



PANES &
BOLLERIA

09

The Mastermix[®]

BOLLITOS AZUCARADOS

ELABORACIÓN

- Ponemos en la jarra de nuestra Mastermix la mantequilla junto con la leche calentándola durante **4 minutos a 40 ° de temperatura – Velocidad 1**. A continuación y finalizado el programa, echamos la levadura desmenuzada por el bocal de la tapadera. Mezclamos **8 segundos – Velocidad 5**.
- Incorporamos el azúcar vainillada, el agua de azahar, el azúcar, los huevos y la mitad de la harina, mezclamos todo durante **20 segundos – Velocidad 5**. Echamos el resto de la harina y volvemos a mezclar **20 segundos – Velocidad 5**.
- Seguidamente programamos 3 minutos en función AMASAR, quedándonos en una mezcla fina y homogénea. Dejamos la masa en el interior de la jarra con la tapa cerrada hasta que doble su volumen.
- Finalizado el tiempo colocamos la masa sobre una superficie de trabajo, la cual habremos enharinado, y la trabajamos unos minutos con las manos. Tiene que quedar correosa y que no se pegue en los dedos. Si es así añadimos un poco de harina en las manos, para poderla trabajar mejor.
- Dividimos la masa en porciones del tamaño que queramos los bollitos. Formamos tiras de unos 30 a 35 cm y los enrollamos dándole forma en círculo.
- Se colocan en una bandeja de horno sobre papel de hornear y tapamos con un paño hasta que doble su volumen. Mientras precalentamos el horno 200 °C de temperatura.
- A continuación introducimos los bollitos que se hornearán en 8 minutos aproximadamente.
- Retiramos los bollitos del horno, calentamos un poco de mantequilla en el microondas y antes de que se enfríen, pincelamos su superficie, espolvoreándolos con azúcar.

INGREDIENTES

550 gr de harina
120 gr de mantequilla
180 gr de leche
90 gr de azúcar (más un poco más para rociar)
2 Huevos

25 gr de levadura prensada
1 Cucharada de azúcar vainillada
10 gr de agua de azahar (dos cucharadas)
Mantequilla derretida para pincelar



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

16
MINUTOS

Mastermix

FOCACCIA AL ROMERO

“La focaccia es un pan típico de Italia. Su forma plana, cubierto con hierbas y otros productos, la han convertido en un complemento tradicional en la cocina Italiana. Se caracteriza también por llevar aceite de oliva en su composición. En esta receta lo hemos aromatizado con romero, tomillo y ajo.”

ELABORACIÓN

- Con ayuda de un mortero majamos los ajos, el romero y el tomillo. Agregamos el aceite y mezclamos bien todos los ingredientes. Reservamos.
- **Elaboración masa madre:** Colocamos en la jarra de nuestra Mastermix todos los ingredientes de la masa madre durante **10 segundos – Velocidad 5**.
- Sacamos la masa de la jarra, hacemos una bola con las manos, colocándola en un bol con agua templada. Transcurridos 15 minutos, verá como la masa sube a la superficie y flotará. Reservamos.
- **Elaboración masa de pan:** Echamos agua en la jarra, agregamos 50 gr. de aceite aliñado (colado previamente). Programamos **1 minuto a 40 °C de temperatura – Velocidad 1**. Añadimos la levadura y mezclamos **10 segundos – Velocidad 3**.
- A continuación añadimos la harina y la sal, programamos **15 segundos – Velocidad 6**. Incorporamos la masa madre y amasamos seleccionando función AMASAR durante 2 minutos.
- Dejamos la masa dentro de la jarra hasta que doble su volumen. A continuación la ponemos en una superficie de trabajo plana, la desgasificamos (quitar el aire) y vertemos el resto del aceite aromatizado. Mezclamos bien con los dedos, haciéndole pequeños hoyos.
- Colocamos sobre papel de hornear y ponemos el romero y las aceitunas. Dejamos reposar 30 minutos tapada con un paño de cocina. Calentamos en el horno 220 °C de temperatura.
- Introducimos la focaccia durante 15 minutos aproximadamente.

