura seca activa, levadura instantánea o levadura para máquina para hacer pan

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa “GLUTEN FREE” (pan sin gluten). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Si desea, cuando escuche la señal que indica que es tiempo de sacar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP, sacar la masa y la paleta amasadora, dar forma a la masa y volver a colocarla en el molde. Presionar el botón START/STOP para continuar.
4. Al final del ciclo, sacar el pan de la máquina, colocarlo en una rejilla y permitir que se enfríe por completo antes de rebanarlo.

* Hay una variedad de mezclas sin gluten, disponibles en la sección de pastelería de la mayoría de los supermercados. Si prefiere hacer su propia mezcla sin gluten, puede usar los ingredientes siguientes: 1 taza (160 g) de harina de arroz integral; ½ taza (80 g) de harina de arroz blanco, ⅓ de taza (40 g) de harina de arrurruz y 3 cucharadas de almidón/fécula de tapioca.

** La cáscara de “psyllium” (psilio) en polvo está disponible en las secciones “pastelería” o “nutrición/salud” de los supermercados especializados (cerca de los suplementos de fibra). Nota: no utilice cáscara de psyllium integral para hacer pan, o la textura del pan será muy diferente.

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

Calorías 105 (31 % de grasa) • Carbohidratos 16 g • Proteínas 2 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 38 mg • Sodio 172mg • Calcio 7 mg • Fibra 1 g

PAN DE CANELA

Programa: GLUTEN FREE (sin gluten)

Opción de inicio diferido: no

Rinde una barra de 1½ libras (680 g)

MASA:

- 1 taza (235 ml) de agua, a temperatura ambiente
- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente, en pedazos de ½ pulgada (1.5 cm)
- 3 huevos grandes, a temperatura ambiente
- 1¼ cucharaditas de sal kosher
- 3 cucharadas de azúcar granulada
- 3¾ tazas (405 g) de harina sin gluten*
- 3 cucharadas de cáscara de psyllium (psilio) en polvo**
- 2 cucharaditas de levadura seca activa, levadura instantánea o levadura para máquina para hacer pan

MEZCLA DE CANELA:

- ¼ taza (50 g) de azúcar granulada
- 2 cucharaditas de canela en polvo

1. Colocar todos los ingredientes de la masa en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa "GLUTEN FREE" (pan sin gluten). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Mientras la masa se está amasando y está leudando, colocar los ingredientes de la mezcla de canela en un tazón pequeño y batir para mezclar; reservar.
4. Cuando escuche la señal que indica que es tiempo de sacar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP y sacar la masa y la paleta amasadora. Colocar la masa sobre una encimera generosamente enharinada con harina sin gluten (la mezcla o harina de arroz blanco). Estirar la masa para formar un rectángulo de aproximadamente ¼ de pulgada (5 mm) de grueso por 16 pulgadas (40 cm) de largo. Rociar la superficie entera de la masa con la mezcla de canela. Enrollar la masa a la ancho, formando un rollo apretado. Meter las extremidades por debajo de la masa y colocar el pan en el molde (sin la paleta amasadora puesta). Presionar el botón START/STOP para continuar.
5. Al final del ciclo, sacar el pan de la máquina, colocarlo en una rejilla y permitir que se enfríe por completo antes de rebanarlo.

CONTINÚA EN LA PÁGINA SIGUIENTE...

- * Hay una variedad de mezclas sin gluten multiuso, disponibles en la sección de pastelería de la mayoría de los supermercados. Si prefiere hacer su propia mezcla sin gluten, puede usar los ingredientes siguientes: 1 taza (160 g) de harina de arroz integral, 1 taza (160 g) de harina de arroz blanco, ½ de taza (60 g) de harina de arrurruz y ¼ de taza (30 g) de almidón/fécula de tapioca.
- ** La cáscara de “psyllium” (psilio) en polvo está disponible en las secciones “pastelería” o “nutrición/salud” de los supermercados especializados (cerca de los suplementos de fibra). Nota: no utilice cáscara de psyllium integral para hacer pan, o la textura del pan será muy diferente.

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

*Calorías 135 (24 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 2 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 38 mg • Sodio 172 mg • Calcio 8 mg
Fibra 1 g*

MASA DE PIZZA

Programa: GLUTEN FREE (sin gluten)

Opción de inicio diferido: no

Rinde 2 libras (910 g) de masa, suficiente como para preparar dos pizzas de 12 pulgadas (22 cm) o cuatro pizzas personales de 6 pulgadas (15 cm)

- 1¼ tazas (295 ml) de agua, a temperatura ambiente
 - ¼ taza (60 ml) de aceite de oliva
 - 2 cucharaditas de azúcar granulada
 - 2 cucharaditas de sal kosher
 - 1 taza (125 g) de harina de arroz integral
 - 1 taza (125 g) de harina de arroz blanco
 - ½ taza (60 g) de harina de arrurruz
 - ⅓ taza (65 g) de semillas de linaza en polvo
 - ⅓ taza (40 g) de harina de quinua
 - ¼ taza (30 g) de harina de tapioca
 - 3 cucharadas de cáscara de psyllium (psilio) en polvo**
 - 2½ cucharaditas de polvo de hornear
 - 1 cucharadita de levadura seca activa, levadura instantánea o levadura para máquina para hacer pan
- Aceite de oliva para cepillar la masa
Cobertura de pizza deseada

1. Colocar una rejilla del horno en el tercio inferior y una en el medio. Precalentar el horno a 400 °F (200 °C).
2. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
3. Presionar el botón PROG y elegir el programa "GLUTEN FREE" (pan sin gluten). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
4. Cuando escuche la señal que indica que es tiempo de sacar la paleta amasadora, presionar el botón START/STOP hasta que el pitido se detenga para parar el proceso de fabricación de la masa.
5. Sacar la masa del molde y estirla para darle el tamaño deseado. Esta receta rinde suficiente masa como para preparar dos pizzas de 12 pulgadas (22 cm) o cuatro pizzas de 6 pulgadas (15 cm). Si no utiliza toda la masa, refrigere o congele la masa restante. La masa se conservará en el refrigerador por hasta 24 horas, o en el congelador por hasta un mes.

CONTINÚA EN LA PÁGINA SIGUIENTE...

