

**provato** per voi

**CALDO, FRAGRANTE E GENUINO**

Oggi il pane lo fai tu, scegli le farine (integrale, raffinata, di frumento o di segale) e, se vuoi, aggiungi semi o frutta secca. Poi, seguendo le istruzioni, versa gli ingredienti nell'ordine giusto, seleziona uno dei 14 programmi proposti, imposta il timer, scegli tra i tre livelli di doratura e attendi che si diffonda per la casa il buon profumo del pane. La cottura ventilata cuoce in modo uniforme fino a 1 kg di pane, anche senza glutine (Kenwood BM350, 645 W, € 170).

**1**

**Se il pane non lievita** significa che c'è troppa farina, oppure che la quantità di lievito o di acqua è insufficiente. Poi fai attenzione che sale e lievito non entrino in contatto: sciogli il sale fino (mai quello grosso) nell'acqua e nell'olio, versali nella macchina, unisci la farina, lo zucchero e per ultimo il lievito. Non aprire il coperchio durante la lavorazione (gli sbalzi di temperatura sgonfiano il pane) e assicurati che tutti gli ingredienti siano a temperatura ambiente, soprattutto l'acqua.

**2**

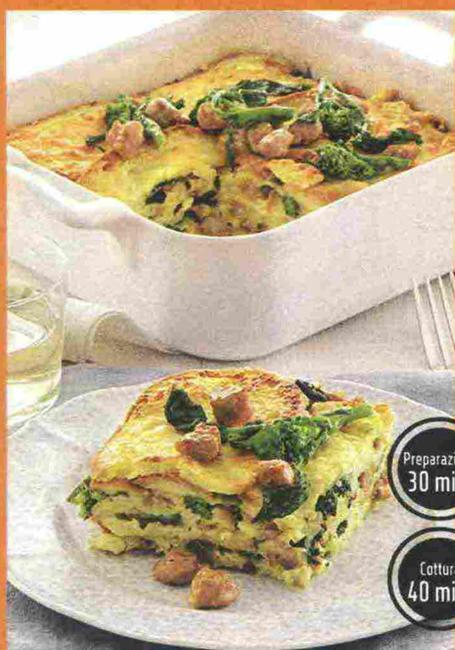
**Puoi aggiungere altri ingredienti** all'impasto per rendere il tuo pane più ricco. Asciuga bene tutti gli ingredienti umidi che andrai a inserire, come pancetta a dadini, olive, uvetta e verdure. E metti in freezer a congelare gli ingredienti più fragili, come le scaglie o le gocce di cioccolato, così che mantengano la loro consistenza durante la cottura.



# macchina per il pane

DI MONICA PILOTTO FOTO DI SONIA FEDRIZZI

106



Preparazione  
30 min.

Cottura  
40 min.

## Gratin di pane con salsiccia e friarielli

Per 4 persone

**500 g di pane casereccio raffermo**  
- 2 uova - 3 dl di latte - 200 g di scamorza affettata - 600 g di friarielli o cime di rapa - 2 spicchi d'aglio - 1 pizzico di peperoncino - 150 g di salsiccia - 3 cucchiaini di grana padano grattugiato - olio extravergine d'oliva - 50 g di burro - sale - pepe

**Lava i friarielli** sotto acqua fredda corrente e scottali per alcuni minuti in una pentola con 1/2 litro di acqua bollente salata. Scolali, tagliali a pezzetti, quindi saltali in padella con 4 cucchiaini d'olio, l'aglio e il peperoncino. Priva la salsiccia della pelle, tagliala a tocchetti e falla rosolare in una padella antiaderente senza condimento.

**Ungi una pirofila** di 20x30 cm con 20 g di burro. In una ciotola sbatti le uova, salale, pepale e unisci il latte. Taglia il pane a fette alte 5-7 mm, passale nel mix di latte e uova e forma uno strato con 1/3 delle fette sul fondo della pirofila.

**Distribuisci sopra 1/3 di salsiccia** e 1/3 di friarielli, poi copri con metà della scamorza. Forma un altro strato allo stesso modo e completa con il pane. Cospargi di grana e irroro con il burro rimasto fuso. Trasferisci in forno già caldo a 180° per 30 minuti. Poi cospargi con i friarielli e la salsiccia rimasti. Fai scaldare per altri 3 minuti e servi.

## I maghi della panificazione

### 13 PROGRAMMI

Versa gli ingredienti, seleziona uno dei 13 programmi, il tipo di doratura che più ti piace tra i tre proposti sull'ampio display digitale e la macchina pensa a impastare, lievitare e cuocere. Puoi anche programmare l'ora, così da avere il pane fresco al tuo risveglio (Caso Design distr. da Punto De, 680 W, € 189).



### DEDICATA AI CELIACI

È la prima macchina del pane studiata per chi è intollerante al glutine con 7 programmi dedicati. In più realizza tanti tipi di pane e dolci con altri 6 programmi dietetici e ben 7 tradizionali: pagnotte, panini, focacce, ciabatte, torte, plum cake, con diversi tipi di farine, utilizzando anche la pasta madre (Imetec Zero-Glu, 920 W, € 209).



### MEMORIZZA LE RICETTE

Dotata di programma personalizzabile per tempo e temperatura di cottura, replicabile con la funzione di memoria, ha 18 programmi, compreso quello senza glutine, comandi TouchControl e grande display, avvio ritardato fino a 15 ore, tre livelli di doratura per tre pani di pesi diversi (Steba distr. da Schoenhuber, 450 W, € 175,80).



### TANTI TIPI DIVERSI

Si prende cura della panificazione in ogni fase: impasto, lievitazione e cottura; con 12 programmi per cuocere diversi tipi di pane, fino a 900 g e tre modalità di doratura. Per una crosticina perfetta e un pane ben asciutto, estrailo appena cotto e lascialo raffreddare su una griglia (Koooper di Galileo, 700 W, € 175,75).



### PANE, TORTE, YOGURT...

E non solo! Con i suoi 20 programmi sforna anche pizza, porridge, cereali, marmellata e pane, dolce o salato, senza glutine; in dotazione trovi uno speciale recipiente con il quale puoi preparare fino a 1 kg di formaggio fresco, yogurt e fiocchi di latte (Moulinex Pain & Délices, 720 W, € 159,99).