INGREDIENTES

Para el aliño:

100 gr. de aceite
5 ó 6 Dientes de ajo
Romero
Tomillo

Para la masa madre:

100 gr. de agua
170 gr. de harina de fuerza
5 gr. de levadura fresca
1 Cucharada de azúcar

Para la masa de pan:

260 gr. de agua
10 gr. de levadura fresca
50 gr. de aceite del aliño
450 gr. de harina de fuerza
2 Cucharadas de sal

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

63
MINUTOS

the Mastermix®



PAN CASERO

ELABORACIÓN

- Echamos el agua junto con la levadura desmenuzada en la jarra de nuestra Mastermix. Templamos el agua durante **40 segundos a 40 °C de temperatura**. A continuación mezclamos en **9 segundos – Velocidad 5**.
- Incorporamos la harina con la sal y mezclamos durante **8 segundos – Velocidad 6**. Seguidamente seleccionamos función AMASAR programando durante 3 minutos.
- Dejamos la masa en reposo en el interior de la jarra, por espacio de 1 hora.
- Sacamos la masa de la jarra colocándola en una superficie plana de trabajo previamente enharinada. Amasamos un poco dándole forma y la colocamos sobre una bandeja de horno con papel vegetal.
- Tapamos con un paño de cocina y lo ponemos en un lugar protegido de corrientes de aire. Dejar reposar 30 minutos.
- Mientras tanto, precalentar el horno 200 °C de temperatura. Transcurrido el tiempo de reposo hacemos unos cortes en la superficie del pan con un cuchillo, de esta manera, el pan subirá más y nos quedará más lucido. Pulverizamos agua azucarada y rociamos con harina.
- Metemos en el horno previamente precalentado y horneamos 30 o 35 minutos.

INGREDIENTES

180 gr. de agua tibia
15 gr. de levadura fresca
325 gr. de harina de fuerza
10 gr. de sal (2 cucharaditas)



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

129
MINUTOS

Mastermix[®]

🍷 PAN DE CEBOLLA 🍷

ELABORACIÓN

- Pelamos y cortamos a cuartos la cebolla introduciéndola en la jarra de nuestra Mastermix. La picamos en **7 segundos- Velocidad 4**.
- Agregamos el aceite con una pizca de sal, sofríendola en **7 minutos a 100 °C de temperatura - Velocidad 1**.
- Echamos el azúcar y seguimos rehogando durante **4 minutos a 100 °C de temperatura - Velocidad 1**. Retiramos a un recipiente y reservamos.
- Sin lavar la jarra, ponemos el agua entibiándola durante **1 minuto a 30 °C de temperatura - Velocidad 1**.
- Incorporamos la cebolla (acompañada del aceite de la fritura), desmenuzamos la levadura y para finalizar agregamos la harina con la sal. Seleccionamos **Menú AMASAR 2 minutos**.
- Con las manos untadas en aceite, extraemos la masa de la jarra colocándola en una superficie plana de trabajo. Amasamos con las manos unos minutos y vamos dando forma a los panecillos.
- Forramos la bandeja de horno con papel sulfurizado, colocando sobre este los panecillos. Tapamos con un paño de cocina dejándolo reposar 60 minutos.
- Precalentamos el horno a 220 °C de temperatura. Introducimos los panecillos, horneándolos de 10 a 15 minutos. (El tiempo ira en función al tamaño que le hallamos dado a los panecillos).