6. Cepillar la orilla de la masa con aceite de oliva. Hornear, en la posición inferior. Hornear por 15 minutos, o hasta que la orilla empiece a ponerse firme pero no se dore. Sacar la masa del horno y agregar la cobertura deseada. Regresar la masa al horno, esta vez en la posición superior. Hornear por 10 minutos adicionales, hasta que la masa esté dorada y que la cobertura esté caliente.
- * La cáscara de “psyllium” (psilio) en polvo está disponible en las secciones “pastelería” o “nutrición/salud” de los supermercados especializados (cerca de los suplementos de fibra). Nota: no utilice cáscara de psyllium integral para hacer pan, o la textura del pan será muy diferente.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

*Calorías 194 (30 % de grasa) • Carbohidratos 31 g • Proteínas 3 g • Grasa 7 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 0 mg • Sodio 484 mg • Calcio 21 mg
Fibra 3 g*

BARRA O “BOULE” DE PAN DE MASA FERMENTADA

Programa: ARTISAN DOUGH (pan artesanal)

Rinde una barra o “boule” de 1½ libras (680 g)

- 3 cucharadas de agua, enfriada
- 2 tazas (400 g a 475 g) de masa madre, a temperatura ambiente
- 2½ tazas (340 g) de harina para hacer pan
- 1 cucharadita de azúcar granulada
- 1½ cucharaditas de sal kosher
- 2 cucharaditas de levadura seca activa, levadura instantánea o levadura para máquina para hacer pan
- Harina de maíz para espolvorear (para la bola solamente)

1. Colocar todos los ingredientes (excepto la harina de maíz) en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa “ARTISAN DOUGH” (pan artesanal). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Al final del ciclo, puede elegir entre hacer una barra o una bola (“boule”). Para hacer una barra, dejar la masa en la máquina (sacar la paleta amasadora), elegir el programa BAKE (horneado) y fijar el tiempo en 60 minutos.
4. Para hacer una bola (“boule”), sacar la masa del molde y colocarla en una superficie ligeramente enharinada. Formar una bola de 10 pulgadas (25 cm) de diámetro y cubrir sin apretar con papel film/plástico. Dejar reposar por 20 a 30 minutos. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 425°F (180 °C).
5. Colocar la masa sobre una placa para horno forrada con papel sulfurizado ligeramente enharinado con harina de maíz. Espolvorear ligeramente con harina. Usando un cuchillo serrado, cortar una “X” de ¼ de pulgada (0.5 cm) de profundidad en la parte superior de la bola. Hornear por 25 a 30 minutos, hasta dorarse (el pan debería sonar huevo al golpearlo). Dejar enfriar sobre una rejilla. Nota: el pan es más fácil de cortar cuando está totalmente frío.

* Puede comprar masa madre en línea o hacerla en casa. Tenga presente que cuanto más vieja la masa madre, más sabroso será el pan. Para preparar su propia masa madre, véase la receta a continuación.

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

Calorías 81 (1 % de grasa) • Carbohidratos 18 g • Proteínas 3 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0mg • Sodio 195 mg • Calcio 1 mg • Fibra 1 g

MASA MADRE

- 4 onzas* (115 g) de agua, a temperatura ambiente
- 2 onzas* (55 g) de harina común
- 2 onzas* (55 g) de harina de trigo integral

1. Colocar el agua y la harina en un tazón de vidrio o de cerámica. Revolver hasta que la mezcla esté suave, y luego cubrir sin apretar con papel film/plástico o una toalla de cocina humedecida.
2. Dejar reposar a temperatura ambiente, sin moverlo, por 24 horas. Después de 24 horas, revisar la masa madre. Agregar 4 onzas (120 ml) de agua y 4 onzas (115 g) de harina; revolver hasta que esté suave. Cubrir y dejar reposar otra vez. Repetir este proceso por 5 días.
3. Después de 5 días, la masa madre debería estar lista. Habrá leudado al doble de su volumen, tendrá burbujas de varias tallas, y tendrá un olor dulce a levadura. Revolver bien, sacar la mitad de la masa madre (tirarla o regalarla a otra persona), y luego agregar 2 onzas (60 ml) de agua y 2 onzas (55 g) de harina. Revolver hasta que la mezcla esté suave.
4. Ahora puede usar la masa madre para hacer pan. Si no la usa inmediatamente, refrigerarla. Nota: deberá “nutrir” la masa madre una vez por semana, agregándole 2 onzas (60 ml) de agua y 2 onzas (55 g) de harina, para mantenerla viva. Siempre llevarla a temperatura ambiente por 12 a 24 horas antes de usarla en una receta.

* Las cantidades indicadas están en peso, no en volumen. Pesar los ingredientes de la masa madre es la mejor manera de asegurar resultados perfectos, pero si no tiene balanzas/básculas de cocina, puede medir los ingredientes con un vaso medidor. Utilice ½ taza (120 ml) de agua, ½ taza menos 1 cucharada (55 g) de harina común y ½ taza menos 1½ cucharadas (110 g) de harina de trigo integral. Para medir ingredientes secos, llene el vaso medidor con una cuchara y luego nivele el contenido con el filo de un cuchillo o una espátula para asegurarse de que la cantidad es exacta. Nunca utilice el vaso medidor para tomar los ingredientes directamente de la bolsa de harina. Al hacer esto, podría agregar una cucharada extra del ingrediente. No apisone/compacte los ingredientes.

CIABATTA

Programa: ARTISAN DOUGH (pan artesanal)
Rinde una barra de 1½ libras (680 g)

MASA MADRE RÁPIDA:

- ¾ taza (100 g) de harina para hacer pan
- ½ taza (120 ml) de agua
- 1 pizca de levadura seca activa o instantánea

MASA:

Masa madre rápida fermentada

- ¾ taza (175 ml) de agua
- 3 cucharadas de aceite de oliva
- 2½ tazas (340 g) de harina para hacer pan
- 1½ cucharaditas de sal kosher
- 2 cucharaditas de levadura seca activa, levadura instantánea o levadura para máquina para hacer pan

1. Preparar la masa madre rápida: colocar la harina, el agua y la levadura en un tazón grande. Mezclar hasta obtener una mezcla suave. Cubrir sin apretar con papel film/plástico o una toalla de cocina húmeda.
Dejar reposar a temperatura ambiente por una noche, o hasta 24 horas, hasta que se fermente. Tendrá pequeñas burbujas y un olor agrio agradable.
2. Colocar todos los ingredientes de la masa, empezando con la masa madre rápida, en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
3. Presionar el botón PROG y elegir el programa "ARTISAN DOUGH" (pan artesanal). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
4. Al final del ciclo, colocar la masa sobre una placa para horno forrada con papel sulfurizado. Formar una barra ovalada de aproximadamente 12 pulgadas (30 cm) de largo.
Cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar reposar por 20 minutos.
5. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 425 °F (220 °C). Cuando el horno esté caliente, quitar el papel film/plástico de la masa y espolvorearla ligeramente con harina. Hornear por aproximadamente 30 minutos, hasta dorarse (el pan debería sonar huevo al golpearlo). Dejar enfriar sobre una rejilla. Nota: el pan es más fácil de cortar cuando está totalmente frío.

