

Programma 1-2-11				Programma 6-7				Programma 11		Programma 11		Programma 11	
Pane Classico				Brioche				Pizza		Focaccia Genovese		Tigella	
Ingredienti	500	700	1000	Ingredienti	500	700	1000	Ingredienti	750	Ingredienti	750	Ingredienti	750
Olio	3,5 c	1,5 C	2 C	Uova	2	2	3	Olio	1 C	Olio	2 c	Strutto	80
Acqua	150	210	290	Burro	115	150	195	Acqua	270	Acqua	210	Acqua (minelare)	200
Sale	1 c	1 c	1,5	Latte fresco	45	60	80	Sale	1,5 c	Sale	1,5 c	Sale	1,5 c
Zucchero	2,5 c	3 c	1 C	Sale	1 c	1 c	1,5 c	Farina 00	370	Latte Fresco	40	Farina 00	450
Latte Fresco	40	40	45	Zucchero	3 C	4 C	5 C	Farina di Manitoba	115	Farina 00	380	Farina di Manitoba	50
Farina 00	270	310	465	Farina 00	235	315	410	Farina di Semola	35	Farina di Manitoba	70	Zucchero	1 C
Farina di Manitoba	50	60	85	Farina di Manitoba	45	50	75	Zucchero	1 C	Zucchero	1 C	Lievito Fresco	25
Farina di Semola	30	55	80	Lievito Fresco	20	25	40	Lievito Fresco	25	Lievito Fresco	25		
Lievito Fresco	10	15	25										

Programma 4-5-11				Programma 4-5-11				Programma 11	
Pane Integrale				Pane di Segala				Marmellata Fragole	
Ingredienti	500	700	1000	Ingredienti	500	700	1000	Ingredienti	750
Olio	1,5 c	2 c	2,5 c	Olio	1,5 c	2 c	2,5 c	Fragole	500
Acqua	210	290	355	Acqua	210	290	355	Zucchero	350
Sale	1,5 c	1,5 c	2 c	Sale	1,5 c	1,5 c	2 c	Peptina	1 b
Zucchero	2,5 c	3 c	1 C	Zucchero	2,5 c	3 c	1 C	Succo di limone	1
Farina 00	140	200	240	Farina Segala	140	200	240		
Farina Integrale	210	300	365	Farina Integrale	235	315	365		
Lievito Fresco	10	15	15	Lievito Fresco	10	15	25		

Stendere la pasta lasciandola di circa 1 cm di spessore, coprire con una carta di alluminio oper circa 2 ore poi con le dita fare i "buchi" e mettere sale grosso. Infornare a 180 gradi cuocere fino a quando la lasta non è dorata. Togliere dal forno mettere un filo d'olio e lasciarla raffreddare.