INGREDIENTES

- 120 gr. de agua
- 1 Cebolla grande (aprox. 300 gr.)
- 50 gr. de aceite de oliva
- Sal (una pizca)
- 1 cucharada rasa de azúcar
- 20 gr. de levadura fresca
- 10 gr. de sal
- 400 gr. de harina de fuerza

INGREDIENTES PARA  PERSONAS

89
MINUTOS

the Mastermix®



PIZZA DE YORK CON QUESO

ELABORACIÓN

- Echamos en la jarra de nuestra Mastermix el agua junto con el aceite. Programamos **30 segundos** a **30 °C de temperatura - Velocidad 1**.
- Añadimos la levadura desmenuzada por el bocal de la tapadera y mezclamos durante **5 segundos** - **Velocidad 5**.
- Para finalizar, incorporamos la harina, la sal y una pizca de azúcar. Seleccionamos 1 minuto en menú AMASAR.
- Extraemos la masa introduciéndola en una bolsa de plástico. Dejamos reposar 90 minutos (hasta que doble su volumen).
- Precalentamos el horno a 225 °C.
- Colocamos la masa sobre una superficie plana para amasarla con un rodillo. La estiramos hasta ocupar la superficie de la bandeja del horno (poner papel de hornear en la bandeja para que no se pegue) y moldeamos los bordes.
- Una vez colocada y estirada, pasamos a echar los ingredientes. Esparciremos con una cuchara el tomate frito por la base. Posteriormente cubriremos el tomate con queso en loncha por toda la superficie. Tras tener la base de tomate y queso, añadimos atún (una o dos latas, depende del tamaño de la pizza), tiras de jamón york (en cantidad), y queso rallado. También añadiremos cebolla troceada para darle más sabor. Para finalizar echaremos algunas especias como orégano y pimienta y adornamos con aceitunas con anchoas.
- Horneamos durante 20 minutos.
- La sacaremos cuando esté dorada y el queso fundido.

INGREDIENTES

Ingredientes para la masa:

- 200 gr. de agua
- 50 gr. de aceite de oliva
- 400 gr. de harina de fuerza
- 25 gr. de levadura fresca
- 1 cucharada de sal
- ½ cucharadita de azúcar

Ingredientes para la pizza:

- 100 gr. de tomate frito
- 200 gr. de queso en lonchas (tranchetes)
- 250 gr. de jamón york
- 2 latas de atún (escurridas de aceite)
- 80 gr. de cebolla
- Pimienta, orégano, aceitunas... (al gusto)



INGREDIENTES PARA  PERSONAS

20
MINUTOS

Mastermix

PIZZA TRENZADA

ELABORACIÓN

- Echamos la leche en la jarra de nuestra Mastermix. Templamos en **1 minuto a 30 °C de temperatura – Velocidad 1.**
- Desmenuzamos la levadura por el bocal de la tapadera y mezclamos en **8 segundos – Velocidad 4. (Sin temperatura).**
- Incorporamos la harina junto con la mantequilla, el azúcar, el huevo entero, la yema y la sal. Seleccionamos **Menú AMASAR – 2 minutos.**
- Introducimos la masa en una bolsa de plástico, colocándola en un lugar cálido hasta que doble su volumen.
- Desgasificamos colocándola sobre papel sulfurizado dándole forma rectangular. Colocamos en el centro todos los ingredientes del relleno.
- Cortamos los extremos en tiras, que iremos entrelazando para formar la trenza. Pintamos toda la superficie con huevo batido, espolvoreando con orégano y semillas de sésamo.
- Dejarla reposar unos 20 minutos. Mientras precalentamos el horno a 180 °C.
- Transcurrido el tiempo introducimos la pizza trenzada de 20 a 25 minutos (hasta que tome color).

INGREDIENTES

Para la masa:

- 150 gr. de leche
- 25 gr. de levadura prensada
- 400 gr. de harina de fuerza
- 20 gr. de mantequilla
- 20 gr. de azúcar
- 1 Huevo entero más una yema
- Una cucharadita de sal
- Un huevo para pintar
- Orégano para espolvorear
- Semilla de sésamo (al gusto)

Para el relleno:

- 120 gr. de cebolla tierna
- 50 gr. de tomate frito
- Orégano (al gusto)
- 100 gr. de queso
- 100 gr. de jamón York
- Sal/Pimienta

INGREDIENTES PARA **4** PERSONAS

45
MINUTOS

Mastermix®