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

Calorías 63 (21 % de grasa) • Carbohidratos 16 g • Proteínas 3 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0mg • Sodio 194 mg • Calcio 1mg • Fibra 1g

“BAGUETTES” FRANCESAS

Programa: DOUGH (masa)

Rinde 1½ libras (680 g) de masa, suficiente para 2 “baguettes”

- 1 taza + 2 cucharadas (265 ml) de agua, a temperatura ambiente
- 1½ cucharaditas de sal kosher
- ¾ cucharadita de azúcar granulada
- 3 tazas (410 g) de harina para hacer pan
- 2 cucharadas de germen de trigo
- 1¾ cucharaditas de levadura seca activa, levadura instantánea o levadura para máquina para hacer pan
- Harina de maíz para espolvorear

1. Colocar todos los ingredientes (excepto la harina de maíz) en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa “DOUGH” (masa). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Al final del ciclo, sacar la masa del molde y colocarla sobre una superficie ligeramente enharinada. Aplastar la masa para desinflarla, cubrirla sin apretar con papel film/plástico y dejar reposar por 10 minutos.
4. Dividir la masa en dos porciones iguales. Formar una “baguette” de 12 pulgadas (30 cm) de largo con cada porción y colocarlas sobre una placa para horno enharinada con harina de maíz. Cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar leudar por 30 a 40 minutos. Mientras tanto, colocar una charola en la rejilla inferior del horno y llenarla con agua caliente. Precalentar el horno a 425 °F (220 °C).
5. Antes de hornear, espolvorear ligeramente la masa con harina. Usando un cuchillo serrado, hacer 4 cortes diagonales de ¼ de pulgada (0.5 cm) de profundidad en la parte superior de cada pan. Hornear por 25 a 30 minutos, hasta dorarse (el pan debería sonar hueco al golpearlo). Dejar enfriar sobre una rejilla. Nota: el pan es más fácil de cortar cuando está totalmente frío.

Información nutricional por rebanada de 2 onzas (55 g):

Calorías 70 (1 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 2 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 191 mg • Calcio 1mg • Fibra 1g

PALITOS DE PAN DE QUESO CHEDDAR

Programa: DOUGH (masa)
Rinde aproximadamente 30 palitos de pan

- ¾ taza (175 ml) de agua, a temperatura ambiente
- ⅓ taza (80 ml) de aceite de oliva + 1 cucharada para cepillar
- 1½ cucharaditas de sal kosher
- ½ cucharadita de azúcar granulada
- 3 tazas (410 g) de harina para hacer pan
- 1 taza (120 g) de queso Cheddar fuerte, triturado
- 1 cucharadita de páprika
- 2¼ cucharaditas de levadura seca activa, levadura instantánea o levadura para máquina para hacer pan

1. Colocar todos los ingredientes (excepto 1 cucharada del aceite de oliva) en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa "DOUGH" (masa). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Al final del ciclo, sacar la masa del molde y colocarla sobre una superficie ligeramente enharinada. Aplastar para desinflar. Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado.
4. Estirar la masa para formar un rectángulo de aproximadamente ¼ de pulgada (5 mm) de grueso por 10 pulgadas (25 cm) a 22 pulgadas (55 cm) de largo (estirar la masa con rodillo de la izquierda a la derecha). Usando un cortador de pizza o un cuchillo afilado, cortar la mas en tiras de ½ pulgada (1.5 cm) de ancho. Torcer cada tira sobre sí misma para formar un espiral apretado. Disponer las tiras en las placas preparadas, dejando un espacio de ½ a 1 pulgada (1.5 cm a 2.5 cm) entre ellas. Cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar reposar por 30 minutos.
5. Poner la rejilla del horno en la posición superior y precalentar el horno a 375 °F (190 °C).
6. Después del reposo, cepillar las tiras con aceite de oliva y hornearlas por 15 a 20 minutos, girando las placas a la mitad del tiempo.
7. Dejar enfriar ligeramente antes de servir.

Información nutricional por palito de pan:

Calorías 61 (26 % de grasa) • Carbohidratos 9 g • Proteínas 3 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 4 mg • Sodio 142 mg • Calcio 27 mg • Fibra 1 g

MASA DE PIZZA

Programa: DOUGH (masa)
Rinde 1½ libras (680 g) de masa

- 1 taza (235 ml) de agua, a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de miel
- 1½ cucharaditas de sal kosher
- 1½ cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 2⅔ tazas (365 g) de harina para hacer pan*
- ½ taza + 1 cucharada (125 g) de harina de trigo integral*
- 1¾ cucharaditas de levadura seca activa, levadura instantánea o levadura para máquina para hacer pan

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa "DOUGH" (masa). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Al final del ciclo, sacar la masa del molde y seguir la receta de su pizza favorita (o véase nuestra deliciosa receta de pizza margarita en la página 56).

**Si desea, puede sustituir la harina integral con harina para hacer pan.*

Información nutricional por porción (basada en 16 porciones):

Calorías 95 (13 % de grasa) • Carbohidratos 13 g • Proteínas 2 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 218 mg • Calcio 2 mg • Fibra 1 g

FOCACCIA DE HIERBAS

Programa: DOUGH (masa)

Rinde una focaccia de 12 x 8 pulgadas (30 cm x 20 cm)

FONDO DE TARTA:

- 1 taza + 2 cucharadas (265 ml) de agua, a temperatura ambiente
- 2 cucharadas + 1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra
- 2¼ cucharaditas de hierbas italianas secas*
- 1½ cucharaditas de sal kosher
- 3 tazas (410 g) de harina para hacer pan
- 1½ cucharaditas de levadura seca activa, levadura instantánea o levadura para máquina para hacer pan Aceite de oliva para engrasar la placa
- Harina de maíz para enharinar la placa

COBERTURA:

- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- ¾ cucharadita de sal kosher
- ½ taza (35 g) de queso Parmesano rallado
- ¼ taza (35 g) de hierbas frescas picadas (cualquier combinación: perejil, albahaca, orégano, tomillo o mejorana)

1. Colocar todos los ingredientes del pan en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa "DOUGH" (masa). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Al final del ciclo, sacar la masa del molde y colocarla sobre una superficie ligeramente enharinada. Aplastar para desinflar y dejar reposar por 10 minutos antes de continuar.
4. Engrasar una charola para hornear con aceite de oliva y espolvorear con harina de maíz. Estirar la masa hasta que tenga el tamaño deseado y colocarla en la charola. Cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar leudar en un lugar templado por 40 a 50 minutos, al doble de su volumen.
5. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 450 °F (220 °C). Mientras el horno se está precalentando, terminar de preparar la focaccia. Con la punta de los dedos aceitada, presionar la masa para crear abolladuras de ½ pulgada (1.5 cm) de profundidad, 1 pulgada (2.5 cm) aparte una de otra. Rociar con aceite de oliva. Espolvorear uniformemente con la sal, el queso Parmesano y las hierbas frescas. Hornear por 20 a 25 minutos, hasta esté muy dorada, hinchada y crujiente.

*Esta mezcla de hierbas está disponible en la sección de especias de la mayoría de los supermercados. Si prefiere hacer su propia mezcla, mezcle en partes iguales albahaca seca, orégano, mejorana y tomillo y añada una pizca de ajo en polvo.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

*Calorías 169 (32 % de grasa) • Carbohidratos 24 g • Proteínas 6 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 3 mg • Sodio 487 mg • Calcio 47 mg
Fibra 1 g*

“PRETZELS”

Programa: DOUGH (masa)

Rinde 12 “pretzels”

- 1 taza (235 ml) de agua, a temperatura ambiente
- 2 cucharaditas de sal kosher
- 1 cucharada llena de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
- 3¼ tazas (445 g) de harina para hacer pan
- 2¼ cucharaditas de levadura seca activa, levadura instantánea o levadura para máquina para hacer pan
- 2 tazas (475 ml) de agua
- 2 cucharadas de bicarbonato de sodio
- Sal gruesa para rociar

1. Colocar 1 taza (235 ml) de agua, la sal, el azúcar, la harina y la levadura en el molde (con la paleta amasadora puesta). Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa “DOUGH” (masa). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación. Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado; reservar.
3. Al final del ciclo, sacar la masa del molde y colocarla sobre una superficie ligeramente enharinada. Dividir la masa en 12 porciones de aproximadamente 2 onzas (55 g); cubrir sin apretar con papel film/plástico. Trabajando con una bola a la vez, estirar la masa para formar una “soga” delgada. Dar forma de “pretzel” a la sog a y disponer este sobre las placa preparadas. Cubrir sin apretar con papel film/plástico y repetir con el resto de las bolas. Dejar reposar por 20 a 30 minutos.
4. Colocar las 2 tazas (475 ml) de agua y el bicarbonato en un tazón pequeño.
5. Llenar una cacerola grande con agua y ponerla a calentar a fuego alto hasta que el agua hierva. Precalentar el horno a 425°F (180 °C).
6. Después del reposo, colocar cuidadosamente los “pretzels” en el agua hirviendo, uno a la vez. Hervir cada “pretzel” por 3 minutos, dándole la vuelta a la mitad del tiempo. Dejar escurrir los “pretzels” sobre una rejilla. Mojar cada “pretzel” en la mezcla de agua con bicarbonato y colocarlos en la placa preparada.
7. Rociar cada “pretzel” con sal gruesa. Hornear por 15 a 20 minutos, hasta dorarse bien. Dejar enfriar ligeramente sobre una rejilla antes de servir.

Información nutricional por “pretzel”:

Calorías 115 (0 % de grasa) • Carbohidratos 25 g • Proteínas 4 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 428 mg • Calcio 1 mg • Fibra 1 g

PANCITOS DE TRIGO INTEGRAL CON ACEITUNAS NEGRAS

Programa: DOUGH (masa)

Rinde 12 pancitos

- ½ taza (120 ml) de leche entera, a temperatura ambiente
- ¼ taza + 2 cucharadas (90 ml) de agua, a temperatura ambiente
- 1 cucharada de aceite de oliva
- ½ cucharadita de sal kosher
- 1 cucharada (10 g) de azúcar granulada
- 1½ tazas (180 g) de harina de trigo integral
- 1½ tazas (205 g) de harina para hacer pan
- ½ taza (100 g) de aceitunas negras “Kalamata” deshuesadas, picadas grueso
- 1 cucharadita de hierbas provenzales (“Herbes de Provence”)
- 2¼ cucharaditas de levadura seca activa, levadura instantánea o levadura para máquina para hacer pan

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa “DOUGH” (masa). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Al final del ciclo, sacar la masa del molde y colocarla sobre una superficie ligeramente enharinada. Forrar una placa para horno con papel sulfurizado.
4. Dividir la masa en 12 porciones iguales. Hacer rodar cada porción para formar una barra ovalada, colocarla en la placa preparada y cubrir sin apretar con papel film/plástico. Dejar reposar por aproximadamente 30 minutos, al doble de su volumen. Precalentar el horno a 350 °F (180 °C).
5. Usando un cuchillo serrado, hacer dos cortes pequeños en la parte superior de cada pancito. Rociar con un poco de harina de trigo integral. Hornear por 15 a 20 minutos, hasta dorarse bien. Dejar enfriar sobre una rejilla antes de servir.

Nota: también puede dar a la masa forma de barra ovalada grande y hornearla por 10 minutos adicionales.

Información nutricional por pancito:

*Calorías 147 (17 % de grasa) • Carbohidratos 26 g • Proteínas 5 g • Grasa 3 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 1 mg • Sodio 141 mg • Calcio 22 mg
Fibra 3 g*

NUDOS DE PAN AL AJO, HIERBAS Y QUESO

Programa: DOUGH (masa)

Rinde 12 nudos

MASA:

- 1 taza (235 ml) de agua, a temperatura ambiente
- 1½ cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de sal kosher
- 3 tazas (410 g) de harina para hacer pan
- ¼ taza (25 g) de leche sin grasa/descremada en polvo
- 2 cucharadas de hojuelas de papa
- 2 cucharaditas de levadura seca activa, levadura instantánea o levadura para máquina para hacer pan
- 2 cucharaditas de ajo en polvo

ALIÑO:

- 2 cucharadas (30 g) de mantequilla sin sal
- 3 diente grande de ajo, finamente picado
- 1 cucharada de hierbas (orégano, tomillo y perejil) finamente picadas
- ¼ cucharadita de sal kosher

1. Colocar todos los ingredientes de la masa en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa "DOUGH" (masa). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Al final del ciclo, sacar la masa del molde y colocarla sobre una superficie ligeramente enharinada. Rociar todos los lados de la masa con ajo en polvo. Forrar una placa para horno con papel sulfurizado.
4. Dividir la masa en 12 porciones iguales; cubrir sin apretar con papel film/plástico. Formar una "soga" de 10 pulgadas (25 cm) de largo con cada porción y hacer un nudo. Colocarlos en la bandeja preparada y cubrir sin apretar con papel film/plástico. Dejar reposar por aproximadamente 30 minutos. Precalentar el horno a 350 °F (180 °C).
5. Preparar el aliño: derretir la mantequilla a fuego medio, en una cacerola mediana. Cuando la mantequilla esté derretida, retirarla del fuego y agregar el ajo picado, las hierbas y la sal. Reservar.
6. Hornear los nudos por 15 a 18 minutos, hasta dorarse ligeramente. Sacar del horno y cepillar inmediatamente con la mezcla de mantequilla/hierbas. Dejar enfriar por 5 a 10 minutos antes de servir.

Información nutricional por nudo:

*Calorías 148 (22 % de grasa) • Carbohidratos 25 g • Proteínas 5 g • Grasa 4 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 6 mg • Sodio 258 mg • Calcio 38 mg
Fibra 1 g*

PANCITOS DE CANELA

Programa: DOUGH (masa)
Rinde 16 pancitos

MASA:

- ½ taza (120 ml) de leche baja en grasa/semidescremada, a temperatura ambiente
- 2 huevos grandes, a temperatura ambiente
- 4 cucharadas (55 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- ½ taza (65 g) de azúcar granulada
- ¾ cucharadita de sal kosher
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla
- 3 tazas (410 g) de harina para hacer pan
- ½ taza (65 g) de maicena
- 1¾ cucharaditas de levadura seca activa, levadura instantánea o levadura para máquina para hacer pan

RELLENO:

- ½ taza (65 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
- 3 cucharadas de azúcar granulada
- 2 cucharaditas de canela en polvo

COBERTURA:

- 3 onzas (85 g) de queso crema, a temperatura ambiente
- 3 cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- ¾ cucharadita de extracto natural de vainilla
- 1 taza + 2 cucharadas (130 g) de azúcar glasé, tamizado
- 2 cucharadas (30 ml) de leche baja en grasa/semidescremada
- 3 cucharadas (45 g) de mantequilla sin sal, derretida
- Spray vegetal

1. Colocar todos los ingredientes de la masa en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa "DOUGH" (masa). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.

CONTINÚA EN LA PÁGINA SIGUIENTE...

3. Preparar el relleno, mezclando el azúcar y la canela. Preparar la cobertura: procesar los ingredientes de la cobertura con una procesadora de alimentos, una batidora de pie o una batidora de mano Cuisinart[®], hasta obtener una mezcla muy suave; reservar.
4. Al final del ciclo, sacar la masa del molde, colocarla sobre una superficie ligeramente enharinada y aplastarla para desinflarla. Dividir la masa en 2 porciones iguales, cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar reposar por 10 minutos. Engrasar ligeramente una bandeja de 13 x 9 pulgadas (33 x 23 cm) con spray vegetal.
5. Estirar cada porción de masa para formar un rectángulo de 12 pulgadas (30 cm) de largo por ½ pulgada (1.5 cm) de grueso. Cepillar cada rectángulo con mantequilla derretida, dejando un borde de 1 pulgada (2.5 cm) en uno de los lados largos (cepillar las orillas de los otros bordes). Espolvorear uniformemente con la mezcla de azúcar con canela. Enrollar la masa a lo ancho hacia el borde sin mantequilla, formando un rollo apretado. Pellizcar a lo largo del lado largo para sellar. Usando un cuchillo serrado, cortar cada rollo en 8 rodajas. Colocar las rodajas en las bandejas preparadas, cubrir sin apretar con papel film/plástico y dejar leudar por 30 minutos. Poner la rejilla del horno en el centro del mismo y precalentar el horno a 350 °F (180 °C).
6. Hornear por 30 a 35 minutos, hasta que los rollos estén hinchados y ligeramente dorados.
7. Dejar enfriar por 20 a 25 minutos antes de glasear. Esparcir o rociar la cobertura, como prefiere.

Información nutricional por pancito:

*Calorías 243 (28 % de grasa) • Carbohidratos 34 g • Proteínas 5 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 43 mg • Sodio 161 mg • Calcio 44 mg
Fibra 1 g*

MASA DULCE BÁSICA

Programa: DOUGH (masa)
Rinde una barra de 1½ libras (680 g)

- ¼ taza + 2 cucharadas (90 ml) de agua, a temperatura ambiente
- 2 huevos grandes, a temperatura ambiente
- ½ cucharadita de sal kosher
- ¼ taza (60 ml) de crema agria, a temperatura ambiente
- ¼ taza (55 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos
- ¼ taza (50 g) de azúcar granulada
- 3 tazas (410 g) de harina para hacer pan
- 2¼ cucharaditas de levadura seca activa, levadura instantánea o levadura para máquina para hacer pan

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®. Presionar el botón PROG y elegir el programa “DOUGH” (masa). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
2. Al final del ciclo, sacar la masa del molde, colocarla sobre una superficie ligeramente enharinada, aplastarla para desinflarla y dejar reposar por 10 minutos antes de continuar.

Esta masa es perfecta para preparar sus panes dulces favoritos para el desayuno o el desayuno-almuerzo, tales como la trenza danesa rellena con queso crema y mermelada de frambuesa en la página siguiente.

Información nutricional por porción (basada en 24 porciones):

Calorías 87 (27 % de grasa) • Carbohidratos 13 g • Proteínas 3 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 2 g • Colesterol 22 mg • Sodio 57 mg • Calcio 4 mg • Fibra 1 g

TRENZA DANESA RELLENA CON QUESO CREMA Y MERMELADA DE FRAMBUESA

Programa: DOUGH (masa)
Rinde 2 trenzas danesas grandes

- 1 receta de masa dulce básica (ver la receta anterior)
- 6 onzas (170 g) de queso crema, a temperatura ambiente
- 3 cucharadas de azúcar glasé, tamizado
- 1 pizca de sal kosher
- 1 huevo grande, a temperatura ambiente
- ¾ cucharadita de extracto natural de vainilla
- ½ (120 ml) de mermelada de frambuesa sin semillas
- Barniz de huevo: 1 huevo grande ligeramente batido + ½ cucharada de agua

GLASEADO DE VAINILLA (OPCIONAL):

- ¾ taza (90 g) de azúcar glasé, tamizado
- ½ cucharadita de extracto natural de vainilla
- ¼ taza (60 ml) de leche baja en grasa/semidescremada

1. Preparar la masa dulce básica de acuerdo con la receta. Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado.
2. Mientras la masa está en la máquina, preparar el relleno de queso crema: colocar el queso crema, el azúcar, la sal, el huevo y la vainilla en el bol de una procesadora de alimentos Cuisinart® equipada con cuchilla de metal. Procesar hasta obtener una mezcla muy suave. Refrigerar hasta el momento de usar.
3. Dividir la masa en 2 porciones iguales. Formar un rectángulo de aproximadamente 14 x 10 pulgadas (35 cm x 25 cm) con cada porción y colocar estos en las placas preparadas. Esparcir el relleno de queso crema en el centro de cada rectángulo, a lo largo. Cubrir el relleno con la mermelada de frambuesas.
4. En cada lado del relleno, cortar la masa en tiras horizontales de ½ pulgada (1.5 cm) de ancho. Empezando arriba, doblar las tiras por encima del relleno de manera que las puntas de las tiras opuestas formen una "X". Nota: cerciorarse de que las tiras opuestas se toquen en el centro. Continuar, alternando las tiras, hasta llegar abajo. Precalentar el horno a 350 °F (180 °C).
5. Cubrir la trenza danesa sin apretar con papel film/plástico y dejar leudar al doble de su volumen. Cepillar con huevo para barnizar. Hornear por 30 a 40 minutos, hasta que la corteza esté bien dorada y que el relleno esté cuajado.
6. Preparar el glaseado de vainilla (opcional): colocar el azúcar glasé y la vainilla en un bol. Batir para revolver. Sin dejar de batir, agregar leche, unas cuantas gotas a la vez, hasta conseguir un glaseado suave que pueda rociarse.

CONTINÚA EN LA PÁGINA SIGUIENTE...

7. Sacar la trenza danesa del horno. Deslizar el papel sulfurizado y las trenzas en una rejilla, y luego jalar el papel de por debajo de la trenza (esto evitará que la parte inferior de la trenza se ponga blanda). Dejar enfriar. Espolvorear con azúcar glasé o rociar con el glaseado de vainilla.

Información nutricional por porción (basado en 24 porciones, usando glaseado):

Calorías 152 (31 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 5 g • Grasa 5 g • Grasa saturada 3 g • Colesterol 38 mg • Sodio 93 mg • Calcio 9 mg • Fibra 1 g



MERMELADA DE FRESA Y RUIBARBO

Programa: JAM (mermelada)

Rinde aproximadamente 4 tazas (945 ml)

- 4 tazas (455 g) de fresas, limpias y cortadas en cuartos o a la mitad si son pequeñas
- 12 onzas (340 g) de ruibarbo fresco, en rodajas de ½ pulgada (1.5 cm)
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada
- 1 cucharada de pectina en polvo
- 1 cucharadita de jugo de limón fresco
- 1 pizca de sal kosher
- 1/3 taza (20 g) de albahaca fresca, finamente rebanada (opcional)

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa "JAM" (mermelada). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Para conseguir mejores resultados, raspar el molde 10 a 15 minutos después del inicio del programa.
4. Al final del ciclo, sacar la mermelada con una cuchara y colocarla en frascos limpios y secos. Dejar enfriar, y luego tapar. Conservar en el refrigerador por hasta 3 semanas.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 32 (2 % de grasa) • Carbohidratos 8 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 6 mg • Calcio 12 mg • Fibra 1 g

DULCE DE PERA Y JENGIBRE

Programa: JAM (mermelada)
Rinde aproximadamente 3 tazas (710 ml)

- 4 peras medianas a grandes (aproximadamente 1¼ libras/795 g), peladas, descaroizadas y cortadas en cubitos
- 1 cucharadita de jengibre fresco rallado
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada
- ¼ taza (30 g) de pectina en polvo (1 paquete)
- 1 cucharada de jugo de limón fresco
- 2 cucharadas de jengibre cristalizado picado
- 1 pizca de sal kosher

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa "JAM" (mermelada). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Para conseguir mejores resultados, raspar el molde 10 a 15 minutos después del inicio del programa.
4. Al final del ciclo, sacar la mermelada con una cuchara y colocarla en frascos limpios y secos. Dejar enfriar, y luego tapar. Conservar en el refrigerador por hasta 3 semanas.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 57 (1 % de grasa) • Carbohidratos 15 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 111 mg • Calcio 3 mg • Fibra 1 g

MERMELADA DE ARÁNDANOS AZULES Y LIMA

Programa: JAM (mermelada)

Rinde aproximadamente 4¼ tazas (1 L)

- 6 tazas (850 g) de arándanos azules frescos
- 1¼ tazas (250 g) de azúcar granulada
- 1 cucharada de pectina en polvo
- ¼ taza (60 ml) de jugo de lima/limón verde fresco
- 1 cucharadita de ralladura de lima/limón verde
- 1 pizca de sal kosher

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa "JAM" (mermelada). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Para conseguir mejores resultados, raspar el molde 10 a 15 minutos después del inicio del programa.
4. Al final del ciclo, sacar la mermelada con una cuchara y colocarla en frascos limpios y secos. Dejar enfriar, y luego tapar. Conservar en el refrigerador por hasta 3 semanas.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 43 (2 % de grasa) • Carbohidratos 11 g • Proteínas 0 g • Grasa 0 g • Grasa saturada 0 g • Colesterol 0 mg • Sodio 5 mg • Calcio 2 mg • Fibra 1 g

MERMELADA DE FRUTAS DEL BOSQUE

Programa: JAM (mermelada)

Rinde aproximadamente 5 tazas (1.2 L)

- 4 tazas (455 g) de fresas, limpias y cortadas en cuartos o a la mitad si son pequeñas
- 2 tazas (250 g) de frambuesas frescas
- 2 tazas (280 g) de arándanos azules frescos
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada
- 1 cucharada de pectina en polvo
- 1 cucharadita de jugo de limón fresco

1. Colocar todos los ingredientes en el molde (con la paleta amasadora puesta), en el orden indicado. Colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
2. Presionar el botón PROG y elegir el programa "JAM" (mermelada). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Para conseguir mejores resultados, raspar el molde 10 a 15 minutos después del inicio del programa.
4. Al final del ciclo, sacar la mermelada con una cuchara y colocarla en frascos limpios y secos. Dejar enfriar, y luego tapar. Conservar en el refrigerador por hasta 3 semanas.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 77 (17 % de grasa) • Carbohidratos 13 g • Proteínas 2 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 3 mg • Sodio 116 mg • Calcio 16 mg • Fibra 0 g

PAN DE BANANA Y NUECES

Programa: CAKE (bizcocho)
Opción “Delay Start” (inicio diferido): no
Rinde una barra de 2¹/₃ (1 kg)

Spray vegetal

- ½ taza (120 ml) de leche baja en grasa/semidescremada, a temperatura ambiente
- ½ taza (115 g) de mantequilla sin sal a temperatura ambiente, en pedacitos
- 2 huevos grandes, a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de extracto natural de vainilla
- 3 bananas maduras, aplastadas
- ¾ cucharadita de sal kosher
- 1 taza (200 g) de azúcar granulada
- 2 tazas (250 g) de harina común
- 1 cucharadita de bicarbonato de sodio
- ¾ cucharadita de polvo de hornear
- 2²/₃ taza (100 g) de nueces picadas

1. Engrasar el molde (con la paleta amasadora puesta) con spray vegetal.
2. Colocar todos los ingredientes en el molde, en el orden indicado, y colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®.
3. Presionar el botón PROG y elegir el programa “CAKE” (bizcocho). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
4. Durante el amasado, raspar el molde con una espátula de caucho para asegurarse de que los ingredientes están completamente incorporados.
5. Al final del ciclo, sacar el pan de la máquina, colocarlo en una rejilla y permitir que se enfríe por completo antes de rebanarlo.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

Calorías 285 (38 % de grasa) • Carbohidratos 39 g • Proteínas 5 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 5 g • Colesterol 52 mg • Sodio 296 mg • Calcio 30 mg • Fibra 2 g

BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON CREMA AGRIA

Programa: CAKE (bizcocho)
Opción “Delay Start” (inicio diferido): no
Rinde una barra de 1½ libras (680 g)

Spray vegetal

- ½ taza + 1 cucharada (130 ml) de leche baja en grasa/semidescremada, a temperatura ambiente
- ½ taza (120 ml) de crema agria, a temperatura ambiente
- 2 huevos grandes, a temperatura ambiente
- ¾ cucharadita de extracto natural de vainilla
- ½ taza (100 g) de azúcar granulada
- ⅓ taza (65 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
- 1⅓ tazas (165 g) de harina común
- ¾ cucharadita de polvo de hornear
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ½ cucharadita de sal kosher
- ¾ taza (130 g) de chispas de chocolate
- ⅓ taza (100 g) de nueces picadas

1. Engrasar el molde (con la paleta amasadora puesta) con spray vegetal.
2. Colocar todos los ingredientes en el molde, en el orden indicado, y colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®. Presionar el botón PROG y elegir el programa “CAKE” (bizcocho). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Durante el amasado, raspar el molde con una espátula de caucho para asegurarse de que los ingredientes están completamente incorporados.
4. Al final del ciclo, sacar el pan de la máquina, colocarlo en una rejilla y permitir que se enfríe por completo antes de rebanarlo.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

Calorías 226 (34 % de grasa) • Carbohidratos 34 g • Proteínas 4 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 41 g • Colesterol 38 mg • Sodio 199 mg • Calcio 33 mg • Fibra 1 g

BIZCOCHO DE CALABACÍN/CALABACITA

Programa: CAKE (bizcocho)
Opción “Delay Start” (inicio diferido): no
Rinde una barra de 1½ libras (680 g)

Spray vegetal

- $\frac{1}{3}$ taza (160 ml) de aceite vegetal
- $\frac{3}{4}$ taza (95 g) de calabacín/calabacita (“zucchini”) rallado
- 2 huevos grandes, a temperatura ambiente
- $\frac{1}{3}$ taza (65 g) de azúcar rubia (azúcar de caña integral)
- 3 cucharadas de azúcar granulada
- $1\frac{1}{2}$ tazas (185 g) de harina común
- $\frac{3}{4}$ cucharadita de sal kosher
- $\frac{3}{4}$ cucharadita de canela en polvo
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de pimienta de Jamaica en polvo
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato de sodio
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de polvo de hornear
- $\frac{1}{3}$ taza (40 g) de nueces picadas
- $\frac{1}{3}$ taza (50 g) de pasas

1. Engrasar el molde (con la paleta amasadora puesta) con spray vegetal.
2. Colocar todos los ingredientes en el molde, en el orden indicado, y colocar el molde en la máquina para hacer pan Cuisinart®. Presionar el botón PROG y elegir el programa “CAKE” (bizcocho). Presionar el botón START/STOP para iniciar el ciclo de preparación.
3. Durante el amasado, raspar el molde con una espátula de caucho para asegurarse de que los ingredientes están completamente incorporados.
4. Al final del ciclo, sacar el pan de la máquina, colocarlo en una rejilla y permitir que se enfríe por completo antes de rebanarlo.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

*Calorías 183 (43 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 4 g • Grasa 9 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 31 mg • Sodio 228 mg • Calcio 15 mg
Fibra 1 g*

PAN RALLADO

Una barra de 1 libra (455 g) rinde 4 tazas de pan rallado

1 barra de pan blanco básico

1. Romper la barra de pan en pedazos y dejarlos a temperatura ambiente, sin tapar, por una noche.
2. Colocar los pedazos en el bol de una procesadora de alimentos Cuisinart® equipada con cuchilla de metal. Pulsar varias veces, y luego procesar por 40 a 25 segundos, hasta que esté finamente rallado.

CONSEJO: para preparar pan rallado sazonado, agregar (antes de procesar) ¼ de cucharadita de cada uno de los ingredientes siguientes: orégano seco, albahaca seca, ajo en polvo y cebolla en polvo.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 48 (15 % de grasa) • Carbohidratos 9 g • Proteínas 1 g • Grasa 1 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 2 mg • Sodio 95 mg • Calcio 5 mg • Fibra 0 g

PICATOSTES

Una barra de 1 libra (455 g) rinde 6 tazas de picatostes

1 barra de pan blanco básico
1 a 2 cucharadas (10 ml a 20 ml) de aceite de oliva
1 pizca de sal kosher

1. Precalentar el horno a 325 °F (160 °C).
2. Cortar el pan en cubitos de ½ pulgada (1.5 cm). Colocarlos en un tazón grande y agregar el aceite de oliva; revolver. Disponer los cubitos en una capa sobre una (puede que necesite dos) placas para horno y rociar uniformemente con sal.
3. Hornear por aproximadamente 20 minutos, hasta dorarse bien.

Información nutricional por porción de ¼ de taza:

Calorías 69 (22 % de grasa) • Carbohidratos 12 g • Proteínas 2 g • Grasa 2 g • Grasa saturada 1 g • Colesterol 3 mg • Sodio 132 mg • Calcio 7 mg • Fibra 0 g

TOSTADAS FRANCESAS DE PAN JALÁ

Rinde 8 a 10 rebanadas

- 8 huevos grandes
- 2 tazas (475 ml) de leche baja en grasa o regular
- 1 cucharada de extracto natural de vainilla
- 2 cucharadas de jarabe de arce/maple puro
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 pizca de nuez moscada rallada
- 1 a 2 pizcas de sal kosher
- 8 a 10 rebanadas gruesas de pan Jalá
- Mantequilla sin sal o aceite de coco para engrasar las placas
- Azúcar glasé, para servir
- Frutas frescas, para servir

1. Colocar los huevos, la leche, la vainilla, el jarabe de arce/maple, la canela, la nuez moscada y la sal en un tazón mediano. Batir para revolver y verter la mezcla en un molde de 13 x 9 pulgadas (32 cm x 22 cm).
2. Remojar la mitad del pan en la mezcla de leche, dando vuelta a las rebanadas para que ambos lados estén saturados.
3. Mientras el pan se está remojando, poner una plancha a calentar a fuego medio/medio-alto. Engrasar la plancha, usando aproximadamente 1 cucharada (5 g) de mantequilla, dependiendo del tamaño de la plancha.
4. Colocar las rebanadas de pan remojadas en la plancha caliente. Cocinar por 3½ a 4 minutos por lado. Mientras las tostadas francesas se están cocinando, poner a remojar las rebanadas restantes.
5. Retirar y reservar las tostadas francesas cocinadas; repetir con el resto del pan.
6. Para servir: espolvorear con azúcar glasé y servir con frutas frescas y jarabe de arce/maple si desea.

Información nutricional por rebanada (basada en 10 porciones):

Calorías 189 (37 % de grasa) • Carbohidratos 23 g • Proteínas 6 g • Grasa 8 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 170 mg • Sodio 174 mg • Calcio 81 mg • Fibra 1 g

BUDÍN DE “BRIOCHE” CON MERMELADA DE FRUTAS DEL BOSQUE

Rinde 6 a 8 porciones

- 1 barra de pan Jalá (“Challah”) de 1 libra (455 g), en pedazos
- 4 huevos grandes, ligeramente batidos
- ¼ taza (50 g) de azúcar granulada
- ½ cucharadita de sal kosher
- 1½ tazas (355 ml) de leche entera
- 1½ tazas (355 ml) de crema líquida para batir (“heavy cream”)
- 2 cucharaditas de extracto natural de vainilla
- 1 taza (235 ml) de mermelada de frutas del bosque (hecha en casa o comprada)
- Spray vegetal o mantequilla a temperatura ambiente
- Crema batida fresca, para servir

1. Colocar los cubos de pan en un tazón grande; reservar.
2. Colocar los huevos, el azúcar y la sal en un tazón; batir hasta obtener una mezcla ligera y espumosa. Agregar la leche, la crema y la vainilla; seguir batiendo para mezclar bien. Verter el líquido por encima del pan. Revolver suavemente para mezclar. Cubrir con papel film/plástico y refrigerar por 3 a 12 horas.
3. Llevar la mezcla a temperatura ambiente antes de hornear. Incorporar suavemente la mermelada a la mezcla.
4. Poner la rejilla del horno en el tercio inferior del horno y precalentar el horno a 350 °F (180 °C).
5. Engrasar ligeramente un molde redondo de 9 pulgadas (22 cm) con spray vegetal o mantequilla. Colocar la mezcla en el molde. Cubrir sin apretar con papel de aluminio y hornear por 1 hora, Quitar el papel de aluminio y hornear por 15 minutos adicionales, hasta que la parte superior esté bien hinchada.
6. El budín está listo cuando la temperatura interna alcanza 160 °F (71 °C). Servir inmediatamente, con crema batida fresca.

Información nutricional por porción (basada en 8 porciones):

*Calorías 507 (46 % de grasa) • Carbohidratos 56 g • Proteínas 10 g • Grasa 25 g • Grasa saturada 16 g • Colesterol 215 mg • Sodio 418 mg • Calcio 94 mg
Fibra 1 g*

PIZZA MARGARITA

Rinde 9 porciones

- 3 cucharadas de aceite de oliva
- Harina de maíz para enharinar la placa
- 1 receta de masa de pizza, a temperatura ambiente (página 28)
- ½ cucharadita de albahaca seca
- ¼ cucharadita de orégano seco
- ¼ cucharadita de hojuelas de pimiento rojo
- 1 lata de 28 onzas (795 g) de tomates enteros cocidos (sin piel), escurrida
- ½ cucharadita de sal kosher
- 8 onzas (225 g) de queso Mozzarella fresco, en 9 rebanadas
- Hojas de albahaca, para decorar

1. Poner la rejilla del horno en el tercio superior del mismo y precalentar el horno a 450 °F (230 °C).
2. Engrasar una placa para horno con una cucharadita del aceite de oliva y espolvorear con la harina de maíz. Estirar la masa uniformemente de manera que cubra el fondo de la placa preparada. Cubrir con papel film/plástico y dejar leudar por 30 minutos.
3. Preparar la salsa: colocar 2 cucharadas del aceite, la albahaca seca, el orégano y las hojuelas de pimiento rojo en una cacerola pequeña; poner a calentar a fuego medio-alto. Cuando esté caliente, agregar cuidadosamente los tomates escurridos. Aplastar los tomates con un cucharón de madera mientras se están cocinando. Cuando la mezcla empiece a hervir, reducir el fuego y seguir cocinando a fuego medio para mantener una ebullición suave. Cocinar por 20 a 30 minutos para reducir ligeramente y desarrollar el sabor. Retirar del fuego y agregar la sal.
4. Después del leudado, cubrir la masa con la salsa, dejando una orilla de 1 pulgada (2.5 cm) todo alrededor. Disponer el queso en 3 filas de 3 rebanadas. Cepillar la orilla de la pizza con el aceite restante. Hornear por aproximadamente 25 minutos, hasta que el queso esté derretido, que la masa esté dorada, y que el fondo esté crujiente.

Información nutricional por porción:

*Calorías 306 (36 % de grasa) • Carbohidratos 37 g • Proteínas 12 g • Grasa 12 g • Grasa saturada 4 g • Colesterol 13 mg • Sodio 750 mg • Calcio 70 mg
Fibra 3 g*